

Cecilia Zerbinati

DESCRIZIONE

Borsa per attività di ricerca e alta formazione post-laurea presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche ed Agrarie dell'Università degli Studi di Ferrara per la selezione n. 4/2026 dal titolo "Valutazione chimico-funzionale di pera Abate e kiwi in trattamento con biochar: confronto pre e post-conservazione."

ESPERIENZA

Ferrara
Ott 2024 - Lug 2025

tirocinio

Università degli studi di Ferrara

Analisi chimico-funzionali su pere, mele e kiwi per:

Determinazione del tenore zuccherino: Brix mediante rifrattometro

Determinazione acidità: Mediante titolazione

Determinazione dell'umidità: Stufa a 110C

Determinazione della frazione minerale totale (muffola a 570°C)

Determinazione dell'azoto organico totale: Metodo Kjeldahl

Determinazione della fibra: Kit enzimatico (Total Dietary Fiber Assay Kit, Megazyme).

Estrazione delle componenti funzionali con solventi green

Determinazione dei flavonoidi (Metodo spettrofotometrico con $AlCl_3$, $NaNO_2$)

Determinazione dei tannini (Metodo spettrofotometrico)

Polifenoli totali: Metodo di Folin-Ciocalteu

Capacità Antiossidante: Saggio DPPH

Elaborazione dati:

Programmi office (Word, Excel, Power Point); SPSS

Ferrara
Nov 2025 - Mar 2026

Borsista

Università degli studi di Ferrara

Durante la borsa di ricerca dal titolo "Valutazione delle proprietà nutrizionali di alimenti arricchiti con composti a base di alghe" della durata di 5 mesi svolta presso il dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione, era prevista la valutazione delle proprietà nutrizionali di alimenti arricchiti con composti a base di alghe, nello specifico sono state fatte analisi su matrici di pasta, pane e schiacciatine arricchite con *Ulva lactuca*.

Le analisi svolte hanno riguardato:

Estrazione lipidica: metodo Soxhlet

Determinazione dell'umidità: Stufa a 110°C

Determinazione della frazione minerale totale: Muffola a 570°C

Determinazione dell'azoto organico totale: Metodo Kjeldahl

Estrazione delle componenti funzionali tramite metodi green

Analisi dei polifenoli totali: Metodo Folin-Ciocalteu

Determinazione dei tannini: Metodo spettrofotometrico

Determinazione dei flavonoidi. metodo spettrofotometrico con $AlCl_3$, $NaNO_2$

Capacità antiossidante: Saggio ABTS

Oltre a queste mansioni sono state svolte anche le seguenti attività:

Attività di Correlatore di tesi magistrale con uno studente del corso di

Biotecnologie agrarie per la filiera agroalimentare (Unife). Con lo studente

sono state svolte analisi chimico funzionali su pera Abate e kiwi
Collaborazione per analisi chimico-funzionali su estratti di pinoli del
Brasile trattati con Inulina e Polidestrosio al fine alimentare
Analisi della capacità antiossidante di vini rossi in collaborazione con altro
laboratorio interno all'università

ISTRUZIONE

- Giu 2019

Set 2019 - Ott 2022

Ott 2022 - Ott 2025

diploma di maturità

liceo Scientifico P. Paleocapa di Rovigo

laurea triennale in Scienze Biologiche

Università di Ferrara

Tesi compilativa dal titolo : **Importanza delle cooperazioni pianta-simbionti e il loro impiego nella filiera agroalimentare.**

Relatrice: Pancaldi Simonetta

Votazione finale: 88/110 Data: 20/10/2022

Laurea Magistrale in Biotecnologie Agrarie per la filiera Agro-alimentare

Università di Ferrara

Tesi sperimentale su: **COMPOSIZIONE CHIMICO-FUNZIONALE DI PERA ABATE IN TRATTAMENTO CON BIOCHAR: VALUTAZIONE ALLA RACCOLTA E POST FRIGO CONSERVAZIONE**

Relatrice: Paola Tedeschi

Votazione finale: 95/110 Data: 20/10/2025

COMPETENZE

- Competenze comunicative: Ottime capacità di lavoro sia in team sia singolarmente acquisite durante i corsi di studio e le esperienze lavorative
- Competenze organizzative e gestionali: Buone capacità organizzative acquisite nel percorso di studi, durante l'esperienza di tirocinio e nel periodo di lavoro presso l'Università degli studi di Ferrara
- Competenze digitali: Buona conoscenza dei programmi office di base (Word, Excel e Power Point), ottima conoscenza dei browser (Google Chrome, Google Scholar, Internet Explorer), ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows, Android e iOS.
- Competenze professionali. Metodologie di analisi e caratterizzazione degli alimenti: Determinazione del tenore zuccherino (°Brix mediante rifrattometro), titolazione per la determinazione dell' acidità, utilizzo di muffola per la determinazione della frazione minerale totale (ceneri), conoscenza del metodo di estrazione di lipidi (Metodo Soxhlet), conoscenza del Metodo Kjeldahl per la determinazione dell' N organico totale, utilizzo di Kit enzimatici per la determinazione di fibra e zuccheri in matrici alimentari , utilizzo di spettrofotometro UV visibile per la determinazione di flavonoidi, polifenoli, tannini e capacità antiossidante totale (metodi DPPH e ABTS). Uso del microscopio ottico.

LINGUE

Inglese

Livello intermedio

Francese

Livello base

Latino

Livello base

CERTIFICATI E CORSI

Dicembre 2023 Seminario "Suolo e Acqua: fonti di vita"

Novembre 2019 Corso di sicurezza sul lavoro: Formazione generale della durata di 4 ore

Novembre 2019 Corso di sicurezza sul lavoro: Formazione specifica a rischio basso della durata di 4 ore

Novembre 2025 Corso di sicurezza sul lavoro formazione generale (4 ore) e formazione specifica a rischio basso (4 ore)

PUBBLICAZIONI

Manifesto per la Giornata della Chimica dell'Emilia-Romagna

"COMPOSIZIONE CHIMICA E FUNZIONALE DELLE PERE ABATE SOTTOPOSTE A TRATTAMENTO CON BIOCHAR: VALUTAZIONE PRE E POST RACCOLTA"

Cecilia Zerbinati, Daniele Borgatti, Greta Ruggero, Mortadha Ben Hassine, Emanuele Radicetti, Paola Tedeschi. Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Agrarie, Università di Ferrara, Via Luigi Borsari 46, 44121 Ferrara, Italia (zrbccclunife.it). Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE), Università degli Studi della Tuscia. Via San Camillo de Lellis, 01100 Viterbo, Italia

PATENTE DI GUIDA

B

AUTORIZZAZIONI

Autorizzo il trattamento dei propri dati personali ai sensi del GDPR 679/16 "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

La sottoscritta acconsente alla pubblicazione del presente curriculum vitae sul sito dell'Università degli Studi di Ferrara

Ferrara il 13/04/2026