

ALLEGATO B**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

selezione pubblica per n. 1 posto/i di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera b) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 18 del 07/03/2023). Codice concorso 5263.

Silvia Grassi

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	GRASSI
NOME	SILVIA
DATA DI NASCITA	20 GENNAIO 1986

INFORMAZIONI PERSONALI AGGIUNTIVE

SSD DI RIFERIMENTO	AGR/15
NUMERO ORCID	HTTPS://ORCID.ORG/0000-0002-2102-9713

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

Lingue	Livello di conoscenza		
	Comprensione	Espressione orale	Scrittura
Italiano	Madre lingua	Madre lingua	Madre lingua
Inglese	C2	C2	C1
Francese	B2	B2	B1
Spagnolo	B2	B2	B1

1. TITOLI E ABILITAZIONI

1.1 TITOLI DI STUDIO

Conseguimento	Titolo
20 Ottobre 2010	Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (CLASSE LM-61), Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi: <i>Escherichia coli</i> verotossici e relativi batteriofagi da prodotti lattiero-caseari: tipizzazione genetica, fenomeni di induzione e trasduzione. Relatore: Prof. Roberto Foschino, Correlatore: Prof.ssa Claudia Picozzi. Votazione 110/110 e lode
22 Luglio 2008	Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (CLASSE 20), Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi: Influenza della temperatura sulla mortalità di <i>Cadra cautella</i> (Walker) durante lo sviluppo postembrionale. Relatore: Prof.ssa Daria Locatelli, Correlatore: Prof.ssa Lidia Limonta. Votazione 108/110

1.2 TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA

Conseguimento	Titolo
24 Febbraio 2014	Dottore di ricerca in Innovazione Tecnologica per le Scienze Agro-Alimentari e Ambientali. Università degli Studi di Milano. Ciclo XXVI. Titolo del progetto di ricerca: <i>Microbial food fermentations: innovative approach using infrared spectroscopy</i> . Tutor: Prof.ssa Ernestina Casiraghi, Co-tutor: Prof. Roberto Foschino.

1.3 ALTRI TITOLI CONSEGUITI - ABILITAZIONE SCIENTIFICA

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

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

2.1 CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Corsi di formazione (ricevuti) in sintesi
Totale formazione ricevuta: 527 ore

Periodo (Ore-CFU)	Corso/Attività	Formatore
07/2014 (12 CFU - 200 ore)	Copenhagen School of Chemometrics	Prof. JM Amigo, Università di Copenhagen
09-20/09/2013 (7 CFU - 80 h)	Hyperspectral and Multichannel Image Analysis Course	Prof. JM Amigo, Università di Copenhagen
12/12-01/2013 (6 CFU - 52 h)	Introduzione alla Chemiometria	Prof. R. Todeschini, Università degli Studi di Milano-Bicocca
28-29/06/2012 (1 CFU - 15 h)	MCR Seminar	Prof. JM Amigo, Università di Copenhagen
21-25/05/2012 (3 CFU - 40 ore)	Advanced Matlab	Prof. JM Amigo, Università di Copenhagen
07-11/05/2012 (3 CFU- 40 ore)	Introductory Matlab	Prof. JM Amigo, Università di Copenhagen
12-13/04/2012 (16 h)	Spettroscopia Vibrazionale	Bruker Optics srl, Milan
09-12/2011 (3 CFU- 40 ore)	Corso Matlab base	Prof. R Oberti and Prof. G Provolo, Università degli Studi di Milano
6-8/09/2011 (18 h)	Training course on the flow cytometer Bactiflow ALS: technology, use and specific protocol for dairy products analyses	Dr. Lucie Jost, AES Chemunex
4/07/2011 (2 h)	Seminario "Communicating Effectively" - Scuola di dottorato in Innovazione Tecnologica	Prof. Magette, University Collage of Dubin
14-16/03/2011 (24 h)	Scuola di Metodi Chemiometrici per il Monitoraggio di Processo	Gruppo di Chemiometria della Società di Chimica Analitica Italiana, Modena

2.2 CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI

Sintesi
RTD-A (07/F1 - AGR/15): 22 mesi alla scadenza del presente bando; Assegno di ricerca di tipo B (07/F1 - AGR/15): 10 mesi; Assegno di ricerca di tipo A (07/F1 - AGR/15): 24 mesi + 24 mesi di rinnovo; Contratti a progetto (07/F1 - AGR/15): 20 mesi (FGF); 8 mesi (UNIMI-AGER)

Periodo	Incarico
01 Giugno 2021 - presente	Contratto di Ricercatore a tempo determinato di tipo A ai sensi dell'art.24, comma 3, lett. a) della legge 30 dicembre 2010, n. 240. Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari.
01 Agosto 2020 - 31 Maggio 2021	Assegno di Ricerca di tipo B (assegno di ricerca ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 240/2010) - Cod. ID. 4624 - "Analisi multivariata dei dati e strategie analitiche"

	sostenibili per la filiera olearia e per l'autenticità degli alimenti". Prof.ssa Ernestina Casiraghi - Prof.ssa Cristina Alamprese - DeFENS, UNIMIL
01 Agosto 2016 - 31 Luglio 2020	Assegno di Ricerca di tipo A (assegno di ricerca ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 240/2010) - linea 045 - "Sensing e chemiometria per la gestione di processi produttivi, qualità e shelf life degli alimenti" - Prof.ssa Ernestina Casiraghi DeFENS, UNIMIL (01/08/2016 - 31/07/2018; 01/08/2018 - 31/07/2020 rinnovo)
03/2014-11/2015	Contratto di lavoro a progetto - Laboratorio EXPO - Fondazione Giangiacomo Feltrinelli (FGF) e Expo SpA - Coordinamento del gruppo Prof.ssa Claudia Sorlini
03/2014- 11/2014	Co.Co.Co per l'attività di supporto alla ricerca nell'ambito del progetto AGER "Compatibilità ambientale e benessere animale nella filiera del suino per migliorare la redditività e garantire la sostenibilità - Filiera Verde del Suino" - Prof.ssa Ernestina Casiraghi DeFENS, UNIMIL

2.3. DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI STRANIERI

Attività di ricerca all'estero in sintesi

Totale attività per periodi prolungati (almeno tre mesi per esperienza): 13 mesi

Periodo	Attività
13-23/05/2019	Attività finanziata da National Administrative Department of Science, Technology and Innovation (Colciencias). Progetto: <i>Spectroscopic study and evaluation of carotenoids profile of food matrices with high agro-industrial potential in Colombia for the extraction and microencapsulation of natural colorants</i> . Svolta presso Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ICTA. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia
01/09/2018 - 01/12/2018	Attività finanziata da Bando Competitivo "Bando IVANO Becchi", finanziata da Banco di Lombardia. Progetto: <i>SUPERCHILL! - Studio della formazione di cristalli di ghiaccio nel processo di Superchilling di prodotti carnei</i> . Svolta presso il Dpt. Animal Production and Food Science - IPROCAR, University of Extremadura, Caceres, Spagna
21-29/08/2014	Attività finanziata da COST ACTION FA1001 per una Short Term Scientific Mission (STSM). Progetto: <i>Study of physical changes in the structure of ready-to-eat apples during shelf-life by Chemometrics</i> . Svolta presso la Facoltà di Scienze, Università di Copenhagen, Danimarca
10/06/2013 - 09/09/2013	Attività finanziata da Lifelong Learning Programme (LLP) - Erasmus placement. Progetto: <i>Beer fermentation monitoring by Infrared and Fluorescence Spectroscopy</i> . Svolta presso la Facoltà di Scienze, Università di Copenhagen, DK
01/05/2012 - 30/11/2012	Attività finanziata dalla Scuola di dottorato in Innovazione tecnologica per le scienze agro-alimentari e ambientali (PhD Visiting Research Scholar). Progetto: <i>Food fermentation monitoring by non-destructive techniques</i> . Svolta presso la Facoltà di Scienze, Università di Copenhagen, Danimarca

2.4. ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

Attività didattica in sintesi

Attività didattica in affidamento: 60 ore per 07/F1 - AGR/15;
 Professore a contratto: 16 h per 07/F1 - AGR/15;
 Attività didattica integrativa: 297 h, di cui 207 h per 07/F1 - AGR/15;
 Attività di tutoraggio: 126 h, di cui 98 h per 07/F1 - AGR/15;
 Altri incarichi didattici in Italia (post-laurea/formazione): 33 h, di cui 30 h per 07/F1 - AGR/15;
 Altri incarichi didattici all'estero: 71 h per 07/F1 - AGR/15;
 Correlatore di tesi e tirocini: 20 tesi, 12 tirocini per 07/F1 - AGR/15;
 Relatore di tesi e tirocini: 4 tesi, 1 tirocinio per 07/F1 - AGR/15.

INSEGNAMENTI DI CORSI DI LAUREA TRIENNALI E MAGISTRALI PRESSO UNIVERSITÀ ITALIANE

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Attività didattica in affidamento</i>
Esercitazioni: 8 ore Lezioni: 12 ore A.A 2022-2023	Attribuzione di co-titolarità (2 CFU) dell'insegnamento <i>Conservazione e trasformazione dei prodotti di origine animale</i> , Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano
Esercitazioni: 8 ore Lezioni: 12 ore A.A. 2021-2022 A.A 2022-2023	Attribuzione di un incarico di insegnamento (2 CFU) del modulo <i>Sostenibilità nell'insegnamento Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione</i> , Corso di Laurea Triennale in Scienze e tecnologie della ristorazione (classe l-26), Università degli Studi di Milano

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Attività didattica come professore a contratto</i>
8 h per A.A. A.A 2018-2019 A.A. 2017-2018	Attribuzione di un incarico di insegnamento ai sensi dell'art. 2 comma 3 lettera b dell'insegnamento di G30-173 - <i>Ristorazione sostenibile</i> , Corso di Laurea Triennale in Scienze e tecnologie della ristorazione (classe l-26), Università degli Studi di Milano

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO PRESSO UNIVERSITÀ ITALIANE

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Seminari</i>
Lezioni: 2 ore A.A 2021-2022	Seminario dal titolo " <i>Superchilling - Aspetti generali e potenziale della tecnologia</i> " all'interno dell'insegnamento <i>Conservazione e trasformazione dei prodotti di origine animale</i> , Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano
Lezioni: 2 ore A.A 2021-2022	Seminario dal titolo " <i>Etichettatura degli alimenti: cosa dobbiamo sapere?</i> " all'interno dell'insegnamento <i>Chimica e scienze e tecnologie alimentari</i> , Corso di Laurea Triennale in Dietistica (Classe L/SNT3), Università degli Studi di Milano

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Attività didattica integrativa (esercitazioni in aula o in laboratorio)</i>
32 h - A.A. 2020-2021 32 h - A.A. 2019-2020 30 h - A.A. 2018-2019 20 h - A.A. 2017-2018	Attività didattiche integrative di affiancamento all'insegnamento di <i>Modellazione, ottimizzazione ed innovazione di processo</i> , Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof.ssa A. Hidalgo
24 h - A.A. 2018-2019 24 h - A.A. 2017-2018	Attività didattiche integrative di affiancamento all'insegnamento di <i>Analisi Chimica degli Alimenti</i> , Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof.ssa S. Buratti
45 h A.A. 2014-2015	Attività didattiche integrative di affiancamento all'insegnamento di <i>Analisi Chimica degli Alimenti</i> , Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof.ssa S. Cosio
20 h - A.A. 2011-2012	Attività didattiche integrative di affiancamento all'insegnamento di <i>Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati (G60-8)</i> , Università degli Studi di Milano Titolare: Prof. R. Foschino
70 h A.A. 2010-11, 2011-12, 2012-13, 2013-14	Attività didattiche integrative di affiancamento all'insegnamento di <i>Microbiologia degli alimenti e igiene, mod. 2: Microbiologia degli Alimenti (G30-9-B)</i> , Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof.ssa C. Picozzi

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Attività di tutoraggio</i>
20 h A.A. 2014-2015	Tutoraggio per attività didattiche integrative per il programma TFA (Tirocinio Formativo Attivo) per insegnanti scuola secondaria in Scienze Alimentari, Università degli Studi di Milano
56 h A.A. 2010- 2011	Tutoraggio per attività didattiche integrative - Introduzione alla spettroscopia FT-IR/FT-NIR e tecniche chemiometriche applicate alla spettroscopia. Attività rivolta agli studenti in tesi presso il DeFENS sotto la guida della Prof.ssa E. Casiraghi, Università degli Studi di Milano

50 h A.A. 2011- 2012	Tutoraggio per attività didattiche integrative - Introduzione alla spettroscopia FT-IR/FT-NIR e microbiologia di base. Attività rivolta agli studenti in tesi presso il DeFENS sotto la guida della Prof.ssa E. Casiraghi e del Prof. R. Foschino, Università degli Studi di Milano
-------------------------	---

ATTIVITÀ DIDATTICA IN PERCORSI FORMATIVI POST-LAUREA O IN CORSI DI FORMAZIONE E DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE IN ITALIA

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Attività didattica in percorsi formativi post-laurea</i>
10 h A.A. 2021-2022 8 h - A.A. 2017-2018	Incarico per l'insegnamento di <i>E-sensing Technologies and Chemometrics</i> , Corso di Dottorato di Sistemi alimentari/ <i>Food Systems</i> (R34), Università degli Studi di Milano -. Responsabile del corso Prof.ssa C. Alamprese
Lezioni: 2 h Esercitazioni: 2 h A.A. 2021-2022	Docenza per Winter School - Scuola introduttiva alla Spettroscopia NIR e alla Chemiometria. Organizzata da Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR) presso NH Hotel Machiavelli di Milano, 11-13 Gennaio 2022
Esercitazioni: 2 h Lezioni: 1 h A.A 2021-2022	Incarico (esperto esterno) per l'insegnamento <i>Chemometrics in cultural heritage: theory and practice</i> , Corso di Dottorato "Tech4Culture - Technology Driven Sciences: Technologies for Cultural Heritage". 14 gennaio 2020
Lezioni: 1 h Esercitazioni: 4 h A.A. 2018-2019	Docenza per Winter School - Scuola introduttiva alla Spettroscopia NIR e alla Chemiometria. Organizzata da SISNIR presso la facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, 14-18 Gennaio 2019

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Attività didattica in corsi di formazione e di aggiornamento professionale</i>
Lezioni: 3 ore A.A 2016-2017	Docenza per l'insegnamento di <i>Tecniche e strumentazioni di laboratorio - Tecniche sensoristiche</i> per Corso di formazione per tecnici, Università degli Studi di Milano Tenutosi 13-14/12/2016

LEZIONI/ESERCITAZIONI SVOLTE PRESSO UNIVERSITÀ STRANIERE

<i>Periodo (Ore, AA)</i>	<i>Altri incarichi didattici</i>
Lezioni: 10h A.A. 2021-2022 14-18/03/2022	Docenza per l'insegnamento "Módulo Higiene, Tecnología y Seguridad Alimentaria - Materia Tecnología de Alimentos - BLOQUE 3.- LECHE E INDUSTRIAS LÁCTEAS", University of Extremadura, Caceres, Spagna. Bando Erasmus + staff mobility for teaching 2021-2022
Lezioni: 8 ore A.A 2018-2019 13-23/05/2019	Docenza per l'insegnamento "Análisis de Alimentos" (codice SIA: 2019444), Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari, Universidad Nacional de Colombia (Bogotá)
Lezioni: 6 h Esercitazioni: 6 ore A.A. 2018-2019 13-23/05/2019	Docenza per il corso "Aplicaciones de la espectroscopía infrarroja NIR y MIR en el ámbito agroalimentario", Universidad Nacional de Colombia (Bogotá). Corso aperto a tutte le facoltà scientifiche del campus (200 partecipanti per le 6 h di parte teorica, 30 partecipanti per le 6 h di parte pratica)
Lezioni: 6 h A.A. 2018-2019 24-25/10/2018	Docenza per il corso "Near infrared spectroscopy and chemometrics - an introduction" per il Dpt. Animal Production and Food Science IPROCAR- University of Extremadura, Caceres, Spagna
Lezioni: 35 h A.A. 2013-2014 2-6/09/2013	Docenza per il corso "Introduzione a MATLAB per l'analisi multivariata" - LPhD155, Università di Copenhagen. Responsabile del corso: Prof. José Manuel Amigo

ATTIVITÀ DI RELATORE/CORRELATORE DI ELABORATI DI LAUREA E TESI DI LAUREA MAGISTRALE

<i>Tesi magistrali - Relatore (n=4)</i>	
24	Irene Benedetti. <i>Messa a punto di metodi rapidi per la valutazione della qualità e dell'origine di zafferano</i> . Scienze e tecnologie alimentari, A.A. 2022-2023. In corso di svolgimento. Relatore

23	Thomas Lena. <i>Valutazione della qualità e studio della shelf life di salumi pre-affettati e confezionati in atmosfera modificata mediante tecniche sensoristiche</i> . Scienze e tecnologie alimentari, A.A. 2021-2022. Tesi esterna. Relatore
22	Gloria Pavan. <i>Valutazione sensoristica di formaggio Asiago mediante analisi dell'immagine, spettroscopia NIR e naso elettronico</i> . Scienze e tecnologie alimentari, A.A. 2021-2022. Tesi esterna. Relatore
21	Matteo Gennaro. <i>Metodi rapidi e sostenibili per l'autenticazione dell'aceto: esplorazione di diverse tecniche spettroscopiche</i> . Scienze e tecnologie alimentari, A.A. 2021-2022. Relatore
Tesi magistrali - Correlatore (n=20)	
20	Luana Airaghi. <i>Linee guida per la ristorazione collettiva: aspetti nutrizionali e tecnologici nella produzione dei pasti</i> . Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, A.A. 2019-2020. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
19	Ivano Melacarne. <i>Linee guida per la ristorazione collettiva: aspetti nutrizionali e tecnologici nella produzione dei pasti</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2019-2020. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
18	Filippo Gadda. <i>Qualità e shelf life di fesa di tacchino cotta sous-vide: aspetti tecnologici, sensoriali e nutrizionali</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2019-2020. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
17	Daniela Cela - <i>Impiego della spettroscopia IR per la predizione del contenuto di esteri etilici degli acidi grassi in olio di oliva</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2019-2020. Relatore Prof.ssa C. Alamprese.
16	Irene Torti - <i>Monitoring of the superchilling process in lamb meat</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2019-2020. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
15	Erica Peletti - <i>Analisi dell'immagine e spettroscopia NIR per lo sviluppo di modelli di predizione del grado di maturazione delle olive</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018-2019. Relatore Prof.ssa C. Alamprese
14	Massimo Barazzetta - <i>Valutazione degli effetti della pastorizzazione e dell'impiego di latte in polvere sulla coagulazione presamica mediante tecniche reologiche e spettroscopiche</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018-2019. Relatore Prof.ssa C. Alamprese
13	Laura Brambilla - <i>Valutazione del processo di produzione di salame Milano mediante spettroscopia NIR e analisi dell'immagine</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018-2019. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
12	Nicole Cavalleri - <i>Influenza della formulazione e delle condizioni di stoccaggio sulle caratteristiche colorimetriche di creme per la farcitura di prodotti da forno</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018-2019. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
11	Anna Scipioni - <i>Effetto del processo di germinazione sull'attitudine panificatoria del grano duro (Triticum durum Desf.)</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017-2018. Relatore Prof.ssa A. Marti
10	Daniela Narciso - <i>Spettroscopia NIR e analisi dell'immagine per la determinazione del grado di maturazione delle olive da olio</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017-2018. Relatore Prof.ssa C. Alamprese
9	Marco Menegon - <i>Valutazione del grado di maturazione di olive da olio mediante analisi dell'immagine e spettroscopia nel visibile e vicino infrarosso</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017-2018. Relatore Prof. R. Guidetti
8	Edoardo Galli - <i>Study of biogenic amines typical of animal by products by spectroscopic techniques</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017-2018. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
7	Giulia Petrolini - <i>Messa a punto di un metodo rapido per la caratterizzazione compositiva del grana padano D.O.P. mediante NIR portatile</i> . Laurea Magistrale in Scienze Agrarie - Indirizzo Tecnico Economico, A.A. 2016-2017. Relatore Prof.ssa L. Pellegrino
6	Davide Bigagnoli - <i>Monitoraggio del processo di germinazione del frumento tenero mediante approcci non convenzionali</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017. Relatore Prof.ssa A. Marti

5	Giovanni Galbiati - <i>Tecniche di sensing per il monitoraggio della shelf life della carne di manzo conservata in atmosfera modificata</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
4	Giovanni Biscottini - <i>Shelf life extension of case-ready beef meat stored in a low-oxygen master bag system</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017. Relatore Prof.ssa S. Limbo
3	Marco Buzzetti - <i>Modellazione multivariata della coagulazione presamica di latte</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017. Relatore Prof.ssa C. Alamprese
2	Cinzia Amadei - <i>Applicazione di spettroscopia NIR al settore lattiero-caseario: predizione di parametri chimici di interesse tecnologico</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017. Relatore Prof. E. Casiraghi
1	Cristina Tona - <i>Tecniche sensoristiche per l'identificazione di frodi commerciali nel settore ittico</i> . Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2015-2016. Relatore Prof.ssa C. Alamprese

	Relatore di elaborati di tirocinio (n=1)
13	Luca Barbiero. <i>Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare in una realtà di ristorazione collettiva aziendale</i> . A.A. 2021-2022. Seduta di laurea 04/04/2023.
	Correlatore di elaborati di tirocinio (n=12)
12	Silvia Raccis. <i>Valutazione della shelf life di salumi in vaschetta mediante naso elettronico</i> . Scienze e tecnologie della ristorazione, A.A. 2021-2022. Relatore Prof.ssa S. Buratti
11	Carlo Meloni. <i>Sostenibilità della GDO: ruolo e prospettive di due realtà aziendali</i> . Scienze e tecnologie della ristorazione, A.A. 2021-2022. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
10	Lucia Bologna. <i>La cottura a basso fuoco e a pressione: linee guida per la ristorazione collettiva</i> . Scienze e tecnologie della ristorazione, A.A. 2020-2021. Relatore Prof. P. Simonetti
9	Irene Locatelli. <i>La cottura sottovuoto: il futuro della ristorazione</i> . Scienze e tecnologie della ristorazione, A.A. 2020-2021. Relatore Prof. P. Simonetti
8	Silvia Mansutti. <i>Linee guida per la ristorazione collettiva: valutazione degli effetti della grigliatura sugli alimenti</i> . Scienze e tecnologie della ristorazione, A.A. 2020-2021. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
7	Giovanni Danelli - <i>Valutazione della qualità e della shelf life di fese di tacchino cotto sottovuoto</i> . Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018-2019. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
6	Alice Pasquariello - <i>Valutazione delle prestazioni di un essiccatore da banco: effetti della temperatura dell'aria e del carico del prodotto</i> . Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018-2019. Relatore Prof.ssa G. Giovanelli
5	Stefano Ceresoli - <i>Valutazione delle prestazioni di un essiccatore da banco: effetti del carico e dello spessore del prodotto</i> . Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018-2019. Relatore Prof.ssa G. Giovanelli
4	Laura Repossi - <i>Valutazione dell'impatto ambientale di prodotti alimentari per la ristorazione collettiva</i> . Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, A.A. 2017-2018. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
3	Stefano Pagaria - <i>Valutazione della crescita microbica: applicazione della spettroscopia NIR e della termografia infrarossa</i> . Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017-2018. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
2	Marta Guzzi - <i>Tecniche di sensing per la valutazione dell'influenza della dieta del suino sul prosciutto crudo</i> . Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017. Relatore Prof.ssa E. Casiraghi
1	Luca Livraghi - <i>Applicazione della spettroscopia IR alla valutazione delle proprietà funzionali dell'albume in polvere</i> . Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2014-2015. Relatore Prof.ssa C. Alamprese

3. ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Sintesi dell'attività di ricerca

L'attività di ricerca riguardata differenti tipologie di prodotti e processi produttivi, grazie ad un approccio fenomenologico per indagare filiere di interesse industriale in diversi ambiti delle tecnologie alimentari, quali il controllo della qualità dei prodotti alimentari, la valutazione della *shelf life* degli alimenti e il monitoraggio di processo. Le attività comprendono l'impiego di numerose tecniche analitiche, sia chimiche che fisiche, con particolare attenzione a tecniche analitiche più avanzate e non distruttive, quali la spettroscopia infrarossa (NIR e IR), il naso elettronico, e l'analisi dell'immagine. L'approccio statistico multivariato è un supporto metodologico all'attività di ricerca in un'ottica di *Quality by Design* e Industria 4.0. L'attività di ricerca riguarda in particolare:

- **Ottimizzazione dei processi di trasformazione alimentare**

All'interno di questo tema la candidata si è occupata, applicando un approccio di *Process Analytical Technology* (PAT), di sviluppare protocolli per il monitoraggio rapido di diversi processi/filiere: (1) produzione di birra artigianale, (2) coagulazione e fermentazione del latte, (3) germinazione controllata di grano tenero e grano duro, (4) tostatura di caffè, (5) *superchilling* di prodotti carnei.

- **Valutazione della qualità e autenticità dei prodotti alimentari**

Questo tema è stato affrontato focalizzandosi su tematiche emergenti quali l'impiego di metodi rapidi e di facile uso per combattere le frodi alimentari e per caratterizzare prodotti alimentari destinati a specifici utilizzi. In riferimento alla prima tematica la candidata si è occupata della determinazione dell'autenticità dei prodotti ittici e dell'individuazione delle sofisticazioni mediante tecniche non distruttive quali FT-NIR, NIR portatile e analisi dell'immagine. Nel secondo caso la spettroscopia NIR e MIR è stata applicata alla classificazione, in base a specifiche prestazioni tecnologiche, di albumi in polvere.

- **Valutazione della shelf life di prodotti alimentari**

Si sono messi a punto modelli predittivi e/o di classificazione in base alla freschezza di carne bianca, manzo e filetti di pesce mediante l'ottimizzazione di un sistema di naso elettronico. Inoltre, la valutazione della *shelf life* di prodotto si è focalizzata sull'indagine di salumi pre-affettati confezionati mediante analisi dell'immagine.

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

RESPONSABILE DI PROGETTI DI RICERCA

<i>Periodo</i>	<i>Progetto</i>
2018	<p>Progetto "SUPERCHILL! - Studio della formazione di cristalli di ghiaccio nel processo di Superchilling di prodotti carnei". Finanziato da Banco di Lombardia per Bando Professionalità "Ivano Becchi" 2018. PI del progetto. Importo: 4500 €</p> <p><u>Principali risultati</u> ELABORATO DI TESI (Erasmus Traineeship) - Torti - [#16] PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI (POSTER) - Grassi et al. - [# 28] MOBILITÀ IN USCITA - Dr. Grassi in mobilità per attività di ricerca presso Universidad de Extremadura, Caceres, Spagna (3 mesi)</p>

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

<i>Periodo</i>	<i>Progetto</i>
2021-2022	<p>Progetto “Guidelines Establishment and Testing for Food Identity Detection (GET FOOD-ID)”. Piano di sostegno alla Ricerca 2021/2022 - Linea 2, Azione A (UNIMI). Partecipazione al progetto della Prof. C. Alamprese (PI) - 8.000 €</p> <p><u>Principali risultati</u> ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI NAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#7] ELABORATO DI TESI - Gennaio - [#21] ATTI IN CONVEGNI - Grassi et al. [#31] PROGETTO DI RICERCA IN FASE DI VALUTAZIONE - HORIZON-MSCA-2021-DN-01, in lista d’attesa [#2]</p>
2018-2020	<p>Progetto “GreenMill 4.0” - Intervento cofinanziato nell’ambito del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Partecipazione alle attività in collaborazione con Idea75 e GEM. PI: Prof. G.L. Cascella (Politecnico di Bari)</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F.- Grassi, et al. [#21] ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI NAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#6]</p>
2016-2020	<p>Progetto “Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S.” - Finanziato da AGER (no. 2016-0105 -AGER 2). Partecipazione all’unità di ricerca UNIMI (Università degli Studi di Milano)</p> <p><u>Principali risultati</u> ELABORATI DI TESI - Menegon [#9]; Narciso [#10]; Peletti [#15] ATTI IN CONVEGNI - Casiraghi et al. [#16], Alamprese et al. [#20], Tugnolo et al. [#22], Giovenzana et al [#24]; Alamprese et al. [#27], Alamprese et al. [#30] PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F.- Tugnolo et al. [#29], Grassi et al. [#30]; Alamprese et al. [#36] PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SENZA I.F.- Giovenzana et al. [#3] ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI INTERNAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#7]</p>
2016-2017	<p>Progetto “Sprouted Grains: Paving the Way to New Baking Ingredients”. Piano di sostegno alla Ricerca 2015/2017 - Linea 2, Azione A (Università degli Studi di Milano). Partecipazione al progetto della Prof. A. Marti (PI)</p> <p><u>Principali risultati</u> ELABORATI DI TESI - Bigagnoli [#6]; Scipioni [#11] PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Cardone et al. [#27], Grassi et al. [#11] ATTI IN CONVEGNI- Grassi et al. [#17] ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI NAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#5] ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI INTERNAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#5]</p>
2014	<p>Progetto “Compatibilità ambientale e benessere animale nella filiera del suino per migliorare la redditività e garantire la sostenibilità”. Finanziato da AGER (n. 2011-0280-AGER). Collaborazione a contratto con unità di ricerca UNIMI</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Caracò et al. [#20]; Grassi et al. [#7] ATTI IN CONVEGNO - Casiraghi et al. [#9] e [#13]</p>

PROGETTI DI RICERCA IN FASE DI VALUTAZIONE

<p>3- PRIN: PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE - Bando 2022 PNRR. Settore LS9_5. Prot. P2022AP3NL. Titolo del Progetto: “EX-NOVO - Extrusion-cooking technology to produce New fOods by ValOrizing brewery by-products”. PI: Giacomo Squeo, Università degli Studi di Bari - Aldo Moro. RUOLO: Responsabile di unità. Finanziamento: 299412.00 Euro. Finanziamento a UMIL: 80358.00 Euro. <i>In fase di valutazione.</i></p>
<p>2- HORIZON-MSCA-2021-DN-01 - Titolo del progetto: “Guidelines Establishment and Testing for Food Identity Detection (GET FOOD-ID, ID: 101073119)”. PI: Cristina Alamprese. RUOLO: membro dell’unità UMIL. Finanziamento: 2693397.59 Euro, Finanziamento a UMIL: 518875.20 Euro. Punteggio: 94.6%, cut off 95.2%. <i>In lista d’attesa.</i></p>
<p>1- PRIN: PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE - Bando 2022, Settore LS9. Titolo del progetto: “Monitoring and control vegetable chilling damages by emerging techniques (VEGGENTE)”. PI: Maria Paciulli, Università degli Studi di Parma. RUOLO: Sostituto PI e responsabile di unità. Finanziamento: 283320.00 Euro. Finanziamento a UMIL: 127227.00 Euro. <i>In fase di valutazione.</i></p>

TITOLARE DI CONTRATTI DI RICERCA E SERVIZIO

<i>Periodo</i>	<i>Progetto</i>
2022-2023	<p>Salumificio Fratelli Beretta S.p.A. CONTRATTO DI SERVIZIO “Metodi oggettivi per la determinazione della qualità e per lo studio della <i>shelf life</i> di salumi confezionati (pre-affettati)”. Durata 6 mesi. Importo: 4500 €</p> <p><i>Principali risultati</i> ELABORATO DI TESI - Lena - [#23] ELABORATO DI TIROCINIO - Raccis [#12]</p>

PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI

<i>Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali</i>	
<i>Periodo</i>	<i>Gruppo di ricerca</i>
Dal 2021	<p>Collaborazione con l’Università degli Studi dell’Insubria, Department of Science and High Technology - Como (Prof.ssa B. Giussani)</p> <p><i>Principali risultati</i> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Gorla et al. [#49], Gorla et al. [#47]</p>
Dal 2019	<p>Collaborazione con l’Università di Parma, Department of Chemistry, Life Sciences and Environmental Sustainability - Parma (Prof.ssa M. Gulli, Prof.ssa G. Visioli)</p> <p><i>Principali risultati</i> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Grassi et al. [#37]</p>
Dal 2018	<p>Collaborazione con il Politecnico di Torino, Department of Applied Science and Technology (DISAT) -Torino (Prof. F. Savorani, Dr. A. Giraud)</p> <p><i>Principali risultati</i> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Grassi et al. [#16], Grassi et al. [#48]</p>
Dal 2018	<p>Collaborazione con l’Università di Roma “La Sapienza”, Dipartimento di Chimica, Roma (Prof. F. Marini)</p> <p><i>Principali risultati</i> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Grassi et al. [#14]</p>

Dal 2018	<p>Collaborazione con CRA - FLC Centro di Ricerca per le produzioni Foraggiere e Lattierocasearie, Lodi (Dr. G. Cabassi, Dr. F. Locci, Dr. N. Pricca)</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Grassi et al. [#28], Strani et al. [#41]</p>
Dal 2016	<p>Collaborazione con l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento Di Scienze Del Suolo, Della Pianta E Degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) (Dr. G. Squeo, Dr. G. Difonzo)</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Squeo et al. [#19]; Difonzo et al. [#43] ATTI IN CONVEGNI - Squeo et al. [#23]; Alamprese et al. [#29] PROGETTO IN FASE DI VALUTAZIONE - PRIN 2022 PNRR (P2022AP3NL) [#1]</p>
Dal 2016	<p>Partecipante al progetto PON 2014/2020, F/050272/01-02/X32, 2014/2020</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Grassi et al. [#18], Grassi et al. [#44]</p>

Partecipazione a gruppi di ricerca internazionali	
Periodo	Gruppo di ricerca
Dal 2022	<p>Department of Chemistry, Faculty of Pure and Applied Science, University of Cyprus, Nicosia, Cyprus (Dr. Maria Tarapoulouzi)</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F -Grassi et al. [#46]</p>
Dal 2019	<p>Collaborazione con Faculty of Engineering, Universidad de Cartagena - Cartagena de Indias D.T. y C., Colombia (Prof. F. Rico Rodríguez)</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Rico-Rodriguez et al. [#35] VISITING Prof. F. Rico Rodríguez. Periodo: 30 ottobre - 9 dicembre 2019</p>
Dal 2019	<p>Collaborazione con IKERBASQUE, Basque Foundation for Science and Department of Analytical Chemistry, and University of the Basque Country UPV/EHU, Bilbao, Basque Country, Spain (Prof. J. M. Amigo Rubio)</p> <p><u>Principali risultati</u> LIBRI E CAPITOLI DI LIBRI - Amigo & Grassi [#3]</p>
Dal 2019	<p>Collaborazione con Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ICTA, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia (Prof. Carlos Alberto Fuenmayor Bobadilla).</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Quijano-Ortega et al. [#22] MOBILITA' IN USCITA - Dr. Grassi in mobilità per docenza Universidad Nacional de Colombia, Bogotá (A.A. 2019-2020)</p>
Dal 2018	<p>Collaborazione con Universidad de Extremadura - Faculty of Veterinary, Cáceres, Spain (Prof. J. Ruiz Carrascal, Prof. T. Antequera, Dr. T. Perez-Palacios, Dr. A. González-Mohino)</p> <p><u>Principali risultati</u> PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - González-Mohino [#26], Antequera et al. [#32], Cebrián et al. [#38] PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI (POSTER) - Grassi et al. - [# 28]</p>

	<p>MOBILITA' IN USCITA - Programma Erasmus+ Traineeship, studentessa (Torti); Staff Mobility for Teaching - Dr. S. Grassi (A.A. 2021-2022)</p> <p>MOBILITA' IN INGRESSO - Staff Mobility for Teaching Prof. J. Ruiz Carrascal (A.A. 2018-2019), Prof. T. Perez-Palacios (A.A. 2022-2023), Prof. A. González-Mohino (A.A. 2022-2023)</p>
Dal 2017 al 2018	<p>Collaborazione con Université de Lille - Sciences et Technologies, Laboratoire de Spectrochimie Infrarouge et Raman -Villeneuve d'Ascq, France (Dr. R. Vitale)</p> <p><i>Principali risultati</i></p> <p>PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Grassi et al. [#13]</p> <p>PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI (POSTER) - Grassi et al. - [#15]</p>
Dal 2017 al 2018	<p>Collaborazione con University of Minnesota, Department of Agronomy and Plant Genetics and Department of Food Science and Nutrition, USA (Prof. J-B Ohm, Prof. J. Anderson)</p> <p><i>Principali risultati</i></p> <p>PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Malegori et al. [#8]</p> <p>ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI INTERNAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#4]</p>
Dal 2015 al 2016	<p>Collaborazione con Universidad de Cádiz, Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales, Departamento de Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública, Spain (Dr. G. Cordero-Bueso)</p> <p><i>Principali risultati</i></p> <p>LIBRI E CAPITOLI DI LIBRI - Malegori & Grassi [#2]</p>
Dal 2015	<p>Collaborazione con Federal University of Pernambuco - Department of Fundamental Chemistry, Recife - Brasil (Prof. M. F. Pimentel, Dr. L. França)</p> <p><i>Principali risultati</i></p> <p>PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - França et al. [#34],</p> <p>PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SENZA I.F - Malegori et al. [#2]</p> <p>PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI (POSTER) - Malegori et al. - [#8]</p> <p>ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI NAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#3]</p>
Dal 2013	<p>Collaborazione con University of Copenhagen, Department of Food Science, Copenhagen, Denmark (Prof. J.M. Amigo; Prof. A. Rinnan)</p> <p><i>Principali risultati</i></p> <p>PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON I.F - Grassi et al. [#3], Grassi et al. [#4], Grassi et al. [#5], Grassi et al. [#6]</p> <p>PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI (POSTER) - Grassi et al. - [#2], [#3], [#5], [#6], [#7]</p> <p>MOBILITA' IN USCITA - Programma Erasmus+ Traineeship - studente Galli (A.A. 2017-2018); Programma Erasmus+ Traineeship - dottoranda Grassi (A.A. 2012-2013); STSM Dr. Grassi</p> <p>ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI NAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#2]</p> <p>ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI INTERNAZIONALI, COMUNICAZIONE ORALE [#2]; [#1]</p>

3.2 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

L'attività di ricerca è supportata da pubblicazioni (dal 2011 al 2023) di cui 49 su riviste scientifiche con Impact Factor, 4 capitoli di libri e numerosi interventi a convegni sia nazionali che internazionali.

L'elenco delle 15 pubblicazioni presentate per la valutazione nell'allegato C è costituito da lavori di ricerca originali apparsi su riviste internazionali indicizzate (IF medio = 4.641; IF max =6.652; tutte appartenenti al primo quartile nell'anno di pubblicazione o all'ultimo disponibile), in cui la dott.ssa Grassi è presente 11 volte come primo autore, 9 volte come *corresponding author* (in 5 sia primo che *corresponding author*).

Sintesi degli indici bibliometrici (Scopus 03/04/2023)
Pubblicazioni totali- Scopus: 53. Citazioni - Scopus: 899. Numero medio di citazioni per pubblicazione (da fonte Scopus): 899/53=16.96. I.F. totale: 215.233; I.F. medio: 4.393; max 7.077. H-index: 15. Apporto del candidato: 22 volte primo nome, 11 secondo nome, e 18 <i>corresponding</i> . Collocazione editoriale riviste (SSD 07/F1 - AGR/15 o affini): 38 in Q1, 9 in Q2. Due riviste non considerate perché riferite a lavori (25; 31) inerenti a tematiche di settori non affini.

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SCIENTIFICHE CON IMPACT FACTOR				
		Quartile <i>(J. Cit Reports)</i> riferiti a SSD 07/F1 - AGR/15	Cit.	I.F. <i>rivista</i>
[1] Equal contributo di entrambi gli autori; [*] Corresponding author; [**] Pubblicazioni non del settore per le quali sono state richieste alcune competenze specifiche del candidato.				
49	Gorla, G., Taborelli, P., Ahmed, H. J., Alamprese, C., Grassi, S., Boqué, R., Riu, J., Giussani, B. (2023). Miniaturized NIR Spectrometers in a Nutshell: Shining Light over Sources of Variance. <i>Chemosensors</i> , 11(3), 182. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/chemosensors11030182	Q1 (2021) (instrument, instrumentation)	0	4.229
48	Grassi, S., Giraud, A., Novara, C., Cavallini, N*, Geobaldo, F., Casiraghi, E., Savorani, F. (2023) Monitoring chemical changes of coffee beans during roasting using real-time NIR spectroscopy and chemometrics. <i>Food Analytical Methods</i> . Research paper - Open access. https://doi.org/10.1007/s12161-023-02473-w .	Q1 (2021)	0	5.895
47	Gorla, G., Taborelli, P., Alamprese, C., Grassi, S., Giussani, B. (2023) On the Importance of Investigating Data Structure in Miniaturized NIR Spectroscopy Measurements of Food: The Case Study of Sugar. <i>Foods</i> 2023, 12, 493. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/foods12030493	Q1 (2021)	0	5.561
46	Grassi, S., Tarapoulouzi, M., D'Alessandro, A., Agriopoulou, S., Strani, L.*, Varzakas, T. (2023) How Chemometrics Can Fight Milk Adulteration. <i>Foods</i> , 12 (1), 139. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/foods12010139	Q1 (2021)	1	5.561
45	Estivi, L., Grassi, S., Briceño-Berrú, L., Glorio-Paulet, P., Camarena, F., Hidalgo, A.*, Brandolini, A. (2022). Free Phenolic Compounds, Antioxidant Capacity and FT-NIR Survey of Debittered <i>Lupinus mutabilis</i> Seeds. <i>Processes</i> , 10 (8), 1637. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/pr10081637	Q2 (2021)	2	3.352
44	Grassi, S.*, Benedetti, S., Magnani, L., Pianezzola, A., Buratti, S. (2022) Seafood freshness: e-nose data for classification purposes. <i>Food Control</i> , 138, 108994. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.108994	Q1 (2021)	7	6.652
43	Difonzo, G., Grassi, S., Paciulli, M. (2022) Upcycling of Agro-Food Chain By-Products to Obtain High-Value-Added Foods. <i>Foods</i> , 11 (14), 2043. Editorial - Open access. https://doi.org/10.3390/foods11142043	Q1 (2021)	1	5.561

42	Grassi, S.* , Casiraghi, E. (2022) Advances in NIR Spectroscopy Analytical Technology in Food Industries. <i>Foods</i> , 11 (9), 1250. Editorial - Open access. https://doi.org/10.3390/foods11091250	Q1 (2021)	0	5.561
41	Grassi, S. , Strani, L., Alamprese, C.*, Pricca, N., Casiraghi, E., Cabassi, G. (2022). A FT-NIR process analytical technology approach for milk renneting control. <i>Foods</i> , 11 (1), 33. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/foods11010033	Q1 (2021)	3	5.561
40	Loffredi, E., Grassi, S. , Alamprese, C. *(2021) Spectroscopic approaches for non-destructive shell egg quality and freshness evaluation: Opportunities and challenges. <i>Food Control</i> , 129, 108255. Review. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108255	Q1	7	6.652
39	Altília, S., Foschino, R.*, Grassi, S. , Antoniani, D., Dal Bello, F., Vigentini, I. (2021) Investigating the growth kinetics in sourdough microbial associations. <i>Food Microbiology</i> , 99, 103837. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103837	Q1	4	6.374
38	Cebrián, E., Núñez, F., Rodríguez, M., Grassi, S.* , González-Mohino, A. (2021) Potential of near infrared spectroscopy as a rapid method to discriminate OTA and non-OTA-producing mould species in a dry-cured ham model system. <i>Toxins</i> , 13 (9), 620. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/toxins13090620	Q1	4	5.075
37	Grassi, S. , Gullì, M., Visioli, G., Marti, A. * (2021) Gluten aggregation properties as a tool for durum wheat quality assessment: a chemometric approach. <i>LWT</i> , 142, 111048. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111048	Q1	7	6.056
36	Alamprese, C., Grassi, S.* , Tugnolo, A., Casiraghi, E. (2021) Prediction of olive ripening degree combining image analysis and FT-NIR spectroscopy for virgin olive oil optimisation. <i>Food Control</i> , 123, 107755. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107755	Q1	6	6.652
35	Rico-Rodriguez, F., Strani, L., Grassi, S.* , Lancheros, R., Serrato, J. C., & Casiraghi, E. (2021). Study of Galactooligosaccharides production from dairy waste by FTIR and chemometrics as Process Analytical Technology. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 126, 113-120. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.fbp.2020.12.009	Q1	5	5.105
34	França, L., Grassi, S.* , Pimentel, M. F., & Amigo, J. M. (2021). A Single Model to Monitor Multistep Craft Beer Manufacturing using Near Infrared Spectroscopy and Chemometrics. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 126, 95-103. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.fbp.2020.12.011	Q1	6	5.105
33	De Nisi, P., Borgonovo, G., Tramontana, S., Grassi, S. , Picozzi, C., Scaglioni, L., Mazzini, S., Mangieri, N., Bassoli, A. (2021). <i>Sisymbrium officinale</i> (the singers' plant) as an ingredient: analysis of TRPA1 somatosensory active volatile isothiocyanates in model food and drinks. <i>Foods</i> , 10 (2), 308. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/foods10020308	Q1	0	5.561
32	Antequera, T., Caballero, D., Grassi, S. , Uttaro, B., & Perez-Palacios, T. *(2021). Evaluation of fresh meat quality by Hyperspectral Imaging (HSI), Nuclear Magnetic Resonance (NMR) and Magnetic Resonance Imaging (MRI): A review. <i>Meat Science</i> , 172, 108340. Review - Open access. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108340	Q1	37	7.077
31**	Fiocco, G., Invernizzi, C., Grassi, S. , Davit, P., Albano, M., Rovetta, T., Stani, C., Vaccari, L., Malagodi, M.*, Licchelli, M., & Gulmini, M. (2021). Reflection FTIR spectroscopy for the study of historical bowed string instruments: Invasive and non-invasive approaches. <i>Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy</i> , 245, 118926. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.saa.2020.118926	Q1 (Spectroscopy)	13	3.232

30	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. <i>Foods</i> , 10 (5), 1042. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/foods10051042	Q1	6	5.561
29	Tugnolo, A., Giovenzana, V., Beghi, R., Grassi, S. , Alamprese, C., Casson, A., Casiraghi, E. & Guidetti, R. (2021). A diagnostic visible/near infrared tool for a fully automated olive ripeness evaluation in a view of a simplified optical system. <i>Computers and Electronics in Agriculture</i> , 180, 105887. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.compag.2020.105887	Q1 (Agriculture, multidisciplinary; computer science, multidisciplinary)	9	3.858
28	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 near infrared spectroscopy and chemometrics. <i>Food Control</i> , 119, 107494. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107494	Q1	5	6.652
27	Cardone, G., Grassi, S. , Scipioni, A., & Marti, A.* (2020). Bread-making performance of durum wheat as affected by sprouting. <i>LWT</i> , 134, 110021. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110021	Q1	13	4.952
26	González-Mohino, A., Pérez-Palacios, T., Antequera, T., Ruiz-Carrascal, J., Olegario, L. S., & Grassi, S.* (2020). Monitoring the Processing of Dry Fermented Sausages with a Portable NIRS Device. <i>Foods</i> , 9(9), 1294. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/foods9091294	Q2	10	4.350
25**	Raspagliesi, F., Bogani, G.*, Benedetti, S., Grassi, S. , Ferla, S., & Buratti, S. (2020). Detection of Ovarian Cancer through Exhaled Breath by Electronic Nose: A Prospective Study. <i>Cancers</i> , 12(9), 2408. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/cancers12092408	Q1 (oncology)	14	6.575
24	Hassoun, A.*, Måge, I., Schmidt, W. F., Temiz, H. T., Li, L., Kim, H. Y., Grassi, S. & Cozzolino, D. (2020). Fraud in Animal Origin Food Products: Advances in Emerging Spectroscopic Detection Methods over the Past Five Years. <i>Foods</i> , 9(8), 1069. Review - Open access. https://doi.org/10.3390/foods9081069	Q2	61	4.350
23	Albano, M., Grassi, S. , Fiocco, G., Invernizzi, C., Rovetta, T., Licchelli, M., Marotti, R., Merlo, C., Comelli, D. & Malagodi, M. (2020). A preliminary spectroscopic approach to evaluate the effectiveness of water-and silicone-based cleaning methods on historical varnished brass. <i>Applied Sciences</i> , 10(11), 3982. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/app10113982	Q2 (chemistry, multidisciplinary)	5	2.679
22	Quijano-Ortega, N., Fuenmayor, C. A., Zuluaga-Dominguez, C., Diaz-Moreno, C., Ortiz-Grisales, S., García-Mahecha, M., & Grassi, S.* (2020). FTIR-ATR Spectroscopy Combined with Multivariate Regression Modelling as a Preliminary Approach for Carotenoids Determination in Cucurbita Spp. <i>Applied Sciences</i> , 10(11), 3722. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/app10113722	Q2 (chemistry, multidisciplinary)	19	2.679
21	Grassi, S.* , Marti, A., Cascella, D., Casalino, S., & Cascella, G. L. (2020). Electric Drive Supervisor for Milling Process 4.0 Automation: A Process Analytical Approach with IIoT NIR Devices for Common Wheat. <i>Sensors</i> , 20(4), 1147. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/s20041147	Q1 (instrument, instrumentation)	2	3.576
20	Carcò, G., Schiavon, S., Casiraghi, E., Grassi, S. , Sturaro, E., Dalla Bona, M., Novelli, E., & Gallo, L. *(2019). Influence of dietary protein content on the chemico-physical profile of dry-cured hams produced by pigs of two breeds. <i>Scientific Reports</i> , 9(1), 1-12. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1038/s41598-019-55760-0	Q1 (multidisciplinary sciences)	7	3.998

19	Squeo, G., Grassi, S.* , Paradiso, V. M., Alamprese, C., & Caponio, F. (2019). FT-IR extra virgin olive oil classification based on ethyl ester content. <i>Food Control</i> , 102, 149-156. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.03.027	Q1	19	4.258
18	Grassi, S.* , Benedetti, S., Opizzio, M., Nardo, E. D., & Buratti, S. (2019). Meat and Fish Freshness Assessment by a Portable and Simplified Electronic Nose System (Mastersense). <i>Sensors</i> , 19(14), 3225. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/s19143225	Q1 (instrument, instrumentation)	46	3.275
17	Giuberti, G.*, Marti, A., Gallo, A., Grassi, S. , & Spigno, G. (2019). Resistant starch from isolated white sorghum starch: functional and physicochemical properties and resistant starch retention after cooking. A comparative study. <i>Starch-Stärke</i> , 71(7-8), 1800194. Research paper. https://doi.org/10.1002/star.201800194 .	Q2	12	2.226
16	Giraud, A., Grassi, S. , Savorani, F.*, Gavocia, G. Casiraghi, E., Geobaldo, F. (2019). Determination of the geographical origin of green coffee beans using NIR spectroscopy and multivariate data analysis. <i>Food Control</i> , 99, 137-145. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.12.033	Q1	78	4.258
15	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. <i>Foods</i> , 8(9), 405. Research paper - Open access. https://doi.org/10.3390/foods8090405	Q1	22	4.092
14	Strani, L., Grassi, S.* , Casiraghi, E., Alamprese, C., & Marini, F. (2019). Milk Renneting: Study of Process Factor Influences by FT-NIR Spectroscopy and Chemometrics. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 12(6), 954-963. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1007/s11947-019-02266-2	Q1	10	3.356
13	Grassi, S. , Vitale, R., & Alamprese, C. *(2018). An exploratory study for the technological classification of egg white powders based on infrared spectroscopy. <i>LWT</i> , 96, 469-475. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.05.065	Q1	9	3.714
12	Grassi, S.* , Casiraghi, E., & Alamprese, C. (2018). Fish fillet authentication by image analysis. <i>Journal of Food Engineering</i> , 234, 16-23. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.04.012	Q1	14	3.099
11	Grassi, S. , Cardone, G., Bigagnoli, D., & Marti, A.*(2018). Monitoring the sprouting process of wheat by non-conventional approaches. <i>Journal of Cereal Science</i> , 83, 180-187. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.08.007	Q2	19	2.452
10	Grassi, S. , & Alamprese, C.*(2018). Advances in NIR spectroscopy applied to process analytical technology in food industries. <i>Current Opinion in Food Science</i> , 22, 17-21. Review. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2017.12.008	Q1	97	3.838
9	Grassi, S. , Casiraghi, E., & Alamprese, C.* (2018). Handheld NIR device: A non-targeted approach to assess authenticity of fish fillets and patties. <i>Food Chemistry</i> , 243, 382-388. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.09.145	Q1	60	4.529
8	Malegori, C. ¹ , Grassi, S.¹ , Ohm, J. B., Anderson, J., & Marti, A.* (2018). GlutoPeak profile analysis for wheat classification: Skipping the refinement process. <i>Journal of Cereal Science</i> , 79, 73-79. Research paper - Open access. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.09.005	Q2	35	2.452
7	Grassi, S. , Casiraghi, E., Benedetti, S., & Alamprese, C.* (2017). Effect of low-protein diets in heavy pigs on dry-cured ham quality characteristics. <i>Meat Science</i> , 131, 152-157. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.05.015	Q1	10	3.126
6	Grassi, S.* , Lyndgaard, C. B., Rasmussen, M. A., & Amigo, J. M. (2017). Interval ANOVA simultaneous component analysis (i-ASCA) applied to spectroscopic data to study the effect of fundamental	Q1 (instrument, instrumentation)	11	2.701

	fermentation variables in beer fermentation metabolites. <i>Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems</i> , 163, 86-93. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.chemolab.2017.02.010			
5	Grassi, S., Amigo J. M.*, Lyndgaard C. B., Foschino R., Casiraghi, E. (2014). Beer fermentation: monitoring of process parameters by FT-NIR and Multivariate data analysis. <i>Food Chemistry</i> , 155, 279-286. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.01.060	Q1	77	3.391
4	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). <i>Food and Bioprocess technology</i> , 7(6): 1819 - 1829. Research paper. https://doi.org/10.1007/s11947-013-1189-2	Q1	18	2.691
3	Grassi, S.*, Amigo J. M., Lyndgaard C. B., Foschino R., Casiraghi E. (2014). Assessment of the sugars and ethanol development in beer fermentation with FT-IR and multivariate curve resolution models. <i>Food Research International</i> , 62, 602-608. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.03.058	Q1	28	2.818
2	Grassi, S., Alamprese C.*, Bono V., Picozzi C., Foschino R., Casiraghi E. (2013). Monitoring of lactic acid fermentation process using Fourier Transform near infrared spectroscopy. <i>Journal of Near Infrared Spectroscopy - Special Issue on Milk and Milk products</i> , 21(5), 417-425. Research paper. https://doi.org/10.1255/jnirs.1058	Q2 (applied chemistry)	25	1.480
1	Picozzi C., Volponi G., Vigentini I., Grassi S., Foschino R.* (2011). Assessment of transduction of Escherichia coli Stx2-encoding phage in dairy process conditions. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 153(3), 388-394. Research paper. https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.11.031	Q1	10	3.425

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI SENZA IMPACT FACTOR

4	Fiocco, G., Grassi, S., Invernizzi, C., Rovetta, T., Albano, M., Davit, P., Gulmini, M., Stani, C., Vaccari, L., Licchelli, M., Malagodi, M. (2020). Chemometrics tools for investigating complex synchrotron radiation FTIR micro-spectra: Focus on historical bowed musical instruments. <i>Acta IMEKO</i> , 10 (1), 201-208. Research paper - Open access. (Indicizzata Scopus, 5 citazioni)
3	Giovenzana, V., Casson, A., Beghi, R., Tugnolo, A., Grassi, S., Alamprese, C., Casiraghi, E. & Guidetti, R. (2019). Environmental benefits: Traditional vs innovative packaging for olive oil. <i>Chemical Engineering Transactions</i> , 75,193-198. Research paper. (Indicizzata Scopus, 9 citazioni)
2	Malegori, C., Grassi, S., Marques, E. J. N., de Freitas, S. T., & Casiraghi, E. (2016). Vitamin C distribution in acerola fruit by near infrared hyperspectral imaging. <i>Journal of Spectral Imaging</i> 5, a6. Research paper - Open access. (Indicizzata Scopus, 12 citazioni)
1	Grassi S., Vigentini I., Sinelli N., Foschino R., Casiraghi E. (2012). Near infrared and mid infrared spectroscopy in oenology: determination of main components involved in malolactic transformation. <i>NIR news</i> , 23 (3):13-16. Research paper.

LIBRI E CAPITOLI DI LIBRI

4	Casiraghi, E. & Grassi, S. (2022). Metodi analitici per la determinazione dell'origine geografica - 7.4 Discriminazione geografica degli oli. In "Oleum. Qualità, tecnologia e sostenibilità degli oli da olive". Curatore: L. Conte, M. Servili. Editore: Edagricole-New Business Media. Collana: Manuali professionali. EAN: 9788850656172. Capitolo di libro.
3	Amigo, J. M., & Grassi, S. (2020). Configuration of hyperspectral and multispectral imaging systems. In <i>Data Handling in Science and Technology</i> (Vol. 32, pp. 17-34). Elsevier. ISBN: 978-0-444-63977-6 (Indicizzata Scopus, 14 citazioni) . Capitolo di libro.
2	Malegori C., Grassi S. (2016) Aplicacion del analisis multivariante en las ciencias sensoriales: bases teoricas y supuestos practicos. In <i>Analisis sensorial de los alimentos</i> . AMV Ediciones, Madrid, España. Pp. 197-222. ISBN 978-84-945558-4-8. Capitolo di libro.
1	Bocchi S., Dendena B., Grassi S. (2015) Il riso. Uno sguardo a cultura, ecologia e nutrizione. Ed. Fondazione Giangiacomo Feltrinelli. Laboratorio Expo KEYWORDS. ISBN 978-88-6835-196-0. Libro.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICO-DIVULGATIVE	
4	Grassi S., Le idee di Expo verso la Carta di Milano (Expo Ideas towards Milan Charter), Tavolo tematico 15 - Vietato sprecare (Round Table Report number 15 - Forbidden to Waste)
3	Sorlini C., Dendena B., Grassi S. (2015). The way to future food production. In Science Agreement, Milan Charter, Editor Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Laboratorio Expo. ISBN: 978-88-6835-212-7
2	Sorlini C., Dendena B., Grassi S. (2015). Food security: what's behind and what's next. In Science Agreement, Milan Charter, Editor Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Laboratorio Expo. ISBN 978-88-6835-212-7
1	Sorlini C., Dendena B., Grassi S. (2015). Safe and nutritious food for all. In Science Agreement, Milan Charter, Editor Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Laboratorio Expo. ISBN: 978-88-6835-212-7

PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI TENUTISI IN ITALIA/ESTERO	
34	Grassi S, Benedetti S., Lena T., Casiraghi E., Buratti S. E-sensing technologies for quality and shelf life assessment. Keynote su invito presentata da Grassi S. a "10th Shelf Life International Meeting (X SLIM 2022)", Bogotá, Colombia, 28 novembre-1 dicembre 2022.
33	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 agosto 2022.
32	Alamprese C., Grassi S. Analisi FT-NIR degli esteri etilici degli acidi grassi nell'olio di oliva. Poster presentato da Alamprese al "9° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2022)", Izola, Slovenia, 7-9 giugno 2020.
31	Grassi S., Alamprese C. Spettroscopia NIR per l'autenticazione dell'aceto. Relazione orale presentata da Grassi S. al "9° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2022)", Izola, Slovenia, 7-9 giugno 2020.
30	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 da Alamprese C. a "18th Euro Fed Lipid Congress", online, 18-21 ottobre 2021.
29	Alamprese C., Grassi S., Squeo G., Caponio F., Casiraghi E. Can NIR spectroscopy foster olive oil chain sustainability? Relazione orale presentata da Alamprese C. a "1st SensorFint International Workshop", Porto (Portugal), 30 settembre - 01 ottobre 2021.
28	Grassi S., Casiraghi E., Ruiz Carrascal J. Study of ice crystal formation in beef. Poster presentato a "NIR Italia Online 2021", 23-24 febbraio 2021, online. doi: https://doi.org/10.5281/zenodo.4549236
27	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 febbraio 2021, online. doi: https://doi.org/10.5281/zenodo.4549236
26	Alamprese C., Loffredi E., Grassi S. Development of a diffuse reflectance FT-NIR spectroscopy method for the shell egg quality assessment. Poster presentato come <i>flash presentation</i> da Loffredi a "NIR Italia Online 2021", 23-24 febbraio 2021, online. doi: https://doi.org/10.5281/zenodo.4550759 (premio per miglior poster presentation).
25	Grassi S., Fiocco G., Invernizzi C., Rovetta T., Albano M., Davit P., Gulmini M., Stani C., Vaccari L., Licchelli M., & Malagodi M. Managing complex Synchrotron radiation FTIR micro-spectra from historic bowed musical instruments by chemometrics. Relazione orale presentata da Grassi S. a IMEKO, Firenze, 4-6 dicembre 2019. In Proceedings of the IMEKO, 114 -119. ISBN 9299008450.
24	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 maggio 2019.
23	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.
22	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 da Alamprese a "SISSG 2018 - Oli e grassi: qualità ed autenticità - tecnologie e sottoprodotti". Bari, 18-19 ottobre 2018.
21	Grassi S., Ratti S., Alamprese C. Oxidative stability of cold-pressed vegetable oils: traditional and innovative assessment methodologies. Poster presentato da Alamprese a "16th Euro Fed Lipid Congress", Belfast, 16-19 settembre 2018.

20	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 da Alamprese a “16th Euro Fed Lipid Congress”, Belfast, 16-19 settembre 2018.
19	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 da Alamprese C. a “8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018)”. Genova, 30-31 maggio 2018.
18	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 “8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2018)”. Genova, 30-31 Maggio 2018. ISBN:9788894115321
17	Grassi S. , Cardone, G., Bigagnoli, D., Marti A. Monitoring cereals sprouting by MicroNIR. Relazione orale presentata da Grassi S. a “8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018)”. Genova, 30-31 maggio 2018. ISBN:9788894115321
16	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 “8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2018)”. Genova, 30-31 Maggio 2018. ISBN:9788894115321
15	Grassi S. , Vitale R., Alamprese C. Application of IR spectroscopy to classify egg white powders based on technological properties. Relazione orale presentata da Alamprese C. a “XVII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products”. Edinburgh, 3-5 settembre 2017.
14	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 giugno 2017. ISBN: 978190671527-4
13	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 giugno 2017. ISBN: 978190671527-4
12	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 giugno 2017. ISBN: 978190671527-4
11	Alamprese C., Grassi S. , Casiraghi E. Applicazione della spettroscopia NIR al monitoraggio di processi alimentari. Relazione orale presentata da Alamprese C. a “7° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2016)”, Milano, 13-14 ottobre 2016. ISBN:9788894115314
10	Grassi S. , Casiraghi E., Alamprese C. Utilizzo di uno strumento portatile (MicroNIR) per l'autenticazione di specie ittiche. Poster presentato a “7° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2016)”, Milano, 13-14 ottobre 2016. ISBN:9788894115314
9	Casiraghi E., Grassi S. , Alamprese C. Quality assessment of Italian dry-cured hams by FT-NIR spectroscopy. Poster presentato a “17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Foz do Iguassu, Brazil, 18-23 ottobre 2015. ISSN: 2447-3758
8	Malegori C., Grassi S. , Marquez E., Pimentel M.F., Tonetto de Freitas S., Pasquini C., Casiraghi E. HIS for quality evaluation of vitamin C content in Acerola fruit. Poster presentato a “17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Foz do Iguassu, Brazil, 18-23 ottobre 2015. ISSN: 2447-3758
7	Grassi S. , Rasmussen M., Lyndgaard Bøge C., Casiraghi E., Amigo J.M. Effect of temperature, fermentation time and yeast type on beer fermentation metabolites studied by infrared spectroscopy and ANOVA simultaneous component analysis (ASCA). Poster presentato a “17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. Foz do Iguassu, Brazil, 18-23 ottobre 2015. ISSN: 2447-3758
6	Grassi S. , Amigo J. M., Bøge Lyndgaard C., Foschino R., Casiraghi E. Comprehensive monitoring of beer fermentation by using NIR and MIR spectroscopy and chemometrics. Relazione orale presentata da Grassi S. a “6° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2014)”, Modena, 28-30 maggio 2014. ISBN 9788890406485
5	Grassi S. , Amigo J. M., Picozzi C., Vigentini I., Foschino R., Casiraghi E. Near Infrared Spectroscopy to monitor sourdough fermentation. Poster presentato a “6° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2014)”. Modena, 28-30 maggio 2014. ISBN 9788890406485
4	Malegori C., Grassi S. , Foschino R., Casiraghi E. Infrared Spectroscopy to discriminate microorganisms involved in food industry contamination. Poster presentato a “6° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2014)”. Modena, 28-30 maggio 2014. ISBN 9788890406485
3	Grassi S. , Alamprese C., Bono V., Picozzi C., Foschino R., Casiraghi E., Amigo J.M. MCR applied to milk lactic acid fermentation monitoring. Flash presentation presentata da Grassi a “16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. La Grande-Motte, France, 2 - 7 giugno 2013. Second prize of the Best Poster Award. DOI: 10.14758/NIR2013.016

2	Grassi S., Amigo J.M., Bøge Lyndgaard, Vigentini I., Casiraghi E. Beer fermentation monitoring by using FT-NIR spectroscopy. Poster presentato a “16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy”. La Grande-Motte, France, 2 - 7 giugno 2013. DOI: 10.14758/NIR2013.016
1	Alamprese C., Grassi S., Picozzi C., Bono V., Casiraghi E. Applicazione di tecniche spettroscopiche IR al monitoraggio della produzione di latti fermentati. “5° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIR Italia 2012)”, Agripolis, Legnaro (PD), 26-28 settembre 2012.

4. ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

<i>Convegni nazionali: comunicazione orale (n=7)</i>			
	Data	Titolo	Sede
7	7-9/06/2022	COMUNICAZIONE ORALE - “NIR for vinegar adulteration assessment”, 9° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR, NIR Italia 2022.	Capo d'Istria, Slovenia
6	24-25/02/2021	COMUNICAZIONE ORALE - <i>A PAT approach for common wheat with IIoT NIR devices</i> . NIR Italia ONLINE.	Virtuale
5	29-31/05/2018	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Monitoring cereals sprouting by MicroNIR</i> . NIR Italia 2018. 8° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR, NIR Italia 2018	Genova, Italia
4	14-16/02/2017	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Sensing and chemometric approaches for food processing, quality and shelf-life management</i> . Workshop di Chemiometria	Vietri, Italia
3	12-14/10/2016	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Hyperspectral NIR Imaging for Vitamin C Mapping in Acerola (Malpighia emarginata)</i> . 7° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR, NIR Italia 2016.	Milano, Italia
2	28-30/05/2014	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Comprehensive monitoring of beer fermentation by using NIR and MIR spectroscopy and chemometrics</i> . 6° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR, NIR Italia 2014.	Modena, Italia
1	25-27/09/2013	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Microbial food fermentations: innovative approach using NIR and MIR spectroscopy</i> . 18th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology.	Conegliano, Italia

<i>Convegni internazionali: comunicazione orale (n=10; n=9 settore AGR/15)</i>			
	Data	Titolo	Sede
10	28/11/2022-1/12/2022	COMUNICAZIONE ORALE SU INVITO - KEYNOTE - <i>E-sensing technologies for quality and shelf life assessment</i> . Conferenza: “10th Shelf Life International Meeting (X SLIM 2022)”. Conferenza:	Bogotá, Colombia
9	23-25/06/2021	COMUNICAZIONE ORALE - “NIR spectroscopy as a sustainable technology for the food system”. Conferenza: 6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021).	Virtuale
8	13-15/10/2021	COMUNICAZIONE ORALE SU INVITO - <i>Sensing and chemometric approaches for food processing, quality, authenticity and shelf-life management</i> . Conferenza: 5th International Congress on Research and Innovation in Food Engineering, Science and Technology - IICTA 2021.	Virtuale
7	20-22/01/2020	COMUNICAZIONE ORALE SU INVITO - <i>Green approaches for olive and oil quality evaluation</i> . Conferenza: International Conference - EVOO Research's Got Talent 2020	Bari, Italia
6	4-5/12/2019	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Managing complex Synchrotron radiation FTIR micro-spectra from historic bowed musical instruments by chemometrics</i> . Conferenza: 2019 IMEKO TC-4 International Conference	Firenze, Italia
5	15-20/09/2019	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Wheat sprouting: a process monitoring approach by a NIR portable device</i> . Conferenza: 18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy	Gold Coast, QLD, Australia

4	18-21/04/2017	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Gluten aggregation properties extrapolation for a comprehensive evaluation of wholegrain and refined flours</i> . Conferenza: 16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop	Thessaloniki, Greece
3	16-18/09/2015	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Optical techniques for food safety purpose</i> . Conferenza: 5th MoniQA International Conference "Food and Health - Risks and Benefits"	Porto, Portogallo
2	13-17/04/2014	COMUNICAZIONE ORALE - <i>Comprehensive monitoring of beer fermentation by using NIR and MIR spectroscopy and advanced data analysis</i> . Conferenza: 11th International Trends in Brewing	Ghent, Belgio
1	2-7/06/2013	COMUNICAZIONE ORALE (FLASH PRESENTATION)- <i>MCR applied to milk lactic acid fermentation monitoring</i> . Conferenza: Icnirs2013 - 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy	La Grande Motte, Francia

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

Anno	Premi e riconoscimenti
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"
2020	Premio EVOO Excellence in Research Award assegnato nella categoria Food technologies and Food chemistry al Convegno Internazionale EVOO Researcher's got talent 2020
2018	Borsa finanziata da Fondazione Banco di Lombardia - Progetto Professionalità Ivano Becchi - "SUPERCHILL! - Studio della formazione di cristalli di ghiaccio nel processo di Superchilling di prodotti carnei" TECAL - IPROCAR, Universidad de Extremadura, 3 mesi di borsa per attività di ricerca
2015	Premio per i giovani ricercatori per la partecipazione alla conferenza 17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, stanziato da SISNIR
2014	Short Term Scientific Mission (STSM) per il progetto COST ACTION FA1001 - Ente ospitante: Facoltà di Scienze, Università di Copenhagen, Prof. Rinnan Asmund (21-29/08/2014)
2013	Borsa di studio di 3 mesi all'interno del programma Lifelong Learning Programme (LLP) - Erasmus placement - in visita presso la Facoltà di Scienze dell'Università di Copenhagen
2013	Premio per miglior poster (2° posto) presentato alla conferenza 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, offerto da The HélioSpir Association
2013	Premio per i giovani ricercatori per la partecipazione alla conferenza 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, stanziato da SISNIR
2013	Travel Award NIR2013 - Premio per la partecipazione alla conferenza 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, stanziato da ICNIRS

6. ALTRE ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

6.1. INCARICHI PRESSO L'ATENEO

Periodo	Incarico
Dal 2023	Membro del collegio didattico del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari
Da 03/2022	Rappresentante dei ricercatori in Giunta di Dipartimento - DeFENS (8 marzo 2022-31 maggio 2024)
Dal 2021	Membro del collegio didattico del CdS in Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Dal 2021	Membro delle commissioni di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (G29; G60) e in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (G30)

6.2 PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI O SCIENTIFICI DI RIVISTE INTERNAZIONALI

Guest Editor	Foods - Special Issue "Advances in NIR Spectroscopy Analytical Technology in Food Industries", Guest Editors: E. Casiraghi, S. Grassi. Foods - Special Issue "Upcycling of Agro-Food Chain By-Products to Obtain High-Added Value Foods", Guest Editors: G. Difonzo, S. Grassi & M. Paciulli.
Topic Editor	Foods, MDPI (dal 2020)
Peer Reviewer	Revisore per riviste scientifiche internazionali del settore di Scienze e Tecnologie Alimentari <u>Elsevier</u> : Journal of Food Engineering, Food Control, Trends in Food Science & Technology, Journal of Cereal Science. <u>Wiley</u> : International Journal of Food Science & Technology, Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of the Institute of Brewing. <u>Royal Society of Chemistry</u> : Analytical Methods. <u>MDPI</u> : Sensors, Foods, Applied Sciences <u>SAGE Journal</u> : Journal of Near Infrared spectroscopy.

6.3 PARTECIPAZIONE A COMITATI SCIENTIFICI E ORGANIZZATORI DI CONVEGNI

Periodo	Convegno
07-09/06/2022	Membro del Comitato Scientifico di NIR Italia 2022. 9° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR, Capo d'Istria, Slovenia.
24-25/02/2021	Membro del Comitato Scientifico di NIR Italia ONLINE - Simposio Italiano di Spettroscopia NIR, Milano, Italia.
12-14/10/2016	Membro del Comitato Organizzatore di NIR Italia 2016. 7° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR, Milano, Italia.
1-3/07/2015	Collaborazione con il Comitato Organizzatore di 10th AISTEC Conference - Grain for feeding the world, Milano, Italia.
7-11/04/2014	Membro del Comitato Organizzatore di Laboratorio EXPO School - Agricoltura e Alimentazione, Laboratorio EXPO, Fondazione Feltrinelli

6.4 PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Periodo	Società
2022 - presente	Segretaria del Direttivo della Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)
2022 - presente	Responsabile del Gruppo Giovani della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
2022 - presente	Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
2018 - 2022	Membro del Direttivo della Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)
2016 - presente	Membro della Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)
2013 - presente	Membro dell'International Council for Near Infrared Spectroscopy (ICNIRS)

6.5 ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE NELL'AMBITO DI PROCEDURE DI SELEZIONE COMPETITIVE O PER IL RILASCIO DI TITOLI

Thesis opponent	Processo alla carne. Il caso della "carne cancerogena": analisi mediatica" tesi finale per il Master in Comunicazione della Scienza (Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati, Sissa, Trieste), sotto la supervisione della Prof.ssa Gianna Milano.
External evaluation committee PhD commission	Valutazione del progetto "The use of Near Infrared Spectroscopy and Near Infrared Hyperspectral Imaging for the analysis of fumonisin B1" e membro della commissione per l'ammissione alla Scuola di dottorato presso Stellenbosch University (Department of Food Science, Faculty of Agriculture) della candidata Anja Laubscher. Colloquio tenutosi il 06/02/2023 alle ore 14.15.

6.6 ATTIVITÀ DI III MISSIONE

Periodo	Attività
10/11/2021 19/10/2020	Seminario "L'etichettatura degli alimenti, cosa dobbiamo sapere" destinato a studenti delle scuole superiori presso Istituto Scolastico Paritario Maddalena di Canossa in presenza o online
02/12/2019	Relatore per il webinar "SOS - Analisi dell'immagine e spettroscopia vis-NIR per valutare la maturazione delle olive" organizzato nell'ambito del progetto AGER S.O.S. rivolti agli attori della filiera di produzione dell'olio d'oliva.
23/05/2019	Video divulgativo per il progetto finanziato da National Administrative Department of Science, Technology and Innovation (Colciencias). Video ICETEX Fellow
28/04/2015	Terzo Colloquio Internazionale di Laboratorio Expo, Università Statale di Milano
12/04/2014	Intervento "Viaggio nel tempio del gusto" per l'evento "La Storia in piazza: i tempi del cibo", Palazzo Ducale, Genova
05/12/2014	Secondo Colloquio Internazionale di Laboratorio Expo, Università Statale di Milano, Gallerie d'Italia, ExpoGate
05/12/2013	Primo Colloquio Internazionale di Laboratorio Expo, Università degli Studi di Milano
03/2014 - 05/2015	Video divulgativi per il progetto LabExpo: <ul style="list-style-type: none"> • Futurabilia: Food (r)evolution, di Silvia Grassi • Locale o equosolidale?, di Silvia Grassi e Bianca Dendena • Spreco alimentare, cosa ci insegna?, Silvia Grassi intervista Andrea Segré • La ruta de la Quinoa Real, Capitolo 1: A pranzo con donna Viviana • La ruta de la Quinoa Real, Capitolo 2: Sostenibilità ad alta quota • La ruta de la Quinoa Real, Capitolo 3: Tre terra e cielo, la quinoa in campo

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

Data

03 aprile 2023

Luogo

Milano