



# ADRIANA LORDI

CONTROLLO QUALITA' - TECNICO DI LABORATORIO

## PROFILO PERSONALE

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università degli Studi di Foggia.

Sono una ragazza determinata a raggiungere gli obiettivi prefissati e a mettere in pratica le conoscenze acquisite durante il percorso accademico.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### ATTIVITA' DI RICERCA - LABORATORIO DI TECNOLOGIE DEL CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE | marzo 2022 - oggi

- Formulazioni alimentari
- Test microbiologici di shelf life degli alimenti
- Analisi organolettiche degli alimenti
- Elaborazione dell'evoluzione dei dati microbiologici online tramite Microsoft Excel

### TIROCINIO CURRICOLARE - LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA

#### Dip. DAFNE | ottobre 2021

- Valutazione dell'effetto che i microrganismi probiotici hanno sulla composizione quali-quantitativa del microbiota intestinale
- Individuazione di marker del microbiota in grado di predire l'effetto modulante dei probiotici
- Simulazione in vitro mediante l'utilizzo dello SHIME
- Analisi bibliografica

### ATTIVITA' DI LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA DEGLI STRTER ENOLOGICI

#### Dip. SAFE | settembre 2019 - dicembre 2019

- Isolamento di lieviti autoctoni mediante utilizzo di terreni di coltura differenziali
- Allestimento di microvinificazioni utilizzando come inoculi lieviti autoctoni e starter commerciali
- Identificazione di batteri acetici

### TIROCINIO CURRICOLARE - AZIENDA VINICOLA "CANTINE LE GROTTI" | Ottobre 2018 - gennaio 2019

- Acquisizione delle principali competenze per la conduzione delle principali operazioni unitarie che costituiscono il layout aziendale
- Verifica delle condizioni ottimali al fine di ottenere la miglior resa per ciascuna operazione unitaria
- Analisi di laboratorio
- Monitoraggio durante la fase di stoccaggio del prodotto finito

## PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- Lacivita, V., Lordi, A., Kalayddzhiev, H., Chalova, V.I., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2023. Sunflower meal ethanol solute powder as an upcycled value-product to prolong food shelf life. Food Bioscience, 54 (10): 102869.
- Lacivita, V., Lordi, A., Posati, T., Zamboni, R., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2023. Pomegranate Peel Powder: In Vitro Efficacy and Application to Contaminated Liquid Foods. Foods, 12 (6): 1173.
- Conte, A., Lacivita, V., Panza, O., Lordi, A., De Nido, C., Palermo, C., Centonze, D., Del Nobile, M.A. 2023 Nuovi orizzonti per sottoprodotti dell'industria alimentare; il caso degli gnocchi fortificati dalla CIEMME Alimentari. Tecnica Molitoria - vol. LXXIV.
- Lacivita, V., Lordi, A., Del Nobile M.A., Conte, A. Study of the influence of visible molds on primary and secondary shelf life of pasteurized gnocchi. Submitted to Food Bioscience.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA - DIP. DAFNE

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM 70) con votazione di 110/110 e lode  
settembre 2019 - dicembre 2021

### UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA

Percorso formativo 24 cfu | aprile 2020 - maggio 2020

### UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA - DIP. SAFE

Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L 26)  
settembre 2015 - aprile 2019

### LICEO SCIENTIFICO "DE ROGATIS-FIORITTO"

Diploma di istruzione secondaria | settembre 2010 - giugno 2015

## AREE DI COMPETENZA

- Conoscenza pacchetto office
- Ricerca lingua inglese base
- Ricerca bibliografica ed analisi critica della letteratura scientifica
- Conoscenza nell'ambito di microbiologia generale, predittiva e alimentare

## ALTRE COMPETENZE

- Capacità di lavorare anche in situazioni di stress
- Adattamento in tempi brevi
- Cura dei dettagli
- Ottime capacità di risoluzione dei problemi

*Adriana Bedi*