

Travaglia Fabiano

Nato a Novara il 18.01.1972

Residente a Novara

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

1986-1991 Maturità tecnica, diploma di Perito Agrario conseguita presso l' I.T.A.S. "G. Bonfantini" di Vignale, Novara.

1998 Laurea presso l'Università degli studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro", Facoltà di Farmacia, Corso Laurea in Chimica e Tecnologia. Titolo della tesi: "Isolamento e caratterizzazione di fattori proteici con attività antitripsinica in *Theobroma cacao*".

1999 Master in Food Fermentation (Wine, beer and dairy products) organizzato dall'Università del Piemonte Orientale, University of Burgundy (F) and Haute Ecole Provinciale, Université du Travail de Charleroi (B).

Servizio militare svolto ed assolto presso il 21° Reggimento Fanteria Meccanizzata "Cremona" di Alessandria quale Caporale A.Sa (Aiutante di Sanità). Chiamato il **01/09/1999** e congedato il **28/06/2000**. Corso d'infermiere e di Pronto Soccorso durante il periodo di leva presso l'Ospedale Militare di Milano.

1999-2000 Collaborazione didattico-analitica presso i laboratori di chimica degli alimenti dell'Università del Piemonte Orientale, Facoltà di Farmacia, con Borsa di Studio per il periodo Maggio-Luglio1999 e Settembre-Ottobre 2000.

2000 Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di farmacista, Università degli Studi di Torino nella I Sessione 2000 (Maggio 2000).

2004 Dottorato di ricerca in Scienza delle Sostanze Bioattive XVI ciclo 2000/2001 presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF) a Novara. Titolo del dottorato: "Componenti bioattivi da *Theobroma cacao*: isolamento, tecniche di caratterizzazione, effetto del processamento industriale e sviluppo-formulazione di prodotti derivati di interesse tecnologico alimentare".

2004-oggi ricercatore confermato nel settore Chimica degli alimenti (CHIM-10), presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco, Novara.

CARRIERA ACCADEMICA

2004-oggi	Ricercatore confermato, Dipartimento di Scienze del Farmaco, Università del Piemonte Orientale
2003-2004	Assegnista di ricerca, Università degli Studi del Piemonte Orientale
2000-2003	Dottorato di ricerca Scienza delle Sostanze Bioattive XVI ciclo, Università degli Studi del Piemonte Orientale
1998	Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi del Piemonte Orientale

INCARICHI ACCADEMICI

2004-oggi	Membro consiglio di Dipartimento, Dipartimento di Scienze del farmaco, Università del Piemonte Orientale
2013-oggi	Membro del collegio di dottorato "CHEMISTRY & BIOLOGY", Università del Piemonte Orientale
2009-2015	Membro del collegio di dottorato di "SCIENZA DELLE SOSTANZE BIOATTIVE", Università del Piemonte Orientale
2007-2013	Membro del Consiglio del Master Universitario Internazionale in «Qualità degli Alimenti-Fermentazioni Alimentari: vino, birra, prodotti lattiero-caseari», Università del Piemonte Orientale

INCARICHI SCIENTIFICI

2010-oggi	Membro dell'Institute of Food Technologists (IFT)
2006-2013	Membro della Società Chimica Italiana

CAMPI DI INDAGINE DELLA RICERCA

1. Analisi degli alimenti
2. Composti bioattivi negli alimenti
3. Sviluppo e convalida di metodiche cromatografiche (HPLC, LC/MS)
4. Recupero di composti bioattivi da prodotti di scarto della lavorazione alimentare

TEMI CORRENTI DI RICERCA

1. Caratterizzazione della frazione proteica e/o polifenolica di matrici alimentari quali cacao (*Theobroma cacao* L.), nocciola (*Corylus avellana* L.), *Euterpe oleracea*, mirto (*Myrtus communis* L.), peperone (*Capsicum annum*), mela (*Malus domestica*), stevia (*Stevia rebaudiana*) e vini D.O.P. piemontesi
2. Caratterizzazione quali-quantitativa della frazione proantocianidinica di uva piemontese (*Vitis vinifera* L.)
3. Studio, ricerca e sviluppo di nuovi trattamenti tecnologici su matrici lattiero - casearie, in particolare Gorgonzola D.O.P. e su nocciola (*Corylus avellana* L.), atti a inibire rispettivamente la crescita di microrganismi patogeni e l'ossidazione lipidica mediante l'utilizzo di rivestimenti a base di amido
4. Applicazione di metodiche analitiche cromatografiche (HPLC e LC/MS) nella quantificazione di composti bioattivi in matrici alimentari
5. Caratterizzazione di composti antinutrizionali in *Theobroma cacao* e *Phaseolus vulgaris*.
6. Studio del contenuto di ammine biogene in diverse matrici alimentari (prodotti lattiero-caseari, cacao, salumi DOP, etc.)
7. Recupero e la valorizzazione del siero di latte mediante processi a membrana finalizzati all'abbattimento dell'inquinamento ambientale
8. Studio, caratterizzazione della frazione proantocianidinica e antocianidinica in prodotti enologici, cereali pigmentati e non pigmentati

9. Caratterizzazione di coloranti naturali

PROGETTI FINANZIATI IN CORSO

BANDO	TITOLO DEL PROGETTO
Studi di fattibilità 2014 settore Agroalimentare	RICEMALT: "Produzione di malti e idrolizzati enzimatici da risi pigmentati per la produzione di birre artigianali di qualità"

LE CINQUE PUBBLICAZIONI PIÙ SIGNIFICATIVE DELLA CARRIERA

1. Bordiga M., Travaglia F., Locatelli M., Arlorio M., Coisson J.D. (2015) Spent grape pomace as a still potential by-product. International Journal of Food Science and Technology, 50: 2022-2031
2. Bordiga M., Coisson J.D., Locatelli M., Arlorio M., Travaglia F. (2013) Pyrogallol: an alternative trapping agent in proanthocyanidins analysis, Food Anal. Methods 6: 148-156
3. Travaglia F., Bordiga M., Locatelli M., Coisson J.D., Arlorio M. (2011) Polymeric proanthocyanidins in skins and seeds of 37 Vitis vinifera L. cultivars: a methodological comparative study. Journal of Food Science, 76: C742-C749
4. Locatelli M., Gindro R., Travaglia F., Coisson J.D., Rinaldi M., Arlorio M. (2009) Study of the DPPH^o-scavenging activity: development of a free software for the correct interpretation of data. Food Chemistry, 114: 889-897
5. Coisson JD, Travaglia F, Piana G, Capasso M, Arlorio M. (2005) Euterpe oleracea juice as functional pigment for yogurt. Food Research International, 38, 893-897.

PREMI E RICONOSCIMENTI

1. ICC Award for Cereal Fibre Research, sponsored by Kraft Food R&D, 5th International Dietary Fibre Conference 2012, Roma, Italy