

**ALLEGATO A****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 (settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari)

presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)  
(avviso bando pubblicato sulla G.U. 59 del 26/07/2022) - Codice concorso 5040

**CRISTINA ALAMPRESE****CURRICULUM VITAE****1. INFORMAZIONI PERSONALI**

COGNOME	ALAMPRESE
NOME	CRISTINA
DATA DI NASCITA	01/03/1972

**2. TITOLI, ABILITAZIONI E ESPERIENZE PROFESSIONALI****2.1. TITOLI DI STUDIO**

- Gennaio 2001 Titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi: "Messa a punto di un gelato artigianale contenente microrganismi probiotici" (tutor prof. Carlo Pompei).
- Novembre 1997 Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano. Voto: 110/110 E LODE. Titolo della Tesi: "Studio preliminare per la messa a punto di una base bianca per gelato a ridotto tenore di lattosio" (relatore prof.ssa Margherita Rossi).
- Luglio 1991 Maturità scientifica presso il liceo scientifico Leonardo da Vinci di Milano. Voto: 60/60 E LODE

**2.2. ALTRI TITOLI CONSEGUITI**

- Marzo 2018 Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore di Prima Fascia in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15). Giudizio della Commissione: "la Commissione all'unanimità ritiene che la candidata presenti complessivamente titoli e pubblicazioni tali da dimostrare una posizione riconosciuta nel panorama della ricerca nel SC 07/F1 e, pertanto, possieda la PIENA maturità scientifica richiesta per le funzioni di professore di I fascia nel SC 07/F1."
- Novembre 2013 Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore di Seconda Fascia in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15). Giudizio della Commissione: "la Commissione unanime ritiene che la candidata presenti una maturità scientifica appropriata ai fini dell'attribuzione dell'abilitazione scientifica nazionale per l'accesso alla seconda fascia dei professori universitari nel settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari".
- Maggio 2002 Cultore della materia in Processi della Tecnologia Alimentare (Università degli Studi di Milano)
- Luglio 1998 Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

**2.3. ESPERIENZE PROFESSIONALI**

- Febbraio 2016 - presente Professore Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)- sez. Scienze e Tecnologie Alimentari.

Gennaio 2005 - Gennaio 2016	Ricercatore presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DiSTAM)- sez. Tecnologie Alimentari.
Novembre 2001 - Dicembre 2004	Titolare di un contratto per collaborazione ad attività di ricerca (Assegno Istituzionale) nell'ambito del progetto "Valutazione della qualità dei prodotti d'uovo nella pasta fresca", sotto la guida della prof.ssa Margherita Rossi, presso la sezione di Tecnologie Alimentari del DiSTAM.
Novembre 1998 - Ottobre 2001	Titolare di una borsa di studio per il corso di Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Il Dottorato, di durata triennale, è stato svolto presso le sezioni di Tecnologie Alimentari e Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ecologica del DiSTAM, sotto la guida del prof. Carlo Pompei. La ricerca ha riguardato la "Messa a punto di un gelato artigianale contenente microrganismi probiotici".
Aprile 1998 - Novembre 1998	Titolare di una borsa di studio di Milano Ricerche per la "Formulazione di prodotti alimentari a ridotto potere allergenico a base di frutta". Il lavoro è stato svolto presso la sezione di Tecnologie Alimentari del DiSTAM, nell'ambito del Progetto CEE CT 97.3224, sotto la guida del prof. Carlo Pompei.
Novembre 1997-Aprile 1998	Laureato frequentatore presso la sezione di Tecnologie Alimentari del DiSTAM dell'Università degli Studi di Milano, sotto la guida del prof. Carlo Pompei, per svolgere una ricerca sulle caratteristiche reologiche di derivati del pomodoro e di concentrati di arancia, nell'ambito di una convenzione di ricerca con un'azienda produttrice di impianti per l'industria alimentare.
Giugno 1996 - Luglio 1996	Stage presso il laboratorio di Ricerca e Sviluppo della Centrale del Latte di Milano, sulla messa a punto di formulazioni di nuovi prodotti e sulla ricerca di un metodo crioscopico atto a determinare il grado di idrolisi del lattosio nel latte HD.

#### 2.4. CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Febbraio 2022	Corso di "Aggiornamento quinquennale della formazione del responsabile attività di didattica e/o di ricerca di laboratorio (RADRL)" organizzato da Aware Lab Learn per conto dell'Università degli Studi di Milano.
Gennaio 2022	Corso sull'utilizzo del database SciVal per l'analisi di Dipartimenti e Gruppi di Ricerca organizzato dall'Università degli Studi di Milano.
Febbraio 2021- Luglio 2021	Ciclo di webinar sulla didattica online organizzati dall'Università degli Studi di Milano.
Settembre 2020	Corso "An introduction to EMI (English as a Medium of Instruction)" organizzato da British Council per conto dell'Università degli Studi di Milano.
Dicembre 2019 - Settembre 2020	Percorso formativo sulla prevenzione della corruzione e promozione della trasparenza, organizzato dall'Università degli Studi di Milano.
Maggio 2017	Giornata di aggiornamento su "NIR and PAT: A smart combination" organizzata dalla Società Italiana di Spettroscopia NIR.
Novembre 2014	Corso di "Formazione specifica e aggiuntiva per responsabile attività di didattica e/o di ricerca di laboratorio (RADRL)" organizzato da Aware Lab Learn per conto dell'Università degli Studi di Milano.
Novembre 2014	Corso "Statistical methods in MATLAB" organizzato da The Mathworks.
Ottobre 2014	Corso "MATLAB fundamentals" organizzato da The Mathworks.
Maggio 2014	Seminario di aggiornamento su "Tecnologie elettroniche per l'analisi sensoriale: naso, lingua, occhio elettronico" organizzato da Alfatest srl e Alpha-MOS.
Ottobre 2013	Corso su "Formazione generale del lavoratore in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro" organizzato da AiFOS per conto dell'Università degli Studi di Milano.
Giugno 2013	Workshop "Introduction to multivariate image analysis (MIA), organizzato nell'ambito della 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy.
Maggio 2013	Workshop "Le nuove frontiere della microscopia 3D in biologia", organizzato da Fondazione Filarete.
Aprile 2013- Maggio 2013	Corso di "Programmazione e analisi di dati mediante MatLab", tenuto dal dott. R. Oberti dell'Università degli Studi di Milano e dal prof. J. Amigo Rubio del Department of CU-FOOD (Quality and Technology group) dell'Università di Copenhagen

Settembre 2012	Corso di “Chemimetria applicata allo sviluppo delle calibrazioni”, organizzato nell’ambito del 5° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR.
Settembre 2012	Corso avanzato di SAS, tenuto dal prof. A. Tamburini dell’Università degli Studi di Milano.
Giugno 2012	Corso base di SAS, tenuto dal prof. A. Tamburini dell’Università degli Studi di Milano.
Giugno 2012	Seminario di aggiornamento su “In-line process monitoring: dal laboratorio R&D all’impianto industriale”, organizzato da Bruker Optics.
Maggio 2012	Scuola di Chemimetria, organizzata dal Dipartimento di Farmacia dell’Università di Genova.
Luglio 2011	Seminari di aggiornamento su “Communicating effectively” e “Model for behavioural change and logic modelling for developing solutions to complex problems” tenuti dal prof. W. Magette dell’University College of Dublin.
Maggio 2011	Corsi “Optimising NIR method development: get the sampling and spectroscopy right” and “Industrial use of NIR”, organizzati nell’ambito della 15th International Conference on Near Infrared Spectroscopy.
Maggio 2010	Workshop “Microscopia elettronica a scansione, microanalisi EDS ed analisi cristallografica EBSD”, organizzato da Bruker Optics, Gambetti e Tescan.
Marzo 2010	Seminario di aggiornamento su “Il mercato dei prodotti alimentari tradizionali e le esigenze salutistiche: quali possibili innovazioni?”, organizzato da Federalimentare.
Febbraio 2010	Corso “Progettazione di esperimenti (DoE)”, tenuto dalla prof.ssa B. Giussani dell’Università degli Studi dell’Insubria per conto di CAMO Software AS.
Luglio 2009	Corso “Novel food processing technologies” tenuto dal prof. G.V. Barbosa-Canovas della Washington State University.
Novembre 2006	Scuola teorico-sperimentale di “Microscopia elettronica a scansione in scienza dei materiali”, organizzata dal CNR-IMM di Lecce.
Ottobre 2006	Corso “FT-IR, FT-NIR” organizzato da Bruker Optics.
Giugno 2006	Giornata di aggiornamento “I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari: il Reg. CE 2073/2005” organizzata da A&Q.
Settembre 2005	Corso di statistica “Analisi multivariata I” tenuto dalla prof.ssa B. Giussani dell’Università degli Studi dell’Insubria per conto di CAMO Software AS.
Giugno 2005	Corso di reometria-reologia applicata “Concetti basilari e approfondimenti” organizzato dall’Università di Bologna e da Italscientifica.
Aprile - Giugno 2003	Corso di formazione tenuto dal prof. C. Peri presso l’Università degli Studi di Milano “Gestione dei sistemi qualità nelle imprese e nelle filiere agroalimentari”. Attestato ottenuto in seguito alla consegna di un elaborato finale volto a valutare la capacità di applicazione a casi pratici dei concetti e dei metodi appresi durante il corso.
Febbraio - Giugno 2000	Corso di “Lingua italiana nella comunicazione scritta”, organizzato dall’I.S.U. e dalla Facoltà di Lettere e Filosofia dell’Università degli Studi di Milano.
Marzo 2000	Corso di reologia EN.CO. “Aspetti teorici e pratici della reologia nel settore industriale e nella lavorabilità dei materiali”.
Dicembre 1998	Corso di Formazione A&Q “Teoria e pratica delle misure nell’industria alimentare”.

### 3. ATTIVITÀ DI DIDATTICA, DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

#### 3.1. INSEGNAMENTI DI CORSI DI LAUREA TRIENNALI E MAGISTRALI IN AFFIDAMENTO

AA 2021-2022 - presente	Lipid Technologies and Applications in the Food Industry (insegnamento opzionale di Facoltà in lingua inglese); 4CFU (40 ore, di cui 24 ore di lezioni frontali e 16 ore di esercitazioni). Impartito ad anni alterni.
AA 2020-2021 - presente	Food Structure (insegnamento opzionale di Facoltà, in lingua inglese dall’AA 2022-2023); 4CFU (44 ore, di cui 20 ore di lezioni frontali e 24 ore di esercitazioni). Impartito ad anni alterni.
AA 2020-2021 - presente	<u>Docente a contratto</u> di Scienze e Tecnologie Alimentari per il corso di laurea triennale in Dietistica dell’Università degli Studi di Pavia; 2CFU (16 ore di lezioni frontali).

- AA 2019-2020 - presente Processi della Tecnologia Alimentare con Elementi di Packaging - mod. 1 Processi (insegnamento fondamentale per il corso di LT in Scienze e Tecnologie Alimentari); 9CFU (72 ore di lezioni frontali).
- AA 2014-2015 - AA 2019-2020 Tecnologie ed Impiego delle Sostanze Grasse nell'Industria Alimentare (insegnamento opzionale di Facoltà); 4CFU (32 ore fino all'AA 2016-2017; dall'AA 2017-2018 36 ore, di cui 28 ore di lezioni frontali e 8 ore di esercitazioni).
- AA 2013-2014 - AA 2018-2019 Micro e Macrostruttura degli Alimenti - unità didattica Macrostruttura (insegnamento opzionale di Facoltà); 3CFU (32 ore, di cui 16 di lezioni frontali e 16 di esercitazioni).
- AA 2012-2013 Qualità e Sicurezza degli Alimenti Biotecnologici (CdL magistrale in Biotecnologie vegetali, alimentari e agro ambientali); 6CFU (48 ore).
- AA 2006-2007 - AA 2018-2019 Tecnologia delle Applicazioni Frigorifere (insegnamento opzionale di Facoltà); 5 CFU fino all'AA 2009-2010 (40 ore di lezioni frontali), poi 4CFU (32 ore di lezioni frontali).

### 3.2. LEZIONI E ESERCITAZIONI INTEGRATIVE

- AA 2007-2008 - presente Tecnologie della Ristorazione (CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione). Lezioni frontali, 8 ore fino all'AA 2011-2012; 6 ore dal 2012-2013 al 2013-2014; 4 ore dal 2014-2015 a oggi.
- AA 2005-2006 - AA 2012-2013 Micro e Macrostruttura degli Alimenti (insegnamento seminariale di Facoltà). Esercitazioni, 10 ore.
- AA 2005-2006 Tecnologia delle Applicazioni Frigorifere (insegnamento opzionale di Facoltà). Lezioni frontali, 5 ore.
- AA 2004-2005 - AA 2011-2012 Qualità e Sicurezza degli Alimenti Biotecnologici (CdL magistrale in Biotecnologie Vegetali, Alimentari e Agroambientali). Lezioni frontali ed esercitazioni, 13 ore.
- AA 2003-2004 - AA 2020-2021 Tecnologia dei Prodotti di Origine Animale (CdL Scienze e Tecnologie Alimentari), poi denominato Conservazione e Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale (CdL magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari). Lezioni frontali, 6 ore fino all'AA 2013-2014; poi 4 ore.
- AA 2001-2002 Biotecnologie per il Miglioramento dei Prodotti Alimentari Vegetali - Mod. 3: Biotecnologie Alimentari (CdL Biotecnologie). Esercitazioni, 4 ore.

### 3.3. ATTIVITÀ DIDATTICA IN PERCORSI FORMATIVI POST-LAUREA

- AA 2017-2018 e AA 2021-2022 E-sensing Technologies and Chemometrics; Corso in lingua inglese per la Scuola di Dottorato in Food Systems dell'Università degli Studi di Milano (12 ore di lezioni frontali ed esercitazioni)
- AA 2018-2019 e AA 2019-2020 Master in Qualità e Sicurezza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Padova (4 ore su "Qualità e proprietà tecnologiche di uova e ovoprodotti").
- AA 2016-2017 Master in the Slow Art of Italian Cuisine dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (edizione in inglese; 6 ore su "Technology and Use of Vegetable Oils").
- AA 2015-2016 e AA 2016-2017 Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (6 ore su "Tecnologia delle Sostanze Grasse").

### 3.4. LEZIONI/ESERCITAZIONI SVOLTE PRESSO UNIVERSITÀ STRANIERE

- AA 2012-2013 Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Departamento de Nutricion, Bromatologia y Tecnologia de los Alimentos. Lezioni frontali in inglese su "Tecnologia di Produzione di Salumi Italiani", 5 ore.
- AA 2014-2015 Chulalongkorn University (Bangkok). Department of Food Technology. Lezioni frontali ed esercitazioni in inglese su "Tecnologia di Produzione di Salumi Italiani", 10 ore.

### 3.5. ATTIVITÀ DIDATTICA IN CORSI DI FORMAZIONE E DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE NON UNIVERSITARI

- AA 2021-2022 Corso "Tecnico superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione" Bando Regione Lombardia "ITS 2020 - 2021" - ID Corso 20303 - ID II Annualità 31435. Docente per il modulo "Tecnologie innovative e sostenibili", 5 ore.
- AA 2020-2021 Corso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) "La filiera dei prodotti da forno: tecniche di produzione e valorizzazione" realizzato nell'ambito delle iniziative promosse dal

	POR FSE 2014-2020-BANDO 9823 - IFTS ANNO 2020/2021 ID PROGETTO 2320419. Docente per il modulo "Il settore dei prodotti da forno: nuove tendenze", 4 ore.
AA 2019-2020	Corso "Tecnico superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione" Bando Regione Lombardia "ITS 2017-2018" - ID Progetto 757386 - ID CORSO 223928. Docente per il modulo "Tecnologie innovative e sostenibili", 4 ore.
AA 2016-2017	Corso "Tecniche e Strumentazioni di Laboratorio" per il personale tecnico dell'Università degli Studi di Milano. Lezioni su "Tecniche Sensoristiche", 6 ore.
AA 2014-2015	Corso TFA (Tirocinio Formativo Attivo). Docente per il Modulo "Didattica della Tecnologia e Qualità degli Alimenti", classe A057 (Scienza degli Alimenti), 12 ore.
AA 2013-2014	Corso PAS (Percorso Abilitante Speciale). Docente per il Modulo di "Didattica della Tecnologia degli Alimenti", classe A057 (Scienza degli Alimenti), 16 ore.
AA 2012-2013	Corso TFA (Tirocinio Formativo Attivo). Docente per il Modulo "Didattica della Tecnologia e Qualità degli Alimenti", classe A057 (Scienza degli Alimenti), 14 ore.
AA 2009-2010	Training Course Pavan "Fresh Pasta". Lezione in inglese su "Refrigeration Chain", 2 ore. Scuola Pasta Fresca Pavan. Lezione su "Catena del freddo per prodotti freschi", 2 ore.
AA 2008-2009	Corso SILSIS-MI (Scuola Interuniversitaria Lombarda di Specializzazione per l'Insegnamento Secondario, Sezione di Milano). Docente per il modulo "Trasformazione degli Alimenti", classe 57, 12 ore.
AA 2007-2008	Corso teorico-pratico AITA: Il Processo di Produzione della Pasta Alimentare Fresca. Intervento con una relazione su "Influenza della pastorizzazione sulla struttura e il comportamento in cottura della pasta fresca". Corso SILSIS-MI. Docente per il modulo "Tecnologia dei Prodotti Trasformati", classe 57A, 8 ore.
AA 2006-2007	Corso SILSIS-MI. Docente per il modulo "Tecnologia dei Prodotti Trasformati", classe 57, 4 ore. Corso SILSIS-MI. Docente per il modulo "Tecnologia e Merceologia degli Alimenti", classe 33, 5 ore. Corso speciale SILSIS-MI. Docente per il modulo "Tecnologia e Merceologia degli Alimenti", classe 33, 5 ore.
AA 2005-2006	Corso IFTS "Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroindustriali". Docente per il modulo "Sostanze Grasse Alimentari", 14 ore. Corso speciale di SILSIS-MI. Docente per il modulo "Merceologia e Tecnologia degli Alimenti", 5 ore
AA 2003-2004	Corso IFTS n. 158758 "Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroindustriali". Docente per il modulo "Oli e Grassi", 10 ore. Corso FSE (Fondo Sociale Europeo) ob. 3 Dispositivo Multimisura Formazione Superiore prog. N° 152836 "Specializzazione in Agrotecnologie dei Prodotti Alimentari". Docente per il modulo di "Analisi Chimica", 18 ore. Corso IFTS/2003 n. 86859 "Trasformazione e Commercializzazione nel Comparto Agroalimentare (Ristorazione e GDO)". Assistenza durante la visita didattica al SIGEP 2003.
AA 2000-2001	Corso IFTS/2000 n. 11 "Conservazione, Trasformazione e Commercializzazione dei Prodotti Agroalimentari". Collaborazione alla stesura delle dispense didattiche.

### 3.6. ATTIVITÀ DI RELATORE/CORRELATORE DI ELABORATI DI LAUREA E TESI DI LAUREA MAGISTRALE

Relatore di 52 elaborati finali per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (di cui 2 in corso) e 3 per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione dell'Università degli Studi di Milano:

1. Tibaldi D. "Studio delle proprietà di struttura di budini preparati con diversi sostituti del latte". AA 2008-2009.
2. Lastella S. "Pasta fresca all'uovo: parametri sensoriali e strumentali e loro correlazioni". AA 2008-2009.
3. Gaudenzi A. "Evoluzione di indici qualitativi di pesce fresco conservato in ghiaccio sia intero che a filetti". AA 2008-2009. *CdL Scienze e Tecnologie della Ristorazione*.
4. Leoncini M. "Pancetta arrotolata classica: analisi del processo di produzione". AA 2009-2010.
5. Comola A. "Termogelificazione di metilcellulosa: modellazione mediante tecniche di disegno sperimentale". AA 2009-2010.

6. Dusio F. “Applicazione della spettroscopia NIR all’identificazione della carne di suino fresca e congelata”. AA 2009-2010.
7. Alari S. “I prodotti di V gamma: analisi di processo e valutazione di metodi di abbattimento termico”. AA 2010-2011.
8. Fodri V. “Applicazione della spettroscopia IR alla classificazione di oli extra vergini di oliva”. AA 2011-2012.
9. Grado E. “Caratteristiche di patate fritte in olio di girasole a basso ed alto oleico”. AA 2011-2012.
10. Ciocca E.M. “Effetto del trealosio sulle caratteristiche qualitative del gelato artigianale”. AA 2012-2013.
11. Monguzzi M. “Effetto del miele sulle caratteristiche qualitative del gelato artigianale”. AA 2013-2014.
12. Tolotti J. “Assicurazione qualità prodotti ittici: segnalazioni e procedure di controllo”. AA 2013-2014.
13. Cogliati S. “Prosciutto crudo di Parma: caratteristiche qualitative e ruolo della dieta del suino”. AA 2013-2014.
14. Pedretti G.S. “Influenza della dieta del suino sulla qualità del prosciutto crudo di Parma”. AA 2013-2014.
15. Mestroni E. “La certificazione Halal nel settore dei semilavorati per gelateria”. AA 2013-2014.
16. Lisi M. “Effetti dell’impiego di stevia come dolcificante naturale nella produzione di gelato artigianale”. AA 2014-2015.
17. Corti A. “La commercializzazione dei crostacei vivi destinati all’alimentazione umana”. AA 2014-2015.
18. Zambon A. “Salmone affumicato: analisi di processo e gestione del manuale di autocontrollo”. AA 2014-2015.
19. Casson A. “Linee guida di audit per la valutazione dei frantoi. Come misurare e valutare la qualità delle risorse e delle operazioni nei processi di produzione di oli extra-vergini di oliva di alta qualità”. AA 2014-2015. *CdL RISTO*.
20. Livraghi L.E. “Applicazione della spettroscopia IR alla valutazione delle proprietà funzionali dell’albume in polvere”. AA 2014-2015.
21. Brugali R. “Pectine per confetture e creme: messa a punto di metodi analitici in condizioni applicative mirate”. AA 2015-2016.
22. Bertucci M. “Metodi innovativi di gestione sostenibile della conservazione di alimenti all’interno del frigorifero”. AA 2015-2016.
23. Bonacina A. “Gli ovoprodotti: analisi del processo di produzione e dei principali indici microbiologici”. AA 2015-2016.
24. Intraina I. “Regolamento (UE) n. 1169/2011: approccio di una piccola industria dolciaria”. AA 2015-2016.
25. Pizzi A. “Prodotti ittici trasformati: monitoraggio della catena del freddo e di alcuni indici qualitativi”. AA 2015-2016.
26. Carrara D. “Studio e valutazione reologica di pectine e di semilavorati a base di frutta”. AA 2015-2016.
27. Fusetti L. “Impact of different storage conditions on bread freezer burns”. AA 2015-2016.
28. Colombo F. “Dal tecnologo alimentare all’agente vendite: considerazioni tecniche sui prodotti distribuiti”. AA 2016-2017.
29. Dileria P. “Produzione di cioccolato artigianale: dalla fava alla tavoletta”. AA 2016-2017.
30. Di Benedetto A. “Impiego di *Zymomonas mobilis* in impasti lievitati: aspetti tecnologici”. AA 2016-2017.
31. Decé M. “Prodotti ittici freschi: analisi del mercato nazionale e americano e della normativa vigente nel settore dell’esportazione”. AA 2016-2017.
32. Bocaccio D. “Valutazione di metodi analitici per la determinazione del grasso destabilizzato nel gelato”. AA 2016-2017.
33. Bossi M. “Produzione di oli di semi biologici pressati a freddo: esperienza in un’azienda rumena”. AA 2016-2017.
34. Baroffio S. “Valutazione della shelf life di olio extra vergine di oliva in differenti packaging mediante spettroscopia IR”. AA 2017-2018.
35. Chiesa G. “Applicazione del naso elettronico nello studio di shelf life di olio extravergine di oliva in differenti packaging”. AA 2017-2018.
36. Cogliati M. “Studio delle proprietà emulsionanti e schiumogene di idrofobina da *Trichoderma reesei*”. AA 2017-2018.
37. Zubani I. “Verifica della conformità di panettoni e colombe artigianali alla certificazione “Re Panettone””. AA 2017-2018. *CdL Scienze e Tecnologie della Ristorazione*.
38. Tufaro D. “Applicazione di un miscelatore ad alta velocità su miscele gelato e valutazione delle caratteristiche qualitative del prodotto finito”. AA 2017-2018.
39. Casaroli F. “Implementazione di un software gestionale per lo sviluppo di prodotti alimentari”. AA 2018-2019.
40. Imazio L. “Studio di una soluzione alternativa al sorbato di potassio per la conservazione di un prodotto dolciario da forno”. AA 2018-2019.
41. Papa L. “Valutazione della stabilità ossidativa di *dressing* arricchiti con estratti polifenolici”. AA 2018-2019.
42. Bearzi G. “Proprietà della spirulina e suo impiego in prodotti alimentari estrusi”. AA 2019/2020.
43. Gamberoni F. “Burrificazione continua: aspetti tecnologici ed analisi di controllo della qualità”. AA 2019/2020.
44. Gennaro M. “Uso di insetti in mangimistica: aspetti qualitativi e tecnologici”. AA 2019/2020.
45. Grassi A. “Creazione di carte d’identità per la gestione delle materie prime e degli allergeni”. AA 2019/2020.
46. Radaelli L. “Effetto dell’impiego di minerali organici e inorganici nell’alimentazione delle ovaiole sulle prestazioni produttive e sulla qualità delle uova”. AA 2019/2020.
47. Alessio M. “Effetti del sucromalto sulle caratteristiche qualitative del gelato artigianale”. AA 2019/2020.
48. Oltolini A. “L’etichettatura degli alimenti: verso un consumo sempre più sicuro e consapevole”. AA 2019/2020.
49. Dadomo M. “L’isomaltulosio come zucchero alternativo nella produzione di gelato artigianale”. AA 2020/2021.
50. Martinazzoli G. “Analisi delle variabili che possono influenzare le rese di produzione e di affettamento del prosciutto cotto Alta Qualità”. AA 2020/2021.
51. Baldi M. “Miglioramento delle proprietà reologiche, strutturali e nutrizionali del gelato artigianale attraverso l’utilizzo di fibre vegetali. AA 2020/2021.

52. Sacchi L. "Influenza del genotipo e del sistema di allevamento dell'ovaiola su resistenza alla rottura del guscio e colore del misto d'uovo". AA 2020/2021.
53. Chen A. "Impatto del sistema di allevamento e del genotipo delle ovaiole sui rapporti ponderali e sul pH del misto d'uovo". AA 2020/2021.
54. Nasatti F. "Influenza del genotipo e del sistema di allevamento dell'ovaiola sulla qualità delle uova". *In corso*
55. Paglia C.S.M. "Controllo qualità del Processo produttivo del salmone affumicato". *In corso*

Relatore di 48 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (di cui 11 svolte all'estero e 5 in corso) e di 1 tesi di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Milano:

1. Marini M. "Applicazione della tecnica TD-NMR allo studio delle proprietà funzionali di albume in polvere". AA 2007-2008.
2. Gaudenzi A. "Utilizzo di tecniche spettroscopiche per il riconoscimento di frodi commerciali nelle carni bovine macinate". AA 2010-2011.
3. Crepaldi D. "Caratterizzazione nutrizionale e tecnologica di pollo di razza brianzola". AA 2011-2012.
4. Corbetta C. "Identificazione di frodi commerciali nel settore ittico mediante tecniche spettroscopiche". AA 2011-2012.
5. Poli S. "Studio di diversi coadiuvanti tecnologici per la fase di lavaggio di insalate di IV gamma". AA 2011-2012.
6. Prevosti M. "Effetto di concentrazione e pH sulle proprietà di gelificazione dell'albume in polvere". AA 2012-2013.
7. Grado E. "Impiego di organogel nella produzione di gelato artigianale". AA 2013-2014.
8. Carelli I. "Sviluppo di una formulazione di pasta fresca all'uovo arricchita in fibra". AA 2014-2015.
9. Rossini M. "Effetti del riscaldamento ohmico sulle proprietà funzionali del misto d'uovo". AA 2014-2015.
10. Verdina E. "Studio della shelf life di grissini integrali". AA 2014-2015.
11. Colosimo E. "Impiego di edulcoranti e organogel nella produzione di gelato artigianale". AA 2014-2015.
12. Munari E. "Utilizzo di tecniche di disegno sperimentale per l'ottimizzazione di una formulazione di biscotti a ridotto contenuto di grassi". AA 2015-2016.
13. Tona C. "Tecniche sensoristiche per l'identificazione di frodi commerciali nel settore ittico". AA 2015-2016.
14. Milone S. "Impiego di sostituti dei mono e digliceridi degli acidi grassi nella produzione di gelato artigianale". AA 2015-2016.
15. Crespi S. "Applicazioni della spettroscopia IR al settore olivicolo e oleario". AA 2016-2017.
16. Iacuanello A. "Studio di emulsioni doppie ad uso alimentare mediante disegno sperimentale D-Optimal". AA 2016-2017.
17. Miglioli R. "Physical and oxidative stability of drinking yoghurt enriched with fish oil and stabilized by spruce galactoglucomannans". AA 2016-2017. *Tesi svolta presso Helsinki University (Finland) nell'ambito di un progetto Erasmus.*
18. Buzzetti M. "Modellazione multivariata della coagulazione presamica del latte". AA 2016-2017.
19. Di Cesare V.I. "Autenticazione di specie animali in prodotti alimentari attraverso la metodica TBP (Tubulin Based Polymorphism)". AA 2016-2017. *CdL ANU.*
20. Loffredi E. "Impiego di emulsionanti e stabilizzanti alternativi nella produzione di gelato artigianale". AA 2016-2017.
21. Masseroni L. "Effects of extrusion conditions on bean powders intended for cookie production". AA 2016-2017. *Tesi svolta presso la Michigan State University.*
22. Onorascenzi E. "Scale-up e taratura di strumenti X-NIRTM per l'analisi della composizione del Grana Padano DOP". AA 2017-2018.
23. Narciso D. "Spettroscopia NIR e analisi dell'immagine per la determinazione del grado di maturazione delle olive da olio". AA 2017-2018.
24. Maspero U. "Effect of pulsed electric field treatment in combination with hot-air drying on glandular trichomes of basil". AA 2017-2018. *Tesi svolta presso Lund University (Sweden) nell'ambito di un progetto Erasmus.*
25. Bertucci M. "Confronto della capacità coagulante di diverse tipologie di latte in polvere attraverso tecniche reologiche e spettroscopiche". AA 2017-2018.
26. Lucaroni G. "Effect of high pressure homogenization on lulo juice and characterization of its pomace to obtain functional foods". AA 2017-2018. *Tesi svolta presso Universitat Politècnica de Valencia (Spain) nell'ambito di un progetto Erasmus.*
27. Torriani M. "Study of green fat extraction and enzymatic proteolysis of black soldier larvae". AA 2017-2018. *Tesi svolta presso KU Leuven (Belgium) nell'ambito di un progetto Erasmus.*
28. Foti V. "Sostituzione di mono- e di-gliceridi degli acidi grassi nel gelato artigianale: ottimizzazione di prodotto mediante tecniche di disegno sperimentale". AA 2018-2019.
29. Andreoletti C. "A kinetic approach to study the impact of emulsion droplet size on in vitro gastric lipolysis". AA 2018-2019. *Tesi svolta presso KU Leuven (Belgium) nell'ambito di un progetto Erasmus.*

30. Bonardi C. "Investigation of shea butter crystallization behavior by combined DSC, powder X-ray diffraction, pNMR, and PLM". AA 2018-2019. *Tesi svolta University of Liege (Belgium) nell'ambito di un progetto Erasmus.*
31. Peletti E. "Analisi dell'immagine e spettroscopia NIR per lo sviluppo di modelli di predizione del grado di maturazione delle olive". AA 2018-2019.
32. Barazzetta M. "Valutazione degli effetti della pastorizzazione e dell'impiego di latte in polvere sulla coagulazione presamica mediante tecniche reologiche e spettroscopiche". AA 2018-2019.
33. Heinzl G. C. "Production of low-calorie structured lipids from crude olive pomace catalyzed by immobilized lipases". AA 2018-2019. *Tesi svolta presso Universidade de Lisboa (Portugal) nell'ambito di un progetto Erasmus.*
34. Monticelli S. "Studio dell'influenza di parametri produttivi e reologici dei ripieni sul processo di formatura della pasta fresca ripiena". AA 2018-2019.
35. Stranges N. "Effect of phenols extracted from olive oil by-product on the storage stability of salad dressings". AA 2018-2019.
36. De Marchi M. "Studio della fase di concaggio di cioccolato fondente e al latte". AA 2019-2020.
37. Garla E. "Fats, oleogels and emulsions: physical characterization and evaluation of digestion models. AA 2019-2020. *Tesi svolta presso Helsinki University (Finland) nell'ambito di un progetto Erasmus.*
38. Cela D. "Impiego della spettroscopia IR per la predizione del contenuto di esteri etilici degli acidi grassi in olio di oliva". AA 2019-2020.
39. Lazzaretti G. "Prove di conservazione accelerata di olio extravergine di oliva confezionato in materiali innovativi". AA 2019-2020.
40. Monteleone S. "Valutazione di un prototipo spettrometrico a LED per il monitoraggio della coagulazione del latte". AA 2019/2020.
41. Bragato A. "Formulazione e sviluppo di basi liquide concentrate per gelato artigianale". AA 2020-2021.
42. Dell'Orto V. "Impiego di isomaltulose e sucromalto come sostituti del saccarosio in gelato artigianale". AA 2020-2021.
43. Riboli F. "Studio del processo produttivo di grissini integrali biologici e della loro stabilità in conservazione". AA 2020/2021.
44. Costa A. "Metodi ufficiali di analisi per la classificazione degli oli di oliva". AA 2021-2022.
45. Le Rosa V. "Influenza di genotipo, sistema di allevamento e età dell'ovaiola sulla qualità delle uova". *In corso*
46. Benvenuti A. "Analisi del processo e ottimizzazione dell'assetto produttivo dell'area dessert Elisenda". *In corso*
47. Bearzi G. "Emulsioni O/W Pickering e semplici: due sistemi a confronto". *In corso*
48. Zani C. "Extrusion-cooking for the production of meat analogues". *Tesi svolta presso Aarhus University (Denmark) nell'ambito di un progetto Erasmus. In corso*
49. Tonelli F. "Design of expanded extruded products". *Tesi svolta presso Ghent University (Belgium) nell'ambito di un progetto Erasmus. In corso*

Correlatore di 15 elaborati finali per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano:

1. Colonello A. "Influenza dell'interscambio lipidico tra le sardine in scatola e l'olio di oliva di copertura su alcune caratteristiche di genuinità dell'olio". AA 2001-2002.
2. Chiesa A. "Influenza dell'intensità del trattamento di pastorizzazione sulle caratteristiche strutturali della pasta fresca all'uovo". AA 2004-2005.
3. Sala A. "Ruolo tecnologico della purea di caco nella produzione di sorbetti alla frutta". AA 2004-2005.
4. Tandoi C. "Studio delle caratteristiche di spatolabilità del gelato in vaschetta". AA 2004-2005.
5. Leoncini A. "Il prosciutto crudo di Parma DOP: tutela, tecnologia di produzione e possibili alterazioni". AA 2005-2006.
6. Carrara A. "Proprietà funzionali dell'uovo in relazione all'età dell'ovaiola e al sistema di allevamento". AA 2005-2006.
7. Viganò D. "Proprietà pastificatorie dell'uovo in relazione all'età dell'ovaiola e al sistema di allevamento". AA 2005-2006.
8. Pigozzo F. "Modello sperimentale di monitoraggio del mantenimento della temperatura con piastre Hotty in diete sanitarie calde". AA 2006-2007.
9. Rigoni M. "Effetti della pre-umidificazione delle nocciole sulla stabilità ossidativa del prodotto tostato". AA 2008-2009.
10. Macoratti C. "Caratterizzazione delle frazioni proteiche e dei residui sulfidrilici di polveri di albume con diverse proprietà funzionali". AA 2008-2009.
11. Briguglio C. "Influenza dell'impiego di diverse tipologie di dolcificanti sulla struttura di impasti "tipo croissant"". AA 2008-2009.
12. Russo G. "Indagine sulla qualità di semilavorati per gelato". AA 2012-2013.

13. Locatelli M. "Caratterizzazione spettroscopica di granuli poliolefinici impiegati per la realizzazione di multistrato ad uso alimentare tramite tecniche di extrusion coating". AA 2014-2015.
14. Heinzl G. "Impiego di *Zymomonas mobilis* in impasti lievitati: aspetti microbiologici". AA 2016/2017.
15. Rizza C. "Monitoraggio del processo di produzione e valutazione della qualità in cottura di pasta fresca ripiena gluten free". AA 2016-2017.

Correlatore di 12 tesi di laurea a ciclo unico in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano:

1. Corti S. "Impiego di lattobacilli probiotici nella produzione di gelato artigianale e succhi di frutta". AA 2000-2001.
2. Cotti F. "Studio preliminare sulla composizione e l'attività antiossidante del liquore nocino". AA 2000-2001.
3. Primavesi L. "Studio delle caratteristiche funzionali e reologiche di paste fresche all'uovo". AA 2001-2002.
4. Rauzzino F. "Applicazione alla pasta fresca all'uovo di indici analitici atti a valutare la qualità del misto d'uovo impiegato". AA 2001-2002.
5. Bono S. "Frittura ad immersione: studio dei fattori che determinano l'adsorbimento di diverse tipologie di olio". AA 2001-2002.
6. Girola A. "Influenza di alcune variabili di processo sul quadro fenolico e sul potere antiossidante del liquore nocino". AA 2001-2002.
7. Beccati G. "Produzione e caratterizzazione di pasta fresca gluten-free a base di grano saraceno". AA 2001-2002.
8. Muselli M. L. "Ruolo delle interazioni interproteina in diverse formulazioni di pasta fresca a base di grano saraceno". AA 2002-2003.
9. Bergonzi D. "Influenza dei trattamenti di pastorizzazione sulle caratteristiche di struttura della pasta fresca all'uovo". AA 2002-2003.
10. Cotroneo F. "Frittura ad immersione: degradazione dei tocoferoli ed evoluzione dell'angolo di contatto in relazione allo stato ossidativi dell'olio". AA 2003-2004.
11. Biotti C. "Influenza della quantità di uovo e del rapporto albume/tuorlo sulle caratteristiche della pasta fresca all'uovo". AA 2003-2004.
12. Conte A. "Ottimizzazione del processo di tostatura two-step delle nocciole". AA 2007-2008.

Correlatore di 15 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano:

1. Bianchi V. "Studio del periodo di maturazione in conserve di tonno all'olio di oliva". AA 2004-2005.
2. Quaranta M. "Studio di un processo innovativo di tostatura delle nocciole per ridurre l'ossidabilità della componente lipidica". AA 2005-2006.
3. Talamona G. "Valutazione dell'idoneità igienica e della performance tecnologica di un impianto innovativo per la produzione di gelato artigianale". AA 2005-2006. (non ho la copia)
4. Leoncini A. "Studio della conservazione di prosciutto cotto intero a diverse temperature". AA 2007-2008.
5. Pirovano M.P. "Influenza delle condizioni operative di zangolatura sugli indici qualitativi del prosciutto cotto". AA 2007-2008.
6. Sironi M. "Valutazione della conservabilità a diverse temperature di prosciutto cotto intero "alta qualità"". AA 2007-2008.
7. Bono V. "Latti fermentati: monitoraggio della produzione mediante metodi tradizionali e tecniche spettroscopiche". AA 2010-2011.
8. Fontana V. "Termogelificazione di HPMC: modellazione mediante tecniche di disegno sperimentale". AA 2011-2012.
9. Provini A. "Valutazione dell'influenza della fase di condizionamento della carne fresca sulla stagionatura e sulle caratteristiche qualitative di salame tipo cacciatore". AA 2011-2012.
10. Messa E. "Fenomeni degradativi di due oli di girasole a diverso livello di insaturazione durante la frittura ad immersione". AA 2011-2012.
11. Biscottini G.P. "Shelf life extension of case-ready beef meat stored in a low-oxygen master bag system". AA 2016-2017.
12. Invernizzi R. "Applicazione della turbo-tecnologia Vomm per il trattamento termico di farina di riso e semi di miglio". AA 2016-2017.
13. Galli S. "Caratteristiche nutrizionali e tecnologiche di maccheroni ottenuti da frumento monococco". AA 2016-2017.
14. Coppola C. "Tecniche sensoristiche per la valutazione della shelf life di olio extravergine di oliva in differenti packaging". AA 2018-2019.
15. Rosso S. "Sfarinati di legumi e frutta secca per la produzione di gnocchi: caratterizzazione tecnologica e prove di pastificazione". AA 2021-2022.

### 3.7. ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE

- AA 2008-2009 - presente Tutor per gli studenti dei CdL Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.
- AA 2008-2009 - AA 2019-2020 Responsabile delle pratiche di trasferimento degli studenti da altri Atenei presso il CdL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.

### 3.8. ATTIVITÀ DI TUTORATO E SUPERVISIONE DI DOTTORANDI DI RICERCA E BORSISTI

- Marzo 2022 - presente Responsabile scientifico del dott. G. Scappaticci nell'ambito del programma di ricerca "Use of local chicken breeds in alternative production chain: welfare, quality and sustainability - LoChAl", assegno di ricerca di tipo B presso il DeFENS.
- Novembre 2021 - presente Responsabile scientifico della dott.ssa V. Imeneo nell'ambito del programma di ricerca "Valorizzazione di farine di frutta secca e/o legumi tipici dell'Area Mediterranea mediante impiego nello sviluppo di formulazioni di pasta fresca e secca", assegno di ricerca di tipo B presso il DeFENS.
- AA 2021-2022 - presente Tutor della dott.ssa E. Loffredi per il progetto di dottorato "Advanced emulsions as bioactive compound carriers for functional food design: Technological and nutritional aspects". PhD School in Food Systems. Ciclo XXXVII.
- Ottobre 2019 - Ottobre 2021 Responsabile scientifico della dott.ssa E. Loffredi nell'ambito del programma di ricerca "Use of local chicken breeds in alternative production chain: welfare, quality and sustainability", assegno di ricerca di tipo B presso il DeFENS.
- AA 2015-2016 - AA 2017-2018 Tutor della dott.ssa M.E. Moriano per il progetto di dottorato "Impact of ingredients and processing technologies on structural and nutritional properties of reduced-fat foods". PhD School in Food Systems. Ciclo XXXI.
- Luglio 2015 - Ottobre 2015 Responsabile scientifico della dott.ssa M.E. Moriano per il progetto "Studio e valorizzazione del gelato artigianale in Italia e all'estero", incarico di collaborazione alla ricerca presso il DeFENS.
- Marzo 2022 - Maggio 2022 Responsabile scientifico della studentessa magistrale A. Tuna proveniente dall'Izmir Institute of Technology (Turchia) nell'ambito di un progetto ERASMUS+ Student Mobility for Studies. Titolo del progetto: Physical properties of different legume and nut flours.
- Febbraio 2020 - Luglio 2020 Responsabile scientifico del dottorando C. Cavdaroglu proveniente dall'Izmir Institute of Technology (Turchia) nell'ambito di un progetto ERASMUS+ Student Mobility for Studies. Titolo del progetto: Monitoring bioactive compounds of vinegars by NIR spectroscopy.
- Settembre 2019 - Marzo 2020 Responsabile scientifico della studentessa E. Inceoglu proveniente dall'Izmir Institute of Technology (Turchia) nell'ambito di un progetto ERASMUS Traineeships. Titolo del progetto: Food authentication by means of spectroscopic techniques.
- Ottobre 2017- Febbraio 2018 Responsabile scientifico della dottoranda A.B. Aktas proveniente dall'Izmir Institute of Technology (Turchia) nell'ambito di un progetto ERASMUS+ Student Mobility for Studies. Titolo del progetto: Enzymatic and chemical interesterification of tallow with different oils.
- Ottobre 2015 - Dicembre 2015 Responsabile scientifico del dottorando O.S. Jolayemi proveniente dall'Izmir Institute of Technology (Turchia) nell'ambito di un progetto ERASMUS Traineeships. Titolo del progetto: IR spectroscopy and e-nose for olive oil characterization.
- 2020 - 2021 Co-tutor della dott.ssa S. Grassi nel progetto "Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S. - Analisi multivariata dei dati e strategie analitiche sostenibili per la filiera olearia e per l'autenticità degli alimenti", assegno di ricerca di tipo B presso il DeFENS.
- 2018 - 2020 Co-tutor del dott. O.S. Jolayemi nel progetto "Sustainability of the Olive-oil System - SOS", assegno di ricerca di tipo B presso il DeFENS.
- 2016 - 2020 Co-tutor della dott.ssa S. Grassi nel progetto "Sensing e chemiometria per la gestione dei processi produttivi, qualità e shelf-life degli alimenti", assegno di ricerca di tipo A presso il DeFENS.
- Giugno 2018 - Novembre 2018 Co-tutor della dott.ssa L. Masseroni nel progetto "Sustainability of the Olive-oil System - SOS", incarico di collaborazione alla ricerca presso il DeFENS.

2012 - 2014 Co-tutor della dott.ssa M. Guenzi nel progetto “Sviluppo di un sistema integrato di conservazione e trasformazione domestica di prodotti vegetali - Food Care Integrated System”, assegno di ricerca di tipo B presso il DeFENS.

#### 4. ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

L'attività di ricerca della prof.ssa Alamprese si caratterizza per la costante attenzione alla complessità delle matrici alimentari e degli effetti dei trattamenti tecnologici sui prodotti. Il filo conduttore di questa attività di ricerca è l'approccio multivariato, a partire dalle tecniche di pianificazione degli esperimenti, passando per le metodiche analitiche utilizzate e le filiere studiate, fino alla elaborazione dei risultati sperimentali e alle collaborazioni interdisciplinari.

Nella sua attività di ricerca ha avuto modo di studiare differenti tipologie di prodotti e processi produttivi, sviluppando un metodo fenomenologico che le permette di approcciare diverse filiere di interesse industriale. In particolare, si è occupata di sviluppo e ottimizzazione di formulazioni e processi, con particolare attenzione alla relazione struttura-funzionalità, sia di prodotti tradizionali che innovativi, rivolti a consumatori con particolari esigenze nutrizionali (es. gluten-free, sugar-free, milk-free, low-fat). Nel corso dei propri studi ha utilizzato numerose tecniche analitiche, sia chimiche che fisiche, passando dalla caratterizzazione chimica di base degli alimenti, alla valutazione di composti più specifici mediante tecniche cromatografiche e UV-VIS, alla valutazione delle proprietà fisiche mediante approccio reologico-meccanico e studio delle proprietà tecnologiche degli alimenti (es. proprietà gelificanti, schiumogene, emulsionanti; capacità di legare acqua o olio; comportamento in cottura; ecc.). Ha anche applicato tecniche analitiche più avanzate come la microscopia elettronica a scansione e le tecniche sensoristiche (analisi dell'immagine e spettroscopia nel vicino e medio infrarosso), queste ultime volte soprattutto alla valutazione dell'autenticità dei prodotti alimentari e alla modellazione di processo, in un'ottica di Quality by Design e Industria 4.0. Quando possibile, adotta tecniche di Disegno Sperimentale per la pianificazione degli esperimenti in modo da studiare un fenomeno o un processo sotto molteplici punti di vista e da valutare l'effetto di più fattori contemporaneamente. Questo approccio permette di modellare e ottimizzare in maniera più realistica anche fenomeni o processi complessi. Analogamente, l'adozione di tecniche chemiometriche per l'elaborazione dei dati analitici le consente di ottenere informazioni più approfondite e realistiche di quanto non si possa ottenere con un approccio univariato.

Da questo approccio multivariato ai sistemi alimentari scaturiscono anche le numerose collaborazioni nazionali e internazionali, sia con colleghi dello stesso settore scientifico-disciplinare, che con gruppi di ricerca esperti in discipline differenti dalle Tecnologie Alimentari e figure professionali dell'industria alimentare, per dare un respiro più ampio alla propria ricerca. Le numerose collaborazioni hanno permesso alla prof.ssa Alamprese di acquisire un'affermata autonomia in campo scientifico, che l'ha portata alla creazione di network per la presentazione di progetti di ricerca nazionali e internazionali e allo sviluppo di un proprio gruppo di ricerca, attualmente composto da una dottoranda e due assegnisti di ricerca, oltre che dalla stretta collaborazione con due RTD-A AGR/15 del DeFENS.

##### 4.1. PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

L'attività di ricerca è supportata da oltre 190 pubblicazioni (dal 1999 al 2022) di cui 72 su riviste scientifiche con Impact Factor (25 come primo autore, 46 come corresponding author, 25 come ultimo autore), 5 capitoli di libri internazionali e numerosi interventi a convegni sia nazionali che internazionali.

L'elenco delle 25 pubblicazioni presentate per la valutazione nell'allegato B è costituito da lavori di ricerca originali apparsi su riviste internazionali indicizzate (IF medio = 3.493; IF max = 6.652; tutte appartenenti al primo quartile nell'anno di pubblicazione), in cui la dott.ssa Alamprese è presente 12 volte come primo autore, 23 volte come corresponding author e 12 volte come ultimo autore.

Nella tabella sottostante sono riportati i valori degli indici bibliometrici calcolati in Scopus in data 18/08/2022; segue l'elenco completo di tutte le pubblicazioni.

	pubblicazioni	citazioni	cit./pubb.	cit./anno	h index
Valori senza autocitazioni	78	1744	22.4	75.8	22
Valori con autocitazioni	78	1837	23.6	79.9	23

##### **PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SCIENTIFICHE CON IMPACT FACTOR**

*\*Corresponding author*

*IF = Impact Factor nell'anno di pubblicazione (se non diversamente specificato)*

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

1. Rossi M., Casiraghi E., **Alamprese C.**, Pompei C., 1999. Formulation of lactose-reduced ice cream mix. *Ital. J. Food Sci.*, 11, 3-18. (IF = 0.462; Q3)
2. Rossi M., Colonello A., **Alamprese C.**, 2001. Influence of lipid interchange between canned sardines and covering olive oil on some oil genuineness features. *Ital. J. Food Sci.*, 13, 159-171. (IF = 0.545; Q3)
3. Rossi M., Gianazza M., **Alamprese C.**, Stanga F., 2001. The effect of bleaching and physical refining on color and minor components of palm oil. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 78, 1051-1055. doi: 10.1007/s11746-001-0387-8 (IF = 1.299; Q1)
4. **Alamprese C.\***, Foschino R., Rossi M., Pompei C., Savani L., 2002. Survival of *Lactobacillus johnsonii* La1 and influence of its addition in retail-manufactured ice cream produced with different sugar and fat concentration. *Int. Dairy J.*, 12, 201-208. doi: 10.1016/S0958-6946(01)00159-5 (IF = 1.620; Q1)
5. Rossi M., Gianazza M., **Alamprese C.**, Stanga F., 2003. The role of bleaching clays and synthetic silica in palm oil physical refining. *Food Chem.*, 82, 291-296. doi: 10.1016/S0308-8146(02)00551-4 (IF = 1.204; Q1)
6. Rossi M., **Alamprese C.**, 2003. Destino degli antiossidanti nativi nella raffinazione fisica dell'olio di palma grezzo. *Progress in Nutrition*, 5, 330-335. (IF = 0.192 nel 2009; Q4)
7. **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 Chem.*, 87, 313-319. doi: 10.1016/j.foodchem.2003.12.030 (IF = 1.535; Q1)
8. **Alamprese C.\***, Pompei C., Scaramuzzi F., 2005. Characterization and antioxidant activity of nocino liqueur. *Food Chem.*, 90, 495-502. doi: 10.1016/j.foodchem.2004.05.011 (IF = 1.811; Q1)
9. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., Primavesi L., Rossi M., Hidalgo A., 2005. Functional and rheological characteristics of fresh egg pasta. *Ital. J. Food Sci.*, 17, 3-15. (IF = 0.400; Q3)
10. **Alamprese C.\***, Pompei C., 2005. Influence of processing variables on some characteristics of nocino liqueur. *Food Chem.*, 92, 203-209. doi: 10.1016/j.foodchem.2004.07.012 (IF = 1.811; Q1)
11. **Alamprese C.\***, Foschino R., Rossi M., Pompei C., Corti S., 2005. Effect of *Lactobacillus rhamnosus* GG addition in ice cream. *Int. J. Dairy Technol.*, 58, 200-206. doi 10.1111/j.1471-0307.2005.00214.x (IF = 0.647; Q3)
12. **Alamprese C.\***, Iametti S., Rossi M., Bergonzi D., 2005. Role of pasteurisation heat treatments on rheological and protein structural characteristics of fresh egg pasta. *Eur. Food Res. Technol.*, 221, 759-767. doi: 10.1007/s00217-005-0024-z (IF = 1.173; Q2)
13. Mariotti M. **Alamprese C.**, Pagani M.A., Lucisano M., 2006. Effect of puffing on ultrastructure and physical characteristics of cereal grains and flours. *J. Cereal Sci.*, 43, 47-56. doi: 10.1016/j.jcs.2005.06.007 (IF = 2.046; Q1)
14. Casiraghi E., **Alamprese C.\***, Pompei C., 2007. Cooked ham classification on the basis of brine injection level and pork breeding country. *LWT-Food Sci. Technol.*, 40, 164-169. doi: 10.1016/j.lwt.2005.07.007 (IF = 1.589; Q2)
15. Rossi M., **Alamprese C.\***, Ratti S., 2007. Tocopherols and tocotrienols as free radical scavengers in refined vegetable oils and their stability during deep-fat frying. *Food Chem.*, 102, 812-817. doi: 10.1016/j.foodchem.2006.06.016 (IF = 3.052; Q1)
16. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., Pagani M.A., 2007. Development of gluten-free fresh egg pasta analogues containing buckwheat. *Eur. Food Res. Technol.*, 225, 205-213. doi: 10.1007/s00217-006-0405-y (IF = 1.159; Q2)
17. **Alamprese C.\***, Datei L., Semeraro Q., 2007. Optimization of processing parameters of a ball mill refiner for chocolate. *J. Food Eng.*, 83, 629-636. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2007.04.014 (IF = 1.848; Q1)
18. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., Rossi M., 2008. Structural and cooking properties of fresh egg pasta as a function of pasteurization treatment intensity. *J. Food Eng.*, 89, 1-7. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2008.03.022 (IF = 2.081; Q1)
19. Rossi M., **Alamprese C.\***, Ratti S., Riva M., 2009. Suitability of contact angle measurement as an index of overall oil degradation and oil uptake during frying. *Food Chem.*, 112, 448-453. doi: 10.1016/j.foodchem.2008.05.101 (IF = 3.146; Q1)
20. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., Rossi M., 2009. Modeling of fresh egg pasta characteristics for egg content and albumen to yolk ratio. *J. Food Eng.*, 93, 302-307. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2009.01.025 (IF = 2.313; Q1)

21. **Alamprese C.\***, Ratti S., Rossi M., 2009. Effects of roasting conditions on hazelnut characteristics in a two-step process. *J. Food Eng.*, 95, 272-279. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2009.05.001 (IF = 2.313; Q1)
22. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., Rossi M., 2011. Effects of housing system and age of laying hens on egg performance in fresh pasta production: pasta cooking behaviour. *J. Sci. Food Agr.*, 91, 910-914. doi: 10.1002/jsfa.4264 (IF = 1.436; Q1 in Agriculture, Multidisciplinary)
23. **Alamprese C.\***, Mariotti M., 2011. Effects of different milk substitutes on pasting, rheological and textural properties of puddings. *LWT-Food Sci. Technol.*, 44, 2019-2025. doi: 10.1016/j.lwt.2011.06.012 (IF = 2.545; Q1)
24. Mariotti M., **Alamprese C.**, 2012. About the use of different sweeteners in baked goods. Influence on the mechanical and rheological properties of the doughs. *LWT-Food Sci. Technol.*, 48, 9-15. doi: 10.1016/j.lwt.2012.03.001 (IF = 2.546; Q1)
25. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., Rossi M., 2012. Foaming, gelling and rheological properties of egg albumen as affected by the housing system and the age of laying hens. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 47, 1411-1420. doi: 10.1111/j.1365-2621.2012.02988.x (IF = 1.240; Q3)
26. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., Rossi M., 2012. Mechanical and rheological properties of fresh egg pasta as affected by shell egg production factors. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 47, 2503-2509. doi: 10.1111/j.1365-2621.2012.03128.x (IF = 1.240; Q3)
27. Ferrari I., **Alamprese C.\***, Mariotti M., Lucisano M., Rossi M., 2013. Optimization of fat quantity and composition in plum cake formulation using response surface methodology. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 48, 468-476. doi: 10.1111/ijfs.12018 (IF = 1.354; Q3)
28. **Alamprese C.\***, Casale M., Sinelli N., Lanteri S., Casiraghi E., 2013. Detection of minced beef adulteration with turkey meat by UV-VIS, NIR and MIR spectroscopy. *LWT-Food Sci. Technol.*, 53, 225-232. doi: 10.1016/j.lwt.2013.01.027 (IF = 2.468; Q1)
29. Grassi S., **Alamprese C.\***, Bono V., Picozzi C., Foschino R., Casiraghi E., 2013. Monitoring of lactic acid fermentation process using FT-NIR spectroscopy. *JNIRS*, 21, 417-425. doi: 10.1255/jnirs.1058 (IF = 1.480; Q2 in Chemistry, applied)
30. Grassi S., **Alamprese C.**, Bono V., Casiraghi E., Amigo J.M., 2014. Modelling milk lactic acid fermentation using multivariate curve resolution-alternating least squares (MCR-ALS). *Food Bioprocess Technol.*, 7, 1819-1829. doi: 10.1007/s11947-013-1189-2 (IF = 2.691; Q1)
31. **Alamprese C.\***, Mariotti M., 2015. Modelling of methylcellulose thermogelation as a function of polymer concentration and dissolution media properties. *LWT-Food Sci. Technol.*, 60, 811-816. doi: 10.1016/j.lwt.2014.10.067 (IF = 2.711; Q1)
32. Fongaro L., **Alamprese C.\***, Casiraghi E., 2015. Ripening of salami: assessment of colour and aspect evolution using Image Analysis and Multivariate Image Analysis. *Meat Sci.*, 101, 73-77. doi: 10.1016/j.meatsci.2014.11.005 (IF = 2.801; Q1)
33. **Alamprese C.\***, Casiraghi E., 2015. Application of FT-NIR and FT-IR spectroscopy to fish fillet authentication. *LWT-Food Sci. Technol.*, 63, 720-725. doi: 10.1016/j.lwt.2015.03.021 (IF = 2.711; Q1)
34. **Alamprese C.\***, Fongaro L., Casiraghi E., 2016. Effect of fresh pork meat conditioning on quality characteristics of salami. *Meat Sci.*, 119, 193-198. doi: 10.1016/j.meatsci.2016.05.004 (IF = 3.126; Q1)
35. **Alamprese C.\***, Amigo J.M., Casiraghi E., Engelsen S.B., 2016. Identification and quantification of turkey meat adulteration in fresh, frozen-thawed and cooked minced beef by FT-NIR spectroscopy and chemometrics. *Meat Sci.*, 121, 175-181. doi: 10.1016/j.meatsci.2016.06.018 (IF = 3.126; Q1)
36. Moriano M.E., **Alamprese C.\***, 2017. Honey, trehalose and erythritol as sucrose-alternative sweeteners for artisanal ice cream. A pilot study. *LWT-Food Sci. Technol.*, 75, 329-334. doi: 10.1016/j.lwt.2016.08.057 (IF = 3.129; Q1)
37. **Alamprese C.\***, Cappa C., Ratti S., Limbo S., Signorelli M., Fessas D., Lucisano M., 2017. Shelf life extension of whole-wheat breadsticks: formulation and packaging strategies. *Food Chem.*, 230, 532-539. doi: 10.1016/j.foodchem.2017.03.092 (IF = 4.946; Q1)
38. Cappa C., **Alamprese C.\***, 2017. Brewer's spent grain valorization in fiber-enriched fresh egg pasta production: Modelling and optimization study. *LWT-Food Sci. Technol.*, 82, 464-470. doi: 10.1016/j.lwt.2017.04.068 (IF = 3.129; Q1)
39. Grassi S., Casiraghi E., Benedetti S., **Alamprese C.\***, 2017. Effect of low-protein diets in heavy pigs on dry-cured ham quality characteristics. *Meat Sci.*, 131, 152-157. doi: 10.1016/j.meatsci.2017.05.015 (IF = 2.821; Q2)

40. Jolayemi O.S., Tokatli F., Buratti S., **Alamprese C.**, 2017. Discriminative capacities of infrared spectroscopy and e-nose on Turkish olive oils. *Eur. Food Res. Technol.*, 243, 2035-2042. doi: 10.1007/s00217-017-2909-z (IF = 1.919; Q2)
41. Moriano M.E., **Alamprese C.\***, 2017. Organogels as novel ingredients for low saturated fat ice creams. *LWT-Food Sci. Technol.*, 86, 371-376. doi: 10.1016/j.lwt.2017.07.034 (IF = 3.129; Q1)
42. Grassi S., Casiraghi E., **Alamprese C.\***, 2018. Handheld NIR device: a non-targeted approach to assess authenticity of fish fillets and patties. *Food Chem.*, 243, 382-388. doi: 10.1016/j.foodchem.2017.09.145 (IF = 5.399; Q1)
43. Grassi S., **Alamprese C.\***, 2018. Advances in NIR spectroscopy applied to Process Analytical Technology in food industries. *Current Opinion in Food Science*, 22, 17-21. doi: 10.1016/j.cofs.2017.12.008 (invited review) (IF = 3.828; Q1).
44. Grassi S., Casiraghi E., **Alamprese C.**, 2018. Fish fillet authentication by image analysis. *J. Food Eng.*, 234, 16-23. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2018.04.012 (IF = 3.625; Q1)
45. Moriano M.E., Cappa C., **Alamprese C.\***, 2018. Reduced-fat soft-dough biscuits: multivariate effects of polydextrose and resistant starch on dough rheology and biscuit quality. *J. Cereal Sci.* 81, 171-178. doi: 10.1016/j.jcs.2018.04.010 (IF = 2.452; Q2)
46. Grassi S., Vitale R., **Alamprese C.\***, 2018. An exploratory study for the technological classification of egg white powders based on infrared spectroscopy. *LWT-Food Sci. Technol.*, 96, 469-475. doi: 10.1016/j.lwt.2018.05.065 (IF = 3.714; Q1)
47. Picone G., De Noni I., Ferranti P., Nicolai M.A., **Alamprese C.**, Trimigno A., Brodkorb A., Portmann R., Pihlanto A., El S.N., Capozzi F., 2019. Monitoring molecular composition and digestibility of ripened Bresaola through a combined foodomics approach. *Food Res. Int.*, 115, 360-368. doi: 10.1016/j.foodres.2018.11.021 (IF = 4.972; Q1)
48. 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*, 102, 149-156. doi: 10.1016/j.foodcont.2019.03.027 (IF = 4.258; Q1)
49. Strani L., Grassi S., Casiraghi E., **Alamprese C.**, Marini F., 2019. Milk renneting: study of process factor influences by FT-NIR spectroscopy and chemometrics. *Food Bioprocess Technol.*, 12, 954-963. doi: 10.1007/s11947-019-02266-2 (IF = 3.356; Q2)
50. Moriano M.E., Cappa C., Casiraghi M.C., Ciappellano S., Romano A., Torri L., **Alamprese C.\***, 2019. Reduced-fat biscuits: interplay among structure, nutritional properties and sensory acceptability. *LWT-Food Sci. Technol.*, 109, 467-474. doi: 10.1016/j.lwt.2019.04.027 (IF = 4.006; Q1)
51. Aktas A.B., **Alamprese C.\***, Fessas D., Ozen B., 2019. IR spectroscopy and chemometrics for physical property prediction of structured lipids produced by interesterification of beef tallow. *LWT-Food Sci. Technol.*, 110, 25-31. doi: 10.1016/j.lwt.2019.04.057 (IF = 4.006; Q1)
52. 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*, 8, 405. doi:10.3390/foods8090405 (IF = 4.092; Q1)
53. **Alamprese C.\***, Cigarini M., Brutti A., 2019. Effects of ohmic heating on technological properties of whole egg. *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, 58, 102244. doi: 10.1016/j.ifset.2019.102244 (IF = 4.477; Q1)
54. Musatti A., Cappa C., Mapelli C., **Alamprese C.**, Rollini M., 2020. *Zymomonas mobilis* in bread dough: characterization of dough leavening performance in presence of sucrose. *Foods*, 9, 89. doi:10.3390/foods9010089 (IF = 4.350; Q2)
55. Aktas A.B., Ozen B., **Alamprese C.**, 2020. Effects of processing parameters on chemical and physical properties of structured lipids produced by enzymatic interesterification of beef tallow with corn oil. *J. Food Process. Preserv.*, 00:e14587. doi: 10.1111/jfpp.14587 (IF = 2.190; Q3)
56. Moriano M.E., **Alamprese C.\***, 2020. Whey protein concentrate and egg white powder as structuring agents of double emulsions for food applications. *Food Bioprocess Technol.*, 13, 1154-1165. doi: 10.1007/s11947-020-02467-0 (IF = 4.465; Q1)
57. Cappa C., Masseroni L., Ng P.K.W., **Alamprese C.**, 2020. Effect of extrusion conditions on the physical and chemical properties of bean powders. *J. Food Process. Preserv.*, 44:e14608. doi: 10.1111/jfpp.14608 (IF = 2.190; Q3)

58. Hidalgo A., Alamprese C., Marti A., Galli S., Terno A.B., Brandolini A., 2020. Nutritional and technological properties of non-traditional einkorn (*Triticum monococcum*) wheat pasta. *LWT-Food Sci. Technol.*, 133:109932. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109932> (IF = 4.952; Q1)
59. Strani L., Grassi S., Alamprese C., Casiraghi E., Ghiglietti R., Locci F., Pricca N., De Juan A., 2021. Effect of physicochemical factors and use of milk powder on milk rennet-coagulation: process understanding by FT-NIR and chemometrics. *Food Control*, 119, 107494. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107494> (IF = 6.652; Q1)
60. Tugnolo A., Giovenzana V., Beghi R., Grassi S., Alamprese C., Casson A., Casiraghi E., Guidetti R., 2021 A diagnostic tool for a fully automated olive ripeness evaluation based on image analysis coupled with visible/near infrared spectroscopy. *Comput. Electron. Agric.*, 180, 105887. <https://doi.org/10.1016/j.compag.2020.105887> (IF = 6.757; Q1 in Agriculture, multidisciplinary)
61. Loffredi E., Moriano M.E., Masseroni L., Alamprese C.\*, 2021. Effects of different emulsifier substitutes on artisanal ice cream quality. *LWT-Food Sci. Technol.*, 137, 110499. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110499> (IF = 6.056; Q1)
62. Alamprese C., Grassi S., Tugnolo A., Casiraghi E., 2021. Prediction of olive ripening degree combining image analysis and FT-NIR spectroscopy for EVOO process optimization. *Food Control*, 123, 107755. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107755> (IF = 6.652; Q1)
63. Jolayemi O.S., Stranges N., Flamminii F., Casiraghi E., Alamprese C.\*, 2021. Influence of free and encapsulated olive leaf phenolic extract on the storage stability of single and double emulsion salad dressings. *Food Bioprocess Technol.*, 14, 93-105. <https://doi.org/10.1007/s11947-020-02574-y> (IF = 5.581; Q1)
64. Cappa C., Laureati M., Casiraghi M.C., Erba D., Vezzani M., Lucisano M., Alamprese C., 2021. Effects of red rice or buckwheat addition on nutritional, technological and sensory quality of potato-based pasta. *Foods*, 10, 91. <https://doi.org/10.3390/foods10010091> (IF = 5.561; Q1)
65. Farris S., Buratti S., Benedetti S., Rovera C., Casiraghi E., Alamprese C., 2021. Influence of two innovative packaging materials on quality parameters and aromatic fingerprint of extra virgin olive oils. *Foods*, 10, 929. <https://doi.org/10.3390/foods10050929> (IF = 5.561; Q1)
66. Pampuri A., Casson A., Alamprese C., Di Mattia C., Piscopo A., Difonzo G., Conte P., Paciulli M., Tugnolo A., Beghi R., Casiraghi E., Guidetti R., Giovenzana V., 2021. Environmental impact of food preparations enriched with phenolic extracts from olive oil mill waste. *Foods*, 10, 980. <https://doi.org/10.3390/foods10050980> (IF = 5.561; Q1)
67. Grassi S., Jolayemi O.S., Giovenzana V., Tugnolo A., Squeo G., Conte P., De Bruno A., Flamminii F., Casiraghi E., Alamprese C.\*, 2021. Near infrared spectroscopy as a green technology for the quality prediction of intact olives. *Foods*, 10, 1042. <https://doi.org/10.3390/foods10051042> (IF = 5.561; Q1)
68. Loffredi E., Grassi S., Alamprese C.\*, 2021. Spectroscopic approaches for non-destructive shell egg quality and freshness evaluation: opportunities and challenges. *Food Control*, 129, 108255. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108255> (IF = 6.652; Q1)
69. Alamprese C.\*, Caponio F., Chiavaro E., 2021. Sustainability of the olive oil system. *Editorial*. *Foods*, 10, 1730. <https://doi.org/10.3390/foods10081730> (IF = 5.561; Q1)
70. Grassi S., Strani L., Alamprese C.\*, Pricca N., Casiraghi E., Cabassi G., 2022. A FT-NIR Process Analytical Technology approach for milk renneting control. *Foods*, 11, 33. <https://doi.org/10.3390/foods11010033> (IF 2021 = 5.561; Q1)
71. Alamprese C., Rollini M., Musatti A., Ferranti P., Barbiroli A., 2022. Emulsifying and foaming properties of a hydrophobin-based food ingredient from *Trichoderma reesei*: A phenomenological comparative study. *LWT-Food Sci. Technol.*, 157, 113060. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.113060> (IF 2021 = 6.056; Q1)
72. Cappa C., Invernizzi R., Lucisano M., Alamprese C., 2022. Turbo-treatment of rice flour to improve technological functionality. *Food Bioprocess Technol.*, in press. doi: 10.1007/s11947-022-02882-5 (IF 2021 = 5.581; Q1)

#### **PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI SENZA IMPACT FACTOR**

1. 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, 591-606.

2. Giovenzana V., Casson A., Beghi R., Tugnolo A., Grassi S., **Alamprese C.**, Casiraghi E., Farris S., Fiorindo I., Guidetti R. (2019). Environmental benefits: Traditional vs innovative packaging for olive oil. *Chemical Engineering Transactions*, 75,193-198. doi: 10.3303/CET1975033 (*rivista indicizzata Scopus*)

#### **PUBBLICAZIONI SU RIVISTE ITALIANE**

1. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M., 1999. Gli zuccheri nella produzione del gelato. *Tecnologie Alimentari*, 10(2), 60-66.
2. **Alamprese C.**, Foschino R., 2000. L'era dei probiotici. *Tecnologie Alimentari*, 11(6), 88-100.
3. **Alamprese C.**, Pompei C., Guatelli G., 2001. Modelli matematici per il calcolo del coefficiente di consistenza e dell'indice di flusso di concentrati di pomodoro. *Industrie Alimentari*, 40, 875-880.
4. **Alamprese C.**, Guatelli G., Pompei C., 2001. Modelli matematici per il calcolo del coefficiente di consistenza e dell'indice di flusso di concentrati di arancia. *Industrie delle Bevande*, 30, 469-474.
5. Mariotti M., **Alamprese C.**, Lucisano M., 2005. Effetti della soffiatura sulle caratteristiche fisiche di alcuni cereali. *Tecnica Molitoria*, 56(1), 1-9.
6. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M., 2008. Proprietà strutturanti dell'uovo nella pasta fresca in relazione al ciclo di deposizione dell'ovaiola. *Tecnica Molitoria*, 59(9), 1036-1043.
7. **Alamprese C.**, 2008. Gli indici di qualità della pasta fresca all'uovo. *Pastaria*, 2(7), 37-41.
8. **Alamprese C.**, 2008. La qualità igienica dell'ingrediente uovo nella pasta fresca. *Pastaria*, 2(9), 27-31.
9. **Alamprese C.**, 2008. Processo generale di produzione dei prodotti ittici impanati e surgelati. *Eurofishmarket*, n.2 del 18/11/2008, pp.13-15.
10. **Alamprese C.**, 2009. Il panorama italiano delle paste fresche all'uovo. *Pastaria*, 3(11), 26-31.
11. **Alamprese C.**, 2009. Effetti della pastorizzazione del misto d'uovo e delle sfoglie sulla qualità della pasta fresca. *Pastaria*, 3(14), 26-31.
12. **Alamprese C.**, 2010. Intensità della pastorizzazione e proprietà di struttura della pasta fresca all'uovo. *Pastaria*, 4(19), 25-34.
13. **Alamprese C.**, 2010. Pasta fresca per celiaci a base di grano saraceno. *Pastaria*, 4(21), 22-28.
14. **Alamprese C.**, 2010. Influenza della quantità e della composizione dell'ingrediente uovo sulla qualità della pasta fresca. *Pastaria*, 4(23), 36-41.
15. **Alamprese C.**, 2011. L'uovo. *Pastaria*, 5(30),22-27.
16. **Alamprese C.**, 2011. Gli ovoprodotti. *Pastaria*, 5(33),20-23.
17. **Alamprese C.**, 2014. Il trealosio nel gelato. *Il Gelatiere Italiano*, 3/2014, 36-37.
18. **Alamprese C.**, Cappa C., 2017. Utilizzo di trebbie per la produzione di pasta fresca "fonte di fibra". *Pastaria*, 6/2017, 46-59.
19. Cappa C., Lucisano M., **Alamprese C.**, 2019. Valutazione della qualità tecnologica della pasta fresca. *Pastaria*, 3/2019, 47-63.

#### **PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI (relazione per esteso)**

1. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M. Structuring role of yolk and albumen in fresh egg pasta. "XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products". Prague, 2-5 September 2007.
2. Casiraghi, E., **Alamprese C.**, Rossi M. Whipping and gelling properties of egg as affected by compositional variability. "XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products". Prague, 2-5 September 2007.
3. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Prinzi Valli C., Torreggiani D., Rossi M. Kaki fruit as natural thickening agent in sherbets. "3<sup>rd</sup> International Symposium on Food and Agricultural Products: Processing and Innovations". Naples, 24-26 September 2007.
4. Casiraghi E., **Alamprese C.**, Rossi M. Pasteurized fresh egg pasta: dependence of structural and cooking properties on heat treatment intensity. "3<sup>rd</sup> International Symposium on Food and Agricultural Products: Processing and Innovations". Naples, 24-26 September 2007.
5. Rossi M., **Alamprese C.**, Ratti S., Quaranta M. Improving hazelnut shelf-life through an innovative roasting process. "3<sup>rd</sup> International Symposium on Food and Agricultural Products: Processing and Innovations". Naples, 24-26 September 2007.
6. **Alamprese C.**, Mariotti M. Effects of different milk substitutes on the pasting, rheological and textural properties of puddings. "5<sup>th</sup> International Symposium on Food Rheology and Structure". Zurich, 15-18 June 2009.

7. Casiraghi E., Sinelli N., Casale M., **Alamprese C.** Detection of bovine meat adulteration by UV-VIS, NIR and MIR spectroscopy. "15th International Conference on NIR Infrared Spectroscopy". Cape Town, 13-20 May 2011.
8. **Alamprese C.**, Sinelli N., Rauzzino F., Casiraghi E., Pompei C. Application of NIR and MIR spectroscopy to assess freshness in sea bream (*Sparus auratus*) and salmon (*Salmo salar*) during ice storage. "15th International Conference on NIR Infrared Spectroscopy". Cape Town, 13-20 May 2011.
9. **Alamprese C.**, Ratti S., Rossi M. Relationship between the functional properties of commercial dried albumen products and their protein composition and thermal denaturation. "XIV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products". Leipzig, 4-8 September 2011.
10. Ferrante V., **Alamprese C.**, Legramanti M., Lolli S., Pignattelli P., Simonetti P., Rossi M. BRIANPOLLO: A 2011-2013 Lombardy project for the standardization and valorization of "Brianzolo" chicken breed. "XX European Symposium on the Quality of Poultry Meat". Leipzig, 4-8 September 2011.
11. Mariotti M., **Alamprese C.** Modelling of HPMC thermogelation as a function of polymer concentration, pH and ionic strength. "InsideFood Symposium". Leuven-Belgium, 9-12 April 2013.
12. **Alamprese C.**, Ferrari I., Rossi M., Lucisano M., Mariotti M. Rheological properties of beta-sitosterol and gamma-oryzanol organogels. "InsideFood Symposium". Leuven-Belgium, 9-12 April 2013.
13. Fongaro L., **Alamprese C.**, Casiraghi E. Monitoring the colour changes during aging of salami by MIA. "II International Workshop on Multivariate Image Analysis", Valencia, 23-24 May 2013.
14. **Alamprese C.**, Casiraghi E. Application of NIR and MIR spectroscopy to mullet fillet authentication. "NIR 2013 - 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy". La Grande-Motte, 2 - 7 June 2013.
15. Casiraghi E., Bendini A., **Alamprese C.** Application of NIR and MIR spectroscopy to extra virgin olive oil classification. "16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy". La Grande-Motte, 2 - 7 June 2013.
16. Grassi S., **Alamprese C.**, Bono V., Picozzi C., Foschino R., Casiraghi E., Amigo J.M. MCR applied to milk lactic acid fermentation monitoring. "16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy". La Grande-Motte, 2 - 7 June 2013. **Second prize of the Best Poster Award.**
17. **Alamprese C.**, Simonetti P., Rossi M. Nutritional and technological quality of meat of different poultry breeds. "XXI European Symposium on the Quality of Poultry Meat". Bergamo, 15-19 September 2013. EISSN: 1743-4777
18. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M. Application of NIR spectroscopy to study egg albumen gelling properties. "XIVth European Poultry Conference". Stavanger (Norway), 23-27 June 2014.
19. Rossi M., Hidalgo A., Ferrante V., Lolli S., **Alamprese C.** Are the layer performances, bone strength and eggshell characteristics affected by the housing system? "XIVth European Poultry Conference". Stavanger (Norway), 23-27 June 2014.
20. **Alamprese C.** The effects of novel pasteurization technologies on egg product functionalities. "XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products". Nantes, 9-13 May 2015.

#### **PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI ITALIANI (relazione per esteso)**

1. **Alamprese C.** Stress factors resistance of probiotic lactobacilli intended for frozen dairy products. In "Proceedings of the 5<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology", pp. 136-137. Università degli Studi di Udine, Udine, 25-27 settembre 2000.
2. Rossi M., **Alamprese C.**, Mombelloni P., Stanga F. Applicazione del processo di interesterificazione per la produzione di margarine a basso tenore di acidi grassi trans. In "Atti del 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (5° CISETA)", pp. 754-760. Villa Erba, Cernobbio (CO), 13-14 settembre 2001.
3. **Alamprese C.** Functional foods: employment of *Lactobacillus johnsonii* La1 in retail-manufactured ice cream. In "Proceedings of the 6<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology", pp. 46-50. Università degli Studi di Catania, Acitrezza (CT), 20-22 settembre 2001.
4. Peri C., **Alamprese C.** La qualità alimentare: definizioni e applicazioni. In "Giornata di Studio: Prospettive della Qualità, della Normativa e del Business nel Settore dell'Olio di Oliva", pp. 1-8. Accademia dei Georgofili, Firenze, 10 giugno 2003.
5. Mariotti M., **Alamprese C.**, Lucisano M. Effetti del trattamento di soffiatura sulle caratteristiche fisiche di alcuni cereali. "6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (6° CISETA) ", pp. 608-615. Villa Erba, Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003.

6. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M. Modificazioni delle proprietà strutturanti dell'uovo nella pasta fresca in relazione al ciclo di deposizione dell'ovaiola. "8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (8° CISETA)", Milano, 7-8 maggio 2007. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", Vol. VIII, pp. 617-622.
7. Mariotti M., **Alamprese C.** Effetti dell'impiego di diversi dolcificanti sulle proprietà reologiche di impasti per prodotti da forno. XI Convegno Nazionale della Società Italiana di Reologia, pp. 219-224 (Grassi e Lapasin eds.). Trieste, 23-26 maggio 2010.
8. **Alamprese C.**, Sinelli N., Casiraghi E. Applicazione della spettroscopia NIR all'identificazione di carne decongelata. "NIR Italia 2012. 5° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR", Agripolis, Legnaro (PD), 26-28 settembre 2012.
9. **Alamprese C.**, Grassi S., Picozzi C., Bono V., Casiraghi E. Applicazione di tecniche spettroscopiche IR al monitoraggio della produzione di lattici fermentati. "NIR Italia 2012. 5° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR", Agripolis, Legnaro (PD), 26-28 settembre 2012.
10. **Alamprese C.**, Casiraghi E. Applicazione della spettroscopia IR alla discriminazione di filetti di pesce freschi e decongelati. "NIR Italia 2014. 6° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR", Modena, 29-30 maggio 2014. **Premio per la miglior presentazione orale.**

**PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI TENUTISI IN ITALIA/ESTERO (abstracts/posters)**

1. **Alamprese C.**, Foschino R. Sopravvivenza di lattobacilli probiotici a differenti fattori di stress. Poster presentato al "28° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia", Jesi (AN), 19-22 ottobre 2000. Bollettino della SIM, 2(2), 52.
2. **Alamprese C.**, Foschino R., Rossi M., Pompei C, Savani L. Influence of La1 strain addition in retail-manufactured ice cream. Poster presentato a "NIZO Dairy Conference on Food Microbes", Ede, The Netherlands, 13-15 June 2001.
3. **Alamprese C.**, Riva M., Ratti S., Rossi M. Contact angle measurement by image analysis to study oil degradation during frying. Poster presentato al "4th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future", Madrid, 01-04 October 2006.
4. Rossi M., **Alamprese C.**, Ratti S. Tocopherols and tocotrienols stability in different frying oils. Poster presentato al "4th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future", Madrid, 01-04 October 2006.
5. Rossi M., **Alamprese C.** Effetto delle diverse fasi della raffinazione chimica e fisica sulla composizione e conservabilità dei grassi vegetali. Relazione orale presentata al workshop "Evoluzione delle tecniche di raffinazione e qualità delle sostanze grasse" organizzato dalla Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SSOG), Bologna, 20-21 maggio 2010.
6. **Alamprese C.**, Ratti S., Rossi M. Frittura ad immersione: fattori che determinano l'adsorbimento di olio da parte dell'alimento. Poster presentato al convegno "Il processo di frittura: ricerca e innovazione" organizzato dalla Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione (FOSAN), Roma, 04-05 novembre 2010.
7. **Alamprese C.**, Mariotti M. Modelling of methylcellulose thermogelation as a function of polymer concentration, pH and ionic strength. Poster presentato a "2011 EFFoST Annual Meeting. Process-Structure-Function Relationships", Berlin, 9-11 November 2011.
8. Mariotti M., **Alamprese C.** Influence of sugar replacers on the mechanical and rheological properties of doughs for sweet baked goods. Poster presentato a "6th International Symposium on Food Rheology and Structure". Zurich, 10-13 April 2012.
9. Casale M., Casolino M.C., **Alamprese C.**, Casiraghi E., Lanteri S. Critical evaluation of strategies for integration of data from different analytical instruments: fusion of information. Relazione orale presentata da Casale M. al "XXIII Congresso Nazionale di Chimica Analitica", Biodola, Isola d'Elba, 16-20 settembre 2012. ISBN: 978-88-907670-8-1.
10. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M. Application of IR spectroscopy for the assessment of egg and egg product quality. "XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products". Bergamo, 15-19 September 2013. Book of Abstract. World's Poultry Science Journal, 69(supplement), 85. ISSN: 0043-9339. **Invited key-note lecture.**
11. Casiraghi E., **Alamprese C.** Applicazione della spettroscopia IR alla classificazione di oli vergini di oliva. Relazione orale presentata al Convegno Nazionale "Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Capella e Edoardo Turchetto in poi: i lipidi in 50 anni di ricerca", Ancona, 10-11 ottobre 2013.

12. Rossi M., **Alamprese C.**, Ratti S. Prestazioni di oli vergini di girasole a diverso livello di insaturazione durante la frittura ad immersione. Relazione orale presentata al Convegno Nazionale “Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Capella e Edoardo Turchetto in poi: i lipidi in 50 anni di ricerca”, Ancona, 10-11 ottobre 2013.
13. **Alamprese C.**, Rossi M., Casiraghi E. Influence of sunflower oil unsaturation level on French fries characteristics. Poster presentato a “11th Euro Fed Lipid Congress”, Antalya, 27-30 October 2013.
14. Rossi M., Casiraghi E., Ratti S., **Alamprese C.** Frying stability of virgin sunflower oils with different unsaturation levels. Poster presentato a “11th Euro Fed Lipid Congress”, Antalya, 27-30 October 2013.
15. **Alamprese C.**, Simonetti P., Rossi M. Nutritional and technological quality of Brianzolo chicken meat. Poster presentato a “XIVth European Poultry Conference”. Stavanger (Norway), 23-27 June 2014.
16. Rossi M., **Alamprese C.** Application of a response surface methodology to study the gelling properties of egg albumen powder. Relazione orale (**su invito**) presentata da Rossi M. a “Wroclaw Banff Egg Forum”. Wroclaw (Poland), 25-27 June 2014.
17. **Alamprese C.**, Qualità tecnologica della carne di pollo Brianzolo. Relazione orale presentata al convegno finale del progetto “Brianpollo. Standardizzazione e valorizzazione del Pollo Brianzolo: una produzione lombarda di qualità”. Milano, 20 ottobre 2014.
18. **Alamprese C.** Le uova nella pasta fresca: aspetti funzionali e qualitativi. “4° Seminario di Studio su Pasta Fresca e Gnocchi. Associazione Produttori Pasta Fresca”. Ipack-lma, Milano, 22 Maggio 2015. **Relazione su invito.**
19. **Alamprese C.** I grassi nei prodotti da forno: quali prospettive? “Prodotti da Forno. Innovazioni nelle Formulazioni”. Convegno organizzato da AITA. Milano, 26 Maggio 2015. **Relazione su invito.**
20. Casiraghi E., Amigo J.M., Engelsen S.B., **Alamprese C.** Identification and quantification of bovine meat adulteration by using NIR spectroscopy. Relazione orale tenuta da Casiraghi E. al “17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Foz do Iguassu, Brazil, 18-23 October 2015.
21. Casiraghi E., Grassi S., **Alamprese C.** Quality assessment of Italian dry-cured hams by FT-NIR spectroscopy. Poster presentato al “17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Foz do Iguassu, Brazil, 18-23 October 2015.
22. **Alamprese C.**, Cappa C., Ratti S., Limbo S., Verdina E., Lucisano M. Extension of whole wheat breadstick shelf life by formulation and packaging strategies. Relazione orale presentata a “SLIM2015: Shelf life International Meeting”. Monza, 21-23 October 2015.
23. **Alamprese C.**, Cappa C. Brewers’ spent grain exploitation in the production of fibre enriched fresh egg pasta. Poster presentato a “29th EFFoST International Conference. Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society”. Athens, 10-12 November 2015.
24. Cappa C., **Alamprese C.** Surface texture of fresh egg pasta enriched with brewers’ spent grain. Poster presentato a “29th EFFoST International Conference. Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society”. Athens, 10-12 November 2015.
25. **Alamprese C.** Sunflower oil-based organogels for the production of healthier ice creams. Poster presentato a “29th EFFoST International Conference. Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society”. Athens, 10-12 November 2015.
26. **Alamprese C.**, Grassi S., Casiraghi E. Applicazione della spettroscopia NIR al monitoraggio di processi alimentari. Relazione orale presentata a “NIR Italia 2016. 7° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR”, Milano, 13-14 ottobre 2016.
27. Grassi S., Casiraghi E., **Alamprese C.** Utilizzo di uno strumento portatile (MicroNIR) per l’autenticazione di specie ittiche. Poster presentato a “NIR Italia 2016. 7° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR”, Milano, 13-14 ottobre 2016.
28. **Alamprese C.**, Moriano M.E. Sunflower oil organogels and natural sucrose alternatives: new ingredients for healthier artisanal ice creams. Poster presentato a “30th EFFoST International Conference. Targeted Technologies for Sustainable Food Systems”. Vienna, 28-30 November 2016.
29. Moriano M.E., Cappa C., **Alamprese C.** Optimization of a low fat and high resistant starch biscuit formulation. Poster presentato a “30th EFFoST International Conference. Targeted Technologies for Sustainable Food Systems”. Vienna, 28-30 November 2016.
30. **Alamprese C.** Sviluppo di prodotti “light”: non solo le calorie contano. “Gli Attuali Trend del Mercato Alimentare”. Convegno organizzato da AITA. Milano, 23 Febbraio 2017. **Relazione su invito.**

31. **Alamprese C.**, Grassi S., Casiraghi E. Comparison of a benchtop and a handheld NIR spectrometer for fish authentication. Poster presentato a “18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Copenhagen, Denmark, 11-15 June 2017.
32. Casiraghi E., Grassi S., **Alamprese C.** Characterization and differentiation of PDO dried-cured hams by FT-NIR. Poster presentato a “18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Copenhagen, Denmark, 11-15 June 2017.
33. Grassi S., **Alamprese C.**, Limbo S., Sørheim O., Biscottini G., Casiraghi E. FT-NIR spectroscopy to study beef storage in master bag low-oxygen packaging system. Poster presentato a “18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Copenhagen, Denmark, 11-15 June 2017.
34. Grassi S., Vitale R., **Alamprese C.** Application of IR spectroscopy to classify egg white powders based on technological properties. Relazione orale presentata a “XVII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products”. Edinburgh, 3-5 September 2017.
35. **Alamprese C.**, Grassi S., Limbo S., Casiraghi E. FT-NIRS to assess shelf life of meat stored in a low-oxygen master bag system. Relazione orale presentata a “8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018)”. Genova, 30-31 Maggio 2018.
36. Aktas A. B., Ozen B., **Alamprese C.** Prediction of slip melting point of interesterified fats by means of FT-NIR spectroscopy. Poster presentato a “8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018)”. Genova, 30-31 Maggio 2018.
37. **Alamprese C.**, Ratti S., Grassi S. Evaluation of oxidative stability of cold-pressed vegetable oils by means of FT-NIR and FT-IR spectroscopy. Poster presentato a “NIR Italia 2018. 8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR”. Genova, 30-31 Maggio 2018.
38. Casiraghi E., Grassi S., Giovenzana V., Guidetti R., **Alamprese C.** Application of FT-NIR spectroscopy to assess the ripening stage of olives. Poster presentato a “NIR Italia 2018. 8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR”. Genova, 30-31 Maggio 2018.
39. **Alamprese C.**, Grassi S., Giovenzana V., Beghi R., Guidetti R., Casiraghi E. Olive ripening stage assessment by means of FT-NIR spectroscopy and image analysis. Relazione orale presentata a “16th Euro Fed Lipid Congress”, Belfast, 16-19 September 2018.
40. **Alamprese C.**, Moriano M.E. Double emulsions for food applications: An optimization approach using D-optimal design. Poster presentato a “16th Euro Fed Lipid Congress”, Belfast, 16-19 September 2018.
41. Grassi S., Ratti S., **Alamprese C.** Oxidative stability of cold-pressed vegetable oils: traditional and innovative assessment methodologies. Poster presentato a “16th Euro Fed Lipid Congress”, Belfast, 16-19 September 2018.
42. Casson A., Giovenzana V., **Alamprese C.**, Casiraghi E., Beghi R. Confronto tra l’impatto ambientale dell’analisi tradizionale e mediante spettroscopia NIR sull’oliva. Poster presentato a “SISSG 2018 - Oli e grassi: qualità ed autenticità - tecnologie e sottoprodotti. Bari, 18-19 Ottobre 2018.
43. Tugnolo A., **Alamprese C.**, Beghi R., Grassi S., Casiraghi E., Giovenzana V. La spettroscopia NIR per determinare il grado di maturazione delle olive: confronto tra uno spettrofotometro vis/NIR e uno FT-NIR. Poster presentato a “SISSG 2018 - Oli e grassi: qualità ed autenticità - tecnologie e sottoprodotti. Bari, 18-19 Ottobre 2018.
44. Squeo G., Grassi S., Silletti R., Summo C., Paradiso V.M., Pasqualone A., **Alamprese C.**, Caponio F. Fast and green FT-IR classification of extra virgin olive oil based on ethyl ester content. Poster presentato a “SISSG 2018 - Oli e grassi: qualità ed autenticità - tecnologie e sottoprodotti. Bari, 18-19 Ottobre 2018.
45. Moriano M.E., Cappa C., Casiraghi M.C., Ciappellano S., Romano A., Torri L., **Alamprese C.** Reduced-fat biscuits: interplay between food structure, nutritional and sensory properties. Relazione orale presentata a “32nd EFFoST International Conference. Developing Innovative Food Structures & Functionalities through Process & Reformulation to Satisfy Consumer Needs & Expectations”. Nantes, 6-8 November 2018.
46. Cappa C., Musatti A., Mapelli C., Rollini M., **Alamprese C.** Microbiological and technological aspects of bread doughs leavened by *Zymomonas mobilis*. Relazione orale presentata da Cappa C. a “32nd EFFoST International Conference. Developing Innovative Food Structures & Functionalities through Process & Reformulation to Satisfy Consumer Needs & Expectations”. Nantes, 6-8 November 2018.
47. **Alamprese C.** Debating fingerprinting workflow for food authentication. **Relazione orale su invito** presentata a “Food and Drug Testing 2018”. Genova, 12-14 December 2018.
48. Giovenzana V., Casson A., Beghi R., Tugnolo A., Grassi S., **Alamprese C.**, Casiraghi E., Farris S., Fiorindo I., Guidetti R. Environmental benefits: traditional vs innovative packaging for olive oil. Poster

presentato a “EFF2019: 2nd International Conference on Engineering Future Food”. Bologna, 26-29 May 2019.

49. **Alamprese C.** Gelato artigianale: nuovi ingredienti per nuovi trend. “Dairy products: gelati, semifreddi, dessert e lattini fermentati”. Convegno organizzato da AITA. Milano, 18 Giugno 2019. **Relazione su invito.**
50. Aktas A.B., Ozen B., **Alamprese C.** FT-IR/NIR spectroscopy monitoring of several chemical properties of structured lipids produced by interesterification of beef tallow with vegetable oils. Relazione orale presentata da Aktas A.B. a “2<sup>nd</sup> Conference on Innovations in Food Science & Technology”. Amsterdam, 25-27 June 2019.
51. **Alamprese C.**, Moriano M.E. Egg white powder as gelling and stabilising agent for double emulsions. Relazione orale presentata a “XVIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products”. Çesme (Turkey), 23-26 June 2019.
52. Musatti A., Cappa C., Picozzi C., **Alamprese C.**, Mapelli C., Foschino R., Rollini M. *Zymomonas mobilis*: an alternative dough leavener for the production of yeast-free baked doughs. Relazione orale presentata da Rollini M. a “8<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists”. Glasgow (Scotland), 7-11 July 2019.
53. **Alamprese C.**, Loffredi E., Grassi S. Development of a diffuse reflectance FT-NIR spectroscopy method for the shell egg quality assessment. Poster presentato a “NIR Italia Online 2021”, 23-24 February 2021. doi: <https://doi.org/10.5281/zenodo.4550759> (**premio per miglior poster presentation**). Presentazione flash tenuta da Loffredi E.
54. **Alamprese C.**, Jolayemi O.S., Grassi S., Casiraghi E. Prediction of olive chemical characteristics by FT-NIR spectroscopy. Poster presentato a “NIR Italia Online 2021”, 23-24 February 2021. doi: <https://doi.org/10.5281/zenodo.4549236>
55. **Alamprese C.**, Grassi S., Squeo G., Caponio F., Casiraghi E. Can NIR spectroscopy foster olive oil chain sustainability? Relazione orale presentata a “1<sup>st</sup> SensorFint International Workshop”, Porto (Portugal), 30 September - 01 October 2021.
56. **Alamprese C.**, Grassi S., Squeo G., Caponio F. Green and fast determination of ethyl ester content in olive oil by IR spectroscopy. Relazione orale presentata a “18<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress”, online, 18-21 October 2021.
57. **Alamprese C.**, Jolayemi O.S., Casiraghi E. Evaluation of different encapsulation strategies of olive leaf phenolic extract on the storage stability of salad dressings. Presentazione flash poster a “18<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress”, online, 18-21 October 2021.
58. **Alamprese C.**, Grassi S. Analisi FT-NIR degli esteri etilici degli acidi grassi nell’olio di oliva. Poster presentato al “9<sup>th</sup> National Symposium of NIR Spectroscopy (NIRITALIA 2022)”, Izola, Slovenia, 7-9 June 2020.
59. Grassi S., **Alamprese C.** Spettroscopia NIR per l’autenticazione dell’aceto. Relazione orale presentata da Grassi S. al “9<sup>th</sup> National Symposium of NIR Spectroscopy (NIRITALIA 2022)”, Izola, Slovenia, 7-9 June 2020.
60. Loffredi E., Grassi S., **Alamprese C.\*** Non-destructive prediction of shell egg quality by near-infrared spectroscopy. Poster presentato al “World’s Poultry Congress”, Paris, 7-11 August 2022.
61. Loffredi E., Simonetti P., Scappaticci G., Brusamolino A., Ratti S., **Alamprese C.** Promotion of local hen breeds: the quality of eggs. Relazione orale presentata al “World’s Poultry Congress”, Paris, 7-11 August 2022. **Key-note presentation su invito.**

#### **PUBBLICAZIONI SU MONOGRAFIE**

1. Peri C., **Alamprese C.**, 2004. Quale qualità? Presentazione dei concetti e dei termini fondamentali della qualità in vista della valorizzazione dei prodotti alimentari. In “Selezione TreE: un Modello di Valorizzazione dell’Olio Extravergine di Oliva”, pp. 11-23, Quaderni sulla Qualità 5, Accademia dei Georgofili. Società Editrice Fiorentina, Firenze.
2. **Alamprese C.**, Foschino R., 2011. Technology and stability of probiotic and prebiotic ice cream. In “Probiotic and Prebiotic Foods: Technology, Stability and Benefits to Human Health”, Ch.11, N.P. Shah, A. Gomes da Cruz, J. de Assis Fonseca Faria (Eds.). Nova Science Publishers, Inc., Hauppauge, NY. ISBN: 978-1-61668-842-4
3. **Alamprese C.**, 2014. Extra-virgin olive oil contaminants. In “The Extra-Virgin Olive Oil Handbook”, Ch.7, pp. 75-85, C. Peri (Ed.). John Wiley & Sons, Ltd., Chichester, UK. ISBN: 978-1-118-46045-0
4. **Alamprese C.**, Zanoni B., 2014. The hygiene of the olive oil factory. In “The Extra-Virgin Olive Oil Handbook”, Ch.21, pp. 263-282, C. Peri (Ed.). John Wiley & Sons, Ltd., Chichester, UK. ISBN: 978-1-118-46045-0

5. **Alamprese C.**, 2014. I “nuovi” salumi italiani: frutto di un rinnovamento tecnologico nel rispetto della tradizione. In “Salumi italiani DOP e IGP. Un patrimonio unico al mondo”, pp. 13-15. ISIT - Istituto Salumi Italiani Tutelati, Milano.
6. Simonetti P., **Alamprese C.**, Rossi M., 2014. Caratteristiche qualitative della carne. In “Pollo Brianzolo. Manuale di Allevamento”, Cap. 8, pp. 88-108. I Quaderni ZooBioDi, n.10/2014. ISBN 978-88-940243-0-2
7. **Alamprese C.**, 2015. Congelamento degli alimenti. In “Principi di Tecnologia Alimentare”, traduzione cap. 5, pp.281-311. R.P. Singh, D.R. Heldman (Eds.). Casa Editrice Ambrosiana, Rozzano, Milano.
8. **Alamprese C.**, Casiraghi E., 2016. Appunti del Corso di Tecnologia delle Applicazioni Frigorifere. CUSL, Milano. ISBN: 97888-8132-739-3
9. **Alamprese C.**, 2017. The use of egg and egg products in pasta production. In “Egg innovations and strategies for improvements”, Ch. 24, pp. 251-259. P.Y. Hester (Ed.). Academic Press, San Diego, USA. ISBN: 978-0-12-800879-9
10. **Alamprese C.**, 2018. Food authentication. In “Spectroscopic methods of food analysis”, Ch. 12, pp. 327-352. A.S. Franca, L.M.L. Nollet (Eds.). CRC Press, Boca Raton, USA. ISBN: 978-1-4987-5461-3

#### 4.2. RESPONSABILE DI PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI

- 2021-2025      Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGUME crops - LOCALNUTLEG; funded by PRIMA, Call Agro Food Value Chain 2020; Topic 1.3.1-Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean food products; Type of Action: Innovation Action (IA).  
Role: PI of research unit; WP3 leader.  
Funding RU: 179.927,00 €
- 2021            Guidelines Establishment and Testing for Food Identity Detection - GET FOOD-ID. Call: HORIZON-MSCA-2021-DN-01 (MSCA Doctoral Networks 2021). Proposal number: 101073119.  
Total score: 94.60% (Threshold: 70/100.00). Inserito in una lista di attesa e in attesa di valutazione finale.  
Role: PI of the project.

#### 4.3. RESPONSABILE DI PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI

- 2019-2023      Use of LOcal CHicken breeds in ALternative production chain: welfare, quality and sustainability - LoChAL. Call PRIN2017.  
Ruolo: PI dell'unità di ricerca; WP3 leader.  
Finanziamento UR: 151.685,00 €
- 2021-2022      Guidelines Establishment and Testing for Food Identity Detection - GET FOOD-ID. Call Linea 2-Azione A DeFENS.  
Ruolo: PI del progetto.  
Finanziamento: 8.000,00 €
- 2016-2021      Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S. Call AGER - Agroalimentare e Ricerca 2.  
Ruolo: WP leader. PI: prof. F. Caponio (Università degli Studi di Bari Aldo Moro).
- 2009-2010      PUR 2009. Impiego di organogel per il miglioramento tecnologico e nutrizionale dei prodotti da forno. Approvato dal Comitato d'Area 08 con quota premiale per produttività del gruppo di ricerca.  
Ruolo: PI del progetto.  
Finanziamento: 28.803,59 €
- 2007-2008      FIRST 2007. Applicazione della tecnica TD-NMR quale metodo rapido di valutazione delle proprietà funzionali delle uova. Approvato dal Comitato d'Area 08.  
Ruolo: PI del progetto.  
Finanziamento: 7.172,49 €
- 2006-2007      FIRST 2006. Influenza dei fattori produttivi sulle proprietà reologico-funzionali delle uova. Approvato dal Comitato d'Area 08.  
Ruolo: PI del progetto.
- 2005-2006      FIRST 2005. Ricerca di nuovi indici di qualità per la carne avicola. Approvato dal Comitato d'Area 08.

- Ruolo: PI del progetto.
- 2001-2002 "Iniziative di ricerca diffusa" di Ateneo condotte da parte di giovani ricercatori. Valutazione dell'attività antiossidante e del quadro fenolico di amaro "nocino" in funzione della tecnologia di produzione e del periodo di invecchiamento.  
Ruolo: PI del progetto.
- 2000-2001 "Iniziative di ricerca diffusa" di Ateneo condotte da parte di giovani ricercatori. Messa a punto di un gelato artigianale a base latte contenente microrganismi probiotici vitali.  
Ruolo: PI del progetto.

#### 4.4. PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

- 2018-2020 Innovative food products for baker's yeast-intolerant people - NoBaY. Call Linea 2-Azione A DeFENS. PI: prof.ssa M. Rollini (Università degli Studi di Milano).
- 2017-2019 Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione - Gluten Free 2.0. Call Regione Lombardia, Linea R&S per Aggregazioni. Capofila: Zini Prodotti Alimentari SpA. Responsabile Scientifico: prof.ssa M. Lucisano (Università degli Studi di Milano).
- 2014-2017 Long Life, High Sustainability. Call PRIN2012. PI: prof. L. Piergiovanni (Università degli Studi di Milano).
- 2014-2016 Smart Food. Bando Regione Lombardia 2014 - Accordi per la Competitività. Capofila: Whirlpool Europe Srl. Responsabile Scientifico: prof.ssa E. Casiraghi (Università degli Studi di Milano).
- 2011-2014 Compatibilità ambientale e benessere animale nella filiera del suino per migliorare la redditività e attenuare gli impatti. Filiera suino verde. Call AGER - Agroalimentare e Ricerca, Chiamata per Idee. PI: prof. M. Crovetto (Università degli Studi di Milano).
- 2011-2014 Standardizzazione e valorizzazione del Pollo Brianzolo: una produzione lombarda di qualità - Brianpollo. Call Regione Lombardia, Programma regionale di ricerca in campo agricolo - Bando 2010. Capofila: Azienda Agricola Marco Legramanti. Responsabile Scientifico: dott.ssa V. Ferrante (Università degli Studi di Milano).
- 2012-2013 Sviluppo di un sistema integrato di conservazione e trasformazione domestica di prodotti vegetali. Bando Dote Ricerca 2012. Capofila: Whirlpool Europe Srl. Responsabile Scientifico: prof.ssa M. Lucisano (Università degli Studi di Milano).
- 2011-2013 Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto. Bando PRIN 2009. PI: prof. N.G. Frega (Università Politecnica delle Marche).
- 2008-2009 PUR 2008. Valutazione dell'influenza di diverse tipologie di dolcificanti sulla struttura e sulla microflora di impasti acidi. Approvato dal Comitato d'Area 08. PI: dott.ssa M. Mariotti (Università degli Studi di Milano).
- 2005-2007 COFIN 2004. Filiera uovo: dal benessere della gallina alla qualità e sicurezza dell'uovo e dei suoi derivati. PI: prof.ssa M. Rossi (Università degli Studi di Milano).
- 2004-2006 Bando Regione Lombardia 2004-2006. 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. PI: prof.ssa M. Rossi (Università degli Studi di Milano).

#### 4.5. TITOLARE DI CONTRATTI DI RICERCA E SERVIZIO

- 2020 Zinpro: "Evaluation of egg and eggshell quality as a function of storage and hen feed". Durata: 12 mesi. Importo: 7.200,00 €
- 2020 UIF-Settore Prodotti per gelato: "Studio dell'effetto di isomaltuloso e sucromalto sulle caratteristiche qualitative del gelato artigianale al fine di ridurre il quantitativo di zuccheri e formulare prodotti a basso indice glicemico". Durata: 18 mesi. Importo: 7.000,00 €
- 2013-2021 Amphibia Through The Line di Stanislao Porzio: "Messa a punto di una metodica analitica per l'individuazione di mono- e digliceridi degli acidi grassi aggiunti in prodotti da forno lievitati diversi dai tradizionali e controllo di prodotti lievitati certificati a marchio Re Panettone".  
Contratti di servizio annuali rinnovati per 7 volte, per un totale di 42.000,00 €

2013-2018	AIIPA-Settore Prodotti per gelato: “Studio di formulazioni di gelato artigianale al fine di indagare nuovi ingredienti e di migliorare le caratteristiche del prodotto”. Contratti di ricerca annuali rinnovati per 6 volte, per un totale di 45.000,00 €
2014	Scott Technology: “Evolution of color and texture of meat samples”. Durata: 1.5 mesi. Importo: 2.800,00 €
2013	Whirlpool Europe S.r.l.: “Definition of a model describing freezer burns phenomena”. Durata: 6 mesi. Importo: 6.000,00 €.
2012	Whirlpool Europe S.r.l.: “Measurement of optical characteristics of transmissivity, reflectivity and absorptivity of some common food products in the near region as affected by oven cooking”. Durata: 5 mesi. Importo: 6.000,00 €.

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

##### Principali collaborazioni internazionali

WG 4 - World's Poultry Science Association	Chairperson del Working Group 4 (Quality of Eggs and Egg Products) della European Federation della WPSA dal 2018; membro del WG4 dal 2014. Il gruppo di lavoro si occupa di stimolare gli scambi di attività e di informazioni tra ricercatori coinvolti nella valutazione della qualità delle uova e di coinvolgere anche rappresentanti delle Aziende del settore.
COST Action 19145. 2021-2025	European Network for assuring food integrity using non-destructive spectral sensors (SensorFINT). Partecipazione al network della COST Action in qualità di Management Committee substitute for Italy.
The Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio de Janeiro (Brasile)	Collaborazione dal 2010 con il prof. Adriano Gomes da Cruz che ha portato a collaborazioni editoriali e alla stipula di un accordo di cooperazione tecnica attivo dal 2020.
University of St. Kliment Ohridski (Nord Macedonia)	Supervisor della prof.ssa Dijana Blazhekovikj-Dimovska per una Short Term Scientific Mission (STSM) nell'ambito della COST Action CA19145, finalizzata all'apprendimento di tecniche sensoristiche per la valutazione della qualità dei prodotti ittici (3-13 Luglio 2022).
Hydrobiological Institute (Nord Macedonia)	Supervisor del prof. Stojmir Stojanovski per una Short Term Scientific Mission (STSM) nell'ambito della COST Action CA19145, finalizzata all'apprendimento di tecniche sensoristiche per la valutazione della qualità dei prodotti ittici (3-13 Luglio 2022).
Izmir Institute of Technology (Turchia)	Collaborazione dal 2015 con il gruppo di ricerca delle prof.sse Fatma Banu Ozen e Figen Tokatli per scambio di studenti, partecipazioni a progetti internazionali e collaborazioni a ricerche comuni (che hanno dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF).
Institute of Agrifood Research and Technology (IRTA; Spagna)	Collaborazione con il gruppo di ricerca della dott.ssa Ingrid Aguilo-Aguayo per una ricerca sull'utilizzo di spirulina in panificazione e per la presentazione di progetti di ricerca internazionali (PRIMA 2020 e 2022). La collaborazione è nata nel 2020 e continua tuttora con la partecipazione comune al progetto PRIMA LOCALNUTLEG di cui la dott.ssa Aguilo è PI.
Mountains of Research Collaborative Laboratory (MORE, Portogallo)	Ospite della dott.ssa Ana Paula Pereira per visite tecniche in Italia nell'ambito del progetto PRIMA LOCALNUTLEG (2-5 Maggio 2022). Collaborazione con l'intero gruppo di ricerca per la redazione di un catalogo su varietà autoctone di legumi e frutta secca.
Wallon Agricultural Research Centre (CRA-W; Belgio)	Collaborazione con il gruppo del prof. Vincent Baeten per la preparazione di proposte progettuali internazionali sull'utilizzo delle tecniche sensoristiche in campo alimentare, con particolare attenzione alla standardizzazione del processo analitico (2018-presente).

German Federal Institute for Risk Assessment (BfR; Germania)	Collaborazione con il gruppo della dott.ssa Janet Riedl per la preparazione di proposte progettuali internazionali sull'utilizzo delle tecniche sensoristiche in campo alimentare, con particolare attenzione alla standardizzazione del processo analitico (2018-presente).
Norwegian Food Research Institute (NOFIMA; Norvegia)	Collaborazione con il gruppo della dott.ssa Ingrid Mage per la preparazione di proposte progettuali internazionali sull'utilizzo delle tecniche sensoristiche in campo alimentare, con particolare attenzione alla standardizzazione del processo analitico (2018-presente).
Wageningen University (Olanda)	Collaborazione con il gruppo della prof.ssa Saskia Van Ruth per attività editoriali sull'autenticazione degli alimenti e la preparazione di proposte progettuali internazionali sull'utilizzo delle tecniche sensoristiche in campo alimentare, con particolare attenzione alla standardizzazione del processo analitico (2017-presente).
Michigan State University (USA)	Collaborazione dal 2017 al 2020 con il gruppo di ricerca del prof. Perry K.W. Ng per scambio di studenti e svolgimento di ricerche comuni sull'estrusione di farine di legumi. La collaborazione ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF.
Complutense University of Madrid (Spagna)	Ospite della Dott.ssa Helena M. Moreno Conde nell'ambito di un programma Erasmus di teaching staff mobility (Aprile 2017). La dott.ssa Moreno ha svolto seminari sui prodotti di origine animale per studenti della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari. Visiting Professor nell'ambito del programma Erasmus Teaching Staff Mobility (14-20 Aprile 2013). Tutor di una studentessa che ha svolto un tirocinio pratico-applicativo presso il DiSTAM, nell'ambito del programma Socrates-Erasmus (AA 2009-2010).
University of Copenhagen (Danimarca)	Visiting Researcher (9-13 Marzo 2015) presso Department of Food Science, Spectroscopy and Chemometrics. La collaborazione con i prof. José Manuel Amigo e Søren Balling Engelsen ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche sull'autenticazione degli alimenti mediante tecniche spettroscopiche, su riviste con IF.
Chulalongkorn University (Tailandia)	Visiting Professor (29 giugno-20 luglio 2015) presso Department of Food Technology, nel gruppo di ricerca della prof.ssa Saiwarun Chaiwanichsiri.
University of Novi Sad (Serbia)	Supervisor della prof. Mirjana Djukic Sojcic che ha svolto un mese di ricerca presso il DeFENS, nell'ambito del progetto Sigma (Erasmus Mundus), al fine di apprendere tecniche di valutazione della qualità dei prodotti avicoli (carne e uova) (AA. 2013-2014).
COST Action FA1001. 2011-2014	The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure. Membro del network.

La prof.ssa Alamprese ha inoltre realizzato numerose tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari tramite scambi di studenti nell'ambito di programmi Erasmus.

### **Principali collaborazioni nazionali**

Università degli Studi di Genova	Collaborazione dal 2011 a oggi con il gruppo di ricerca della prof.ssa Monica Casale e del dott. Paolo Oliveri per lo svolgimento di ricerche comuni e la partecipazione a progetti. La collaborazione ha dato luogo a diverse pubblicazioni scientifiche.
Università degli Studi di Bari Aldo Moro	Collaborazione dal 2016 ad oggi con il gruppo di ricerca del prof. Francesco Caponio per lo svolgimento di ricerche comuni e la partecipazione a progetti. La collaborazione ha dato luogo a diverse pubblicazioni scientifiche su riviste con IF.
Università di Parma	Collaborazione dal 2016 ad oggi con il gruppo di ricerca della prof.ssa Emma Chiavaro per lo svolgimento mediante partecipazione a progetti comuni. La collaborazione ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF.

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria	Collaborazione dal 2016 ad oggi con il gruppo di ricerca del prof. Marco Poiana per lo svolgimento mediante partecipazione a progetti comuni. La collaborazione ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF.
Università degli Studi di Sassari	Collaborazione dal 2016 ad oggi con il gruppo di ricerca del prof. Antonio Piga mediante partecipazione a progetti comuni. La collaborazione ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF.
Università degli Studi di Teramo	Collaborazione dal 2016 ad oggi con il gruppo di ricerca delle prof.sse Paola Pittia e Carla Di Mattia mediante partecipazione a progetti comuni. La collaborazione ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF.
Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DiSAA) dell'Università degli Studi di Milano	Collaborazione dal 2016 ad oggi con il gruppo di ricerca del prof. Riccardo Guidetti mediante partecipazione a progetti comuni. La collaborazione ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF.
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma	Collaborazione dal 2014 ad oggi con il gruppo del dott. Andrea Brutti per l'applicazione di tecnologie innovative per il prolungamento della shelf life degli ovoprodotti.
Università degli Studi di Napoli Federico II	Collaborazione 2018-2019 con la dott.ssa Annalisa Romano per una ricerca sullo sviluppo di biscotti a ridotti contenuto di grassi. La collaborazione ha dato luogo a una pubblicazione scientifica su rivista con IF.
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	Collaborazione 2018-2019 con la prof.ssa Luisa Torri per una ricerca sullo sviluppo di biscotti a ridotti contenuto di grassi. La collaborazione ha dato luogo a una pubblicazione scientifica su rivista con IF.

La prof.ssa Alamprese ha inoltre in essere diverse collaborazioni con aziende del settore alimentare, sia per lo svolgimento di tirocini e tesi degli studenti dei CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari del DeFENS che per lo sviluppo di proposte progettuali.

#### 4.7. PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI O SCIENTIFICI DI RIVISTE INTERNAZIONALI

Dal 2022 a oggi	Membro dell'Editorial Board della rivista Foods (MDPI).
2020-2021	Guest Editor per la Special Issue "Sustainability of Olive Oil System" della rivista Foods (MDPI).
2017-2018	Lead Guest Editor per la Special Issue "Nontargeted Analytical Techniques for Food Authentication" del Journal of Food Quality (Wiley.)

#### 4.8. PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

2021	Primo premio per miglior poster al NIR Italia Online symposium (23-24 Febbraio 2021) per il lavoro "Development of a diffuse reflectance FT-NIR spectroscopy method for the shell egg quality assessment" (first author).
2019	Correlatore di una tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari premiata dalla rivista Pastaria come miglior tesi nel campo della pasta alimentare (Caratteristiche nutrizionali e tecnologiche di maccheroni ottenuti da frumento monococco).
2019	Tutor della dott.ssa M.E. Moriano, il cui lavoro di dottorato è stato selezionato per la partecipazione all'European Federation of Chemical Engineering Award.
2017	Premiata con il Fondo per il finanziamento delle attività base di ricerca finanziato dal MIUR - FFABR.
2014	Premio per la migliore relazione orale (Società Italiana di Spettroscopia NIR) per il lavoro "Applicazione della spettroscopia IR alla discriminazione di filetti di pesce freschi e congelati" presentato al NIRITALIA 2014. Modena, 29-30 Maggio 2014.
2013	Secondo premio per miglior poster (International Conference on Near Infrared Spectroscopy) per il lavoro "MCR applied to milk lactic acid fermentation monitoring" presentato all'ICNIRS 2013 (co-autore).
2012	Grant del Programma LLP/Erasmus Attività STA (Staff Mobility for Teaching Assignment) per lo svolgimento di lezioni presso Universidad Complutense de Madrid.

- 2011 Grant della Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR) per la partecipazione alla 15a Conferenza Internazionale NIR. Cape Town (Sud Africa), 15-20 Maggio 2011.
- 2009 Concorso Trophelia Italia - Nell'ambito del Progetto Integrato TRUEFOOD finanziato dalla Commissione Europea e coordinato da Federalimentare, tutor di un gruppo di studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano che ha presentato il progetto "Pear-to-Pear". Il progetto è stato selezionato tra i 25 presentati dalle diverse Università Italiane per partecipare alla fase finale del concorso (8 progetti).

#### 4.9. PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

1. **Alamprese C.**, Imeneo V., Cappa C. Legume and nut flours in bakery products and pasta production: Challenges and opportunities. Innovation in Mediterranean Traditional Foods: novel products and processes. Braganca (Portugal), 13-14 October 2022. **Invited plenary lecture.**
2. Loffredi E., Simonetti P., Scappaticci G., Brusamolino A., Ratti S., **Alamprese C.** Promotion of local hen breeds: the quality of eggs. World's Poultry Congress. Paris, 7-11 August 2022. **Invited key-note lecture.**
3. **Alamprese C.**, Grassi S., Squeo G., Caponio F. Green and fast determination of ethyl ester content in olive oil by IR spectroscopy. 18th Euro Fed Lipid Congress, online. 18-21 October 2021.
4. **Alamprese C.**, Grassi S., Squeo G., Caponio F., Casiraghi E. Can NIR spectroscopy foster olive oil chain sustainability? 1st SensorFint International Workshop. Porto (Portugal), 30 September - 01 October 2021.
5. **Alamprese C.**, Moriano M.E. Egg white powder as gelling and stabilising agent for double emulsions. XVIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Çesme (Turkey), 23-26 June 2019.
6. **Alamprese C.** Debating fingerprinting workflow for food authentication. Food and Drug Testing 2018. Genova, 12-14 December 2018. **Invited speaker.**
7. Moriano M.E., Cappa C., Casiraghi M.C., Ciappellano S., Romano A., Torri L., **Alamprese C.** Reduced-fat biscuits: interplay between food structure, nutritional and sensory properties. 32nd EFFoST International Conference. Developing Innovative Food Structures & Functionalities through Process & Reformulation to Satisfy Consumer Needs & Expectations. Nantes, 6-8 November 2018.
8. **Alamprese C.**, Grassi S., Giovenzana V., Beghi R., Guidetti R., Casiraghi E. Olive ripening stage assessment by means of FT-NIR spectroscopy and image analysis. 16th Euro Fed Lipid Congress. Belfast, 16-19 September 2018.
9. Grassi S., Vitale R., **Alamprese C.** Application of IR spectroscopy to classify egg white powders based on technological properties. XVII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Edinburgh, 3-5 September 2017.
10. **Alamprese C.**, Cappa C., Ratti S., Limbo S., Verdina E., Lucisano M. Extension of whole wheat breadstick shelf life by formulation and packaging strategies. SLIM2015: Shelf life International Meeting. Monza, 21-23 October 2015.
11. **Alamprese C.** The effects of novel pasteurization technologies on egg product functionalities. XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Nantes, 9-13 May 2015. **Invited key-note lecture.**
12. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M. Application of NIR spectroscopy to study egg albumen gelling properties. XIVth European Poultry Conference. Stavanger (Norway), 23-27 June 2014.
13. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M. Application of IR spectroscopy for the assessment of egg and egg product quality. XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Bergamo, 15-19 September 2013. **Invited key-note lecture.**
14. **Alamprese C.**, Casiraghi E. Application of NIR and MIR spectroscopy to mullet fillet authentication. 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy. La Grande-Motte, 2-7 June 2013.
15. **Alamprese C.**, Ratti S., Rossi M. Relationship between the functional properties of commercial dried albumen products and their protein composition and thermal denaturation. XIV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Leipzig, 4-8 September 2011.
16. **Alamprese C.**, Casiraghi E., Rossi M. Structuring role of yolk and albumen in fresh egg pasta. XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Prague, 2-5 September 2007.

#### 4.10. PARTECIPAZIONE A COMITATI SCIENTIFICI E ORGANIZZATORI DI CONVEGNI

**NAZIONALI/INTERNAZIONALI**

- 2019 - presente Membro del Comitato Scientifico di "XIX European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products" e "XXV European Symposium on the Quality of Poultry Meat", Cracovia, 7-9 Settembre 2023.
- 2022 Membro del Comitato Scientifico del World's Poultry Congress 2022. Parigi, 6-11 Agosto.
- 2016 Membro del Comitato Scientifico e Organizzatore del 7° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2016). Milano, 12-14 Ottobre.
- 2011-2013 Membro del Comitato Organizzatore di "XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products" e "XXI European Symposium on the Quality of Poultry Meat", Bergamo, 15-19 Settembre.
- 2003 Collaborazione all'organizzazione della Giornata di Studio sulle "Prospettive della Qualità, della Normativa e del Business nel Settore dell'Olio di Oliva". Firenze, 10 Giugno. Patrocinio dell'Accademia dei Georgofili.
- 2002 Collaborazione all'organizzazione del Convegno in memoria del prof. Corrado Cantarelli su "Stato e Prospettive della Formazione Universitaria nell'Area delle Scienze e delle Tecnologie Agro-Alimentari" allestito dal DiSTAM, con il patrocinio della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, tenutosi a Milano il 19 e 20 Giugno.

**4.11. ATTIVITÀ DI REVISIONE**

Revisore (dal 2001) per numerose riviste scientifiche internazionali del settore di Scienze e Tecnologie Alimentari (European Food Research & Technology, Food Microbiology, Food Research International, Food Science and Technology International, International Journal of Dairy Technology, International Journal of Food Science and Nutrition, International Journal of Food Sciences and Technology, Italian Journal of Food Science, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Agricultural Science and Technology, Journal of Food Composition and Analysis, Journal of Food Engineering, Journal of Food Process Engineering, Journal of Food Science, Journal of Food Science and Technology, LWT-Food Science and Technology, Separation and Purification Technology, Foods, Food Control, Food Hydrocolloids). In particolare, dal 2003 ad oggi ha revisionato più di 100 manoscritti.

**4.12. PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE**

- 2005 - presente Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
- 2011 - presente Membro della Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)
- 2012 - presente Membro della World's Poultry Science Association (WPSA)
- 2013 - presente Membro dell'International Council for Near Infrared Spectroscopy (ICNIRS)

**5. ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO****5.1. INCARICHI PRESSO L'ATENEO**

- 2021 - presente Membro della Commissione Didattica DeFENS.
- 2021 - presente Referente Assicurazione Qualità del DeFENS.
- 2020 - presente Membro della Commissione Didattica dei CdL Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- 2017 - presente Membro del Presidio Qualità di Dipartimento.
- 2016 - presente Direttore Scientifico della Biblioteca di Scienze Agrarie e Alimentari.
- 2017 - presente Membro della Commissione delle Biblioteche di Area Scientifica.
- 2014 - presente Responsabile attività di didattica e di ricerca di laboratori (RADRL) della sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari del DeFENS.
- AA 2013-2014 - presente Membro del Collegio Docenti del Dottorato in Food Systems.
- 2019-2021 Membro della Commissione di riesame dei CdL Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.
- 2019 - 2021 Referente DeFENS nella Commissione di Ateneo per la prevenzione della corruzione e la promozione della trasparenza.

2017-2021	Membro della Commissione d'Ateneo per le Biblioteche.
2015	Membro della commissione per il test di ammissione al CdL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
2014	Membro della commissione per l'esame di ammissione ai corsi TFA - classe A057.
AA 2005-2006 - AA 2012-2013	Membro del Collegio Docenti del Dottorato in Nutrizione Clinica e Sperimentale.
2012	Membro della commissione per il test di ammissione al CdL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
2011	Membro della commissione per la sperimentazione dell'Analisi Bibliometrica Comparativa (ABC), istituita dal Nucleo di Valutazione dell'Ateneo.
1998-2001	Rappresentante dei dottorandi in Biotecnologia degli Alimenti dell'Università degli Studi di Milano per i contatti con il coordinatore e la segreteria amministrativa.

## 5.2. INCARICHI PRESSO ALTRI ATENEI/ENTI

2020 - presente	Membro del gruppo di lavoro UNI/CT 003/GL 25 "Tecniche analitiche sostenibili per il settore agroalimentare". Il GL sta lavorando alla stesura di "Linee guida per l'utilizzo di tecniche spettroscopiche nella regione del visibile e vicino infrarosso nel settore agroalimentare: calibrazione quantitativa".
2021 - 2022	Incarico ANVUR come componente GEV dell'Area scientifica 7 per lo svolgimento delle attività di valutazione nell'ambito dell'esercizio VQR 2015-2019 riguardante i prodotti scientifici.
2018 - 2020	CTU nell'ambito della causa civile Alanord/Agan (N.R.G. 2474/2018 Tribunale di Busto Arsizio), poi procedimento giudiziario n. 10926/2018 R.G. del Tribunale Ordinario di Monza.
2013 - 2014	Consulente tecnico per il CTU del Tribunale di Milano nell'ambito del procedimento Bolton Alimentari/Etablissement Paul Paulet e Mare Blu (R.G.42148/2012-42148-1/2012-TRIB. MILANO)
2005 - 2007	Attività di ispettore per il controllo della qualità del servizio di refezione scolastica per conto del Comune di Milano.

## 5.3. ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE NELL'AMBITO DI PROCEDURE DI SELEZIONE COMPETITIVE O PER IL RILASCIO DI TITOLI

2022	Valutatore esterno per promozione a posizione di Reader nel Department of Food Science and Technology della Federal University of Technology di Akure (Nigeria).
2021	<p>Revisore esterno di una tesi di dottorato in Agricultural, Forest and Food Sciences dell'Università degli Studi della Basilicata.</p> <p>Presidente della Commissione per l'esame finale del dottorato in Food Engineering and Biotechnology della Libera Università di Bolzano.</p> <p>Membro della Commissione di valutazione di un RTD-B per la chiamata a Professore di Seconda Fascia per il DeFENS.</p>
2020	<p>Membro della Commissione per l'Esame di Stato per il rilascio dell'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.</p> <p>Membro della Commissione di valutazione per la selezione di un ricercatore (RTD-B) in Scienze e Tecnologie Alimentari (SC 07/F1 - SSD AGR/15) dell'Università di Parma.</p> <p>Membro della Commissione per l'esame finale del dottorato in Food Science dell'Università degli Studi di Teramo.</p>
2019	Revisore per la Regione Emilia Romagna di proposte progettuali nell'ambito della call PSR - Rural Development Programme 2014-2020.
2018	<p>Revisore incaricato dal governo del Cile di proposte progettuali nell'ambito della call FONDECYT REGULAR.</p> <p>Membro della Commissione per l'Esame di Stato per il rilascio dell'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.</p>
2017	Revisore esterno per conto di ANVUR nell'ambito della VQR 2011-2014.

	Presidente della Commissione per l'esame finale del dottorato in Mountain Environment and Agriculture della Libera Università di Bolzano.
2016	Membro della Commissione per l'assegnazione di borse di studio della "Fondazione Famiglia Legnanese".
2014	Membro della commissione per l'esame finale dei corsi PAS - Classe A057.
2013	Revisore per conto di CINECA-MIUR di proposte progettuali nell'ambito della call PRIN 2012. Membro della commissione per l'esame finale dei corsi TFA - Classe A057.
2012	Revisore per l'Università degli Studi di Teramo di proposte progettuali per Dottorati di Ricerca finanziati dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Teramo.
2007	Membro della commissione per un concorso riservato per titoli ed esami a 1 posto di categoria C/C1 TTSED a favore del DiSTAM.

La prof.ssa Alamprese è stata inoltre membro di numerose commissioni per la selezione di collaboratori alla ricerca del DeFENS (co.co.co, assegni di tipo B, borse Giovani Promettenti).

## 6. ATTIVITÀ DI III MISSIONE

2017 - presente	Membro del Comitato Guida per il Pastaria Festival, organizzato annualmente da Kinski Editori. L'evento è dedicato agli attori della filiera di produzione della pasta alimentare.
2021	Organizzazione di un webinar sulla qualità delle uova e degli ovoprodotti nell'ambito del World's Poultry Congress. Partecipazione a due webinar organizzati nell'ambito del progetto AGER S.O.S. rivolti agli attori della filiera di produzione dell'olio d'oliva.
2019	Partecipazione come relatore al convegno AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) "Dairy products: gelati, semifreddi, dessert e latticini fermentati".
2018	Collaborazione con la società Amphibia Through the Line all'organizzazione di un evento pubblico per il conferimento del premio "Regina Colomba" per la migliore colomba tradizionale artigianale italiana. L'intervento è stato richiesto per testimoniare l'attività di controllo analitico svolta dai laboratori della sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari del DeFENS. Redazione di schede editoriali relative al progetto AGER S.O.S., da pubblicare sul blog dei progetti AGER al fine di divulgare al pubblico i risultati delle ricerche.
2017	Partecipazione alla manifestazione "La Primavera è Dolce", festa dei dolci pasquali (Saint-Vincent, AO) come relatore e in qualità di responsabile del controllo dei prodotti per verificare l'assenza di mono- e digliceridi degli acidi grassi aggiunti. Partecipazione alla giornata di presentazione del portale ItaliaFoodTec in qualità di rappresentante DeFENS. Partecipazione come relatore al convegno AITA "Gli attuali trend del mercato alimentare". Redazione di schede editoriali relative al progetto Ager S.O.S. da pubblicare sul blog dei progetti AGER al fine di divulgare al pubblico i risultati delle ricerche. Partecipazione alla conferenza stampa organizzata presso il Comune di Milano per la presentazione della manifestazione Re Panettone 2017, alla quale il DeFENS contribuisce mediante attività di controllo analitico. Collaborazione con AIIPA (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) all'organizzazione di un workshop sull'innovazione nel gelato artigianale. Presentazione dei risultati delle ricerche effettuate nell'ambito della convenzione di ricerca con AIIPA. Intervista riportata su un magazine a diffusione nazionale, relativa al ruolo di emulsionanti e conservanti nei panettoni.
2015	Intervento come relatore al "4° Seminario di Studio su Pasta Fresca e Gnocchi. Associazione Produttori Pasta Fresca". Ipack-Ima, Milano, 22 Maggio 2015. Intervento come relatore al convegno AITA "Prodotti da Forno. Innovazioni nelle Formulazioni".

Data	22/08/2022	Luogo	MILANO
------	------------	-------	--------