

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, (settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 51 del 7/7/2023) - Codice concorso 5348

Alyssa Mariel Hidalgo Vidal

CURRICULUM VITAE

1. INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	HIDALGO VIDAL
NOME	ALYSSA MARIEL
DATA DI NASCITA	22 NOVEMBRE 1966

2. TITOLI, ABILITAZIONI ED ESPERIENZE PROFESSIONALI

2.1. TITOLO DI STUDIO

Gennaio 1997. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano (UNIMI).

2.2. TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA

Luglio 1996. Titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Bologna. Titolo della tesi, svolta presso l'Università degli Studi di Milano (1992-1996): Valutazione dei parametri di freschezza dell'uovo in guscio e dei semilavorati d'uovo. Tutor Prof. C. Pompei.

2.3. ALTRI TITOLI CONSEGUITI

Aprile 1991. Ingegnere in Industrie Alimentari presso l'*Universidad Nacional Agraria La Molina* - Lima, Perù (UNALM).
Settembre 1989. *Bachelor* in Industrie Alimentari presso l'*Universidad Nacional Agraria La Molina* - Lima, Perù. Media dei voti d'esame più elevata di tutta l'Università, Anno 1988-II.
26 luglio 2018. Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore Ordinario (I fascia), Area 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari.
9 gennaio 2014. Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore di Seconda Fascia in Scienze e Tecnologie Alimentari.
Ottobre 1998. Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.

2.4. ESPERIENZE PROFESSIONALI

ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 1 marzo 2015 ad oggi. Professore Associato presso il Dipartimento di Scienza per gli Alimenti la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.
1 ottobre 2001 - 28 febbraio 2015. Ricercatore confermato presso il DISTAM/DeFENS, Università degli Studi di Milano.
9 agosto 2000 - 30 settembre 2001. Tecnico Laureato, Categoria D, Area Tecnica, Tecnico-Scientifica ed Elaborazione Dati, presso il DISTAM, Università degli Studi di Milano.
21 luglio 1997 - 8 agosto 2000. Tecnico Laureato, VII livello, presso il DISTAM, Università degli Studi di Milano.
17 febbraio - 3 luglio 1997. Responsabile del Laboratorio Analisi e Controllo Qualità. Impiegata di concetto di 1^a categoria, Azienda Agricola Maia s.a.s., Pieve di Soligo (TV). Contratto a tempo indeterminato.

1 aprile 1990 - 16 febbraio 1992. Contratto a tempo indeterminato come Docente responsabile delle Esercitazioni, Dipartimento di Tecnologia degli Alimenti, Facoltà di Industrie Alimentari, *Universidad Nacional Agraria La Molina* (UNALM), Lima, Perù.

PERIODI DI TRAINING

17 ottobre 1988 - 31 gennaio 1991. Esecuzione della ricerca intitolata “Estudio de la influencia del ambiente sobre el color de las hojuelas fritas de dieciseis genotipos de camote (*Ipomoea batatas* L. (Lam.))” [Studio dell'influenza dell'ambiente sul colore delle patatine fritte di sedici genotipi di patata dolce] presso il *Departamento de Genetica y Mejoramiento* dell'International Potato Center (CIP), Lima, Perù.

Maggio - agosto 1988. Collaborazione allo svolgimento della ricerca: “Determinazione della shelf-life dei prodotti alimentari mediante prove accelerate” finanziato dal Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia (CONCYTEC), Perù. DOVE?

20 gennaio - 18 marzo 1988 e 4 agosto - 4 settembre 1987. Tirocinio nella fabbrica di olii, grassi e margarine COPSA - Compañía Oleaginosa del Perú S. A. (Gruppo Fabril), Lima, Perù.

16 febbraio - 27 marzo 1987. Tirocinio nella fabbrica di olii, grassi e margarine Pacocha (Gruppo Unilever), Huacho, Lima, Perù.

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

6-9 giugno 2016. International School on Modelling and Simulation in Food and Bio Processes (MSFS 2016).

20 gennaio 2009. “SAS Enterprise Guide”, Università degli Studi di Milano.

30 novembre - 1 dicembre 2006. “Multivariate Data Analysis 2”, Camo, Milano.

21-23 settembre 2006. “Multivariate Data Analysis 1”, Camo, Milano.

2 giugno 1998. “School of Capillar Gaschromatography”, Superchrom, Restek Corporation. Area di Ricerca di Milano del CNR.

8-10 ottobre 1996. “System/software: InfraAnalyzer/IDAS”, Bran+Luebbe, Gallarate (Va).

1-2 agosto 1996. “Egg Quality Workshop”, Department of Veterinary Anatomy. Poultry Research Unit. University of Glasgow, Scotland

14-18 novembre 1994. “Rheology School”, Rheotec - Università di Trieste.

30 aprile - 2 maggio 1991. “Flavour Science”, Lord Zuckerman Research Centre. Reading University, England.

2.5. PERIODI DI CONGEDO

Congedo per maternità e/o per malattia figlie per un totale di 502 giorni negli anni 1999 (270 giorni), 2000 (22 giorni), 2001 (26 giorni), 2002 (172 giorni) e 2003 (12 giorni).

2.6. LINGUE CONOSCIUTE

Spagnolo: madrelingua

Italiano: comprensione C2, parlato C2, scritto C2

Inglese: comprensione C1, parlato B2, scritto C1

3. ATTIVITÀ DIDATTICA

3.1. INSEGNAMENTI E MODULI

Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali e magistrali

A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. 96 ore annuali (32 ore teoria + 32 ore esercitazioni x 2 gruppi di studenti). Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi. 6 CFU (4 CFU teoria + 2 CFU esercitazione), CdL Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano.

A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15, 2013-14, 2012-13, 2011-12, 2010-11. 32 ore annuali. Tecnologia delle Conserve di Origine Vegetale. 4 CFU. Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano.

A.A. 2013-14, 2012-13, 2011-12, 2010-11, 2009-10. 24 ore annuali. Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi, responsabile delle esercitazioni in laboratorio di informatica. 1.5 CFU. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

A.A. 2010-11, 2009-10, 2008-09, 2007-08, 2006-07, 2005-06, 2004-05, 2003-04. 32 ore annuali. Biotecnologie Alimentari. 4 CFU. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

- A.A. 2009-10, 2 ore; 2010-11, 2 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Analisi Chimica dei Prodotti Alimentari. Prof. Maria Stella Cosio. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.
- A.A. 2009-10, 3 ore; 2010-11, 2 ore, A.A. 2012-13, 3 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Conservazione e Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale. Prof. E. Casiraghi. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.
- A.A. 2003-04, 3 ore; 2005-06, 3 ore; 2006-07, 3 ore; 2007-08, 3 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Tecnologia delle Produzioni di Origine Animale. Prof. E. Casiraghi. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.
- A.A. 2003-04, 2 ore; A.A. 2002-03, 5 ore; A.A. 2001-02, 4 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Tecnologia alimentare mod. 2. Processi della tecnologia alimentare. Responsabile: Prof. M. Lucisano. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.
- A.A. 2004-05, 3 ore; 2003-04, 2 ore; 2002-03, 2 ore; A.A. 2001-02, 2 ore. Valutazione della qualità dei derivati di pomodoro. In: Biotecnologie per il miglioramento dei prodotti alimentari vegetali mod. 3: Biotecnologie alimentari. Responsabile: Prof. M. Rossi. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.
- A.A. 2004-05, 5 ore. Le biotecnologie: definizione ed evoluzione e Introduzione alla tecnologia alimentare. In: Biotecnologie per il miglioramento dei prodotti alimentari vegetali mod. 3: Biotecnologie alimentari. Responsabile: Prof. M. Rossi. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

Attività didattica nei percorsi formativi post laurea

- 19-23 giugno 2023, 30 ore. Docente del corso di Dottorato di Ricerca “Diseño de experimentos (DoE) para el desarrollo de productos y optimización de procesos” (Progettazione di esperimenti DoE per lo sviluppo del prodotto e l'ottimizzazione del processo). Resolución CSU-953/2022. Corso finanziato dal “Progama de apoyo a estudios de posgrado” per il Dottorato di ricerca in Ingeniería Química, il Dottorato di ricerca in Ingeniería en Alimentos, e il Dottorato di ricerca in Ciencia y Tecnología de Materiales dell'Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca, Argentina. L'incarico ha comportato anche la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro.
- A.A. 2022-23: 6 ore (13, 20 e 27 dicembre de 2022). Docente del corso di Dottorato di Ricerca in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Titolo dell'insegnamento: “Planeacion y análisis de los experimentos para la industria de alimentos” (Progettazione e analisi di esperimenti per l'industria alimentare). L'incarico ha comportato anche la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro.
- A.A. 2021-22: 12 ore (28 giugno, 5 e 12 luglio 2022, 29 novembre, 3 e 10 dicembre 2021). Docente del corso di Dottorato di Ricerca in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Titolo dell'insegnamento: “Planeacion y análisis de los experimentos para la industria de alimentos” (Progettazione e analisi di esperimenti per l'industria alimentare). L'incarico ha comportato anche la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro.
- A.A. 2020-21: 6 ore (18 e 25 maggio, 01 giugno 2021). Docente del corso di Dottorato di Ricerca in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Titolo dell'insegnamento: “Planeacion y análisis de los experimentos para la industria de alimentos” (Progettazione e analisi di esperimenti per l'industria alimentare). L'incarico ha comportato anche la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro.
- A.A. 2019-20: 20 ore (5-9 settembre 2019). Docente del corso di Dottorato di Ricerca in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Titolo dell'insegnamento: “Planeacion y análisis de los experimentos para la industria de alimentos” (Progettazione e analisi di esperimenti per l'industria alimentare). L'incarico ha comportato anche la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro.
- A.A. 2017-18: 12 ore (18-19 settembre 2017). Docente del corso di Dottorato di Ricerca in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Titolo dell'insegnamento: “Planeacion y análisis de los experimentos para la industria de alimentos” (Progettazione e analisi di esperimenti per l'industria alimentare). L'incarico ha comportato anche la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro.
- A.A. 2016-17: 15 ore (19-21 dicembre 2016). Docente del corso di Dottorato di Ricerca in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Titolo dell'insegnamento: “Planeacion y análisis de los experimentos para la industria de alimentos”

(Progettazione e analisi di esperimenti per l'industria alimentare). L'incarico ha comportato anche la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro.

27 maggio 2011, 8 ore. Docente. Tecnologia delle Conserve. Master in Progetto Sostenibilità. Proplast, Consorzio per la promozione della cultura plastica.

6 luglio 2006, 2 ore. Docente. Freschezza delle Uova e Qualità Igienico-Funzionale degli Ovoprodotti. Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dell'Università di Bologna.

13 ottobre 2006, 1 ora. Docente. Valutazione della Qualità delle Uova in Guscio. Scuola di Sicurezza Alimentare. Fondazione per le Biotecnologie.

1-5 aprile 2004, 7 ore. Docente. Uova ed ovoprodotti. Corso di specializzazione Finanziato Progetto n. 158758 "Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroindustriali". Ambrosiana Management S.R.L.

21 maggio- 17 giugno 2003, 5 ore. Docente. Uova ed ovoprodotti. Corso di specializzazione Finanziato Progetto n. 86859 "Trasformazione e Commercializzazione nel Comparto Agroalimentare (Ristorazione e GDO)".

2002-2003, 12 ore. Docente. Definizione ed individuazione di marcatori di qualità. Master Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari.

2002-2003, 2 ore. Docente. Valutazione della qualità dei derivati di pomodoro. Master Tracciabilità e Monitoraggio di Geni e Transgeni in Matrici Alimentari e Ambientali. Responsabile: Prof. M. Rossi.

Attività didattica svolta presso Università straniere

19-23 giugno 2023, 30 ore. Docente del corso "Diseño de experimentos (DoE) para el desarrollo de productos y optimización de procesos ». Resolución CSU-953/2022. Programa de apoyo a estudios de posgrado dell'Universidad Nacional del Sur, Bahia Blanca, Argentina.

2015-2022. Docente del corso "Planeación y análisis de los experimentos" [Progettazione e analisi di esperimenti] (modulo del corso "Temas en Ciencia de Alimentos II, AL8014" [Argomenti relativi alla Scienza degli Alimenti II], codice AL8014) del Dottorato in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. L'incarico ha comportato la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro. In dettaglio:

- A.A. 2021-22: 12 ore (28 giugno, 5 e 12 luglio 2022, 29 novembre, 3 e 10 dicembre 2021);
- A.A. 2020-21: 6 ore (18 e 25 maggio, 01 giugno 2021);
- A.A. 2019-20: 20 ore (5-9 settembre 2019);
- A.A. 2017-18: 12 ore (18-19 settembre 2017);
- A.A. 2016-17: 15 ore (19-21 dicembre 2016).

28-29 ottobre 2021: 8 ore. Docente del corso "Alimentos funcionales - Conservas a nivel internacional" [Alimenti funzionali - Conserve a livello internazionale]. CdL in Ingeniería Agroindustrial, e CdL in Biología en Acuicultura, Universidad Nacional del Santa, Chimbote, Peru.

3-7 aprile 2017: 10 ore. Docente del corso "Design of experiments", Faculty of Technology, University of Novi Sad (Serbia).

6-8 agosto 2012: 9 ore. Docente del corso "Diseño de Experimentos usando Design Expert" [Progettazione di esperimenti utilizzando Design Expert], corso rivolto ai Professori della Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Peru.

A.A. 1990-1991 e A.A. 1991-1992. Totale: 448 ore. Docente delle esercitazioni nel Dipartimento Accademico de Ingenieria de Industrias Alimentarias per i seguenti insegnamenti della Laurea quinquennale: Ingenieria de los Alimentos I, II, III; Ingenieria de Procesos; Termodinamica I e Termodinamica II. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.

14 settembre 2015, 2 ore. Docente del corso "Características nutricionales de trigo y derivados" [Caratteristiche nutrizionali di frumento e derivati] (Reg. N° 28121). Departamento de Ingenieria de Alimentos y Productos Agropecuarios, Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú.

8-10 settembre 2015, 3 ore. Docente del corso "Tecnología del procesamiento del tomate" [Tecnologia di trasformazione del pomodoro] (C N° 186-2015-TAPA). In: Tecnología de Alimentos I, Prof. Americo Guevara, Departamento Academico de Tecnología de Alimentos y Productos Agropecuarios, Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú.

3.2. ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

ATTIVITÀ DI RELATORE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE

1. A.A. 2021-22. Ottimizzazione dell'estrazione e caratterizzazione di un concentrato proteico ottenuto mediante ultrasonicazione dal sottoprodotto della produzione dei piselli appertizzati. Tesi di Laurea Magistrale di Andrea Catalano. Matr. Nr. 965537. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
2. A.A. 2021-22. Proprietà antiossidanti dopo la cottura e la digestione *in vitro* di paste gluten-free arricchite con sottoprodotti vegetali. Tesi di Laurea Magistrale di Elena Becciu. Matr. Nr. 983398. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
3. A.A. 2021-22. Study on the encapsulation of phycocyanin in sporopollenin exine capsules (SPECS) from *Lycopodium clavatum* spores. Tesi di Laurea Magistrale di Viola Termine. Matr. Nr. 982915. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
4. A.A. 2020-21. Proprietà antiossidanti di pasta gluten-free arricchita con sottoprodotti vegetali. Tesi di Laurea Magistrale di Davide Colombo. Matr. Nr. 944448. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari
5. A.A. 2020-21 Effetto della deamarizzazione di semi di *Lupinus albus* con solventi diversi sui composti bioattivi, sugli alcaloidi e sul gusto valutato mediante lingua elettronica. Tesi di Laurea Magistrale di Davide Fusi. Matr. Nr. 961541. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
6. A.A. 2019-20. Influenza della germinazione sul colore e sulla composizione di tocoli e carotenoidi del lupino Andino (*Lupinus mutabilis* Sweet). Tesi di Laurea Magistrale di Pietro Savasi. Matr. Nr. 933997. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
7. A.A. 2019-20. Sviluppo socio-tecnologico della produzione di uova in Sierra Leone come fonte alimentare ad alto valore nutrizionale. Tesi di Laurea Magistrale di Marco Pagani. Matr. Nr. 939039. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
8. A.A. 2019-20. In situ vitamin B12 production in faba bean matrices using *Propionibacterium freudenreichii*. Tesi di Laurea Magistrale di Valentina Succi. Matr. Nr. 938343. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
9. A.A. 2018-19. Biopolymer production from slaughterhouse waste: cost evaluation of a virtual factory. Tesi di Laurea Magistrale di Luca Rivetta. Matr. Nr. 901610. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
10. A.A. 2018-19. Proprietà nutrizionali e salutistiche di pasta arricchita con microincapsulati di estratti da polpe esauste di carota. Tesi di Laurea Magistrale di Emanuele Fagetti. Matr. Nr. 921374. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
11. A.A. 2018-19. Stabilità ossidativa e cambiamenti nella composizione chimica dell'olio di sachu inchi (*Plukenetia volubilis*) durante la frittura di French fries. Tesi di Laurea Magistrale di Lorenzo Estivi. Matr. Nr. 883407. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
12. A.A. 2018-19. Valutazione di tocoli, carotenoidi e capacità antiossidante del lupino andino (*Lupinus mutabilis* Sweet). Tesi di Laurea Magistrale di Clara Basso. Matr. Nr. 921090. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
13. A.A. 2018-19. Microrganismi sporigeni in contenitori alimentari: contaminazione, sanificazione con UV-C ed influenza dei parametri chimico-fisici dell'alimento sul loro sviluppo. Tesi di Laurea Magistrale di Irene Racchi. Matr. Nr. 920391. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
14. A.A. 2018-19. Influenza di deamarizzazione, estrusione e atomizzazione su digeribilità proteica e composti antiossidanti del lupino Andino (*Lupinus mutabilis* Sweet). Tesi di Laurea Magistrale di Nicola Locatelli. Matr. Nr. 920155. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
15. A.A. 2017-18. Influenza dell'aggiunta di licopene estratto da pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.) sulla cinetica di ossidazione dell'olio di lino (*Linum usitatissimum* L.). Tesi di Laurea Magistrale di Samantha Ursetta. Matr. Nr. 901401. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
16. A.A. 2017-18. Proprietà antiossidanti di gallette di frumento tenero arricchite con frumento e orzo germinati. Tesi di Laurea Magistrale di Doina Chiosa. Matr. Nr. 884680. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
17. A.A. 2016-17. Studio delle proprietà antiossidanti durante la conservazione di gallette di monococco arricchite con pseudocereali e microincapsulati di estratti da polpe esauste di barbabietola. Tesi di Laurea Magistrale di Martina Cavalleri. Matr. Nr. 884597. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
18. A.A. 2016-17. Valutazione di indici chimici per l'individuazione di uova di scarto di incubatoio. Tesi di Laurea Magistrale di Davide Galbiati. Matr. Nr. 883418. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

19. A.A. 2016-17. Effect of ultraviolet-C (UV-C) radiations on physico-chemical and enzymatic properties on not clarified apple juice. Tesi di Laurea Magistrale di Claudia Amadeo. Matr. Nr. 868352. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
20. A.A. 2016-17. Caratteristiche nutrizionali e tecnologiche di maccheroni ottenuti da frumento monococco. Tesi di Laurea Magistrale di Simone Galli. Matr. Nr. 883393. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
21. A.A. 2015-16. Proprietà antiossidanti, danno termico e colore di gallette di monococco arricchite con pseudocereali e microincapsulati di estratti da polpe esauste di barbabietola. Tesi di Laurea Magistrale di Sofia Grieco. Matr. Nr. 862762. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
22. A.A. 2013-14. Contenuto in carotenoidi e tocoli e qualità tecnologica del cubettato di pomodoro proveniente da diverse linee produttive industriali. Tesi di Laurea Magistrale di Matteo Gorla. Matr. Nr. 841890. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
23. A.A. 2012-13. Influenza dei processi produttivi industriali sulla qualità del cubettato di pomodoro. Tesi di Laurea Magistrale di Innocent Niyoyita. Matr. Nr. 808858. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
24. A.A. 2012-13. Caratterizzazione chimica di frumenti diploidi selvatici e studio dell'attività antiossidante. Tesi di Laurea Magistrale di Simona Gabriele. Matr. Nr. 790935. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
25. A.A. 2011-12. Evoluzione del contenuto in acidi fenolici durante il processo di produzione di gallette ottenute da farina integrale di monococco (*T. monococcum*) e frumento tenero (*T. aestivum*) e influenza della concimazione azotata sul contenuto in acidi fenolici e sulla qualità tecnologica del monococco. Tesi di Laurea Magistrale di Francesca Pirastru. Matr. Nr. 790859. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
26. A.A. 2011-12. Effetto del processo di soffiatura sul contenuto in composti antiossidanti, sul danno termico e sulla qualità tecnologica del frumento. Tesi di Laurea Magistrale di Serena Scuppa. Matr. Nr. 791590. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
27. A.A. 2010-11. Valutazione dei polifenoli e dell'attività antiossidante di specie diverse di frumento. Tesi di Laurea Magistrale di Paolo Castoldi. Matr. Nr. 767388. CdL Alimentazione e Nutrizione Umana.
28. A.A. 2010-11. Valutazione dell'attività di α -amilasi, β -amilasi e polifenolossidasi in specie diverse di frumento. Tesi di Laurea Magistrale di Marta Brusco. Matr. Nr. 772640. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
29. A.A. 2007-08. Evoluzione del contenuto in tocoli e carotenoidi e valutazione del danno termico nel processo di produzione di pane, biscotti e pasta ottenuti da farina di frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*). Tesi di Laurea Magistrale di Laura Celotti. Matr. Nr. 720925. CdL Scienze Alimentari.
30. A.A. 2007-08. Influenza di genotipo, località, anno di coltivazione e tecnica colturale su alcune caratteristiche chimiche del frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) e modificazioni indotte dal processo di produzione di biscotti. Tesi di Laurea Magistrale di Elisa Dioni. Matr. Nr. 717313. CdL Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana.
31. A.A. 2007-08. Cinetiche di degradazione di tocoli e carotenoidi durante la conservazione a diverse temperature di frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) e frumento tenero (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*). Tesi di Laurea Magistrale di Massimo Malnerich. Matr. Nr. 718151. CdL Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana.
32. A.A. 2006-07. Influenza di genotipo, ambiente e tecnica colturale su alcune caratteristiche tecnologiche della farina di frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum*). Tesi di Laurea Magistrale di Erica Landoni. Matr. Nr. 701954. CdL Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana.
33. A.A. 2006-07. Influenza di genotipo, ambiente, tecnica colturale e modificazioni indotte dal trattamento a vapore su alcune caratteristiche chimico-fisiche della farina integrale di frumento monococco (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*). Tesi di Laurea Magistrale di Francesca Gusmini. Matr. Nr. 702111. CdL Scienze Alimentari.
34. A.A. 2005-06. Valutazione dell'uracile quale indice di qualità igienica della materia prima utilizzata per la produzione degli ovoprodotti. Tesi di Laurea Magistrale di Valentina Resmini. Matr. Nr. 684906. CdL Scienze Alimentari.
35. A.A. 2004-05. Ottimizzazione dei metodi di dosaggio per HPLC dei carotenoidi e dei tocoferoli per la caratterizzazione di farine integrali di frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum*). Tesi di Laurea di Roberta Piscozzi. Matr. Nr. 670528. CdL Scienze Alimentari.

36. A.A. 2004-05. Evoluzione del contenuto di uridina e uracile durante la crescita di ceppi microbici in terreni colturali e nella passata di pomodoro. Tesi di Laurea di Paolo Deola. Matr. Nr. 599935. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
37. A.A. 2003-04. Valutazione dell'influenza del sistema di allevamento della gallina ovaia sulla qualità dell'uovo in guscio. Tesi di Laurea di Federica Clerici. Matr. Nr. 598179. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATO DI TESI

1. A.A. 2022-23. Caratterizzazione di oli estratti da semi di sei specie di *Capsicum*. Elaborato finale di Arianna Cervi. Matr. Nr. 963120. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari. Laurea prevista: 17/10/2023.
2. A.A. 2022-23. Influenza del metodo di estrazione sulle caratteristiche dell'olio di avocado. Elaborato finale di Fabio Citti. Matr. Nr. 965358. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari. Laurea prevista: 17/10/2023.
3. A.A. 2022-23. Composti fenolici e capacità antiossidante di pani arricchiti con farina ottenuta da semi di frumento pregerminati. Elaborato finale di Martina Ripalta Longo. Matr. Nr. 948503. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
4. A.A. 2021-22. Implementazione di sistemi digitali in azienda agricola. Elaborato finale di Valentina Maffei. Matr. Nr. 796298. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
5. A.A. 2021-22. Microwave-assisted pectin extraction from grape pomace. Elaborato finale di Shanshan Zou. Matr. Nr. 953423. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
6. A.A. 2021-22. Influenza della deamarizzazione di semi di *Lupinus albus* sul contenuto in composti fenolici. Elaborato finale di Stefano Di Rago. Matr. Nr. 949072 CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
7. A.A. 2021-22. Ingredienti e preparazione di semilavorati per gelaterie artigianali. Elaborato finale di Galbiati Aurora. Matr. Nr. 953658 CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
8. A.A. 2021-22. Caratterizzazione dei composti antiossidanti in cultivar Tunisine e Italiane di orzo. Elaborato finale di Caroline Paganin. Matr. Nr. 911849 CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
9. A.A. 2020-21. Caratteristiche chimiche e proprietà antiossidanti di cracker arricchiti con un sottoprodotto di pomodoro. Elaborato finale di Katia Bertuglia. Matr. Nr. 927533 CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
10. A.A. 2020-21. Metodi di trattamento termico applicati per la produzione di conserve di pomodoro confezionate in contenitori in poliaccoppiato. Elaborato finale di Emanuele Boscaini. Matr. Nr. 927157 CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
11. A.A. 2020-21. Processo produttivo e caratteristiche tecnologiche e nutrizionali di zuccheri ottenuti da specie diverse di palma. Elaborato finale di Agnese Arrigo. Matr. Nr. 927039 CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
12. A.A. 2019-20. Stabilità dei carotenoidi durante la conservazione di incapsulati di estratti di polpe esauste di carota. Elaborato finale di Erika Compagnoni. Matr. Nr. 918114. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
13. A.A. 2019-20. L'uracile come indice di qualità del misto ottenuto da uova a diverso livello di integrità e pulizia. Elaborato finale di Emanuele Lovatti. Matr. Nr. 906422. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
14. A.A. 2019-20. Principi di meta-analisi e possibili applicazioni in campo alimentare. Elaborato finale di Letizia Loatelli. Matr. Nr. 908297. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
15. A.A. 2019-20. Valutazione di indici chimici di qualità igienica in uova fresche e conservate con gusci a diverso livello di integrità e pulizia. Elaborato finale di Andrea Catalano. Matr. Nr. 906606. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
16. A.A. 2019-20. Parametri di controllo e sicurezza nel processo di produzione industriale dei derivati del pomodoro. Elaborato finale di Lorenzo Leoni. Matr. Nr. 906800. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
17. A.A. 2019-20. Composti fenolici liberi nei semi deamarizzati di lupino Andino (*Lupinus mutabilis*). Elaborato finale di Laura Steiner. Matr. Nr. 906675. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
18. A.A. 2018-19. Valutazione dei composti fenolici nel lupino Andino (*Lupinus mutabilis* Sweet). Elaborato finale di Davide Fusi. Matr. Nr. 889108. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
19. A.A. 2018-19. Capacità antiossidante del lupino Andino (*Lupinus mutabilis* Sweet). Elaborato finale di Giulia Chiodaroli. Matr. Nr. 889192. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
20. A.A. 2018-19. Controllo della qualità della materia prima, del processo produttivo e della qualità dei derivati di pomodoro. Elaborato finale di Bruno Rigon. Matr. Nr. 869765. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

21. A.A. 2018-19. Influenza di diversi processi tecnologici sulla composizione nutrizionale e sul danno termico del lupino Andino (*Lupinus mutabilis* Sweet). Elaborato finale di Mattia Magistrelli. Matr. Nr. 889624 CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
22. A.A. 2017-18. Effetti del processo industriale sulla qualità della pasta gluten-free. Elaborato finale di Diego Gornati. Matr. Nr. 871093. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
23. A.A. 2017-18. Miglioramento della qualità nutrizionale dei prodotti da forno mediante l'aggiunta di sfarinati di frumento e di orzo germinati. Elaborato finale di Luca Camillo. Matr. Nr. 868637. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
24. A.A. 2017-18. Variabilità naturale di acido β -idrossibutirrico, acido lattico e uracile in uova scartate da un incubatoio industriale sperate e diluite Elaborato finale di Sofia Benzoni. Matr. Nr. 868659. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
25. A.A. 2017-18. Effetti del processo tecnologico sul contenuto in tocoli e carotenoidi del lupino andino (*Lupinus mutabilis* Sweet). Elaborato finale di Davide Colombo. Matr. Nr. 871963. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
26. A.A. 2017-18. Formulazione di una bevanda in polvere al caffè ad alto valore salutistico. Elaborato finale di Stefania Lagona. Matr. Nr. 871390. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
27. A.A. 2017-18. Determinazione della dimensione delle particelle del cioccolato tramite granulometria laser. Elaborato finale di Denise Longhi. Matr. Nr. 852194. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
28. A.A. 2017-18. Ricerca di nuovi indici chimici per l'individuazione di uova di scarto di incubatoio negli ovoprodotti. Elaborato finale di Gloria Brusadelli. Matr. Nr. 868534. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
29. A.A. 2016-17. Colore, contenuto in polifenoli totali e attività antiossidante di prodotti funzionali in polvere di origine peruviana. Elaborato finale di Giulia Sofia Malizia. Matr. Nr. 856824. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
30. A.A. 2016-17. Determinazione di acido lattico, acido β -idrossibutirrico, uracile e furosina in uova di scarto di incubatoio. Elaborato finale di Giordan Benigni. Matr. Nr. 836292. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
31. A.A. 2016-17. Valutazione di indici chimici in sgusciati d'uovo provenienti da scarto di incubatoio. Elaborato finale di Mattia Lualdi. Matr. Nr. 853653. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
32. A.A. 2016-17. Analisi del processo di produzione di marmellata di arance e confettura extra di fragole. Elaborato finale di Selene Gussoni. Matr. Nr. 818313. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
33. A.A. 2016-17. Composizione, danno termico e colore di paste ottenute da sfarinati di frumento monococco. Elaborato finale di Massimo Barazzetta. Matr. Nr. 852618. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
34. A.A. 2015-16. Attività antiossidante e colore di gallette di frumento monococco con pseudocereali arricchite con microincapsulati di estratti da polpe esauste di barbabietola. Elaborato finale di Simone Monzio Compagnoni. Matr. Nr. 837072. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
35. A.A. 2015-16. Attività antiossidante e biodisponibilità di tocoli, carotenoidi e polifenoli durante la digestione in vitro di gallette di frumento arricchite con pseudocereali. Elaborato finale di Samantha Ursetta. Matr. Nr. 815351. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
36. A.A. 2014-15. Evoluzione di tocoli, carotenoidi, polifenoli ed attività antiossidante durante la digestione in vitro di gallette di frumento arricchite con pseudo cereali. Elaborato finale di Simone Galli. Matr. Nr. 815351. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
37. A.A. 2014-15. Caratterizzazione di sfarinati di frumento, grano saraceno, amaranto, quinoa e valutazione del danno termico e del colore di gallette prodotte con loro miscele. Elaborato finale di Davide Galbiati. Matr. Nr. 816874. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari. A.A.
38. 2013-14. Produzione di carciofi sott'olio a partire da diverse tipologie di materia prima. Elaborato finale di Elena Dall'Aglio. Matr. Nr. 804971. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
39. A.A. 2013-14. Valutazione qualitativa e caratterizzazione delle proteine di riserva di una core collection di *Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*. Elaborato finale di Sofia Grieco. Matr. Nr. 767306. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
40. A.A. 2012-13. Influenza della concimazione azotata e dell'anno di coltivazione sulla composizione chimica e sulla qualità tecnologica del frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*). Elaborato finale di Riccardo Angeloni. Matr. Nr. 775205. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
41. A.A. 2011-12. Caratterizzazione qualitativa di diverse cultivar di pomodoro attraverso la determinazione dei parametri chimico-fisici e sensoriali riscontrati su succo e passata. Elaborato finale di Mattia Aliani. Matr. Nr. 757278. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

42. A.A. 2011-12. Influenza della concimazione azotata sul contenuto in proteine, tocoli e carotenoidi nel frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) e modificazione del colore degli sfarinati in funzione della granulometria. Elaborato finale di Ilaria Carera. Matr. Nr. 746937. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
43. A.A. 2011-12. Influenza di specie, anno di coltivazione e granulometria sul colore di farina integrale di frumento valutato mediante tecniche differenti. Elaborato finale di Zhaneta Gorreja. Matr. Nr. 765545. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
44. A.A. 2011-12. Influenza di genotipo ed anno di coltivazione sul contenuto in sostanze polifenoliche e sull'attività antiossidante di farina integrale di frumento. Elaborato finale di Andrea Giaveri. Matr. Nr. 748460. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
45. A.A. 2010-11. Caratterizzazione della qualità nutrizionale di frumento monococco e valutazione dei carotenoidi totali e del colore di specie diverse di frumento. Elaborato finale di Edoardo Rota. Matr. Nr. 742425. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
46. A.A. 2009-10. Valutazione dell'attività lipossigenasica di specie diverse di frumento. Elaborato finale di Laura Guella. Matr. Nr. 722893. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
47. A.A. 2009-10. Valutazione del danno termico in biscotti ad acqua e pane ottenuti da farine di specie diverse di frumento. Elaborato finale di Silvia Bottini. Matr. Nr. 723568. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
48. A.A. 2006-07. Identificazione varietale di amaranto mediante marcatori proteici. Elaborato finale di Ilaria Cibrandi. Matr. Nr. 631774. CdL Biotecnologie Agrarie Vegetali.
49. A.A. 2005-06. Studio preliminare sulla composizione in tocoli e luteina del frumento monococco in funzione della loro distribuzione nella cariosside, delle condizioni di conservazione, dell'anno di coltivazione e della morfologia della spighetta. Elaborato finale di Federica Manini. Matr. Nr. 668139. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
50. A.A. 2005-06. Proteine di riserva del frumento diploide *Triticum urartu* e loro influenza nell'attitudine alla panificazione. Elaborato finale di Anna Guaita. Matr. Nr. 651453. CdL Biotecnologie Agrarie Vegetali.
51. A.A. 2005-06. Caratterizzazione di mangimi destinati all'alimentazione della gallina ovaiole e influenza sulla composizione dell'uovo. Elaborato finale di Paolo Locatelli. Matr. Nr. 657987. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
52. A.A. 2005-06. Sistema di allevamento della gallina ovaiole: influenza su alcune caratteristiche dell'uovo nelle prime fasi del ciclo di deposizione. Elaborato finale di Alida Musatti. Matr. Nr. 657308. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

ATTIVITÀ DI CORRELATORE DI TESI DI LAUREA PRESSO UNIMI

1. A.A. 2018-19. Effetti del processo di deamarizzazione sulla componente proteica del tarwi (*Lupinus mutabilis*). Tesi di Laurea Magistrale di Chiara Muratore. Matr. Nr. 917328. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
2. A.A. 2008-09. Qualità tecnologica e nutrizionale di pane, biscotti e pasta ottenuti da farine di frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*). Tesi di Laurea Magistrale di Alessandro Cozzi. Matr. Nr. 592713. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
3. A.A. 2007-08. Studio del danno termico in puree di pesca. Tesi di Laurea di Silvia Mapelli. Matr. Nr. 696814. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
4. A.A. 2005-06. Influenza del sistema di allevamento e dell'età dell'ovaiola sulla qualità dell'uovo in guscio. Tesi di Laurea di Francesca Abrati. Matr. Nr. 683794. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
5. A.A. 2005-06. Studio del potere antiossidante di farine integrali di frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum*) provenienti dall'Europa e dal Vicino Oriente. Elaborato finale di Andrea Brizzolari. Matr. Nr. 581305. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
6. A.A. 2002-03. L'uracile nei derivati del pomodoro come indice chimico della qualità igienica della materia prima. Tesi di Laurea di Sara Cazzola. Matr. Nr. 593414. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
7. A.A. 2002-03. Confronto delle caratteristiche di qualità di uova provenienti da allevamenti biologici, all'aperto, a terra e in gabbia. Elaborato Finale di Giovanni Venturini. Matr. Nr. 617554. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
8. A.A. 2002-03. Caratteristiche del guscio di uova di gallina in relazione al sistema di allevamento e alla categoria di peso. Elaborato Finale di Elisa Colombo. Matr. Nr. 598819. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
9. A.A. 2001-02. Applicazione alla pasta fresca all'uovo di indici analitici atti a valutare la qualità del misto d'uovo impiegato. Tesi di Laurea di Fabio Rauzzino. Matr. Nr. 548519. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

10. A.A. 1997-98. Studio di indici analitici per l'individuazione delle uova di scarto di incubatoio nel misto d'uovo pastorizzato. Tesi di Laurea di Francesca Giuffrida. Matr. Nr. 456262. CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.
11. A.A. 1997-98. Idrossimetilfurfurale e furosina nei derivati del pomodoro: studio delle cinetiche di reazione. Tesi di Laurea di Cristina Re. Matr. Nr. 409790. CdL Scienze delle Preparazioni Alimentari.

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO DI DOTTORANDI DI RICERCA DI ATENEI ITALIANI E STRANIERI

2020-2024. Relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Systems, Università degli Studi di Milano, di Lorenzo Estivi. Titolo tesi: Alternative strategies for the development of high-nutritional-value products from cereals and pulses.

Dal 2022. Tutor e co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Peru, di Luis Briceño Berru. Titolo tesi: *Caracterización fisicoquímica, tocoles, carotenoides y capacidad antioxidante de 20 ecotipo de tarwi (Lupinus mutabilis)* [Caratterizzazione fisico-chimica, tocoli, carotenoidi e capacità antiossidante di 20 ecotipi di tarwi (*Lupinus mutabilis*)]. Pubblicazioni prodotte: n° 8 e n° 20 dell'elenco di riviste con impact factor.

2017-2020. Tutor e co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perú, di Javier Saul Cordova Ramos. Titolo tesi: *Componentes de valor funcional y proteico antes y despues de la extrusion y secado en tarwi (Lupinus mutabilis Sweet) desamargado* [Componenti di valore funzionale e proteico prima e dopo l'estrusione e l'essiccazione in tarwi sgrassato (*Lupinus mutabilis Sweet*)]. Data discussione: 27 agosto 2020 (Attestato ASTD-EPG-UNALM: N° 12/2020). Pubblicazioni prodotte: n° 14, n° 27 e n° 28 dell'elenco di riviste con impact factor; n° 1 dell'elenco di interventi orali in conferenze internazionali; n° 1 dell'elenco di poster in conferenze internazionali.

ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE

Da marzo 2023. Tutor della studentessa Yanet Mirian Pino Huasacca dell'Universidad Nacional Agraria La Molina, Facultad de Industrias Alimentarias per l'ottenimento del titolo di Ingegnere in Industrie Alimentari della (TR. N° 037-2023/FIAL). Titolo tesi: *Elaboración y caracterización de pan parcialmente sustituido con harina de sachapapa morada (Dioscorea trifida) y harina de tarwi (Lupinus mutabilis)*".

A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. Tutor per gli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. Tutor per gli studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

10 novembre 2021 - 9 febbraio 2022. Tutor del tirocinio extra-curriculare svolto da Silvia Andrea Bermudez Castellanos presso l'azienda Ristorante Savini S.r.l.

25 giugno - 25 dicembre 2018. Tutor del tirocinio extra-curriculare svolto da Samantha Ursetta presso l'azienda Perfetti Van Melle Italia S.r.l.

11 novembre - 15 giugno 2018. Tutor delle attività svolte dagli studenti: Elena Alessandria, Elisa Brandolini, Michele Cantoni, Arianna Cervi e Giacomo Valli del Liceo Classico P. Verri (Lodi), del Liceo Scientifico G. Gandini (Lodi) e dell'Istituto di Istruzione Superiore Angelo Cesaris (Casalpusterlengo, LO), nell'ambito del progetto di alternanza scuola-lavoro "Valutazione della qualità di prodotti alimentari mediante diverse tecniche analitiche".

Responsabile o tutor dell'attività di ricerca svolta presso UNIMI da dottorandi e docenti di università estere

Dicembre 2019 - giugno 2020. Tutor dell'attività di ricerca di Meryem Bouziane, studentessa del Dottorato di ricerca in Agro-Food Technology dell'Institut National de l'Alimentation, la Nutrition et des Technologies Agro-Alimentaires (INATAA) dell'University of Constantine 1, Algeria, vincitrice di una borsa di studio del Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique Algerino.

Dicembre 2019 - giugno 2020. Tutor dell'attività di ricerca di Amel Betrouche, studentessa del Dottorato di ricerca in Food Science dell'Institut National de l'Alimentation, la Nutrition et des Technologies Agro-Alimentaires (INATAA) dell'University of Constantine 1, Algeria, vincitrice di una borsa di studio del Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique Algerino.

1 febbraio - 30 aprile 2020. Juan Edgar Santa Cruz Olivos, studente di Master, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú (UNALM), borsista dell'Istituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, Ministerio de Agricultura y Riego, Perú.

- 15 settembre - 16 ottobre 2019. Vanja Šeregelj, studentessa del Dottorato di ricerca in Technical-Technological Sciences della Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia, borsista STSM fellowship (EUROCAROTEN COST Action CA15136).
- 13 - 28 gennaio 2019. Javier Cordova, studente del Dottorato di ricerca in Food Science, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perù (UNALM), Lima, Peru, vincitore del bando CONV-000179-20015-FONDECYT-DE per studenti di dottorato finanziato da MINEDU (Ministry of Education of Peru).
- 9 aprile - 4 maggio 2018. Prof. Gilbert Rodriguez, Universidad del Santa, Chimbote, Peru, vincitore del bando Movilización en Investigación - UNALM 2017.
- 9 aprile - 4 maggio 2018. Prof. Gloria Pascual Chaqman, UNALM, Lima, Peru, vincitrice del bando Movilización en Investigación - UNALM 2017.
- 9 aprile - 4 maggio 2018. Daniel Sumire Quenta, studente del Dottorato di ricerca in Food Science, UNALM, Lima, Peru, vincitore del bando Movilización en Investigación - UNALM 2017.
- 11-15 dicembre 2017. Tutor della Prof. Vesna Tumbas Saponjac, University of Novi Sad, Serbia, *Visiting scientist* del Dottorato di ricerca in Food Systems (UNIMI).
- 20 ottobre - 20 novembre 2015. Prof. Vesna Tumbas Saponjac, University of Novi Sad, Serbia, vincitrice di una borsa Erasmus Sigma per lo svolgimento della ricerca "Sviluppo di nuovi prodotti funzionali a base di cereali arricchiti da composti bioattivi incapsulati derivati da estratti vegetali".
- Marzo - agosto 2014. Volkan A. Yilmaz, studente del Dottorato di ricerca in Food Engineering, Ondokuz Mayıs University, Samsun, Turkey, vincitore di una borsa di studio Erasmus Life long learning program per lo svolgimento della ricerca "Developing functional food products through novel processing, ingredient, and shelf stability evaluation".
- 15 aprile - 15 giugno 2009. Ing. Aura Lucia Chacon Legarda del SENA-CEFA, Colombia, vincitrice di una borsa di studio dell'Istituto Italo Latino-Americano (IILA).

ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

L'attività di ricerca è focalizzata all'ottimizzazione di processo e di prodotto per ottenere alimenti più ricchi in composti bioattivi e funzionali preservandone la qualità tecnologica, valorizzando i sottoprodotti dell'industria alimentare e le materie prime a basso impatto ambientale e mettendo a punto processi tecnologici innovativi.

Dal 2006 uno dei principali temi di ricerca è quello relativo allo sviluppo e all'applicazione di tecnologie e processi per la trasformazione di cereali, pseudocereali e leguminose, al fine di valorizzarne l'impiego in alimenti tradizionali ed innovativi. In questo ambito sono stati condotti anche diversi studi per ottimizzare la produzione di nuovi ingredienti.

I lavori svolti sono stati:

- a) ricerca di materie prime più ricche in sostanze bioattive, quali frumento monococco ed altri cereali e pseudocereali [articoli n° 16, 33, 44, 46, 51, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 65, 66, 72, 73, 75, 79, 81];
- b) valutazione della fattibilità di arricchire le formulazioni tradizionali (pasta o prodotti da forno) con l'aggiunta di scarti di lavorazione (carote [11, 12], pomodoro [6, 15], lino [6], vinaccioli [27], mele [31], barbabietole [40]), tal quali, estratti, o estratti incapsulati, o di materie prime germinate [38, 41]. Le ricerche hanno anche previsto l'ottimizzazione delle tecniche di incapsulamento [5, 23], e l'analisi di prodotti in polvere ottenuti da piante Sudamericane [37]. È stata anche svolta una *review* sull'impatto degli ultrasuoni a bassa frequenza sulle proprietà fisiche, chimiche e tecnologiche di cereali e pseudocereali [10];
- c) studio dell'influenza della conservazione [69, 71, 74] e dei processi tecnologici sulla composizione e sulla qualità tecnologica del prodotto finito: pane [1, 63, 67, 68], pasta gluten free [6], pasta [11, 28, 42, 67, 68, 84, 85], gallette [16, 24, 43, 48, 64, 67, 68], *cake* [27], biscotti [39], biscotti per neonati [36], cereali soffiati [47, 48, 52], semi trattati al vapore [76]. Diverse ricerche hanno valutato il danno termico e le proprietà antiossidanti degli alimenti prodotti prima e/o dopo digestione *in vitro*, anche a livello cellulare [43], ed effetti salutistici mediante uno studio clinico [50].
- c) studio del lupino [8, 22], un prodotto non convenzionale con spiccate caratteristiche funzionali, con la prospettiva di considerarlo come ingrediente per formulazioni di pasta e prodotti da forno; sono stati studiati e/o ottimizzati i processi tecnologici di deamarizzazione, estrusione, e/o atomizzazione [4, 9, 13, 29, 30].

Recentemente sono state realizzate anche ricerche per la valorizzazione di olii non convenzionali con interessanti caratteristiche nutrizionali quali: olii di alchechengi [18], lupino [20], sacha inchi [25], miscele di olii di oliva e acciughe [3], lupino e sacha inchi [17], chia e sesamo [32], lino arricchito con licopene estratto da pomodoro [34]. E' stata anche realizzata una ricerca sulla caratterizzazione di un olio non alimentare quale l'olio di ricino [14].

Un altro settore di ricerca ha permesso di identificare marcatori molecolari nel prodotto finito (ovoprodotti e derivati di pomodoro) per verificare la qualità igienica della materia prima utilizzata [35, 70, 77, 80, 83, 85, 86] e il danno termico nei derivati del pomodoro [88, 89]. E' stata anche svolta una ricerca di caratterizzazione e confronto di linee industriali di trasformazione di pomodoro [45]. Sono state inoltre studiate le caratteristiche chimiche e fisiche delle uova in guscio durante la conservazione per individuare adeguati indici di freschezza e di sistema di allevamento [60, 85, 87, 90-93].

In linea con le misure previste dal Green Deal europeo, sono state studiate ed ottimizzate tecniche di incapsulamento per realizzare imballaggi attivi biodegradabili [2, 21] e per prolungare la *shelf life* di formaggi freschi [7]; inoltre sono state studiate la biovalidazione per il controllo dell'efficacia del trattamento di sanificazione tramite radiazioni UV-C di impianti industriali o packaging [19] e l'influenza di alcuni parametri chimico-fisici (pH, a_w) sulla capacità alterante di alimenti acidi da parte di funghi filamentosi sporigeni [26].

Le principali tecniche analitiche utilizzate per il monitoraggio dei processi di tecnologia alimentare e per la valutazione della qualità degli alimenti sono state: cromatografiche, spettrofotometriche, colorimetriche, spettroscopiche, conduttimetriche, reologiche, microscopiche.

Nell'ambito di tutte queste attività di ricerca sono state utilizzate tecniche di disegno sperimentale, disegni di Superfici di Risposta, modellazione di cinetiche di reazione e regressione, metodologie statistiche multivariate, uni e bi-variate, nonché meta-analisi.

L'attività di ricerca è caratterizzata anche da intense e proficue collaborazioni con:

- Università: *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù [1, 7, 8, 10, 13, 18, 20, 21, 22, 24, 29, 30, 34, 37]; *University of Novi Sad*, Serbia [5, 11, 12, 23, 38, 40, 41]; *Universidad Nacional del Santa*, Chimbote, Perù [3, 9, 14, 17, 25, 32]; *Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas*, Chachapoyas, Perù [1, 7, 21]; Università degli Studi di Bari Aldo Moro [25]; Università degli Studi di Padova [6], "Angel Kanchev" University of Ruse, Razgrad, Bulgaria [15, 27, 31]; Università e Spedali Civili di Brescia, Brescia [50]; Ondokuz Mayıs University, Turchia [24, 33, 48, 51]; Norwegian University of Life Sciences, Aas, Norway [53]; University of Constantine 1, Algeria [6]; Centre of Biotechnology of Borj Cedria, Tunisia [lavoro in preparazione], University of Helsinki, Finlandia [lavoro in preparazione].

- Industrie private: Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A. [35]; Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop. [45]; Soremartec [47, 52]; Maia Agroalimentare s.r.l. [82, 87, 90-93].

- Enti di ricerca: Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA, ex CRA) [2, 4-6, 8-17, 22-25, 27-28, 30-31, 33, 37-40, 42-44, 46-48, 51-55, 57-59, 61-69, 71-76, 79, 81]; Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma [19, 26]; Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura, Sezione di Bergamo [56]; Fondazione Parco Tecnologico Padano, Lodi [57].

Lavori in corso

Articoli scientifici in fase di valutazione:

- una ricerca sul profilo in carotenoidi e tocoli durante la germinazione dei semi di lupino (in collaborazione con *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Peru);
- una ricerca sulla produzione di pasta arricchita con sfarinati di insetti (in collaborazione con Università degli Studi di Padova);
- una *review* sulle proteine del frumento (in collaborazione con CREA),
- una ricerca sull'ottimizzazione della formulazione di pasta fresca arricchita con sottoprodotti industriali (in collaborazione con University of Constantine 1, Algeria).
- una ricerca sull'ottimizzazione della formulazione di pasta gluten-free (in collaborazione con University of Constantine 1, Algeria).

Numerosi articoli sono in fase di stesura:

- due lavori sull'ottimizzazione della formulazione di pasta gluten-free arricchita con sottoprodotti industriali (con University of Constantine 1, Algeria e Università degli Studi di Padova),
- una ricerca sulla caratterizzazione di diverse accessioni di orzo italiane e tunisine (con Centre of Biotechnology of Borj Cedria, Tunisia).
- una ricerca sull'ottimizzazione di metodi di estrazione delle proteine ed altri composti di interesse funzionale mediante ultrasuoni da sottoprodotti industriali di conserve di piselli (con Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop.).
- una ricerca sulla messa a punto di una formulazione di pane arricchito in vitamina B utilizzando sottoprodotti industriali di conserve di piselli (con l'University of Helsinki, Finlandia).
- tre ricerche su olii da materie prime non convenzionali (due in collaborazione con l'Università del Santa, Chimbote, Peru ed uno in collaborazione con l'Universidad Nacional Agraria la Molina, Lima, Peru).
- una ricerca sull'uso dei sottoprodotti del bulgur ed il loro impiego nella panificazione (in collaborazione con Ondokuz Mayıs University, Turchia).
- una review sui composti antiossidanti di lupino.
- una ricerca sulla messa a punto di una formulazione per la produzione di pani arricchiti con sfarinati ottenuti da semi di frumento pregerminato (con l'Università di Cordoba, Argentina).

L'attività di ricerca è supportata da 93 pubblicazioni su riviste scientifiche con Impact Factor di cui più dell'80% appartenenti ai quartili Q1 e Q2 (53 articoli Q1 e 24 articoli Q2), 6 capitoli di libri internazionali e nazionali, 5 abstract su riviste scientifiche con Impact Factor, 9 articoli su riviste senza impact factor e numerosi interventi a convegni sia nazionali che internazionali.

H index: 30; numero di citazioni: 2658. Scopus, 4 agosto 2023.

<https://orcid.org/0000-0002-3311-814X>

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SCIENTIFICHE CON IMPACT FACTOR: 93 articoli

*Corresponding author

Q= quartile JCR nell'anno di pubblicazione per la categoria "Food Science and Technology" (se non diversamente specificato)

1. Brandolini, A., Lucisano, M., Mariotti, M., Estivi, L., **Hidalgo**, A. (2023) Breadmaking performance of elite einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) lines: evaluation of flour, dough and bread characteristics. *Foods*, 12, 1610. DOI:10.3390/foods12081610 **Q1**
2. Yoplac, I., **Hidalgo**, A., Vargas, L. (2023) Characterization, microstructure, and spectroscopic study of optimized sodium caseinate-sorbitol active biofilms with citral microencapsulate. *Polymer Bulletin*, 80, 5447-5468. DOI:10.1007/s00289-022-04345-5 **Q2** Polymer Science
3. Alonso, F., Chuqui, A., Rodríguez, G., Aguirre, E., Villanueva, E., **Hidalgo**, A. (2023) Modification ω -6/ ω -3 ratio and increase of the shelf life of anchovy oil (*Engraulis ringens*) with addition of olive oil (*Olea europaea*). *OCL - Oilseeds and fats, Crops and Lipids*, 30, 1-8. DOI:10.1051/ocl/2022034 **Q2** Agronomy
4. Estivi, L., Fusi, D., Brandolini, A., **Hidalgo***, A. (2022) Effect of debittering with different solvents and ultrasound on carotenoids, tocopherols, and phenolics of *Lupinus albus* seeds. *Antioxidants*, 11, 2481. DOI: 10.3390/antiox11122481 **Q1**
5. Šeregelj, V., Estivi, L., Brandolini, A., Četković, G., Tumbas Šaponjac, V., **Hidalgo***, A. (2022) Kinetics of carotenoids degradation during the storage of encapsulated carrot waste extracts. *Molecules*, 27, 8759. DOI: 10.3390/molecules27248759 **Q2** Chemistry, Multidisciplinary
6. Betrouche, A., Estivi, L., Colombo, D., Pasini, G., Benatallah, L., Brandolini, A., **Hidalgo***, A. (2022) Antioxidant properties of gluten-free pasta enriched with vegetable by-products. *Molecules*, 27, 8993. DOI: 10.3390/molecules27248993 **Q2** Chemistry, Multidisciplinary
7. Yoplac, I., **Hidalgo**, A., Vargas, L. (2022). Antimicrobial biofilms with microencapsulated citral and sodium caseinate to extend the shelf life of fresh cheese. *Food Packaging and Shelf Life*, 34, 100932. DOI: 10.1016/j.fpsl.2022.100932 **Q1**
8. Estivi, L., Grassi, S., Briceño-Berru, L., Glorio-Paulet, P., Camarena, F., **Hidalgo***, A., Brandolini, A. (2022). Free phenolic compounds, antioxidant capacity and FT-NIR survey of debittered *Lupinus mutabilis* seeds. *Processes*, 10, 1637. DOI: 10.3390/pr10081637 **Q2** Engineering, Chemical
9. Estivi, L., Buratti, S., Fusi, D., Benedetti, S., Rodríguez, G., Brandolini, A. **Hidalgo**, A. (2022). Alkaloid content and taste profile assessed by electronic tongue of *Lupinus albus* seeds debittered

- by different methods. *Journal of Food Composition and Analysis*, 114, 104810. DOI: 10.1016/j.jfca.2022.104810 **Q2**
10. Estivi, L., Brandolini, A., Condezo-Hoyos, L., **Hidalgo**, A. (2022). Impact of low-frequency ultrasound technology on physical, chemical and technological properties of cereals and pseudocereals. *Ultrasonics Sonochemistry*, 86, 106044. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2022.106044 **Q1 Chemistry, Multidisciplinary**
 11. Šeregelj, V., Škrobot, D., Kojić, J., Pezo, L., Šovljanski, O., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G. (2022). Quality and sensory profile of durum wheat pasta enriched with carrot waste encapsulates. *Foods*, 11, 1130. DOI: 10.3390/foods11081130 **Q1**
 12. Četković G., Šeregelj V., Brandolini A., Čanadanović-Brunet J., Tumbas Šaponjac V., Vulić J., Šovljanski O., Četojević-Simin D., Škrobot D., Mandić A., Estivi L., **Hidalgo** A. (2022). Composition, texture, sensorial quality, and biological activity after *in vitro* digestion of durum wheat pasta enriched with carrot waste extract encapsulates. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 73, 638-649. DOI: 10.1080/09637486.2022.2029831 **Q2**
 13. Brandolini, A., Glorio-Paulet, P., Estivi, L., Locatelli, N., Cordova-Ramos, J. S., **Hidalgo**, A. (2022). Tocopherols, carotenoids and phenolics changes during Andean lupin (*Lupinus mutabilis* Sweet) seeds processing. *Journal of Food Composition and Analysis*, 106, 104335. DOI: 10.1016/j.jfca.2021.104335 **Q2**
 14. Huamán, L., Huincho, S., Aguirre, E., Rodriguez, G., Brandolini, A., **Hidalgo***, A. (2022). Physico-chemical characteristics and oxidative stability of oils from different Peruvian castor bean ecotypes. *Grasas y Aceites*, 73(1), e445. DOI: 10.3989/gya.1016202 **Q4, Q3 Chemistry Applied**
 15. Nakov, G., Brandolini, A., Estivi, L., Bertuglia, K., Ivanova, N., Jukić, M., Komlenić, D.K., Lukinac, J., **Hidalgo**, A. (2022). Effect of tomato pomace addition on chemical, technological, nutritional, and sensorial properties of cream crackers. *Antioxidants*, 11, 2087. <https://doi.org/10.3390/antiox11112087> **Q1**
 16. Estivi, L., Pellegrino, L., Hogenboom, J.A., Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2022). Antioxidants of amaranth, quinoa and buckwheat wholemeals and heat damage development in pseudo-cereal-enriched einkorn water biscuits. *Molecules* 27(21), 7541. <https://doi.org/10.3390/molecules27217541> **Q2 Chemistry, Multidisciplinary**
 17. Rodríguez, G., Aguirre, E., Córdoba-Chang, A., Muñoz, J., Baquerizo, M., Brandolini, A., Villanueva, E., **Hidalgo***, A. (2022). Modification of the nutritional quality and oxidative stability of lupin (*Lupinus mutabilis* Sweet) and sacha Inchi (*Plukenetia volubilis* L.) oil blends. *Molecules*, 27, 7315; <https://doi.org/10.3390/molecules27217315> **Q2 Chemistry, Multidisciplinary**
 18. Ugarte-Espinoza, P.P., Delgado-Soriano, V., Estivi, L., **Hidalgo***, A., Pascual-Chagman, G. (2021). Goldenberry (*Physalis peruviana* L.) seed oil: press extraction optimization, characterization and oxidative stability. *Italian Journal of Food Science*, 33, 107-116. DOI: 10.15586/ijfs.v33i4.2123 **Q4**
 19. Racchi, I., Scaramuzza, N., **Hidalgo**, A., Cigarini, M., Berni, E. (2021). Sterilization of food packaging by UV-C irradiation: Is *Aspergillus brasiliensis* ATCC 16404 the best target microorganism for industrial bio-validations? *International Journal of Food Microbiology*, 109383. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109383 **Q1**
 20. Pascual-Chagman, G., Santa-Cruz-Olivos, J., **Hidalgo**, A., Benavente, F., Pérez-Camino, M. C., Sotelo, A., Paucar-Menacho, L. M., Encina-Zelada, C. R. (2021). *Lupinus mutabilis* oil obtained by expeller press: Yield, physicochemical characterization, antioxidant capacity, fatty acids and oxidative stability analyses. *Scientia Agropecuaria*, 12, 219-227. DOI: 10.17268/sci.agropecu.2021.025 **Q3 Agriculture, dairy & animal science**
 21. Yoplac, I., Vargas, L., Robert, P., **Hidalgo**, A. (2021). Characterization and antimicrobial activity of microencapsulated citral with dextrin by spray drying. *Heliyon*, 7, e06737. DOI: 10.1016/j.heliyon.2021.e06737 **Q2 Multidisciplinary sciences**
 22. Briceño Berru, L., Glorio-Paulet, P., Basso, C., Scarafoni, A., Camarena, F., **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2021). Chemical composition, tocopherol and carotenoid content of seeds from different Andean lupin (*Lupinus mutabilis*) ecotypes. *Plant Foods for Human Nutrition*, 76, 98-104. DOI: 10.1007/s11130-021-00880-0 **Q2**
 23. Šeregelj, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Lević, S., Nedović, V., Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2021). Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. *LWT - Food Science and Technology*, 138, 110696. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110696 **Q1**
 24. Santa Cruz Olivos, J.E., De Noni, I., **Hidalgo***, A., Brandolini, A., Yilmaz, V.A., Cattaneo, S., Ragg, E.M. (2021). Phenolic acid content and *in vitro* antioxidant capacity of einkorn water biscuits as

- affected by baking time. *European Food Research and Technology*, 247, 677-686. DOI: 10.1007/s00217-020-03655-0 **Q2**
25. Rodríguez, G., Squeo, G., Estivi, L., Quezada Berru, S., Buleje, D., Caponio, F., Brandolini, A., **Hidalgo***, A. (2021). Changes in stability, tocopherols, fatty acids and antioxidant capacity of sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) oil during French fries deep-frying. *Food Chemistry*, 340, 127942. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127942 **Q1**
 26. Racchi, I., Scaramuzza, N., **Hidalgo***, A. Berni, E. (2020). Combined effect of water activity and pH on the growth of food-related ascospore-forming molds. *Annals of Microbiology*, 70, 69. DOI: 10.1186/s13213-020-01612-6 **Q3** *Biotechnology and Applied microbiology*
 27. Nakov, G., Brandolini, A., **Hidalgo**, A., Ivanova, N., Stamatovska, V., Dimov, I. (2020). Effect of grape pomace powder addition on chemical, nutritional and technological properties of cakes. *LWT - Food Science and Technology*, 134, 109950. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109950 **Q1**
 28. **Hidalgo***, A., Alamprese, C., Marti, A., Galli, S., Terno, A., Brandolini, A. (2020). Nutritional and technological properties of non-traditional einkorn (*Triticum monococcum*) wheat pasta. *LWT - Food Science and Technology*, 133, 109932. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109932 **Q1**
 29. Córdova-Ramos, J. S., Glorio-Paulet, P., **Hidalgo**, A., Camarena, F. (2020). Effect of technological process on antioxidant capacity and total phenolic content of Andean lupine (*Lupinus mutabilis* Sweet). *Scientia Agropecuaria*, 11, 157-165. DOI: 10.17268/sci.agropecu.2020.02.02. **Q4** *Agriculture, dairy & animal science*
 30. Córdova-Ramos, J. S., Glorio-Paulet, P., Camarena, F., Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2020). Andean lupin (*Lupinus mutabilis* Sweet): processing effects on chemical composition, heat damage and *in vitro* protein digestibility. *Cereal Chemistry*, 97, 827-835. DOI: 10.1002/cche.10303. **Q3**
 31. Nakov, G., Brandolini, A., **Hidalgo**, A., Ivanova, N., Jukić, M., Komlenić, D. K., Lukinac J. (2020). Influence of apple peel powder addition on the physico-chemical characteristics and nutritional quality of bread wheat cookies. *Food Science and Technology International*, 26, 574-582. DOI: 10.1177/1082013220917282 **Q3**
 32. Rodríguez, G., Villanueva, E., Cortez, D., Sanchez, E., Aguirre, E., **Hidalgo***, A. (2020). Oxidative stability of chia (*Salvia hispanica* L.) and sesame (*Sesamum indicum* L.) oil blends. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 97, 729-735. DOI: 10.1002/AOCS.12357 **Q3**
 33. Volante, A., Yilmaz, V. A., **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2020). Morpho-physiological and qualitative variation of domesticated einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*). *Genetic Resources and Crop Evolution (GRES)*, 67, 1493-1502. DOI: 10.1007/s10722-020-00923-6 **Q3** *Plant sciences*
 34. Varas Condori, M. A., Pascual Chagman, G. J., Barriga-Sanchez, M., Villegas Vilchez, L. F., Ursetta, S., Guevara Pérez, A., **Hidalgo***, A. (2020). Effect of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) lycopene-rich extract on the kinetics of rancidity and shelf-life of linseed (*Linum usitatissimum* L.) oil. *Food Chemistry*, 302, 125327. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125327 **Q1**
 35. **Hidalgo***, A., Galbiati, D., Cavanna, D., Suman, M. (2020). Evaluation of chemical indices for the identification of incubator-reject eggs in egg products. *Food Control*, 107, 106767. DOI: 10.1016/j.foodcont.2019.106767 **Q1**
 36. Cattaneo, S., Masotti, F., Silvetti, T., **Hidalgo**, A., De Noni, I. (2019). Effect of dairy ingredients on the heat damage and the *in vitro* digestibility of infant biscuits. *European Food Research and Technology*, 245, 2489-2497. DOI: 10.1007/s00217-019-03368-z **Q2**
 37. Brizzolari, A., Brandolini, A., Glorio-Paulet, P., **Hidalgo***, A. (2019). Antioxidant capacity and heat damage of powder products from South American plants with functional properties. *Italian Journal of Food Science*, 31, 731-748. DOI: 10.14674/IJFS-1521 **Q4**
 38. **Hidalgo**, A., Tumbas-Šaponjac, V., Četković, G., Šeregelj, V., Čanadanović-Brunet, J., Chiosa, D., Brandolini, A. (2019). Antioxidant properties and heat damage of water biscuits enriched with sprouted wheat and barley. *LWT - Food Science and Technology*, 114, 108423. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108423 **Q1**
 39. **Hidalgo**, A., Lucisano, M., Mariotti, M., Brandolini, A. (2019). Physico-chemical and nutritional characteristics of einkorn flour cookies. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, e14079. DOI: 10.1111/jfpp.14079 **Q3**
 40. **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Tumbas-Šaponjac, V. (2018). Microencapsulates and extracts from red beetroot pomace modify antioxidant capacity, heat damage and colour of pseudocereals-enriched einkorn water biscuits. *Food Chemistry*, 268, 40-48. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.06.062 **Q1**
 41. Aborus N.E., Tumbas Šaponjac, V., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., **Hidalgo**, A., Vulić, J., Šeregelj, V. (2018). Sprouted and freeze-dried wheat and oat seeds - phytochemical profile and *in vitro* biological activities. *Chemistry & Biodiversity*, 15, e1800119. DOI: 10.1002/cbdv.201800119 **Q3** *Chemistry, Multidisciplinary*

42. Brandolini, A., Lucisano, M., Mariotti, M., **Hidalgo**, A. (2018). A study on the quality of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) pasta. *Journal of Cereal Science*, 82, 57-64. DOI: 10.1016/j.jcs.2018.05.010 **Q2**
43. **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. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.08.014 **Q1**
44. **Hidalgo**, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2017). Colour screening of whole meal flours and discrimination of seven *Triticum* subspecies. *Journal of Cereal Science*, 77, 9-16. DOI: 10.1016/j.jcs.2017.07.006 **Q2**
45. **Hidalgo***, A., Di Prima, R., Fongaro, L., Cappa, C., Lucisano, M. (2017). Tocols, carotenoids, heat damage and technological quality of diced tomatoes processed in different industrial lines. *LWT - Food Science and Technology*, 83, 254-261. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.05.020 **Q1**
46. **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2017). Nitrogen fertilisation effects on technological parameters and carotenoid, tocol and phenolic acid content of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*): A two-year evaluation. *Journal of Cereal Science*, 73, 18-24. DOI: 10.1016/j.jcs.2016.11.002 **Q2**
47. **Hidalgo***, A., Scuppa, S., Brandolini, A. (2016). Technological quality and chemical composition of puffed grains from einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) and bread wheat (*Triticum aestivum* L. subsp. *aestivum*). *LWT - Food Science and Technology*, 68, 541-548. DOI: 10.1016/j.lwt.2015.12.068 **Q1**
48. **Hidalgo***, A., Yilmaz, V. A., Brandolini, A. (2016). Influence of water biscuit processing and kernel puffing on the phenolic acid content and the antioxidant activity of einkorn and bread wheat. *Journal of Food Science and Technology*. 53: 541-550. DOI: 10.1007/s13197-015-2010-1 **Q3**
49. Fantozzi P., Caboni M. F., Gallina Toschi T., Gerbi V., **Hidalgo** A., Lavelli V., Perretti, G., Pittia P., Pompei C., Rantsiou K., Rolle L., Sinigaglia M., Zanoni B. (2015). ITALY on the spotlight: EXPO MILAN 2015 and Italian Journal of Food Science. *Italian Journal of Food Science*, 27: 407-408. DOI: 10.14674/1120-1770/ijfs.v370 **Q4**
50. Zanini, B., Basche, R., Ferraresi, A., Ricci, C., Lanzarotto, F., Marullo, M., Villanacci, V., **Hidalgo**, A., Lanzini, A. (2015). Randomised clinical study: gluten challenge induces symptom recurrence in only a minority of patients who meet clinical criteria for non-coeliac gluten sensitivity. *Alimentary Pharmacology & Therapeutic*, 42: 968-976. DOI: 10.1111/apt.13372 **Q1 Gastroenterology & hepatology, Q1 Pharmacology and pharmacy**
51. Yilmaz, V. A., Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2015). Phenolic acids and antioxidant activity of wild, feral and domesticated wheats. *Journal of Cereal Science*, 64, 168-175. DOI: 10.1016/j.jcs.2015.05.005 **Q1**
52. Cattaneo, S., **Hidalgo**, A., Masotti, F., Stuknytė, M., Brandolini, A., De Noni, I. (2015). Heat damage and *in vitro* starch digestibility of puffed wheat kernels. *Food Chemistry*, 188, 286-293. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.05.019 **Q1**
53. Brandolini, A., **Hidalgo***, A., Gabriele, S., Heun, M. (2015). Chemical composition of wild and feral diploid wheats and their bearing on domesticated wheats. *Journal of Cereal Science*, 63, 122-127. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2015.03.005> **Q1**
54. **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2014). Nutritional properties of einkorn wheat. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94, 601-612. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.6382> **Q2**
55. **Hidalgo**, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2014). Wheat flour granulometry determines colour perception. *Food Research International*, 64, 363-370. DOI: 10.1016/j.foodres.2014.06.050 **Q1**
56. Alfieri, M., **Hidalgo**, A., Berardo, N., Redaelli, R. (2014). Carotenoid composition and heterotic effect in selected Italian maize germplasm. *Journal of Cereal Science*, 59, 181-188. DOI: 10.1016/j.jcs.2013.12.010 **Q2**
57. Fricano, A., Brandolini, A., Rossini, L., Sourdille, P., Wunder, J., Effgen, S., **Hidalgo**, A., Erba, D., Piffanelli, P., Salamini, F. (2014). Crossability of *Triticum urartu* and *Triticum monococcum* wheats, homoeologous recombination and description of a panel of interspecific introgression lines. *G3-Genes, Genomes, Genetics*. DOI: 10.1534/g3.114.013623 **Q2 Genetics & heredity**
58. **Hidalgo***, A., Brusco, M., Plizzari, L., Brandolini, A. (2013). Polyphenol oxidase, alpha-amylase and beta-amylase activities of *T. monococcum*, *T. turgidum* and *T. aestivum*: a two-year study. *Journal of Cereal Science*, 58, 51-58. DOI: 10.1016/j.jcs.2013.04.004 **Q2**
59. Brandolini, A., Castoldi, P., Plizzari, L., **Hidalgo***, A. (2013). Phenolic acids composition, total polyphenols content and antioxidant activity of *Triticum monococcum*, *Triticum turgidum* and *Triticum aestivum*: a two-years evaluation. *Journal of Cereal Science*, 58, 123-131. DOI: 10.1016/j.jcs.2013.03.011 **Q2**

60. Rossi, M., Nys, Y., Anton, M., Bain, M., De Ketelaere, B., De Reu, K., Dunn, I., Gautron, J., Hammershøj, M., **Hidalgo**, A., Meluzzi, A., Mertens, K., Nau, F., Sirri, F. (2013). Developments in our understanding and assessment of egg and egg product quality over the last century. *World's Poultry Science Journal*, 69(2), 414-429. DOI: 10.1017/S0043933913000408 **Q2** Agriculture, dairy & animal science
61. **Hidalgo***, A., Brandolini, A. (2012). Lipoxygenase activity in whole meal flours from *Triticum monococcum*, *Triticum turgidum* and *Triticum aestivum*. *Food Chemistry*, 131, 1499-1503. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.09.132 **Q1**
62. Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2012). Wheat germ: not only a by-product. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 63, 71-74. DOI: 10.3109/09637486.2011.633898 **Q2**
63. **Hidalgo***, A., Brandolini, A. (2011). Evaluation of heat damage, sugars, amylases and colour in breads from einkorn, durum and bread wheat flours. *Journal of Cereal Science*, 54, 90-97. DOI: 10.1016/j.jcs.2011.05.002 **Q1**
64. **Hidalgo***, A., Brandolini, A. (2011). Heat damage of water biscuits from einkorn, durum and bread wheat flours. *Food Chemistry*, 128, 471-478. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.03.056 **Q1**
65. Brandolini, A., **Hidalgo***, A., Plizzari, L., Erba, D. (2011). Impact of genetic and environmental factors on einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) polysaccharides. *Journal of Cereal Science*, 53, 65-72. DOI: 10.1016/j.jcs.2010.09.008 **Q1**
66. Erba, D., **Hidalgo**, A., Bresciani, J., Brandolini, A. (2011). Environmental and genotypic influences on trace element and mineral concentrations in whole meal flour of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*). *Journal of Cereal Science*, 54, 250-254. DOI: 10.1016/j.jcs.2011.06.011 **Q1**
67. **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2010). Tocols stability during bread, water biscuit and pasta processing from wheat flours. *Journal of Cereal Science*, 52, 254-259. DOI: 10.1016/j.jcs.2010.06.002 **Q1**
68. **Hidalgo***, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2010). Carotenoids evolution during pasta, bread and water biscuit preparation from wheat flours. *Food Chemistry*, 121, 746-751. DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.01.034 **Q1**
69. Brandolini, A., **Hidalgo***, A., Plizzari, L. (2010). Storage-induced changes in einkorn (*Triticum monococcum* L.) and breadwheat (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*) flours. *Journal of Cereal Science*, 51, 205-212. DOI: 10.1016/j.jcs.2009.11.013 **Q1**
70. Rossi, M., Casiraghi, E., Primavesi, L., Pompei, C., **Hidalgo**, A. (2010). Functional properties of pasteurised liquid whole egg products as affected by the hygienic quality of the raw eggs. *LWT - Food Science and Technology*, 43, 436-441. DOI: 10.1016/j.lwt.2009.09.008 **Q1**
71. **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2009). Kinetics of tocopherols degradation during the storage of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) and breadwheat (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*) flours. *Food Chemistry*, 116, 821-827. DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.01.075 **Q1**
72. **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Ratti, S. (2009). Influence of genetic and environmental factors on selected nutritional traits of *Triticum monococcum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57, 6342-6348. DOI: 10.1021/jf901180q **Q1**
73. Lavelli, V., **Hidalgo**, A., Pompei, C., Brandolini, A. (2009). Radical scavenging activity of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) wholemeal flour and its relationship to soluble phenolic and lipophilic antioxidant content. *Journal of Cereal Science*, 49, 319-321. DOI: 10.1016/j.jcs.2008.12.004 **Q1**
74. **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2008). Kinetics of carotenoids degradation during the storage of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) and breadwheat (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*) flours. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 11300-11305. DOI: 10.1021/jf802448t **Q1**
75. **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2008). Protein, ash, lutein and tocopherols distribution in einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) seed fractions. *Food Chemistry*, 107, 444-448. DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.08.009 **Q1**
76. **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Gazza, L. (2008). Influence of steaming treatment on chemical and technological characteristics of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) wholemeal flour. *Food Chemistry*, 111, 549-555. DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.04.017 **Q1**
77. **Hidalgo***, A., Franzetti, L., Rossi, M., Pompei, C. (2008). Chemical markers for the evaluation of raw material hygienic quality in egg products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 1289-1297. DOI: 10.1021/jf072201t **Q1**
78. **Hidalgo***, A., Rossi, M., Clerici, F., Ratti, S. (2008). A market study on the quality characteristics of eggs from different housing systems. *Food Chemistry*, 106, 1031-1038. DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.07.019 **Q1**
79. Brandolini, A., **Hidalgo**, A., Moscaritolo, S. (2008). Chemical composition and pasting properties of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) wholemeal flour. *Journal of Cereal Science*, 47, 599-609. DOI: 10.1016/j.jcs.2007.07.005 **Q1**

80. **Hidalgo***, A., Pompei, C., Galli, A. (2007). Uracil evolution in tomato pulp inoculated with different microbial strains during long incubation time. *Food Chemistry*, 104, 1327-1332. DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.01.049 **Q1**
81. **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Pompei, C., Piscozzi, R. (2006). Carotenoids and tocopherols of einkorn wheat (*Triticum monococcum* ssp *monococcum* L.). *Journal of Cereal Science*, 44, 182-193. DOI: 10.1016/j.jcs.2006.06.002 **Q1**
82. **Hidalgo***, A., Rossi, M., Pompei, C. (2006). Estimation of equivalent egg age through furosine analysis. *Food Chemistry*, 94, 608-612. DOI: 10.1016/j.foodchem.2004.12.022 **Q1**
83. **Hidalgo***, A., Pompei, C., Galli, A., Cazzola, S. (2005). Uracil as an index of lactic acid bacteria contamination of tomato products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 349-355. DOI: 10.1021/jf0486489 **Q1**
84. Alamprese, C., Casiraghi, E., Primavesi, L., Rossi, M., **Hidalgo**, A. (2005). Functional and rheological characteristics of fresh egg pasta. *Italian Journal of Food Science*, 1(17), 3-15. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 1120-1770 **Q4**
85. Alamprese, C., Rossi, M., Casiraghi, E., **Hidalgo**, A., Rauzzino, F. (2004). Hygienic quality evaluation of the egg product used as ingredient in fresh egg pasta. *Food Chemistry*, 87, 313-319. DOI: 10.1016/j.foodchem.2003.12.030 **Q1**
86. **Hidalgo**, A., Rossi, M., Pompei, C., Casiraghi, E. (2004). Uracil as an index of hygienic quality in egg products. *Italian Journal of Food Science*, 4(16), 429-436. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 1120-1770 **Q4**
87. Rossi, M., **Hidalgo**, A., Pompei, C. (2001). Reaction between albumen and 3,3',5,5'-tetramethylbenzidine as a method to evaluate egg freshness. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 3522-3526. DOI: 10.1021/jf001353k **Q1**
88. **Hidalgo**, A., Pompei, C. (2000). Hydroxymethylfurfural and furosine reaction kinetics in tomato products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 78-82. DOI: 10.1021/jf990120u **Q1**
89. **Hidalgo***, A., Pompei, C., Zambuto, R. (1998). Heat damage evaluation during tomato products processing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46(10), 4387-4390. DOI: 10.1021/jf9804286 **Q1**
90. **Hidalgo***, A., Lucisano, M., Comelli, E. M., Pompei, C. (1996). Evolution of chemical and physical yolk characteristics during the storage of shell eggs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44, 1447-1452. DOI: 10.1021/jf950591q **Q1**
91. Lucisano, M., **Hidalgo**, A., Comelli, E. M., Rossi, M. (1996). Evolution of chemical and physical albumen characteristics during the storage of shell eggs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44, 1235-1240. DOI: 10.1021/jf950485o **Q1**
92. **Hidalgo***, A., Rossi, M., Pompei, C. (1995). Furosine as a freshness parameter of shell eggs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43, 1673-1677. DOI: 10.1021/jf00054a048 **Q1**
93. Rossi, M., Pompei, C., **Hidalgo**, A. (1995). Freshness criteria based on physical and chemical modifications occurring in eggs during aging. *Italian Journal of Food Science*, 7(2), 147-156. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 1120-1770 **Q4**

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SENZA IMPACT FACTOR

1. **Hidalgo**, A., Mariotti, M., Lucisano, M., Brandolini, A. (2019). Caratteristiche tecnologiche e nutrizionali della pasta di frumento monococco (*Triticum monococcum* L.). *Tecnica Molitoria*, 70, 818-824. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 0040-1862-1642651512
2. Brandolini, A., **Hidalgo**, A. 2014. Farine di farro: un'offerta di nicchia ma vincente. *Molini Magazine*. 3(12): 40-43.
3. Lolli, S., **Hidalgo**, A., Alamprese, C., Ferrante, V., Rossi, M. (2013). Layer performances, eggshell characteristics and bone strength in three different housing systems. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 29(4), 591-606. Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, ISSN 1450-9156
4. **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Gusmini, F., Plizzari, L. (2012). Potenzialità tecnologiche, chimiche e nutrizionali del frumento monococco. *Tecnica Molitoria*, 63, 818-824. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 0040-1862-1642651512
5. Brandolini, A., Marturini, M., Plizzari, L., **Hidalgo**, J. C., Pompei, C., **Hidalgo**, A. (2008). Chemical and technological properties of *Triticum monococcum*, *Triticum turgidum* and *Triticum aestivum*. *Tecnica Molitoria International*, 59(5/A), 85-93. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 0040-1862
6. Brandolini, A., **Hidalgo**, A., Pogna, N., Geminati R. 2008. Progetto MonICA - Monococco per l'Innovazione Cerealicola ed Alimentare. Quaderni della Ricerca n° 95. Regione Lombardia.
7. **Hidalgo**, A., Rossi, M. (2005). Influence of alternative housing systems on table egg quality. *Zootecnica International (Edizione Inglese)*, 3, 22-29. Zootecnica.com, Firenze, ISSN: 0392-0593

8. Hidalgo, A., Rossi, M. (2005). Influenza del sistema di allevamento alternativo sulla qualità delle uova in guscio. *Zootecnica International (Edizione Italiana)*, 3, 22-30. Zootecnica.com, Firenze, ISSN: 0392-0593
9. Brandolini, A., Bruschi, G., Hidalgo, A. (2004). Il contenuto di carotenoidi del farro dipende da fattori genetici. *L'Informatore Agrario*, 60(48), 33-36. Edizioni L'informatore Agrario S.r.l., Verona, ISSN: 0020-0689.

ABSTRACTS IN RIVISTE CON IMPACT FACTOR

1. Brandolini, A., Hidalgo, A. (2014). Farine di farro: un'offerta di nicchia ma vincente. Spelt flour for a niche - but winning - offer. *Molini Magazine*, dicembre, 40-45. Miller International Press Network. Iscrizione Registro Stampa Tribunale di Ferrara 1677/2012.
2. Hidalgo, A., Ratti, S., Rossi, M. (2013). Lipid profile in feed and egg yolk from barn, cage, and organic systems at different hen ages. *World's Poultry Science Journal*, 69(Suppl.), 106-107. Taylor & Francis, UK, ISSN: 0043-9339
3. Hidalgo, A., Ratti, S., Rossi, M. (2008). Comparison of feed and egg composition in organic and cage housing systems. *World's Poultry Science Journal*, 64(Suppl. 1), 84-85. (Taylor & Francis, UK, ISBN: 978-1-904761-67-9
4. Rossi, M., Hidalgo, A., Clerici, F. (2008). Whole egg whipping properties as affected by albumen and yolk fraction changes. *World's Poultry Science Journal*, 64(Suppl. 1), 25-26. Taylor & Francis, UK, ISBN: 978-1-904761-67-9
5. Clerici, F., Casiraghi, E., Hidalgo, A., Rossi, M. (2006). Evaluation of eggshell quality characteristics in relation to the housing system of laying hens. *World's Poultry Science Journal*, 62(Suppl.), 158-159. Taylor & Francis, UK, ISSN: 0043-9339

CAPITOLI DI LIBRI

1. Hidalgo A., Brandolini A. (2021). Einkorn: Nutritional and Health Benefits (Chapter 8). R. Cooper (Ed.), *Ancient Grains in Modern Soils* (pp. 398). Pennsylvania, USA, DEStech Publications. ISBN: 978-1-60595-559-9
2. Tosi, P, Hidalgo, A., Lullien-Pellerin, V. (2020). The Impact of Processing on Potentially Beneficial Wheat Grain Components for Human Health. In G. Igrejas, T. M. Ikeda, & C. Guzmán, (Eds.), *Wheat quality for improving processing and human health* (pp. 387-420). Cham, Switzerland: Springer. DOI: 10.1007/978-3-030-34163-3_17
3. Hidalgo, A. Brandolini, A. (2019). Nutritional, Technological, and Health Aspects of Einkorn Flour and Bread. In V. R. Preedy, R. R. Watson, & V. B. Patel, (Eds.), *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention* (pp. 99-110). London, Burlington, San Diego: Academic Press, Elsevier. DOI: 10.1016/B978-0-12-814639-2.00008-3
4. Hidalgo, A., Brandolini, A. (2014). Bread: Bread from Wheat Flour. In: Batt, C.A., Tortorello, M.L. (Eds.), *Encyclopedia of Food Microbiology*, vol 1. Oxford, UK, Elsevier Ltd, Academic Press, pp. 303-308. ISBN: 9780123847300
5. Rossi, M, Hidalgo, A. (2014). Uova. In P. Cabras, & C. Tuberoso (Eds.), *Analisi dei prodotti alimentari*. (Capitolo 17, pp. 605-629). Padova, Italia, Piccin Nuova Libreria SpA. ISBN: 978-88-299-2311-3
6. Brandolini, A., Hidalgo, A. (2011). Einkorn (*Triticum monococcum*) flour and bread. In V. R. Preedy, R. R. Watson, & V. B. Patel, (Eds.), *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention* (pp. 79-88). London, Burlington, San Diego: Academic Press, Elsevier. ISBN: 9780128146392

PROCEEDINGS DI CONFERENZE INTERNAZIONALI

Da presentazioni orali

1. Córdova-Ramos, J.S., Glorio Paulet, P., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2019). Nutritional changes in Andean lupin (*Lupinus mutabilis*) after processing. In *Proceedings XV International Lupin Conference*, Cochabamba, 18-21 marzo 2019. Bolivia. ISBN: 978-99974-306-5-6
2. Rossi, M., Hidalgo, A., Ferrante, V., Lolli, S., Alamprese C. Are the layer performances, bone strength and eggshell characteristics affected by the housing system? In *Proceedings 14 European Poultry Conference*, 23-27 June 2014, Stavanger, Norway. pp. 428. http://www.wpsa.com/images/downloads/tables_of_contents/EPC%202014%20Stavanger.pdf
3. Hidalgo, A., Bottini, S. & Brandolini, A. (2011). Heat damage of bakery products from different wheat species. *2nd Latin American Cereal Conference*, 10-13 April 2011, Santiago de Chile, Chile, pp. 69.

4. Brandolini, A.; Hidalgo, A.; Plizzari, L. (2010). Technological and nutritional properties of einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*). In Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09- 7th Croatian Congress of Cereal Technologists Brasno-Kruh '09. Opatija, Croatia: Zaneta Ugarcic-Hardi, 2010, pp. 135-142.
5. Fricano, A.; Brandolini, A.; Boyer, D.; Hidalgo, A.; Erba, D.; Sourdille, P.; Salamini, F.; Piffanelli, P. (2009). Mapping quality traits associated with grain micronutrient content in diploid wheats using interspecific introgression lines. In International Triticeae Mapping Initiative-COST Action Tritigen Clemont-Ferrand, Francia. 31 agosto-4 settembre, 2009. file:///G:/cv/PO%202022/ITMI2009%20-%20Clermont%20Ferrand.pdf
6. Rossi, M.; Hidalgo, A.; Clerici, F. (2008). Whole egg whipping properties as affected by albumen and yolk fraction changes. In Proceedings of the 1st Mediterranean Summit of WPSA. Advances and Challenges in Poultry Science. Porto Carras, Chalkidiki, Greece, 7-10 May 2008. University Studio Press, Thessaloniki, pp. 229-233. ISBN: 978-960-12-1686-7
7. Hidalgo A., Pompei C., Rossi M., Franzetti L. (2007). An innovative marker for hygiene control of raw material in pasteurised egg products. In Proceedings of the XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (1-5 September 2007), Praga.
8. Hidalgo, A.; Rossi, M. (2005). Métodos de evaluación de la calidad de huevos y ovoproductos. Problemática actual. In Atti del XLII Symposium Científico de Avicultura, Cáceres, Spagna, 19-21 ottobre 2005, pp. 85-91. ISBN: 84-95609-17-7
9. Hidalgo, A.; Rossi, M. (2003). Influence of alternative housing systems on table egg quality. In Proceedings of the X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 September 2003). St. Brieuc, France, 2003, pp. 230-237.
10. Rossi, M.; Hidalgo, A.; Casiraghi, E.; Locatelli, A. (2003). Egg products quality traits for food industry. In Proceedings of the X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 September 2003). St. Brieuc, France, 2003, pp. 320-325.
11. Rossi, M.; Hidalgo, A.; Pompei, C.; Giuffrida, F. (1999). A new approach to the identification of incubator reject eggs in pasteurized whole egg products obtained from fresh eggs. In Eggs and egg products quality - Proceedings of the VIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (19-23 September 1999). Bologna, Italy, 1999, pp 451-456.
12. Rossi, M.; Hidalgo, A.; Pompei, C. (1995). Classical methods and new proposals for rapid evaluation of shell egg freshness. In Egg and egg products quality - Proceedings of the VI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (25-29 September 1995). Zaragoza, Spagna, 1995, pp 23-31. ISBN: 84-605-3926-1

Da poster

1. Glorio- Paulet P., Córdova-Ramos J.S, Sabelino-Francia1 Z., Camarena F., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2023). Effects of conventional process of andean lupin (*Lupinus mutabilis* Sweet). In International Conference on Food Chemistry and Technology 2023 (FCT-2023) Paris, France, November 27-29, 2023.
2. Estivi, L., Pascual-Chagman, G., Santa Cruz Olivos J. E., Savasi, P., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2022). Effect of germination on antioxidants of Andean lupin seeds. In Proceedings of the 3th International Conference in Food Bioactive & Health. Parma, Italy, 21-24 June 2022.
3. Hidalgo, A., Ratti, S., Giovanelli, G., Rossi, M. (2014). Carotenoids and tocopherols in feed and egg yolk from barn, cage, and organic systems at different hen ages. In Wroclaw Banff Egg Forum. Egg: Bioactive Treasure, 25-27 June 2014, Wroclaw, Poland, p. 38.
4. Brandolini, A., Hidalgo, A., Plizzari, L. (2013). Morpho-physiologic variation of a *Triticum monococcum* L. core collection. In 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, p. 213. ISBN 978-960-243-690-5
5. Hidalgo, A., & Brandolini, A. (2013). Nutritional and technological quality of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*), an ancient wheat with a future. In 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, 215-216. ISBN 978-960-243-690-5
6. Brandolini, A., Hidalgo, A., Pogna, N., Geminati, R. (2013). MonICA - a model project for einkorn reintroduction. In 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, p. 212-213. ISBN 978-960-243-690-5
7. Perenzin, M., Vaccino, P., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2013). Hulled wheats in Italy today. In 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, p. 218. ISBN 978-960-243-690-5

8. Hidalgo, A., Ratti, S., & Rossi, M. (2013). Lipid profile in feed and egg yolk from barn, cage, and organic systems at different hen ages. XXI European Symposium on the Quality of Poultry Meat and the XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, 15-19 September, Bergamo.
9. Brandolini, A., Hidalgo, A., & Plizzari, L. (2013). Phenotypic variation of a *Triticum monococcum* L. core collection. Ortiz, R., ed. (2013). Pre-breeding - fishing in the gene pool. Abstracts of oral presentations and posters of the European Plant Genetic Resources Conference 2013, NordGen, SLU, Alnarp, Sweden, pp. 91. file:///G:/cv/PO%202022/ITMI%202013%20-%20Alsnap.pdf
10. Hidalgo, A., Guella, L. & Brandolini, A. (2011). Einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*), an ancient wheat with new appeal. 2nd Latin American Cereal Conference, 10-13 April 2011, Santiago de Chile, Chile, p. 82.
11. Mariotti, M., Hidalgo, A., Lucisano, M., Cozzi, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2010). Einkorn, from kernel to bread: technological and nutritional aspects. In AACC International Annual Meeting, 24-27 October 2010, Savannah, Georgia, USA. file:///G:/cv/PO%202022/AACC%202010%20Savannah.pdf
12. Fricano, A., Brandolini, A., Boyer, D., Hidalgo, A., Erba, D., Sourdille, P., Salamini, F., Piffanelli P. (2010). Towards the construction of an interspecific introgression line library in einkorn using *Triticum urartu*. 2nd International Symposium on Genomics of Plant Genetic Resources, 24-27 April 2010, Bologna, Italy. file:///G:/cv/PO%202022/GPGR2%202010%20-%20Bologna.pdf
13. Brandolini, A., Hidalgo, A., Plizzari, L., Erba, D. (2010). Nutritional quality of einkorn wheat (*Triticum monococcum* L.) kernels. 2nd International Symposium on Genomics of Plant Genetic Resources, 24-27 April 2010, Bologna, Italy. file:///G:/cv/PO%202022/GPGR2%202010%20-%20Bologna.pdf
14. Hidalgo, A.; Malnerich, M.; Brandolini, A. (2010). Influence of storage conditions on antioxidants content of einkorn and bread wheat flours. In Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09- 7th Croatian Congress of Cereal Technologists Brasno-Kruh '09. Opatija, Croatia: Zaneta Ugarcic-Hardi, 2010, pp. 177-182. ISBN: 978-953-7005-21-4
15. Hidalgo, A.; Brandolini, A.; Gazza, L.; Vaccino, P.; Corbellini, M. (2008). Chemical compounds distribution in wheat seeds and the effect of parboiling on chemical and technological properties of einkorn (*Triticum monococum* L.). In Proceedings of the 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, Spain, 15-17 June 2008. ISBN: 978-84-612-4517-8
16. Brandolini, A.; Hidalgo, A.; Hidalgo, J. C.; Plizzari, L.; Vaccino, P. (2008). Comparison of some chemical and technological characteristics of different *Triticum* species. In Proceedings of the 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, Spain, 15-17 June 2008. ISBN: 978-84-612-4517-8
17. Hidalgo, A.; Ratti, S.; Rossi, M. Comparison of feed and egg composition in organic and cage housing systems. In Proceedings of the 1st Mediterranean Summit of WPSA. Advances and Challenges in Poultry Science. Porto Carras, Chalkidiki, Grecia, 7-10 maggio 2008. University Studio Press, Thessaloniki, pp 653-657. ISBN: 978-960-12-1686-7.
18. Hidalgo, A., Brandolini, A., Pompei, C. Lipophilic antioxidants of einkorn wheat: tocopherols and carotenoids. 1st International Chester Food Science and Technology Conference (10-13 April 2007). Chester, Inghilterra, 2007. pp. P-03, 45, 3 pp.
19. Brandolini, A., Hidalgo, A. Rheological and pasting properties of einkorn (*Triticum monococcum* L.) flours. 1st International Chester Food Science and Technology Conference (10-13 April 2007). Chester, Inghilterra, 2007. pp. P-04, 46, 3 pp.
20. Clerici, F.; Casiraghi, E.; Hidalgo, A.; Rossi, M. Evaluation of eggshell quality characteristics in relation to the housing system of laying hens. XII European Poultry Conference (10-14 September). Verona, Italy, 2006. 6 pp.
21. Hidalgo, A.; Rossi, M.; Casiraghi, E. Commercial-quality evaluation of different weight-grade eggs. In Proceedings of the XI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 May 2005). Doorwerth, The Netherlands, 2005, pp. 178-182.
22. Casiraghi, E.; Hidalgo, A.; Rossi, M. Influence of weight grade on shell characteristics of marketed hen eggs. In Proceedings of the XI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 May 2005). Doorwerth, The Netherlands, 2005, pp. 183-188.

PROCEEDINGS DI CONFERENZE NAZIONALI

Da presentazioni orali

1. Alfieri, M., Hidalgo, A., Berardo, N., Mazzinelli, G., Guerrini, L., & Redaelli, R. Germoplasma italiano di mais: caratteristiche chimiche e agronomiche. In Atti dell'9° Convegno AISTEC. Un mondo di Cereali. Potenzialità e sfide, 12-14 giugno 2013, Bergamo, Italia, ISBN: 978-88-906680-1-2.
2. Hidalgo, A., Bottini, S., Ratti, S., Plizzari, L., Brandolini, A. (2011). Evoluzione di carotenoidi, tocoferoli e danno termico durante la produzione di pane e gallette da specie diverse di frumento. In Atti

- dell'8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione, 11-13 maggio 2011, Aci Castello-Cannizzaro (CT), Italia, pp. 64-67. ISBN: 978-88-906680-0-5
3. Brandolini, A., Hidalgo, A., Guella, L., Dioni, E., Plizzari, L. (2011). Il monococco, un frumento antico con nuove prospettive. Atti dell'8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione, 11-13 maggio 2011, Aci Castello - Cannizzaro (CT), Italia, pp. 40-43. ISBN: 978-88-906680-0-5
 4. Rossi, M.; Pompei, C.; Hidalgo, A. Effetto della pastorizzazione su alcune caratteristiche del tuorlo e del misto intero d'uovo. In Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Atti del 2° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. 2° CISEA (21-22 settembre 1995). Vol II. Chirioti (Ed.). Cernobbio, Como, pp 617-623. ISBN: 88-85022-57-X
 5. Rossi, M.; Pompei, C.; Hidalgo, A. Esame critico della legislazione e nuovi parametri di freschezza per l'uovo in guscio. In Atti del 2° Congresso di Chimica degli Alimenti (24-27 maggio 1995). Vol II. Giardini Naxos, Italia. 1995, pp 445-451.
 6. Hidalgo, A.; Rossi, M.; Pompei, C. La furosina come parametro di freschezza dell'uovo in guscio. In Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli (26-28 ottobre 1994). Vol II. Consiglio Nazionale delle Ricerche, RAISA. Spineto di Sarteano, Italia. 1994.

Da poster

1. Degano, L., Hidalgo, A., Pellegrino, L., Hogenboom J. A., Estivi, L., Brandolini, A., (2022). Proprietà antiossidanti di pseudocereali e frumenti. In atti del 12° Convegno AISTEC: Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione. Portici, Italia. 15-17 giugno, 2022, in press.
2. Estivi, L., Pellegrino, L., Hogenboom J. A., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2022). Danno termico in sfarinati e gallette di pseudocereali e frumenti. In atti del 12° Convegno AISTEC: Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione. Portici, Italia. 15-17 giugno, 2022, in press.
3. Hidalgo, A., Plizzari, L., & Brandolini, A. Attività di polifenol-ossidasi, alfa-amilasi e beta-amilasi di specie diverse di frumento. In Atti dell'9° Convegno AISTEC. Un mondo di Cereali. Potenzialità e sfide, 12-14 giugno 2013, Bergamo, Italia, ISBN: 978-88-906680-1-2.
4. Brandolini, A., Giaveri, A., Plizzari, L., & Hidalgo, A. (2013). Composizione in acidi fenolici, contenuto in fenoli totali ed attività antiossidante di specie diverse di frumento. In Atti dell'9° Convegno AISTEC. Un mondo di Cereali. Potenzialità e sfide, 12-14 giugno 2013, Bergamo, Italia, ISBN: 978-88-906680-1-2.
5. Brandolini, A., Hidalgo, A., Pogna, N., Geminati R. (2008). Progetto MonICA: Monococco per l'Innovazione Cerealicola ed Alimentare. In: A. Brandolini; A. Hidalgo; N. Pogna; R. Geminati. Progetto MonICA: Monococco per l'Innovazione Cerealicola ed Alimentare. Regione Lombardia. Quaderni della Ricerca, 95, ottobre.
6. Brandolini, A.; Hidalgo, A.; Plizzari, L.; Corbellini, M. (2007). Composizione e caratteristiche di gelatinizzazione di farine integrali di frumento monococco (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*). In atti del 7° Convegno AISTEC: Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza. Campobasso, Italia. 3-5 ottobre, 2007; Cubadda R., Marconi E. (Eds); pp. 139-142.
7. Hidalgo, A. Allevamento biologico avicolo e qualità delle uova. In Atti del III° Convegno Nazionale (I° Convegno Internazionale) Zootenia Biologica: esperienze nazionali ed internazionali a confronto. Arezzo, 27/28 marzo 2003. pp. 33-40. (www.zoobiodi.it/FILES/compendio.pdf).
8. Bruschi, G.; Hidalgo, A.; Brandolini, A. Carotenoids content and variability in einkorn (*Triticum monococcum* ssp *monococcum* L.). In Atti XLV Convegno Annuale della Società Italiana di Genetica Agraria (SIGA). Salsomaggiore Terme, 26-29 settembre 2001.
9. Hidalgo, A.; Rossi, M.; Pompei, C. (1995). La furosina come indice di freschezza dell'uovo in guscio. In Atti del 2° Congresso di Chimica degli Alimenti (24-27 maggio 1995). Vol. II. Giardini Naxos, Italia. 1995, pp 439-443.
10. Rossi, M.; Hidalgo, A.; Pompei, C. (1995). Freshness parameters for shell eggs. In Quality control and requirements of food of animal origin. REU Technical Series 40. P. Polidori & J. Renaud (Ed.). FAO, Rome, Italy. 1995, pp 168.
11. Rossi, M.; Pompei, C.; Hidalgo, A. (1994). Identificazione di descrittori della freschezza dell'uovo in guscio ed applicazione ai prodotti d'uovo pastorizzati. In Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli (26-28 ottobre 1994). Vol II. Consiglio Nazionale delle Ricerche, RAISA. Spineto di Sarteano, Italia. 1994.
12. Lucisano, M.; Comelli, E. M.; Hidalgo, A. (1994). Valutazione delle caratteristiche reologiche dell'uovo in guscio durante la conservazione. In Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli (26-28 ottobre 1994). Vol II. Consiglio Nazionale delle Ricerche, RAISA. Spineto di Sarteano, Italia. 1994.

13. Hidalgo, A.; Mendoza, H. A.; Reynoso, Z. (1993). Influenza del genotipo sul colore dei chips di camote (*Ipomoea batatas*). In Atti XXXVII Convegno Annuale. Società Italiana di Genetica Agraria. Orvieto, Italia. 1993. pp 212-213.

TRADUZIONI DI LIBRI

Sicheri, G.; Perinotti, M. (1999). Dizionario Enologico. Ulrico Hoepli Editore S.p.a., ISBN: 88-203-2607-8. Responsabile della traduzione dei termini in spagnolo.

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

Responsabilità in progetti internazionali

2016 - 2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "New concept of food fortification with cereal sprouts from Vojvodina" (Numero: 114-451), finanziato dal Provincial Secretariat for Science and Technological Development of the Provincial Government of Vojvodina, Republic of Serbia. <https://statalecooperazione.unimi.it/2023/05/18/new-concept-of-food-fortification-with-cereal-sprouts-from-vojvodina-number-114-451-2/>

2016 - 2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "*Investigación Biotecnológica de la cadena productiva del Tarwi (Lupinus mutabilis S.), mediante la innovación fitotecnica de 30 ecotipos, procesamiento integral del grano y validación de métodos de análisis cualitativo y cuantitativo de alcaloides y proteínas*" [Ricerca biotecnologica della catena produttiva del lupino sudamericano (*Lupinus mutabilis* S.), mediante l'innovazione fitotecnica di 30 genotipi, processo di trasformazione integrale del seme e validazione di metodi di analisi qualitativo e quantitativo di alcaloidi e proteine] (Numero: 22-2015-INIA/UPMSI/IE) finanziato dal *Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología, e Innovación Tecnológica* (CONCYTEC, Peru). *Proyectos de Investigación Estratégica Agraria - Concurso 2015* (Fondo Concursable del PNIA), Lima, Perú. <https://statalecooperazione.unimi.it/2023/05/18/biotechnological-research-of-the-production-chain-of-tarwi-lupinus-mutabilis-sweet-through-the-phytotechnical-assessment-of-30-ecotypes-integral-processing-of-the-seed-and-methods-validation-for-qua/>

Responsabilità in progetti nazionali e contratti di ricerca

2023-2025. Coordinatore nazionale di un progetto PRIN (PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE) - Bando 2022. Titolo Progetto: INnovative functional FOOD products and ingredients from inSECTs - INfoodSECT. Decreto direttoriale di ammissione a finanziamento prot. n. 1048 del 14 luglio 2023.

18 maggio - 30 giugno 2022. Contratto di consulenza per la messa a punto in azienda dei metodi spettrofotometrici di analisi dell'attività delle lipossigenasi e dell'attività delle perossidasi in sfarinati di frumento. Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.

11 gennaio - 25 febbraio 2019. Contratto di ricerca "Analisi per la valutazione della qualità della materia prima utilizzata per la fabbricazione degli ovoprodotti". Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.

21 novembre - 31 dicembre 2018. Contratto di ricerca per la definizione dei limiti dell'acido beta-idrossibutirrico, dell'acido lattico e dell'uracile in uova fresche per il rilevamento di uova di scarto di incubatoio nelle materie prime utilizzate dall'industria alimentare. Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.

28 settembre 2017 - 31 dicembre 2017. Contratto di ricerca per la valutazione di indici chimici per il rilevamento dell'uso fraudolento di uova di scarto di incubatoio da parte dell'industria alimentare. Contratto di servizio stipulato con Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.

6 dicembre 2016 - 10 aprile 2017. Analisi di marcatori chimici in uova di scarto di incubatoio. Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A. (prestazioni a pagamento).

12 giugno - 22 novembre 2013. Ricerca affidata dal Prof. Manfred Heun del Department of Ecology and Natural Resource Management, Norwegian University of Life Sciences, Aas, Norway per comparare le proprietà ed i composti antiossidanti di diverse linee selvatiche, addomesticate e ferali di frumento monococco (prestazioni a pagamento).

28 giugno 2011 - 28 marzo 2012. Convenzione di ricerca con Soremartec Italia S.r.l.: "Studio delle caratteristiche chimico-nutrizionali e tecnologiche di alcuni cereali e degli eventuali prodotti ottenuti dalla loro trasformazione". Durata: 8 mesi.

- 20 agosto - 2 dicembre 2008. Collaborazione di ricerca, affidata dal dr. Pietro Piffanelli, Fondazione Parco Tecnologico Padano, Lodi, per l'analisi di tocoli, carotenoidi e minerali di diverse linee di frumento monococco (prestazioni a pagamento).
2008. Progetto Programma dell'Università per la Ricerca (PUR): "Valutazione della stabilità di carotenoidi e tocoli e sviluppo del danno termico durante la preparazione di prodotti derivati da frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum* L.)". 12 mesi.
2007. Progetto FIRST (Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica): "Cinetiche di degradazione di tocoli e carotenoidi e modificazioni di alcune caratteristiche tecnologiche del frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) durante la conservazione a diverse temperature". 12 mesi.
- 2006-2008. Responsabile dell'Unità Operativa Università degli Studi di Milano nel progetto: MONICA-Monococco per l'innovazione cerealicola e alimentare, progetto di ricerca n.1018: "Monococco per l'innovazione cerealicola ed alimentare" (MONICA) finanziato dalla Regione Lombardia nell'ambito della d.g.r. 29/03/2006 n. 2216 - Piano della ricerca 2006. 24 mesi. (http://www.germogliobio.com/files/libro_MonICA.pdf)
2006. Progetto FIRST (Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica): "Caratterizzazione ed identificazione dei principali composti antiossidanti del frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum* L.)". 12 mesi.
2004. Responsabile del Progetto FIRST (Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica): "Valutazione dell'uracile come indice chimico della qualità igienica di diversi prodotti alimentari e studio dei meccanismi di formazione". 12 mesi.
- 11 aprile 1996 - 31 gennaio 1997. Assistenza e consulenza scientifica presso l'industria di produzione e trasformazione di uova "Azienda Agricola Maia s.a.s.", Pieve di Soligo (TV) per la messa a punto dell'HACCP, bozza mansionario laboratorio, sistema di controllo di qualità e messa a punto della strumentazione NIR.
- 15 giugno - 15 luglio 1996. Assistenza e consulenza scientifica presso l'industria di produzione e trasformazione di uova "Maia Agroalimentare s.r.l.", Pieve di Soligo (TV) per il controllo di qualità delle uova in guscio e dei derivati d'uovo per avviare le procedure delle norme ISO 9000.

Partecipante a progetti di ricerca

- 2016-2020. Partecipazione alla rete di ricerca EUROCAROTEN (COST ACTION CA15136) - European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health- WG2: Quality & Food Chain. Tematiche principali: Design and development of high-quality carotenoid-containing foods; evaluation of the effect of processing and storage conditions in the carotenoid levels as a function of the matrix.
2009. Progetto PUR: "Impiego di organogel per il miglioramento tecnologico e nutrizionale dei prodotti da forno". 12 mesi.
2005. Progetto Regione Lombardia n. 880: "Valorizzazione del comparto avicolo tramite lo studio dell'influenza di tre differenti tipologie di allevamento -in gabbia, a terra, biologico - sul benessere delle galline e sulla qualità e sicurezza delle uova (ECCEOVO)". 24 mesi.
- 30 novembre 2004 al 30 novembre 2006. Progetto MIUR (COFIN): "Qualità e sicurezza di uova da allevamento convenzionale e a terra e di uova del commercio ottenute con i diversi metodi di allevamento". Protocollo 2004070949_001. 24 mesi.

Partecipazione a gruppi di ricerca internazionali

- Dal 2023. Responsabile dell'accordo-quadro di collaborazione scientifica tra l'Universidad Nacional del Santa, Dipartimento di Ancash (UNS) ed UNIMI. Approvato nel CdD DeFENS del 20 luglio 2023.
- Marzo 2023 ad oggi. Membro del gruppo di ricerca "Desarrollo e innovacion en alimentos saludables 4.0.". Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Facoltà di Farmacia y Bioquímica.
- Dal 2021 ad oggi. Membro del gruppo di ricerca multidisciplinare Innovative Technology, Food and Health (ITFH) (Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Peru).
- Agosto 2017 ad oggi. Membro dell'Expert Working Group "Improving wheat quality for processing and health" del Wheat Initiative-Coordinating global research for wheat (www.wheatinitiative.org).
- 2016-2020. Membro di EUROCAROTEN (COST ACTION CA15136) - European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health- WG2: Quality & Food Chain. Tematiche principali: Design and development of high-quality carotenoid-containing foods; evaluation of the effect of processing and storage conditions in the carotenoid levels as a function of the matrix.

Aprile 2011 - settembre 2012. Partecipante allo studio collaborativo internazionale per la validazione del metodo "Total Carotenoid Content of cereal grains and flours" (method 14.60.01, AACC International, 2012).

DIREZIONE O PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

Dal 2022 ad oggi. Membro dell'Editorial Board di Foods, Open Access Journal, MDPI.
Dal 2022 ad oggi. Associate Editor e Membro dell'Editorial Board di Cereal Chemistry, Wiley.
2021-2022. Associate Editor e Membro dell'Editorial Board di Cereal Chemistry, Wiley.
Dal 2022 ad oggi. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Codon Publications.
2021-2022. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Codon Publications.
2020-2021. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Codon Publications.
2019-2020. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Chiriotti Editori.
2018-2019. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Chiriotti Editori.
2017-2018. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Chiriotti Editori.
2016-2017. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Chiriotti Editori.
2015-2016. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Chiriotti Editori.

2015, 2016, 2017, 2019. Revisore e valutatore di diverse proposte di libri da pubblicare per la casa editrice Elsevier. Referente: Nina Bandeira.

2022. Revisore e valutatore di una proposta di libro da pubblicare per la casa editrice Elsevier. Referente: Balaji Varadharaju.

ATTIVITÀ DI REVISIONE

Dal 2000. Attività di revisore per numerose riviste scientifiche internazionali con Impact Factor del settore di Scienze e Tecnologie alimentari. Food Chemistry, LWT-Food Science and Technology, Foods, Plants, Antioxidants, Cereal Chemistry, Journal of Cereal Science, Food Research International, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Food Composition and Analysis, Journal of Food Science, Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of Stored Products Research, Applied Sciences, Agriculture, Molecules, Food Chemistry: X, Biomass Conversion and Biorefinery, Processes, European Journal of Lipid Science and Technology, Journal of Food Processing and Preservation, Food Technology and Biotechnology, Anais da Academia Brasileira de Ciências, International Journal of Food Properties, Journal of Food Process Engineering, Journal of Food Quality, Food & Function, ecc.

PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

2021. Relatore della tesi di Laurea Magistrale vincitrice del Premio Pastaria 2021 conferito ad Emanuele Fagetti. Tesi intitolata "Proprietà nutrizionali e salutistiche di pasta arricchita con incapsulati di estratti da polpe esauste di carota". CdL in Scienze e tecnologie alimentari, UNIMI.

2020. Relatore della tesi di Laurea Magistrale vincitrice del Premio Pastaria 2020 conferito a Simone Galli. Tesi intitolata "Caratteristiche nutrizionali e tecnologiche di maccheroni ottenuti da frumento monococco". CdL in Scienze e tecnologie alimentari, UNIMI.

16-21 settembre 2018. Vincitrice di un premio Short Term Scientific Mission (STSM) nell'ambito della Cost Action EUROCARTEN per un soggiorno di ricerca nell'università di Novi Sad.

2-4 aprile 2017. Vincitrice di un premio "Erasmus+ Action 1 KA107 mobility" per insegnamento in stati extra-Europei. Università ospitante: Faculty of Technology, University of Novi Sad (Serbia).

30 settembre 2012. Riconoscimento rilasciato dall'AACC International per la partecipazione allo studio collaborativo per l'approvazione del metodo ufficiale 14-60.01.

2007. Relatore della tesi di Laurea Magistrale vincitrice del Premio di Laurea Chiriotti Editori in Scienze e Tecnologia dei Cereali 2007 conferito a Roberta Piscozzi. Tesi intitolata "Ottimizzazione dei metodi di dosaggio per HPLC dei carotenoidi e dei tocoferoli per la caratterizzazione di farine integrali di frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum*)". CdL in Scienze e tecnologie alimentari, UNIMI.

1 novembre 1993 - 30 aprile 1996. Vincitrice in seguito a concorso di un premio di Studio del Ministero degli Affari Esteri Italiano.

Ottobre 1992. Vincitrice in seguito a concorso di un premio di Studio annuale dell'Istituto Italo Latino-Americano.

20 dicembre 1988. Premio per l'ottenimento del primo posto nell'ordine di merito di tutta l'*Universidad Nacional Agraria La Molina* (UNALM), Lima, Perù, a conclusione degli studi in *Ingeniería de Industrias Alimentarias* svolti dal 1984 al 1988 (promozione 1988-II semestre).

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

1. 26 Aprile 2022. Relatore su invito per la seduta plenaria al "VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos", Cordoba, Argentina 4-6 ottobre 2022 (<https://cicytac.cba.gov.ar/>).
2. 22-25 settembre 2020. Relatore su invito al Convegno "Food and Feed Technologies". Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraina. Titolo: Nutritional and technological aspects of einkorn wheat pasta.
3. 25 settembre 2020. Relatore su invito al "Pastaria Festival 2020", Italia. Titolo: Aspetti nutrizionali e tecnologici della pasta di frumento monococco.
4. 10-14 agosto 2020. Relatore su invito al "1er Simposio Internacional Avances e Innovación en el Sector Agroalimentario", Universidad Nacional Autónoma de Chota, Cajamarca, Peru. Titolo: Diseño de experimentos en ciencia de alimentos.
5. 23-24 aprile 2019. Relatore su invito al "III Congreso de Innovación Agroindustriales de Productos Andinos y Amazonicos - ALINNOVA", Lima, Peru. Titolo: Productos andinos innovadores en Europa, potencialidad, usos y algunas propiedades nutricionales.
6. 15-19 settembre 2013. Chairperson della sessione VIII "Advances in egg processing technologies" nel Convegno internazionale "XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", Bergamo.
7. 11-13 maggio 2011. Relatore al "8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione", Aci Castello - Cannizzaro (CT). Titolo: Evoluzione di carotenoidi, tocoli e danno termico durante la produzione di pane e gallette da specie diverse di frumento.
8. 18 aprile 2011. Relatore su invito al seminario "Evaluación de la calidad nutricional durante la elaboración de pan, galletas de agua y pasta obtenidos con diferentes especies de trigo". Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perù.
9. 10-13 aprile 2011. Relatore al "2nd Latin American Cereal Conference", Santiago de Chile, Chile. Titolo: Heat damage of bakery products from different wheat species.
10. 1-5 settembre 2007. Relatore al "XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", Praga, Repubblica Ceca. Titolo: An innovative marker for hygiene control of raw material in pasteurised egg products.
11. 19-21 ottobre 2005. Relatore su invito al "XLII Symposium Científico de Avicultura". Cáceres, Spagna. Titolo: Métodos de evaluación de la calidad de huevos y ovoproductos. Problemática actual.
12. 23-26 settembre 2003. Relatore al "X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", St. Brieuc, Francia. Titolo: Influence of alternative housing systems on table egg quality.
13. 25 agosto 2003. Relatore su invito al seminario "Huevos y ovoproductos: obtención y control de calidad". Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perù.
14. 6 maggio 2003. Relatore su invito al "Convegno AITA: Aggiornamenti sulle uova e sugli ovoprodotti". Verona. Titolo: Influenza dei sistemi di allevamento alternativi sulla qualità delle uova.
15. 27-28 marzo 2003. Relatore su invito al "III Convegno Nazionale (I Convegno Internazionale) Zootenia Biologica: esperienze nazionali ed internazionali a confronto". Arezzo. Titolo: Allevamento biologico avicolo e qualità delle uova.

PARTECIPAZIONE A COMITATI SCIENTIFICI E ORGANIZZATORI DI CONVEGNI

2013. Membro del Comitato Scientifico del XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, World's Poultry Science Association (WPSA), 15-19 settembre, 2013.
2011. Membro del Comitato Scientifico del VIII Ibero-American Congress in Food Engineering (CIBIA), 23-26 ottobre, 2011.

PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Dal 2003 - ad oggi. Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).
1995-2015. Membro dell'Associazione Italiana di Avicoltura Scientifica, Sezione Italiana della WPSA.
2011-2015. Membro dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologia dei Cereali (AISTEC).

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

INCARICHI DI GESTIONE ED IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L'ATENEO O ALTRI ATENEI

INCARICHI PRESSO L'ATENEO

A.A. 2022-23. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2021-22. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2020-21. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2019-20. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2022-23. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2021-22. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2020-21. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2019-20. Responsabile ERASMUS per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal 2019 - ad oggi. Membro della commissione dei bandi ERASMUS+ dell'area Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2020-21. Commissario per la selezione degli studenti dei bandi ERASMUS+ Traineeship dell'area Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18. Membro della Commissione di valutazione per il conferimento di attività didattiche integrative e compiti didattici extra-curricolari del DeFENS.

Dal 2013. Membro del Collegio di Dottorato in Food Systems, Università degli Studi di Milano.

2013. Docente proponente per l'istituzione del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari, Università degli Studi di Milano. Proposta di istituzione di un Corso di Dottorato di Ricerca secondo lo schema di riordino UNIMI (Linee Guida del D.M. 45/13).

Dal 2014 - ad oggi. Responsabile delle attività Didattiche e/o di Ricerca in Laboratorio (RADRL) del DeFENS.

18 settembre 2019. Assistenza al test di valutazione per l'Ammissione alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologia Alimentari.

A.A. 2016-17. Partecipazione nella Commissione per il test d'ingresso al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

2013. Membro della Commissione esaminatrice per l'assegnazione di un LLP Erasmus Student Placement. Università degli Studi di Milano.

Maggio 2013. Membro della commissione giudicatrice, come esperto di lingua spagnola, nella selezione pubblica per il reclutamento di personale di categoria D, Area Amministrativa-Gestionale.

A.A. 2013-14. Partecipazione nella Commissione per il test d'ingresso al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

2005-2012. Rappresentante dei Ricercatori nella Giunta del DISTAM (Università degli Studi di Milano) (per tre mandati: dal 2005 al 2007; dal 2008 al 2010; dal 2011 al 2012).

Febbraio 2011. Membro della commissione giudicatrice, come esperto di lingua spagnola, nella selezione pubblica per il reclutamento di personale di categoria D70%-Area Amministrativa Gestionale presso la presidenza della Facoltà di Agraria.

Novembre 1998. Commissario nella selezione pubblica per il reclutamento di Collaboratore Tecnico di VI livello presso il DISTAM, Facoltà di Agraria.

INCARICHI PRESSO ATENEI ESTERI

19-23 giugno 2023. *Visiting Professor* presso l'Universidad Nacional del Sur, Bahia Blanca, Argentina (Resolución CSU-953/2022). Programa de apoyo a estudios de posgrado.

Dal 2015. *Visiting Professor* del Dottorato in Food Science, *Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù: A.A. 2023-24 (Com. N° 042-PDCA-EPG/23); A.A. 2022-23 (Decreto N. 0291-2022-CU-UNALM); A.A. 2021-22 (Decreto N. 0281-2021-CU-UNALM); A.A. 2020-21 (Decreto N. 0207-2020-CU-UNALM); A.A. 2019-20 (Decreto N. 0254-2019-CU-UNALM); A.A. 2018-19 (Decreto N. 0182-2018-CU-UNALM); A.A. 2017-18 (Decreto N. 0183-2017-CU-UNALM); A.A. 2016-17 (Decreto N. 0286-2016-CU-UNALM); A.A. 2015-16 (Decreto N. 0104-2015-CU-UNALM).

Dal 2015. Membro del Collegio di Dottorato in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù.
 Febbraio-maggio 2015. Membro della commissione per l'Istituzione del dottorato di ricerca in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù. Presidente della commissione: Prof. Patricia Glorio Paulet.
 1-31 agosto 2012. *Invited Professor* presso la *Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Peru.

ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE NELL'AMBITO DI PROCEDURE DI SELEZIONE COMPETITIVE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

2022. Membro della Commissione esaminatrice della tesi di Dottorato (PhD thesis) "Effect of alkaline salts and whey on the technological and sensory quality of rice-corn gluten-free pasta" di Meryem Bouziane, Institute of Nutrition, Food and Agro-Food Technologies (I.N.A.T.A.A), Brothers Mentouri Constantine 1 University (UFMC 1), Algeria.
 2016-2022. Membro del *Council Committee* per il dottorato di ricerca in Food Science di Daniel Sumire Qquenta, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Peru. Relatore: Prof.ssa Patricia Glorio-Paulet. Titolo tesi: "Caracterización y aplicación de la fibra dietaria de cáscara de tarwi (*Lupinus mutabilis* Sweet.) en panificación" [Caratterizzazione ed applicazione della fibra dietetica della buccia di lupino sudamericano in panificazione].
 2016-2020. Valutatore del National Plan for Research, Development and Innovation 2015-2020 (Romania).
 2016. Valutatore per conto del MIUR di sette proposte di progetto nell'ambito del bando PRIN-2015.
 5 agosto 2014. Membro della commissione giudicatrice della Gara 7/2014 per l'affidamento della fornitura di polpa e passata di pomodoro da produzione integrata e polpa di pomodoro da agricoltura biologica. Esame delle offerte tecniche affidato da Milano Ristorazione.
 2013. Membro della Commissione esaminatrice della tesi di Dottorato (PhD thesis) "Lutein and Lutein Esters in Wheat and Bananas" di Fauziah Tufail Ahmad, Department of Plant and Food Science, School of Agriculture, Food and Wine, Faculty of Sciences, The University of Adelaide, Australia.
 2013. Valutatore Progetti Futuro in Ricerca 2013.
 Dal 2012. Membro dell'elenco di revisori di progetti del MIUR.
 2011. Revisore di proposta di finanziamento per un assegno di ricerca presso l'Università degli Studi di Padova.
 Dal 2010. Membro del Comitato Scientifico dell'Università degli Studi di Padova.

Data

5 agosto 2023

Luogo

Casaletto Lodigiano (LO)