

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome Nome	Lupi Samantha
Telefono (lavoro)	011 2686 225
E-mail	samantha.lupi@izsplv.it
Codice ORCID	0009-0004-9551-9426
Codice ResearcherID	PXW-4016-2026
Codice Scopus Author Identifier	57467185700

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 <i>SS QUALITÀ ALIMENTARE E NUTRIZIONE</i> <i>CONTRATTO A T.D. - COLLABORATORE PROFESSIONALE DI RICERCA SANITARIA</i> <i>(Legge n. 205 del 27 dicembre 2017)</i>
• Settore / Struttura	
• Tipologia di contratto e Profilo	
• Principali attività e responsabilità	Addetto alle attività tecniche e di gestione progettuale in tema di sicurezza alimentare
• 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
• Settore	SS Allergeni e Nutrizione
• Tipologia di contratto	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	10/09/2019 – 10/03/2020
• Datore di lavoro	ENO-AGRI SNC VIA AVIGLIANA 97, 10040, ALMESE (TO)
• Settore	
• Tipologia di contratto	STAGE
• 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 2011 - 2016
- Ateneo Università degli Studi di Torino
 - Tesi “Leganti a base triazinica come recettori biomimetici artificiali per lo sviluppo di fasi stazionarie di affinità per proteine”
- Titolo **Laurea in Chimica e Tecnologie Chimiche**
- Classificazione nazionale (codice) L-27

LINGUE STRANIERE

INGLESE

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

PUBBLICAZIONI

Maurella C., Morello S., Begovoeva M., Barcucci E., Fragassi S., Gemmato A., **Lupi S.**, Tramuta C., Bianchi D.M.

“Milk as food allergy and intolerance source: a survey on detection of undeclared ingredients in Northern Italy (2019–2023)”

Italian Journal of Food Science, 2026; 38 (3): 59–69

Tramuta C., Ferraris C., **Lupi S.**, Provera A., Floris I., Morello S., Garcia-Vozmediano A., Maurella C., Bianchi D.M.

“Food Allergen Carryover Within the Edible Insect Supply Chain: A Pilot Plant Investigation”

Foods. 2026 Apr 28;15(9):1528. doi: 10.3390/foods15091528.

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

Giugliano R., Morello S., **Lupi S.**, Vivaldi B., Bianchi D.M., Razzuoli E.

“Allergens in Food: Analytical LC-MS/MS Method for the Qualitative Detection of *Pistacia vera*”

Foods 2025, 14(17), 3031; <https://doi.org/10.3390/foods14173031>

Morello S., **Lupi S.**, Barcucci E., Fragassi S., Torres E., Dosio D., Marchese C., Bezzo Lufrio 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

Tramuta C., Morello S., Provera A., Rosi R., **Lupi S.**, Bianchi D.M.

“Food allergen carryover in the edible insect supply chain: investigation in a pilot plant”

IFW 2026 – Insects to Feed the World, Torino, 9-12/06/2026

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: 19-20/07/2023

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. 30-31/08/2022.

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, 7-9/06/2022

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. 23-24/05/2022

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. 21/10/2021

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, 12-13/11/2021

ABSTRACT PER CONVEGNI NAZIONALI

Tramuta C., Ferraris C., Provera A., Morello S., **Lupi S.**, Bianchi D.M.,

“Grano saraceno: una nuova Real-Time PCR per un nuovo allergene”

XXIV Congresso Nazionale SIDILV, 23-25/09/2026, Lecce

Lupi S., Razzuoli E., Maurella C., Lega F., Pavoni E., Lai O., Serpe F.P., Iammarino M., Ferrieri F., Falomo J., Amboni P.A., Bianchi D.M.

“Gluten Monitoring in Gluten-Free Food Products: a five-year survey from the CReNaRiA Laboratory Network (2021–2025)”

XXXV CONVEGNO NAZIONALE A.I.V.I., San Benedetto del Tronto 9-10-11/09/2026

Tramuta C., Ferraris C., Morello S., Floris I., **Lupi S.**, Bianchi D.M.
"Rilevazione del mango: indagine su un "allergene emergente"
XXIII Congresso Nazionale SIDiLV, 15-17/10/2025, Palermo

Tramuta C., Morello S., **Lupi S.**, Pastorelli A., Liuzzo G., Lovito C., Palermo G., Maurella C., De Martino M., Bianchi D.M.
"Prodotti acquistabili mediante e-commerce e presso punti vendita etnici: focus sugli allergeni alimentari"
XXXIV CONVEGNO NAZIONALE A.I.V.I. Parma 10-11-12/09/2025

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), 29-31/05/2023

Bianchi D.M., Barcucci E., Fragassi S., Gemmato A., **Lupi S.**, Scarano M., Tramuta C., Morello S., Referenti IIZZSS e ISS per CReNaRiA, Decastelli L.
"Allergeni alimentari: CReNaRiA 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.,
"Betallattoglobuline come marcatori dell'allergene latte: identificazione con MALDI TOF"
XXI Congresso Nazionale SIDiLV, Ischia 7-9/09/2022

ATTIVITÀ DI DOCENZA

Convegno: Game of Research - *The IZSPLV Throne*. Presentazione delle Ricerche Correnti concluse nel 2025.

Titolo dell'intervento: "Allergeni emergenti e sicurezza alimentare: percorso analitico ed epidemiologico tra gli allergeni alimentari del presente e del futuro"
Organizzato da IZSPLV in collaborazione con il Ministero della Salute, Torino, 19/06/2026

VII Workshop annuale della rete dei laboratori ufficiali referenti per CReNaRiA
Titolo dell'intervento: "Presentazione e commenti sui risultati attesi del Circuito Interlaboratorio CReNaRiA 2026"
Organizzato da CReNaRiA in collaborazione con la SC Sicurezza e Qualità degli Alimenti, Torino, 12/03/2026

VI Workshop annuale della rete dei laboratori ufficiali referenti per CReNaRiA
Titolo dell'intervento: "Etichettatura e diritto all'informazione dei consumatori: e-commerce e prodotti di importazione"
Organizzato da CReNaRiA in collaborazione con la SC Sicurezza e Qualità degli Alimenti, Torino, 17-18/11/2025

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 18/08/2026

*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)*