

PATRIZIA SALUSTI

e-mail: patriziasalusti@libero.it

Nata a Massa Marittima (GR) il 24 maggio del 1986, residente a Montieri (GR). *Laureata in Biotecnologie Agroalimentari presso l'Università di Siena e successiva Laurea Magistrale in Sicurezza e Qualità degli Alimenti presso la Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università della Tuscia*. Durante il corso professionalizzante post-laurea in "Management, Promozione e Valorizzazione dei Prodotti Alimentari" presso l'Università della Tuscia ha approfondito attività relative all'analisi sensoriale, partecipando a diverse sedute di addestramento su vari prodotti alimentari.

Dal 2014 al 2017 è stata titolare di diverse borse di studio nel Gruppo di Ricerca di *Tracciabilità e Caratterizzazione della Filiera agroalimentare* del Prof. Giampiero Cai - Dipartimento di Scienze della Vita (DSV) dell'Università di Siena indirizzate all'applicazione di tecniche molecolari nel campo delle frodi alimentari ed al miglioramento del profilo nutrizionale degli alimenti.

Dal 2016 è consulente in Sicurezza e Qualità Alimentare come libero professionista e collaboratrice scientifica presso l'Istituto per la BioEconomia (IBE CNR) con il quale segue alcuni progetti di trasferimento dell'innovazione nell'ambito di Progetti Integrati di Filiera (PIF) finanziati dalla Regione Toscana. Si occupa della valorizzazione della biodiversità vegetale in fase di post-raccolta, analizzando l'impatto delle condizioni di trasformazione sulla qualità nutrizionale e sensoriale degli alimenti ottenuti da materie prime vegetali a rischio di estinzione. Si occupa dell'organizzazione e pianificazione di attività di analisi sensoriale e consumer test su prodotti agroalimentari.

È membro della giuria del Premio Nazionale Farina di Castagne e del panel di assaggio della Nocciola Romana DOP, Brand Teller in eventi di assaggio con il consumatore, applicando la comunicazione sensoriale innovativa dei prodotti alimentari.

Pubblicazioni selezionate

Cantini C., Salusti P., Poggioni L., Romi M. - Analisi del profilo aromatico delle farine di castagna e relazioni con le proprietà sensoriali. Atti Castanea 2019.

Cantini C., Salusti P., Romi M., Francini A., Sebastiani L., 2017. Sensory profiling and consumer acceptability of new dark cocoa bars containing Tuscan autochthonous food products. Food Science and Nutrition.

Cantini C., Salusti P., Romi M., Costagli F. Realizzazione di una scheda di valutazione sensoriale per la farina di castagne. Atti del VI Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali, 30 novembre - 2 dicembre 2016.