

Nome	Niccolò
Cognome	Pini
Indirizzo	Via delle fonti 47- 50018 Scandicci (Fi)
Telefono	3200249291
E-mail	niccolopini8@gmail.com ; niccolo@foodmicroteam.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	21/10/1988

Esperienza lavorativa

Aprile 2021- ad oggi	FoodMicroTeam srl Sede legale: Via Santo Spirito n. 14, 50125 Firenze
Tipo di impiego	Dipendente indeterminato
Aprile 2020- Marzo 2021	Borsa di ricerca Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali Facoltà di Agraria di Firenze (Via San Bonaventura 13-50145 Firenze)
Titolo progetto	<i>“Isolamento e selezione di batteri da latte crudo per la produzione di lattici fermentati funzionali”</i> –Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Responsabile Scientifico Prof.ssa Lisa Granchi.
Aprile 2019- Marzo 2020	Borsa di ricerca Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali Facoltà di Agraria di Firenze (Piazzale delle Cascine 18-50144 Firenze)
Titolo progetto	<i>“Studio di impasti acidi ottenuti con farine di diverse varietà di cereali e legumi”</i> –Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Responsabile Scientifico Prof.ssa Lisa Granchi.
Marzo 2018 - Febbraio 2019	Rinnovo borsa di ricerca Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali Facoltà di Agraria di Firenze (Piazzale delle Cascine 18-50144 Firenze)
Titolo progetto	<i>“Selezione di lieviti vinari autoctoni”</i> – Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Responsabile Scientifico Prof.ssa Lisa Granchi.
Marzo 2017 - Febbraio 2018	Borsa di ricerca Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali Facoltà di Agraria di Firenze (Piazzale delle Cascine 18-50144 Firenze)
Titolo progetto	<i>“Selezione di lieviti vinari autoctoni”</i> –Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Responsabile Scientifico Prof.ssa Lisa Granchi.
Marzo 2016 - Febbraio 2017	Borsa di ricerca Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali Facoltà di Agraria di Firenze (Piazzale delle Cascine 18-50144 Firenze)
Titolo progetto	<i>“Microbiota di impasti acidi e sua applicazione nell'industria dei prodotti da forno”</i> –Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Responsabile Scientifico Prof.ssa Lisa Granchi.

Istruzione e formazione

Febbraio 2022	Partecipazione al corso "Tecniche di vendita". Progetto ONE: percorsi di innovaziONE, Confindustria.
Dicembre 2020	Partecipazione al corso formativo "Soft Skills" (SSI- IIIedizione 2020DU0023)
Dicembre 2018	Superamento Esame di Stato per l'abilitazione a Tecnologo Alimentare
2011 - 2014	Facoltà di Agraria di Firenze Piazzale delle Cascine 18 - 50144 Firenze
Qualifica conseguita	Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110 e lode Titolo Tesi: Aspetti microbiologici e tecnologici del batterio lattico <i>Lactobacillus rossiae</i> BB9 per un possibile impiego come starter a base di batteri lattici
Febbraio - Giugno 2013	Stage Universitario ZEUS IBA spa - Via Bibbiena 12/14 - 50142 Firenze
2007 - 2011	Facoltà di Agraria di Firenze Piazzale delle Cascine 18 - 50144 Firenze
Qualifica conseguita	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 104/110 Titolo Tesi: caratterizzazione microbiologica e tecnologica di impasti acidi per la produzione di pane con farina di grano verna
Aprile - Maggio 2011	Stage Universitario Azienda Agricola Montepaldi Via Montepaldi 12 - 50026 San Casciano Val di Pesa (Fi)
2002 - 2007	Istituto Tecnico Agrario Via delle Cascine 11 - 50144 (Fi)
Qualifica conseguita	Diploma perito agrario (agroindustriale) con votazione 76/100

Pubblicazioni

- Settembre 2021 Co-autore in articolo scientifico dal titolo "Effects of kneading machine type and total element revolutions on dough rheology and bread characteristics: A focus on straight dough and indirect (biga) methods" pubblicato su rivista LWT-Food Science and Technology.
- Aprile 2021 Co-autore in articolo scientifico dal titolo "Influence of different leavening agents on technological and nutritional characteristics of whole grain breads obtained from ancient and modern flour varieties" pubblicato su rivista European Food Research and Technology.
- Settembre 2020 Co-autore in articolo scientifico dal titolo "Technological feature assessment of lactic acid bacteria isolated from cricket powder's spontaneous fermentation as potential starters for cricket-wheat bread production". Pubblicato su rivista Foods.
- Dicembre 2019 Co-autore in articolo scientifico dal titolo "Development of new microalgae-based sourdough "crostini": functional effects of *Arthrospira platensis* (spirulina) addition". Scientific Reports volume 9, Article number: 19433.
- Agosto 2019 Co-autore in articolo scientifico dal titolo "Exploitation of sourdough lactic acid bacteria to reduce raffinose family oligosaccharides (RFOs) content in breads enriched with chickpea flour". Pubblicato su rivista European Food Research and Technology, pp. 1-11, ISSN-1438-2385 DOI.
- Giugno 2019 Co-autore in articolo scientifico dal titolo "Use of Selected Lactobacilli to Increase γ -Aminobutyric Acid (GABA) Content in Sourdough Bread Enriched with Amaranth Flour" pubblicato su rivista "Foods", vol. 8, pp. 218-230, ISSN:2304-8158.
- Febbraio 2019 Co-autore in articolo scientifico dal titolo "Liquid and firm sourdough fermentation: microbial robustness and interactions during consecutive backsloppings". Pubblicato su rivista LWT- Food Science and Technology.
- 6-8 Giugno 2018 Co-autore in abstract e poster dal titolo "Microbial evolution during consecutive backsloppings in liquid and firm sourdough fermentations". 7° International Symposium on Sourdough. Cork, Irlanda.
- Co-autore in abstract e poster dal titolo "Influence of different mother sponge regeneration cycles on the intraspecific evolution of Tuscan sourdough. 7° International Symposium on Sourdough. Cork, Irlanda.
- 2-4 Novembre 2016 Co-autore in abstract e poster dal titolo "Use of selected lactic acid bacteria and amaranth flour to increase γ -aminobutyric acid content and antioxidant capacity in sourdough bread" per convegno "The Food Factory I" presso Barcellona.