

Sketch bibliografico



Il Professor Mauro Serafini è Responsabile del laboratorio “Alimenti funzionali e prevenzione stress metabolico” presso il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria, centro di Nutrizione di Roma (CRA-NUT). Le sue ricerche sono tese a svelare i meccanismi di difesa dell’organismo nei confronti degli stress nutrizionali e a identificare ingredienti e alimenti funzionali in grado di esercitare un’azione di prevenzione dei fattori di rischio ossidativi e infiammatori e delle patologie correlate. Recentemente è stata avviata una linea di ricerca in eco-nutrizione focalizzata sulla valutazione della sostenibilità nutrizionale e sul rapporto Salute dell’Uomo e del Pianeta.

Laureato con lode in Scienze Biologiche all’Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Fisiopatologia Sperimentale presso l’Università di Pavia, Facoltà di Medicina. È stato ospite per due anni presso il Laboratorio d’Immunologia Nutrizionale (HNRC, Tufts University) di Boston. Professore ad invito alla Kyoto Medical University grazie ad un finanziamento della “Japan Society for Promotion of Science” per tenere seminari in Università e Centri di Ricerca giapponesi. Direttore di Programma all’INRAN soppresso nel 2012 e assorbito dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura, quest’ultimo riunito all’INEA e commissariato nel gennaio 2015.

Professore a invito alla Facoltà di Tecnologie Alimentari e Biotecnologie dell’Università di Zagabria” dove tiene un corso su “Alimenti, Nutrizione e Salute”. È tutore di laureandi e di dottorandi di ricerca. Ha ottenuto l’Abilitazione Nazionale da Ordinario per i raggruppamenti disciplinari MED49 (Scienze Tecniche Dietetiche Applicate) e BIO10 (Biochimica). Editore Associato di Journal Food Composition Analyses, Journal of Functional Foods, Nutrition and Aging, Frontiers in Nutrition and Ecological Sustainability e Frontiers in Immuno-Nutrition.

Il Prof. Serafini è responsabile di progetti di ricerca pubblici e privati inerenti per argomenti inerenti gli alimenti funzionali. Autore di lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali prestigiose come Lancet, Circulation, Gastroenterology e Nature focalizzati sul ruolo funzionale degli alimenti di origine vegetale tra i quali tè, cioccolato, mirtillo etc. Di prossima uscita, (Marzo 2015) il libro “Mangiare per prevenire. L’immuno-nutrizione a tavola” che descrive i rapporti tra cibo e sistema immunitario.

Recentemente è stato incluso, per il settore agricoltura, nella lista redatta dalla Thomson Reuters (www.highlycited.com) relativa ai Ricercatori internazionali i cui lavori scientifici sono stati i più citati nel periodo 2002-2013 (Essential Science Indicators, top 1%).