

Curriculum

Mirella Zancato laureata in Farmacia all'Università degli Studi di Padova 08.11.1983.

Dal 1983 svolge la sua attività in qualità di responsabile del laboratorio di Microanalisi del Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università degli Studi di Padova.

Nel ruolo di Professore aggregato ha svolto attività didattica nei Corsi di Laurea in Farmacia, in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, in Tecniche Erboristiche, in Scienze Farmaceutiche Applicate, in Dietistica, e nella Scuola di Specialità in Scienze dell'Alimentazione, indirizzo Nutrizione Applicata.

L'attività di ricerca, nel settore della Chimica Analitica, è prevalentemente rivolta all'analisi qualitativa e quantitativa di sostanze o composti di interesse farmaceutico, alimentare e di fitocomposti naturali, con elaborazione di nuove metodiche di analisi utilizzando metodi di separazione e di rilevazione come gas-massa, LC-Massa NMR, Assorbimento Atomico. E' coautrice di pubblicazioni scientifiche e di comunicazioni a congressi Nazionali ed Internazionali.

Elenco pubblicazioni:

Urska Vrhovsek, Graziano Guella, Mattia Gasperotti, Elisa Pojer, Mirella Zancato, Fulvio Mattivi (2012).

Clarifying the Identity of the Main Ellagitannin in the Fruit of the Strawberry, *Fragaria vesca* and *Fragaria ananassa* Duch. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (ISSN:0021-8561), 2507- 2516, 60;

Davide Rossi, Enrico Mioni, Mirella Zancato, Antonio Bettero, Sergio Rossi (2012). **Development of a tensiometric model for surface energy characterization of raw coffee beans** JOURNAL OF FOOD ENGINEERING (ISSN:0260-8774), 352- 357, 112;

Bertazzo A; Agnolin F; Comai S; M. ZANCATO; Costa C.L.V.; Seraglia R; Traldi P (2011).

The protein profile of *Theobroma Cacao* L. seeds as obtained by matrix-assisted laser desorption/ionization mass spectrometry RAPID COMMUNICATIONS IN MASS SPECTROMETRY (ISSN:0951-4198), 2035- 2042, 25;

Bertazzo A; Comai S; Brunato I; M. ZANCATO; Costa C.V.L. (2011).

The content of protein and non-protein (free and protein-bound) tryptophan in *Theobroma Cacao* beans FOOD CHEMISTRY (ISSN:0308-8146), 93- 96, 124;

Comai S; Bertazzo A; Bailoni L; M. ZANCATO; Costa C.L.V.; Allegri G (2007). **Protein and Non-protein (free and bound-protein) and tryptophan in legume seeds** FOOD CHEMISTRY (ISSN:0308-8146), 657- 661, 103;

L. RONCONI; C. MACCATO; D. BARRECA; R. SAINI; M. ZANCATO; D. FREGONA (2005). **Gold(III) dithiocarbamate derivatives of N- methylglycine: an experimental and theoretical investigation** POLYHEDRON (ISSN:0277-5387), 521- 531, 24;

G. BOMBI; G. PALMA; S. LORA; M. ZANCATO; A. A. D'ARCHIVIO; K.. JERBEK; CORAIN B. (2003). **Generating palladium nanoclusters inside very lipophilic gel-type functional resins: preliminary catalytic tests in the hydrogenation of 2-ethylanthraquinone to 2-ethylanthrahydroquinone** JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS. A: CHEMICAL (ISSN:1381-1169), 273- 281, 194;

L'orario di ricevimento è il giovedì dalle ore 10.00 alle ore 13.00.