

CURRICULUM VITAE

Docente di Nutrizione Applicata presso l'Università degli Studi di Milano, ho sempre dedicato la mia attività allo studio della qualità dell'alimentazione e di numerosi aspetti della Nutrizione Umana.

Dopo le riforme universitarie che hanno introdotto la laurea triennale e la laurea magistrale (DM 509/1999 e DM 270/2004) mi sono impegnata attivamente per l'attivazione del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (L/26) e sono stata co-promotrice del corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM/61), tra i primi ad essere proposti a livello nazionale.

Nella mia attività di ricerca ho collaborato con diversi istituti universitari e di ricerca italiani e stranieri, con Enti ospedalieri, per gli aspetti più pertinenti alla nutrizione di gruppi specifici di pazienti, come pure con aziende alimentari, per gli aspetti relativi alla qualità degli alimenti. Mi sono specificamente dedicata allo studio dell'effetto di alimenti/principi alimentari/dieta sullo stato di salute e benessere di fasce di popolazione.

Ho acquisito capacità gestionale ed organizzativa dedicandomi al coordinamento dei corsi di laurea sopra riportati e, successivamente, alla direzione del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche ed, infine, alla presidenza della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

Istruzione:

Dopo la laurea nel 1978 in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università degli studi di Milano, ho svolto le seguenti esperienze lavorative:

- 2012 – oggi** Presidente della Scuola di Dottorato in Scienze Molecolari e Biotecnologie agrarie, alimentari e ambientali
- 2012 – oggi** Membro del *Board of Directors* della FENS (Federation of European Nutrition Societies).
- 2012** Valutatrice di progetti ERC (European Research Council) Advanced Grant 5th Call - 2012' call for proposals
- 2011** Valutatrice della 5^a Call of Proposals del 7^o Framework Programme, KBBE Theme "Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology" Activity 2 "Fork to Farm: Food, Nutrition and Well being" Topic KBBE.2011.2.3-04: Satiety control through food structures made by novel processing.
- 2010 - oggi** Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.
- 2009 - oggi** Membro del gruppo di lavoro e del gruppo di coordinamento per la revisione dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN edizione 1996)
- 2008 - 2010** Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli studi di Milano.
- 2008 - oggi** Membro dell'*Editorial Board* della rivista Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Disease (Elsevier).
- 2003 - 2009** Vicepresidente della Società italiana di Nutrizione Umana (SINU).
- 2002 - 2008** Presidente del Consiglio di Coordinamento Didattico del corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione e del corso di laurea magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana.
- 2001 - 2004** Responsabile per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, del progetto campusONE, progetto della Conferenza dei Rettori delle Università Italiane per sperimentare la riforma universitaria.
- 1995 - 2001** Vicepresidente dell'European Academy of Nutritional Sciences (EANS).
- 1994 -1996** Membro del gruppo di lavoro per la revisione dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN edizione 1996)
- 1992 - oggi** Componente del Consiglio del Dottorato di Biotecnologie degli Alimenti dell'Università degli Studi di Milano.
- 1993** Research Fellow del CNR presso il Dipartimento di Human Psychology, dell'Università di Leeds (UK). Progetto di ricerca sul ruolo di composti della dieta nel controllo dell'appetito.
- 1990 - oggi** Attività di collaborazione con diverse aziende alimentari per lo studio della qualità nutrizionale dei loro prodotti e la progettazione di alimenti nuovi a valenza salutistica
- 1988 - 1991** Docente alle scuole di Specializzazione di Igiene e di Scienza dell'Alimentazione della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano
- 1979 - 1991** In servizio presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli Studi di Milano con mansioni di ricerca sulla qualità nutrizionale degli alimenti.

Interessi di ricerca:

Sono autrice di 120 lavori a stampa quasi esclusivamente su riviste internazionali con IF, 25 rassegne e libri e più di 150 partecipazioni a convegni.

L'attività di ricerca riguarda i seguenti aspetti:

- Valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e dell'influenza dei trattamenti di trasformazione e cottura sulla biodisponibilità di nutrienti e altri composti di interesse nutrizionale
- Studio dell'effetto dei componenti della dieta su specifiche funzioni metaboliche e sullo stato di salute
- Valutazione dello stato di nutrizione di gruppi di popolazione a rischio di malnutrizione
- Studio del ruolo degli antiossidanti della dieta nella prevenzione dello stress ossidativo *in vivo*
- Caratterizzazione e sviluppo di alimenti tradizionali e funzionali
- Studio delle caratteristiche chimiche e fisiche degli alimenti in grado di modulare il comportamento alimentare e loro relazione con variabili fisiologiche

Attualmente coordino un progetto finanziato dalla Fondazione CARIPLO su "Effect of an anthocyanin and polyphenol-rich diet on intestinal microbiota, immunomodulation and endothelial function".

Svolgo attività di referee per numerose riviste scientifiche internazionali.

Collaborazioni internazionali

Nell'ambito dell'attività di ricerca ho instaurato solidi rapporti di collaborazione con Università e centri di ricerca italiani e con Istituti stranieri:

- Department of Human Psychology, University of Leeds, UK
- Department of Environmental and Occupational Health, Institute of Public Health, University of Copenhagen, Denmark
- Department of Food Science and Human Nutrition, University of Maine, US
- University Pierre & Marie Curie, Paris, France
- Institute for Nutrition Research Faculty of Medicine University of Oslo, Norway
- Madrid Institute of Advanced Studies – Food (IMDEA-Food)

Pubblicazioni recenti

- Del Bo' C, Riso P, Brambilla A, Gardana C, Rizzolo A, Simonetti P, Bertolo G, Klimis-Zacas D, **Porrini M**. Blanching improves anthocyanin absorption from highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) purée in healthy human volunteers: a pilot study. *J Agric Food Chem* 2012; DOI: 10.1021/jf3021333
- Riso P, Klimis-Zacas D, Del Bo' C, Martini D, Campolo J, Vendrame S, Møller P, Loft S, De Maria R, **Porrini M**. Effect of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*) drink intervention on markers of oxidative stress, inflammation and endothelial function in humans with cardiovascular risk factors. *Eur J Nutr* 2012, DOI 10.1007/s00394-012-0402-9.
- Forchhammer L, Ersson C, Loft S, Möller L, Godschalk RWL, van Schooten FJ, Jones GDD, Higgins JA, Cooke M, Mistry V, Karbaschi M, Collins AR, Azqueta A, Phillips DH, Sozeri O, Routledge MN, Nelson-Smith K, Riso P, **Porrini M**, Matullo G, Allione A, Stepnik M, Komorowska M, Teixeira JP, Costa S, Corcuera L-A, Lopez de Cerain A, Laffon B, Valdiglesias V, Møller P. Inter-laboratory variation in DNA damage using a standard comet assay protocol. *Mutagenesis* 2012. DOI: 10.1093/mutage/ges032
- Vendrame S, Guglielmetti S, Riso P, Arioli S, Klimis-Zacas D, **Porrini M**. Six-week consumption of a wild blueberry powder drink increases bifidobacteria in the human gut. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2011;59(24):12815-12820.
- Forchhammer L, Johansson C, Loft S, Möller L, Godschalk RWL, Langie SAS, Jones GDD, Kwok RWL, Collins AR, Azqueta A, Phillips DH, Sozeri O, Stepnik M, Palus J, Vogel U, Wallin H, Routledge MN, Handforth C, Allione A, Matullo G, Teixeira JP, Costa S, Riso P, **Porrini M**, Møller P. Variation in the measurement of DNA damage by comet assay measured by the ECVAG inter-laboratory validation trial. *Mutagenesis* 2010; 25(2):113-123.
- Johansson C, Møller P, Forchhammer L, Loft S, Godschalk RWL, Langie SAS, Lumeij S, Jones GDD, Kwok RWL, Azqueta A, Phillips DH, Sozeri O, Routledge MN, Charlton AJ, Riso P, **Porrini M**, Allione A, Matullo G, Palus J, Stepnik M, Collins AR, Möller L. An ECVAG trial on assessment of oxidative damage to DNA measured by the comet assay. *Mutagenesis* 2010; 25(2):125-132.

- Titta L, Trinei M, Stendardo M, Berniakovich I, Petroni K, Tonelli C, Riso P, **Porrini M**, Minucci S, Pelicci PG, Rapisarda P, Reforgiato Recupero G, Giorgio M. Blood orange juice inhibits fat accumulation in mice. *International Journal of Obesity* 2010; 34(3):578-588.
- Del Bò C, Ciappellano S, Klimis Zacas D, Martini D, Gardana C, Riso P, **Porrini M**. Anthocyanin absorption, metabolism and distribution from a wild blueberry-enriched diet (*Vaccinium angustifolium*) is affected by diet duration in the Sprague-Dawley rat. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2010; 58(4):2491-2497.
- Riso P, Brusamolino A, Contino D, Martini D, Vendrame S, Del Bo' C, **Porrini M**. Lycopene absorption in humans after the intake of two different single-dose lycopene formulations. *Pharmacological Research* 2010; 62(4):318-321.
- Pellegrini N, Chiavaro E, Gardana C, Mazzeo T, Contino D, Riso P, **Porrini M**. Effect of different cooking methods on color, phytochemical concentration, and antioxidant capacity of raw and frozen brassica vegetables. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2010; DOI: 10.1021/jf904306r
- DelBo' C, Martini D, Vendrame S, Riso P, Cappellano S, Klimis-Zacas D, **Porrini M**. Improvement of lymphocyte resistance against H₂O₂-induced DNA damage in Sprague-Dawley rats after eight weeks of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*)-enriched diet. *Mutation research*. Doi: 10.1016/j.mrgtox. 2010.08.013.
- Riso P, Martini D, Møller P, Loft S, Bonacina G, Moro M, **Porrini M**. DNA damage and repair activity after broccoli intake in young healthy smokers. *Mutagenesis*. 2010; 25(6):595-602.
- Del Bo' C, Kristo AK, Kalea AZ, Ciappellano S, Riso P, **Porrini M**, Klimis-Zacas DJ. The temporal effect of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*)-enriched diet on vasomotor tone in the Sprague-Dawley rat. *Nutrition Metabolism and Cardiovascular Diseases*. 2010; 703:158-162.
- Riso P, Martini D, Visioli F, Martinetti A, **Porrini M**. Effect of broccoli intake on markers related to oxidative stress and cancer risk in healthy smokers and nonsmokers. *Nutrition and Cancer* 2009;61(2):232-7.
- Poli A, Marangoni F, Paoletti R, Mannarino E, Lupattelli G, Notarbartolo A, Aureli P, Bernini F, Cicero A, Gaddi A, Catapano A, Cricelli C, Gattone M, Marrocco W, **Porrini M**, Stella R, Vanotti A, Volpe M, Volpe R, Cannella C, Pinto A, Del Toma E, La Vecchia C, Tavani A, Manzato E, Riccardi G, Sirtori C, Zamboni A. CONSENSUS DOCUMENT. Non-pharmacological control of plasma cholesterol levels. *NMCD* 2008;18:S1-S16
- **Porrini M**, Riso P. Factors influencing the bioavailability of antioxidants in foods: A critical appraisal. *Editorial NMCD* 2008;18(10):647-650.
- **Porrini M**. Functional foods: from theory to practice. *Int J Vitam Nutr Res* 2008;78(6):1-8.
- Riso P, Brusamolino A, Moro M, **Porrini M**. Absorption of bioactive compounds from steamed broccoli and their effect on plasma glutathione S-transferase activity. *Int J Food Sci Nutr* 2008;00(0):1-16
- Berti C, Riso P, **Porrini M**. Satiating properties of meat-preparations: role of protein content and energy density. *J Am Coll Nutr* 2008;00(0)
- Guarnieri S, Loft S, Riso P, **Porrini M**, Risom L, Poulsen HE, Dragsted LO, Møller P. DNA repair phenotype and dietary antioxidant supplementation. *Brit J Nutr* 2008; 99(5):1018-1024
- Sau D, De Biasi S, Vitellaro-Zuccarello L, Riso P, Guarnieri S, **Porrini M**, Simeoni S, Crippa V, Onesto E, Palazzolo I, Rusmini P, Bolzoni E, Bendotti C, Poletti A. Mutation of SOD1 in ALS: a gain of a loss of function. *Human Molecular Genetics* 2007;16(13):1604-18.
- Gardana C, Guarnieri S, Riso P, Simonetti P, **Porrini M**. Flavanone plasma pharmacokinetics from blood orange juice in human subjects. *Brit J Nutr* 2007;98;165:172.
- Guarnieri S, Riso P, **Porrini M**. Orange juice v. vitamin C: effect on hydrogen peroxide-induced DNA damage in mononuclear blood cells. *Brit J Nutr* 2007;97:639:643.
- Pellegrini N, Salvatore S, Valtuena S, Bedogni G, **Porrini M**, Pala V, Del Rio D, Sieri S, Miglio C, Krogh V, Zavaroni I, Brighenti F. Development and validation of a food frequency questionnaire for the assessment of dietary total antioxidant capacity. *J Nutr* 2007;137:93-98.
- Riso P, Brusamolino A, Martinetti A, **Porrini M**. Effect of a tomato drink intervention on Insulin-like Growth Factor (IGF)-1 serum levels in healthy subjects. *Nutr Cancer* 2006;55(2):157-162.

- Riso P, Visioli F, Grande S, Guarnirei S, Gardana C, Simonetti P, **Porrini M**. Effect of a tomato-based drink on markers of inflammation, immunomodulation, and oxidative stress. *J Agric Food Chem* 2006;54:2563-2566.
- Berti C, Riso P, Brusamolino A, **Porrini M**. Effect on appetite control of minor cereal and pseudocereal products. *Brit J Nutr* 2005;94:850-858.
- Simonetti P, Gardana C, Riso P, Mauri P, Pietta P, **Porrini M**. Glycosilated flavonoids from tomato puree are bioavailable in humans. *Nutr Res* 2005;25:717-726.
- **Porrini M**, Riso P. What are typical lycopene intakes? *J Nutr* 2005;135:2042S-2045S.
- Riso P, Visioli F, Gardana C, Grande S, Brusamolino A, Galvano F, Galvano G, **Porrini M**. Effects of blood orange juice intake on antioxidant bioavailability and on different markers related to oxidative stress. *J Agric Food Chem* 2005 Feb 23;53(4):941-947.
- **Porrini M**, Riso P, Brusamolino A, Berti C, Guarnieri S, Visioli F. Daily intake of a formulated tomato drink affects carotenoid plasma and lymphocyte concentrations and improves cellular antioxidant protection. *Brit J Nutr* 2005;93:93-99.