

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome [REDACTED]
 Indirizzo [REDACTED]
 Telefono [REDACTED]
 Fax [REDACTED]
 E-mail [REDACTED]
 Nazionalità [REDACTED]
 Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Da settembre 2024 ad oggi
 Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche
 Professore ordinario
 Attività di ricerca e didattica
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Dal 2001 ad agosto 2024
 Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche
 Professore associato
 Attività di ricerca e didattica
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Dal 1994 al 2001
 Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Farmacia
 Ricercatore universitario
 Attività di ricerca e didattica

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto
 - Qualifica conseguita

1993
 Università degli Studi di Perugia, Dottorato di Ricerca "Incremento, Igiene, Salubrità e Qualità delle Produzioni Animali"
 Dottore di ricerca
- Nome e tipo di istituto
 - Qualifica conseguita

1989
 Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Farmacia
 Laurea magistrale in "Chimica e Tecnologia Farmaceutiche"
- Nome e tipo di istituto
 - Qualifica conseguita

1984
 Liceo scientifico T.C. Onesti, Fermo (FM)
 Diploma di maturità scientifica

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Presidente del Corso di laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (da novembre 2016 a ottobre 2023).

Coordinatore del Dottorato di Ricerca Internazionale "Chemistry, Toxicology and Healthiness of Foods", sede amministrativa Università degli Studi di Perugia (dall'A.A. 2009/10 all'A.A. 2013/2014).

Direttore della Scuola di Specializzazione "Chimica e Tecnologie Alimentari", Università degli Studi di Perugia (dall'A.A. 2003/04 all'A.A. 2006/07).

Esperto EFSA, Article 36 of Regulation (EU) No. 178/2002, EFSA Italian Focal Point, competence 4.4 "food additives, flavoring and smoke flavoring".

Membro del Centro di Medicina Perinatale e della Riproduzione e

Responsabile dell'Unità Operativa: Alimenti e Nutrizione, University of Perugia, dal 2020 AL 2023.

Membro e socio fondatore di ITACHEMFOOD (Società Italiana di Chimica degli Alimenti, SSD CHIM10), dal 2018.

Membro del Comitato Scientifico di ITACHEMFOOD, dal 2018.

Membro eletto del Consiglio Direttivo del Collegio Nazionale dei Presidenti dei Corsi di Laurea LM-61, da aprile 2021 a ottobre 2023.

Referente scientifico di un an agreement between PhD programs "Scienze Farmaceutiche", University of Perugia and "Scienze dell'Alimentazione", University of Valencia, dal 2018 al 2021.

Membro della Commissione Erasmus del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (dal 2014).

Membro della Giunta della Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Perugia (dal 2005 al 2013 e dal 2018 al 2023).

Membro della Commissione Paritetica per la Didattica, del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Perugia (dal 2014 al 2017).

ATTIVITA' DIDATTICA
insegnamenti

Chimica Bromatologica, CdLM Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (dall'A.A. 2009/2010).

Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici, CdLM Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (dall'A.A. 2014/2015).

Chimica degli Alimenti, CdLM Farmacia (dall'A.A. 2011/12 all'A.A. 2013/2014).

Chimica dei Prodotti Dietetici, CdL Tecniche Erboristiche (dall'A.A. 1998/99 all'A.A. 2010/2011).

Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici, CdL Controllo di Qualità nel Settore Industriale Farmaceutico ed Alimentare (dall'A.A. 2003/2004 all'A.A. 2010/2011).

Laboratorio Controllo di Qualità degli Alimenti, CdL Controllo di Qualità nel Settore Industriale Farmaceutico ed Alimentare (dall'A.A. 2003/2004 all'A.A. 2010/2011).

PROGETTI DI RICERCA
più recenti

Prima-Partnership on Research and Innovation in the Mediterranean Area-European Union, 2023.

Valorizing Agrifood Residues for Bio-based Packaging Solutions AgriBioPack

Fondazione Perugia - Bando Settore Ricerca Scientifica e Tecnologica 2022: "Emergenza climatica e transizione green: impatto su ambiente, salute, sviluppo economico e sociale". Progetto "Economia circolare per un'alimentazione sana e sostenibile- Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria vitivinicola".

European Union - NextGenerationEU under the Italian Ministry of University and Research (MUR) National Innovation Ecosystem grant ECS00000041 - VITALITY.

Bando PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Azione IV.5 "Dottorati su tematiche green" Dottorati di ricerca su tematiche green e dell'innovazione. XXXVII ciclo. Responsabile del progetto di ricerca "Green Tech for Food".

PSR per l'Umbria 2014-2020- Mis. 16.2.2. Progetto "Valorizzazione dell'olio di canapa e dei sottoprodotti per alimentazione umana e animale e come biomassa. Canapa 2.0". Responsabile scientifico.

Regione Umbria - PSR per l'Umbria 2014-2020 - Mis. 1.2.4. Progetto "Drink energizzante naturale di origine Umbra" Domanda di aiuto n. 44750063149. Responsabile scientifico.

Regione Umbria - PSR per l'Umbria 2007-2013 - Mis. 1.2.4. Progetto "In Crocus Salus" Domanda di aiuto n. 84750330361. Responsabile scientifico.

BREVETTI

Metodo per la produzione di un prodotto nutraceutico, cosmetico o farmaceutico mediante estrazione di sostanze fenoliche da vino e acque di vegetazione olearie. Cossignani L., Spogli R., Sisani M., Perioli L. Numero di deposito: 0001427787, anno 2014.

INDICI BIBLIOMETRICI

Google scholar: articoli 320, citationi 4982, H-Index 39
Scopus: articoli 141, citationi 3563, H-Index 34

E' autore di oltre 140 pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali recensite SCOPUS, 2 capitoli di libro, più di 100 comunicazioni a congressi nazionali e internazionali.

PUBBLICAZIONI

(2021-2024)

Grape Pomace for Feed Enrichment to Improve the Quality of Animal-Based Foods

Blasi, F., Trovarelli, V., Mangiapelo, L., Ianni, F., Cossignani, L.
Foods, 2024, 13(22), 3541

Phenolic compounds from pumpkin pulp: Extraction optimization and biological properties

Pinna, N., Ben Abbou, S., Ianni, F., ... Angelini, P., Cossignani, L.
Food Chemistry: X, 2024, 23, 101628

Carotenoids from Different Pumpkin Varieties Exert a Cytotoxic Effect on Human Neuroblastoma SH-SY5Y Cells

Pinna, N., Ianni, F., Conte, C., ... Cossignani, L., Blasi, F.
Nutrients, 2024, 16(17), 3043

Optimization of a Simple Analytical Workflow to Characterize the Phenolic Fraction from Grape Pomace

Mangiapelo, L., Blasi, F., Ianni, F., ... Volpi, C., Cossignani, L.
Food and Bioprocess Technology, 2024, 17(7), pp. 1942–1957

Phenolic profiling for geographical and varietal authentication of extra virgin olive oil

Blasi, F., Ianni, F., Cossignani, L.
Trends in Food Science and Technology, 2024, 147, 104444

Grape pomace as a novel functional ingredient: Mitigating ochratoxin A bioaccessibility and unraveling cytoprotective mechanisms in vitro

Mangiapelo, L., Frangiamone, M., Vila-Donat, P., ... Cossignani, L., Manyes, L.
Current Research in Food Science, 2024, 9, 100800

NADES-Assisted Extraction of Polyphenols from Coriander Seeds: A Systematic Optimization Study

Ianni, F., Scandar, S., Mangiapelo, L., ... Marcotullio, M.C., Cossignani, L.

Antioxidants, 2023, 12(12), 2048

Valorization of Pumpkin Byproducts: Antioxidant Activity and Carotenoid Characterization of Extracts from Peel and Filaments
Pinna, N., Ianni, F., Selvaggini, R., ...Cossignani, L., Blasi, F.
Foods, 2023, 12(21), 4035

Role of apple pomace in the formulation of a novel healthy mayonnaise
Mangiapelo, L., Ianni, F., Pagano, C., ...Perioli, L., Cossignani, L.
European Food Research and Technology, 2023, 249(11), pp. 2835–2847

Lipidomics of coconut, almond and soybean milks - Comprehensive characterization of triacylglycerol class and comparison with bovine milk
Blasi, F., Maria Pellegrino, R., BR Alabed, H., ...Emiliani, C., Cossignani, L.
Food Research International, 2023, 172, 113147

Fomitopsis officinalis: Spatial (Pileus and Hymenophore) Metabolomic Variations Affect Functional Components and Biological Activities
Flores, G.A., Cusumano, G., Ianni, F., .. Cossignani, L.,...Menghini, L., Ferrante, C.
Antibiotics, 2023, 12(4), 766

In vitro anti-obesity activity by pancreatic lipase inhibition - Simple HPLC approach using EVOO as natural substrate
Blasi, F., Ianni, F., Mangiapelo, L., Pinna, N., Cossignani, L.
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2023, 103(6), pp. 2786–2793

Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction of Chlorogenic Acid from Potato Sprout Waste and Enhancement of the In Vitro Total Antioxidant Capacity
Mangiapelo, L., Blasi, F., Ianni, F., ...Volpi, C., Cossignani, L.
Antioxidants, 2023, 12(2), 348

Effect of Different Drying Treatments and Sieving on Royal Gala Apple Pomace, a Thickening Agent with Antioxidant Properties
Cossignani, L., Ianni, F., Blasi, F., .. Cossignani, L.,...Ricci, M., Perioli, L.
Plants, 2023, 12(4), 906

Optimization of a Simple Analytical Workflow to Characterize the Phenolic Fraction from Grape Pomace
Mangiapelo, L., Blasi, F., Ianni, F., ...Volpi, C., Cossignani, L.
Food and Bioprocess Technology, 2023, in press

Diversity of *Pleurotus* spp. (Agaricomycetes) and Their Metabolites of Nutraceutical and Therapeutic Importance
Flores, G.A., Girometta, C.E., Cusumano, G., .. Cossignani, L.,...Venanzoni, R., Angelini, P.
International Journal of Medicinal Mushrooms, 2023, 25(6), pp. 1–20

Multiple Heart-Cutting Two-Dimensional HPLC-UV Achiral–Chiral Analysis of Branched-Chain Amino Acids in Food Supplements under Environmentally Friendly Conditions
Varfaj, I., Moretti, S., Ianni, F., .. Cossignani, L.,...Galarini, R., Sardella, R.
Separations, 2023, 10(1), 45

Unconventional Extraction of Total Non-Polar Carotenoids from Pumpkin Pulp and Their Nanoencapsulation
Pinna, N., Ianni, F., Blasi, F., ...Schoubben, A., Cossignani, L.
Molecules, 2022, 27(23), 8240

Environmentally Sustainable Achiral and Chiral Chromatographic Analysis of Amino Acids in Food Supplements
Varfaj, I., Carotti, A., Mangiapelo, L., .. Cossignani, L.,...Ianni, F., Sardella, R.
Molecules, 2022, 27(22), 7724

Untargeted Metabolomics Used to Describe the Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Effects of Extracts from *Pleurotus* spp. Mycelium Grown in Different Culture Media
Flores, G.A., Girometta, C.E., Cusumano, G., .. Cossignani, L.,...Menghini, L., Ferrante, C.
Antibiotics, 2022, 11(11), 1468

Starch-based sustainable hydrogel loaded with *Crocus sativus* petals extract: A new product for wound care

Pagano, C., Ceccarini, M.R., Faieta, M., .. Cossignani, L.,...Ricci, M., Perioli, L. *International Journal of Pharmaceutics*, 2022, 625, 122067

LC/MS Q-TOF Metabolomic Investigation of Amino Acids and Dipeptides in *Pleurotus ostreatus* Grown on Different Substrates

Pellegrino, R.M., Blasi, F., Angelini, P., ...Venanzoni, R., Cossignani, L. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2022, 70(33), pp. 10371–10382

Sphingomyelin in Human Breast Milk might be Essential for the Hippocampus Maturation

Albi, E., Arcuri, C., Kobayashi, T., .. Cossignani, L.,...Beccari, T., Cataldi, S. *Frontiers in Bioscience - Landmark*, 2022, 27(8), 247

Assessing bioaccessibility and bioavailability in vitro of phenolic compounds from freeze-dried apple pomace by LC-Q-TOF-MS

Pollini, L., Juan-García, A., Blasi, F., ...Cossignani, L., Juan, C. *Food Bioscience*, 2022, 48, 101799

Apple Pomace as Valuable Food Ingredient for Enhancing Nutritional and Antioxidant Properties of Italian Salami

Grispoldi, L., Ianni, F., Blasi, F., ...Cenci-Goga, B.T., Cossignani, L. *Antioxidants*, 2022, 11(7), 1221

Lipidomic profiling of *Pleurotus ostreatus* by LC/MS Q-TOF analysis

Maria Pellegrino, R., Ianni, F., Blasi, F., ...Venanzoni, R., Cossignani, L. *Food Research International*, 2022, 156, 111335

In-depth characterization of phenolic profiling of Moraiolo extra-virgin olive oil extract and initial investigation of the inhibitory effect on Indoleamine-2,3-Dioxygenase (IDO1) enzyme

Ianni, F., Volpi, C., Moretti, S., ...Di Renzo, G.C., Cossignani, L. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 2022, 213, 114688

Investigation on chlorogenic acid stability in aqueous solution after microwave treatment

Ianni, F., Barola, C., Blasi, F., ...Galarini, R., Cossignani, L. *Food Chemistry*, 2022, 374, 131820

Bioactive minor components of Italian and Extra-European hemp seed oils

Blasi, F., Tringaniello, C., Verducci, G., Cossignani, L. *LWT*, 2022, 158, 113167

Ultrasound-Assisted Extraction and Characterization of Polyphenols from Apple Pomace, Functional Ingredients for Beef Burger Fortification

Pollini, L., Blasi, F., Ianni, F., ...Cossignani, L., Cenci-goga, B.T. *Molecules*, 2022, 27(6), 1933

Wound Dressing: Combination of Acacia Gum/PVP/Cyclic Dextrin in Bioadhesive Patches Loaded with Grape Seed Extract

Pagano, C., Luzi, F., Ricci, M., . Cossignani, L.,...Iborra, C.A.V., Perioli, L. *Pharmaceutics*, 2022, 14(3), 485

Two cases of black human breast milk not related to minocycline. A sphingolipidomic approach

Cerquiglini, L., Troiani, S., Gizzi, C., ..Cossignani, L.,...Cataldi, S., Albi, E. *Italian Journal of Food Science*, 2022, 34(1), pp. 132–139

Effective and selective extraction of quercetin from onion (*Allium cepa* L.) skin waste using water dilutions of acid-based deep eutectic solvents

Ciardi, M., Ianni, F., Sardella, R., .. Cossignani, L.,...Tiecco, M., Clementi, C. *Materials*, 2021, 14(21), 6465

Hazelnut shells as source of active ingredients: Extracts preparation and characterization

Di Michele, A., Pagano, C., Allegrini, A., ..Cossignani, L., ..Schirone, B., Perioli, L. *Molecules*, 2021, 26(21), 6607

Metabolomic profiling and biological activities of *pleurotus columbinus* quel.

Cultivated on different agri-food byproducts
Angelini, P., Pellegrino, R.M., Tirillini, B., ..Cossignani, L., ...Menghini,
L., Ferrante, C.
Antibiotics, 2021, 10(10), 1245

Oxidative stability of long-chain fatty acids with different unsaturation degrees
into layered double hydroxides
Blasi, F., Chiesi, C., Spogli, R., Cossignani, L., Nocchetti, M.
Applied Sciences (Switzerland), 2021, 11(15), 7035

Emulgel loaded with flaxseed extracts as new therapeutic approach in wound
treatment
Pagano, C., Baiocchi, C., Beccari, T., .. Cossignani, L.,...Perioli, L., Ricci, M.
Pharmaceutics, 2021, 13(8), 1107

Extraction of phenolic compounds from fresh apple pomace by different non-
conventional techniques
Pollini, L., Cossignani, L., Juan, C., Mañes, J.
Molecules, 2021, 26(14), 4272

Characterization of the triacylglycerol fraction of italian and extra-european
hemp seed oil
Tringaniello, C., Cossignani, L., Blasi, F.
Foods, 2021, 10(5), 916

Extraction optimization by experimental design of bioactives from pleurotus
ostreatus and evaluation of antioxidant and antimicrobial activities
Ianni, F., Blasi, F., Angelini, P., ...Cossignani, L., Venanzoni, R.
Processes, 2021, 9(5), 743

Is the household microwave recommended to obtain antioxidant-rich extracts
from Lycium barbarum leaves?
Pollini, L., Ianni, F., Verducci, G., Blasi, F., Cossignani, L.
Processes, 2021, 9(4), 656

Chromatographic characterization and in vitro bioactivity evaluation of
lactobacillus helveticus hydrolysates upon fermentation of different substrates
Ianni, F., Altomare, A.A., Cenci-Goga, B.T., ...Regazzoni, L., Cossignani, L.
Applied Sciences (Switzerland), 2021, 11(2), pp. 1–14, 811

Data 25/02/2025

Firma (leggibile)


