

# Laryssa Peres Fabbri

 **Abitazione :** [REDACTED]

 **E-mail:** [REDACTED]

 **Telefono:** [REDACTED]

**Sesso:** Femminile **Data di nascita:** [REDACTED] **Nazionalità:** [REDACTED]

## PRESENTAZIONE

Recente laureata magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, con una precedente formazione in Scienze Biologiche. Curiosa, motivata e appassionata, ho sempre affrontato lo studio con dedizione e interesse. Solare e dinamica, sono pronta a mettere in pratica le mie competenze.

## ISTRUZIONE

[ 2021 - 2024 ]

### Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana

*Votazione 110/110 e lode*

*Università di Pisa*

Conseguimento titolo in data 23/01/2025

**Titolo tesi sperimentale:** Estrazione green di molecole bioattive da semi di canapa e crusca e sviluppo di coating edibili per la conservazione sostenibile di alimenti freschi deperibili

Capacità tecniche maturate durante la tesi sperimentale svolta nell'ambito del progetto PRIN EXTRAFRESCO:

- Estrazione di molecole bioattive da semi di canapa e crusca, utilizzando tecniche green quali sonicazione e microonde singolarmente o in combinato.
- Determinazione del contenuto fitochimico ( es. polifenoli, flavonoidi, antocianine monomeriche) degli estratti e dagli matrici alimentari in analisi. Valutazione dell'attività antiossidante mediante saggi in vitro (DPPH, FRAP e ORAC) degli estratti e delle matrici alimentari in analisi.
- Analisi qualitative e di shelf-life di alimenti freschi deperibili trattati e non con coating edibili (zuccheri totali, pH, colore, perdita di peso, indice di decadimento, etc).

[ 2016 - 2021 ]

### Laurea Triennale in Scienze Biologiche

*Università di Pisa*

Conseguimento titolo in data 16/12/2021

**Titolo tesi compilativa:** Microbiota, vie di comunicazione con il cervello e ruolo nella malattia di Parkinson

Materie: chimica organica e inorganica, biochimica, biologia molecolare, biologia cellulare, fisiologia umana, microbiologia, fisiologia vegetale, mutagenesi ambientale, virologia, botanica, zoologia.

[ 2010 - 2016 ]

### Diploma di scuola superiore

*Votazione 80*

*Liceo Linguistico Giovanni Pascoli, Massa (MS).*

## TIROCINI

[ 12/2023 - 3/2024 ]

**Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria (CNR, Pisa).**

Capacità tecniche maturate: determinazione del contenuto totale di polifenoli e flavonoidi e dell'attività antiossidante in vitro (DPPH, FRAP e ORAC) di diverse matrici alimentari tra cui latte ottenuto da mucche alimentate con dieta standard o arricchita con aloe vera.

[ 02/2019 - 04/2019 ]

**Istituto di Fisiologia Clinica (CNR, Pisa).**

Capacità tecniche maturate: quantificazione del DNA incapsidato in vettori adeno-associati ricombinanti mediante Real Time PCR

## PUBBLICAZIONI

[Bioactive Peptides from Fermented Foods: Production Approaches, Sources, and Potential Health Benefits.](#) Peres Fabbri, L.; Cavallero, A.; Vidotto, F.; Gabriele, M.

Bioactive Peptides from Fermented Foods: Production Approaches, Sources, and Potential Health Benefits. *Foods* 2024, 13, 3369.

[Antioxidant-rich polyfloral bee pollen exerts antimicrobial activity and improves inflammation in A549 lung epithelial cells by modulating the NF- \$\kappa\$ B pathway.](#)

Cavallero, A.; Vidotto, F.; Sbrana, C.; Peres Fabbri, L.; Petroni, G.; Gabriele, M. *Foods*, under review.

## ATTI DI CONGRESSI

[Extraction of Bioactive Molecules from Agro-Waste for Functional Coatings in Sustainable Food Preservation.](#) A. Cavallero, C. Sbrana, L. Peres Fabbri, M.G. Caruso, V. Gigante, L. Aliotta, M. Gabriele. API2025, Marzo 27 e 28, 2025, Milan, Italy. Accettato come poster

[Turning Waste into Value: Edible Coatings from Agri-Food By-Products to Extend Fresh Produce Shelf-Life.](#) F. Vidotto, C. Sbrana, A. Cavallero, L. Peres Fabbri, M.G. Caruso, V. Gigante, L. Aliotta, M. Gabriele. API2025, Marzo 27 e 28, 2025, Milan, Italy. Accettato come comunicazione orale

[Towards Sustainable Food Preservation: Harnessing Bioactive Molecules from Vegetable Sources for Functional Eco-Friendly Bio-Coatings.](#) A. Cavallero, L. Peres Fabbri, F. Vidotto, L. Aliotta, V. Gigante, C. Sbrana, L. Pucci, M. Gabriele. Effost 2024, 12-14 Novembre, Bruges, Belgio. Accettato come poster.

## COMPETENZE

### Organizzative

Capacità di coniugare efficacemente studio, lavoro part-time e altre attività, gestendo il tempo in modo organizzato ed efficiente per raggiungere gli obiettivi prefissati.

### Lavoro di squadra

Elevata capacità di collaborare con colleghi in ambienti di ricerca e professionali, contribuendo attivamente al raggiungimento di obiettivi comuni in modo armonioso e produttivo

## Tecniche di laboratorio

- Preparazione di estratti da materiali vegetali mediante tecniche di estrazione green (microonde e ultrasuoni).
- Analisi fitochimica per la quantificazione di polifenoli, flavonoidi e antocianine monomeriche
- Saggi antiossidanti: DPPH, ORAC, FRAP
- Analisi degli zuccheri totali mediante metodo fenolo
- Quantificazione delle proteine mediante Bradford test
- Familiarità con colture cellulari e manipolazione di linee cellulari in vitro
- Saggi di vitalità cellulare (MTT)
- Estrazione e quantificazione di RNA. RT-PCR e Real Time PCR.
- Elettroforesi su gel di agarosio e SDS-PAGE
- Western blot
- Digestione gastrointestinale in vitro di matrici alimentari
- Attività inibitoria di estratti su enzimi coinvolti nel metabolismo glucidico e lipidico ( $\alpha$ -amilasi, Dipeptidil peptidasi IV – DPP-IV, lipasi)

## Analisi dati e ricerca scientifica

Analisi di dati e statistica (Excel, Graphpad), ricerca bibliografica (Google Scholar, Pubmed)

## Informatiche

Ottima conoscenza e utilizzo del Pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

## LINGUE

---

Lingua madre: Italiano, Portoghese

Altre lingue:

Inglese B2

Spagnolo B2

Francese A2

## VOLONTARIATO

---

[ 2020 - 2021 ]

**Servizio civile Nazionale** Ospedale Apuane, Massa