



Alessandra Bendini

Curriculum vitae

Formazione e Carriera Accademica

Alessandra Bendini ha ottenuto la Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche presso l'Università di Bologna nel 1995 discutendo una tesi sperimentale sulle determinazioni cromatografiche idonee a determinare la genuinità di oli extra vergini di oliva.

Dal 1995 al 1998 ha svolto attività di ricerca per conseguire il Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti presso la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna, su argomenti di controllo di qualità e valutazione dell'attività antiossidante di estratti fenolici da matrici vegetali.

Nel 1999 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università di Firenze. Negli anni seguenti, attraverso diversi contratti di ricerca, due assegni di ricerca e la borsa post-dottorato ha continuato a svolgere ricerca scientifica nell'ambito della qualità e genuinità degli oli vegetali ed in particolare nel campo della trasformazione e conservazione degli oli vergini da olive.

Dal 1 Marzo 2006 è ricercatore universitario del settore scientifico-disciplinare AGR/15 con attuale afferenza al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, dell'Università di Bologna e dal 1 Marzo 2009 è Ricercatore Confermato.

Dal 2007 fino al 2012 è stata responsabile Erasmus per il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena, ora è membro della Commissione Didattica e della Commissione di Gestione Assicurazione Qualità del corso di laurea in Tecnologie Alimentari.

La dott.ssa Alessandra Bendini ha conseguito l'abilitazione Nazionale (ASN) per l'accesso alla seconda fascia dei professori universitari sia nel Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari (Bando 2012) che nel Settore Concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari (Bando 2013).

Dal 2012 è Responsabile Attrezzature (RA) del Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale Agro-Alimentare (CIRI-AGRO) con sede a Cesena.

E' membro della Squadra di Emergenza del Campus di Cesena (DiSTAL), avendo partecipato ai corsi e superato i relativi test per le qualifiche di Antincendio rischio medio ed elevato, Primo Soccorso, Rianimazione cardiopolmonare di base e defibrillazione precoce per la Comunità.

Ambiti di Ricerca e Competenze Scientifiche

Alessandra Bendini (Gruppo di Analisi Strumentali e Sensoriali degli Alimenti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) ha competenze specifiche nell'ambito delle principali tecniche analitiche preparative/separative (estrazioni solido-liquido e liquido-liquido, TLC, SPE, SPME) e cromatografiche (HPLC, GC) con utilizzo di diversi sistemi di rilevazione degli analiti (UV-vis, DAD, FLD, FID, MSD), delle tecniche spettrofotometriche, dei metodi di valutazione in-vitro dell'attività antiossidante dei composti fenolici presenti nei prodotti alimentari.

Ha approfondito negli anni lo studio del profilo in componenti minori, traccianti della qualità (composti fenolici e volatili) e della genuinità (steroli ed alchil esteri degli acidi grassi) degli oli vergini da olive. Ha, inoltre, competenze nell'ambito dell'analisi sensoriale e dello sviluppo ed applicazione di test sensoriali discriminanti, descrittivi ed affettivi, con applicazione a diversi alimenti sia di origine vegetale che animale.

Dal 2005 è iscritta all'elenco degli esperti assaggiatori di oli da olive ed attualmente opera come Vice Capo Panel nel Panel professionale del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, riconosciuto dal MIPAAF. Durante gli anni 2005-2007 ha ampliato le sue conoscenze nell'ambito dell'analisi sensoriale dei prodotti alimentari partecipando e superando le prove organolettiche rispettivamente del corso di primo livello di analisi sensoriale del miele (requisito necessario per l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele), del corso per giudici di analisi sensoriale dell'aceto balsamico e del corso di analisi sensoriale della frutta. Nel 2008 ha acquisito l'abilitazione a capo-panel mediante il superamento di un corso specifico. Ha partecipato in qualità di membro assaggiatore a numerosi concorsi di oli vergini di oliva regionali e nazionali (concorsi regionali come Il Novello di Romagna, L'Orciolo d'Oro, L'Oro delle Marche, concorsi nazionali come L'Ercole Olivario, Olio Capitale, L'Oro d'Italia).

Nelle annualità 2014, 2015, 2016 e 2017 ha conseguito il riconoscimento di Sensory Project Manager da parte della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS).

Nel 2003 ha conseguito la cattedra a contratto di "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Alimentari" presso la Facoltà di Scienze, Università di Verona.

Dall'anno accademico 2006-2007 fino al 2011-2012 è stata docente del corso di "Chimica degli Alimenti" per il C.d.L. in Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna (presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena); per gli anni accademici 2010-2011, 2011-2012, 2014-2015, 2015-2016 e 2016-2017 del corso di "Analisi degli Alimenti" per il C.d.L. in Tecnologie Alimentari della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna (presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena); dall'anno accademico 2012-2013 è docente del corso di Chimica degli Alimenti nell'ambito del corso integrato di Analisi Chimiche dei Prodotti Alimentari per il C.d.L. in Tecnologie Alimentari e del corso integrato di Chimica degli Alimenti e Tecnologie Alimentari per il C.d.L. in Dietistica.

Attività in Progetti di Ricerca, Prodotti della Ricerca ed Affiliazioni a Società Scientifiche

La dott.ssa Alessandra Bendini è stata ed è responsabile scientifico di numerose convenzioni con enti ed aziende nazionali. Per il triennio 2009-2011 ha svolto attività di ricerca nel progetto Europeo "Organic Sensory Information System (OSIS): Documentation of sensory properties through testing and consumer research for the organic industry" (Project acronym: ECROPOLIS).

Per il biennio 2011-2012 e 2012-2013 è stata responsabile scientifico dell'unità di ricerca dell'Università di Bologna per il progetto Ministeriale PRIN 2009 dal titolo: "Applicazioni tecnologiche innovative per aumentare la resa di estrazione di oli vergini da olive e da semi e per controlli rapidi della loro qualità".

Ha partecipato al progetto "MEating - Analisi Sensoriali e Strumentali rapide di carni e prodotti carnei: un approccio integrato per il controllo di qualità e la comunicazione" FARB finanziato dall'Università di Bologna per il biennio 2014-2016 e svolge attività di ricerca nel progetto "FOOD CROSSING DISTRICT - Simbiosi industriale: due nuovi alimenti da sottoprodotti ed una mappa delle relative economie circolari in Emilia Romagna" (POR-FESR 2014-2020) finanziato dalla Regione Emilia-Romagna per il biennio 2016-2018.

Partecipa come membro dell'unità UNIBO nel progetto Europeo H2020 - AUTHENT-NET "Food Authenticity Research Network" (2016-2018, Grant Agreement n. 696371) e come componente dello staff del Coordinatore nel progetto Europeo - OLEUM- "Advanced solutions for assuring authenticity and quality of olive oil at global scale" (2016-2020, Grant Agreement n. 635690).

E' relatore di numerose Tesi di Laurea e Tesi di Dottorato.

E' autrice e co-autrice di oltre 150 pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali (h-index Scopus: 34) incentrate soprattutto sullo studio dei lipidi, sulla tecnologia ed analisi degli oli vergini da olive, con particolare riferimento ai componenti della frazione fenolica e della frazione volatile e più di cinquanta pubblicazioni in atti di convegni nazionali ed internazionali.

E' referee per numerose riviste internazionali con impact factor e valutatore per il MIUR (VQR, FIRB).

La dott.ssa Alessandra Bendini è membro della "Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari" (SISTAL), della "Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse" (SISSG), dell'"European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid), Olive Oil Division", della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), della Società Chimica Italiana (SCI, sottodivisione di Chimica degli Alimenti).