



## CV profilo

Linda Monaci è ricercatrice presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR di Bari. La dr.ssa Monaci si laurea presso l'Università di Bari e successivamente consegue il dottorato di ricerca in Igiene e Tecnologie alimentari svolgendo il suo lavoro di tesi presso il gruppo di chimica analitica del Dipartimento di Chimica dell'Università di Bari. Nel periodo 2002-2004 risulta vincitrice di una borsa post-dottorato in Scienze chimiche che svolge presso il Dipartimento di chimica focalizzandosi sullo sviluppo di metodi di analisi per la rivelazione di micotossine in prodotti alimentari ed intraprendendo i primi studi volti alla caratterizzazione di allergeni in alimenti tramite tecniche di spettrometria di massa. Nel Gennaio 2005 si trasferisce a Geel in Belgio, presso il Joint Research Center della Commissione Europea, dove lavora per alcuni anni come agente contrattuale presso l'Institute for Reference Materials and Measurements (IRMM) contribuendo attivamente agli avanzamenti scientifici nel campo degli allergeni alimentari. La dr.ssa Monaci dedica quindi 4 anni di studio su questa tematica utilizzando le infrastrutture presenti presso l'IRMM e sviluppando i primi approcci analitici per la quantificazione di allergeni alimentari utilizzando tecniche molto avanzate. Inizia quindi un'intensa attività di ricerca scientifica caratterizzata da pubblicazioni di elevato impatto nel settore di pertinenza, aprendo nuovi orizzonti nel campo dei metodi di analisi di allergeni basati su diversi analizzatori di spettrometria di massa e sviluppando delle metodologie molto competitive e sensibili rispetto a quelle convenzionali. Nel 2009, risultata vincitrice di concorso, viene assunta come ricercatrice presso l'ISPA-CNR di Bari dove forma ed avvia un team focalizzato su questa tematica portando all'interno dell'Istituto il suo know-how e le competenze maturate, linea che potenzia nei successivi anni. Il contributo più rilevante nelle conoscenze in questo settore della sicurezza alimentare ha riguardato l'analisi multi-target di allergeni tramite spettrometria di massa tandem prevalentemente basata su alta risoluzione e lo sviluppo di nuovi dispositivi biosensoristici con anticorpi immobilizzati. Nel corso degli anni dedica parte della propria attività di ricerca anche allo sviluppo di strategie chimico-fisiche mirate alla riduzione dell'allergenicità in alimenti considerati allergenici. La dr.ssa Monaci ha contribuito a diversi progetti sia Nazionali che Europei nel settore della sicurezza degli alimenti ed è co-autrice di 53 lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali peer-reviewed e di circa 90 abstract presentati a congressi sia in ambito nazionale che internazionale. Ha tenuto diversi seminari e lezioni nel settore specifico e è tutor e revisore esterno di diversi dottorati di ricerca in ambito internazionale con focus sugli allergeni. E' stata invitata a tenere lezioni magistrali e a partecipare come moderatrice della sessione sulla sicurezza alimentare a diversi congressi internazionali. Collabora con diverse Università italiane, con l'Università del Nebraska, con l'AOAC (US), con l'FDA (US) e con diversi istituti di ricerca in Europa. E' attualmente membro del Supervisory Board dell'associazione internazionale MoniQA attiva nell'armonizzazione di metodi analitici per la determinazione di contaminanti in alimenti ed è membro del panel internazionale dell'AOAC che si occupa della validazione di metodi per l'analisi di allergeni alimentari.