

## **ALLEGATO B**

### **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

selezione pubblica per n.1 posto di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera a) della Legge 240/2010 nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)  
(avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 96 del 06-12-2022) Codice concorso 5151

## **Andrea Bresciani**

### **CURRICULUM VITAE**

### **INFORMAZIONI PERSONALI**

<b>COGNOME</b>	<b>BRESCIANI</b>
<b>NOME</b>	<b>ANDREA</b>
<b>DATA DI NASCITA</b>	<b>24/05/1991</b>

### **TITOLI**

#### **TITOLO DI STUDIO**

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) conseguita presso l'Università degli Studi di Milano il 17/10/2017 con votazione 110/110.  
Titolo tesi: Structural and sensory characterization of filling creams based on hydrocolloid emulsions.

#### **TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA**

Dottorato di Ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari (Food Systems; XXXV ciclo) conseguito presso l'Università degli Studi di Milano il 20/10/2022.  
Titolo tesi: Interplay between raw material and processing conditions for the formulation of pulse-based products.

#### **ASSEGNI DI RICERCA**

Dal 1 marzo 2018 al 28 febbraio 2019 - Assegno di ricerca di tipo B presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano. Tematica di ricerca: Caratterizzazione chimico-fisica e definizione dell'attitudine alla pastificazione di sfarinati senza glutine da cereali, pseudocereali e leguminose.

Dal 1 marzo 2019 al 29 febbraio 2020 - Rinnovo dell'assegno di ricerca di tipo B. Tematica di ricerca: Caratterizzazione chimico-fisica e definizione dell'attitudine alla pastificazione di sfarinati senza glutine da cereali, pseudocereali e leguminose.

Dal 1 marzo 2020 al 28 febbraio 2022 - Rinnovo dell'assegno di tipo B. Tematica di ricerca: Caratterizzazione chimico-fisica e definizione dell'attitudine alla pastificazione di sfarinati senza glutine da cereali, pseudocereali e leguminose.

Dal 1 marzo 2022 al 31 agosto 2023 - Rinnovo dell'assegno di tipo B. Tematica di ricerca: Relazione materia prima-processo per la produzione di alimenti a base di legumi.

## ALTRI TITOLI

Abilitazione all'esercizio della libera professione di Tecnologo Alimentare. Università degli Studi di Bologna, 16 Giugno 2021.

## ATTIVITÀ DIDATTICA

### Attività di didattica integrativa (14 ore totali):

1) Attività didattica integrativa (14 ore) all'interno dell'insegnamento "Principi ed elementi di enologia – Modulo 1: Operazioni unitarie" (Titolari: Prof.sse Daniela Fracassetti e Alessandra Marti); Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2021-2022

### Attività seminariale (14 ore totali):

1) Seminario con attività di laboratorio (6 ore) su "Valutazione delle proprietà reologiche dei cereali" all'interno dell'insegnamento "Tecnologie tradizionali ed innovative per il settore dei cereali" (Titolare: Prof.ssa Alessandra Marti); Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2021-2022

2) Seminario con attività di laboratorio (4 ore) su "Valutazione delle proprietà fisiche di pane e pasta" all'interno dell'insegnamento "Tecnologie tradizionali ed innovative per il settore dei cereali" (Titolare: Prof.ssa Alessandra Marti); Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2021-2022

3) Seminario (2 ore) su "I legumi: caratteristiche ed applicazioni principali" all'interno dell'insegnamento "Tecnologie tradizionali ed innovative per il settore dei cereali" (Titolare: Prof.ssa Alessandra Marti); Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2021-2022

4) Seminario (2 ore) su "Valutazione delle proprietà di amido e proteine dei cereali" all'interno dell'insegnamento "Cereali per la produzione di malto ed altri semilavorati" (Titolare: Prof.ssa Alessandra Marti); Corso di Laurea triennale Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2021-2022

### Correlatore di elaborati finali (n = 4):

1) Elaborato finale di Andrea Destefani (matricola 892598). Titolo: tecnologie di produzione di pasta di mais ad alto amilosio. Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

2) Elaborato finale di Francesco Farolfi (matricola 891923). Titolo: Effetto di differenti trattamenti termici sulle caratteristiche della pasta da mais bianco. Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

3) Elaborato finale di Veronica Arlati (matricola 870982). Titolo: Attitudine pastificatoria di fumetto e fioretto di mais a diverso contenuto di amilosio. Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2017-2018. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

4) Elaborato finale di Martina Garavaglia (matricola 86989). Titolo: Pasta da amilomais: confronto tra diverse tecnologie di produzione. Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2017-2018. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

#### Correlatore di tesi magistrali (n = 9):

1) Tesi di Laurea di Andrea Destefani (matricola 966813). Titolo: Sprouted chickpeas for bread making: does the particle size matter? Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2021-2022. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

2) Tesi di Laurea di Vittoria Pirovano (matricola 902219). Titolo: Pasta da materie prime non convenzionali: indagine bibliografica sulla relazione tra materia prima, processo e qualità del prodotto finito. Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2019-2020. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

3) Tesi di Laurea di Francesca Casaretta (matricola 919725). Titolo: Pasta di legumi: ruolo della materia prima ed effetto del processo produttivo. Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

4) Tesi di Laurea di Stefano Cattano (matricola 921003). Titolo: Snacks di riso: relazione tra materia prima e caratteristiche del prodotto finito. Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

5) Tesi di Laurea di Mattia Loscalzo. Titolo: Impiego di farine e sottoprodotti della molitura di legumi per la produzione di snack estrusi e pasta gluten free. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Torino; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof. Massimo Blandino

6) Tesi di Laurea di Claudia Della Pietra. Titolo: Effetto di farine di riso di differente categoria merceologica ed integralità sui parametri tecnologici e nutrizionali di snack senza glutine. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Torino; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof. Massimo Blandino

7) Tesi di Laurea di Enrida Mitro (matricola 914359). Titolo: Impiego di legumi per la produzione di snack. Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

8) Tesi di Laurea di Daniela Rossetti (matricola 921178). Titolo: Impiego di sfarinati di legumi per la produzione di pane senza glutine. Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie

Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2018-2019. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

9) Tesi di Laurea di Davide Carrara (matricola 902383). Titolo: Caratterizzazione di snack estrusi a base di sfarinati di mais fioretto e fumetto a diverso contenuto di amilosio. Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano; anno accademico: 2017-2018. Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti

## **ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI**

### Attività di ricerca:

- 1) Visiting Student presso l'Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Febbraio-Agosto, 2017, Valencia, Spagna
- 2) Visiting Scientists presso Brabender GmbH & Co KG, Luglio-Ottobre, 2021, Duisburg, Germania

### Attività di formazione:

- 1) Partecipazione al corso "Using Mendeley for bibliography management", 20 Marzo 2018, Milano, Italia
- 2) Partecipazione al corso "Elsevier Campus", 28 Giugno 2018, Milano, Italia
- 3) Partecipazione al corso teorico e pratico per la promozione di pasta senza glutine presso FAVA S.p.A, 24-25 Gennaio 2019, Cento, Italia
- 4) Partecipazione (su selezione) al "Short-cycle Training Course on Thermal Analysis in Material Science", nell'ambito del Progetto ERASMUS + Project SC-ThAnMa, 2-6 Settembre, 2019, Roma, Italy
- 5) Partecipazione (su selezione) alla scuola "Yakult Academy on Nutrition Communication - Communication On-line scientific communications: opportunities and critical issues in social dynamics", 27 settembre – 4 ottobre 2021

## **REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE**

### Sintesi dell'attività di ricerca:

- Valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche di cereali e legumi
- Studio dei processi tecnologici per la produzione di alimenti a base di cereali e legumi, tra cui pasta, snacks e analoghi della carne
- Comprensione delle relazioni tra le caratteristiche della materia prima, le condizioni di processo e la qualità dei prodotti a base di cereali e legumi.
- Studio dell'effetto del processo sui principali biopolimeri presenti in cereali e legumi e le loro interazioni

### Partecipazione a progetti nazionali ed internazionali:

- 1) MIND FoodS HUB (Milano Innovation District Food System Hub): Concept innovativo per l'eco-intensificazione delle produzioni agrarie e per la promozione di modelli alimentari per la salute e la longevità dell'uomo attraverso la creazione in MIND di un food system digital Hub. Progetto finanziato da Regione Lombardia, POR FERS 2014-2020\_BANDO Call HUB Ricerca e Innovazione. Durata: 2020-2022

Principali risultati:

- **Bresciani, A.**, Erba, D., Casiraghi, M.C., Iametti, S., Marti, A., Barbiroli, A. (2022). Pasta from red lentils (*Lens culinaris*): effect of pasta-making process on starch and protein features, and cooking behavior. *Foods* 2022, 11(24), 4040.
- **Bresciani, A.**, Emide, D., Saitta, F., Fessas, D., Iametti, S., Barbiroli, A., Marti, A. (2022). Impact of thermal treatment on the starch-protein interplay in red lentils: connecting molecular features and rheological properties. *Molecules*, 27 (4), 1266.
- **Bresciani, A.**, Giuberti, G., Cervini, M., Marti, A. (2022). Using pre-gelatinized red lentils in pasta production: connecting starch features and pasta cooking behaviour. In revisione.

2) EXFREE: Prodotti e processi innovativi per la produzione di estrusi e pasta gluten free. Progetto finanziato da Regione Piemonte, POR FERS 2014-2020. Durata: 2019-202

Principali risultati:

- Blandino, M., **Bresciani, A.**, Locatelli, M., Loscalzo, M., Travaglia, F., Vanara, F., Marti, A. (2023). Pulse type and extrusion conditions affect phenolic profile and physical properties of extruded products. *Food Chemistry*, 403, 134369.
- **Bresciani, A.**, Vanara, F., Pagliarini, E., Locatelli, M., Proserpio, C., Travaglia, F., Blandino, M., Marti, A. (2023). Effect of enrichment of rice snacks with pulse seed coats on phenolic compound content, product features and consumer hedonic response. *Food Chemistry*, 398, 133936.
- Blandino, M., **Bresciani, A.**, Loscalzo, M., Vanara, F., Marti, A. (2022). Extruded snacks from pigmented rice: Phenolic profile and physical properties. *Journal of Cereal Science*, 103, 103347.
- **Bresciani, A.**, Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., Marti, A. (2021). High-amylose corn in gluten-free pasta: Strategies to deliver nutritional benefits ensuring the overall quality. *Food Chemistry*, 353, 129489.
- **Bresciani, A.**, Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., Marti, A. (2021). The effect of the amylose content and milling fractions on the physico-chemical features of co-extruded snacks from corn. *Food Chemistry*, 343, 128503.
- Proserpio, C., **Bresciani, A.**, Marti, A., Pagliarini, E. (2020). Legume flour or bran: Sustainable, fiber-rich ingredients for extruded snacks? *Foods*, 9 (11), 1680.

3) GENESIS: sviluppo di una nuova generazione di sistemi modulari e interconnessi per produzione di pasta. Progetto finanziato dal MISE/DM 24/5/2017 -Industria Sostenibile "Accordi per l'Innovazione". Durata: 2020-2021

Principali risultati: **Bresciani, A.**, Pagani, M.A., Marti, A. (2022). Pasta-making process: a narrative review on the relation between process variables and pasta quality. *Foods*, 11 (3), 256.

4) Introduction of rice germplasms and technology related to rice processing for HMR (home meal replacement) (PJ 0138882020). Progetto finanziato dal Rural Development Administration, Republic of Korea. Durata: 2019-2021

Principali risultati: **Bresciani, A.**, Vaglia, V., Saitta, F., Fessas, D., Casiraghi, M.C., Erba, D., Pagani, M.A., Lee, J.Y., Kang, J.W., Ko, J.-M., Bocchi, S., Cho, J.H., Marti, A. (2022). High-amylose and Tongil type Korean rice varieties: physical properties, cooking behaviour and starch digestibility. *Food Science and Biotechnology*, 31 (6), 681-690

## PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI

### Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali:

- 1) Collaborazione con il gruppo di ricerca del Prof. Massimo Blandino (Università degli Studi di Torino). Periodo: dal 2019

#### Articoli pubblicati:

- Blandino, M., **Bresciani**, A., Locatelli, M., Loscalzo, M., Travaglia, F., Vanara, F., Marti, A. (2023). Pulse type and extrusion conditions affect phenolic profile and physical properties of extruded products. Food Chemistry, 403, 134369.
- **Bresciani**, A., Vanara, F., Pagliarini, E., Locatelli, M., Proserpio, C., Travaglia, F., Blandino, M., Marti, A. (2023). Effect of enrichment of rice snacks with pulse seed coats on phenolic compound content, product features and consumer hedonic response. Food Chemistry, 398, 133936.
- Blandino, M., **Bresciani**, A., Loscalzo, M., Vanara, F., Marti, A. (2022). Extruded snacks from pigmented rice: Phenolic profile and physical properties. Journal of Cereal Science, 103, 103347.
- **Bresciani**, A., Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., Marti, A. (2021). High-amylose corn in gluten-free pasta: Strategies to deliver nutritional benefits ensuring the overall quality. Food Chemistry, 353, 129489.
- **Bresciani**, A., Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., Marti, A. (2021). The effect of the amylose content and milling fractions on the physico-chemical features of co-extruded snacks from corn. Food Chemistry, 343, 128503.

- 2) Collaborazione con il gruppo di ricerca della Prof.ssa Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma). Periodo: 2019

Articolo pubblicato: Visioli, G., Lauro, M., Morari, F., Longo, M., **Bresciani**, A., Pagani, M.A., Marti, A., Pasini, G. (2022). Protein maps for durum wheat precision harvest and pasta production. Plants, 11 (22), 3149.

- 3) Collaborazione con il gruppo di ricerca del Prof. Roberto Pilu (Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia). Periodo: 2022

Articolo pubblicato: Colombo, F., Franguelli, N., Licheri, G., Ghidoli, M., Cassani, E., Castelli, L., Pasquali, M., **Bresciani**, A., Marti, A., Dell'Anno, M., Rossi, L., De Negri, I., Landoni, M., Pilu, R. (2022). Agriculture in marginal areas: reintroduction of rye and wheat varieties for breadmaking in the Antrona Valley. Agronomy, 12 (7), 1695.

- 4) Collaborazione con il gruppo di ricerca del Prof. Stefano Bocchi (Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali). Periodo: dal 2019

Articolo pubblicato: **Bresciani**, A., Vaglia, V., Saitta, F., Fessas, D., Casiraghi, M.C., Erba, D., Pagani, M.A., Lee, J.Y., Kang, J.W., Ko, J.-M., Bocchi, S., Cho, J.H., Marti, A. (2022). High-amylose and Tongil type Korean rice varieties: physical properties, cooking behaviour and starch digestibility. Food Science and Biotechnology, 31 (6), 681-690.

- 5) Collaborazione con il gruppo di ricerca del Dott. Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza). Periodo: dal 2020

#### Articoli pubblicati:

- Giuberti, G., **Bresciani**, A., Cervini, M., Frustace, A., Marti, A. (2021). Moringa oleifera L. leaf powder as ingredient in gluten-free biscuits: nutritional and physicochemical characteristics. European Food Research and Technology, 247 (3), 687-694.

- **Bresciani, A.**, Giuberti, G., Cervini, M., Marti, A. (2021). Pasta from yellow lentils: How process affects starch features and pasta quality. Food Chemistry, 364, 130387.
  - **Bresciani, A.**, Giuberti, G., Cervini, M., Marti, A. (2022). Using pre-gelatinized red lentils in pasta production: connecting starch features and pasta cooking behaviour. In revisione.
- 6) Collaborazione con il gruppo di ricerca della Prof.ssa Catrin Tyl (Norwegian University of Life Sciences). Periodo: 2021  
 Articolo pubblicato: Tyl, C., **Bresciani, A.**, Marti, A. (2021). Recent progress on improving the quality of bran-enriched extruded snacks. Foods, 10 (9), 2024
- 7) Collaborazione con il gruppo di ricerca della Dott.ssa Rita Radaelli (CREA-CI Bergamo). Periodo: 2019  
 Articolo pubblicato: Alfieri, M., **Bresciani, A.**, Zanoletti, M., Pagani, M.A., Marti, A., Radaelli, R. (2020). Physical, chemical and pasting features of maize Italian inbred lines. European Food Research and Technology, 246 (11), 2205-2214.
- 8) Collaborazione con il gruppo di ricerca del Dott. Paolo Menesatti (CREA-IT Roma). Periodo: 2020-2021  
 Articolo pubblicato: Cecchini, C., **Bresciani, A.**, Menesatti, P., Pagani, M.A., Marti, A. (2021). Assessing the rheological properties of durum wheat semolina: A review. Foods, 10 (12), 2947.
- 9) Collaborazione con il gruppo di ricerca della Dott.ssa Ana Salvador (AITA, Valencia). Periodo: 2017-2018  
 Articolo pubblicato: Espert, M., **Bresciani, A.**, Sanz, T., Salvador, A. (2019). Functionality of low digestibility emulsions in cocoa creams. Structural changes during in vitro digestion and sensory perception. Journal of Functional Foods, 54, 146-153.

## ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

### Relatore a convegni internazionali (n = 5):

- 1) **A. Bresciani**, J. Wiertz, A. Marti. Titolo: High moisture extrusion of pulses for the production of meat analogues. Intervento orale presentato al convegno ICC tenutosi a Vienna (Austria) nel 2022.
- 2) **A. Bresciani**, A. Marti. Titolo: Pasta from yellow lentils: a glimpse at the processing conditions. Intervento orale presentato al convegno 19th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop tenutosi a Valencia (Spagna) nel 2022.
- 3) **A. Bresciani** & A. Marti. Titolo: Exploitation of pulses in the production of extruded snacks. . Intervento orale presentato al 13th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, tenutosi on line nel 2021.
- 4) **A. Bresciani** Titolo: Dermination of the influence of pre-gelatinization on starch by means of calorimetric tools. Intervento orale presentato al CS-ThAnMa – Short cycle Course on Thermal Analysis tenutosi a Roma (Italia) nel 2019.
- 5) **A. Bresciani**, D. Carrara, M. Blandino, A. Marti. Titolo: Extrusion-cooking of maize and relationship between amylose:amylopectin ratio and snack features. Intervento orale presentato al 18° convegno European Young Cereal Scientist and Technology Workshop tenutosi a San Benedetto del Tronto (Italia) nel 2019.

### Relatore a convegni nazionali (n = 4):

- 1) **A. Bresciani**, M. Blandino, A. Marti. Titolo: Snack di legumi: influenza della materia prima sulle caratteristiche del prodotto finito. Intervento orale presentato al 12° convegno AISTEC tenutosi a Portici (Napoli) nel 2022.

- 2) **A. Bresciani**, G. Cardone, C. Jucker, S. Savoldelli, A. Marti. Titolo: Sfarinati di grillo (*Acheta domesticus* L.) per la produzione di pasta fresca. Intervento orale presentato al convegno Pastaria Festival tenutosi a Parma nel 2022.
- 3) **A. Bresciani**. Titolo: Effects of processing on pulses and related products. Intervento orale presentato al 26<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology tenutosi ad Asti nel 2022.
- 4) **A. Bresciani**. Titolo: Effect of processing on pulses and related products. Intervento orale presentato al 1st Telematic Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, tenutosi on line nel 2021.

Presentazione poster a convegni internazionali (n = 3):

- 1) **A. Bresciani**, G. Giuberti, A. Marti. Titolo poster: Yellow lentils pasta: how extrusion conditions impact on cooking quality. Intervento presentato al convegno Cereal & Grains 21 tenutosi a Online nel 2021.
- 2) **A. Bresciani**, M. Blandino, A. Marti. Titolo poster: Pulses in snacks production: relationship between raw materials and product features. Intervento presentato al convegno Cereals & Grains Annual Meeting tenutosi a online nel 2020.
- 3) **A. Bresciani**, M.A. Pagani, A. Marti. Titolo poster: Insights on corn characteristics and processing conditions for gluten-free pasta production. Intervento presentato al convegno Cereal & Grains tenutosi a Londra (UK) nel 2018.

Presentazione poster a convegni nazionali (n = 1):

- 1) **A. Bresciani**, J. Wiertz, A. Marti. Estrusione di legumi per la produzione di analoghi della carne. 12° convegno AISTEC tenutosi a Portici (Napoli) nel 2022.

Co-autore di interventi a convegni internazionali (n = 7):

- 1) **A. Bresciani**, A. Marti. Titolo presentazione orale: Pulses pasta: innovation from the past. Intervento presentato al convegno ICC tenutosi a Vienna nel 2022.
- 2) **A. Bresciani**, J. Wiertz, D. Dey, M. Loens, A. Marti. Titolo poster: High moisture extrusion of pulses for the production of meat analogues. Intervento presentato al convegno Cereals and Grains Annual Meeting tenutosi a Minneapolis (USA) nel 2022.
- 3) J. Wiertz, **A. Bresciani**, M. Loens, M. Titolo presentazione orale: Analytical characterization and lab-scale processing of gluten free raw materials. Intervento presentato al 7th Cereals & Europe Spring Meeting tenutosi a Thessaloniki (Grecia) nel 2022.
- 4) **A. Bresciani**, S. Folloni, A. Marti. Titolo presentazione orale: Gluten-free pasta : cereal vs pulses : what to know. Intervento orale presentato al 5° convegno International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages: Building products by knowledge tenutosi a Leuven (Belgio) nel 2019.
- 5) **A. Bresciani**, A. Marti. Titolo poster: Pasta from pulses : conventional extrusion or extrusion-cooking? Intervento presentato al convegno Cereals and Grains Annual Meeting tenutosi a Denver (USA) nel 2019.
- 6) D. Giordano, **A. Bresciani**, F. Vanara, M. Blandino, A. Marti. Titolo poster: Extrusion-cooking of maize flours with different amylose:amylopectin ratio for the production of gluten-free snacks. Intervento presentato al 19° convegno ICC Conference: Science meets Technology tenutosi a Vienna (Austria) nel 2019.
- 7) A. Marti, **A. Bresciani**, M.A. Pagani. Titolo presentazione orale: Advances of using pulse flours in cereal-based products. Intervento presentato al convegno Cereals and Grains tenutosi a Londra (UK) nel 2018.



Co-autore di interventi a convegni nazionali (n = 4):

- 1) A. **Bresciani**, A. Marti. Titolo presentazione orale: Produzione di pasta da legumi: estrusione convenzionale o cottura-estrusione? Intervento orale presentato al convegno AISTEC tenutosi a Portici (Napoli) nel 2022.
- 2) C. Cecchini, A. **Bresciani**, P. Menesatti, M.A. Pagani, A. Marti. Titolo poster: Stato dell'arte sulla valutazione delle proprietà reologiche della semola di frumento duro. Intervento presentato al convegno AISTEC tenutosi a Portici (Napoli) nel 2022.
- 3) A. **Bresciani**, A. Marti. Titolo presentazione orale: Pasta di legumi: come produrla e perché. Intervento orale presentato al convegno Pastaria Festival tenutosi a Milano nel 2022.
- 4) A. Marti, M.A. Pagani, A. **Bresciani**. Titolo presentazione orale: Pasta di legumi: innovazione dal passato. Intervento orale presentato al convegno Pastaria Festival tenutosi a Milano nel 2021.

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

Vincitore di premi nazionali (n=2):

- 1) Vincitore del 6th edition of the "What For Award, Federalimentare", nell'ambito del 26th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology (Asti, 19-21 Settembre, 2022). "The prize was granted to the PhD student for distinguished research with evident innovative and technology transfer in food industries".
- 2) Vincitore del Premio Chiriotti Editori per il miglior poster su "Tecnologie Innovative nel Settore della Trasformazione e Utilizzazione dei Cereali" nell'ambito del 12° convegno AISTEC (Portici, 15-17 Giugno 2022).

Vincitore di premi internazionali (n=3):

- 1) Premio per il miglior secondo prodotto sviluppato nell'ambito della "Virtual Product Development Competition-21", sponsorizzato dalla Cereal & Grains nel 2021. Prodotto sviluppato: SUN-RICE: SUsustainable sNack from Rice and Chickpea waste strEams.
- 2) Premio "Gold Awards" 2021 Global Food Science Student Virtual Competition" nell'ambito del 13th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods (organized by The International Society for Nutraceuticals and Functional Foods).
- 3) Premio "Viewer's Choice" per la miglior attività di ricerca sui legumi. Premio ricevuto nel 2020 nell'ambito della Student Research Video Competition, sponsorizzato da Biomarker for Grains, Pulses Technical Committee and Cereals & Grains Association Corporate Sponsors.

Vincitore di procedure selettive per lo svolgimento di attività di training all'estero (n =3):

- 1) Programma Erasmus+ Student Traineeship per svolgere attività di ricerca presso il centro di ricerca e sviluppo di Brabender (Germania), nel 2021.
- 2) Short-cycle Training Courses on Thermal Analysis in Material Science nell'ambito del Progetto ERASMUS + Project SC-ThAnMa, tenutosi a Roma dal 2 al 6 settembre 2019.
- 3) Programma Erasmus+ Student Traineeship per svolgere attività di ricerca presso l'Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC) di Valencia (Spagna), nel 2016.

Vincitore di procedure selettive per la partecipazione a convegni o scuole (n =3):

- 1) Scuola organizzata da “Yakult Academy on Nutrition Communication” su “Communication On-line scientific communications: opportunities and critical issues in social dynamics” tenutasi on line dal 27 settembre al 4 ottobre del 2021.
- 2) “MillporeSigma Virtual Meeting Fellowship” per la presentazione della ricerca su “Yellow lentils pasta how extrusion conditions impact on starch organization, protein interactions and cooking quality” nell’ambito del convegno Cereal & Grains 2021.
- 3) Travel award dell’American Association of Cereal Chemists (AACCI) per la presentazione della ricerca su “Insights on corn characteristics and processing conditions for gluten-free pasta production” nell’ambito del convegno Cereal & Grains tenutosi a Londra (UK) nel 2018.

## **PRODUZIONE SCIENTIFICA**

### **PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE**

#### Lavori su riviste internazionali

Anno prima pubblicazione: 2019

Lavori totali: 22 (di cui 1 research note e 4 reviews)

Lavori a primo nome: 11

Lavori a secondo nome: 9

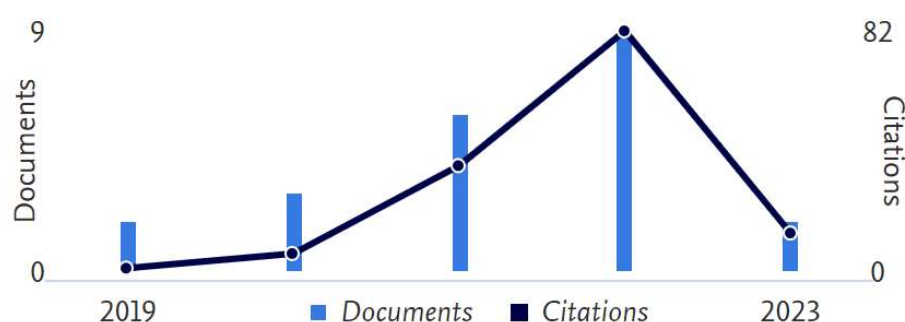
IF totale: 116.990

IF medio: 5.850

Citazioni totali (su Web of Science): 146 (consultato il 20/12/2022)

h-index (su Web of Science): 8 (consultato il 20/12/2022)

#### Document & citation trends



Da: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57205418708>

1. **Bresciani, A.**, Erba, D., Casiraghi, M.C., Iametti, S., Marti, A., Barbiroli, A. (2022). Pasta from red lentils (*Lens culinaris*): effect of pasta-making process on starch and protein features, and cooking behavior. *Foods* 2022, 11(24), 4040. IF<sub>2021</sub> = 5.561; Q1
2. Blandino, M., **Bresciani, A.**, Locatelli, M., Loscalzo, M., Travaglia, F., Vanara, F., Marti, A. (2023). Pulse type and extrusion conditions affect phenolic profile and physical properties of extruded products. *Food Chemistry*, 403, 134369. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134369>. IF<sub>2021</sub> = 9.231; Q1

3. **Bresciani, A.**, Vanara, F., Pagliarini, E., Locatelli, M., Proserpio, C., Travaglia, F., Blandino, M., Marti, A. (2023). Effect of enrichment of rice snacks with pulse seed coats on phenolic compound content, product features and consumer hedonic response. *Food Chemistry*, 398, 133936. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133936>. IF\_2021 = 9.231; Q1
  4. Visioli, G., Lauro, M., Morari, F., Longo, M., **Bresciani, A.**, Pagani, M.A., Marti, A., Pasini, G. (2022). Protein maps for durum wheat precision harvest and pasta production. *Plants*, 11 (22), 3149. <https://doi.org/10.3390/plants11223149>. IF\_2021 = 4.658; Q1
  5. Colombo, F., Franguelli, N., Licheri, G., Ghidoli, M., Cassani, E., Castelli, L., Pasquali, M., Bresciani, A., **Marti, A.**, Dell'Anno, M., Rossi, L., De Negri, I., Landoni, M., Pilu, R. (2022). Agriculture in marginal areas: reintroduction of rye and wheat varieties for breadmaking in the Antrona Valley. *Agronomy*, 12 (7), 1695. <https://doi.org/10.3390/agronomy12071695>. IF\_2021 = 3.949; Q1
  6. **Bresciani, A.**, Cardone, G., Jucker, C., Savoldelli, S., Marti, A. (2022). Technological performance of cricket powder (*Acheta domesticus* L.) in wheat-based formulations. *Insects*, 13 (6) 546. <https://doi.org/10.3390/insects13060546>. IF\_2021 = 3.141; Q1
  7. **Bresciani, A.**, Vaglia, V., Saitta, F., Fessas, D., Casiraghi, M.C., Erba, D., Pagani, M.A., Lee, J.Y., Kang, J.W., Ko, J.-M., Bocchi, S., Cho, J.H., Marti, A. (2022). High-amylose and Tongil type Korean rice varieties: physical properties, cooking behaviour and starch digestibility. *Food Science and Biotechnology*, 31 (6), 681-690. <https://doi.org/10.1007/s10068-022-01075-2>. IF\_2021 = 3.231; Q2
  8. **Bresciani, A.**, Iametti, S., Emide, D., Marti, A., Barbiroli, A. (2022). Molecular features and cooking behavior of pasta from pulses. *Cereal Chemistry*, 99 (2), 270-274. <https://doi.org/10.1002/cche.10490>. IF\_2021 = 2.534; Q3
  9. **Bresciani, A.**<sup>+</sup>, Emide, D. <sup>+</sup>, Saitta, F., Fessas, D., Iametti, S., Barbiroli, A., Marti, A. (2022). Impact of thermal treatment on the starch-protein interplay in red lentils: connecting molecular features and rheological properties. *Molecules*, 27 (4), 1266. <https://doi.org/10.3390/molecules27041266>. IF\_2021 = 4.927; Q2
- <sup>+</sup> Questi autori hanno contribuito in egual misura al lavoro.
10. **Bresciani, A.**, Pagani, M.A., Marti, A. (2022). Pasta-making process: a narrative review on the relation between process variables and pasta quality. *Foods*, 11 (3), 256. <https://doi.org/10.3390/foods11030256>. IF\_2021 = 5.561; Q1
  11. Blandino, M., **Bresciani, A.**, Loscalzo, M., Vanara, F., Marti, A. (2022). Extruded snacks from pigmented rice: Phenolic profile and physical properties. *Journal of Cereal Science*, 103, 103347. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2021.103347>. IF\_2021 = 4.075; Q2
  12. Cecchini, C., **Bresciani, A.**, Menesatti, P., Pagani, M.A., Marti, A. (2021). Assessing the rheological properties of durum wheat semolina: A review. *Foods*, 10 (12), 2947. <https://doi.org/10.3390/foods10122947>. IF\_2021 = 5.561; Q1
  13. **Bresciani, A.**, Giuberti, G., Cervini, M., Marti, A. (2021). Pasta from yellow lentils: How process affects starch features and pasta quality. *Food Chemistry*, 364, 130387. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130387>. IF\_2021 = 9.231; Q1
  14. Tyl, C., **Bresciani, A.**, Marti, A. (2021). Recent progress on improving the quality of bran-enriched extruded snacks. *Foods*, 10 (9), 2024. <https://doi.org/10.3390/foods10092024>. IF\_2021 = 5.561; Q1

15. **Bresciani, A.**, Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., Marti, A. (2021). High-amylose corn in gluten-free pasta: Strategies to deliver nutritional benefits ensuring the overall quality. *Food Chemistry*, 353, 129489. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129489>. IF\_2021 = 9.231; Q1
16. **Bresciani, A.**, Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., Marti, A. (2021). The effect of the amylose content and milling fractions on the physico-chemical features of co-extruded snacks from corn. *Food Chemistry*, 343, 128503. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128503>. IF\_2021 = 9.231; Q1
17. Giuberti, G., **Bresciani, A.**, Cervini, M., Frustace, A., Marti, A. (2021). Moringa oleifera L. leaf powder as ingredient in gluten-free biscuits: nutritional and physicochemical characteristics. *European Food Research and Technology*, 247 (3), 687-694. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03656-z>. IF\_2021 = 3.498; Q2
18. Suárez-Estrella, D., **Bresciani, A.**, Iametti, S., Marengo, M., Pagani, M.A., Marti, A. (2020). Effect of Sprouting on Proteins and Starch in Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.). *Plant Foods for Human Nutrition*, 75 (4), 635-641. <https://doi.org/10.1007/s11130-020-00864-6>. IF\_2021 = 4.124; Q2 (Food Science and Technology); IF\_2020 = 3.921; Q2
19. Proserpio, C., **Bresciani, A.**, Marti, A., Pagliarini, E. (2020). Legume flour or bran: Sustainable, fiber-rich ingredients for extruded snacks? *Foods*, 9 (11), 1680. <https://doi.org/10.3390/foods9111680>. IF\_2021 = 5.561; Q1 (Food Science and Technology); IF\_2020 = 4.350; Q2
20. Alfieri, M., **Bresciani, A.**, Zanoletti, M., Pagani, M.A., Marti, A., Redaelli, R. (2020). Physical, chemical and pasting features of maize Italian inbred lines. *European Food Research and Technology*, 246 (11), 2205-2214. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03565-1>. IF\_2021 = 3.498; Q2 (Food Science and Technology); IF\_2020 = 2.998; Q2
21. Espert, M., **Bresciani, A.**, Sanz, T., Salvador, A. (2019). Functionality of low digestibility emulsions in cocoa creams. Structural changes during in vitro digestion and sensory perception. *Journal of Functional Foods*, 54, 146-153. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.01.013>. IF\_2021 = 5.223; Q2 (Food Science and Technology); IF\_2019 = 3.701; Q1
22. **Bresciani, A.**, Marti, A. (2019). Using pulses in baked products: Lights, shadows, and potential solutions. *Foods*, 8 (10), 451. <https://doi.org/10.3390/foods8100451>. IF\_2021 = 5.561; Q1 (Food Science and Technology); IF\_2019 = 4.092; Q1

#### Capitoli di libri (n =2):

1. **Bresciani, A.**, Annor, G. A., Gardella, M., & Marti, A. (2022). Use of the farinograph for gluten-free grains. In *The Farinograph Handbook* (pp. 111-126). Woodhead Publishing.
2. **Bresciani, A.**, Pagani, M. A. & Marti, A. (2021). Rice: A versatile food at the heart of the mediterranean diet. In *Cereal-Based Foodstuffs: The Backbone of Mediterranean Cuisine* (pp. 193-229). Springer, Cham.

## **ATTIVITÀ DI III MISSIONE**

- 1) Intervento al PASTARIA FESTIVAL dal titolo Sfarinati di grillo (*Acheta domesticus* L.) per la produzione di pasta fresca (Parma, 30 settembre 2022)
- 2) Partecipazione al MEETme TONIGHT - Faccia a faccia con la ricerca (settembre 2018)

3) Divulgazione su riviste rivolte ad un pubblico non accademico (n=5):

1. **Bresciani, A.**, Pagani, M.A. & Marti, A. (2022). Pasta di legumi: innovazione dal passato. *Pastaria*, 3, 53-63.
2. **Bresciani, A.**, Chiesa, G., Dossi, E., Baroffio, S. & A. Marti (2021). I legumi: materie prime versatili per la produzione di pane e pasta. *Tecnica Molitoria*, 8, 19-29.
3. Gräfenhahn, M., **Bresciani, A.**, Kowalski, R. & Wiertz, J. (2021). Technical Note: Brabender ViscoQuick – new applications beyond starch – case study “Pulses”. Brabender technical note.
4. **Bresciani, A.**, Pagani, M.A. & Marti, A. (2022). Produzione di «pasta» da legumi: estrusione convenzionale o cottura-estrusione? *Pasta e Pastai*. In stampa.
5. **Bresciani, A.**, Chiodaroli, G., Wiertz, J. & Loens, M. (2022). Estrusione di legumi per la produzione di analoghi della carne. *Tecnica Molitoria*. In stampa.

## **ALTRO**

### Membro Società Scientifiche:

- 1) American Association of Cereal Chemists International (Cereals & Grains Association)
- 2) Cereals & Europe (Cereals & Grains Association)
- 3) Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC)

## **COMPETENZE LINGUISTICHE**

Inglese: livello avanzato

Spagnolo: livello intermedio

Data

20/12/2022

Luogo

Milano