

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, (setto 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. 38 del 15/05/2020) - Codice concorso 4381 (Bando D.R. 1870/2020 del 30/04/2020)

Ivano De Noni

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	DE NONI
NOME	IVANO
DATA DI NASCITA	17 APRILE 1960

INSERIRE IL PROPRIO CURRICULUM

(non eccedente le 30 pagine)

1. FORMAZIONE E CARRIERA SCIENTIFICA

1.1 STUDI E QUALIFICHE

28/03/2017 con validità fino al 28/03/2026 - Abilitazione Scientifica Nazionale per l'accesso alla prima fascia dei professori universitari, settore concorsuale 07/F1 (bando DD 1532/2016).

2002-ad oggi - Professore Associato (SSD AGR15 - 07F1) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano (UNIMI).

2018-ad oggi - Direttore Scuola di Specializzazione in "Igiene e tecnologia del latte e derivati" di UNIMI.

2014-ad oggi - Direttore della rivista tecnica "Il Latte" (ISSN 0392-6060) Ed. Tecniche Nuove, Milano.

2012 ad oggi. Membro del Collegio Dottorato di ricerca in "Scienze per i sistemi alimentari/Food systems", presso UNIMI.

2006-2012. Membro del Collegio Dottorato di ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti", presso UNIMI.

2014-ad oggi - Membro del Comitato Scientifico di Ce.D.R.A. - Centro di Divulgazione delle Ricerche nel settore Agroalimentare (Cesena).

1995-2002 - Ricercatore (SSD AGR15 - 07F1) presso DiSTAM (oggi DeFENS) di UNIMI.

1986-1996 - Direttore chimico, Ispettorato Centrale per la Prevenzione e Repressione delle Frodi Agroalimentari (ICQRF) del MIPAAF.

1986 - Borsista presso il DiSTAM (oggi DeFENS) di UNIMI.

1984-1985 - Docente Scuola secondaria. Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

1984 - Laurea in "Scienze Agrarie" presso l'Università degli Studi di Milano (votazione 110/110 lode, relatore

prof. P. Resmini).

1.2 PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE, CORSI DI PERFEZIONAMENTO E STAGE

1. “Short training course” presso il NIZO (Ede-Olanda) per l’apprendimento di particolari tecniche analitiche per il settore alimentare. (1991).
2. “Short training course” presso la “Federal Dairy Research Station” (FAM, Berna-Svizzera) per l’apprendimento di particolari tecniche analitiche per il settore alimentare. (1992).
3. Research fellow (5 mesi) presso il NIZO Food Research (Ede, Olanda). (2005).

1.3 ESPERIENZE PROFESSIONALI

1. Nel 1984 il prof. Ivano De Noni consegue la **laurea in Scienze Agrarie** presso UNIMI (110/110 e lode) discutendo la tesi sperimentale “Cinetica chimica dell’imbrunimento non enzimatico nei formaggi fusi” (relatore prof. P. Resmini).
2. Nel 1986 vince un concorso per “**Direttore chimico**” bandito dal MIPAAF e, dal 18/12/1986, assume la suddetta qualifica presso l’ufficio dell’ICQRF che opera nella Facoltà di Agraria di UNIMI sotto il coordinamento del prof. P. Resmini.
3. Nel 1991 e nel 1992 segue due “**short training courses**” rispettivamente presso il **NIZO** (Ede-Olanda) e la “**Federal Dairy Research Station**” (FAM, Berna-Svizzera) per l’apprendimento di particolari tecniche analitiche chimico-fisiche.
4. Dal 1986 al 2002 partecipa alle riunioni e all’attività della “**Sottocommissione interministeriale per l’aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi di latte e formaggi**” presso il MIPAAF, diventandone dal 1995 al 2002 e dal 2011 al 2012 **membro effettivo**. Attraverso l’attività svolta e le collaborazioni con strutture di ricerca pubbliche e private matura una significativa conoscenza della legislazione nazionale e comunitaria del settore alimentare che, unitamente alle acquisizioni scientifiche derivanti dalla propria attività di ricerca, gli permettono di svolgere collaborazioni con Enti preposti al controllo degli alimenti (NAS, GdF, ASL) e consulenze tecniche d’ufficio per diversi Tribunali nell’ambito di procedimenti penali riguardanti frodi alimentari.
5. Dal 1989 al 2002 è **membro** del gruppo di lavoro “**Grano duro**” della **Commissione “alimenti e bevande” dell’UNI**. Fino al 1995 partecipa alle riunioni e all’attività del gruppo in rappresentanza dell’ICQRF.
6. Nel 1995 vince un concorso per **ricercatore** (SSD G08A - Scienza e tecnologia dei prodotti agro-alimentari) presso la Facoltà di Agraria di UNIMI. Dal 1° luglio dello stesso anno prende servizio presso il DiSTAM (oggi DeFENS) con la qualifica di ricercatore che gli verrà confermata nel 1998.
7. Nel 2007 e 2008 partecipa alle riunioni del “**Gruppo Esperti Latte e Prodotti Lattieri**” presso la **Commissione Europea** in rappresentanza del MIPAAF.
8. Nel 2002 consegue l’idoneità al ruolo di **Professore Universitario di II fascia** per il SSD AGR/15 e nello stesso anno è chiamato dal DiSTAM (ora DeFENS) della Facoltà di Agraria di UNIMI.
9. Dal 2002 al 2008 ha fatto parte del **Comitato tecnico-scientifico del “Centro Studi sulla Montagna”** della Provincia di Brescia.
10. Nel 2008-2009 è stato **membro** del **Working Group EFSA** “Potential health impact of β -casomorphins and related peptides”. (6 mesi).
11. Dal 2006 al 2014 ha fatto parte del Comitato scientifico del “**Centro di studi applicati e per la gestione sostenibile e la difesa della montagna (GeSDiMont)**”, Centro che promuove, coordina e sviluppa attività formative e di ricerca per il territorio montano.
12. Nel quadriennio 2012-2016 ha fatto parte del Gruppo di Studio per l’accordo di Programma tra MIUR e UNIMI (polo di Edolo). (MIUR Uff. III Prot. N. 1293 del 05/08/2011).
13. Nel triennio 2011-2013 ha fatto parte dell’**Osservatorio antifrode** istituito da **INEA e MIPAAF** nell’ambito del Progetto “Strumenti di supporto per la valutazione del rischio di frodi nel sistema agroalimentare”.
14. Dal 2011 al 2015 ha fatto parte del **Management Committee della COST Action FA1005** “Improving Health Properties of Food by Sharing our Knowledge on the Digestive Process - INFOGEST”, ed è stato

membro del WG 1 “Food Structure and Nutrient Bioavailability” della stessa COST Action.

15. Nel 2020 è tra i proponenti la costituzione del “CRC One Health”: Uomo, Animale, Ambiente” di UNIMI.

2. ATTIVITÀ DI DIDATTICA, DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

2.1 INSEGNAMENTI, MODULI E UNITA' DIDATTICHE TENUTI COME TITOLARE

1. Dall'A.A. 1998/99 ad oggi insegna “**Tecnologie Alimentari**” (ora “Scienze Agrarie e Tecnologie Alimentari”) presso la “Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione” della Facoltà di Medicina e Chirurgia di UNIMI (per 5 AA anche per la medesima Scuola della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università degli Studi di Milano Bicocca).

2. Dall’AA 2002/03 all’AA 2007/08 è **titolare** dell’insegnamento “**Tecnologia lattiero-casearia I mod. 1 - lattini fermentati, creme, burro, ice-cream**” e “**Tecnologia lattiero-casearia I mod. 2 - processi di risanamento e conservazione del latte**” per il CdL in “Scienza della produzione e trasformazione del latte” di UNIMI.

3. Dall’AA 2004/05 all’AA 2017/18 è **titolare** dell’insegnamento “**Indici di qualità e proprietà funzionali di latte e derivati**”, corso opzionale (6 CFU) per il CdL in “Scienze Alimentari” di UNIMI.

4. Nel biennio accademico 2008/10 è **titolare** dell’insegnamento “**Trasformazione dei prodotti tipici**” (8 CFU) per CdL in “Scienze agroambientali” di UNIMI.

5. Dall’AA 1995/96 all’AA 2000/01 e dall’AA 2011/12 ad oggi insegna “**Chimica e tecnologia del latte e derivati**” (1-5 CFU in funzione dell’AA) per la “Scuola di Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati” della Facoltà di Medicina Veterinaria di UNIMI. **Dal 2018 è Direttore della stessa Scuola.**

6. Dall’AA 2007/08 ad oggi è **titolare** dell’insegnamento “**Tecnologia delle bevande alcoliche**”, corso opzionale (4 CFU) per i corsi di Laurea della facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari di UNIMI.

7. Dall’AA 2013/14 ad oggi è **titolare** dell’insegnamento “**Tecnologia della birra e distillati**”, corso opzionale (4 CFU) per il corso di Laurea in “Viticoltura ed enologia” di UNIMI.

8. Dall’AA 1999/2000 all’AA 2008/09 è **titolare** dell’insegnamento “**Industrie Agrarie**” (6 CFU) e dall’AA 2009/10 ad oggi è **titolare** dell’insegnamento “**Trasformazioni delle produzioni**”, corso fondamentale (6 CFU) per il CdL in “Valorizzazione e tutela dell’ambiente e del territorio montano” di UNIMI.

Dal 2015 al 2019 per gli insegnamenti di “**Tecnologia delle bevande alcoliche**”, “**Tecnologia della birra e distillati**” e “**Trasformazioni delle produzioni**” ha verbalizzato complessivamente 1152 esami (le statistiche per gli anni precedenti non sono disponibili nel database UNIMI).

2.2 LEZIONI INTEGRATIVE, ESERCITAZIONI E SEMINARI

1. Seminari di “Tecnologie Alimentari” presso la “Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione” della Facoltà di Medicina e Chirurgia di UNIMI.

2. Lezioni, seminari e esercitazioni per i seguenti corsi:

- “Industrie Agrarie” (CdL. Scienze e Tecnologie Agrarie di UNIMI), dall’AA 1994/95;
- “Tecnologie tradizionali e innovative per il settore dei cereali” (ex Processi della tecnologia alimentare: tecnologia dei cereali e derivati”) (CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari di UNIMI), dall’AA 1996/97;
- “Chimica e Tecnologia del latte” (CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari di UNIMI) dall’AA 1998/99.

Per gli insegnamenti di “Industrie Agrarie”, “Tecnologia dei cereali e derivati”, “Chimica e Tecnologia del latte” e “Tecnologie avanzate per il settore lattiero caseario” (CdL Scienze Agrarie di UNIMI), è stato membro delle Commissioni di esame di profitto.

2.3 LEZIONI PER CORSI DI PERFEZIONAMENTO, DI DOTTORATO, DI FORMAZIONE E SEMINARI

1. Lezioni/seminari nell’ambito di corsi di formazione e Master di I livello attivati dalla “Scuola Superiore

5. Anna” di Pisa (anni 2003 e 2004).
2. Lezioni nell’ambito di corsi ECM organizzati per la formazione continua del personale veterinario delle ASL della Lombardia (anni 2003, 2004 e 2005, 36 crediti formativi ECM).
3. Docenze nell’ambito di corsi di formazione organizzati da Comunità Montane della Lombardia (anni 2013 e 2014, 42 ore).
4. Docenze nell’ambito di “Seminari di aggiornamento e approfondimento per il personale dei laboratori” del MIPAAF - ICQRF, organizzati da FormezPA (Istituto italiano di formazione e assistenza tecnica per le pubbliche amministrazioni - Dipartimento della Funzione Pubblica della Presidenza del Consiglio) (anni 2006/2007, 120 ore).
5. Lezioni nell’ambito di Corsi di Specializzazione in Economia Agricola Montana organizzati da ARS.UNI.VCO (Associazione per lo sviluppo della cultura, degli studi universitari e della ricerca nel Verbano Cusio Ossola) (anno 2012, 10 ore).
6. Lezioni di “Merceologia e Tecnologia degli Alimenti” nell’ambito di corsi di formazione professionale organizzati da Scuola Interuniversitaria Lombarda di Specializzazione per l’Insegnamento Secondario - Sezione di Milano (SILSIS-MI) (AA 2005/07 e 2008/09, 35 ore).
7. Lezioni di “Tecnologia lattiero-casearia” nell’ambito del corso FSE “TECNICO SUPERIORE DELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROINDUSTRIALI” organizzato da Ambrosiana Management s.r.l. e Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione e Formazione e Lavoro (anno 2006, 20 ore).
8. Lezioni nell’ambito del corso Casari per gestori di alpeggio organizzato dalle Comunità montane di Morbegno, Alta Valtellina e Sondrio (anno 2013, 18 ore).
9. Lezioni nell’ambito del corso “Caseificazione in alpeggio: sicurezza alimentare dei prodotti ottenuti” organizzato dalla ASL di Sondrio (anno 2013, 24 ore).
10. Lezioni nell’ambito del Corso Operatore delle lavorazioni casearie organizzato Academy Plus - Percorsi formativi modulari per l’eccellenza e l’innovazione nel settore agroalimentare lombardo, Regione Lombardia (anno 2014, 13 ore).
11. Lezioni nell’ambito del Master universitario di I livello “Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari”, Università di Genova (anno 2015, 5 ore).
12. Seminario “Occurrence and fate of lactose in dairy products” nell’ambito della Summer school “Food Allergies and Intolerances”, Università di Milano Bicocca (anno 2015, 2 ore).
13. Seminario “Valorizzazione, innovazione tecnologica e tutela dei prodotti tipici lattiero-caseari montani” nell’ambito del corso ReStartAlp - Idee che muovono montagne. Campus ReStartAlp - Fondazione Garrone (anno 2016, 3 ore).
14. Lezioni nell’ambito del Master di II livello “MED&FOOD: sistemi di gestione, controllo e valorizzazione delle eccellenze alimentari del Mediterraneo”, Università di Bari (anno 2018, 4 ore).
15. Lezioni nell’ambito del Master di II livello “Alimentazione e Dietetica Applicata”. Università di Milano Bicocca (anni 2019 e 2020, 6 ore).
16. Corso di formazione qualificante per il personale tecnico di UNIMI “Spettrometria di Massa”, (anno 2016, 4 ore di seminari teorici e 21 ore di esercitazioni).
17. Corso “Mass Spectrometry: Fundamentals and Applications in Food Science” per i dottorandi dei corsi del dottorato Food Systems di UNIMI, (anno 2015, 6 ore di lezioni e 8 ore di esercitazioni).
18. Lezioni di “Tecnologie alimentari: caseificazione” nell’ambito del Corso di perfezionamento “Archeologia e scienze: teoria e pratica di alcuni ambiti della recente ricerca interdisciplinare” di UNIMI (anno 2019, 2 ore).
19. Lezioni riguardanti le operazioni unitarie nei processi di trasformazione del latte e del siero nell’ambito del Corso biennale “Tecnico superiore specializzato nei processi di trasformazione, gestione e valorizzazione della filiera-lattiero-casearia” organizzato dalla Fondazione Istituto Tecnico Superiore per le nuove tecnologie per il made in Italy (anni 2018, 2019 e 2020, 60 ore).
20. Lezioni riguardanti le tecnologie innovative e sostenibili nel settore lattiero-caseario nell’ambito del corso “Tecnico superiore specializzato nell’innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione” organizzato dalla Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l’innovazione

del sistema agroalimentare (anno 2020, 4 ore).

2.4 ATTIVITA' DI SUPERVISIONE

RELATORE di tesi di Dottorato di Ricerca presso UNIMI.

1. Traceability of mountain cheeses: identification and characterization of biochemical markers, PhD in Food Science, Technology and Biotechnology, XXII cycle, tesi discussa nel 2010.
2. Bioactives in milk-derived products: bacterial production of immunomodulatory casein hydrolysates and tools for identification of immunogenic bacterial protein, PhD in Food Science, Technology and Biotechnology, XXIV cycle, tesi discussa nel 2012.
3. Bacterial enzymatic activities as potential markers for assessing the technological properties of (un)processed milk, PhD in Food Science, Technology and Biotechnology, XXVII cycle, tesi discussa nel 2014.

RELATORE di tesi di Specializzazione presso la Scuola di Specializzazione in "Igiene e tecnologia del latte e derivati" di UNIMI.

1. Monitoraggio quali-quantitativo degli antibiotici in allevamenti da latte piemontesi. AA 2018/19.
2. I sensi elettronici nell'analisi di latte e derivati. AA 2018/19.
3. Igiene e tecnologia del gelato artigianale e risultanze dei controlli ufficiali nelle gelaterie delle ATS Milano Città metropolitana nel triennio 2016-2018. AA 2018/19.
4. Valutazione del glifosato e metaboliti in latte e derivati in relazione alla sicurezza alimentare. AA 2018/19.
5. Latte di capra sarda: caratteristiche qualitative e proprietà coagulative. AA 2018/19.
6. Inquinanti organici persistenti nel latte dei pinnipedi. AA 2018/19.

RESPONSABILE SCIENTIFICO di assegnisti di ricerca presso UNIMI.

1. Assegno di ricerca di **tipo A** nell'area della tematica "Formazione ed evoluzione di composti ad attività biologica negli alimenti in funzione della composizione e dei processi tecnologici e digestivi". Area scientifico-disciplinare 08 - Scienze Agrarie, presso il DeFENS - UNIMI. 1/8/2012-31/7/2014, rinnovo 1/8/2014-31/7/2016.
2. Assegno di ricerca post-doc di **tipo A** relativo al progetto "Applicazioni di tecnologie a ultrasuoni e plasma freddo nel settore lattiero-caseario" nell'ambito della linea di ricerca "Sviluppo di nuovi processi, alimenti e/o componenti rilevanti per preferenze e comportamento alimentare, stato di nutrizione e salute umana". Area scientifico-disciplinare 08 - Scienze Agrarie, presso il DeFENS - UNIMI. 1/2/2018-27/12/2018.

RESPONSABILE SCIENTIFICO di giovani promettenti presso UNIMI.

1. Borsa di studio per il proseguimento della formazione di promettenti laureati per l'area scientifico-disciplinare Scienze Agrarie e Veterinarie sul finanziamento messo a disposizione dal Progetto INTERREG "Valori e sapori delle produzioni alpine (PROALPI)". UNIMI (6 mesi, da 1/1/2012 a 30/6/2012).
2. Borsa di studio per il proseguimento della formazione di promettenti laureati per l'area scientifico-disciplinare Scienze Agrarie e Veterinarie sul finanziamento messo a disposizione da Progetto AGER "Farm-level interventions supporting dairy industry innovation (FARM-INN)" (12 mesi, 1/8/2020 a 31/5/2020).

RELATORE di 19 Tesi di Laurea Magistrale presso UNIMI dall'AA 2014/15 (elenco tesi ante AA 2014/15 non disponibile in database UNIMI).

1. STUDIO DELL'ATTIVITA' DELL'ENZIMA alfa-L-FUCOSIDASI NEL LATTE MEDIANTE CROMATOGRAFIA LIQUIDA

IN FASE INVERSA (RP-HPLC). AA 2002/03, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

2. STUDIO DELL'ATTIVITA' FERMENTATIVA DI *Streptococcus thermophilus* IN LATTE ZUCCHERATO. AA 2003/04, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

3. RUOLO DEL CAGLIO IN PASTA DELLA LIPOLISI DEL FORMAGGIO PROVOLONE: STUDIO PRELIMINARE PER LA STANDARDIZZAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI. AA 2003/04, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

4. RILASCIO DI BETA-CASOMORFINA-5 E BETA-CASOMORFINA-7 DURANTE LA DIGESTIONE IN VITRO DI BETA-CASEINA BOVINA E DI 'ALIMENTI PER LATTANTI' A BASE DI LATTE. AA 2006/07, SCIENZE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

5. IDENTIFICAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DI UN PEPTIDE INDICE DI STAGIONATURA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO. AA 2008/09, SCIENZE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

6. COMPOSIZIONE E VALORE NUTRACEUTICO DELLA FRAZIONE LIPIDICA DEL COLOSTRO BOVINO. AA 2011/12, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

7. DETERMINAZIONE DI PEPTIDI AD ATTIVITA' BIOLOGICA IN FORMAGGI, PASTA E LORO DIGERITI MEDIANTE UPLC/HR-MS. AA 2012/13, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

8. ASSESSMENT OF CO₂ PRODUCTION RATE IN LEERDAMMER CHEESE. AA 2014/15, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

9. VALUTAZIONE DELLA PROTEOLISI DURANTE LA MATURAZIONE DEL FORMAGGIO GORGONZOLA DOP. AA 2014/15, SCIENZE AGRARIE (CLASSE LM-69).

10. CARATTERIZZAZIONE ANALITICA DEL FORMAGGIO STRACHITUNT DOP. AA 2014/15, SCIENZE AGRARIE (CLASSE LM-69).

11. DIGERIBILITA' E RILASCIO DI PEPTIDI BIOATTIVI IN SEGUITO A DIGESTIONE GASTRO-INTESTINALE IN VITRO DI BISCOTTI PER L'INFANZIA. AA 2014/15, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

12. RILASCIO DI BETA-CASOMORFINE E DI ESORFINE IN SEGUITO A DIGESTIONE GASTROINTESTINALE IN VITRO DI BISCOTTI PER L'INFANZIA ED EFFETTO CITOTOSSICO DEI DIGESTATI SU UN MODELLO DI EPITELIO INTESTINALE IN VITRO. AA 2016/17, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

13. STUDY ON MECHANICAL PROPERTIES OF POTATO PROTEIN GELS AS A MATRIX FOR MUSHROOM'S BURGER. AA 2016/17, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

14. DANNO TERMICO E RILASCIO DI BETA-CASOMORFINE IN LATTE UMANO FORTIFICATO DESTINATO A NEONATI PREMATURI. AA 2016/17, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

15. SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI NEL SETTORE DEI FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA. AA 2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

16. IMPROVEMENT OF BEER SHELF-LIFE BY ADDITION OF POLYPHENOLS FROM OLIVE OIL VEGETATION WATER DURING BREWING. AA 2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

17. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE DELLA BIRRA FEBUS BIO. AA 2018/19, SCIENZE AGRARIE (CLASSE LM-69).

18. STUDIO DEI FENOMENI PROTEOLITICI POTENZIALMENTE RESPONSABILI DELLA GELIFICAZIONE DEL LATTE UHT. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

19. INFLUENZA DELLA TEMPERATURA DI STAGIONATURA E DI SALATURA SULLO SVILUPPO DI MICRORGANISMI RESPONSABILI DI DIFETTI DI GONFIORE NEL FORMAGGIO VALTELLINA CASERA DOP. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM-70).

RELATORE di 56 tesi di Laurea Triennale presso UNIMI dall'AA 2014/15 (elenco tesi ante AA 2014/15 non disponibile in database UNIMI)

1. MONITORAGGIO DELLE FASI DI AVVIAMENTO DI UN NUOVO SITO PRODUTTIVO DEDICATO ALLA PRODUZIONE DI FORMAGGI A CROSTA FIORITA. AA 2014/15, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

2. GESTIONE DELLA QUALITA E DELLA SICUREZZA NELLA PRODUZIONE DI FORMAGGI IN UN MINICASEIFICIO. AA 2014/15, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

3. TECNOLOGIA E PRATICA DELLA PRODUZIONE DI BIRRA IN UN MICROBIRRIFICIO. AA 2014/15, SCIENZE E

TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26)

4. PROCESSI DI VINIFICAZIONE DEL VALCAMONICA IGT 'COPPELLE' E DEL VALCAMONICA PASSITO 'IL SANT' DELL'AZIENDA ROCHE DEI VIGNALI. AA 2014/15, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).
5. POSSIBILI CRITERI ANALITICI PER LA CARATTERIZZAZIONE DEL FORMAGGIO 'FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA' PRODOTTO IN ALPEGGIO. AA 2005/06, SCIENZA DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE (CLASSE L-20).
6. FACIES FLORISTICA DEI PASCOLI E PROFILO ACIDICO E TERPENICO DEL GRASSO DEL LATTE E DEL FORMAGGIO 'BITTO, AA 2005/06, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).
7. VALUTAZIONE DEL RILASCIO DI BETA-CASOMORFINE IN SEGUITO A DIGESTIONE GASTROINTESTINALE IN VITRO DI SISTEMI MODELLO DI LATTI PER L'INFANZIA. AA 2013/14, SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26).
8. IDENTIFICAZIONE DEI FATTORI COLTURALI E TECNOLOGICI CONNESSI CON L'ENOLOGIA VARIETALE. AA 2013/14, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).
9. VALORIZZAZIONE TECNOLOGICA DEI MICRORGANISMI AUTOCTONI DEL FORMAGGIO SILTER. AA 2011/12, SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (CLASSE L-25).
10. VALUTAZIONE DELLA SHELF-LIFE DEL FORMAGGIO 'ASIAGO PRESSATO' DURANTE LA CONSERVAZIONE REFRIGERATA. AA 2009/10, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).
11. VALUTAZIONE DELLA SHELF LIFE DI UNA CACIOTTA AL PEPERONCINO DURANTE LA CONSERVAZIONE REFRIGERATA. AA 2009/10, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).
12. PROFILO TERPENICO DEL BURRO DI CREMA DI SIERO DERIVANTE DALLA CASEIFICAZIONE A 'FORMAI DE MUT' DI ALPEGGIO. AA 2008/09, SCIENZA DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE (CLASSE L-20).
13. VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ANALITICHE DI ALCUNI TERRENI VITATI E VINI DELLA VALTELLINA. AA 2008/09, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).
14. EFFETTO DELLA FILTRAZIONE SU ALCUNE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E SUL PROFILO DELLE SOSTANZE VOLATILI DI BIRRE ARTIGIANALI NON PASTORIZZATE. AA 2008/09, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).
15. APPLICAZIONE DI MODELLI FENOLOGICI E DEMOGRAFICI IN APICOLTURA. AA 2008/09, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-20).
16. LA FILIERA DEL TALEGGIO D.O.P.: ASPETTI TECNOLOGICI E COMMERCIALI. AA 2008/09, SCIENZA DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATT (CLASSE L-20).
17. CARATTERISTICHE E CONTENUTO DI COMPOSTI NUTRACEUTICI A BASE LIPIDICA NEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI. AA 2008/09, SCIENZA DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE (CLASSE L-20).
18. VALUTAZIONE DI ALCUNE CARATTERISTICHE REOLOGICHE E COMPOSITIVE DI UN FORMAGGIO FUSO SPALMABILE PRODOTTO IN DIVERSE CONDIZIONI DI CREMIFICAZIONE. AA 2003/04, SCIENZA DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE (CLASSE L-20).
19. ASPETTI GESTIONALI E FILIERE DI LAVORAZIONE DI UNA AZIENDA LATTIERO-CASEARIA DI MONTAGNA. AA 2003/04, SCIENZA DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE (CLASSE L-20).
20. VALUTAZIONE DI ALCUNI PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI DEL LATTE CONFERITO ALLA "LATTERIA SORESINA" E DI ALCUNI PRODOTTI DERIVATI. AA 2003/04, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).
21. ASPETTI GESTIONALI E PRODUTTIVI DEL BIRRIFICIO AGRICOLO WB VALLE CAMONICA. AA 2015/16, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).
22. CARATTERIZZAZIONE DI PREPARATI COMMERCIALI A BASE DI POLIFENOLI E MONITORAGGIO DEL CONSUMO DI OSSIGENO IN SIMIL-VINO. AA 2015/16, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).
23. L'ATTIVITA' DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI SVOLTA DALL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA. AA 2015/16, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).
24. INFLUENZA DELLA TEMPERATURA DEI CONSERVAZIONE SULLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E

SULL'EVOLUZIONE DELLA FRAZIONE VOLATILE IN BIRRE ARTIGIANALI. AA 2015/16, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

25.IL LATTOSIO E LE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DELATTOSATI. AA 2015/16, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

26.STUDIO DI ALCUNE CARATTERISTICHE COMPOSITIVE DEL FORMAGGIO 'FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA' PRODOTTO IN ALPEGGIO. AA 2007/08, SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26).

27.CARATTERIZZAZIONE DI PELLICOLE ESTENSIBILI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI FORMAGGI. AA 2007/08, SCIENZA DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE (CLASSE L-20).

28.INFLUENZA DELLA FORMAZIONE VEGETAZIONALE DEL PASCOLO SUL PROFILO MICROBICO DI LATTE E FORMAGGIO ASIAGO DOP. AA 2007/08, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

29.L'ALLEVAMENTO CAPRINO IN VALLE CAMONICA: ASPETTI GESTIONALI E QUALITA' DELLE PRODUZIONI.AA 2002/03, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).

30.CARATTERIZZAZIONE ANALITICA DI VODKE DEL COMMERCIO. AA 2010/11, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

31.SVILUPPO DI UN METODO CROMATOGRAFICO PER LA DETERMINAZIONE DELLE AMMINE BIOGENE IN SIMIL-VINO E VINO. AA 2010/11, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

32.COAGULANTI VEGETALI: ORIGINE ED UTILIZZO IN CASEIFICAZIONE. AA 2010/11, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

33.ASPETTI GESTIONALI E FILIERE DI LAVORAZIONE DEL LATTE DI UNA AZIENDA CAPRINA DI MONTAGNA. AA 2010/11, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).

34.STUDIO DI FENOMENI BIOCHIMICI CARATTERIZZANTI LA MATURAZIONE DEL FORMAGGIO GORGONZOLA DOP. AA 2016/17, G29 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

35.AROMI VARIETALI E TECNICHE DI VINIFICAZIONE. AA 2016/17, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).

36.L'IDROMELE, STORIA, TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE QUALITATIVE. AA 2016/17, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).

37.VALUTAZIONE DELLA SHELF-LIFE DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA D.O.P. E NOSTRANO VAL LESINA DURANTE LA CONSERVAZIONE REFRIGERATA IN ATMOSFERA MODIFICATA. AA 2012/13, SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (CLASSE L-25).

38.MESSA A PUNTO DELLA FORMULAZIONE E DEL PROCESSO PRODUTTIVO DI UNO YOGURT DELATTOSATO E ADDIZIONATO DI BATTERI PROBIOTICI. AA 2012/13, BIOTECNOLOGIE VEGETALI, ALIMENTARI E AGROAMBIENTALI (CLASSE L-2).

39.SOPRAVVIVENZA DELLA MICROFLORA AUTOCTONA DI FORMAGGI DI MALGA A LATTE CRUDO DOPO DIGESTIONE GASTRO-INTESTINALE IN VITRO. AA 2012/13, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).

40.TECNICHE DI VINIFICAZIONE ADOTTATE DALL'AZIENDA 'LE CANTORIE' PER LA PRODUZIONE DEL FRANCIACORTA DOCG. AA 2012/13, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).

41.RICOGNIZIONE E ANALISI DI TRE CASEIFICI AZIENDALI IN VALLE CAMONICA NELLA PRODUZIONE DEL SILTER. AA 2012/13, VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO MONTANO (CLASSE L-25).

42.CONTROLLO DEI PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI NELLE DIVERSE FASI DI PRODUZIONE DI FORMAGGI MOLLI. AA 2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

43.PROPRIETA' FUNZIONALI DELLE SIEROPROTEINE DEL LATTE VACCINO E LORO UTILIZZO IN AMBITO ALIMENTARE. AA 2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

44.ARRICCHIMENTO E ALLEGGERIMENTO DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI. AA 2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

45.MONITORAGGIO CHIMICO E MICROBIOLOGICO NELLE DIVERSE FASI DI PRODUZIONE DELLA RICOTTA. AA

2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

46. CONFRONTO TRA TECNICHE SPETTROSCOPICHE E CROMATOGRAFICHE PER LA DETERMINAZIONE DEL LATTOSIO NEL LATTE MATERNO. AA 2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

47. CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA E DELLA FRAZIONE VOLATILE DI BIRRE ARTIGIANALI. AA 2017/18, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

48. LA TECNICA FTIR PER IL CONTROLLO DELLE UVE DESTINATE ALLA VINIFICAZIONE. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

49. I PEPTIDI BIOATTIVI DI LATTE E DERIVATI. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

50. IL PROCESSO DI CONCENTRAZIONE DEL LATTE PER LA PRODUZIONE DI YOGURT: CONFRONTO TRA EVAPORAZIONE E OSMOSI INVERSA. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

51. AROMI varietali dell'uva e tecnologie di vinificazione in grado di valorizzarli nel vino. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

52. QUALITÀ DEL LATTE USATO PER LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PUZZONE DI MOENA D.O.P. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

53. LA BIRIFICAZIONE: ASPETTI NORMATIVI E TECNOLOGICI. AA 2018/19, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

54. IL SAKÈ: ASPETTI TECNOLOGICI, MICROBIOLOGICI E SENSORIALI. AA 2019/2020, VITICOLTURA ED ENOLOGIA (CLASSE L-25).

55. VALIDAZIONE DI UN IMPIANTO DI PASTORIZZAZIONE DEL LATTE. 2019/2020, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

56. RUOLO DEI LISATI DI LIEVITO SULL'ADSORBIMENTO DI COMPOSTI SOLFORATI DURANTE LA CONSERVAZIONE DEL VINO. AA 2019/2020, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE L-26).

3. ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

3.1. RESPONSABILITÀ DI PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI E NAZIONALI, AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI

1. Responsabile del Progetto Partecipazione al progetto FIRST "Studio dei fenomeni biochimici che caratterizzano il processo fermentativo nella preparazione degli yogurt bianchi dolcificati" (dal 01/01/2000 al 31/12/2000).

2. Responsabile del Progetto FIRST "Modificazioni proteiche a significato tecnologico e nutrizionale indotte dalla tecnologia di preparazione dello yogurt" (dal 01/01/2001 al 31/12/2001).

3. Responsabile del Progetto FIRST "Analisi degli isotopi stabili dei macrocomponenti dello yogurt per lo studio del metabolismo dei batteri lattici e per la caratterizzazione della zona di produzione (dal 01/01/2002 al 31/12/2002).

4. Responsabile del Progetto FIRST "Studio di parametri per la valutazione della qualità e della conservabilità del latte crudo e del latte pastorizzato" (dal 01/01/2003 al 31/12/2003).

5. Responsabile del Progetto FIRST "Studio della variabilità dell'attività dell'enzima α -L-fucosidasi nel latte di vacca crudo o termizzato" (dal 01/01/2004 al 31/12/2004).

6. Responsabile del Progetto FIRST "Messa a punto di un metodo analitico per la ricerca della crema di siero presamico nel burro tradizionale" (dal 01/01/2005 al 31/12/2005).

7. Responsabile del Progetto Messa a punto di protocolli per l'idrolisi enzimatica delle sieralbumine umana e vaccina finalizzati alla produzione di Albutensine". ATE_PUR20062008 (dal 01/01/2006 al 31/12/2006).

8. Responsabile del Progetto "Produzione di latte UHT a danno termico limitato: studio di fattibilità". ATE_PUR20062008 (dal 01/01/2007 al 31/12/2007).

9. Responsabile del Progetto Studio di parametri analitici per la caratterizzazione di alcuni formaggi DOP lombardi prodotti in alpeggio con particolare riferimento alle possibili relazioni esistenti tra facies floristica

- dei pascoli e profilo acidico del grasso del formaggio”. ATE_PUR20062008 (dal 01/01/2008 al 31/12/2008).
10. Responsabile del Progetto “Studio del rilascio di esorfine da glutine o caseina durante la preparazione e digestione gastro-intestinale in vitro di prodotti lattiero-caseari o di derivati dei cereali”. ATE_PUR20072010 (dal 01/01/2009 al 31/12/2009).
11. Responsabile del Progetto “Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: studio dei fenomeni di migrazione e delle condizioni di utilizzo nella conservazione dei formaggi tipici” (FORTIPACK). Piano della ricerca 2007-2009. Ente erogatore: Regione Lombardia (dal 01/10/2008 al 31/03/2010).
12. Responsabile di Unità Operativa Filiera latte e formaggi di capra nell'ambito del Progetto INTERREG “Valori e sapori delle produzioni tradizionali alpine (PROALPI)”. ID Progetto 7654173-PO di cooperazione transfrontaliera IT/CH 2007-2013 (dal 01/01/2009 al 31/01/2012).
13. Responsabile del Progetto “Studio del rilascio di esorfine da glutine o caseina durante la preparazione e digestione gastro-intestinale in vitro di prodotti lattiero-caseari o di derivati dei cereali”. ATE-PUR90 (dal 01/01/2009 al 31/12/2009).
14. Responsabile del progetto. “Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni del formaggio Silter” (VALTEMAS). Bando programma regionale di ricerca in campo agricolo 2010-2012. Ente erogatore: Regione Lombardia. (dal 01/04/2011 al 30/09/2013).
15. Responsabile del Progetto “Formulazione di un nuovo prodotto caseario magro probiotico”. Bando Programma di sviluppo rurale 2007-2013 Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale”. Ente erogatore: Regione Lombardia (dal 30/06/2012 al 31/12/2013).
16. Responsabile del Progetto: “Produzione di Yogurt delattosato probiotico confezionato in bicchiere di cartoncino riciclabile”. Programma di sviluppo rurale 2007-2013 Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale”. Ente erogatore: Regione Lombardia (dal 01/08/2012 al 31/01/2014).
17. Responsabile del Progetto “Nuove formulazioni casearie per l'innovazione dei formaggi a pasta filata - PROFIL”. FEASR - Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. SOTTOMISURA 16.2 - “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie ” - “Progetti pilota e sviluppo di innovazione”. Ente erogatore Regione Lombardia (dal 01/11/2016 al 31/12/2019).
18. Responsabile del Progetto “Microrganismi autoctoni e fitodepurazione per la sicurezza e la sostenibilità del burro e dei formaggi a latte crudo prodotti in Valle Camonica e nel Sebino Bresciano” (MIFISSO). Operazione 16.1.01 “Gruppi Operativi PEI” del Programma di sviluppo Rurale 2014-2020. Ente erogatore Regione Lombardia (dal 15/08/2019 ad oggi).
19. Responsabile unità operativa del Progetto “Farm-level interventions supporting dairy industry innovation (FARM-INN)”. Bandi Fondazione Cariplo 2018 (dal 09/2018 ad oggi).

3.2. ORGANIZZAZIONE, COORDINAMENTO o APPARTENENZA A NETWORK E GRUPPI DI RICERCA INTERNAZIONALI e NAZIONALI

1. 2003-ad oggi. Membro della “Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari” (SISTAL).
2. 1989-1993. Partecipazione al progetto di ricerca dell'Unione Europea “BCR - N. 333. Durum/common wheat in Pasta”.
3. 1991-1993. Partecipazione al progetto MIPAAF “Moderne strategie lattiero-casearie”.
4. 1992-1993. Partecipazione all'attività del “IDF Group of experts E56”.
5. 1994-1997. Partecipazione al progetto di ricerca dell'Unione Europea “SM&T - MAT1-CT-940015. Development of methods to detect adulteration of durum wheat pasta products with common wheat”.
6. 1998-2000. Partecipazione al progetto di ricerca dell'Unione Europea “SM&T - CT97 - 2208 “Casein and caseinate in cheese”.
7. 1999. Partecipazione al progetto di ricerca interuniversitario COFIN - Programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale. Progetto “Modifiche strutturali e delle proprietà biologiche di proteine alimentari a seguito di trattamenti termici”.
8. 1999-2000. Partecipazione al progetto MURST cofinanziato (ex 40%) “Modifiche strutturali e delle

proprietà biologiche di proteine alimentari a seguito di trattamenti termici”.

9. 1999-2001. Componente Unità di ricerca. Programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale - PRIN. Progetto “Molecole innaturali prodotte a carico di proteine alimentari a seguito di trattamenti termici”. dal 26-11-1999.

10. 2001-2004. Partecipazione al progetto MIQUAGP - “Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione”. ERSAF - Regione Lombardia.

11. 2003-2005. Partecipazione al progetto FISR Fondo interventi strategici per la ricerca - Settore: agrobiotecnologie. Oggetto: qualità, salubrità e sicurezza di alcuni prodotti lattiero-caseari. Progetto “Genuinità Formaggi a Pasta Filata - GEFORPASTA”.

12. 2003-2005. Partecipazione al progetto FISR Fondo interventi strategici per la ricerca - Settore: agrobiotecnologie. Oggetto: qualità, salubrità e sicurezza di alcuni prodotti lattiero-caseari. Progetto “Sicurezza Igienica di Formaggi Tipici Italiani - SIFORTI”.

13. 2005-2008. Partecipazione al progetto FISR Fondo interventi strategici per la ricerca. Progetto “Qualità e sicurezza dei cereali: disponibilità ed efficacia di composti bioattivi (QUA.SI.CER.)”.

14. 2006-2008. Componente Unità di ricerca. Programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale - PRIN. Caratteristiche reologiche, macro e microstrutturali di impasti non convenzionali dal 30-01-2006.

15. 2007 e 2015. Collaborazione con Facoltà di Life Sciences University of Reading (UK) “Genotyping of bovine milk from different breeds” (prof. Ian Givens, direttore della Food Production & Quality Research Division).

16. 2008-2009. Membro del Working Group EFSA “Potential health impact of β -casomorphins and related peptides” (dal 01/08/2008 al 31/01/2009).

17. 2011-2015. Membro del Management Committee della Food and Agriculture COST ACTION FA 1005 - Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process (INFOGEST) dal 05/04/2011 al 04/04/2015.

18. 2012. Regione Lombardia - ERSAF. Progetto “Miglioramento del formaggio Grana Padano DOP: prove di produzione senza lisozima (GP-Lfree).

19. 2012-2013. Bando MIPAAF ad affidamento diretto. Progetto “Valorizzazione della produzione del Grana Padano tramite il controllo di filiera e l’ottimizzazione dei processi produttivi”.

20. 2016. Collaborazione con Teagasc Food Research Centre, Moorepark, Fermoy, Co. Cork (IR) “Identification of peptides with potential antioxidant activity released after simulated gastrointestinal digestion of whey (proteins) and its products” (dr. Linda Giblin) dal 01/10/2016 al 31/12/2016.

21. 2019. “Sviluppo di un metodo LC-MS per l’identificazione e quantificazione di peptidi ad attività opioide agonista derivanti dall’idrolisi enzimatica di latte vaccino con diverse varianti genetiche della beta-caseina”. Collaborazione con Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) - UOS di Torino (Dott.ssa Cavallarin).

22. 2018-2019. “Effect of pre-fermentative steps on thiol precursors in Grillo grape”. In collaborazione con UNIMI-DeFENS (dott.ssa D. Fracassetti e prof. A. Tirelli) e azienda agricola “Tasca d’Almerita” (Sclafani Bagni, PA).

23. In corso. “Identificazione di composti bioattivi presenti in estratti vegetali”. In collaborazione con Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze, Università di Milano-Bicocca. (prof.ssa Airoidi e dott. Palmioli).

24. In corso. Gruppo di ricerca “Evaluation of the antioxidant and satiating activity of *in vitro* digested biscuits for infant nutrition in intestinal cells and osteoblasts”. In collaborazione con IRCCS Istituto Ortopedico Galeazzi, Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Biomediche per la Salute.

25. In corso. Gruppo di ricerca “Personalization of the microbiota of donor human milk with mother’s own milk”. In collaborazione con Fondazione IRCCS Ca’ Granda Ospedale Maggiore Policlinico, Dipartimento della Donna, del Bambino e del Neonato, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), e CNR - Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria (IBBA).

26. In corso. Gruppo di ricerca “Human milk fortifiers for preterm infants”. In collaborazione con Fondazione IRCCS Ca’ Granda Ospedale Maggiore Policlinico, Dipartimento della Donna, del Bambino e del

Neonato, Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica.

27. In corso. Gruppo di ricerca “La biodisponibilità del calcio contenuto nel formaggio Grana Padano DOP in confronto a quello delle acque minerali e verifica della sua capacità di aumentare la densità minerale ossea in vivo, ex vivo e in vitro” (Progetto BONECHEESE). Finanziato dal “Consorzio per la Tutela del Formaggio “Grana Padano DOP”. In collaborazione con Università Cattolica di Piacenza, Dipartimento di Scienze Biomediche per la Salute-UNIMI, Dipartimento di Fisiopatologia Medico-Chirurgica e dei Trapianti-UNIMI.

28. In corso. Gruppo di ricerca “Valutazione dell’attività antiossidante da parte di digeriti *in vitro* di diverse miscele peptidiche della caseina bovina in cellule intestinali e osteoblasti”. In collaborazione con IRCCS Istituto Ortopedico Galeazzi, Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Biomediche per la Salute. Parte di questo lavoro è stata finanziata dal Ministero della Salute (Ricerca Corrente).

29. In corso. Gruppo di ricerca “Studies of the Blue pigment produced by *Pseudomonas fluorescens* in Mozzarella cheese”. In collaborazione con UNIMI-DeFENS (prof. Roberto Foschino), Goethe Universität Frankfurt (prof. Helge Bode), Università di Pisa (prof.ssa Ilaria Degano).

30. In corso. Gruppo di ricerca “Extracellular thermostable proteolytic activity of the milk spoilage bacterium *Pseudomonas fluorescens* on bovine caseins”. In collaborazione con Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) (dott.ssa Milena Brasca, dott. Stefano Morandi, dott.ssa Tiziana Silveti).

31. In corso. Gruppo di ricerca “Effect of different yeasts and nitrogen content on thiol precursors”. In collaborazione con UNIMI-DeFENS (dott.ssa D. Fracassetti), Chemistry department at Taras Sevchenko National University (Kyiv, Ukraina) e Geisenheim University (Germania; dr. Andrii Tarasov e prof. Doris Rauhut).

32. In corso. Gruppo di ricerca “How to analyse, compare and represent the peptidomic data from food digestion?” In collaborazione con 13 enti di Ricerca europei facenti parte del “working group Infogest”.

3.3 RESPONSABILITÀ DI STUDI E RICERCHE SCIENTIFICHE AFFIDATI DA QUALIFICATE ISTITUZIONI PUBBLICHE O PRIVATE

1. Membro del Working Group EFSA “Potential health impact of β -casomorphins and related peptides”, 2008-2009 (6 mesi).

2. Membro dell’Osservatorio antifrode istituito da INEA e MIPAAF nell’ambito del Progetto “Strumenti di supporto per la valutazione del rischio di frodi nel sistema agroalimentare”, triennio 2011-2013.

3. Membro del “Gruppo di studio” per l’attuazione dell’Accordo di Programma siglato tra il MIUR e UNIMI volto al consolidamento e potenziamento del Polo di Edolo della Facoltà di Agraria, dal 01/01/2012 al 2016.

3.4 SPECIFICHE ESPERIENZE PROFESSIONALI CARATTERIZZATE DA ATTIVITÀ DI RICERCA ATTINENTI AL SETTORE CONCORSALE PER CUI È PRESENTATA LA DOMANDA

4. Scientific Advisor per il “Research and development Department of Cheese Divison” di FrieslandCampina (NL), dal 01/03/2000 al 23/05/2001.

5. Responsabile assistenza e consulenza scientifica nell’ambito dei “Controlli sui valori nutrizionali riportati sull’etichetta del latte fresco pastorizzato a marchio Carnini” (Parmalat SpA), ai fini della verifica dei valori nutrizionali presenti sulle etichette dei Prodotti, dal 01/02/2010 al 31/01/2011.

6. Membro dell’Osservatorio antifrode istituito presso INEA e MIPAAF nell’ambito del Progetto di ricerca INEA “Strumenti di supporto per la valutazione del rischio di frodi nel sistema agroalimentare”, dal 01/01/2011 al 31/12/2013.

7. Responsabile di assistenza e consulenza scientifica nell’ambito dei “Controlli sui valori nutrizionali riportati sull’etichetta del latte fresco pastorizzato a marchio Carnini” (Parmalat SpA), ai fini della verifica dei valori nutrizionali presenti sulle etichette dei Prodotti”, dal 01/02/2011 al 31/01/2013.

8. Co-Responsabile di ricerca “Evaluation and fate of formate in fermented milk - The European food & feed cultures association” (EFFCA), dal 16/03/2015 al 16/06/2015.

9. Co-Responsabile di ricerca “Studio delle comunità microbiche in formaggi erborinati” - Sacco srl, dal

25/03/2015 al 25/11/2015.

10. “Direttore chimico” presso l’ufficio dell’ICQRF che opera nella Facoltà di Agraria di UNIMI sotto il coordinamento del prof. P. Resmini. Dal 1986 al 1996.

11. “Training course” presso il NIZO (Ede-Olanda) e la “Federal Dairy Research Station” (FAM, Berna-Svizzera) per l’apprendimento di particolari tecniche analitiche chimico-fisiche. Nel 1991 e nel 1992.

12. Partecipazione Commissione “alimenti e bevande UNI” gruppo di lavoro “Grano duro” dal 01/07/1989 al 31/12/2002. Fino al 1995 partecipa alle riunioni e all’attività del gruppo in rappresentanza dell’ICQRF.

13. Partecipazione alle riunioni e all’attività della “Sottocommissione interministeriale per l’aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi di latte e formaggi” presso il MIPAAF dal 1986 al 2002.

14. Membro effettivo della “Sottocommissione per l’aggiornamento periodico dei Metodi Ufficiali di analisi relativi a latte e formaggi” istituita per il MiPAAF, dal 20/11/1995 al 31/12/2002 e dal 2011 al 2012.

15. Co-autore del Metodo Ufficiale di analisi relativo al “Riconoscimento e dosaggio del siero di latte vaccino nel latte di bufala e nei formaggi prodotti con l’impiego totale o parziale di latte di bufala mediante RP-HPLC delle sieroproteine specifiche”.

16. Co-autore del Metodo Ufficiale di analisi relativo al “Metodo di ricerca della presenza qualitativa del latte vaccino nel latte e nei formaggi di capra mediante RP-HPLC delle sieroproteine specifiche”.

17. Componente del Comitato tecnico-scientifico del “Centro Studi sulla Montagna” della Provincia di Brescia, dal 2002 al 2008.

18. Partecipazione alle riunioni del “Gruppo Esperti Latte e Prodotti Lattieri” presso Commissione Europea in rappresentanza del MIPAAF nel biennio 2007-2008.

19. Preposto al responsabile del laboratorio di radiochimica e delle attività di radioprotezione del DiSTAM (ora DeFENS)-UNIMI dal 2002 al 2013.

20. Membro del Working Group EFSA “Potential health impact of β -casomorphins and related peptides”, 2008-2009 (6 mesi).

21. Membro del Comitato scientifico del “Centro di studi applicati e per la gestione sostenibile e la difesa della montagna (GeSDiMont)”, Centro che promuove, coordina e sviluppa attività formative e di ricerca per il territorio montano, 2006-2014.

22. Membro dell’Osservatorio antifrode istituito da INEA e MIPAAF nell’ambito del Progetto “Strumenti di supporto per la valutazione del rischio di frodi nel sistema agroalimentare”, triennio 2011-2013.

23. Membro del “Gruppo di studio” per l’attuazione dell’Accordo di Programma siglato tra il MIUR e UNIMI volto al consolidamento e potenziamento del Polo di Edolo della Facoltà di Agraria, dal 01/01/2012 al 2016.

24. Membro del Comitato Scientifico di Ce.D.R.A. - Centro di Divulgazione delle Ricerche nel settore Agroalimentare (Cesena), dal 01/01/2014 ad oggi.

3.5. APPARTENENZA AL GRUPPO DEI PROPONENTI DI LINEE DI RICERCA FINANZIATE PER ASSEGNI DI RICERCA DI TIPO A

1. “Formazione ed evoluzione di composti ad attività biologica negli alimenti in funzione della composizione e dei processi tecnologici e digestivi”.

2. “Applicazioni di tecnologie a ultrasuoni e plasma freddo nel settore lattiero-caseario”

3.6. PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI

1. Direttore della rivista tecnica “Il Latte” (www.lattenews.it) (ISSN 0392-6060) Ed. Tecniche Nuove, Milano, dal 2014-ad oggi.

2. Co-Editor dell’Italian Journal of Food Science dal 2016 ad oggi.

3.7 CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI

RICERCA

1. Premiato con il Fondo per il finanziamento delle attività base di ricerca finanziato dal MIUR - FFABR, in data 5 dicembre 2017.

3.8 PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE E APPARTENENZA AL COMITATO SCIENTIFICO DI CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Contributi in atti di convegno con abstract o in extenso in atti stampati o digitali.

Il ruolo del candidato come relatore del Prof. De Noni è indicato con una sottolineatura

1. Pellegrino L., Oreglio M., **De Noni I.** (1993). Riconoscimento del latte in polvere nel formaggio mozzarella mediante valutazione dell'intensità della reazione di Maillard. I Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (1° CISETA), Atti pubblicati in: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Chiriotti ed., pp. 763-773, Parma, 18-20 ottobre.

2. Pellegrino L., **De Noni I.**, Resmini P. (1992). Quality assurance in high performance liquid chromatography. Seminar of IDF on "Analytical QA and GLP in Dairy Laboratories", Sonthofen, Germania, 18-20 maggio.

3. Pellegrino L., **De Noni I.**, Resmini P. (1994). The relationship between lactulose and furosine indices as a quality parameter of sterilized milk. Atti del "24th International Dairy Congress", p. 115. Melbourne, Australia, 18-22 settembre.

4. Resmini P., **De Noni I.**, Sala G. (1994). Caratteristiche chimico-analitiche di composti del latte correlabili con le diverse caratteristiche disgenesiche. Progetto finalizzato "Moderne Strategie Lattiero-Casearie", Relazione del secondo anno di attività. Vol. 2°, pp. 42-46. Ed. Tecniche Nuove (MI).

5. Resmini P., Pellegrino L., **De Noni I.** (1994). Nuovi indici di qualità per la valorizzazione del latte alimentare e dei formaggi freschi. Atti convegno "Latte e derivati: tra tecnologia e nutrizione attualità della ricerca", p. 21. Roma, 7-8 giugno.

6. Pellegrino L., Oreglio M., **De Noni I.** (1994). Riconoscimento del latte in polvere nel formaggio mozzarella mediante valutazione dell'intensità della reazione di Maillard. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", pp. 763-774. Chiriotti Editore, Pinerolo (TO).

7. Pagani M. A., Pellegrino L., **De Noni I.**, Resmini P. (1995). Filiera produttiva e danno termico della pasta alimentare secca. In "Un mondo di pasta, 1st World Pasta Congress", p. 169-185. Roma, 25-28 ottobre.

8. Resmini P., **De Noni I.** (1996). Marker molecolari di prodotto e di processo nel controllo della qualità dei prodotti alimentari. Atti convegno "Recenti sviluppi e prospettive delle metodologie cromatografiche ed elettroforetiche ad alta risoluzione applicate all'analisi degli alimenti", p. 1-15. CNR Area della Ricerca, Roma, 5-8 marzo.

9. **De Noni I.**, Resmini P. (1996). La caratterizzazione analitica di latte e derivati: stato attuale e prospettive. Atti convegno "2° Trends - I Prodotti Lattiero-Caseari", p. 1-9. Cernobbio (CO), 20 settembre.

10. Pagani M. A., D'Egidio M. G., **De Noni I.**, Pellegrino L., Cecchini C. (1999). Efficacia del trattamento di decorticazione del frumento duro nella riduzione dell'attività α -amilasica della semola e della suscettibilità al danno termico della pasta secca. Atti del "4° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti", pp. 804-810, Cernobbio (CO), 16-17 settembre.

11. **De Noni I.** (2000). Il controllo delle frodi nel settore lattiero-caseario: nuovi approcci analitici. Atti convegno "Le giornate del controllo chimico e microbiologico degli alimenti: i controlli nel settore lattiero-caseario, III edizione", pp. 20-29. Milano, 7-9 giugno.

12. Pagani M. A., D'Egidio M. G., **De Noni I.**, Gasparro O., Cecchini C. (2000). Effect of industrial debranning of durum wheat on milling and pasta quality. Atti convegno "Durum wheat, semolina and pasta quality - Recent achievements and new trends", Montpellier, Francia, 27 novembre. In: Les Colloques de l'INRA, vol. 99, pp. 165-169.

13. Pellegrino L., Resmini P., **De Noni I.**, Cattaneo S. (2002). Occurrence of glucosyl- β -pyranone and other AGEs from 1-deoxyosone pathway in cereal based foods. Atti convegno "7th International Symposium on the Maillard Reaction" Kumamoto (J), 29 ottobre-1 novembre 2001. In: "The Maillard reaction in food chemistry and medical science: update for the postgenomic era. pp. 461-462. S. Horiuchi, N. Taniguchi, F. Hayase, T.

Kurata, T. Osawa, Eds., Elsevier, Amsterdam.

14. Resmini P., Pellegrino L., Cattaneo S., **De Noni I.**, Masotti F., Battelli G. Come valutare oggettivamente l'invecchiamento del latte fresco pastorizzato. (2002). Atti convegno "Il latte fresco: quando si può chiamare tale?". Preganziol (Treviso), 4 maggio.

15. **De Noni I.** (2002). Plenary lecture: "Technological and analytical aspects related to shelf life of fresh pasteurized milk". In Proceedings of the "7th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology" pp. 41-48. Ed. Università degli Studi di Sassari, 19-21 settembre.

16. Pellegrino L., Tirelli A., Cattaneo S., **De Noni I.** (2002). Valutazione del Grana Padano grattugiato mediante la determinazione per elettroforesi capillare di frazioni caseiniche e loro peptidi di degradazione. Atti Convegno "Il formaggio: tecnologia, maturazione e caratterizzazione", pp. 77-88. Parma, 29 ottobre.

17. Pagani M. A., **De Noni I.**, De Cicco M. G., Cecchini C. (2002). Effectiveness of debranning process of durum wheat for improving semolina quality. Atti del 2° International Workshop "Durum wheat and pasta quality: recent achievements and trends", pp. 157-161. Roma, 19-20 novembre.

18. Organizzazione convegni per "Anno internazionale delle montagne" - Centro Studi sulla Montagna, dal 01/01/2002 al 31/12/2002.

19. Succi G., **De Noni I.** (2002). Il valore della tradizione e le prospettive della zootecnia di montagna. Atti del convegno "La Montagna: un ambiente ricco di opportunità", pp. 61-68. Collebeato (Brescia), 23 novembre.

20. **De Noni I.** (2003). Reference material needs for quality assessment of milk and dairy products. Atti "Ninth International Symposium on Biological and Environmental Reference Materials", p. S 6-1, Berlino, Germania, 15-19 giugno.

21. Nicolas M., **De Noni I.**, Pellegrino L. (2005). Use of the native enzymes fucosidase and alkaline phosphatase as indicators of milk thermization. Atti del "First International Symposium on Indigenous Milk Enzymes". p 21. Cork, Irlanda, 19-22 aprile.

22. Battelli G., **De Noni I.** (2008). Seasonal changes of volatile profile of Bitto PDO cheese. Atti del "5th IDF Symposium on Cheese Ripening". p. 27. Berna, Svizzera, 9-13 marzo.

23. Arioli S., Guglielmetti S., **De Noni I.**, Ragg E., Scaglioni L., Daffonchio D., Karp M., Mora D. (2008). Cytoplasm alkalinization positively affects the efficiency of lactose hydrolysis and the rate of glycolysis in *Streptococcus thermophilus*. 9th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, Olanda, 31 agosto-4 settembre.

24. Tirelli A. G., Fracassetti D., **De Noni I.** (2009). Caratterizzazione di frazioni parietali di lievito sulla base delle forme cisteiniche ridotte. In Atti Convegno: "Enoforum 2009, Innovazione ed eccellenza", p. 77. Piacenza, 21-23 aprile.

25. Masotti F., Hogenboom J., **De Noni I.**, Pellegrino L. (2009). Pyroglutamyl- γ 3-casein as marker of proteolysis and ripening period of Grana Padano and Parmigiano Reggiano cheeses. Atti Convegno: "Methods and issues in cheese authenticity studies", p.36. Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino. Avellino, 3-5 settembre.

26. Battelli G., **De Noni I.** (2009). Branched-chain fatty acids. A potential parameter for assessing authenticity of PDO mountain cheeses. Atti Convegno: "Methods and issues in cheese authenticity studies", p. 30. Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino. Avellino, 3-5 settembre.

27. Battelli G., **De Noni I.** (2010). Lo spazio di testa dinamico per lo studio della migrazione di composti volatili da pellicole estensibili nei formaggi. Convegno: "Progetto FORTIPACK: Il confezionamento dei formaggi DOP lombardi tra innovazione e tradizione". Palazzo Turati, Milano, 24 settembre.

28. Guglielmetti S., Arioli S., Zanoni I., Barresi S., **De Noni I.**, Stuknyte M., Granucci F., Karp M., Mora D. (2009). "Identification of a peptidoglycan-lytic enzyme in *Bifidobacterium bifidum* and study of its immunostimulatory effect on dendritic cells". In Abstracts of the 5th Meeting on Probiotics, Prebiotics & New Foods, p. 323. Roma, 13-15 settembre.

29. Mora D., Arioli S., Guglielmetti S., Fessas D., Signorelli M., **De Noni I.**, Stuknyte M., Ragg E., Scaglioni L., Daffonchio D. (2009). A new evolutionary strategy to increase the bioenergetics in lactic acid bacteria: *Streptococcus thermophilus* as a case study. In Abstracts of the 5th Meeting on Probiotics, Prebiotics & New Foods, p. 299. Roma, 13-15 settembre.

30. Guglielmetti S., Arioli S., Zanoni I., Barresi S., **De Noni I.**, Stuknyte M., Granucci F., Karp M., Mora D.

- (2010). A surface peptidoglycan-lytic enzyme mediates the immune-stimulatory effects of *Bifidobacterium bifidum* MIMBb75 on dendritic cells. Congresso Cortona Procarioti. Cortona (AR), 14-15 aprile.
31. Guglielmetti S., Zaroni I., Arioli S., Barresi S., **De Noni I.**, Stuknyte M., Granucci F., Karp M., Mora D. (2010). "A surface peptidoglycan-lytic enzyme mediates the immune-stimulatory effects of *Bifidobacterium bifidum* MIMBb75 on dendritic cells". In Book of Abstracts of the 3rd International Symposium on Propionibacteria and Bifidobacteria, p. 83. Oviedo, Spagna, 1-4 giugno.
32. Stuknyte M., **De Noni I.**, Guglielmetti S., Minuzzo M. Mora D. (2010). Immunomodulatory activity of caseinate hydrolysates produced after digestion with dairy lactic acid bacterial cell envelope-associated proteinases. Congresso Cortona Procarioti. Cortona (AR), 14-15 aprile.
33. Limbo S., Pellegrino L., **De Noni I.**, Panseri S., Chiesa L., Biondi P. A., Battelli G. (2010). Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: aspetti qualitativi e fenomeni di migrazione. 2° Congresso Lattiero-Caseario "La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati". Torino, 21 settembre.
34. **De Noni I.**, Battelli G. (2011). Dal Foraggio al Formaggio una Montagna di differenza. Convegno "La valorizzazione dei prodotti caseari tipici e tradizionali". UNIMI-Facoltà di Agraria. Milano, 11 maggio.
35. **De Noni I.** (2011). Il latte, oro bianco e formaggi. Convegno "Una montagna di cose da fare". Tecnoparco del Lago Maggiore. Verbania, 4 giugno.
36. **De Noni I.** (2011). "La valorizzazione analitica dei prodotti lattiero-caseari di montagna". Convegno finale del Progetto "Invaltel: nuovi strumenti per il miglioramento e la valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie tradizionali della Valtellina". Morbegno (SO), 14 ottobre.
37. Mora D., Arioli S., Guglielmetti S., Fessas D., Signorelli M., Ragg E. M., Scaglioni L., Daffonchio D., Karp M., **De Noni I.**, Oggioni M., Mulas L. (2011). Alkalizing reactions streamline cellular metabolism in fermenting microorganisms. Intervento presentato al "10th Symposium on Lactic Acid Bacteria". Egmond aan Zee, Olanda, 28 agosto-1 settembre.
38. Stuknyte M., Guglielmetti S., Mora D., **De Noni I.** (2011). Immunomodulatory activity of bovine casein hydrolysates produced after digestion with proteinases of lactic acid bacteria. In Proceedings of the 16th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, pp. 181-185. Lodi, 21-23 settembre.
39. **De Noni I.** (2012). Markers molecolari per la valutazione del danno termico e dell'invecchiamento del latte. Convegno "Il latte oggi: nuove conoscenze e legislazione". Catania, 13 aprile.
40. Morandi S., Brasca M., **De Noni I.** (2012) Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni dei formaggi tradizionali lombardi. 3° Congresso Lattiero-caseario "Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione". Milano, 28 settembre.
41. Pellegrino L., Cattaneo S., Stuknyte M., **De Noni I.** (2012). "MARCATORI DI ORIGINE PROTEICA PER LA QUALITA' E L'AUTENTICITA' DEI FORMAGGI: LO STATO DELL'ARTE. Convegno "Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie - AltriFormaggi. Avellino, 29 novembre-1 dicembre.
42. Stuknyte M., Taverniti V., Guglielmetti S., Mora D., **De Noni I.**, Minuzzo M., Lamminmäki U. (2012). Peptidi e componenti batterici con attività immunomodulante in latte e formaggi. 3° Congresso Lattiero-caseario "Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione". Milano, 28 settembre.
43. **Stuknyte M.**, **De Noni I.** (2014). A Mass Spectrometry Approach to Dairy Science. Intervento al convegno "LC-MS User's Meeting: Applicazioni della Spettrometria di Massa ad Altissima Risoluzione" organizzato da Thermo Scientific. Milano, 26 giugno.
44. **Stuknyte M.**, Cattaneo S., Masotti F., **De Noni I.** (2014). Mass Spectrometry Approach to Dairy Science. Intervento al convegno "40 anni di HPLC-MS e FT-MS: stato dell'arte, novità, innovazione e strumentazione" organizzato dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana, p. 25. Milano, 12 dicembre.
45. Maggioni M., Stuknyte M., Cattaneo S., De Luca P., Ferraretto A., **De Noni I.** (2015). Release of wheat gluten exorphins A5 and C5 during *in vitro* gastrointestinal digestion of bread and pasta and their absorption through an *in vitro* model of intestinal epithelium. "4th International Conference on Food Digestion", p. 25.

Napoli, 17-19 marzo.

46. Membro del Scientific Committee del Convegno Internazionale EFF2017 “Engineering Future Food - Food Engineering and Technologies to Next Generation Excellence in Food and Beverage Industry”. Milano, 20-31 maggio 2017.

47. De Noni I., Ferraretto A. (2016). Effetto di digeriti gastrointestinali di Grana Padano e Trentingrana sulla mineralizzazione ossea in vitro. 5° Congresso Lattiero-Caseario “Latte e derivati: ricerca, innovazione e valorizzazione”. Bari, 9 settembre.

48. Stuknytė M., De Luca P., Bruschi S., Maggioni M., Cattaneo S., Rossi F., De Noni I., Ferraretto A. (2016). In vitro assessment of calcium bioavailability from digestates of Grana Padano and Trentingrana cheeses. Oral presentation. In Book of Abstracts “IDF Parallel Symposia: Cheese Science & Technology. Dairy Products Concentration & Drying”, p. 53. Dublino, Irlanda, 11-13 aprile.

49. De Noni I. (2016). Plenary lecture: “Innovazione, tradizione e mercato: prospettive e criticità per il settore lattiero-caseario”. “XXI Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology”. Portici, 14-16 settembre.

50. De Noni I. (2016). “Tecnologia e nutrizione: alleggerimento e arricchimento di latte e derivati”, Convegno “Il Latte” e i suoi protagonisti: arte casearia, industria e ricerca a confronto”. Milano, 8 giugno.

51. De Noni I. (2016). “Tecnologia e nutrizione: alleggerimento e arricchimento di latte e derivati”, 2° Convegno Nazionale sul mondo del latte - Milk.it. Cremona, 28 ottobre.

52. De Noni I. (2016). “Alleggerimento e arricchimento di latte e derivati: aspetti nutrizionali e tecnologici al Convegno AITA “Dairy products gelati, semifreddi, dessert e latticini fermentati”. Milano, 18 giugno.

53. De Noni I. (2016). “Effetto di digeriti gastrointestinali di Grana Padano e Trentingrana sulla mineralizzazione ossea in vitro” al 5° Congresso lattiero-caseario AITeL “LATTE E DERIVATI: RICERCA, INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE”. Bari, 9 settembre.

54. De Noni I. (2016). “Tradizione, innovazione e ricerca: il Silter DOP e il progetto Valtemas”, XI CONVEGNO SoZooAlp “Tutela e promozione dei territori alpini: il ruolo dell'allevamento”. Ponte di Legno (BS), 7 dicembre.

55. De Noni I. (2017). “Tecnologia e nutrizione: opportunità e sfide per il settore lattiero-caseario” convegno “INNOVAZIONE, SVILUPPO E PROSPETTIVE PER LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA PIEMONTESE” ARA Piemonte, Moretta, 3 novembre.

56. De Noni I. (2017). “Il ruolo dell'Università e dell'informazione per la valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie” 1ª Edizione CONGRESSO NAZIONALE “Il Latte, oro bianco d'Italia: Strategie per Conoscere, Produrre, Trasformare, Controllare e Valorizzare” organizzato da Med&Food Control Quality System, società Spin off dell'Università degli studi di Bari “Aldo Moro”. Milano, 16 giugno.

57. De Noni I. (2017). “Tecnologia e nutrizione: opportunità e sfide per il settore lattiero-caseario” convegno “L'approccio di filiera per valorizzare e comunicare la qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari” organizzato da Mastitis Council Italia. Reggio Emilia, 11 marzo.

58. Nola E., Zecconi A., Sottili R., De Noni I., Sassone I. (2017). “Sanità e Benessere animale, per un alimento di qualità (one health)” 1ª Edizione CONGRESSO NAZIONALE “Il Latte, oro bianco d'Italia: Strategie per Conoscere, Produrre, Trasformare, Controllare e Valorizzare” organizzato da Med&Food Control Quality System, società Spin off dell'Università degli studi di Bari “Aldo Moro”. Matera, 17 novembre.

59. Silveti T., Cremonesi P., Morandi S., Capra E., Albano C., Giannico R., De Noni I., Brasca M. (2017). “Influence of an autochthonous starter culture on the microbial dynamics of PDO Silter cheese”. Atti del 12th International Meeting on Mountain Cheese, 20-22 Giugno, Padova, Italia. pp. 39-42.

60. De Noni I. (2018). “Alternative vegetali a latte e formaggi: pro e contro” nell'ambito del convegno “Aspetti di attualità nel settore caseario” organizzato dal CREA-ZA di Lodi. Cremona, 25 ottobre.

61. De Noni I. (2018). “La Spettrometria di massa applicata alla scienza del latte”, 2° SSM-Seminario spettrometria di massa. Milano, 21-22 giugno.

62. De Noni I. (2018). “Tecnologia e nutrizione: opportunità e sfide per il settore lattiero-caseario” convegno “LATTE E DINTORNI: UN MONDO ANTICO TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E NUOVE MODE” organizzato da

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Moretta, 25 ottobre.

63. Ferraretto A., Stuknyte M., Pica V., Cattaneo S., **De Noni I.**, Bottani M. (2019). *In vitro* antioxidant activity of digestates of commercial casein phosphopeptide preparations after intestinal metabolism followed by administration to human osteoblasts. 2nd International Symposium on Bioactive Peptides, Valencia, Spagna, 22-24 maggio.

64. **De Noni I.** (2019). "La funzionalità del latte: attualità e prospettive", 5° Convegno Nazionale sul mondo del latte - Milk.it. Cremona, 25 ottobre.

65. Silveti, T., Pedroni, M., Morandi, S., Vassallo, E., **De Noni, I.**, Brasca, M. (2019). Low pressure plasma to decontaminate *Listeria innocua* in Taleggio PDO cheese: Feasibility and preliminary outcomes. Abstract Book del FEMS 2019 8th Congress of European Microbiologists, 7-11 Luglio, Glasgow, Scotland. (p. 1537).

Recenti contributi a presentazioni orali e a convegni senza atti

1. Stuknyte M., **De Noni I.**, Guglielmetti S., Minuzzo M., Mora D. (2010). Immunomodulatory activity of casein hydrolysates produced after digestion with lactic acid bacterial cell envelope-associated proteinases. Intervento al Congresso Cortona Procarioti 2010, Cortona, 14-15 aprile.

2. Stuknyte M., Taverniti V., Guglielmetti S., Minuzzo M., Mora D., Lamminmäki U., **De Noni I.** (2012). Peptidi e componenti batterici con attività immunomodulante in latte e formaggi. Intervento al 3° Congresso Lattiero-Caseario. Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione organizzato da AITEL, Milano, 28 settembre.

3. **Stuknyte M.**, **De Noni I.** (2014). A Mass Spectrometry Approach to Dairy Science. Intervento al convegno LC-MS User's Meeting: Applicazioni della Spettrometria di Massa ad Altissima Risoluzione organizzato da Thermo Scientific, Milano, 26 giugno.

4. Stuknyte M., Cattaneo S., Masotti F., **De Noni I.** (2014). Mass Spectrometry Approach to Dairy Science. Intervento al convegno 40 anni di HPLC-MS e FT-MS: stato dell'arte, novità, innovazione e strumentazione organizzato dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana, Milano, 12 dicembre, p. 25.

5. Maggioni M., Stuknyte M., De Luca P., Cattaneo S., Fiorilli A., **De Noni I.**, Ferraretto, A. (2015). Rilascio delle esorfine A5 e C5 del glutine durante la digestione in vitro di pane e pasta secca e interazioni con gli enterociti / Release of exorphins A5 and C5 during in vitro digestion of bread and pasta and their interaction with the enterocytes. Intervento al convegno XXXVI congresso nazionale 2015 della Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU, Firenze, 2-4 dicembre.

6. **De Noni I.**, De Luca P., Bruschi S., Maggioni M., Stuknyte M., Cattaneo S., Bottani M., Fiorilli A., Rossi F., Ferraretto A. (2016). Effetto di digeriti gastrointestinali di Grana Padano e Trentingrana sulla mineralizzazione ossea in vitro. 5° Congresso Lattiero-Caseario. Latte e derivati: ricerca, innovazione e valorizzazione organizzato da AITEL, Bari, 9 settembre.

7. Tirelli A., Stuknyte M., **De Noni I.**, Fracassetti D. (2019). Effect of the grape must extraction steps on the content of varietal thiol precursors. 42nd OIV Congress - 42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Svizzera, 15-19 luglio.

Recenti poster e contributi a convegni con atti

1. Stuknyte M., **De Noni I.** (2009). Development of bioprocesses for the production of food protein hydrolysates containing bioactive peptides. In Proceedings of the 14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, pp. 446-447. Oristano, 16-18 settembre.

2. Guglielmetti S., Arioli S., Zanoni I., Barresi S., **De Noni I.**, Stuknyte M., Granucci F., Karp M., Mora D. (2009). "Identification of a peptidoglycan-lytic enzyme in *Bifidobacterium bifidum* and study of its immune-stimulatory effect on dendritic cells". In Abstracts of the 5th Meeting on Probiotics, Prebiotics & New Foods, p. 323. Roma, 13-15 settembre.

3. Guglielmetti S., Zanoni I., Arioli S., Barresi S., **De Noni I.**, Stuknyte M., Granucci F., Karp M., Mora D. (2010). "A surface peptidoglycan-lytic enzyme mediates the immune-stimulatory effects of *Bifidobacterium bifidum* MIMBb75 on dendritic cells". In Book of Abstracts of the 3rd International Symposium on

Propionibacteria and Bifidobacteria, p. 83. Oviedo, Spagna, 1-4 giugno.

4. Stuknyte M., Guglielmetti S., Mora D., **De Noni I.** (2010). Development of bioprocesses for the production of food protein hydrolysates containing bioactive peptides. In Proceedings of the 15th Workshop on the Development in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, pp. 299-300. ISBN 978-88-95028-62-0. Portici (NA), 15-17 settembre.

5. Mora D., Arioli S., Guglielmetti S., Fessas D., Signorelli M., Ragg E. M., Scaglioni L., Daffonchio D., Karp M., **De Noni I.**, Oggioni M., Mulas L. (2011). Alkalizing reactions streamline cellular metabolism in fermenting microorganisms. Intervento presentato al “10th Symposium on Lactic Acid Bacteria”. Egmond aan Zee, Olanda, 28 agosto-1 settembre.

6. **De Noni I.**, Pellegrino L., Pagani M. A. (2011). Structure, heat damage and digestibility of dried. Pasta. Influence of raw material characteristics and processing conditions. Second COST FA1005 Meeting. Le Croisic, Francia, 19-21 ottobre.

7. Stuknyte M., Cattaneo S., Ferraretto A., De Luca P., Pagani, M. A., Marti A., Micard V., **De Noni I.** (2014). Release of nutrients and exorphins during in vitro static gastrointestinal digestion of spaghetti from durum wheat. In Proceedings of the 3rd International Conference on Food Digestion, P15. Wageningen, Olanda, 11-13 marzo.

8. Mora D., Arioli S., Remagni M. C., Stuknyte M., Colombo S., Guglielmetti S., **De Noni I.**, Ragg E. (2015). Cooperation between species in the yogurt consortium is affected by the modulation of intracellular pH that is driven by *Streptococcus thermophilus* urease activity. 6th FEMS Congress of European Microbiologists, P FEMS-0783. Maastricht, Olanda, 7-11 giugno.

9. Palmioli A., Ciaramelli C., Stuknyte M., Colombo L., De Luigi A. Spinelli M., Sacco E., Bruni I., Regonesi M.-E., **De Noni I.**, Labra M., Airolidi C. (2015). Green coffee bean extracts as potential neuroprotective and chemoprotective dietary supplements: a molecular point of view. In Book of Abstracts of Bioanalitica 2015. Nuovi approcci analitici per la determinazione di sostanze ad attività biologica, farmaceutica e nutraceutica, P13, p. 54. Firenze, 26 giugno.

10. Neri E., Gargari G., Arioli S., Colombo S., Della Scala G., **De Noni I.**, Stuknyte M., Bernacchi A., Dal Bello F., Nicita E., Mora D. (2016). Monitoring of *Penicillium roqueforti* development during Gorgonzola cheese ripening. FoodMicro 2016, FOODMICRO2016-527. Dublino, Irlanda, 19-22 luglio.

11. Corrochano A. R., Ferraretto A., Bottani M., Stuknyte M., Cattaneo S., Buckin V., **De Noni I.**, Giblin L. (2017). Bioavailability of whey proteins using a CaCo2/HT-29 co-culture model. In Proceedings of the 5th International Conference on Food Digestion, p. 180. Rennes, Francia, 4-6 aprile.

12. Neri E., Arioli S., Colombo S., Della Scala G., Gargari G., Stuknyte M., **De Noni I.**, Dal Bello F., Bernacchi A., Nicita E., Mora D. (2017). *Penicillium roqueforti* development during sweet Gorgonzola cheese production. 7th FEMS Congress of European Microbiologists, Abstract 256. Valencia, Spagna, 9-13 luglio.

13. Fracassetti D., Stuknyte M., Servetti A., **De Noni I.**, Tirelli A. (2019). Effect of pre-fermentative steps on thiol precursors in Grillo must. 11th edition of In Vino Analytica Scientia - IVAS 2019, Bordeaux, Francia, 25-28 giugno.

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

1. 2009. Reviewer per la valutazione di merito di progetto presentati nell'ambito del bando Campus indetto con Decreto Dirigenziale n.327 dell'11 agosto 2009 dalla regione Campania.

2. 2016. Reviewer per la valutazione di progetti nell'ambito dell'“AgreenSkills programme”, programma di mobilità internazionale di post-doc.

3. 2017. Reviewer per la valutazione di progetti nell'ambito dell'“AgreenSkills programme”, programma di mobilità internazionale di post-doc.

3.10 ATTIVITÀ DI REVISIONE

Reviewer per riviste con IF dell'area “Food Science and Technology” e “Nutrition”:

British Medical Journal, Current Opinion in Food Science, Dairy Science & Technology, Digestive and Liver Disease, Food Chemistry, Food Control, Food Research International, International Dairy Journal, Italian

Journal of Food Science, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Applied Microbiology, Journal of Dairy Science, Journal of Functional Foods, LWT-Food Science and Technology, Molecular Nutrition and Food Research, Nutrition Journal, Peptides.

3.11 INDICATORI BIBLIOMETRICI COMPLESSIVI AL 15 GIUGNO 2020

Pubblicazioni in SCOPUS: 79

Citazioni totali SCOPUS 1252

H-index SCOPUS: 20

3.12 PUBBLICAZIONI

Articoli su riviste con IF

Articoli su riviste con Impact Factor (IF) e quartile (Q) indicati da WoS per l'anno 2018, categoria Food Science and Technology (se non diversamente indicato). La sottolineatura del nome indica che il candidato ha svolto il ruolo di Corresponding Author.

1. Piergiovanni L., **De Noni I.**, Fava P., Schiraldi A. (1989). Nonenzymatic browning in processed cheeses. Italian Journal of Food Science, 2, 11-20. (Q4, IF 2018 = 0.736)
2. Resmini P., Pellegrino L., Pagani M.A., **De Noni I.** (1993). Formation of 2-acetyl-3-D- glucopyranosylfuran (glucosylisomaltol) from nonenzymatic browning in pasta drying. Italian Journal of Food Science, 4, 341-353. (Q4, IF 2018 = 0.736)
3. **De Noni I.**, De Bernardi G., Pellegrino L. (1994). Detection of common wheat (*Triticum aestivum*) flour in durum-wheat (*Triticum durum*) semolina by reverse-phase high performance liquid chromatography (RP-HPLC) of specific albumins. Food Chemistry, 51, 325-329. (Q1, IF 2018 = 5.399)
4. Pellegrino L., **De Noni I.**, Resmini P. (1995). Coupling of lactulose and furosine indices for quality evaluation of sterilized milk. International Dairy Journal, 5, 647-659. (Q2, IF 2018 = 2.735)
5. Pellegrino L., Resmini P., **De Noni I.**, Masotti F. (1996). Sensitive determination of Lysinoalanine for distinguishing natural from imitation mozzarella cheese. Journal of Dairy Science, 79, 5, 725-734. (Q2, IF 2018 = 2.573) (Q1, IF 2018 = 3.082 Cat. Agriculture, Dairy & Animal Science)
6. Tirelli A., **De Noni I.**, Resmini P. (1997). Bioactive peptides in milk products. Italian Journal of Food Science, 2, 91-98. (Q4, IF 2018 = 0.736)
7. Resmini P., Pellegrino L., **De Noni I.** (1997). Lysinoalanine a molecular marker for characterizing natural Mozzarella cheese. Food Australia, 49, 3, 115-118. (Q4, IF 2015 = 0.285)
8. **De Noni I.**, Pellegrino L., Resmini P., Ferranti P. (1997). About the presence of free phosphoserine in ripened cheese and in enzymatic hydrolysates of casein. Molecular Nutrition and Food Research, 41, 5, 268-273. (Q1, IF 2018 = 4.653)
9. Franzetti L., Galli A., Pagani M. A., **De Noni I.** (1998). Microbiological and chemical investigations on "Sugar Kefir" drink. Annals of Microbiology, 48, 67-80. (Q4, IF 2018 = 1.431 cat. Microbiology)
10. Boggini G., D'Egidio M.G., **De Noni I.**, Pellegrino L., Racinelli F, Pagani M.A. (1999). Effect of durum wheat genotype and environment on the heat-damage of dried pasta. Journal of Genetics & Breeding, 53, 337-347. (Q3 e IF = non disponibile cat. Plant science)
11. Pellegrino L., **De Noni I.**, Cattaneo S. (2000). Formation of protein bound lysine-derived galactosyl and glucosyl pyrroles in heated model systems. Molecular Nutrition and Food Research, 44, 3, 193-200. (Q1, IF 2018 = 4.653)
12. **De Noni I.** Reference material needs for quality assessment of milk and dairy products. (2004). Accreditation and Quality Assurance, 9, 226-231. (Q4, IF= 2018 = 0.800, cat. Chemistry)
13. **De Noni I.**, Pellegrino L., Masotti F. (2004). Survey of selected chemical and microbiological characteristics of (plain or sweetened) natural yoghurts from the Italian market. Lait, 84, 421-433. (ora

Dairy Science & Technology (Q2, IF 2014 = 1.087)

14. **De Noni I.**, Resmini P. (2005). Identification of rennet-whey solids in “traditional butter” by means of HPLC/ESI-MS of non-glycosylated caseinomacropeptide A. *Food Chemistry*, 93, 65-72. (Q1, IF 2018 = 5.399)
15. Masotti F., **De Noni I.** (2005). Significance of furosine index in Taleggio cheese making. *Italian Journal of Food Science*, 4, 429-436. (Q4, IF 2018 = 0.736)
16. **De Noni I.** (2006). Study on the variability of fucosidase activity in bovine milk by means of HPLC. *International Dairy Journal*, 16, 9-17. (Q2, IF 2018 = 2.735)
17. **De Noni I.**, Pellegrino L., Cattaneo S., Resmini P. (2007). HPLC of proteose peptones for evaluating ageing of packaged pasteurized milk. *International Dairy Journal*, 17, 12-19. (Q2, IF 2018 = 2.735)
18. **De Noni I.**, Floris R. (2007). Specific release of Albutensins from bovine and human serum albumin. *International Dairy Journal*, 17, 504-512. (Q2, IF 2018 = 2.735)
19. Arioli S., Monnet C., Guglielmetti S., Parini C., **De Noni I.**, Hogenboom J., Prakash M., Mora D. (2007). Aspartate Biosynthesis Is Essential for the Growth of *Streptococcus thermophilus* in Milk, and Aspartate Availability Modulates the Level of Urease Activity. *Applied and Environmental Microbiology*, 73, 5789-5796. (QX, IF 2018 = 3.668) (Q2, IF 2018 = 4.077 cat. Microbiology)
20. Tirelli A., **De Noni I.** (2007). Evaluation of lysozyme stability in young red wine and model systems by a validated HPLC method. *Food Chemistry*, 105, 1564-1570. (Q1, IF 2018 = 5.399)
21. Guglielmetti S., **De Noni I.**, Caracciolo F., Molinari F., Parini C., Mora D. (2008). Bacterial Cinnamoyl Esterase Activity Screening for the Production of a Novel Functional Food Product. *Applied and Environmental Microbiology*, 74, 1284-1288. (QX, IF 2018 = 3.668) (Q2, IF 2018 = 4.077 cat. Microbiology)
22. **De Noni I.**, Battelli G. (2008). Terpenes and fatty acid profiles of milk fat and “Bitto” cheese as affected by transhumance of cows on different mountain pastures. *Food Chemistry*, 109, 299-399. (Q1, IF 2018 = 5.399)
23. **De Noni I.** (2008). Release of β -casomorphins 5 and 7 during simulated gastro-intestinal digestion of bovine β -casein variants and milk-based infant formulas. *Food Chemistry*, 110, 897-903. (Q1, IF 2018 = 5.399)
24. **De Noni I.**, Cattaneo S. (2010). Occurrence of β -casomorphins 5 and 7 in commercial dairy products and in their digests following in-vitro simulated gastro-intestinal digestion. *Food Chemistry*, 119, 560-566. (Q1, IF 2018 = 5.399)
25. **De Noni I.**, Pagani A. (2010). Cooking properties and heat damage of dried pasta as influenced by raw material characteristics and processing conditions. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50, 465-472. (Q1, IF 2018 = 6.704)
26. Masotti F., Hogenboom J. A., Rosi V., **De Noni I.**, Pellegrino L. (2010). Proteolysis indices related to cheese ripening and typicalness in PDO Grana Padano cheese. *International Dairy Journal*, 20, 352-359. (Q2, IF 2018 = 2.735)
27. Tirelli A., Fracassetti D., **De Noni I.** (2010). Determination of Reduced Cysteine in Oenological Cell Wall Fractions of *Saccharomyces cerevisiae*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58, 4565-4570. (Q1, IF 2018 = 3.571)
28. Arioli S., Ragg E., Scaglioni L., Fessas D., Signorelli M., Karp M., Daffonchio D., **De Noni I.**, Mulas L., Oggioni M., Guglielmetti S., Mora D. (2010). Alkalizing reactions streamline cellular metabolism in acidogenic microorganisms. *PLoS One* 5, e15520. (Q2, IF 2018 = 2.776 cat. Multidisciplinary Sciences)
29. Stuknyte M., **De Noni I.**, Guglielmetti S., Minuzzo M., Mora D. (2011). Potential immunomodulatory activity of bovine casein hydrolysates produced after digestion with proteinases of lactic acid bacteria. *International Dairy Journal*, 21, 763-769. (Q2, IF 2018 = 2.735)
30. Dupont D., Bordoni A., Brodkorb A., Capozzi F., Cirkovic Velickovic T., Corredig M., Cotter P.D., **De Noni I.**, Gaudichon C., Golding M., Lea T., Le Hu rou-Luron I., Mackie A., Madsen C., De Meulenaer B., Nys Y., Pihlanto A., Recio I., R mond D., Requena T., Souchon I., Swiatecka D., Turgeon S., Vegarud G., Vreeburg R., Weitschies W., Wickham M. (2011). An International Network for Improving Health Properties of Food by Sharing our Knowledge on the Digestive Process. *Food Digestion: Research and Current Opinion*, 2, 23-25.
31. Masotti F., Erba D., **De Noni I.**, Pellegrino L. (2012). Rapid determination of sodium in milk and milk products by capillary zone electrophoresis. *Journal of Dairy Science*, 95, 2872-2881. (QX, IF 2018 = 2.573)

(Q1, IF 2018 = 3.082 Cat. Agriculture, Dairy & Animal Science)

32. Masotti F., Battelli G., **De Noni I.** (2012). The evolution of chemical and microbiological properties of fresh goat's milk cheese during its shelf life. *Journal of Dairy Science*, 95, 4760-4767. (Q2, IF 2018 = 2.573) (Q1, IF 2018 = 3.082 Cat. Agriculture, Dairy & Animal Science)

33. Taverniti V., Stuknyte M., Minuzzo M., Arioli S., **De Noni I.**, Scabiosi C., Martinez Cordova Z., Junttila I., Hämäläinen S., Turpeinen H., Mora D., Karp M., Pesu M., Guglielmetti S. (2013). S-layer protein mediates the stimulatory effect of *Lactobacillus helveticus* MIMLh5 on innate immunity. *Applied and Environmental Microbiology*, 79, 1221-1231. (Q2, IF 2018 = 4.077 cat. Microbiology)

34. Arioli S., Zambelli D., Guglielmetti S., **De Noni I.**, Pedersen M. B., Pedersen P. D., Dal Bello F., Mora D. (2013). Increasing the heme-dependent respiratory efficiency in *Lactococcus lactis* by inhibition of lactate dehydrogenase. *Applied and Environmental Microbiology*, 79, 376-380. (Q2, IF 2018 = 4.077 cat. Microbiology)

35. Masotti F., **De Noni I.**, Cattaneo S., Brasca M., Rosi V., Stuknyte M., Morandi S., Pellegrino L. (2013). Occurrence, origin and fate of pyroglutamyl-gamma3-casein in cheese. *International Dairy Journal*, 33, 90-96. (Q2, IF 2018 = 2.735)

36. Stuknyte M., Cattaneo S., Pagani M. A., Marti A., Micard V., Hogenboom J., **De Noni I.** (2014). Spaghetti from durum wheat: Effect of drying conditions on heat damage, ultrastructure and *in vitro* digestibility. *Food Chemistry*, 149, 40-46. (Q1, IF 2018 = 5.399)

37. Stuknyte M., Brockmann E.-C., Huovinen T., Guglielmetti S., Mora D., Taverniti V., Arioli S., **De Noni I.**, Lamminmäki U. (2014). *Lactobacillus helveticus* MIMLh5-specific antibodies for detection of S-layer protein in Grana Padano PDO cheese. *Applied and Environmental Microbiology*, 80, 694-703. (Q2, IF 2018 = 4.077 cat. Microbiology)

38. Cattaneo S., Stuknyte M., Pellegrino L., **De Noni I.** (2014). Targeted peptides for the quantitative evaluation of casein plasminolysis in drinking milk. *Food Chemistry*, 155, 179-185. (Q1, IF 2018 = 5.399)

39. Stuknyte M., Cattaneo S., Masotti F., **De Noni I.** (2014). Variation of the volatile fraction of Bitto cheese produced during herd transhumance. *Italian Journal of Food Science*, 26, 197-202. (Q4, IF 2018 = 0.736)

40. Guglielmetti S., Zanoni I., Balzaretto S., Miriani M., Taverniti V., **De Noni I.**, Presti I., Stuknyte M., Scarafoni M., Arioli S., Iametti S., Bonomi F., Mora D., Karp M., Granucci F. (2014). The murein lytic enzyme TgaA of *Bifidobacterium bifidum* MIMBb75 modulates dendritic cell maturation through its CHAP amidase domain. *Applied and Environmental Microbiology*, 80, 5170-5177. (Q2, IF 2018 = 4.077 cat. Microbiology)

41. Panseri S., Chiesa L.M., Zecconi A., Soncini G., **De Noni I.** (2014). Determination of Volatile Organic Compounds (VOCs) from wrapping films and wrapped PDO Italian cheeses by using HS-SPME and GC/MS. *Molecules*, 19, 8707-8724. (Q2, IF 2018 = 3.060 cat. Multidisciplinary Sciences)

42. Gardana C., Iriti M., Stuknyte M., **De Noni I.**, Simonetti P. (2014). "Melatonin isomer" in wine is not an isomer of the melatonin but tryptophan-ethylester. *Journal of Pineal Research*, 57, 435-441. (Q1, IF 2018 = 15.221, cat. Physiology)

43. Ferrario C., Taverniti V., Milani C., Fiore W., **De Noni I.**, Stuknyte M., Chouaia B., Riso P., Guglielmetti S. (2014). Modulation of fecal Clostridiales bacteria and butyrate by probiotic intervention with *Lactobacillus paracasei* DG varies among healthy adults. *Journal of Nutrition*, 144, 1787-1796. (Q1, IF 2018 = 4.416 cat Nutrition & Dietetics)

44. Stuknyte M., Cattaneo S., Masotti F., **De Noni I.** (2015). Occurrence and fate of ACE-inhibitor peptides in cheeses and in their digestates following *in vitro* static gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*, 168, 27-33. (Q1, IF 2018 = 5.399)

45. **De Noni I.**, Stuknyte M., Cattaneo S. (2015). Identification of β -casomorphins 3 to 7 in cheeses and in their *in vitro* gastrointestinal digestates. *LWT-Food Science and Technology*, 63, 550-555. (Q1, IF 2018 = 3.714)

46. Stuknyte M., Maggioni M., Cattaneo S., De Luca P., Fiorilli A., Ferraretto A., **De Noni I.** (2015). Release of wheat gluten exorphins A5 and C5 during *in vitro* gastrointestinal digestion of bread and pasta and their absorption through an *in vitro* model of intestinal epithelium. *Food Research International*, 72, 208-214. (Q1, IF 2018 = 3.579)

47. Cattaneo S., Hidalgo A., Masotti F., Stuknyte M., Brandolini A., **De Noni I.** (2015). Heat damage and in

in vitro starch digestibility of puffed wheat kernels. *Food Chemistry*, 188, 286-293. (Q1, IF 2018 = 5.399)

48. Basiricò L., Catalani E., Morera P., Cattaneo S., Stuknyte M., Bernabucci U., **De Noni I.**, Nardone A. (2015). Release of ACE-inhibitor Peptides during in vitro Gastrointestinal Digestion of Parmigiano Reggiano PDO Cheese and their Absorption through an in vitro Model of Intestinal Epithelium. *Journal of Dairy Science*, 98, 7595-7601. (Q2, IF 2018 = 2.573) (Q1, IF 2018 = 3.082 Cat. Agriculture, Dairy & Animal Science)

49. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., **DE NONI I.** (2016). An analytical approach to reveal the addition of heat-denatured whey proteins in lab-scale cheese making. *Food Control*, 63, 28-33. (Q1, IF 2018 = 4.248)

50. Malvisi M., Stuknyte M., Magro G., Minozzi G., Giardini A., **De Noni I.**, Piccinini R. (2016). Antibacterial activity and immunomodulatory effects on a bovine mammary epithelial cell line exerted by nisin A-producing *Lactococcus lactis* strains. *Journal of Dairy Science*, 99, 2288-2296. (Q2, IF 2018 = 2.573) (Q1, IF 2018 = 3.082 Cat. Agriculture, Dairy & Animal Science)

51. Stuknyte M., Decimo M., Colzani M., Silvetti T., Brasca M., Cattaneo S., Aldini G., **De Noni I.** (2016). Extracellular thermostable proteolytic activity of the milk spoilage bacterium *Pseudomonas fluorescens* PS19 on bovine caseins. *Journal of Dairy Science*, 99, 4188-4195. (Q2, IF 2018 = 2.573) (Q1, IF 2018 = 3.082 Cat. Agriculture, Dairy & Animal Science).

52. Maggioni M., Stuknyte M., De Luca P., Cattaneo S., Fiorilli A., **De Noni I.**, Ferraretto A. (2016). Transport of wheat gluten exorphins A5 and C5 through an *in vitro* model of intestinal epithelium. *Food Research International*, 89, 820-827. (Q1, IF 2018 = 3.579).

53. De Luca P., Bruschi S., Maggioni M., Stuknyte M., Cattaneo S., Bottani M., Fiorilli A., Rossi F., **De Noni I.** Ferraretto A. (2016). Gastrointestinal digestates of Grana Padano and Trentingrana cheeses promote intestinal calcium uptake and extracellular bone matrix formation in vitro. *Food Research International* 89, 820-827. (Q1, IF 2018 = 3.579)

54. Arioli S., Della Scala G., Remagni M. C., Stuknyte M., Colombo S., Guglielmetti S., **De Noni I.**, Ragg E., Mora D. (2017). *Streptococcus thermophilus* urease activity boosts *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* homolactic fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 247, 55-64. (Q1, IF 2018 = 4.006)

55. Cattaneo S., Stuknyte M., Masotti F., **De Noni I.** (2017). Protein breakdown and release of β -casomorphins during in vitro gastro-intestinal digestion of sterilised model systems of liquid infant formula. *Food Chemistry*, 217, 476-482. (Q1, IF 2018 = 5.399)

56. Lovegrove A., Edwards C. H., **De Noni I.**, Patel H., El S. N., Grassby T., Zielke C., Ulmius M., Nilsson L., Butterworth P.J., Ellis P.R, Shewry P. R. (2017). Role of Polysaccharides in Food, Digestion and Health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57, 237-253. (Q1, IF 2018 = 6.704).

57. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., Battelli G., Vallone L., **De Noni I.** (2017). Composition, proteolysis and volatile profile of Strachitunt PDO cheese. *Journal of Dairy Science*, 100, 3, 1679-1687. (Q2, IF 2018 = 2.573) (Q1, IF 2018 = 3.082 Cat. Agriculture, Dairy & Animal Science)

58. Cattaneo S., Stuknyte M., Ferraretto A., **De Noni I.** (2017). Impact of the in vitro gastrointestinal digestion protocol on casein phosphopeptide profile of Grana Padano cheese digestates. *LWT-Food Science and Technology*, 77, 356-361. (Q1, IF 2018 = 3.714)

59. Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., **De Noni I.** (2017). Technological tools to include whey proteins in cheese: Current status and perspectives. *Trends in Food Science & Technology*, 64, 102-114. (Q1, IF 2018 = 8.519)

60. Silvetti T., Capra E., Morandi S., Cremonesi P., Decimo M., Gavazzi F., Giannico R., **De Noni I.**, Brasca M. (2017). Microbial population profile during ripening of Protected Designation of Origin (PDO) Silter cheese, produced with and without autochthonous starter culture. *LWT-Food Science and Technology*, 84, 821-831. (Q1, IF 2018 = 3.714)

61. Amigoni L., Stuknyte M., Ciaramelli C., Magoni C., Bruni I., **De Noni I.**, Airoidi C., Regonesi M.E., Palmioli A. (2017). *Green coffee extract enhances oxidative stress resistance and delays aging in Caenorhabditis elegans*. *Journal of Functional Foods*, 33, 297-306. (Q1, IF 2018 = 3.197)

62. Fracassetti D., Stuknyte M., La Rosa C., Gabrielli M., **De Noni I.**, Tirelli A. (2018). Thiol precursors in Catarratto Bianco Comune and Grillo grapes and release of varietal thiols in wine under different must clarification conditions. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 24, 125-133. (Q2, IF 2018 = 2.343)

63. Hidalgo A., Ferraretto A., **De Noni I.**, Bottani M., Cattaneo S., Galli S., Brandolini A. (2018). Bioactive

compounds and antioxidant properties of pseudocereals-enriched water biscuits and their *in vitro* digestates. *Food Chemistry*, 240, 799-807. (Q1, IF 2018 = 5.399)

64. Takács K., Wiczowski W., Cattaneo S., Szerdahelyi E., Stuknytė M., Casiraghi M.C., El S.N., **De Noni I.** (2018). Occurrence of targeted nutrients and potentially bioactive compounds during *in vitro* digestion of wheat spaghetti. *Journal of Functional Foods*, 44, 118-126. (Q1, IF 2018 = 3.197)

65. Quattrini M., Bernardi C., Stuknytė M., Masotti F., Passera A., Ricci G., Vallone L., **De Noni I.**, Brasca M., Fortina M.G. (2018). Functional characterization of *Lactobacillus plantarum* ITEM 17215: A potential biocontrol agent of fungi with plant growth promoting traits, able to enhance the nutritional value of cereal products. *Food Research International*, 106, 936-944. (Q1, IF 2018 = 3.579)

66. Masotti F., Cattaneo S., Stuknytė M., **De Noni I.** (2018). Assessment of casein phosphopeptide profile in *in vitro* digestates of Trentingrana PDO cheese. *European Food Research and Technology*, 244, 513-521. (Q2, IF 2018 = 2.056)

67. Masotti F., Cattaneo S., Stuknytė M., **De Noni I.** (2018). Status and developments in analogue cheese formulations and functionalities. *Trends in Food Science & Technology*, 74, 158-169. (Q1X, IF 2018 = 8.519)

68. Decimo M., Cabeza M. C., Ordóñez J. A., **De Noni I.**, Brasca M. (2018). Volatile organic compounds associated with milk spoilage by psychrotrophic bacteria. *International Journal of Dairy Technology*, 71, 593-600. (Q3, IF 2018 = 1.522)

69. Bottani M., Brasca M., Ferraretto A., Cardone G., Casiraghi M. C., Lombardi G., **De Noni I.**, Cattaneo S., Silveti T. (2018). Chemical and nutritional properties of white bread leavened by lactic acid bacteria. *Journal of Functional Foods*, 45, 330-338. (Q1, IF 2018 = 3.197)

70. Corrochano A. R., Arranz E., **De Noni I.**, Stuknytė M., Ferraretto A., Kelly P. M., Buckin V., Giblin L. (2018). Intestinal Health Benefits of Bovine Whey Proteins after Simulated Gastrointestinal Digestion. *Journal of Functional Foods*, 49, 526-535. (Q1, IF 2018 = 3.197)

71. Crippa G., Zabzuni D., Bravi E., Piva G., **De Noni I.**, Bigli E., Rossi F. (2018). Randomized, double-blind, placebo-controlled study on the antihypertensive effects of Grana Padano D.O.P. cheese consumption in mild-moderate hypertensive subjects. *European Review for Medical and Pharmacological Sciences*, 22, 7573-7581. (Q2, IF 2018 = 2.721 cat. Pharmacology & Pharmacy)

72. Palmioli A., Bertuzzi S., De Luigi A., Colombo L., La Ferla B., Salmona M., **De Noni I.**, Airoidi C. (2019). bioNMR-based identification of natural anti-AB compounds in *Peucedanum ostruthium*. *Bioorganic Chemistry*, 83, 76-86. (Q1, IF 2018 = 2.573 cat. Organic chemistry)

73. Corrochano A. R., Ferraretto A., Arranz E., Stuknytė M., Bottani M., O'Connor P. M., Kelly P. M., **De Noni I.**, Buckin V., Giblin L. (2019). Bovine whey peptides transit the intestinal barrier to reduce oxidative stress in muscle cells. *Food Chemistry*, 228, 306-314. (Q1, IF 2018 = 5.399)

74. Picone* G., **De Noni* I.**, Ferranti P., Nicolai M. A., Alamprese C., Trimigno A., Brodkorb A., Portmann R., Pihlanto A., El S. N., Capozzi F. (2019). Monitoring molecular composition and digestibility of ripened bresaola through a combined foodomics approach. *Food Research International*, 115, 360-368. (Q1, IF 2018 = 3.579), *equal contribution.

75. Cattaneo S., Masotti F., Silveti T., Hidalgo A., **De Noni I.** (2019). Effect of dairy ingredients on the heat damage and the *in vitro* digestibility of infant biscuits. *European Food Research and Technology*, 245, 2489-2497. (Q2, IF 2018 = 2.056)

76. Masotti F., Cattaneo S., Stuknytė M., **De Noni I.** (2019). Airborne contamination in the food industry: An update on monitoring and disinfection techniques of air. *Trends in Food Science & Technology*, 90, 147-156. (Q1, IF 2018 = 8.519)

77. Cattaneo S., Pica V., Stuknytė M., Masotti F., Mallardi D., Tabasso C., Roggero P., **De Noni I.** (2020). Effect of protein fortification on heat damage and occurrence of β -casomorphins in (un)digested donor human milk intended for nutrition of preterm infants. *Food Chemistry*, 314, 126176. (Q1, IF 2018 = 5.399)

78. Bottani M., Cattaneo S., Pica V., Stuknytė M., **De Noni I.**, Ferraretto A. (2020). *In vitro* antioxidant properties of digests of hydrolyzed casein and caseinophosphopeptide preparations in cell models of human intestine and osteoblasts. *Journal of Functional Foods*, 64, 103673. (Q1, IF 2018 = 3.197)

79. Summer A., Di Frangia F., Ajmone-Marsan P., **De Noni I.**, Malacarne M. (2020). Occurrence, Biological Properties and Potential Effects on Human Health of β -Casomorphin 7: Current Knowledge and Concerns. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Published online 7 Feb 2020, DOI:

10.1080/10408398.2019.1707157. (Q1, IF 2018 = 6.704)

80. Vitalini S., Orlando F., Palmioli A., Alali S., Airoidi C., **De Noni I.**, Vaglia V., Bocchi S., Iriti M. (2020). Different phytotoxic effect of *Lolium multiflorum* Lam. leaves against *Echinochloa oryzoides* (Ard.) Fritsch and *Oriza sativa* L.. *Environmental Science and Pollution Research*, Published online 11 June 2020; DOI:10.1007/s11356-020-09573-8. (Q2, IF 2018 = 2.914 cat. Environmental Sciences)

Articoli su riviste a diffusione nazionale senza impact factor

1. Andreini R., Chiodi J., **De Noni I.**, Resmini P., Battelli G., Cecchi L., Todesco R., Cattaneo T.M.P., Rampilli M., Foschino R. (1990). Valutazione del danno termico nel latte UHT e sterile in bottiglia commercializzato in Italia. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 41(6), 472-492.

2. Pellegrino L., **De Noni I.**, Tirelli A., Resmini P. (1991). Determinazione del latte di vacca nei formaggi di specie minori mediante HPLC delle sieroproteine. Applicazione alla Mozzarella di bufala. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 42(2), 87-101.

3. Sala G., **De Noni I.**, Pellegrino L. (1993). Caratteristiche chimico-analitiche di lattici a lenta coagulazione presamica. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 44(5), 1-17.

4. Pellegrino L., Oreglio M., **De Noni I.** (1994). Riconoscimento del latte in polvere nel formaggio mozzarella mediante valutazione dell'intensità della reazione di Maillard. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", pp. 763-774. Chiriotti Editore, Pinerolo (TO).

5. Sala G., **De Noni I.**, Pagani M.A., Mariani P., Rando A. (1995). Alcune caratteristiche delle micelle caseiniche in lattici individuali con bassa proporzione di α 1-caseina. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 46(5), 1-11.

6. Resmini P., **De Noni I.**, Sala G. (1995). Caratteristiche chimico-analitiche di composti del latte correlabili con aspetti disgenetici. *Il Latte*, 12, 1348-1353.

7. **De Noni I.**, Tirelli A., Masotti F. (1996). Determinazione del latte di vacca nei formaggi di specie minori: applicazione ai formaggi di capra. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 47(1), 7-17.

8. Pagani M. A., Pellegrino L., **De Noni I.**, Resmini P. (1996). Filiera produttiva e danno termico della pasta alimentare secca. *Tecnica Molitoria*, 4, 345-361.

9. Pellegrino L., **De Noni I.**, Mannino S., Resmini P. (1996). Galattosio residuo nel formaggio Grana Padano in fascera e possibile rilevamento mediante un biosensore. *L'industria del latte*, 32(4), 49-62.

10. Pagani M. A., D'Egidio M. G., **De Noni I.**, Pellegrino L., Cecchini C. (2000). Decorticazione del grano. Riduzione dell'attività α -amilasica della semola e del danno termico della pasta secca. *Tecnica Molitoria*, 51(11), 1170-1175.

11. **De Noni I.** (2001). Il significato analitico delle modificazioni proteiche nel latte e derivati. *Il Latte*, 10, 102-107. ISSN 0392-6060

12. Pellegrino L., Tirelli A., **De Noni I.**, Resmini P. (2003). Valutazione del Grana Padano grattugiato Valutazione del Grana Padano Grattugiato attraverso la determinazione per elettroforesi capillare di frazioni caseiniche e di loro peptidi di degradazione. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 54(5), 321-333.

13. **De Noni I.**, Battelli G. (2005). L'allevamento caprino in Valle Camonica: aspetti gestionali e caratteristiche del latte. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 56(6), 383-397.

14. Masotti F., **De Noni I.**, Brasca M., Stroppa A., Pellegrino L. (2011). Significato della piroglutammina-gamma-3-caseina quale indice di stagionatura del formaggio Grana Padano DOP. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 62, 295-300.

15. **De Noni I.**, Brasca M., Battelli G., Cattaneo S., Decimo M., Masotti F., Morandi S., Pellegrino L., Ranghetti A., Silveti T.,... & Stuknyte, M. (2013). Silter: starter autoctoni e tipicità Progetto di ricerca n. 1752. "Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni del formaggio Silter (VALTEMAS)". *Quaderno*

della Ricerca n. 156.

16. **De Noni I.** (2014). Prebiotici: proprietà e utilizzi. *Il Latte*. 1, 18-21.

17. Vecchia P., **De Noni I.** (2014). Concentrazione del siero. *Il Latte*. 12, 24-27.

18. **De Noni I.** (2015). Cheese analogue: la tecnologia al servizio della funzionalità. *Il Latte*, 5, 26-31.

19. Arioli, S., Masotti F., della Scala G., **De Noni I.**, Mora D., Dal Bello F. (2015). Acido formico: aspetti tecnologici e normativi in ambito lattiero-caseario. *Il Latte*, 11, 20-23.

20. **De Noni I.** (2016). L'amaro nei formaggi. *Il Latte*, 11, 29-32.

21. Silveti, T., Morandi, S., Brasca, M., **De Noni I.** (2016). Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni del formaggio Silter. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 67 (3-6), 55-62.

22. Silveti, T., Pedroni, M., Morandi, S., Vassallo, E., Brasca, M. **De Noni I.** (2019). Plasma a bassa pressione per il controllo di *Listeria spp.* in formaggio a crosta lavata: studio preliminare di applicabilità. *Il latte*, 12, 26-31.

Libri e capitoli di libro in lingua inglese

1. Pellegrino L., **De Noni I.**, Resmini P. (1993). Quality assurance in high performance liquid chromatography. Seminar of IDF on "Analytical QA and GLP in Dairy Laboratories", Sonthofen, Germania, 18-20 maggio 1992. In: International Dairy Federation Special Issue N. 9302, pp. 116-128.

2. Pellegrino L., Cattaneo S., **De Noni I.** (2011). Effects of processing on protein quality of milk and milk products. In: Encyclopedia of Dairy Sciences, second edition. Vol. 3. Fuquay JW and Fox PF and Mc Sweeney PHL (eds), Academic Press, San Diego. pp. 1067-1074.

3. Pellegrino L., Cattaneo S., Masotti F., Hogenboom J.A., **De Noni I.** (2013). Nutritional quality of milk protein. In: Fox P.F. and McSweeney P.L.H. (eds.), Advanced Dairy Chemistry - Volume 1A Proteins: Basic Aspects (4th Edition), Springer Publ., New York. pp. 515-538.

Libri e capitoli di libro in lingua italiana

1. **De Noni I.**, Resmini P., Tirelli A. (1998). Il latte e i prodotti derivati. In *Items: i temi della nutrizione - "Gli alimenti, aspetti tecnologici e nutrizionali"*, Ed. Istituto Danone, Milano. pp. 69-113.

2. **De Noni I.**, Resmini P., Tirelli A. (1999). Chimica e tecnologia dello yogurt. In *Items: i temi della nutrizione - "I lattici fermentati, aspetti biochimici, tecnologici, probiotici e nutrizionali"*, Ed. Istituto Danone, Milano. pp. 73-98.

3. **De Noni I.** (2004). La sicurezza tecnologica degli alimenti. In *"Sicurezza in alimentazione"*, *Items: i temi della nutrizione*. Ed. Istituto Danone, Milano. pp. 123-148.

4. **De Noni I.**, Pellegrino L., Resmini P. (2006). "Libro bianco sul latte e sui prodotti lattiero-caseari; Analisi delle conoscenze scientifiche e considerazioni sul valore del consumo di latte e derivati". Ed. Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Roma) - Assolatte (Milano).

5. Masotti F., Cattaneo S., Rosi V., **De Noni I.** (2011). Il latte, i suoi componenti e la trasformazione casearia. In *"Manuale lattiero caseario"*. Ed. Tecniche Nuove Milano, pp. 3-1/3-46.

6. **De Noni I.** (2011). Latte alimentare, lattici fermentati e yogurt. In *"Manuale lattiero-caseario"*. Ed. Tecniche Nuove Milano, pp. 6-1/6-19.

Curatela

Alais C. (2000). *Scienza del latte*. Ed. Tecniche Nuove, Milano. ISBN: 978-88-481-1041-9

Metodi Ufficiali di analisi

1. Riconoscimento e dosaggio del siero di latte vaccino nel latte di bufala e nei formaggi prodotti con l'impiego totale o parziale di latte di bufala mediante RP-HPLC delle sieroproteine specifiche. *Gazzetta*

Ufficiale della Repubblica Italiana n.135 del 11 giugno 1996, pp. 12-22.

2. Metodo di ricerca della presenza qualitativa del latte vaccino nel latte e nei formaggi di capra mediante RP-HPLC delle sieroproteine specifiche. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 90 del 17 aprile 2003, pp. 17-21.

Monografie

1. Autran J. C., Bersellini U., Bony M., Griffin M., Gibson B., Lumley I. D., **De Noni I.**, Profilis C., Resmini P., Stimson W. H. (1998). Development of methods to detect adulteration of durum wheat pasta products with common wheat. Final Report of the Contract MATI-CT-940015 (Standards, Measurement and Testing Programme), 164 pp.

2. **De Noni I.**, FitzGerald R. J., Korhonen H. J. T., Le Roux Y., Livesey C. T., Thorsdottir I., Tomé D., Witkamp R. (2009). Review of the potential health impact of β -casomorphins and related peptides. European Food Safety Authority, EFSA Scientific Report 231, 1-107. doi: 10.2903/j.efsa.2009.231r.

3. **De Noni I.**, Battelli G., Panseri S., Limbo S., Pellegrino L., Chiesa L., Rosi V., Biondi P. A., Piergiovanni L. (2010). Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: studio di interazioni tra alimento e imballaggio. Quaderni della ricerca n. 118 - settembre 2010, Regione Lombardia.

4. **De Noni I.**, Brasca M., Battelli G., Cattaneo S., Decimo M., Masotti F., Morandi S., Pellegrino L., Ranghetti A., Silveti T., Stuknyte M. (2013). Silter: starter autoctoni e tipicità. Quaderni della ricerca n. 156 - settembre 2013, Regione Lombardia.

4. ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

4.1 INCARICHI PER LA GESTIONE DEI CORSI DI STUDIO

2018. Membro della Commissione per la revisione dell'Ordinamento del CdL triennale in valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano dell'Università degli Studi di Milano.

4.2. INCARICHI PER IL DOTTORATO DI RICERCA IN FOOD SYSTEMS

1. Membro del Collegio Dottorato di ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" dal 01/01/2006 al 31/12/2012.

2. Membro del Collegio Dottorato di ricerca in "Scienze per i sistemi alimentari/Food systems"accreditato dal MIUR, presso UNIMI, dal 2012 ad oggi.

5. ATTIVITA' DI TERZA MISSIONE

1. De Noni I. (2008). "Dal foraggio al formaggio una "m"..ontagna di differenza" convegno "I formaggi di montagna tra saperi locali e sapori globali". Edolo (BS), 18 ottobre.

2. De Noni I. (2009). "Dal foraggio al formaggio una "m"..ontagna di differenza" convegno "I formaggi di malga della Valsugana: dal territorio al prodotto". Levico Terme (TN), 12 dicembre.

3. De Noni I. (2009). "La filiera latte di montagna: caratteristiche, tutela giuridica e valorizzazione analitica" Corso di formazione "Cultura agro-alimentare alpina" per Accompagnatori di media Montagna organizzato dal Collegio Regionale Guide alpine Lombardia. Tignale (BS), 27 febbraio.

4. De Noni I. (2012). "La qualità degli alimenti tra aspettative e realtà" in occasione del corso organizzato dal FAI nell'ambito del progetto "Il paesaggio con gusto - Verso un'agricoltura sostenibile". Bereguardo (PV), 7 novembre.

5. De Noni I. (2013). "Le specificità di filiera per la valorizzazione dei formaggi di montagna" nell'ambito del convegno "LA FILIERA LATTE DI MONTAGNA: IL RUOLO E L'ATTIVITÀ DEGLI ENTI DI RICERCA E DI CONTROLLO" MISURA 331 "Formazione ed informazione rivolte agli operatori economici nei settori che rientrano nell'asse 3" Sottomisura B "INFORMAZIONE" Edolo (BS), 20 giugno.

6. De Noni I. (2015). "La qualità degli alimenti" in occasione del "Festival della Scienza". Genova, 25 ottobre.

7. De Noni I. (2015). "Alimenti tradizionali e prodotti innovativi: l'evoluzione del cibo" convegno

“ANTEPRIMA EXPO: CIBO SICURO TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE” organizzato da LIONS CLUB PANDINO GERA D’ADDA VISCONTEA e la collaborazione della SCUOLA CASEARIA DI PANDINO. Pandino (CR), 20 marzo.

8. De Noni I. (2017). “I difetti di caseificazione del latte crudo in montagna” FORMAGGITALIA 2017. Milano, 28 ottobre.

9. De Noni I. (2017). Convegno “I Formaggi delattosati e/o senza lattosio” organizzato da “ASSOCASEARIA PANDINO. Pandino (CR), 1 maggio.

10. De Noni I. (2017). “Milk and Health: science matters! “, nell’ambito “il latte fa male? Simulazione di un processo” organizzato da Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri (OMCEO) di Milano In collaborazione con CFF (Cultural Frame of Food). Abbazia di Mirasole, Opera (MI), 10 novembre.

11. De Noni I. (2018). “Qualità e innovazione tecnologica dei formaggi tipici” incontro organizzato da Lions Verbania. Verbania (VCO), 13 marzo.

12. De Noni I. (2018). “Gli aspetti nutrizionali del latte”, convegno in occasione del World Milk Day. Pandino (CR), 1 giugno.

13. De Noni. (2019). “I formaggi tipici tra innovazione e tradizione”. CONVEGNO CASARE CASARI “FORMAGGIO TIPICO, freno o volano? Evento organizzato a da Associazione Casare e Casari di Azienda agricola, in collaborazione con ASSOCASEARIA Pandino. Ozzero (MI), 4 aprile.

Data

15 giugno 2020

Luogo

Milano