


## INFORMAZIONI PERSONALI

**Ivano De Noni** +39 02 50316680 ivano.denoni@unimi.it

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 2002- Professore Associato (settore disciplinare AGR15 - 07F1) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano  
Università degli Studi di Milano  
Via Festa del Perdono 7, Milano – [www.unimi.it](http://www.unimi.it)  
Attività didattica e di ricerca nel settore agroalimentare  
Pubblica amministrazione
- 2017- Co-editor  
Italian Journal of Food Science  
Attività editoriale
- 2015- Membro Comitato Scientifico  
Ce.D.R.A. – Centro di Divulgazione delle Ricerche nel settore Agroalimentare (Cesena)  
Divulgazione tecnico-scientifica
- 2014- Editorialista della rivista "Il Latte" ([www.latteneews.it](http://www.latteneews.it))  
TECNICHE NUOVE SpA  
Via Eritrea 21, 20157 Milano  
Attività editoriale  
Editoria
- 1995 - 2002 Ricercatore (settore scientifico disciplinare AGR15 - 07F1) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano  
Università degli Studi di Milano  
Via Festa del Perdono 7, Milano – [www.unimi.it](http://www.unimi.it)  
Attività didattica e di ricerca nel settore agroalimentare  
Pubblica amministrazione
- 1986-1995 Direttore chimico  
Ispettorato Centrale per la Prevenzione e Repressione delle Frodi Agroalimentari del MIPAAF  
Via XX Settembre 20, Roma  
Controllo analitico di prodotti agro-alimentari  
Pubblica amministrazione
- 1984-1985 Insegnante  
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Via Trastevere 56, Roma  
Attività didattica nella scuola secondaria di I e II grado  
Pubblica amministrazione

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

1980-1984 Laurea in Scienze Agrarie  
 Università degli Studi di Milano  
 Via Festa del Perdono 7, 20122 Milano – www.unimi.it

**COMPETENZE PERSONALI**

Il Prof. Ivano De Noni svolge attività di ricerca prevalentemente orientate verso: il riconoscimento delle modificazioni indotte a materie prime e prodotti finiti dalle tecnologie di lavorazione; lo sviluppo di metodiche analitiche per la valutazione della autenticità e qualità dei prodotti alimentari; la caratterizzazione e la valutazione delle proprietà bioattive collegate a componenti chimici e microbici degli alimenti; la tutela e la valorizzazione tecnologica delle filiere tipiche lattiero-casearie. Il Prof. De Noni ha partecipato a Progetti di Ricerca Regionali, Nazionali, INTERREG e Comunitari. Dal 2008 al 2018 ha pubblicato 48 articoli su riviste internazionali peer-reviewed (<https://www.scopus.com>, Author ID: 55917417700, ORCID ID 0000-0003-1281-7053). E' autore di 2 Metodi Ufficiali di analisi e coautore di 7 libri a diffusione nazionale o internazionale.

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C2	C1	C1	C1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

**Competenze comunicative** COORDINATORE DEL LAVORO SPERIMENTALE DI STUDENTI PER LO SVOLGIMENTO DELLA TESI DI LAUREA. CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI ACQUISITE E SVILUPPATE NELL'AMBITO DELLA PROPRIA ATTIVITÀ DIDATTICA E DI RICERCA INSEGNAMENTI SVOLTI:  
 "Trasformazioni delle produzioni mod. 2: industrie agrarie" per il CdL triennale in "Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano"  
 "Tecnologia delle bevande alcoliche" per il CdL triennale in "Scienze e Tecnologie Alimentari"  
 "Tecnologia della birra e distillati" per CdL triennale in "Viticoltura ed enologia"  
 Lezioni inerenti la chimica e tecnologia del latte la "Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione" della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università e per la "Scuola di Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati" della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano.

**Competenze organizzative e gestionali** PARTECIPAZIONE E COORDINAMENTO DI ATTIVITÀ SPERIMENTALI E DI CONTROLLO ALL'INTERNO DI PROGETTI DI RICERCA REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INERENTI IL SETTORE AGROALIMENTARE

**Competenze professionali** CONOSCENZA TEORICA ED APPLICATIVA DELLA CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI ACQUISITA IN AMBITO UNIVERSITARIO PRESSO STRUTTURE ITALIANE ED EUROPEE.  
 CONOSCENZA TEORICA ED APPLICATIVA DI TECNICHE ANALITICHE AVANZATE PER LO STUDIO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI ACQUISITA IN AMBITO UNIVERSITARIO PRESSO STRUTTURE ITALIANE ED EUROPEE

**Pubblicazioni 2008-**  
 P1. De Noni I., Battelli G. (2008). Terpenes and fatty acid profiles of milk fat and "Bitto" cheese as affected by transhumance of cows on different mountain pastures. Food Chemistry, 109, 299-399.  
 P2. De Noni I. (2008). Release of  $\beta$ -casomorphins 5 and 7 during simulated gastro-intestinal digestion of bovine  $\beta$ -casein variants and milk-based infant formulas. Food Chemistry, 110, 897-903.  
 P3. De Noni I., Cattaneo S. (2010). Occurrence of  $\beta$ -casomorphins 5 and 7 in commercial dairy products and in their digests following in-vitro simulated gastro-intestinal digestion. Food Chemistry, 119, 560-566.  
 P4. De Noni I., Pagani A.. (2010). Cooking properties and heat damage of dried pasta as influenced by raw material

- characteristics and processing conditions". *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50, 465–472.
- P5. Masotti F., Hogenboom J. A., Rosi V., De Noni I., Pellegrino L. (2010). Proteolysis indices related to cheese ripening and typicalness in PDO Grana Padano cheese. *Int. Dairy Journal*, 20, 352-359.
- P6. Tirelli A., Fracassetti D., De Noni I. (2010). Determination of Reduced Cysteine in Oenological Cell Wall Fractions of *Saccharomyces cerevisiae*. *J. Agric. Food Chem.*, 58, 4565–4570.
- P7. Arioli S., Ragg E., Scaglioni L., Fessas D., Signorelli M., Karp M., Daffonchio D., De Noni I., Mulas L., Oggioni M., Guglielmetti S., Mora D. (2010). Alkalizing reactions streamline cellular metabolism in acidogenic microorganisms. *PLoS ONE* 5 (11): e15520.
- P8. Stuknyte M., De Noni I., Guglielmetti S., Minuzzo M., Mora D. (2011). Potential immunomodulatory activity of bovine casein hydrolysates produced after digestion with proteinases of lactic acid bacteria. *International Dairy Journal*, 21, 763-769.
- P9. Dupont D., Bordoni A., Brodkorb A., Capozzi F., Cirkovic Velickovic T., Corredig M., Cotter P.D., De Noni I., Gaudichon C., Golding M., Lea T., Le Huérou-Luron I., Mackie A., Madsen C., De Meulenaer B., Nys Y., Pihlanto A., Recio I., Rémond D., Requena T., Souchon I., Swiatecka D., Turgeon S., Vegarud G., Vreeburg R., Weitschies W., Wickham M..(2011). An International Network for Improving Health Properties of Food by Sharing our Knowledge on the Digestive Process. *Food Digestion*, 2, 23–25.
- P10. Masotti F., Erba D., De Noni I., Pellegrino L. (2012). Rapid determination of sodium in milk and milk products by capillary zone electrophoresis. *J. Dairy Sci.*, 95, 2872–2881.
- P11. Masotti F., Battelli G., De Noni I. (2012). The evolution of chemical and microbiological properties of fresh goat's milk cheese during its shelf life. *J. Dairy Sci.*, 95, 4760-4767.
- P12. Taverniti V., Stuknyte M., Minuzzo M., Arioli S., De Noni I., Scabiosi C., Martinez Cordova Z., Junttila I., Hämäläinen S., Turpeinen H., Mora D., Karp M., Pesu M., Guglielmetti S. (2012). S-layer protein mediates the stimulatory effect of *Lactobacillus helveticus* MIMLh5 on innate immunity. *Appl. Environ. Microbiol.* 79, 1221-1231.
- P13. Arioli S., Zambelli D., Guglielmetti S., De Noni I., Pedersen M. B., Pedersen P. D., Dal Bello F., Mora D. (2013). Increasing the heme-dependent respiratory efficiency in *Lactococcus lactis* by inhibition of lactate dehydrogenase. *Applied and Environmental Microbiology*, 79, 376-380.
- P14. Masotti F., De Noni I., Cattaneo S., Brasca M., Rosi V., Stuknyte M., Morandi S., Pellegrino L.. (2013). Occurrence, origin and fate of pyroglutamyl-gamma3-casein in cheese. *International Dairy Journal*, 33, 90-96.
- P15. Stuknyte M., Cattaneo S., Pagani M. A., Marti A., Micard V., Hogenboom J., De Noni I. (2014). Spaghetti from durum wheat: Effect of drying conditions on heat damage, ultrastructure and *in vitro* digestibility. *Food Chemistry*, 149, 40-46.
- P16. Stuknyte M., Brockmann E-C., Huovinen T., Guglielmetti S., Mora D., Taverniti V., Arioli S., De Noni I., Lamminmäki U. (2014). *Lactobacillus helveticus* MIMLh5-specific antibodies for detection of S-layer protein in Grana Padano PDO cheese. *Appl. Environ. Microbiol.*, 80, 694-703.
- P17. Cattaneo S., Stuknyte M., Pellegrino L., De Noni I. (2014). Targeted peptides for the quantitative evaluation of casein plasmolysis in drinking milk. *Food Chemistry*, 155, 179-185.
- P18. Stuknyte M., Cattaneo S., Masotti F., De Noni I. (2014). Variation of the volatile fraction of Bitto cheese produced during herd transhumance. *Ital. J. Food Sci.*, 26, 197-202.
- P19. Guglielmetti S., Zanoni I., Balzaretto S., Miriani M., Taverniti V., De Noni I., Presti I., Stuknyte M., Scarafoni M., Arioli S., lametti S., Bonomi F., Mora D., Karp M., Granucci F. (2014). The murein lytic enzyme TgaA of *Bifidobacterium bifidum* MIMBb75 modulates dendritic cell maturation through its CHAP amidase domain. *Appl. Environ. Microbiol.*, 80, 5170-5177.
- P20. Panzeri S., Chiesa L.M., Zecconi A., Soncini G., De Noni I. (2014). Determination of Volatile Organic Compounds (VOCs) from wrapping films and wrapped PDO Italian cheeses by using HS-SPME and GC/MS. *Molecules*, 19, 8707-8724.
- P21. Gardana C., Iriti M., Stuknyte M., De Noni I., Simonetti P. (2014). "Melatonin isomer" in wine is not an isomer of the melatonin but tryptophan-ethylester. *J. Pineal Res.*, 57, 435–441.
- P22. Ferrario C., Taverniti V., Milani C., Fiore W., De Noni I., Stuknyte M., Chouaia B., Riso P., Guglielmetti S. (2014). Modulation of fecal Clostridiales bacteria and butyrate by probiotic intervention with *Lactobacillus paracasei* DG varies among healthy adults. *J. Nutr.*, 144, 1787-1796.
- P23. Stuknyte M., Cattaneo S., Masotti F., De Noni I. (2015). Occurrence and fate of ACE-inhibitor peptides in cheeses and in their digestates following *in vitro* static gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*, 168, 27-33.
- P24. De Noni I., Stuknyte M., Cattaneo S.. (2015). Identification of  $\beta$ -casomorphins 3 to 7 in cheeses and in their *in vitro* gastrointestinal digestates. *LWT-Food Science and Technology*, 63, 550–555.
- P25. Stuknyte M., Maggioni M., Cattaneo S., De Luca P., Fiorilli A., Ferraretto A., De Noni I. (2015). Release of wheat gluten exorphins A5 and C5 during *in vitro* gastrointestinal digestion of bread and pasta and their absorption through an *in vitro* model of intestinal epithelium. *Food Research International*, 72, 208-214.
- P26. Cattaneo S., Hidalgo A., Masotti F., Stuknyte M., Brandolini A., De Noni I. (2015). Heat damage and *in vitro* starch digestibility of puffed wheat kernels. *Food Chemistry*, 188, 286-293.
- P27. Basicicò L., Catalani E., Morera P., Cattaneo S., Stuknyte M., Bernabucci U., De Noni I., Nardone A. (2015). Release of ACE-inhibitor Peptides during *in vitro* Gastrointestinal Digestion of Parmigiano Reggiano PDO Cheese and their Absorption through an *in vitro* Model of Intestinal Epithelium, *J. Dairy Sci.*, 98, 7595-7601.
- P28. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., De Noni I. (2016). An analytical approach to reveal the addition of heat-denatured whey proteins in lab-scale cheese making. *Food Control*, 63, 28–33.
- P29. Malvisi M., Stuknyte M., Magro G., Minozzi G., Giardini A., De Noni I., Piccinini R. (2016). Antibacterial activity and immunomodulatory effects on a bovine mammary epithelial cell line exerted by nisin A-producing *Lactococcus lactis* strains. *J. Dairy Science*, 99, 2288–2296.
- P30. Stuknyte M., Decimo M., Colzani M., Silveti T., Brasca M., Cattaneo S., Aldini G., De Noni I. (2016). Extracellular thermostable proteolytic activity of the milk spoilage bacterium *Pseudomonas fluorescens* PS19 on bovine caseins. *J. Dairy Science*, 99, 4188–4195.
- P31. Maggioni M., Stuknyte M., De Luca P., Cattaneo S., Fiorilli A., De Noni I., Ferraretto A. (2016). Transport of wheat gluten

- exorphins A5 and C5 through an *in vitro* model of intestinal epithelium. *Food Research International*, 89, 820–827.
- P32. De Luca P., Bruschi S., Maggioni M., Stuknyte M., Cattaneo S., Bottani M., Fiorilli A., Rossi F., De Noni I., Ferraretto A. (2016). Gastrointestinal digestates of Grana Padano and Trentingrana cheeses promote intestinal calcium uptake and extracellular bone matrix formation *in vitro*. *Food Research International*, 89, 820–827.
- P33. Arioli S., Della Scala G., Remagni M. C., Stuknyte M., Colombo S., Guglielmetti S., De Noni I., Ragg E., Mora D. (2017). *Streptococcus thermophilus* urease activity boosts *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* homolactic fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 247, 55–64.
- P34. Cattaneo S., Stuknyte M., Masotti F., De Noni I. (2017). Protein breakdown and release of  $\beta$ -casomorphins during *in vitro* gastro-intestinal digestion of sterilised model systems of liquid infant formula. *Food Chemistry*, 217, 476–482.
- P35. Lovegrove A., Edwards C. H., De Noni I., Patel H., El S. N., Grassby T., Zielke C., Ulmius M., Nilsson L., Butterworth P.J., Ellis P.R., Shewry P. R. (2017). Role of Polysaccharides in Food, Digestion and Health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57, 237-253.
- P36. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., Battelli G., Vallone L., De Noni I. (2017). Composition, proteolysis and volatile profile of Strachitunt PDO cheese. *J. Dairy Science*, 100, 3, 1679–1687.
- P37. Cattaneo S., Stuknyte M., Ferraretto A., De Noni I. (2017). Impact of the *in vitro* gastrointestinal digestion protocol on casein phosphopeptide profile of Grana Padano cheese digestates. *LWT-Food Science and Technology*, 77, 356-361.
- P38. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., De Noni I. (2017). Technological tools to include whey proteins in cheese: Current status and perspectives. *Trends in Food Science & Technology*, 64, 102-114.
- P39. Silveti T., Capra E., Morandi S., Cremonesi P., Decimo M., Gavazzi F., Giannico R., De Noni I., Brasca M. (2017). Microbial population profile during ripening of Protected Designation of Origin (PDO) Silter cheese, produced with and without autochthonous starter culture. *LWT-Food Science and Technology*, 84, 821-831.
- P40. Amigoni L., Stuknyte M., Ciaramelli C., Magoni C., Bruni I., De Noni I., Airoldi C., Regonesi M.E., Palmioli A. (2017). Green coffee extract enhances oxidative stress resistance and delays aging in *Caenorhabditis elegans*. *Journal of Functional Foods*, 33, 297-306.
- P41. Fracassetti D., Stuknyte M., La Rosa C., Gabrielli M., De Noni I., Tirelli A. (2018). Thiol precursors in Catarratto Bianco Comune and Grillo grapes and release of varietal thiols in wine under different must clarification conditions. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 24, 125-133
- P42. Hidalgo A., Ferraretto A., De Noni I., Bottani M., Cattaneo S., Galli S., Brandolini A. (2018). Bioactive compounds and antioxidant properties of pseudocereals-enriched water biscuits and their *in vitro* digestates. *Food Chemistry*, 240, 799–807.
- P43. Takács K., Wiczowski W., Cattaneo S., Szerdahelyi E., Stuknyte M., Casiraghi M.C., El S.N., De Noni I. (2018). Occurrence of targeted nutrients and potentially bioactive compounds during *in vitro* digestion of wheat spaghetti. *Journal of Functional Foods*, 44, 118-126.
- P44. Quattrini M., Bernardi C., Stuknyte M., Masotti F., Passera A., Ricci G., Vallone L., De Noni I., Brasca M., Fortina M.G. (2018). Functional characterization of *Lactobacillus plantarum* ITEM 17215: A potential biocontrol agent of fungi with plant growth promoting traits, able to enhance the nutritional value of cereal products. *Food Research International*, 106, 936-944.
- P45. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., De Noni I. (2018). Assessment of casein phosphopeptide profile in *in vitro* digestates of Trentingrana PDO cheese. *European Food Research and Technology*, 244, 513-521.
- P46. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., De Noni I. (2018). Status and developments in analogue cheese formulations and functionalities. *Trends in Food Science & Technology*, 74, 158-169.
- P47. Decimo M., Cabeza M.C., Ordóñez J.A., De Noni I., Brasca M. (2018). Volatile organic compounds associated with milk spoilage by psychrotrophic bacteria. First published: 15 January 2018. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12485>
- P48. Bottani M., Brasca M., Ferraretto A., Cardone G., Casiraghi M.C., Lombardi G., De Noni I., Cattaneo S., Silveti T. (2018). Chemical and nutritional properties of white bread leavened by lactic acid bacteria. *Journal of Functional Foods*, 45, 330-338.

Milano, 20 giugno 2018

