

**PROCEDURA SELETTIVA PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI TRE ANNI AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. A) DELLA LEGGE 30.12.2010 N. 240 PRESSO IL DIPARTIMENTO di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente**  
**SETTORE CONCURSALE 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari**  
**SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE – AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari**

**CODICE CONCORSO 4518**

**VERBALE N. 2**  
**(Esame preliminare dei titoli, dei curriculum**  
**e della produzione scientifica dei candidati)**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n 1 posto di ricercatore universitario a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. a) della Legge 30.12.2010 n. 240 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**, composta dai:

Prof.ssa Monica Anese dell'Università degli Studi di Udine  
Prof. Matteo Mario Scampicchio della Libera Università di Bolzano  
Prof.ssa Vera Agnese Lavelli dell'Università degli Studi di Milano

si riunisce il giorno 9 aprile alle ore 9.00 in modalità telematica mediante la piattaforma Microsoft Teams per l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dalla candidata.

In apertura di seduta il Presidente della Commissione dà lettura del messaggio di posta elettronica con il quale il Responsabile delle procedure comunica che in data 29 marzo 2021 si è provveduto alla pubblicizzazione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 26 marzo 2021 mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

La Commissione prende visione dell'elenco dei candidati, che risulta essere:  
Dott.ssa Silvia Grassi

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e dell'art. 5, comma 2, del D.lgs. 1172/1948, con la candidata. Dichiara inoltre di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, con la candidata ai sensi della Legge 190/2012. Ciascun Commissario sottoscrive apposita dichiarazione che si allega al presente verbale.

Constatato che, come previsto dal bando, sono trascorsi almeno 5 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri, la Commissione può legittimamente proseguire i lavori con l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dalla candidata.

Successivamente verifica che le pubblicazioni scientifiche inviate agli uffici corrispondono all'elenco delle stesse allegate alle domande della candidata.

La Commissione, ai fini della presente selezione, prende in considerazione esclusivamente pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con esclusione di note interne o rapporti dipartimentali. La tesi di dottorato (o equipollenti) è presa in considerazione anche in assenza delle condizioni sopra menzionate.

Vengono quindi prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i commissari della presente procedura di valutazione o con altri coautori non appartenenti alla Commissione, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato. La commissione rileva che la candidata non ha pubblicazioni in collaborazione con i commissari della presente selezione.

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra la candidata Dott. Silvia Grassi ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici della candidata sono enucleabili e distinguibili. La Commissione ritiene che vi siano evidenti elementi di giudizio per individuare l'apporto dei singoli coautori e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

1. Grassi, S., Amigo, J.M., Lyndgaard, C.B., Foschino, R., Casiraghi E. (2014). Beer fermentation: monitoring of process parameters by FT-NIR and multivariate data analysis. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 155, p. 279-286, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2014.01.060
2. Grassi S.\*, Amigo J M, Bøge Lyndgaard C, Foschino R, Casiraghi E (2014). Assessment of the sugars and ethanol development in beer fermentation with FT-IR and multivariate curve resolution models. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 62, p. 602-608, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2014.03.058
3. Grassi, S., Casiraghi, E., Benedetti, S., Alamprese, C. (2017). Effect of low-protein diets in heavy pigs on dry-cured ham quality characteristics. *MEAT SCIENCE*, vol. 131, p. 152-157, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2017.05.015
4. Grassi, S.\*, Casiraghi, E., Alamprese, C. (2018). Fish fillet authentication by image analysis. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, vol. 234, p. 16-23, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2018.04.012
5. Grassi, S., Casiraghi, E., Alamprese, C. (2018). Handheld NIR device: A non-targeted approach to assess authenticity of fish fillets and patties. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 243, p. 382-388, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2017.09.145
6. Grassi, S., Alamprese, C. (2018). Advances in NIR spectroscopy applied to process analytical technology in food industries. *CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE*, vol. 22, p. 17-21, ISSN: 2214-7993, doi: 10.1016/j.cofs.2017.12.008
7. Malegori, C.1, Grassi, S.1, Ohm, J. B., Anderson, J., & Marti, A. (2018). GlutoPeak profile analysis for wheat classification: Skipping the refinement process. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, vol. 79, p. 73-7, doi: 10.1016/j.jcs.2017.09.005 [1] both authors contributed at the same extent
8. Squeo, G., Grassi, S.\*, Paradiso, V. M., Alamprese, C., Caponio, F. (2019). FT-IR extra virgin olive oil classification based on ethyl ester content. *FOOD CONTROL*, vol. 102, p. 149-156, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2019.03.027
9. Grassi S.\*, Strani L., Casiraghi E., Alamprese C. (2019). Control and monitoring of milk renneting using FT-NIR spectroscopy as a process analytical technology tool. *FOODS*, vol. 8, p. 405, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods8090405
10. Grassi, S.\*, Benedetti, S., Opizzio, M., Nardo, E. D., & Buratti, S. (2019). Meat and Fish Freshness Assessment by a Portable and Simplified Electronic Nose System (Mastersense). *SENSORS*, vol. 19(14), p. 3225. doi: 10.3390/s19143225
11. González-Mohino, A., Pérez-Palacios, T., Antequera, T., Ruiz-Carrascal, J., Olegario, L. S., & Grassi, S.\* (2020). Monitoring the Processing of Dry Fermented Sausages with a Portable NIRS Device. *Foods*, vol. 9(9), p.1294, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9091294
12. Alamprese, C., Grassi, S.\*, Tugnolo, A., Casiraghi, E. (2021) Prediction of olive ripening degree combining image analysis and FT-NIR spectroscopy for virgin olive oil optimisation. *FOOD CONTROL*, vol. 123, 107755, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2020.107755

Essendo il numero di candidati inferiore a 6, la Commissione procede all'esame dei titoli e delle pubblicazioni senza esprimere alcun giudizio.

Concluso l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati, alle ore 9.35 la Commissione termina i lavori e decide di riunirsi il giorno 7 maggio 2021 alle ore 9.00.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Monica Anese

Prof. Matteo Scampicchio

Prof.ssa Vera Lavelli