

Europass Curriculum Vitae



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **LAURA BARP**



laura.barp@uniud.it

ORCID 0000-0001-5481-7030

ESPERIENZA LAVORATIVA

• **Date (da – a)** 03/04/2023 – in corso

Lavoro o posizione Ricercatore a tempo determinato L.240/10 tipo A

Principali attività e responsabilità Svolgimento attività di ricerca e di didattica. Progetto di ricerca dal titolo “Sviluppo di metodi per l’analisi chimica e la caratterizzazione di contaminanti emergenti/sostanze bioattive negli alimenti, e loro monitoraggio negli alimenti”.

Datore di lavoro Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
Università degli Studi di Udine
via Sondrio 2/A – Udine - Italia

Tipo di attività o settore Settore scientifico-disciplinare CHIM/10 “Chimica degli Alimenti” – settore concorsuale 03/D1 “Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari”

	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 02/02/2020 – 15/07/2022
Lavoro o posizione	Responsabile sezione cromatografia
Principali attività e responsabilità	<p>Attività di laboratorio a supporto del mondo produttivo enologico; responsabile sezione cromatografia. Le attività svolte comprendono l'analisi di pesticidi, sviluppo metodi per l'analisi del profilo compositivo (riboflavina, vitamine, antociani, etc.), la ricerca di contaminanti naturali o aggiunti intenzionalmente (agenti antif fermentativi) per permettere di certificare la qualità del prodotto o di verificare la rispondenza a limiti legali.</p> <p>Strumenti analitici utilizzati: analizzatore a flusso continuo segmentato (QuAAtro), analizzatore automatico (Y400), HPLC-DAD/FLD, GC-FID, GC-QqQ, UHPLC-QqQ-MS</p> <p>Gestione della qualità in accordo a ISO/IEC 17025/2018 e 9001.</p>
Datore di lavoro	<p>Laboratorio di enologia Enzo Michelet Via A. Vital, 96 – Conegliano – Treviso (Italia)</p>
Tipo di attività o settore	Analisi chimica alimenti, analisi fitofarmaci, sviluppo metodi analitici, gestione del Sistema Qualità
	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 01/11/2015 – 15/01/2020
Lavoro o posizione	Tecnologo alimentare/sperimentatore
Principali attività e responsabilità	<p>Attività di laboratorio a supporto del mondo produttivo e di gruppi di ricerca; controlli ufficiali e sperimentazione nel campo enologico, di distillati, di altre bevande e alimenti. Le attività svolte comprendono diversi aspetti: analisi del profilo compositivo come zuccheri minori, acidi organici, anioni, cationi, amminoacidi, vitamine, antociani, polifenoli e coloranti per la caratterizzazione di prodotti (mosto, miele, succhi di frutta, etc.); la ricerca di contaminanti naturali o aggiunti intenzionalmente (tossine, ammine biogene, glicoli, derivati cianici, fenoli volatili, agenti antif fermentativi, antibiotici, allergeni, etc.) per permettere di certificare la qualità del prodotto o di verificare la rispondenza a limiti legali.</p> <p>L'attività di sperimentazione si concentra sullo sviluppo di metodi semplici e robusti per rispondere a esigenze dei produttori.</p> <p>Strumenti analitici utilizzati: HPLC-DAD/FLD/RI, IC-EC/PAD/CAD, spettrofotometro UV-Vis, lettore di micropiastre, analizzatore automatizzato di micropiastre (ELISA), preparatore di campioni automatizzato.</p> <p>Gestione della qualità in accordo a ISO/IEC 17025/2005.</p>
Datore di lavoro	<p>Fondazione Edmund Mach – Centro di Trasferimento Tecnologico – Laboratorio di chimica enologica. Via E. Mach, 1 – San Michele all'Adige – Trento (Italia)</p>
Tipo di attività o settore	Analisi chimica alimenti, sviluppo metodi analitici, ricerca nel settore della chimica degli alimenti, trasferimento tecnologico alle aziende

• Date (da – a)	01/09/2015 – 31/10/2015
Lavoro o posizione	Tecnico ricercatore
Principali attività e responsabilità	Progetto EFSA intitolato "Studio combinato di bioaccumulo/tossicità su un'ampia miscela di idrocarburi saturi di olio minerale". Lo studio ha lo scopo di implementare le informazioni sul profilo tossicologico di idrocarburi saturi e vuole fornire una documentazione di supporto per possibili opinioni scientifiche sull'olio minerale. Il progetto si concentra sul differente accumulo di MOSH a diverso peso molecolari e sul destino degli n-alcani (cere) degli n-alcani (cere). Determinazione del contenuto di MOSH in milza, fegato, grasso e carcassa di ratto mediante HPLC-GC-FID e caratterizzazione mediante GCxGC-FID e GCxGC-MS (TOF).
Datore di lavoro	Official Food Control Authority of the Canton of Zurich Fehrenstrasse 15, CH-8032 Zurigo, Svizzera
Tipo di attività o settore	Ricerca su bioaccumulo di contaminanti alimentari
• Date (da – a)	25/06/2015 – 31/07/2015
Lavoro o posizione	Borsa di ricerca (post doc)
Principali attività e responsabilità	Ricerca sul miglioramento dei rifiuti biologici per la produzione di energia, la riduzione dei rifiuti alimentari nel sistema di distribuzione e dei consumatori e il trattamento e il miglioramento della frazione commestibile dei rifiuti solidi e dello sviluppo sperimentale per la gestione sostenibile della catena alimentare. Elaborazione dei dati. (PON Ricerca e Competitività 2007-2013; progetto PON04a2_F, Be & Save).
Datore di lavoro	Università di Messina – Dipartimento di Scienze del Farmaco e Prodotti per la Salute (SCIFAR) Polo Universitario Viale SS. Annunziata SNC, 98168 Messina (Italia)
Tipo di attività o settore	Ricerca nei settori della chimica degli alimenti e chimica analitica
• Date (da – a)	15/10/2014 – 15/05/2015
Lavoro o posizione	Borsa di ricerca (post doc)
Principali attività e responsabilità	Caratterizzazione di sostanze lipidiche di interesse alimentare mediante tecniche analitiche convenzionali ed avanzate (PON Ricerca e Competitività 2007-2013; progetto PON04a2_F, Be & Save). Sviluppo di metodi per l'analisi di contaminanti in diverse matrici alimentari: sistema LC-GC-FID/MSMS per la determinazione e caratterizzazione di MOSH e MOAH; fast GC-MSMS per l'analisi di ftalati e pesticidi
Datore di lavoro	Università di Messina – Dipartimento di Scienze del Farmaco e Prodotti per la Salute (SCIFAR) Polo Universitario Viale SS. Annunziata SNC, 98168 Messina (Italia)
Tipo di attività o settore	Ricerca nei settori della chimica degli alimenti e chimica analitica

• Date (da – a)	01/07/2014 – 15/10/2014
Lavoro o posizione	Tecnico ricercatore
Principali attività e responsabilità	Progetto EFSA intitolato "studio di bioaccumulo/tossicità su un'ampia miscela di idrocarburi saturi di origine minerale" con lo scopo di migliorare le informazioni sul profilo tossicologico di idrocarburi saturi di origine minerale. Documentazione di supporto per il parere scientifico sugli oli minerali. Analisi LC-GC-FID di tessuti di ratto esposti a diverse dosi di MOSH attraverso il mangime per diversi periodi di tempo. Un'ulteriore caratterizzazione della composizione MOSH nei tessuti di ratto è stata eseguita con GCxGC-MS (TOF) e GCxGC-FID.
Datore di lavoro	Official Food Control Authority of the Canton of Zurich Fehrenstrasse 15, CH-8032 Zurigo, Svizzera
Tipo di attività o settore	Ricerca su bioaccumulo di contaminanti alimentari
• Date (da – a)	01/06/2014 – 30/06/2014
Lavoro o posizione	Contratto per ricerca
Principali attività e responsabilità	Elaborazione e archiviazione dati relativi ad analisi di oli minerali effettuate a scopo di ricerca in diversi campioni di alimenti e imballaggi con strumentazione LC-GC-FID on-line.
Datore di lavoro	Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti via Sondrio 2/A, 33100 Udine (Italia)
Tipo di attività o settore	Ricerca nel settore della chimica degli alimenti
• Date (da – a)	11/03/2014 – 10/04/2014
Lavoro o posizione	Contratto per ricerca
Principali attività e responsabilità	Elaborazione dei dati ottenuti da test di migrazione su materiali di imballaggio (effettuati utilizzando simulanti alimentari e Tenax) con l'obiettivo di verificare la possibilità di applicare modelli previsionali.
Datore di lavoro	Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti via Sondrio 2/A, 33100 Udine (Italia)
Tipo di attività o settore	Ricerca nel settore della chimica degli alimenti

• **Date (da – a)** 01/01/2011 – 31/12/2013

Lavoro o posizione Dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti

Principali attività e responsabilità Titolo: “Mineral oil hydrocarbons: development/optimization of analytical methods, investigation of migration from food packaging into semolina and egg pasta, and occurrence in human tissues”.
Il dottorato ha previsto la collaborazione con Barilla SpA, in particolare con il Dott. Michele Suman per l’effettuazione delle prove di migrazione da materiali da imballaggio alla pasta.
Nell’ambito del terzo anno di dottorato si sono trascorsi 6 mesi presso Official Food Control Authority of the Canton of Zurich in Svizzera (CH), per lo sviluppo di un metodo analitico per l’analisi di olio minerale in tessuti umani, in collaborazione con Dr. Koni Grob e Dr. Maurus Biedermann.

Datore di lavoro Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti
via Sondrio 2/A, 33100 Udine (Italia)

Tipo di attività o settore Ricerca nei settori della chimica degli alimenti e chimica analitica

• **Date (da – a)** 01/08/2010 – 31/12/2010

Lavoro o posizione Assegno di ricerca

Principali attività e responsabilità Valutazione dei livelli di migrazione di idrocarburi di origine minerale in differenti prodotti alimentari confezionati in cartone riciclato.

Datore di lavoro Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti
via Sondrio 2/A, 33100 Udine (Italia)

Tipo di attività o settore Ricerca nel settore della chimica degli alimenti

ATTIVITA' DIDATTICA

• **Date (da – a)** Anno Accademico 2022/2023

Lavoro o posizione Incarico di insegnamento (55 ore)

Principali attività e responsabilità Insegnamento del corso di “Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica” (CHIM/10) presso il Corso di Laurea in 722 Scienze e Tecnologie Alimentari

Datore di lavoro Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali (DI4A)
Via delle Scienze 206, 33100 Udine (Italia)

Tipo di attività o settore Docenza – CHIM/10

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	Anno Accademico 2021/2022
Lavoro o posizione	Incarico di insegnamento (20 ore)
Principali attività e responsabilità	Insegnamento del corso di “Chimica degli Alimenti” – Corso integrato di Scienze dell’Alimentazione (CHIM/10) presso il Corso di Laurea in 778 Tecniche della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro.
Datore di lavoro	Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Area Medica (DAME) Viale Ungheria, 33100 Udine (Italia)
Tipo di attività o settore	Docenza – CHIM/10
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	Anno Accademico 2021/2022, 2022/2023
Lavoro o posizione	Seminario (2 ore)
Principali attività e responsabilità	Seminario su “Accreditamento dei laboratori di prova” nell’ambito dell’insegnamento “Analisi Chimica II”, modulo del corso integrato “Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni” (titolare Prof.ssa Sabrina Moret) per il corso di laurea magistrale in “Scienze e tecnologie alimentari”, Curriculum “Controllo gestione della qualità dei prodotti alimentari”.
Datore di lavoro	Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Agro-alimentari, Ambientali e Animali (DI4A) Via Sondrio 2/a, 33100 Udine (Italia)
Tipo di attività o settore	Docenza CHIM/10
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	Anno Accademico 2016/2017
Lavoro o posizione	Correlatore tesi di laurea in “Viticultura ed enologia”
Titolo tesi	Allergeni nel vino: confronto tra metodo HPLC ed ELISA nella determinazione del lisozima (Relatore Dott. Roberto Larcher)
Datore di lavoro	Fondazione Edmund Mach – Centro di Trasferimento Tecnologico – Laboratorio di chimica enologica. Via E. Mach, 1 – San Michele all’Adige – Trento (Italia)
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	Anno Accademico 2015/2016
Lavoro o posizione	Correlatore tesi di laurea in “Viticultura ed enologia”
Titolo tesi	Forme antocianiche mono- e di-glucosidiche in varietà ibride (Relatore Dott. Roberto Larcher)
Datore di lavoro	Fondazione Edmund Mach – Centro di Trasferimento Tecnologico – Laboratorio di chimica enologica. Via E. Mach, 1 – San Michele all’Adige – Trento (Italia)

- **Date (da – a)** Anno Accademico 2011/2012
- Lavoro o posizione** Correlatore tesi di laurea specialistica in “Gestione e controllo della qualità dei prodotti alimentari”
- Titolo tesi** Sviluppo di protocolli analitici rapidi per la valutazione della migrazione di MOSH e MOAH in alimenti confezionati in imballaggi di cartone (Relatore Prof.ssa Sabrina Moret)
- Datore di lavoro** Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Agro-alimentari, Ambientali e Animali (DI4A)
Via Sondrio 2/a, 33100 Udine (Italia)

- **Date (da – a)** Anno Accademico 2010/2011
- Lavoro o posizione** Correlatore tesi di laurea specialistica in “Gestione e controllo della qualità dei prodotti alimentari”
- Titolo tesi** Determinazione di idrocarburi di origine petrogenica in prodotti di origine vegetale (Relatore Prof.ssa Sabrina Moret)
- Datore di lavoro** Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Agro-alimentari, Ambientali e Animali (DI4A)
Via Sondrio 2/a, 33100 Udine (Italia)

ALTRE ATTIVITA'

- Review Editor della sezione Food Chemistry, riviste *Frontiers in Chemistry* e *Frontiers in Nutrition*, (11/05/2023 – in corso)
- Review Editor della sezione Food Characterization, rivista *Frontiers in Food Science and Technology*, (08/03/2023 – in corso)
- Guest Editor della Special Issue “Application of Chromatographic and Spectroscopic Techniques in Food Adulteration and Traceability” della rivista *Foods* (ISSN 2304-8158) (20/08/2022- in corso)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Date	22/10/2021 – 04/11/2022
Qualifica conseguita	Corso di perfezionamento e di alta formazione in Sistema Qualità e Controllo Qualità nei Laboratori di Prova (patrocinato da ACCREDIA)
Principali tematiche/competenze	Organizzazione di un Laboratorio di prova secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018; validazione dei metodi di prova nelle analisi chimiche; carte di controllo e norma UNI ISO 7870-2:2014; incertezza di misura nelle analisi chimiche e regole decisionali nei giudizi di conformità; gestione del rischio; quality by design; metrologia della massa: taratura strumenti per pesare a funzionamento non automatico (NAWI); gestione della strumentazione secondo la Norma UNI EN ISO 10012:2004; incertezza di misura nelle analisi microbiologiche per le acque secondo la ISO 8199/2018 e per alimenti con la nuova ISO 19036:2019.
Nome e tipo di istituzione	Università degli Studi di Parma – Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale. via Università, 12 - 43121 Parma (Italia)
<ul style="list-style-type: none">• Date	01/01/2011 – 31/12/2013
Qualifica conseguita	Dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti
Principali tematiche/competenze	Titolo: “Mineral oil hydrocarbons: development/optimization of analytical methods, investigation of migration from food packaging into semolina and egg pasta, and occurrence in human tissues”. Il dottorato ha previsto la collaborazione con Barilla SpA (Parma, IT), in particolare con il Dott. Michele Suman per l’effettuazione delle prove di migrazione da materiali da imballaggio alla pasta. Nell’ambito del terzo anno di dottorato si sono trascorsi 6 mesi presso Official Food Control Authority of the Canton of Zurich in Svizzera (CH), per lo sviluppo di un metodo analitico per l’analisi di olio minerale in tessuti umani, in collaborazione con Koni Grob e Maurus Biedermann.
Nome e tipo di istituzione	Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti via Sondrio 2/A, 33100 Udine (Italia)

<ul style="list-style-type: none"> • Date 	09/2007 - 04/2010
Qualifica conseguita	Laurea Specialistica in Controllo e Gestione della Qualità dei prodotti alimentari con 110/110 <i>et laudem</i>
Principali tematiche/competenze	Conoscenze avanzate e interdisciplinari di temi che permettono di affrontare e gestire le varie problematiche legate alla produzione di alimenti, con particolare riferimento a: sviluppo di nuovi prodotti, gestione e ottimizzazione dei processi di produzione, controllo e manutenzione dei requisiti di sicurezza e qualità del cibo, predisposizione di piani per la garanzia della qualità e la certificazione, conservazione e valorizzazione delle produzioni tradizionali, distribuzione e gestione di catering. Tesi: "Idrocarburi di origine petrogenica negli oli vegetali: ottimizzazione di diversi approcci analitici e livelli di contaminazione".
Nome e tipo di istituzione	Università degli Studi di Udine via Cottonificio, 33100 Udine (Italia)
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	09/2003 - 02/10/2007
Qualifica conseguita	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari con 107/110
Principali tematiche/competenze	Conoscenza essenziale di materie prime, formulazioni alimentari, lavorazione, stoccaggio e distribuzione, nonché di controllo della qualità e della sicurezza alimentare. Tesi: " <i>Staphylococcus aureus</i> in prodotti alimentari e valutazione della ripetibilità".
Nome e tipo di istituzione	Università degli Studi di Udine via Cottonificio, 33100 Udine (Italia)
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	09/1998 - 03/07/2003
Qualifica conseguita	Diploma di Scuola Superiore (Liceo Classico) con 82/100
Principali tematiche/competenze	Studi umanistici e letterari.
Nome e tipo di istituzione	Liceo Ginnasio Statale "Tiziano" (Liceo Classico) 32100 Belluno (Italia)
RICONOSCIMENTI E PREMI	<ul style="list-style-type: none"> - Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 03/A1 - CHIMICA ANALITICA. Rilasciato dal Ministero dell'Università e della Ricerca (dal 31/01/2022 al 31/01/2033) - Aggregazione al Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali (D14A) presso l'Università degli Studi di Udine come laureato frequentatore con un progetto sullo sviluppo di metodi analitici per l'analisi di contaminanti emergenti (responsabile scientifico Prof.ssa Moret Sabrina) dal 15-09-2021

al 02-04-2023

- Qualifica di cultore della materia per gli insegnamenti di Analisi chimica II (SSD CHIM/10) modulo del C.I. Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni - CdLM in Scienze e tecnologie alimentari; e di Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants (SSD CHIM/10) modulo del C.I. Advanced chemical and biochemical analysis of food – CdLM in Scienze e tecnologie alimentary. Rilasciato da Università degli Studi di Udine per il triennio 2021-2024
- “PhD Award UniUd” per la miglior tesi di dottorato in Scienze degli Alimenti (30/09/2015)

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Prima lingua Italiano

Altre lingue Inglese

Comprensione: Molto buona

Capacità di scrittura: Molto buona

Capacità di espressione orale: Molto buona

Patente B

**Capacità e competenze
informatiche**

Buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) e di Google Workspace; software di elaborazione dati come ChromCard (Thermo Scientific), ExaChrom (Brechtbuhler), LC-GC9000 (Brechtbuhler), ChemStation (Agilent), Chromeleon and Xcalibur (Thermo Scientific), GC Image (Zoex Corporation); GCMS solution (Shimadzu)

Laboratory Information Management System (LIMS): ProLab.Q (Open-Co s.r.l.).

LISTA PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- Srbinska A., Lucci P., Conchione C., Barp L., Moret S. (2023). Endogenous *n*-Alkanes in vegetable oils: validation of a rapid offline SPE-GC-FID method, comparison with online LC-GC-FID and potential for olive oil quality control. *Molecules*, 28(11), 4393, doi.org/10.3390/molecules28114393

- Barp L., Višnjevec A.M., Moret S. (2023). Pressurized liquid extraction: a powerful tool to implement extraction and purification of food contaminants. *Foods*, 12(10), 2017, doi.org/10.3390/foods12102017

- Bauwens G., Barp L., Purcaro G. (2023). Validation of the liquid chromatography-comprehensive multidimensional gas

10/15

CV Laura Barp

chromatography-time-of-flight mass spectrometer/flame ionization detector platform for mineral oil analysis exploiting interlaboratory comparison data. *Green Analytical Chemistry*, 4, 100047, doi: 10.1016/j.greeac.2022.100047

- Barp, L.; Moret, S.; Purcaro, G. (2022). Monitoring and occurrence of heavy PAHs in pomace oil supply chain using a double-step solid-phase purification and HPLC-FLD determination. *Foods*, 11, 2737, doi: 10.3390/foods11182737

- Multari S., Carafa I., Barp L., Caruso M., Licciardello C., Larcher R., Tuohy K., Martens S. (2020). Effects of *Lactobacillus* spp. on the phytochemical composition of juices from two varieties of *Citrus sinensis* L. Osbeck: 'Tarocco' and 'Washington navel'. *LWT- Food Science and Technology*, 125, 109205, doi: 10.1016/j.lwt.2020.109205

- Roman T., Tonidandel L., Nicolini G., Bellantuono E., Barp L., Larcher R., Celotti E. (2020). Evidence of the possible interaction between ultrasound and thiol precursors. *FOODS*, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9010104

- Roman T., Barp L., Malacarne M., Nardin T., Nicolini G., Larcher R. (2019). Mono- and di-glucoside anthocyanins extraction during the skin-contact fermentation in hybrid grape varieties. *European Food Research and Technology*, 245, 2373-2383, doi: 10.1007/s00217-019-03355-4

- Roman T., Nicolini G., Barp L., Malacarne M., Tait F., Larcher R. (2018). Shikimic acid concentration in white wines produced with different processing protocols from fungus-resistant grapes growing in the Alps. *Vitis – Journal of Grapewine Research*, 57(2), 41-46, doi: 10.5073/vitis.2018.57.41-46

- Barp L., Carlà A., Malacarne M., Larcher R. (2018). Metodo ELISA automatizzato per una rapida valutazione della presenza/assenza di lisozima nel vino. *Infowine – Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia*, 5/1.

- Nicolini G., Barp L., Roman T., Larcher R., Malacarne M., Bottura M., Tait F., Battisti F., Stedile Mereles M., Battistella R. (2018). Resistenti bianchi e rossi. Primi dati da esperienze trentine sulla concentrazione nei vini di shikimico e flavonoidi. *L'Enologo*, n°3 marzo 2018, 89-93.

- Barp L., Franchina F.A., Purcaro G., Tranchida P.Q., Mondello L. (2017). In-pipette solid-phase extraction prior to flow-modulation comprehensive two-dimensional gas chromatography with dual detection for the determination of minor components in vegetable oils. *Talanta*, 165, 598-603, doi: 10.1016/j.talanta.2017.01.009

- Barp L., Biedermann M., Grob K., Blas-Y-Estrada F., Nygaard U.C., Alexander J., Cravedi J.P. (2017). Mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) in female Fischer 344 rats; accumulation of wax components; implications for risk assessment. *Science of the Total Environment*,

- Barp L., Biedermann M., Grob K., Blas-Y-Estrada F., Nygaard U.C., Alexander J., Cravedi J.P. (2017). Accumulation of mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) in female Fischer 344 rats: Comparison with human data and consequences for risk assessment. *Science of the Total Environment*, 575, 1263-1278, doi: 10.1016/j.scitotenv.2016.09.203

- Zoccali M., Barp L., Beccaria M., Sciarrone D., Purcaro G., Tranchida P.Q., Mondello L. (2016). Improvement in mineral oil saturated and aromatic hydrocarbons determination in edible oil by liquid-liquid-gas chromatography with dual detection. *Journal of Separation Science* 39(3), 623-63, doi: 10.1002/jssc.201501247

- Purcaro G., Barp L., Beccaria M., Conte, L.S. (2016). Characterisation of minor components in vegetable oil by comprehensive gas chromatography with dual detection. *Food Chemistry*, 212, 730-738, doi: 10.1016/j.foodchem.2016.06.048

- Purcaro G., Barp L., Moret, S. (2016). Determination of hydrocarbon contamination in foods. A review. *Analytical Methods*, 8(29), 5755-5772, doi: 10.1039/C6AY00655H

- Moret S., Scolaro M., Barp L., Purcaro G., Conte L.S. (2016). Microwave assisted saponification (MAS) followed by on-line LC-GC for high-throughput and high-sensitivity determination of mineral oil in different cereal-based foodstuffs. *Food Chemistry*, 196, 50-57, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.09.032

- Barp L., Suman M., Lambertini F., Moret S. (2016). Migrazione di contaminanti idrocarburici in pasta secca a contatto con differenti materiali di imballaggio. *Tecnica Molitoria*, 67(1), 10-22.

- Barp L., Suman M., Lambertini F., Moret S. (2015). Migration of selected hydrocarbon contaminants into dry semolina and egg pasta packed in direct contact with virgin paperboard and polypropylene film. *Food Additives and Contaminants*, 32, 1542-1551, doi: 10.1080/19440049.2015.1075176

- Barp L., Purcaro G., Franchina F. A., Zoccali M., Sciarrone D., Tranchida P.Q., Mondello L. (2015). Determination of phthalate esters in vegetable oils using direct immersion solid-phase microextraction and fast gas chromatography coupled with triple quadrupole mass spectrometry. *Analytica Chimica Acta*, 887, 237-244, doi: 10.1016/j.aca.2015.06.039

- Purcaro G., Barp L., Conte L.S. (2015). Comparison of different injection modes in edible oil minor components analysis. *Journal of Separation Science*, 38, 2278-2285, doi: 10.1002/jssc.201401242.

- Barp L., Suman M., Lambertini F., Moret S. (2015). Migration of

selected hydrocarbon contaminants into dry pasta packaged in direct contact with recycled paperboard. Food Additives and Contaminants, 32, 271-283, doi: 10.1080/19440049.2014.999259

- Biedermann M., Barp L., Kornauth C., Würger T., Rudas M., Reiner A., Concin N., Grob K. (2015). Mineral oil in human tissues, Part II: Characterization of the accumulated hydrocarbons by comprehensive two-dimensional gas chromatography. Science of the Total Environment, 506-507, 644-655, doi: 10.1016/j.scitotenv.2014.07.038

- Purcaro G., Barp L., Beccaria M., Conte L.S. (2015). Fingerprinting of vegetable oil minor components by multidimensional comprehensive gas chromatography with dual detection. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 407, 309-319, doi: 10.1007/s00216-014-8140-x

- Barp L., Kornauth C., Würger T., Rudas M., Biedermann M., Reiner A., Concin N., Grob K. (2014). Mineral oil in human tissues, Part I: Concentrations and molecular mass distributions. Food and Chemical Toxicology, 72, 312-321, doi: 10.1016/j.fct.2014.04.029

- Moret S., Scolaro M., Barp L., Purcaro G., Sander M., Conte L.S. (2014). Optimization of pressurised liquid extraction (PLE) for a rapid and efficient extraction of superficial and total mineral oil contamination from dry foods. Food Chemistry, 157, 470-475, doi: 10.1016/j.foodchem.2014.02.071

- Purcaro G., Picardo M., Barp L., Moret S., Conte L.S. (2013). Direct-immersion solid-phase microextraction coupled to fast gas chromatography mass spectrometry as a purification step for polycyclic aromatic hydrocarbons determination in olive oil. Journal of Chromatography A, 1307, 166-171, doi: 10.1016/j.chroma.2013.07.068

- Barp L., Purcaro G., Moret S., Conte L.S., (2013). A high sample throughput liquid-gas chromatography method for mineral oil determination. Journal of Separation Science, 36, 3135-3139 (Short communication), doi: 10.1002/jssc.201300114

- Moret S., Sander M., Purcaro G., Scolaro M., Barp L., Conte L.S. (2013). Optimization of pressurized liquid extraction (PLE) for rapid determination of mineral oil saturated (MOSH) and aromatic hydrocarbons (MOAH) in cardboard and paper intended for food contact. Talanta, 115, 246-252, doi: 10.1016/j.talanta.2013.04.061

- Purcaro G., Tranchida P.Q., Barp L., Moret S., Conte L.S., Mondello L. (2013). Detailed elucidation of hydrocarbon contamination in food products by using solid-phase extraction and comprehensive gas chromatography with dual detection. Analytica Chimica Acta, 773, 97-104, doi: 10.1016/j.aca.2013.03.002

- Purcaro G., Zoccali M., Tranchida P.Q., Barp L., Moret S., Conte L.S., Dugo P., Mondello L. (2013). Comparison of two different

**PARTECIPAZIONE A
CONVEGNI COME
RELATORE**

multidimensional liquid-gas chromatography interfaces for determination of mineral oil saturated hydrocarbons in foodstuffs. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 405, 1077-1084, doi: 10.1007/s00216-012-6535-0

- Moret S., Barp L., Purcaro G., Conte L.S. (2012). Rapid and sensitive solid phase extraction – gas chromatography for the analysis of mineral oil saturated and aromatic hydrocarbons in cardboard and dried foods. *Journal of Chromatography A*, 1243, 1-5, doi: 10.1016/j.chroma.2012.04.040

- Moret S., Barp L., Conte L.S. (2011). Optimized off-line SPE-GC-FID method for the determination of mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) in vegetables oil. *Food Chemistry*, 129, 1898-1903, doi: 10.1016/j.foodchem.2011.05.140

- Barp L., Conchione C., Suman M., Lambertini F., Moret S. “Migration of mineral oil hydrocarbons from recycled paperboard under accelerated conditions.” XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti” – Marsala (IT) – May 29-31, 2023.

- Barp L., Menegoz Ursol L., Quisillo C., Conchione C., Moret S. “Preliminary results on the use of ultrasound-assisted saponification (USAS) for mineral oil hydrocarbons determination in olive oil.” Workshop: Advances in Separation Science from extraction to chromatographic application - Gembloux (BE) – September 16, 2022.

- Barp L. “What does tissue data tell us about sources of exposure to MOH in man.” Workshop on Mineral oil risk assessment: knowledge gaps and roadmap – Brussels (BE) – Book of Abstract (p. 38), February 6-7, 2019 (invited speaker).

- Barp L., Biedermann M., Grob K. Mineral oil in human tissues: concentrations, molecular mass distributions and structural information from GC x GC analysis. 38th ISCC and 11th GCxGC Symposium – Riva del Garda (IT) – Book of Abstract (p.59), May 18-23, 2014.

- Barp L. Mineral oils analysis: development of analytical methods and study of migration from food packaging”. XVIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology – Conegliano (IT) – Book of Abstract (p. 13), September 25-27, 2013.

- Barp L., Purcaro G., Conte L.S., Moret S. Development of rapid extraction methods and hyphenated techniques for determination of mineral oil hydrocarbons: the focus on MOSH and MOAH in foods. 8th Rapid Europe Methods – Noordwijkerhout (NLD) - January 20-23, 2013 (invited speaker).

- Barp L., Moret S., Purcaro G., Conte L.S. Determinazione di MOSH e MOAH: problematiche e possibilità analitiche a confronto. Congresso Nazionale Food Contact Expert – Desenzano del Garda (IT) - June 28-29, 2012.

- Barp L., Purcaro G., Moret S., Conte L.S. Speeding-up of the LC-GC method for mineral oil analysis. Hyphenated chromatographic techniques in food quality and contamination control – Udine, May 21-22, 2012.

- Moret S., Barp L., Suman M., Purcaro G., Conte L.S. Rapid SPE-GC-FID determination of MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons) and MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons) in printing inks, recycled cardboard and dried food as a consequence of migration under accelerated test conditions". 5th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis – Prague (CZ) – Book of Abstract (p. 127), November 1-4, 2011.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D.Lgs 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone (GDPR).

La sottoscritta dichiara che tutti i fatti e gli stati indicati nel curriculum sono da ritenersi dichiarati ai sensi e per gli effetti degli artt.46 e/o 47 del DPR n. 445/2000, con consapevolezza delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000.

Data 27/06/2023

Firma 