

ALLEGATO B

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n._1_ posto/i di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera b) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale ____07/F1_____, settore scientifico-disciplinare ____AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari_____, presso il Dipartimento di ____SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE, L'AMBIENTE_____, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. ____46____ del ____11.06.2021____) Codice concorso ____4771____

Paolo D'Incecco
CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	D'INCECCO
NOME	PAOLO
DATA DI NASCITA	28 GENNAIO 1983

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie classe LM-69. Università degli Studi di Milano.
Votazione 110/110 con lode. Conseguita il 27.03.2013

TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

Dottorato di ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari. Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi di dottorato: "The late blowing defect in Grana Padano cheese: the mechanisms of milk healing through natural creaming and the effects of selected cheese making conditions in inducing spore germination". (Tutor: Prof. Luisa Pellegrino; Co-tutor: Prof. Franco Faoro). Conseguito il 4.4.2017

CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI

Anno	Descrizione
Dal 1.05.2020 ad oggi	Ricercatore a tempo determinato, tipo A (art. 24 Legge n. 240 del 30/12/2010, comma 3, lettera a). Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari .
Dal 1.03.2019 al 30.04.20	Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, nell'ambito del programma di ricerca dal titolo "Aggregati proteici insolubili in prodotti lattieri: caratterizzazione chimica e ultrastrutturale", responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.
Dal 1.03.2018	Rinnovo assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano,

al 28.02.2019	nell'ambito del programma di ricerca dal titolo "Caratteristiche della struttura e del processo maturativo di formaggio ottenuto da latte bactofugato", responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.
Dal 1.03.2017 al 28.02.2018	Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, nell'ambito del programma di ricerca dal titolo "Caratteristiche della struttura e del processo maturativo di formaggio ottenuto da latte bactofugato", responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.
Dal 1.07.2013 al 31.12.2013	Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, all'interno del progetto Nazionale "FILIGRANA" finanziato dal MIPAFF. "Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l'ottimizzazione dei processi produttivi". UO DeFENS, responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.

ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

A.A. 2021/2022. Titolare dell'insegnamento a scelta libera "Advanced techniques of microscopy, microanalysis and image analysis applied to foods" (3+1 CFU, 40 ore) erogato ad anni alterni per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.
A.A. 2020/2021. Co-titolare dell'insegnamento a scelta libera "Chimica e tecnologia del latte" (1+1 CFU, 24 ore) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.
Dal 2020, membro della commissione d'esame dell'insegnamento di "Industrie agrarie" per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie. Titolare del corso: prof.ssa Luisa Pellegrino.
A.A. 2018/2019. Attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Industrie agrarie e microbiologia - Mod. 2 -Industrie agrarie" del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Milano (40 ore).
A.A. 2017/2018. Attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Industrie agrarie e microbiologia - Mod. 2 -Industrie agrarie" del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Milano, (40 ore).
A.A. 2016/2017. Attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Industrie agrarie e microbiologia - Mod. 2 -Industrie agrarie" del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Milano, (40 ore).
A.A. 2017/2018. Lezione su invito per l'insegnamento "Microstruttura e macrostruttura degli alimenti" del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, titolare del corso prof.ssa Ambrogina Pagani. Argomento: la microscopia confocale a scansione laser per la valutazione degli effetti dei trattamenti tecnologici sulle matrici alimentari (5 ore).
30.11.18. Lezione su invito alla scuola di dottorato "Natural Sciences and Engineering" nell'ambito del "PhD in Nanoscience and Advanced Technologies", Winter School of Microscopical Sciences presso l'Università di Verona: SEM and TEM applications in food science.
11.07.19. Lezione su invito al corso teorico-pratico "Come preparare campioni biologici per la microscopia elettronica a trasmissione: istruzioni per l'uso" presso l'Università di Pavia. Preparazione di campioni alimentari per l'analisi al TEM.

DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI

Dal 1.05.2016 al 30.11.2016 PhD -student visitor- presso il “Bio21 Institute”, University of Melbourne, Parkville, Melbourne, Australia, sotto la supervisione della prof.ssa Sally Gras, per studi riguardanti l’ultrastruttura dei prodotti lattiero caseari mediante tecniche di microscopia avanzata e di analisi d’immagine. L’attività di ricerca ha portato alla pubblicazione di tre articoli scientifici (n. 9, 18, e 21 dell’elenco delle pubblicazioni scientifiche).
Dal 1.10.2014 al 31.10.2014 PhD -student visitor- presso Il Max Rubner Institute (MRI), Federal Research Institute of Nutrition and Food, Department of Safety and Quality of Milk and Fish Products, Kiel, Germany, sotto la supervisione della dott.ssa Katrin Schrader, per il perfezionamento in tecniche crioconservative per la microscopia elettronica. L’attività di ricerca ha portato alla pubblicazione di un articolo scientifico (n.28 dell’elenco delle pubblicazioni scientifiche).

REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2021-2023	PROGETTO DI RICERCA CARIPLO. Integrated platform for the sustainable production of bio-based surfactants from renewable resources (BioSurf). Bandi “Circular Economy for a sustainable future - 2020” Fondazione CARIPLO. PI: prof. Daniela Ubiali. Responsabile unità DeFENS: prof. Francesco Molinari. Ruolo: partecipante.
2020-2024	PROGETTO DI RICERCA H2020. Characterization and HARmonization for Industrial Standardisation of advanced MATerials (CHARISMA). Bando H2020-NMBP-TO-IND-2018-2020. Foundation for Tomorrow’s Industry. Comunità Europea. PI: prof. Miguel Bañares. Responsabile unità DeFENS: prof. Sara Limbo. Ruolo: partecipante.
2018-2021	PROGETTO DI RICERCA CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO: “Prove sperimentali di caseificazione con coagulante microbico”. Responsabile scientifico: Prof. Bruno Battistotti. Ruolo: partecipante.
2018-2021	PROGETTO DI RICERCA CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO: “Caratteristiche della struttura e del processo maturativo di formaggio ottenuto da latte bactofugato” Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: assegnista fino a febbraio 2019, poi partecipante.
2014-2016	CONVENZIONE DI RICERCA PARMALAT, “PROGETTO LOGO”. Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: partecipante.
2014-2016	CONVENZIONE DI RICERCA CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO: Miglioramento delle caratteristiche qualitative e nutrizionali del formaggio Grana Padano DOP. Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: partecipante.
2013	PROGETTO DI RICERCA REGIONE LOMBARDIA N. 1771. “Miglioramento del formaggio Grana Padano DOP: prove di produzione senza lisozima (GP-Lfree)”. Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: partecipante.
2013	PROGETTO DI RICERCA MIPAFF decreto n. 25741/7303/11 “Filigrana” - “Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l’ottimizzazione dei processi produttivi”. UO DeFENS, responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: assegnista di ricerca.

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

2021	Esperto italiano nell'Action Team AT-AMPAI-P21 della International Dairy Federation (FIL/IDF): Methods for the detection and identification of impurities in dairy powders. Chair: Martin Alewijn.
------	--

ATTIVITÀ DI RELATORE A CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Data	Titolo	Sede
15-20 settembre 2019	14 th Multinational Congress on Microscopy - MCM2019; Microscopy in dairy science: key hints for product understanding and technology improvements.	Belgrado - Serbia
8-9 luglio 2019	4 th International Conference on Agriculture and Food Chemistry. Gelation of UHT milk: an applicative study.	Vienna - Austria
27 settembre 2018	La microscopia per lo studio dei componenti del latte e delle loro interazioni indotte dai trattamenti tecnologici. Cibi e bevande al microscopio: tecniche di imaging per l'analisi degli alimenti -incontro di studio. Istituto lombardo accademia di scienze e lettere. (SU INVITO)	Milano - Italia
20 settembre 2018	6° Congresso lattiero-caseario AITEL. LATTE E DERIVATI: RICERCA, INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE. Il comportamento tecnologico del latte: valutazione attraverso tecniche di microscopia.	Trento - Italia
25-27 giugno 2018	Microscopia e Imaging negli alimenti e nella nutraceutica. La microscopia confocale laser a scansione ed elettronica a trasmissione a supporto del settore lattiero caseario.	Urbino- Italia
29 giugno 2016	Dairy Innovation Hub Workshop - University of Queensland. The late blowing defect in Grana Padano PDO cheese: effects of milk natural creaming and cheese making conditions.	Brisbane - Australia
17-18 marzo 2016	Universo Latte: Giovani Ricercatori e Imprese a Confronto. Formazioni cristalline in formaggi extra duri: ruolo della tecnologia.	Piacenza - Italia
19-23 ottobre 2015	International Multidisciplinary Microscopy and Microanalysis Congress - InterM2015. Shedding light on crystals and white spots in cheese.	Oludeniz - Turchia
12-13 novembre 2014	9 th Cheese Symposium. Lysozyme side effects in Grana Padano PDO cheese: new perspective after thirty years of using.	Cork - Irlanda

CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

Anno	Descrizione premio
16.09.19	"PREMIO SISM" (riconosciuto dal Cineca) a rilevanza internazionale del valore di 500 Euro assegnato dalla Società Italiana di Scienze Microscopiche sulla base della valutazione del curriculum e per i risultati dello studio "Microscopy in dairy science: key hints for product understanding and technology improvement". Il premio è stato rilasciato in occasione di una

	sessione dedicata al settore alimentare all'interno del "MCM2019-14th MULTINATIONAL CONGRESS ON MICROSCOPY" a Belgrado, Serbia.
--	---

TITOLI DI CUI ALL'ARTICOLO 24 COMMA 3 LETTERA A) E B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240

Contratto di Ricercatore a tempo determinato di tipo A ai sensi dell'art.24, comma 3, lett. a) della legge 30 dicembre 2010, n. 240. Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari. Data inizio contratto 1.05.2020, data fine contratto 30.04.2023.

ABILITAZIONI SCIENTIFICHE

Conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di professore di seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1, Scienze e Tecnologie Alimentari, ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010, in data 9/11/2020.
--

PRODUZIONE SCIENTIFICA

Pubblicazioni totali: 28;

H-Index: 10;

Citazioni: 249

(Scopus; accesso giugno 2021)

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE CON IMPACT FACTOR

- | |
|---|
| 1. D'Incecco, P. , Limbo, S., Hogenboom, J. A., & Pellegrino, L. (2021). Novel technologies for extending the shelf life of drinking milk: Concepts, research trends and current applications. <i>LWT-Food Science and Technologies</i> , 148, 111746. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111746 |
| 2. Parichanon, P., Matan, N., Limbo, S., D'Incecco, P. , & Matan, N. (2021). Natural Cellulosic Material Characteristics: A Possibility to Develop Antimicrobial Active Fiber-based Packaging. <i>BioResources</i> , 16(3), 5450-5466. |
| 3. Pellegrino, L., Hogenboom, J. A., Rosi, V., & D'Incecco, P. (2021). Evaluating the Authenticity of the Raw-Milk Cheese Fontina (PDO) with Respect to Similar Cheeses. <i>Foods</i> , 10(2), 350. https://doi.org/10.3390/foods10020350 |
| 4. Limbo, S., Pellegrino, L., D'Incecco, P. , Gobbi, S., Rosi, V., & Fracassetti, D. (2020). Storage of pasteurized milk in clear PET bottles combined with light exposure on a retail display case: a possible strategy to define the shelf life and support a recyclable packaging. <i>Food Chemistry</i> , 329, 127116. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127116 |
| 5. D'Incecco, P. , Limbo, S., Hogenboom, J., Rosi, V., Gobbi, S., & Pellegrino, L. (2020). Impact of Extending Hard-Cheese Ripening: A Multiparameter Characterization of Parmigiano Reggiano Cheese Ripened up to 50 Months. <i>Foods</i> , 9(3), 268. https://doi.org/10.3390/foods9030268 |
| 6. Baglivo, I., Ragucci, S., D'Incecco, P. , Landi, N., Russo, R., Faoro, F., ... & Di Maro, A. (2020). Gene Organization, Expression, and Localization of Ribotoxin-Like Protein Ageritin in Fruiting Body and |

<p>Mycelium of <i>Agrocybe aegerita</i>. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 21(19), 7158. https://doi.org/10.3390/ijms21197158</p>
<p>7. Colantuono, A., D'Incecco, P., Fortina, M. G., Rosi, V., Ricci, G., & Pellegrino, L. (2020). Milk substrates influence proteolytic activity of <i>Pseudomonas fluorescens</i> strains. <i>Food Control</i>, 111, 107063. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107063</p>
<p>8. Cardone, G., D'Incecco, P., Pagani, M. A., & Marti, A. (2020). Sprouting improves the bread-making performance of whole wheat flour (<i>Triticum aestivum</i> L.). <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 100(6), 2453-2459. https://doi.org/10.1002/jsfa.10264</p>
<p>9. Ong, L., D'Incecco, P., Pellegrino, L., Nguyen, H. T., Kentish, S. E., & Gras, S. L. (2019). The Effect of Salt on the Structure of Individual Fat Globules and the Microstructure of Dry Salted Cheddar Cheese. <i>Food Biophysics</i>, 15(1), 85-96. https://doi.org/10.1007/s11483-019-09606-x</p>
<p>10. Scaglia, B., D'Incecco, P., Squillace, P., Dell'Orto, M., De Nisi, P., Pellegrino, L., ... & Adani, F. (2020). Development of a tomato pomace biorefinery based on a CO₂-supercritical extraction process for the production of a high value lycopene product, bioenergy and digestate. <i>Journal of Cleaner Production</i>, 243, 118650. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118650</p>
<p>11. Cardone, G., D'Incecco, P., Casiraghi, M. C., & Marti, A. (2020). Exploiting Milling By-Products in Bread-Making: The Case of Sprouted Wheat. <i>Foods</i>, 9(3), 260. https://doi.org/10.3390/foods9030260</p>
<p>12. D'Incecco, P., Bancalari, E., Gatti, M., Ranghetti, A., & Pellegrino, L. (2019). Low-temperature centrifugation of milk for manufacture of raw milk cheeses: Impact on milk debacterization and cheese yield. <i>LWT- Food Science and Technology</i>, 108789. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108789</p>
<p>13. Mattio, L. M., Dallavalle, S., Musso, L., Filardi, R., Franzetti, L., Pellegrino, L., ... & Arioli, S. (2019). Antimicrobial activity of resveratrol-derived monomers and dimers against foodborne pathogens. <i>Scientific reports</i>, 9(1), 1-13. https://doi.org/10.1038/s41598-019-55975-1</p>
<p>14. Bancalari, E., D'Incecco, P., Sardaro, M. L. S., Neviani, E., Pellegrino, L., & Gatti, M. (2019). Impedance microbiology to speed up the screening of lactic acid bacteria exopolysaccharide production. <i>International Journal of Food Microbiology</i>, 306, 108268. https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108268</p>
<p>15. D'Incecco, P., Brasca, M., Rosi, V., Morandi, S., Ferranti, P., Picariello, G., & Pellegrino, L. (2019). Bacterial proteolysis of casein leading to UHT milk gelation: An applicative study. <i>Food Chemistry</i>, 292, 217-226. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.04.066</p>
<p>16. Hogenboom, J. A., Pellegrino, L., Sandrucci, A., Rosi, V., & D'Incecco, P. (2019). Invited review: Hygienic quality, composition, and technological performance of raw milk obtained by robotic milking of cows. <i>Journal of Dairy Science</i>, 102(9), 7640-7654. https://doi.org/10.3168/jds.2018-16013</p>
<p>17. Fracassetti, D., Limbo, S., D'Incecco, P., Tirelli, A., & Pellegrino, L. (2018). Development of a HPLC method for the simultaneous analysis of riboflavin and other flavin compounds in liquid milk and milk products. <i>European Food Research and Technology</i>, 244, 1545-1554. https://doi.org/10.1007/s00217-018-3068-6</p>
<p>18. D'Incecco, P., Ong, L., Gras, S., & Pellegrino, L. (2018). A fluorescence in situ staining method for investigating spores and vegetative cells of <i>Clostridia</i> by confocal laser scanning microscopy and structured illuminated microscopy. <i>Micron</i>, 110, 1-9. https://doi.org/10.1016/j.micron.2018.04.005</p>

19. Bava, L., Bacenetti, J., Gislon, G., Pellegrino, L., D'Incecco, P. , Sandrucci, A., ... & Zucali, M. (2018). Impact assessment of traditional food manufacturing: The case of Grana Padano cheese. <i>Science of The Total Environment</i> , 626, 1200-1209. https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.01.143
20. D'Incecco, P. , Rosi, V., Cabassi, G., Hogenboom, J. A., & Pellegrino, L. (2018). Microfiltration and ultra-high-pressure homogenization for extending the shelf-storage stability of UHT milk. <i>Food Research International</i> , 107, 477-485. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.02.068
21. D'Incecco, P. , Ong, L., Pellegrino, L., Faoro, F., Barbiroli, A., & Gras, S. (2018). Effect of temperature on the microstructure of fat globules and the immunoglobulin-mediated interactions between fat and bacteria in natural raw milk creaming. <i>Journal of Dairy Science</i> , 101(4),2984-2997. https://doi.org/10.3168/jds.2017-13580
22. D'Incecco, P. , Pellegrino, L., Hogenboom, J. A., Cocconcelli, P. S., & Bassi, D. (2018). The late blowing defect of hard cheeses: Behaviour of cells and spores of <i>Clostridium tyrobutyricum</i> throughout the cheese manufacturing and ripening. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 87, 134-141. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.083
23. Hogenboom, J. A., D'Incecco, P. , Fuselli, F., & Pellegrino, L. (2017). Ion-Exchange Chromatographic Method for the Determination of the Free Amino Acid Composition of Cheese and Other Dairy Products: an Inter-Laboratory Validation Study. <i>Food Analytical Methods</i> , 10(9), 3137-3148. https://doi.org/10.1007/s12161-017-0876-4
24. Brasca, M., Hogenboom, J. A., Morandi, S., Rosi, V., D'Incecco, P. , Silvetti, T., & Pellegrino, L. (2016). Proteolytic activity and production of γ -aminobutyric acid by <i>Streptococcus thermophilus</i> cultivated in microfiltered pasteurized milk. <i>Journal of Agricultural and Food</i> 64 (45), 8604-8614. https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b03403
25. D'Incecco, P. , Limbo, S., Faoro, F., Hogenboom, J., Rosi, V., Morandi, S., Pellegrino, L. (2016). New insight on crystal and spot development in hard and extra-hard cheeses: Association of spots with incomplete aggregation of curd granules. <i>Journal of Dairy Science</i> , 99: 6144-6156. https://doi.org/10.3168/jds.2016-11050
26. D'Incecco P. , Gatti M., Hogenboom J.A., Bottari B., Rosi V., Neviani E., Pellegrino L. (2016). Lysozyme affects the microbial catabolism of free arginine in raw-milk hard cheeses. <i>Food Microbiology</i> 57: 16-22. https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.11.020
27. Pellegrino L., V. Rosi, P. D'Incecco , A. Stroppa, J. A. Hogenboom (2015). Changes in the soluble nitrogen fraction of milk throughout PDO Grana Padano cheese-making. <i>International Dairy Journal</i> , 47: 128-135. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2015.03.002
28. D'Incecco P. , F. Faoro, T. Silvetti, K. Schrader, & L. Pellegrino (2015). Mechanisms of <i>Clostridium tyrobutyricum</i> removal through natural creaming of milk: A microscopy study. <i>Journal of Dairy Science</i> , 98:5164-5172. https://doi.org/10.3168/jds.2015-9526
29. Confalonieri R., Stella T., Frasso N., Bertoglio M., Bortone L., Cairo V., Cappelli G. A.,... D'Incecco P. , Marescotti M. E. et al., (2014). Impact of agro management practices on rice elongation: Analysis and modelling. <i>Crop Science</i> , 54: 2294-2302. https://doi.org/10.2135/cropsci2014.02.0116

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE SENZA IMPACT FACTOR

Grumi, M., Maciotta, P., D’Incecco, P., Marti, A. (2021). Ultrastructure of pasta from gluten-free grains: a brief overview. *Microscopie*, PAGEPress, 32:9884. <https://doi.org/10.4081/microscopie.2021.9884>

D’Incecco, P., Pellegrino, L. (2018). Microscopy techniques are effective tools for implementing studies in dairy science and technology. *Istituto Lombardo-Accademia di Scienze e Lettere-Incontri di Studio*. Page Press. <https://doi.org/10.4081/incontri.2018.437>

ATTIVITÀ DI RICERCA

Con continuità dal 2013, Il Dr. Paolo D’Incecco svolge la propria attività di ricerca principalmente nel settore lattiero caseario, affrontando diverse problematiche relative alle tecnologie di trasformazione del latte. Sia nella produzione di latte alimentare che nella lavorazione dei vari derivati, sono stati studiati aspetti compositivi e qualitativi della materia prima, le modifiche che questa subisce nel corso dei vari processi, le implicazioni per la accettabilità e la conservabilità dei prodotti finiti. Questi studi coinvolgono necessariamente anche valutazioni della componente microbiologica, sia per l’attività fermentativa e enzimatica indispensabile nei processi di trasformazione del latte che per lo sviluppo di difetti o di alterazioni nei prodotti finiti. Le competenze acquisite sui processi tecnologici del settore lattiero e alimentare in genere, sia a livello industriale che di tipo tradizionale, hanno portato a risultati originali grazie alla combinazione delle informazioni ottenute mediante tecniche di analisi convenzionali con le evidenze ottenute attraverso indagini micro- ed ultra-strutturali delle matrici alimentari oggetto di studio. Per l’indagine ultrastrutturale, grazie anche ai periodi di formazione all’estero, il Dr D’Incecco ha maturato una expertise che include diversi approcci tra i più scientificamente avanzati e per la quale è stato invitato a tenere lezioni per Scuole di Dottorato e corsi di Laurea Magistrale.

Negli anni 2014-2018, come assegnista nell’ambito di una convezione di ricerca con il Consorzio del Grana Padano DOP, il Dr. D’Incecco ha studiato i fenomeni che avvengono durante la fase tecnologica di affioramento naturale del grasso del latte. In particolare, mediante valutazioni immunocitochimiche, è stato dimostrato il ruolo delle diverse immunoglobuline nell’interazione tra i globuli di grasso e le spore di *Clostridium tyrobutyricum*, responsabile del difetto del “gonfiore tardivo” dei formaggi a lunga stagionatura (pubblicazione n. 28 del presente CV). Durante il periodo di Dottorato, presso il “Dairy Hub -Bio21 Institute” dell’Università di Melbourne, sotto la supervisione della prof.ssa Sally Gras, il Dr D’Incecco ha utilizzato approcci di microscopia confocale a scansione laser per comprendere l’organizzazione sopra-molecolare dei globuli di grasso durante l’affioramento naturale condotto a temperature diverse (pubblicazione n. 21 del presente CV). La collaborazione con il gruppo di ricerca australiano è proseguita con la valutazione dell’effetto di diverse concentrazioni di sale sulla struttura dei globuli di grasso nel formaggio Cheddar (pubblicazione n. 9 del presente CV).

Dall’anno 2017 è stata affrontata una tematica di grande interesse, sia per la ricerca di base che per le implicazioni a livello tecnologico: la stabilità del latte alimentare, UHT in particolare, durante la sua conservazione. Con la collaborazione di aziende quali Parmalat, Granarolo e Sterilgarda e sotto la supervisione della prof.ssa Luisa Pellegrino, il Dr. D’Incecco ha valutato gli effetti dell’introduzione di tecnologie innovative per il latte UHT, come la microfiltrazione e la doppia omogeneizzazione del latte, per migliorarne la stabilità fisica così da raggiungere una conservabilità di 10-12 mesi, come oggi richiesto per

l'accesso a mercati lontani. Tali studi hanno coinvolto valutazioni mediante elettroforesi capillare zonale della frazione proteica del latte così come la microscopia elettronica a trasmissione per la valutazione degli effetti dei trattamenti sulle micelle di caseina e sui globuli di grasso (pubblicazione n. 20 del presente CV). L'approccio multidisciplinare (biochimico, microbiologico e strutturale) è stato utilizzato, in collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA), per studiare il fenomeno della gelificazione del latte UHT, permettendo di comprendere il meccanismo di genesi di tale instabilità e di individuare un marker predittivo dell'instabilità stessa (pubblicazione n. 15 del presente CV).

Dal 2018 è in corso uno studio inteso a valutare la sostenibilità dal punto di vista tecnologico, economico e qualitativo della bactofugazione del latte nella produzione di formaggi duri e a latte crudo, quindi condotta a temperature inferiori a 40°C. Anche in questo caso la sperimentazione viene condotta a livello industriale, grazie a caseificazioni effettuate in condizioni controllate presso un caseificio aderente al Consorzio Grana Padano, garantendo l'affidabilità dei risultati e il loro trasferimento applicativo nella realtà produttiva. L'effetto della bactofugazione del latte, prima della sua caseificazione, ha mostrato una selezione della popolazione microbica iniziale così come una riduzione della resa di caseificazione (pubblicazione n.12 del presente CV). Verrà in seguito valutato l'effetto su alcuni indici di maturazione del formaggio (degradazione delle frazioni caseiniche e accumulo di amminoacidi liberi) e sulla tipica struttura a "grana" dello stesso. In parallelo a queste attività di ricerca, il Dr. D'Incecco ha collaborato a diversi studi nell'ambito di altre tecnologie alimentari. Si è occupato della valutazione delle modifiche ultrastrutturali che avvengono nel frumento durante la germinazione controllata e degli effetti di questa sulla qualità panificatoria delle farine. Inoltre, ha investigato il recupero di licopene, mediante processo di estrazione con CO₂ supercritica, dalle bucce di pomodoro scartate dalla lavorazione dello stesso. Infine, più di recente, il Dr. Paolo D'Incecco è stato invitato dalla rivista scientifica LWT-Food Science and Technology, a pubblicare un articolo per l'edizione speciale intitolata Emerging Processing Technologies to Improve the Safety and Quality of Foods (pubblicazione n. 1 del presente CV). Nuove tematiche di ricerca sono in fase di sviluppo con altri gruppi di ricerca.

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

INGLESE	Livello di conoscenza certificato dal Servizio Linguistico dell'Università degli Studi di Milano (SLAM) in data 11 settembre 2017 seguendo il "Common European Framework of Reference for Languages" (CEFR).									
	Understanding				Speaking				Writing	
	Listening		Reading		Spoken interaction		Spoken production			
	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user

ATTIVITÀ DI RELATORE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE

<p>TONDINI, D. <i>COAGULANTI ALTERNATIVI AL CAGLIO NATURALE NELLA COAGULAZIONE DEL LATTE</i>. Relatore: Dott. P. D'Incecco. Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2019-2020.</p>

ATTIVITÀ DI CORRELATORE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE

CAPRINI D. <i>EFFETTI DELLA TEMPERATURA DI STOCCAGGIO DEL LATTE CRUDO SULLE CARATTERISTICHE DI SICUREZZA E QUALITÀ DEL PROVOLONE VALPADANA DOP</i> . Relatore: Prof.ssa L. Pellegrino; Correlatori: Dott.ssa G. Contarini e Dott. P. D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2019-2020.
CAVALLINI, B., <i>EFFETTO DELLA BACTOFUGAZIONE DEL LATTE PER LA PRODUZIONE DI UN FORMAGGIO A LATTE CRUDO</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2018/2019.
PIANTEDOSI, I. <i>GRANA PADANO: EFFETTI DELL’UTILIZZO DELLA BACTOFUGAZIONE DEL LATTE COME EVENTUALE ALTERNATIVA ALL’USO DEL LISOZIMA</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2017/2018.
MONZIO COMPAGNONI, S. <i>NATURAL CREAMING AND BACTOFUGATION OF RAW MILK: EFFECTS ON PROPERTIES OF MILK AND QUALITY OF THE DERIVED CHEESE</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2017/2018.
RAGGI, M. <i>PROVE DI CASEIFICAZIONE DI FORMAGGIO A PASTA DURA DA LATTE CRUDO BATTOFUGATO: VERIFICA DI PARAMETRI COMPOSITIVI E QUALITATIVI</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2016/2017.
RESMINI, A. <i>INFLUENZA DI ALCUNE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEL LATTE NELLA PRODUZIONE DI TALEGGIO DOP</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2015/2016.

ATTIVITÀ DI CORRELATORE DI TIROCINI DI LAUREA TRIENNALE

CORNAGGIA L. <i>STUDIO DEL PROCESSO PRODUTTIVO DI UN FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA “IL CHIURO”</i> . Relatore: Prof.ssa L. Pellegrino; Correlatore: Dott. P. D’Incecco. Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano. A.A. 2019-2020.
DONZELLINI F. <i>FORMAZIONE DEI CRISTALLI ORGANICI NEI FORMAGGI: EFFETTO DEI PARAMETRI TECNOLOGICI E COMPOSITIVI</i> . Relatore: Prof.ssa L. Pellegrino; Correlatore: Dott. P. D’Incecco. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Milano, A.A. 2019-2020.
SINDACO M. <i>FORMAZIONE ED EVOLUZIONE DEL FENOMENO DI GELIFICAZIONE NEL LATTE UHT</i> . Relatore: Prof.ssa L. Pellegrino; Correlatore: Dott. P. D’Incecco. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Milano, A.A. 2019-2020.
SCHIAVOLIN D. <i>ANALISI DELLA TECNICA DI BATTOFUGAZIONE DEL LATTE: VANTAGGI E SVANTAGGI DEL PROCESSO SULLA BASE DELLA LETTERATURA SCIENTIFICA RECENTE</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Milano, A.A. 2018-2019.
SORA, S. <i>MONITORAGGIO DELLA CARICA MICROBICA DURANTE LA SHELF-LIFE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PANNA INDUSTRIALE</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Milano, A.A. 2018-2019.

BERGNA, A. ATTIVITÀ DI PROTEASI ENDOGENE MICROBICHE E VEGETALI NEL LATTE. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Milano, A.A. 2017-2018.
MAGRO, F. MONITORAGGIO E MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO DI MOZZARELLA VACCINA. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2017-2018.
GARDELLA, M. EFFETTI DELLA DOPPIA OMOGENEIZZAZIONE DEL LATTE SULLA DISTRIBUZIONE DEI GLOBULI DI GRASSO E SULLA STABILITÀ DEL LATTE UHT. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2017-2018.
LANDONI, P. IL GONFIORE TARDIVO DEI FORMAGGI. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2016-2017.
FONTANA, A. PRODUZIONE DELLA RICOTTA FRESCA INDUSTRIALE: CONTROLLI SULLE MATERIE PRIME E LAVORAZIONE. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2016-2017.
GHISLETTI, I. IL CONTROLLO QUALITÀ NELL’INDUSTRIA CASEARIA: ANALISI DELLE MATERIE PRIME E DEGLI INTERMEDI PRODUTTIVI. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2015-2016.
PAVOLINI, M. EFFETTI DELLA DOPPIA OMOGENEIZZAZIONE DEL LATTE SULLA MEMBRANA DEI GLOBULI DI GRASSO. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Milano, A.A. 2015-2016.
GHISLANZONI, F. MICRO E MACRO STRUTTURE NEI FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA: COMPOSIZIONE CHIMICA E GENESI. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, A.A. 2015-2016.

ALTRO

Membro della Società Italiana di Scienze Microscopiche (SISM) dal 2018.
Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) dal 2021.
Rappresentante per il Dipartimento nella Consulta dei Ricercatori a Tempo Determinato di Ateneo.

Data

30.06.2021

Luogo

Milano