CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome Nome	Lupi Samantha
Telefono (lavoro)	011 2686 225 - 275
E-mail	samantha.lupi@izsplv.it
Codice ORCID	0009-0004-9551-9426
Struttura Semplice di assegnazione	S.S. Qualità Alimentare e Nutrizione
Struttura Complessa	S.C. Sicurezza Alimentare
Attuali aree di ricerca	FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, CHEMISTRY, ANALYTICAL

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Periodo 01/11/2023– TUTT'ORA
- Datore di lavoro **ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA**
VIA BOLOGNA 148 - 10154 TORINO - ITALY
SS QUALITÀ ALIMENTARE E NUTRIZIONE
CONTRATTO A T.D. - COLLABORATORE PROFESSIONALE DI RICERCA SANITARIA (LEGGE N. 205 DEL 27 DICEMBRE 2017)
Addetto alle attività tecniche e di gestione progettuale in tema di sicurezza alimentare
- Settore / Struttura *SS QUALITÀ ALIMENTARE E NUTRIZIONE*
- Tipologia di contratto e Profilo *CONTRATTO A T.D. - COLLABORATORE TECNICO PROFESSIONALE (CAT. D)*
- Principali attività e responsabilità *Determinazione di allergeni in matrici alimentari mediante tecnica ELISA, determinazione lattosio in alimenti naturalmente privi mediante analisi enzimatica, determinazione lattosio in latte delattosato mediante pHmetria differenziale, determinazione etichetta nutrizionale mediante spettroscopia NIR, rilevazione irraggiamento mediante COMET ASSAY*
- Periodo 01/11/2020 – 31/10/2023
- Datore di lavoro **ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA**
VIA BOLOGNA 148 - 10154 TORINO - ITALY
SS Allergeni e Nutrizione
- Settore *CONTRATTO A T.D. – COLLABORATORE TECNICO PROFESSIONALE (CAT. D)*
- Tipologia di contratto *Determinazione di allergeni in matrici alimentari mediante tecnica ELISA, determinazione lattosio in alimenti naturalmente privi mediante analisi enzimatica, determinazione lattosio in latte delattosato mediante pHmetria differenziale, determinazione etichetta nutrizionale mediante spettroscopia NIR, rilevazione irraggiamento mediante COMET ASSAY*
- Principali attività e responsabilità *Determinazione di allergeni in matrici alimentari mediante tecnica ELISA, determinazione lattosio in alimenti naturalmente privi mediante analisi enzimatica, determinazione lattosio in latte delattosato mediante pHmetria differenziale, determinazione etichetta nutrizionale mediante spettroscopia NIR, rilevazione irraggiamento mediante COMET ASSAY*
- Periodo 10/09/2019 – 10/03/2020
- Datore di lavoro **ENO-AGRI SNC**
VIA AVIGLIANA 97, 10040, ALMESE (TO)
- Settore *STAGE*
- Tipologia di contratto *Analisi su uve, mosti, vini e altre bevande: determinazione di zuccheri, acidità totale, volatile, acido malico, pH e grado alcolico; stabilità tartarica e proteica.*
- Principali attività e responsabilità *Analisi su uve, mosti, vini e altre bevande: determinazione di zuccheri, acidità totale, volatile, acido malico, pH e grado alcolico; stabilità tartarica e proteica.*

TITOLI DI STUDIO

TRAINING PROFESSIONALE

- Periodo 2016-2019
- Ateneo Università degli Studi di Torino
- Tesi "Sviluppo di un metodo immunologico per la misura di insulina glargine a supporto di nuovi approcci terapeutici per la cura del diabete"

Votazione finale: 109/110

- Titolo
- Classificazione nazionale (codice)

Laurea magistrale in Chimica Clinica, Forense e dello Sport
LM-54

- Periodo
- Ateneo
- Tesi

2011– 2016
Università degli Studi di Torino

“Leganti a base triazinica come recettori biomimetici artificiali per lo sviluppo di fasi stazionarie di affinità per proteine”

- Titolo
- Classificazione nazionale (codice)

Laurea in Chimica e Tecnologie Chimiche
L-27

LINGUE STRANIERE

INGLESE

Ascolto: B1, Lettura: B2, Interazione: B1, Produzione orale: B1, Scritto: B2

PUBBLICAZIONI

Tramuta C., Morello S., Avena C., Provera A., Ferraris C., **Lupi S.**, Bianchi D.M.,
“Use of a real-time PCR method to detect vertebrate DNA in vegan food products”
World Journal of Food and Nutrition (WJFN). Volume 5 Issue 1, 2025

Morello S., **Lupi S.**, Barcucci E., Fragassi S., Torres E., Dosio D., Marchese C., Bezzo
Llufrio T., Gili M., Bianchi D.M.

“Histamine in Fishery: A Five-Year Survey in Northern Italy”
World Journal of Food and Nutrition, Volume 3, Issue 1, 2023

Tramuta C., Morello S., **Lupi S.**, Barcucci E., Fragassi S., Decastelli L., Bianchi D.M.,

“Heat Treatment Effects on Food Allergens and Laboratory Test Sensitivity”
World Journal of Food and Nutrition, Volume 3, Issue 1, 2023

Tramuta C., Decastelli L., Barcucci E., Ingravalle F., Fragassi S., Lupi S., Bianchi D.M

“Detection of Peanut Traces in Food by an Official Food Safety Laboratory”
Foods, 11 (5), 643, 2022

**ULTERIORI
INFORMAZIONI**

ABSTRACT PER CONVEGNI INTERNAZIONALI

Morello S., **Lupi S.**, Barcucci E., Tramuta C., Bianchi D.M.

“Validation of sensitive and rapid immunoassay method to detect coconut allergen in foods and beverages”

7th Congress of the European Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians (EAVLD 2024), Padova (PD), 21-23/10/2024

Tramuta C., Morello S., Bianchi D.M., Floris I., **Lupi S.**, Pastorelli A., De Giacomo M., Boniglia C., Stacchini P., Decastelli L.

“Hidden mustard in flour: a molecular approach to detect food allergens in traces”

7th Edition of innovations in FOOD SCIENCE AND HUMAN NUTRITION (IFHN-2023)”, Francoforte, Germania. Data: 19-20 luglio 2023

Tramuta C., Decastelli L., Barcucci E., Fragassi S., **Lupi S.**, Arletti E., Bizzarri M., Bianchi D.M.

“Detection of Mustard Traces in Food by an Official Food Safety Laboratory”

ICFA 2022: International Conference on Food Allergy. 30-31 agosto 2022.

Marello G., Bejko E., Bianchi D.M., **Lupi S.**, Barcucci E., Fragassi S., Gili M., Decastelli L.

“Validation and accreditation of automatic method in NIR Near Infrared Spectroscopy on butter matrix”

9th National Symposium of NIR Spectroscopy, Izola, Slovenia, 7-9 giugno 2022

Bianchi D.M., **Lupi S.**, Barcucci E., Fragassi S., Tramuta C., Decastelli L.,

“Detection of Egg Proteins in Food Matrices (2011-2021)”

ICFAI 2022: XVI. International Conference on Food Allergy and Intolerance. 23-24 maggio, 2022

Premio ricevuto: “Certificate of Best Presentation Award”.

Tramuta C., Bianchi D.M., Barcucci E., Fragassi S., **Lupi S.**, Arletti E., Bizzarri M., Decastelli L.

“Hidden allergens in food Peanut detection by an official food safety laboratory”

9th International conference on Food Science and Food Safety. 21 October 2021

Bianchi D.M., Tramuta C., Barcucci E., **Lupi S.**, Bianchi E., Villa S., Decastelli L.

“Food allergen hazard in on-demand food delivery: a survey in northern Italy”

PAAM Digital 2021, 12-13 November 2021

ABSTRACT PER CONVEGNI NAZIONALI

Ferraris C., Morello S., Tramuta C., Floris I., Tavecchia M., A. Romano A., Provera A., **Lupi S.**, Bianchi D.M.,

“Food allergens: educational projects in school”

45° CONGRESSO NAZIONALE SINU, Salerno (SA), 28-29-30/05/2025

Morello S., **Lupi S.**, Marturella M., Torres E., Gili M., Bianchi D.M., Decastelli L.

“Detection of Histamine in fishery: a retrospective study 2018-2022”

Convegno: XIII CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, Marsala (TP), 29-31 maggio 2023

Bianchi D.M., Barcucci E., Fragassi S., Gemmato A., **Lupi S.**, Scarano M., Tramuta C., Morello S., Referenti IIZZSS e ISS per CRNaRiA, Decastelli L.

“Allergeni alimentari: CRNaRiA e la rete degli IIZZSS ISS per la tutela del consumatore allergico”

Poster n. 124 XXII Congresso Nazionale SIDILV, 11-13/10/2023

Decastelli L., **Lupi S.**, Tramuta C., Ciardelli L., Sauerland V., Stella M., Bianchi D.M.,
“Betalattoglobuline come marcatori dell’allergene latte: identificazione con MALDI-
TOF”

XXI Congresso Nazionale SIDILV, Ischia 7-9 settembre 2022

ATTIVITÀ DI DOCENZA

Convegno: “Racconti di Ricerca per conoscere meglio il mondo - Divulgazione dei
progetti di Ricerca Corrente finanziati dal Ministero della Salute

Titolo dell’intervento: “Allergeni in etichetta: sicurezza e percezione dei consumatori”

Organizzato da IZSPLV in collaborazione con il Ministero della Salute, Torino,
30/05/2025

Seminario semestrale della rete IIZZSS referenti CReNaRiA

Titolo dell’intervento: “Piano di monitoraggio straordinario degli allergeni nascosti nei
prodotti etnici importati dai Paesi Terzi”

Organizzato da CReNaRiA, piattaforma TEAMS, 20/06/2024

V Workshop annuale della rete IIZZSS referenti CReNaRiA

Titolo dell’intervento: “Effetti dei trattamenti termici sulla detection di allergeni
alimentari”

Organizzato da CReNaRiA in collaborazione con la SC Sicurezza e Qualità degli
Alimenti, Torino, 6-7/11/2024

Data 31/07/2025

*autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV
ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”
e dell’art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)*