

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome SABRINA ANTONIA PRENCIPE  
E-mail sabrinaantonia.prencipe@uniroma1.it  
Nazionalità Italiana

**ATTUALE POSIZIONE  
ACCADEMICA**

**11/2020 – Attuale**

Ph.D. student in “Management, Banking and Commodity Sciences”, curriculum “Commodity Sciences”, Settore Scientifico Disciplinare: SECS-P/13 “Scienze Merceologiche”, presso il Dipartimento di Management della Facoltà di Economia della “Sapienza, Università di Roma”.

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**

**09/2020**

Abilitazione all’esercizio della professione di Biologo, conseguita presso l’Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.

**12/2017 – 27/03/2020**

Laurea Magistrale in “Scienze dell’Alimentazione e Nutrizione Umana” (LM-61), conseguita con votazione di 110 /110 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia del “Università Campus Bio-Medico di Roma” discutendo una tesi dal titolo: “Determinazione di marker di qualità del cioccolato mediante sistema multisensoriale e LC-UV/FL”.

**09/2014 – 06/12/2017**

Laurea Triennale in “Scienze dell’Alimentazione e Nutrizione Umana” (L-13), conseguita con votazione di 99/110 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia del “Università Campus Bio-Medico di Roma” discutendo una tesi dal titolo: “Nuove frontiere delle frodi alimentari: analisi di alcuni casi studio a tutela del consumatore”.

**AREE DI RICERCA**

- Analisi chimiche di matrici alimentari
- Sviluppo di nuove metodiche di analisi per la valutazione della food quality e safety
- Life Cycle Assessment (LCA), Social-LCA, Carbon Footprint
- Alimentazione sostenibile
- Perdite e sprechi alimentari
- Ambiente e sostenibilità

## PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. Spizzirri, U. G., Loizzo, M. R., Aiello, F., **Prencipe, S. A.**, & Restuccia, D. (2023). Non-dairy kefir beverages: formulation, composition, and main features. *Journal of Food Composition and Analysis*, 105130. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2023.105130> (Scopus) **IF= 4.52, classe A ANVUR**
2. Vinci, G., **Prencipe, S. A.**, Armeli, F., & Businaro, R. (2023). A Multimethodological Approach for the Valorization of “Senatore Cappelli” Wheat Milling By-Products as a Source of Bioactive Compounds and Nutraceutical Activity. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(6), 5057. <https://doi.org/10.3390/ijerph20065057> (Scopus) **IF= 3.82**
3. Gobbi L., Maddaloni L., **Prencipe S.A.**, Vinci G. (2023). Bioactive Compounds in Different Coffee Beverages for Quality and Sustainability Assessment. *Beverages*, 1:9, 1-18. 10.3390/beverages9010003 (Scopus).
4. Vinci G., Maddaloni L., **Prencipe S.A.**, Orlandini E. Sambucci M. (2023). Simple and reliable eco-extraction of bioactive compounds from dark chocolate by Deep Eutectic Solvents. A sustainable study. *International Journal of Food Science & Technology*, ISSN 0950-5423, pp. 1-15. 10.1111/ijfs.16315 (Scopus) **IF= 3.61**
5. Vinci, G.; Ruggieri, R.; Ruggeri, M.; **Prencipe, S.A.** (2023). Rice Production Chain: Environmental and Social Impact Assessment: A Review. *Agriculture*, 13, 340. <https://doi.org/10.3390/agriculture13020340> (Scopus) **IF = 3.408**
6. Restuccia D., **Prencipe S.A.**, Ruggeri M., Spizzirri U.G. (2022). Sustainability Assessment of Different Extra Virgin Olive Oil Extraction Methods through a Life Cycle Thinking Approach: Challenges and Opportunities in the Elaiio-Technical Sector. *Sustainability*, 14, 15674. <https://doi.org/10.3390/su142315674> (Scopus) **IF = 3.889**
7. Vinci, G., **Prencipe, S. A.**, Abbafati, A., & Filippi, M. (2022). Environmental Impact Assessment of an Organic Wine Production in Central Italy: Case Study from Lazio. *Sustainability*, 14(22), 15483. 10.3390/su142215483 (Scopus) **IF= 3.889.**
8. Spano, M., Di Matteo, G., Ingallina, C., Sobolev, A. P., Giusti, A. M., Vinci, G., **Prencipe S.A.**, ...& Mannina, L. (2022). Industrial Hemp (*Cannabis sativa* L.) Inflorescences as Novel Food: The Effect of Different Agronomical Practices on Chemical Profile. *Foods*, 11(22), 3658. <https://doi.org/10.3390/foods11223658> (Scopus) **IF= 5.561.**
9. Vinci G., Maddaloni L., **Prencipe S.A.**, Ruggeri M., Di Loreto M.V. (2022). A Comparison of the Mediterranean Diet and Current Food Patterns in Italy: A Life Cycle Thinking Approach for a Sustainable Consumption. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19, 12274. <https://doi.org/10.3390/ijerph191912274> (Scopus) **IF=4.614**
10. Vinci, G., **Prencipe, S. A.**, Masiello, L., & Zaki, M. G. (2022). The Application of Life Cycle Assessment to Evaluate the Environmental Impacts of Edible Insects as a Protein Source. *Earth*, 3(3), 925-938 <https://doi.org/10.3390/earth3030054> (Scopus)
11. Vinci, G., D’Ascenzo, F., Maddaloni, L., **Prencipe, S. A.**, & Tiradritti, M. (2022). The influence of green and black tea infusion parameters on total polyphenol content and antioxidant activity by ABTS and DPPH assays. *Beverages*, 8(2), 18. <https://doi.org/10.3390/beverages8020018> (Scopus)

12. **Prencipe S.A.**, Maddaloni L., Ruggieri R., Vieri S., Vinci G. (2022). Quality markers evaluation in chocolates with different cocoa content. *International Journal of Health Sciences (IJHS)*. - ISSN 2550-6978. - S6:6(2022), pp. 7762-7773. [10.53730/ijhs.v6nS6.11071](https://doi.org/10.53730/ijhs.v6nS6.11071).
13. Gobbi L., Maddaloni L., **Prencipe S.A.**, Vinci G. (2022). Evaluation of biogenic amines, phenolic and antioxidant compounds in "Senatore Cappelli" durum wheat products. *International Journal of Health Sciences (IJHS)*, 7774-7784. <https://doi.org/10.53730/ijhs.v6nS6.11095>.
14. Vinci G., Maddaloni L., **Prencipe S.A.**, Bernardo A. (2022). Integrated Study for the Shelf-life Evaluation in Food: Use of Spices, Herbs, and Bio-packaging. *Emerging Challenges in Agriculture and Food Science*, 7,40-49. ISBN: 978-93-5547-831-3 <https://doi.org/10.9734/bpi/ecafs/v7/3676A>.
15. Vinci G., Maddaloni L., Ruggeri M., **Prencipe S.A.** (2022). An Overview of Life Cycle Assessment (LCA) in the Coffee Supply Chain. In: *New Innovations in Economics, Business, and Management Vol. 9*,75-82. ISBN: 978-93-5547-719-4. <https://doi.org/10.9734/bpi/niebm/v9/2354B>
16. Vinci G., Maddaloni L., Ruggeri M., **Prencipe S.A.** (2022). Life Cycle Assessment (LCA) in the chocolate supply chain. A literature overview. In: *2<sup>nd</sup> International Conference on Coffee & Cocoa. Proceedings Book*, 202-208, IKSAD GLOBAL Publications – 2022. ISBN: 978-625-7464-83-3.
17. Vinci G., Maddaloni L., **Prencipe S.A.**, Ruggeri M. (2022). Quality and Historical Marks of National Interest: The Italian Case Study. *Standards*, 2, 106-120. ISSN: 2305-6703. <https://doi.org/10.3390/standards2020009>.
18. Vinci G.; Maddaloni L.; Mancini L.; **Prencipe S. A.**; Ruggeri M; Tiradritti M. (2021). The Health of the Water Planet: Challenges and Opportunities in the Mediterranean Area. An Overview. *Earth*, 4 (2), 894-919 <https://doi.org/10.3390/earth2040052> (Scopus)
19. Di Matteo, G., Di Matteo, P., Sambucci, M., Tirillò, J., Giusti, A. M., Vinci, G., **Prencipe S.A.**, ... & Valente, M. (2021). Commercial bio-packaging to preserve the quality and extend the shelf-life of vegetables: The case-study of pumpkin samples studied by a multimethodological approach. *Foods*, 10(10), 2440. <https://doi.org/10.3390/foods10102440> (Scopus) **IF= 5.561**.
20. Rapa M.; Maddaloni L.; **Prencipe S.A.**; Ruggieri R.; D'Ascenzo F. (2021). A green chemistry case study: sensor-based methods for bioactive compounds determination in food. In *La sostenibilità della LCA tra sfide globali e competitività delle organizzazioni*. ISBN:978-88-8286- 416-3.
21. Campiglia E.; Maddaloni L.; **Prencipe S.A.**; Ruggieri R.; Vinci G. (2021). Valutazione ambientale della produzione del Cavolfiore (*Brassica Oleracea L.*) certificato GlobalGap usando l'analisi Life Cycle Assessment. Il Life Cycle Assessment per la valutazione della sostenibilità della filiera e dei prodotti agro-alimentari: sfide e nuove opportunità, In *Cooperazione e Sostenibilità*, pp.35-49. ISBN:9788833654447.
22. **Prencipe S.A.**, Tiradritti M., Vinci G. (2021). Il Life Cycle Assessment per la produzione di vino biologico: un caso studio nel Lazio. Il Life Cycle Assessment per la valutazione della sostenibilità della filiera e dei prodotti agro-alimentari: sfide e nuove opportunità, In *Cooperazione e Sostenibilità*, pp.51-59. ISBN:9788833654447.
23. Di Loreto M.V., **Prencipe S.A.**, Vinci G. (2021). Studio integrato per la valutazione della shelf-life di campioni di zucca conservati in packaging innovativi. Il Life Cycle Assessment per la valutazione della sostenibilità della filiera e dei prodotti agro-alimentari: sfide e nuove opportunità, In *Cooperazione e Sostenibilità*, pp.141-158. ISBN:9788833654447.

24. Vinci G.; Gobbi L.; Maddaloni L.; **Prencipe S.A.** (2021). Simple, reliable determination of biogenic amines in Italian red wines. Direct analysis of underivatized biogenic amines by LC-ESI-MS. In *Journal of Advanced Mass Spectroscopy*, 1 (1), 1-6.
25. Vinci G., Maddaloni L.; **Prencipe, S. A.**; Ruggieri R. (2021). Natural Contaminants in Wines: Determination of Biogenic Amines by Chromatographic Techniques. In *International Journal of Environmental Research And Public Health*, 18 (19), 10159 (Scopus) **IF= 4.614**
26. Vinci G., Maddaloni L., **Prencipe S. A.**, Ruggeri M. (2021). Fast Determination of Biogenic Amines by the Application of Multiparametric Sensor for Food Quality. *Current Approaches in Science and Technology Research*, 6, 123-130.

## PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E SEMINARI

### **ICA 2023 - The First International Conference on Antioxidants. Sources, Methods, Health, Benefits, and Industrial Applications. 10-12 MAY 2023 | BARCELONA, SPAIN**

Presentazione dei poster:

1. "Vinci G., Gallotta L., **Prencipe S.A.**, Ruggeri M., Ruggieri R. (2023). Phenolic and antioxidant properties of Italian pasta from different retail price categories".
2. "Gobbi L., D'Ascenzo F., **Prencipe S.A.**, Mallamaci A., Vinci G. (2023). Valorization of Ancient Tomato Production Chain from Campania Region by Their Potential of Phenolic and Antioxidant Compounds".

### **TOKYO SUMMIT - 7th International Conference on Innovative Studies of Contemporary Sciences. Tokyo (Giappone), 21 – 23 Aprile 2023.**

Presentazione orale dei paper:

1. "**Prencipe S.A.**, Vinci G., Gobbi L., Ruggeri M. (2023). The use of life cycle-based approaches for the recovery of by-products from the durum wheat chain.
2. "Ruggieri R., Restuccia D., Ruggeri M., **Prencipe S.A.** (2023). Insects or meat? A comparative study by Life Cycle Assessment"

### **Workshop Ri-cicloHorto Valorizzazione Degli Scarti Agroalimentari. Roma, 23 Febbraio 2023.**

Presentazione orale: "Vinci G., **Prencipe S.A.** (2023). Studio della qualità e sostenibilità nei sottoprodotti di lavorazione di cavolfiore e carciofo.

### **The 8th International Conference of S-LCA. Aachen (Germania). 5-8 settembre 2022**

Presentazione orale: Ruggieri R., Maddaloni L., Ruggeri M., **Prencipe S.A.**, Di Loreto M.V., Vieri S., Vinci G. (2022). An LCA and S-LCA analysis of Metabolic Food Waste.

### **XXX Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (AISME2022). Bari. 27-28 ottobre 2022**

Presentazione dei poster:

1. **Prencipe S.A.**, Maddaloni, M., Masiello M., Vinci G. Green technologies and LCA for the analysis of bioactive compounds in wheat husk: an integrated study for sustainability assessment.

2. Vinci G., Bernardo A., **Prencipe S.A.**, Vieri, S. Recent evolutions in food consumption patterns during the Covid-19 emergency. The emerging market of Food Delivery and its implications on food quality.
3. Paradiso D., Maddaloni M., Gobbi L., **Prencipe S.A.**, Vinci G. Textile industry between past and future in the Museum of Merceology (MuMe).

**12° convegno AISTEC "CEREALI E SCIENZA: resilienza, sostenibilità e innovazione". Portici, 15-17 Giugno 2022**

Presentazione del poster: "Vinci G., Maddaloni M., Masiello, L, **Prencipe S.A.** (2022). Ammine biogene come marker di qualità nella pasta cruda e cotta".

**2nd International Conference on Coffee & Cocoa, Bogotá, Colombia 7-8 Aprile 2022, (online).**

Presentazione del paper: "Vinci G., Maddaloni L., Ruggeri M., **Prencipe S.A.** (2022). Life Cycle Assessment (LCA) in the chocolate supply chain. a literature overview"

**Il Life Cycle Assessment per la valutazione della sostenibilità della filiera e dei prodotti agro-alimentari: sfide e nuove opportunità – Sapienza, Università di Roma. Via del Castro Laurenziano 9, 00161 (Roma), 26 ottobre 2021.**

Presentazione del paper: "**Prencipe S.A.**, Tiradritti M., Vinci G. (2021). Il Life Cycle Assessment per la produzione di vino biologico: un caso studio nel Lazio".

**International Congress on Health & Nutrition (ICHN-21), Parigi (Francia), 21-23 Novembre 2021**

Presentazione dei paper:

1. **Prencipe S.A.**, Maddaloni L., Ruggieri R., Vieri S., Vinci G. (2022). Quality markers evaluation in chocolates with different cocoa content.
2. Gobbi L., Maddaloni L., **Prencipe S.A.**, Vinci G. (2022). Evaluation of biogenic amines, phenolic and antioxidant compounds in "Senatore Cappelli" durum wheat products.

**ORTOPACKHEALTH - Il packaging per gli alimenti ad alto valore nutrizionale: metodologie avanzate per nuove soluzioni. Roma, 12 Giugno 2021.**

Presentazione orale: "**Prencipe S.A.**, Di Loreto M.V. (2023). Determinazione di composti bioattivi e LCA: studio integrato per la valutazione del packaging".

**Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, seconda giornata della nutrizione. CREA - Via Ardeatina, 546 (Roma), 15 novembre 2019**

**Caffè espresso tra tradizione e innovazione: il progetto COMETA. Istituto nazionale studi romani - piazza dei cavalieri di Malta, 2 (Roma), 28 ottobre 2019**

**ATTIVITÀ DI RICERCA**

**2022**

Responsabile scientifico del progetto di ricerca: Valorizzazione dei sottoprodotti di lavorazione alimentari: caso studio sulla filiera del grano duro. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: AR1221816BCB020F

**2021** Responsabile scientifico del progetto di ricerca: Tecnologie green e LCA per la determinazione di composti bioattivi in matrici alimentari: studio integrato per la valutazione della sostenibilità. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: AR12117A8ABE6EF0

Componente del progetto di ricerca medio dal titolo: "Variazione dei modelli di consumo alimentare indotta dall'emergenza sanitaria Covid-19. Il ruolo del food delivery e sue implicazioni sull'aspetto qualitativo e nutrizionale degli alimenti". Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: RM12117A8B0C0939. Responsabile scientifico: Prof.ssa Giuliana Vinci.

## SCUOLE DI METODOLOGIA

**17/01/2022 – 21/01/2022** Scuola di Chemiometria, Dipartimento di Chimica Analitica DIFAR UNIGE, tenutasi online.

**23/03/2022 – 20/05/2022** Siena International School on Sustainable Development 2022, Università di Siena, tenutasi online.

**13/09/2021 – 17/09/2021** Scuola di metodologia della ricerca dell'Accademia Italiana Scienze Merceologiche (AISME), tenutasi online.

## ALTRE ATTIVITÀ DI RICERCA

**DAL 2021** Socio dell'Accademia Italiana di Scienze Merceologiche (AISME)

## PRIMA LINGUA

Italiano (madrelingua)

## ALTRE LINGUE

Inglese

- Capacità di lettura: buono (livello B2)
- Capacità di scrittura: buono (livello B2)
- Capacità di espressione orale: buono (livello B2)

Francese

- Capacità di lettura: buono (livello B1)
- Capacità di scrittura: buono (livello B1)
- Capacità di espressione orale: buono (livello B1)

## CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

- Buona conoscenza di Software **SimaPro 9.2.2.** per la valutazione del ciclo di vita (LCA) di prodotti e sistemi, Carbon Footprint, Water Footprint, Environmental Product Declaration
- Buona conoscenza dei sistemi operativi Microsoft Windows.
- Buona conoscenza dei programmi Microsoft Office (Word, Power Point, Access, Publisher)
- Certificazione **Patente europea del computer (ECDL)**
- Buona conoscenza dei Software statistici SPSS, Cat e Past4.0

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Roma, 26 maggio 2023