europass

Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CAPRAI ELISABETTA**

ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date (da – a)	Dal 1° maggio 2012 ad oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**Reparto Chimico degli Alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna, Bologna** via Fiorini, 5 40127 Bologna
• Tipo di azienda o settore	Ente pubblico
• Tipo di impiego	**Tempo indeterminato**
• Principali mansioni e responsabilità	Dirigente Chimico

Dal 1° maggio 2026 responsabile di Struttura Semplice “Laboratorio Micotossine e tossine vegetali”.

Dal 1° gennaio 2026 responsabile del Laboratorio Nazionale di Riferimento per le tossine vegetali negli alimenti **LNR TVN**.

Esperto IZSLER per la partecipazione al gruppo di lavoro presso la Commissione Europea “Working Group on Agricultural Contaminants in food”.

Referente scientifico IZSLER per il settore di riferimento EFSA (art. 36): 4.9 chemical contaminants e 4.10 human nutrition, dietetic products, allergens and/or novel foods.

Componente del Gruppo di Coordinamento Regionale per la Sicurezza Chimica (Emilia Romagna) dal 2022 e responsabile dell'attività analitica condotta sui cosmetici presso il Reparto Chimico di Bologna (IZSLER).

Dal 2022 Assicuratore Qualità del Reparto Chimico degli Alimenti di Bologna (IZSLER).

Dal 2020 responsabile dello sviluppo e validazione di metodiche analitiche nell’ambito del Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Tossine Vegetali Naturali negli alimenti (LNR-TVN).
Dal 2016 responsabile del settore analitico Micotossine e Tossine Vegetali Naturali.

• Date (da – a)	maggio 2011 – aprile 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**Reparto chimico degli Alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna, Bologna** via Fiorini, 5 40127 Bologna
• Tipo di azienda o settore	Ente pubblico
• Tipo di impiego	**Borsa di studio**

• Principali mansioni e responsabilità	Monitoraggio dello stato sanitario dei prodotti ittici delle acque interne dell'Emilia Romagna – anno 2010-2011
• Date (da – a)	novembre 2010 – gennaio 2011
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**AUSL Bologna**
• Tipo di azienda o settore	Ente pubblico
• Tipo di impiego	**Contratto di collaborazione occasionale**
• Principali mansioni e responsabilità	Campagna di educazione sanitaria rivolta al corretto uso dei prodotti cosmetici e possibili rischi correlati a prodotti non sicuri, scaduti o impropriamente utilizzati. Analisi chimica di prodotti cosmetici per la ricerca di conservanti, ftalati e metalli pesanti.
• Date (da – a)	giugno 2009 – dicembre 2009
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**ACME s.r.l.**, via Portella della Ginestra,9 42025 Cavriago (RE)
• Tipo di azienda o settore	Azienda farmaceutica
• Tipo di impiego	**Contratto a progetto**
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione ed analisi di campioni nell'ambito di studi sperimentali su animali da reddito e relativi medicinali veterinari.
• Date (da – a)	ottobre 2008 – marzo 2009
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**ASCOR Chimici s.r.l.** via Piana, 265 47032 Bertinoro (FC)
• Tipo di azienda o settore	Azienda farmaceutica
• Tipo di impiego	**Contratto a progetto**
• Principali mansioni e responsabilità	Analisi residui di farmaci veterinari relativi al Decreto Ministeriale 4 marzo 2005 "Revisione dei farmaci per uso veterinario".
• Date (da – a)	settembre 2006 – settembre 2008
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**Reparto di Merceologia degli Alimenti di Origine Animale, IZSLER, Bologna** via Fiorini, 5 40127 Bologna
• Tipo di azienda o settore	Ente pubblico
• Tipo di impiego	**Borsa di studio**
• Principali mansioni e responsabilità	Messa a punto e standardizzazione di metodologie analitiche per la determinazione e quantificazione di additivi di attualità per la salute pubblica.
• Date (da – a)	febbraio 2006 – luglio 2006
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**Reparto di Merceologia degli Alimenti di Origine Animale, IZSLER, Bologna** via Fiorini, 5 40127 Bologna
• Tipo di azienda o settore	Ente pubblico
• Tipo di impiego	**Borsa di studio**
• Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione di circuiti interlaboratorio per la rete degli IIZZSS finalizzati alla valutazione delle metodiche analitiche utilizzabili nell'ambito della ricerca dei residui nei prodotti di origine animale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Diploma di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione**, Università degli Studi di Padova
• Votazione	68/70
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Master di II livello "Sistema qualità nel laboratorio chimico-analitico"**, Dipartimento di Chimica Generale ed Inorganica, Chimica Analitica, Chimica Fisica, Università degli Studi di Parma.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Statistica, chimica analitica strumentale, sicurezza nel laboratorio chimico analitico, gestione informatica del laboratorio chimico, sistema qualità del laboratorio chimico analitico, chemiometria, sviluppo di metodi analitico-strumentali per l'analisi di sostanze in tracce, validazione di metodi analitici.
• Votazione	110 e lode
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Laurea** quinquennale in **Chimica e Tecnologia Farmaceutiche**, Facoltà di Farmacia Università degli Studi di Bologna
• Votazione	106/110
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Diploma di Maturità Scientifica, Liceo Scientifico Statale E. Fermi, Bologna

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	italiano				
Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	C1	B2	B2	B2
spagnolo	B2	C1	B1	B1	A2

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Ottima conoscenza delle tecniche analitiche cromatografiche (LC/MS-MS, LC-fluorimetro, LC-DAD).

Ottima conoscenza del Sistema Qualità (ISO 17025:2018).

Buona conoscenza del sistema operativo MS Windows e dei Programmi Office: Word, Excel, PowerPoint

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Esperienza nello sviluppo di metodiche analitiche relative alla ricerca di micotossine, tossine vegetali naturali, additivi e coloranti, residui di farmaci veterinari, contaminanti ambientali e cosmetici, compresa la stesura dei relativi protocolli di validazione.

Ottima conoscenza delle procedure di validazione dei metodi di prova in accordo alle normative vigenti nell'ambito della sicurezza alimentare, in particolare: Regolamento UE 2017/625, Regolamento UE 2021/808, Regolamento UE 2008/1333, Regolamento UE 2007/333, Regolamento UE 2023/915, Regolamento UE 2023/2782 e Regolamento UE 2023/2783.

Dal 2012 docente a corsi di formazione interna (IZSLER) ed esterna in materia di sicurezza alimentare e sicurezza dei prodotti cosmetici.

Correlatrice nell'ambito di tesi universitarie dell'Università degli Studi di Bologna e dell'Università degli Studi di Parma.

PUBBLICAZIONI

1. – PAREJO I, CAPRAI, BASTIDA J, VILADOMAT F, JAUREGUI O, CODINA C: "Investigation of Lepechinia graveolens for its antioxidant activity and phenolic composition", Journal of Ethnopharmacology, 2004, vol. 94 (1), pp 175-84.
https://doi.org/10.1016/j.jep.2004.05.017

2. - CAPRAI° E, ACCURSO° D, GALLETTI° G, LICATA E, CARONE° V
Contaminazione da aflatossina M1 nel latte bovin: risultati di cinque anni di sorveglianza in Emilia-Romagna Aflatoxin M1 contamination in bovine milk : results during five years of surveillance in Emilia Romagna region.
Sci Tec Latt Casearia. - Vol. 59 no 5 (2008). - p 379-394. - 7 bib ref [Nr. Estr. 4024]

3. - MENOTTA° S, CAPRAI° E, MASSELLI° M, NOCERA L, TAUS L, MASSIRIO° I, FEDRIZZI° G
Emergenza aflatossine 2003: controllo dei formaggi a lunga stagionatura prodotti in Emilia Romagna, Emergency during year 2003: control of aflatoxin MI levels in cheese samples produced in Emilia Romagna region.
Sci Tec Latt Casearia. - Vol. 59 no 2 (2008). - p 113-119. - 8 bib ref [Nr. Estr. 3836]

4. - ZARENGHI L, FEDRIZZI° G, MASSELLI° M, CAPRAI° E, UNGARI D, GORRERI M, NOCERA L, MENOTTA° S
Valutazione del fattore di trasferimento di aflatossina M1 nei formaggi a pasta dura a lunga stagionatura e studio della sua distribuzione nella forma. Aflatoxin M1 concentration levels inside cheese samples and evaluation of its distribution between whey and cheese during the production.
Sci Tec Latt Casearia. - Vol. 59 no 2 (2008). - p 133-139 - 7 bib ref [Nr. Estr. 3835]

5. - BONAN° S, FEDRIZZI° G, MENOTTA° S, CAPRAI° E
Simultaneous determination of synthetic dyes in foodstuffs and beverages by high-performance liquid chromatography coupled with diode-array detector
Dyes Pigment. - Vol. 99 (2013). - p 36-40. - 34 bib ref (ultimo accesso 04/04/2019) https://doi.org/10.1016/j.dyepig.2013.03.029 [Nr. Estr. 5520] IF 3,532

6. - RUBINI° S, BONATI A, ANDREOLI° G, MERLA° C, CAPRAI° E, BALDISSEROTTO A, VERTUANI S, MANFREDINI S
Chemical and microbiological analysis of cosmetics for hair dyeing and body painting
Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX) (52nd: Fibes Congress Center Seville, Spain: 04th-07th September 2016)
Toxicol Lett. - Vol. 258 Suppl (2016). - p S187 (ultimo accesso 02/03/2019) https://doi.org/10.1016/j.toxlet.2016.06.1689 [Nr. Estr. 7387] IF 3,522

7. - RONCADA P, ALTAFINI A, FEDRIZZI° G, GUERRINI A, POLONINI° GL, CAPRAI° E
Ochratoxin A contamination of the casing and the edible portion of artisan salamis produced in two Italian regions
World Mycotoxin J. - Vol. 13 no 4 (2020). - p 553-562. - 53 bib ref https://doi.org/10.3920/WMJ2020.2568 [Nr. Estr. 8565] IF 2,306

8. - ALTAFINI A, RONCADA P, GUERRINI A, MINKOUMBA_SONFACK° G, FEDRIZZI° G, CAPRAI° E
Occurrence of ochratoxin A in different types of cheese offered for sale in Italy
Toxins. - Vol. 13 no 8 (2021) - Article no. 540 (15 p). - 78 bib ref (ultimo accesso 09/08/2021) https://doi.org/10.3390/toxins13080540 [Nr. Estr. 8661] IF 4,546

9. - ALTAFINI A, RONCADA P, GUERRINI A, MINKOUMBA_SONFACK° G, ACCURSO° D, CAPRAI° E
Development of histamine in fresh and canned tuna steaks stored under different experimental temperature conditions

Foods. - Vol. 11 no 24 (2022). - Article no. 4034 (19 p). - 79 bib ref (ultimo accesso 14/12/2022) https://doi.org/10.3390/foods11244034 [Nr. Estr. 9086] IF 5,561

10. - ALTAFINI A, RONCADA P, MINKOUMBA_SONFACK° G, GUERRINI A, ROMEO GA, FEDRIZZI° G, CAPRAI° E

Occurrence of histamine in commercial cat foods under different storage conditions

Vet Sci. - Vol. 9 no 6 (2022). - Article no 270 (15 p). - 59 bib ref (ultimo accesso 23/06/2022) https://doi.org/10.3390/vetsci9060270 [Nr. Estr. 8916] IF 2,518

11. - FEDRIZZI° G, CAPRAI° E, CONTESSI A, PIANA L

Alcaloidi pirrolizidinici nel polline

Apis. - Vol. 6 (2022) - p 30-35 [Nr. Estr. 9288]

12. - PELOSO° M, MINKOUMBA_SONFACK° G, PADUANO S, DE_MARTINO M, DE_SANTIS B, CAPRAI° E

Pyrrolizidine alkaloids in food on the Italian market

Molecules . - Vol. 28 no 14 (2023). - Article no. 5346 (15 p). - 57 bib ref (ultimo accesso 04/08/2023) https://doi.org/10.3390/molecules28145346 [Nr. Estr. 9308] IF 4,6

13. - RONCADA P, ISANI G, PELOSO° M, DALMONTE T, BONAN° S, CAPRAI° E

Pyrrolizidine alkaloids from monofloral and multifloral Italian honey

Int J Environ Res Public Health. - Vol. 20 no 7 (2023). - Article no. 5410 (18 p). - 53 bib ref (ultimo accesso 05/04/2023) https://doi.org/10.3390/ijerph20075410 [Nr. Estr. 9275]

14. - CAPRAI° E, PRIZIO° I, PELOSO° M, MINKOUMBA_SONFACK G°, BONAN° S, BENINI N, GHIDINI S, VARRÀ MO, ZANARDI E, LANZA GT, FEDRIZZI° G

Case reports of tropane alkaloid contamination in spinach from Italy and its potential implications for consumer health

Food Control. - Vol. 160 (2024). - Article no. 110334 (10 p). - 45 bib ref (ultimo accesso 12/12/2024) https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110334 [Nr. Estr. 9791] IF 5,6

15. - GIANTIN S, FRANZIN A, BRUSA F, MONTEMURRO V, BOZZETTA E, CAPRAI° E, FEDRIZZI° G, GIROLAMI F, NEBBIA C

Overview of cyanide poisoning in cattle from Sorghum halepense and S. bicolor cultivars in Northwest Italy

Animals. - Vol. 14 no 5 (2024). - Article no. 743 (16 p). - 39 bib ref (ultimo accesso 23/04/2025) https://doi.org/10.3390/ani14050743 [Nr. Estr. 9973] IF 2,7

16. - GUERRINI A, RONCADA P, AL_QUDAH KM, ISANI G, PACICCO F, PELOSO° M, SARDI L, TEDESCO DEA, ROMEO GA, CAPRAI° E

Content of toxic elements (arsenic, cadmium, mercury, lead) in eggs from an ethically managed laying hen farm

Animals. - Vol. 14 no 7 (2024). - Article no. 1133 (16 p). - 77 bib ref (ultimo accesso 12/04/2024) https://doi.org/10.3390/ani14071133 [Nr. Estr. 9579] IF 2,7

17. - PELOSO° M, MINKOUMBA_SONFACK° G, PRIZIO° I, BARALDINI_MOLGORA° E, PEDRETTI G, FEDRIZZI° G, CAPRAI° E

Climate effects on ergot and ergot alkaloids occurrence in Italian wheat

Foods. - Vol. 13 no 12 (2024). - Article no. 1907 (15 p). - 54 bib ref (ultimo accesso 25/06/2024) https://doi.org/10.3390/foods13121907 [Nr. Estr. 9641] IF 4,7

18. - BUTOVSKAYA° E, CAPRAI° E, PELOSO° M, GASPARINI° M, BORGIA° M, ABDUL° ME, CANDOTTI° P, MENOTTA° S

Plant-based milk alternatives : assessing the occurrence of chemical and microbiological contaminants in soy, oat, rice and almond beverages from Italian market

Food Control. - Vol. 169 (2025). - Article no. 111005 (8 p). - 54 bib ref (ultimo accesso 19/11/2024) https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.111005 [Nr. Estr. 9761] IF 6,3

19. - CAPRAI° E, DI FAZIO A, ZANARDI E, VARRÀ MO, GHIDINI S, ROMEO GA, MINKOUMBA_SONFACK° G, PRIZIO° I, BONAN° S

Food safety concerns regarding pyrrolizidine alkaloid contamination in tea and honey from Italy: exposure levels and health risk implications

Food Control. - Vol. 176 (2025). - Article no. 111388 (12 p). - 52 bib ref (ultimo accesso 03/10/2025) https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2025.111388 [Nr. Estr. 9987] IF 6,3

20.- JASAREVIC M, MORALES RODRIGUEZ C, SCIALÒ G, DE SANTIS B; DEBEGNACH F, PALCHETTI A, D'AMBROSIO L, CAPRAI E, MINKOUMBA SONFACK G, MANCINELLI R, CATALANI A, CHILLOSI G, "Durum wheat kernel contamination by mycotoxigenic fungi and mycotoxins as affected by soil tillage and fertilization management in a Mediterranean environment", Journal of Plant Pathology 2025. https://doi.org/10.1007/s42161-025-01897-z

21. - FURLAN L, BONA S, MATTEO R, LAZZERI L, BENVEGNÙ I, CASADEI N, CAPRAI° E, PRIZIO° I, PARISI B

Effectiveness of sunn hemp (Crotalaria juncea L.) in reducing wireworm damage in potatoes

Insects. - Vol. 16 no 7 (2025). - Article no. 674 (19 p). - 46 bib ref (ultimo accesso 09/12/2025) https://doi.org/10.3390/insects16070674 [Nr. Estr. 10027] IF 2,9

22. - PELOSO° M, BONAN° S, PELLICCIOTTI° S, PRIZIO° I, MINKOUMBA_SONFACK° G, BARALDINI_MOLGORA° E, CAPRAI° E

Pyrrolizidine alkaloids in tea (Camellia sinensis) and honey : health risk assessment for consumer

Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX) (59th: Athens, Greece : 14 -17 September 2025)

Toxicol Lett. - Vol. 411 suppl 1 (2025). - p s381- s382 (P30-18) - 9 bib ref (ultimo accesso 06/10/2025) https://www.sciencedirect.com/journal/toxicology-letters/vol/411/suppl/S https://doi.org/10.1016/j.toxlet.2025.07.879 [Nr. Estr. 10102] IF 2,9

23. - PELOSO° M, CAPRIOTTI° A, ACCURSO° D, BUTOVSKAYA° E, FEDRIZZI° G, CAPRAI° E

UPLC-MS/MS analysis of hydroxyanthracene derivatives in botanical food products and supplements : surveillance of the Italian market

Foods. - Vol. 14 no 7 (2025). - Article no. 1229 (15 p). - 60 bib ref (ultimo accesso 23/04/2025) https://doi.org/10.3390/foods14071229 [Nr. Estr. 9978] IF 5,1

24. - PELOSO° M, PRIZIO I, MINKOUMBA SONFACK° G, BARALDINI MOLGORA° E, CAPRAI° E

Quinolizidine Alkaloid Profiles in Lupin-Based Products: Monitoring of the Italian Retail Market and Efficacy of the Debittering Process

Foods 2026, 15, 2269 https://doi.org/10.3390/foods15132269

La sottoscritta Dr.ssa Elisabetta Caprai, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445 del 28 dicembre 2000, DICHIARA sotto la propria responsabilità che i contenuti del presente curriculum formativo e professionale corrispondono al vero.

La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Bologna, 20/10/2026

NOME E COGNOME
Elisabetta Caprai

Firmato digitalmente da: Elisabetta Caprai
Organizzazione: IZSLER/00284840170
Data: 20/10/2026 11:57:38

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi del "Codice dell'Amministrazione Digitale" (D.L.vo n.82/2005 e s.m.i).