

**ALLEGATO B****UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

selezione pubblica per n.1 posto/i di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera b) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 59 del 26/07/2022) Codice concorso 5076

## CAROLA CAPPA

## CURRICULUM VITAE

**INFORMAZIONI PERSONALI**

COGNOME	CAPPA
NOME	CAROLA
DATA DI NASCITA	04/09/1984

**INFORMAZIONI PERSONALI AGGIUNTIVE**

SSD di riferimento	AGR/15
Numero ORCID	0000-0002-1437-3882
Scopus Author ID	36808003900
Lingue parlate e/o scritte	Inglese (B2), spagnolo (A1)
Interruzione per congedo di maternità obbligatorio	9/08/2017 - 9/01/2018
Interruzione per congedo di maternità obbligatorio	21/05/2020 - 20/10/2020

**TITOLI****TITOLO DI STUDIO**

<b>Laurea Magistrale in Scienze Alimentari.</b> Università degli Studi di Milano (UNIMI). Conseguimento del titolo: 21 Ottobre 2008. Titolo della tesi sperimentale: <i>Messa a punto di metodi per la valutazione della qualità di spaghetti gluten-free e caratterizzazione di alcuni marchi commerciali</i> . Relatore: Prof.ssa M. Lucisano. Votazione 110/110 con lode
<b>Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.</b> Università degli Studi di Milano. Conseguimento del titolo: 7 Novembre 2006. Titolo dell'elaborato di tirocinio: <i>Caratteristiche qualitative di frumento e farro precotti</i> . Relatore: Prof.ssa M. Lucisano. Votazione 110/110
<b>Maturità classica.</b> Liceo Classico Cesare Balbo, Casale Monferrato (AL). Conseguimento del titolo: Luglio 2003. Votazione 95/100

**TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO**

<b>Dottore di ricerca in Innovazione Tecnologica per le Scienze Agro-Alimentari e Ambientali.</b> Università degli Studi di Milano. Conseguimento del titolo: 09/02/2012. Titolo del progetto di ricerca: <i>Gluten-free bread: optimization of formulation and process conditions</i> . Tutor: Prof.ssa M. Lucisano.
---

## TITOLI DI CUI ALL'ARTICOLO 24 COMMA 3 LETTERA A) E B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240

**Contratto di Ricercatore a tempo determinato di tipo A** ai sensi dell'art.24, comma 3, lett. a) della legge 30 dicembre 2010, n. 240. Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari. Data inizio contratto 1/07/2019, data fine contratto 30/11/22 (interruzione per congedo di maternità obbligatorio dal 21/05/2020 al 20/10/2020)

## ABILITAZIONI SCIENTIFICHE

**Conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di professore di seconda fascia** per il settore concorsuale 07/F1, Scienze e Tecnologie Alimentari, ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010, in data 09/11/2020

## CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI IN ITALIA

Dal 01/07/2019 ad oggi	<b>Ricercatore universitario a tempo determinato, tipo A</b> (art. 24 c.3-a L. 240/10). Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari
Dal 01/10/2018 al 30/06/2019	<b>Rinnovo di un assegno per la collaborazione alla ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, all'interno del progetto <b>Regione Lombardia -Bando Linea R&amp;S per aggregazioni</b> inerente alla messa a punto delle condizioni di trattamento termico per la produzione di nuovi ingredienti da utilizzare nella formulazione di pasta gluten-free
Dal 01/05/2017 al 30/09/2018	<b>Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, all'interno del progetto <b>Regione Lombardia -Bando Linea R&amp;S per aggregazioni</b> inerente alla messa a punto delle condizioni di trattamento termico per la produzione di nuovi ingredienti da utilizzare nella formulazione di pasta gluten-free
Dal 01/01/2015 al 31/12/2015	<b>Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, all'interno del progetto <b>PRIN</b> inerente all'estensione della shelf-life di pane gluten-free attraverso innovazioni di formulazione e processo
Dal 01/01/2014 al 31/12/2014	<b>Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, inerente all'ottimizzazione di formulazioni arricchite in fibra per panificazioni gluten-free
Dal 01/01/2012 al 31/12/2013	<b>Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, all'interno del progetto Nazionale <b>Ager - ValorVitis</b> inerente al recupero ed utilizzo di frazioni fibrose da sottoprodotti della filiera enologica
Dal 01/01/2009 Al 31/12/2011	<b>Vincitore di una borsa di dottorato di ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano inerente allo sviluppo di prodotti da forno gluten-free: ottimizzazione di formulazione e di processo

## DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI STRANIERI

Dal 01/01/2016 al 30/04/2017	<b>Visiting Research Associate-Fixed Term</b> , Department of Food Science ad Human Nutrition, Michigan State University, East Lansing, MI, USA. L'attività di ricerca ha portato alla pubblicazione di diversi articoli scientifici su riviste con IF [n.7, n.8, n.12 del presente CV] e pubblicazioni su atti di convegni internazionali [n.5, n.12, n.14, n.19 del presente CV; di cui 2 oral presentation]
Dal 16/09/2010 al 7/02/2011	<b>PhD Visiting Research Scholar</b> , Center for Nonthermal Processing of Food, Washington State University, Pullman, WA, USA. L'attività di ricerca ha portato alla pubblicazione di articoli scientifici su riviste con IF [n.23, n.24 del presente CV] e pubblicazioni su atti di convegni internazionali [n.32 e n.34 del presente CV; di cui 1 oral presentation]

## ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

A.A. 2021-2022	<b>Co-titolare dell'insegnamento a scelta orientata</b> "Materie prime e tecnologie per l'industria dolciaria" (1.5 + 0.5 CFU, 20 ore) erogato per il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano
	<b>Co-titolare dell'insegnamento fondamentale</b> "Tecnologie della ristorazione" (1.5 + 0.5 CFU, 20 ore) erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, dell'Università degli Studi di Milano
A.A. 2020-2021	<b>Co-titolare dell'insegnamento a scelta orientata</b> "Materie prime e tecnologie per l'industria dolciaria" (1.5 + 0.5 CFU, 20 ore) erogato per il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano
	<b>Co-titolare dell'insegnamento fondamentale</b> "Tecnologie della ristorazione" (1.5 + 0.5 CFU, 20 ore) erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, dell'Università degli Studi di Milano
A.A. 2019-2020	<b>Co-titolare dell'insegnamento a scelta orientata</b> "Materie prime e tecnologie per l'industria dolciaria" (1.5 + 0.5 CFU, 20 ore) erogato per il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano
	<b>Co-titolare dell'insegnamento fondamentale</b> "Tecnologie della ristorazione" (1.5 + 0.5 CFU, 20 ore) erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, dell'Università degli Studi di Milano
A.A. 2018-2019	<b>Attività didattiche integrative e di tutorato</b> (26 ore), insegnamento di "Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare" (Titolare: Prof.ssa G. Giovanelli), erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano
A.A. 2016-2017	<b>Teaching assistant</b> (40 ore, in inglese) in Cereal Processing (Titolare: Prof. P.K.W., Ng), nell'ambito del corso di Laurea Triennale in "Food Science", Michigan State University, East Lansing, Michigan, USA
A.A. 2015-2016	<b>Teaching assistant</b> (40 ore, in inglese) in Cereal Processing (Titolare: Prof. P.K.W., Ng), nell'ambito del corso di Laurea Triennale in "Food Science", Michigan State University, East Lansing, Michigan, USA
	<b>Seminario</b> , Celiachia e Prodotti Gluten-free (2 ore) all'interno dell'insegnamento di "Tecnologie e qualità degli alimenti" (Titolare: Prof.ssa E. Casiraghi), erogato per il corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Milano
A.A. 2014-2015	<b>Attività didattiche integrative e di tutorato</b> (28 ore), insegnamento di "Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare" (Titolare: Prof.ssa G. Giovanelli), erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano
	<b>Attività didattiche integrative e di tutorato</b> (25 ore), insegnamento di "Tecnologie della Ristorazione" (Titolare: Prof.ssa G. Giovanelli), erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, Università degli Studi di Milano

	<b>Seminario</b> , Celiachia e Prodotti Gluten-free (2 ore) all'interno dell'insegnamento di "Tecnologie e qualità degli alimenti" (Titolare: Prof.ssa E. Casiraghi), erogato per il corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Milano
A.A. 2013-2014	<p><b>Attività didattiche integrative e di tutorato</b> (20 ore), insegnamento di "Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare" (Titolare: Prof.ssa G. Giovanelli), erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano</p> <p><b>Attività didattiche integrative e di tutorato</b> (12 ore), insegnamento di "Tecnologie della Ristorazione" (Titolare: Prof.ssa G. Giovanelli), erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, Università degli Studi di Milano</p> <p><b>Seminario</b>, Celiachia e Prodotti Gluten-free (2 ore) all'interno dell'insegnamento di "Tecnologie e qualità degli alimenti" (Titolare: Prof.ssa E. Casiraghi), erogato per il corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Milano</p>
A.A. 2012-2013	<p><b>Attività didattiche integrative e di tutorato</b> (12 ore), insegnamento di "Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare" (Titolare: Prof.ssa G. Giovanelli), erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano</p> <p><b>Attività didattiche integrative e di tutorato</b> (18 ore), insegnamento di "Tecnologie della Ristorazione" (Titolare: Prof.ssa G. Giovanelli), erogato per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Della Ristorazione, Università degli Studi di Milano</p> <p><b>Seminario</b>, Celiachia e Prodotti Gluten-free (2 ore) all'interno dell'insegnamento di "Tecnologie e qualità degli alimenti" (Titolare: Prof.ssa E. Casiraghi), erogato per il corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Milano</p>
A.A. 2011-2012	<b>Seminario</b> , Celiachia e Prodotti Gluten-free (2 ore) all'interno dell'insegnamento di "Tecnologie e qualità degli alimenti" (Titolare: Prof.ssa E. Casiraghi), erogato per il corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Milano

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

A.A. 2016-2017	<b>Incarico di docenza</b> dell'insegnamento di "Tecnologie Cereali" (12 ore), relativo al Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità (MACPIQ), Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN)
A.A. 2015-2016	<p><b>Incarico di docenza</b> dell'insegnamento di "Tecnologie Cereali" (12 ore), relativo al Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità (MACPIQ), Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN)</p> <p><b>Incarico di docenza</b> dell'insegnamento di "Cereal Technology" (12 ore, in inglese), relativo al Master in Slow Art of Italian Cuisine, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN)</p>
A.A. 2014-2015	<b>Incarico di docenza</b> dell'insegnamento di "Cereal Technology" (8 ore, in inglese), relativo al Master in Slow Art of Italian Cuisine, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN)
A.A. 2013-2014	<b>Attività didattiche integrative e tutorato</b> (30 ore) nell'ambito della classe di abilitazione A057, Università degli Studi di Milano

#### ALTRE ATTIVITÀ DI DIDATTICA E ATTIVITÀ DI III MISSIONE

Ottobre 2019	Partecipazione all'evento divulgativo di presentazione del manuale "lo essico" di Tre Spade in qualità di relatrice. Intervento dal titolo <b>"Prestazioni dell'essiccatore Atacama: variabili di processo e di prodotto"</b> , HOST 2019, Rho fiera, Milano
--------------	--

Maggio 2015	<b>Partecipazione alla tavola rotonda finale dell'evento Scienza Attiva</b> in qualità di esperta nell'ambito della tematica "Modelli di consumo alimentare: dieta, ambiente, salute, identità culturale, società, economia", Università di Torino
Gennaio 2015	<b>Partecipazione a Expo delle Idee come reporter</b> al tavolo tematico: Sai cosa mangi? La sicurezza alimentare
A.A. 2014-2015	<b>Attività didattica on-line</b> , Pasta for everyone: traditional versus gluten free, nell'ambito del progetto "Agricoltura e Alimentazione, Scienza Attiva®" del Centro Interuniversitario Agorà Scienza rivolto agli studenti delle scuole secondarie <b>Intervista disponibile on-line</b> ( <a href="https://www.youtube.com/watch?v=le-0wldfWS8">https://www.youtube.com/watch?v=le-0wldfWS8</a> ) sulla partecipazione al progetto "Agricoltura e Alimentazione, Scienza Attiva®" e le principali tematiche di ricerca
Aprile 2014	<b>Attività seminariale divulgativa su invito</b> (3 ore), Celiachia e prodotti gluten-free, Lions Club, Vignale M.to (AL)
Settembre 2014	<b>Partecipazione al video Linea Verde - RAI</b> per la divulgazione dei risultati principali del progetto Ager-Valorvitis
Settembre 2012	<b>Partecipazione alla Notte dei Ricercatori</b> . Dal macro al micro: la ricerca alimentare al servizio della salute - Frutta e verdura: in prima linea per la prevenzione, Milano

## REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

2021-2025	<b>PROGETTO DI RICERCA PRIMA, Call Agro Food Value Chain 2020</b> . Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGUME crops (LOCALNUTLEG). Ente finanziatore: Comunità Europea. PI_UNIMI: Prof.ssa Alamprese. Ruolo: Membro del gruppo di ricerca
2021-2022	<b>PROGETTO DI RICERCA Linea 2</b> . Particle size modulation to enhance food quality and acceptability (PIECEFOOD). Ente finanziatore: Call Linea 2- DeFENS, Università degli Studi di Milano. Ruolo: Responsabile scientifico (PI)
2021-2022	<b>PROGETTO DI RICERCA Linea 3 - Bando SEED2019</b> . Novel bioTechnological approaches to valorize MAize by-Products (NETMAP). Ente finanziatore: Università degli Studi di Milano. PI: Dott.ssa M. Rollini. Ruolo: Capo Unità Dipartimentale (CUD)
2018-2020	<b>PROGETTO DI RICERCA Linea 2</b> . Innovative food products for baker's yeast-intolerant people - NoBaY. Ente finanziatore: Call Linea 2-Azione A DeFENS, Università degli Studi di Milano. PI: prof.ssa M. Rollini. Ruolo: partecipante
2017-2019	<b>PROGETTO DI RICERCA Regione Lombardia - Bando Linea R&amp;S per Aggregazioni</b> . Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione- Gluten Free 2.0. Ente finanziatore: Regione Lombardia. Capofila: Zini Prodotti Alimentari SpA, PI_UNIMI: Prof.ssa M. Lucisano. Ruolo: assegnista di ricerca
2015-2016	<b>PROGETTO DI RICERCA MSU-1 (Michigan State University)</b> . Assessment and Utilization of Novel Food Ingredients Derived from Michigan Dry Edible Beans. PI: Prof. P.K.W. Ng, Michigan State University (MSU). Ruolo: Co-responsabile delle attività sperimentali
2015-2016	<b>PROGETTO DI RICERCA MSU-2</b> . MSU-Conducted and -Coordinated Industry Wheat Evaluations for Wheat Quality Testing of Advanced Lines—2016 Crop (8 laboratories involved in the project). PI: Prof. P.K.W. Ng, Michigan State University. Ruolo: Co-responsabile delle attività sperimentali
2015-2016	<b>PROGETTO DI RICERCA MSU-3</b> . Isolation and Characterization of Starches from Michigan-grown Wheats for Value-added Applications in Foods. PI: Prof. P.K.W. Ng, Michigan State University. Ruolo: Co-responsabile delle attività sperimentali

2014-2017	<b>PROGETTO DI RICERCA PRIN.</b> Titolo progetto: Long Life, High Sustainability. Call PRIN2012 PI_UNIMI: Prof. L. Piergiovanni. Ente finanziatore: Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca. Ruolo: assegnista di ricerca
2012-2013	<b>PROGETTO DI RICERCA AGER-ENOLOGIA.</b> Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto (ValorVitis). Ente finanziatore: Fondazione Cariplo. PI_UNIMI: Dott.ssa V. Lavelli. Ruolo: assegnista di ricerca

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

Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, UNIMI	Dal 2019 ad oggi collaborazione con il gruppo di ricerca della prof.ssa Patrizia Restani per lo svolgimento di ricerche comuni sulla valutazione del potenziale salutistico del riso pigmentato e della qualità in cottura di differenti varietà di riso. La collaborazione ha dato luogo ad una tesi magistrale, sono previste due pubblicazioni su riviste internazionali e sono stati consolidati i rapporti con una realtà produttiva risicola (Azienda Agricola Riso di Nori).
Michigan State University, USA	Dal 2015 ad oggi collaborazione con il gruppo di ricerca del prof. Perry K.W. Ng per lo svolgimento di ricerche comuni sulla qualità delle farine di frumento e di legumi con particolare riguardo all'effetto del trattamento di estrusione e per lo scambio di una studentessa Magistrale STAL (Letizia Masseroni). La collaborazione ha dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF [n.7, n.8 e n.12 del presente CV] e pubblicazioni su atti di convegni internazionali [n.5, n.12, n.14 e n.19 del presente CV; di cui 2 oral presentation].
Izmir Institute of Technology, Turkey	Dal 2015 ad oggi collaborazione con il gruppo di ricerca del prof.ssa Sebnem Harsa per lo sviluppo di prodotti gluten-free e attraverso la Co-supervisione del PhD-student Gokcen Kahraman durante il suo periodo di ricerca presso l'Università degli Studi di Milano inerenti.  Dal 2021 ad oggi collaborazione con il gruppo di ricerca del prof.ssa Figen Tokatli inerenti all'impiego di legumi e frutta secca in prodotti da forno e attraverso la Co-supervisione della studentessa magistrale Ayca Tuna durante il suo periodo di ricerca presso l'Università degli Studi di Milano. Le collaborazioni hanno dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF [n.2 e n.15 del presente CV] e pubblicazioni su atti di convegni internazionali [n.17 e n.20 del presente CV] e alla realizzazione di un progetto europeo (PRIMA) attualmente in corso.
University of Helsinki, Finlandia	Dal 2009 al 2010 collaborazione con il gruppo di ricerca del prof. Hannu Salovaara inerente allo sviluppo di alimenti gluten-free attraverso la Co-supervisione della studentessa magistrale Sanna Luoto durante il suo periodo di ricerca presso l'Università degli Studi di Milano. La collaborazione ha dato luogo ad una pubblicazione su atti di un convegno internazionale [n.44 del presente CV].  Dal 2021 ad oggi collaborazione con il gruppo di ricerca della prof.ssa Kirsi Mikkonen inerente all'utilizzo di fonti di proteine alternative a quelle animali per la produzione di alimenti "low-fat, rich in protein and fiber" in qualità di Relatore di uno studente magistrale STAL (Lorenzo Leoni) che ha svolto un periodo di ricerca (Gennaio-Giugno 2022) presso l'Università di Helsinki (discussione Ottobre 2022).
Università degli Studi di Napoli Federico II	Dal 2018 al 2019 collaborazione con la dott.ssa Annalisa Romano per una ricerca sullo sviluppo di biscotti a ridotto contenuto di grasso. La collaborazione ha dato luogo ad una pubblicazione scientifica su rivista con IF [n.11 del presente CV] e ad una pubblicazione su atti di un convegno internazionale [n.10 del presente CV].
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	Dal 2012 al 2013 e dal 2018 al 2019 con la prof.ssa Luisa Torri per svolgimento di ricerche comuni all'interno del progetto AGER sul recupero di frazioni fibrose da sottoprodotti della filiera enologica da utilizzare in prodotti dolciari e per una ricerca sullo sviluppo di biscotti a ridotto contenuto di grasso. La collaborazione ha dato luogo ad una pubblicazione scientifica su rivista con IF [n.11 del presente CV] e una pubblicazione su atti di un convegno internazionale [n.10 del presente CV].

Università degli Studi di Genova	Collaborazione dal 2017 al 2019 con il gruppo di ricerca del dott. Paolo Oliveri per una ricerca sull'effetto delle condizioni di conservazione sulla shelf-life del germe di riso. La collaborazione ha dato luogo ad una pubblicazione scientifica su rivista con IF [n.9 del presente CV] e pubblicazioni su atti di convegni internazionali [n.15 e n.16 del presente CV].
Washington State University, USA	Dal 2010 al 2016 collaborazione con il gruppo di ricerca del prof. Gustavo Barbosa-Cánovas per svolgimento di ricerche comuni sull'effetto dei trattamenti alle alte pressioni idrostatiche su matrici amidacee e scambio di studenti. La collaborazione ha dato luogo alla pubblicazione di articoli scientifici su riviste con IF [n.23, n.24 del presente CV] e pubblicazioni su atti di convegni internazionali [n.32 e n.34 del presente CV; di cui 1 oral presentation].
Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, UNIMI	Dal 2013 al 2015 con il dott. Giovanni Cappelli per una ricerca sulla qualità del riso coltivato in nord Italia in diverse annate. La collaborazione ha dato luogo a una pubblicazione scientifica su rivista con IF [n.13 del presente CV].
Universidad Nacional de Colombia, Colombia	Dal 2013 al 2014 collaborazione con il prof. Eduardo R. Sandoval (Exchange Professor presso il DeFENS) per svolgimento di ricerche comuni sui prodotti gluten-free.

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

[tot=9; nazionali=3; internazionali=6]

1. Correlations between HMF and easily detectable browning indices in bread. Giovanelli, G. & Cappa, C. 20th ICC Conference 2022, 5 - 7 July 2022, Vienna, Austria
2. Study of the turbo-treatment potential in the production of gluten-free ingredients and potato-based pasta. Cappa, C. & Alamprese, C. Trends in grains-based foods, 23 - 25 March 2022, Bragança, Portugal
3. Rapid tests to evaluate the baking potential of 25 edible dry bean powders. Autori: Cappa, C., Kelly, J.D., Ng, P.K.W. AACC International Annual Meeting, 3 - 5 November 2019, Denver, Colorado, USA
4. Gnocchi addizionati di riso rosso e grano saraceno integrali: aspetti nutrizionali, comportamento in cottura e qualità sensoriale. Cappa, C., Laureati, M., Casiraghi, M.C., Alamprese, C., Lucisano, M. Pastaria Festival, 27 Settembre 2019, Parma, Italia
5. Cappa, C., Musatti, A., Mapelli, C., Rollini, M., Alamprese, C. (2018). Microbiological and technological aspects of bread doughs leavened by <i>Zymomonas mobilis</i> . 32nd EFFoST International Conference, 6 - 8 November 2018, Nantes, France
6. Cappa, C., Lucisano, M., Alamprese, C. (2018). Valutazione della qualità tecnologica della pasta fresca. Pastaria Festival, 20 Settembre, Parma, Italia
7. Cappa, C., Gailey, E.E., Kelly, J.D., Ng, P.K.W. (2016). Pasting properties of dry bean powders from 25 Michigan-grown cultivars from two crop years. AACC International Annual Meeting, October 23 - October 26, Savannah, Georgia, USA
8. Cappa, C., Lucisano, M., Barbosa-Cánovas, G.V., Mariotti, M. (2013). Improving the baking aptitude of corn starch and rice flour by using high hydrostatic pressure treatments. Cereal & Europe Spring Meeting, May 29-31, Leuven, Belgium
9. Cappa, C. (2011). Gluten-free baked products: optimization of formulation and process conditions. Proceedings of the 16 <sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, September 21-23, Lodi, Italy

## PRINCIPALI LINEE DI RICERCA

Dal 2009, con continuità, l'attività di ricerca verte su diverse tematiche inerenti alle tecnologie alimentari, in particolare l'ottimizzazione di processo e di prodotto; la valutazione delle proprietà reologiche degli alimenti; la messa a punto di processi innovativi; la valutazione dell'effetto di trattamenti (idro)termici, in particolare sulla componente amido; lo studio del comportamento in cottura degli alimenti e lo studio del danno termico derivante da diversi sistemi di cottura. Particolare attenzione è da sempre rivolta anche allo studio di formulazione di alimenti per consumatori con particolari esigenze nutrizionali (es. *gluten-free*, *S.cerevisiae-free*, *low-fat*, *plant-based*) e l'utilizzo di sottoprodotti alimentari e di legumi in prodotti quali pane, pasta e prodotti dolciari.

Le tematiche relative ai prodotti dolciari, già di interesse a partire dal 2012 grazie alla partecipazione al progetto Ager-Valorvitis, sono state ulteriormente sviluppate negli anni tramite diverse collaborazioni con istituti nazionali e internazionali, collaborazioni con aziende del Settore Dolciario (es. ICAM S.p.a, IRCA S.p.a, Soremartec Italia S.r.l., Vergani S.r.l.), nonché al *Percorso di Eccellenza UniversityLab* di cui la ricercatrice è referente dal 2019. Le competenze acquisite nel Settore Dolciario hanno dato luogo a pubblicazioni scientifiche su riviste con IF [n.7, n.11, n.17, n.26 del presente CV], una pubblicazione under review [n.1 del presente CV], a pubblicazioni su atti di convegni nazionali [n.31 del presente CV] e internazionali [n. 10, n.12, n.18 del presente CV] e ad attività di relatrice di tesi di Laurea Magistrale LM [n.3, n.4, n.7, n.8 del presente CV], correlatrice di tesi di Laurea Magistrale [n.5, n.8, n.12, n.20 del presente CV], relatrice di tesi di Laurea Triennale [n.1] e correlatrice di tesi di Laurea Triennale [n.16 del presente CV].

La collaborazione con colleghi nazionali e internazionali appartenenti al settore scientifico-disciplinare AGR/15 nonché con gruppi di ricerca esperti in discipline differenti dalle Tecnologie Alimentari ha permesso un approccio interdisciplinare che consente di affrontare le diverse tematiche di ricerca in modo olistico. Dal punto di vista sperimentale, fin dall'inizio dell'attività scientifica, viene adottato un approccio combinato di tecniche chimiche ed enzimatiche, test reologici e analisi delle immagini. Le analisi statistiche uni e multivariate e le tecniche di Design of Experiment vengono applicate principalmente per gli studi sullo sviluppo del prodotto.

## PRODUZIONE SCIENTIFICA

### Sommario

*Pubblicazioni internazionali su peer reviewed journals con Impact factor (IF)=31*

*Pubblicazioni internazionali su peer reviewed journals senza IF=1*

*Pubblicazioni internazionali su peer reviewed journals con IF, under review=1*

*Pubblicazioni internazionali e nazionali senza IF=6*

*Capitoli di libri=2*

*Pubblicazioni su atti di convegni internazionali=39*

*Pubblicazioni su atti di convegni nazionali=6*

### Indici bibliometrici

*H-Index [Scopus; ultimo accesso Agosto 2022]=14*

*Pubblicazioni internazionali su peer reviewed journals=32*

*IF totale=120.963, IF medio=3.902, IF max=7.514*

*Citazioni totali=586, Citazioni medie=18.3*

*Quartile (Q) di riferimento per pubblicazioni con IF: Q1, n=26; Q2, n=3; Q3, n=2*

## PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI SU PEER REVIEWED JOURNALS CON IF

**[tot=31; first author=12; \*corresponding author=12; without PhD-supervisor=12; last author=4]**

- |  |
|--|
| 1. Cappa*, C., Invernizzi, R., Lucisano, M., & Alamprese, C. (2022). Turbo-Treatment of Rice Flour to Improve Technological Functionality. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 1-10, ISSN: 19355130, DOI: 10.1007/s11947-022-02882-5 <b>[IF 2021=5.581; Q1]</b>  |
| 2. Kahraman, G., Harsa, S., Casiraghi, M.C., Lucisano, M., & Cappa, C. (2022). Impact of raw, roasted and dehulled chickpea flours on physicochemical and nutritional characteristics of gluten-free bread. <i>Foods</i> , 11(2), 199, ISSN: 23048158, DOI: 10.3390/foods11020199 <b>[IF 2021=5.561; Q1]</b> |



3. Tufaro, D., Bassoli, A., & **Cappa\***, C. (2022). Okra (*Abelmoschus esculentus*) powder production and application in gluten-free bread: Effect of particle size. *Food and Bioprocess technology*, 15:904-914, ISSN: 19355130, DOI: 10.1007/s11947-022-02784-6 **[IF 2021=5.581; Q1]**
4. **Cappa\***, C., Laureati, M., Casiraghi, M. C., Erba, D., Vezzani, M., Lucisano, M., & Alamprese, C. (2021). Effects of Red Rice or Buckwheat Addition on Nutritional, Technological, and Sensory Quality of Potato-Based Pasta. *Foods*, 10(1), 91, ISSN: 23048158, DOI: 10.3390/foods10010091 **[IF=5.561; Q1]**
5. Giovanelli, G., & **Cappa\***, C. (2021). 5-hydroxymethylfurfural formation in bread as a function of heat treatment intensity: Correlations with browning indices. *Foods*, 10(2), 417, ISSN: 23048158, DOI: 10.3390/foods10020417 **[IF=5.561; Q1]**
6. Buratti, S., **Cappa\***, C., Benedetti, S., Giovanelli, G. (2020). Influence of Cooking Conditions on Nutritional Properties and Sensory Characteristics Interpreted by E-Senses: Case-Study on Selected Vegetables. *Foods*, 9, 607, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9050607 **[IF=4.350; Q1]**
7. **Cappa\***, C., Kelly, J. D., & Ng, P. K. (2020). Baking performance of 25 edible dry bean powders: Correlation between cookie quality and rapid test indices. *Food chemistry*, 302, 125338, ISSN: 03088146, DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125338 **[IF=7.514; Q1]**
8. **Cappa\***, C., Masseroni, L., Ng, P. K., & Alamprese, C. (2020). Effect of extrusion conditions on the physical and chemical properties of bean powders. *Journal of Food Processing and Preservation*, e14608., ISSN: 01458892, DOI: 10.1111/jfpp.14608 **[IF=2.190; Q3]**
9. Malegori, C. Buratti, S., Benedetti, S., Oliveri, P., Ratti, S., **Cappa**, C., Lucisano, M. (2020). A modified mid-level data fusion approach on electronic nose and FT-NIR data for evaluating the effect of different storage conditions on rice germ shelf life. *Talanta*, 206, 120208, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2019.120208 **[IF=6.057; Q1]**
10. Musatti, A., **Cappa\***, C., Mapelli, C., Alamprese, C., & Rollini, M. (2020). Zymomonas mobilis in Bread Dough: Characterization of Dough Leavening Performance in Presence of Sucrose. *Foods*, 9(1), 89, ISSN: 23048158, DOI: 10.3390/foods9010089 **[IF=4.350; Q2]**
11. Moriano, M. E., **Cappa**, C., Casiraghi, M. C., Ciappellano, S., Romano, A., Torri, L., & Alamprese, C. (2019). Reduced-fat biscuits: Interplay among structure, nutritional properties and sensory acceptability. *LWT-Food Science and Technology*, 109, 467-474, ISSN: 00236438, DOI:10.1016/j.lwt.2019.04.027 **[IF=4.006; Q1]**
12. **Cappa, C.\***, Kelly, J. K., & Ng, P.K.W. (2018). Seed Characteristics and Physicochemical Properties of Powders of 25 Edible Dry Bean Varieties. *Food Chemistry*, 253, 305-313, ISSN: 03088146, DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.01.048 **[IF=5.399; Q1]**
13. Cappelli, G., Confalonieri, R., Romani, M., Feccia, S., Pagani, M. A., **Cappa, C.**, Bocchi, S., & Bregaglio, S. (2018). Boundaries and perspectives from a multi-model study on rice grain quality in Northern Italy. *Field Crops Research*, 215, 140-148, SSN: 03784290, DOI:10.1016/j.fcr.2017.10.014 **[IF=3.868; Q1]**
14. Caramanico, R., Marti, A., Vaccino, P., Bottega, G., **Cappa, C.**, Lucisano, M., & Pagani, M. A. (2018). Rheological properties and baking performance of new waxy lines: Strengths and weaknesses. *LWT-Food Science and Technology*, 88, 159-164, ISSN: 00236438, DOI: 10.1016/j.lwt.2017.09.03 **[IF=3.714; Q1]**
15. Kahraman, G., Harsa, S., Lucisano, M., & **Cappa, C.** (2018). Physicochemical and rheological properties of rice-based gluten-free blends containing differently treated chickpea flours. *LWT-Food Science and Technology*, 98, 276-282, ISSN:00236438, DOI:10.1016/j.lwt.2018.08.040 **[IF=3.714; Q1]**
16. Mariotti, M., Caccialanza, G., **Cappa, C.**, & Lucisano M. (2018). Rheological behaviour of rice flour gels during formation: Influence of the amylose content and of the hydrothermal and mechanical history. *Food Hydrocolloids*, 84, 257-266, ISSN:0268005X, DOI:10.1016/j.foodhyd.2018.06.006 **[IF=5.839; Q1]**
17. Moriano, M. E., **Cappa, C.**, & Alamprese, C. (2018). Reduced-fat soft-dough biscuits: Multivariate effects of polydextrose and resistant starch on dough rheology and biscuit quality. *Journal of Cereal Science*, 81, 171-178, ISSN:07335210, DOI:10.1016/j.jcs.2018.04.010 **[IF=2.452; Q2]**

18. Alamprese, C., <b>Cappa, C.</b> , Ratti, S., Limbo, S., Signorelli, M., Fessas, D., & Lucisano, M. (2017). Shelf life extension of whole-wheat breadsticks: Formulation and packaging strategies. <i>Food Chemistry</i> , 230, 532-539, ISSN:03088146, DOI:10.1016/j.foodchem.2017.03.092 [IF=4.946; Q1]
19. <b>Cappa, C.</b> , & Alamprese, C. (2017). Brewer's spent grain valorization in fiber-enriched fresh egg pasta production: Modelling and optimization study. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 82, 464-470, ISSN:00236438, DOI:10.1016/j.lwt.2017.04.068 [IF =3.129; Q1]
20. <b>Cappa, C. *</b> , Franchi, R., Bogo, V., & Lucisano, M. (2017). Cooking behavior of frozen gluten-free potato-based pasta (gnocchi) obtained through turbo cooking technology. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 84, 464-470, ISSN: 00236438, DOI: 10.1016/j.lwt.2017.06.004 [IF=3.129; Q1]
21. Hidalgo, A., Di Prima, R., Fongaro, L., <b>Cappa, C.</b> , & Lucisano, M. (2017). Tocols, carotenoids, heat damage and technological quality of diced tomatoes processed in different industrial lines. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 83, 254-261, ISSN: 00236438, DOI: 10.1016/j.lwt.2017.05.020 [IF=3.129; Q1]
22. Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Picozzi, C., Tedesco, B., Fongaro, L., & Lucisano M. (2017). Compressed Yeast and Type I Gluten-Free Sourdough in Gluten-Free Breadmaking. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 10(5), 962-972, ISSN:19355130, DOI:10.1007/s11947-017-1861-z [IF2016=2.576; Q1]
23. <b>Cappa, C.*</b> , Barbosa-Cánovas, G. V., Lucisano, M., & Mariotti, M. (2016). Effect of high pressure processing on the baking aptitude of corn starch and rice flour. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 73, 20-27, ISSN:00236438, DOI:10.1016/j.lwt.2016.05.028 [IF=2.329; Q1]
24. <b>Cappa, C.*</b> , Lucisano, M., Barbosa-Cánovas, G. V., & Mariotti, M. (2016). Physical and structural changes induced by high pressure on corn starch, rice flour and waxy rice flour. <i>Food Research International</i> , 85, 95-103, ISSN:09639969, DOI:10.1016/j.foodres.2016.04.018 [IF=3.086; Q1]
25. Picozzi, C., Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Tedesco, B., Vigentini, I., Foschino, R., & Lucisano, M. (2016). Development of a Type I gluten-free sourdough. <i>Letters in Applied Microbiology</i> , 62(2), 119-125, ISSN:02668254, DOI:10.1111/lam.12525 [IF =1.575; Q3]
26. <b>Cappa, C.</b> , Lavelli, V., & Mariotti, M. (2015). Fruit candies enriched with grape skin powders: physicochemical properties. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 62, 569-575, ISSN: 00236438, DOI:10.1016/j.lwt.2014.07.039 [IF=2.711; Q1]
27. <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., & Mariotti, M. (2013). Influence of Psyllium, sugar beet fibre and water on gluten-free dough properties and bread quality. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 98, 1657-1666, ISSN:01448617, DOI:10.1016/j.carbpol.2013.08.007 [IF=3.916; Q1]
28. <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., & Mariotti, M. (2013). Rheological properties of gels obtained from gluten-free raw materials during a short term ageing. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 53, 464-472, ISSN:00236438, DOI:10.1016/j.lwt.2013.02.027 [IF=2.468; Q1]
29. Lucisano, M., <b>Cappa, C.</b> , Fongaro, L., & Mariotti, M. (2012). Characterisation of gluten-free pasta through conventional and innovative methods: evaluation of the cooking behaviour. <i>Journal of Cereal Science</i> , 56(3), 667-675, ISSN:10959963, DOI: 10.1016/j.jcs.2012.08.014 [IF=1.943; Q2]
30. Mariotti, M., Iametti, S., <b>Cappa, C.</b> , Rasmussen, P., & Lucisano, M. (2011). Characterisation of gluten-free pasta through conventional and innovative methods: evaluation of the uncooked products. <i>Journal of Cereal Science</i> , 53(3), 319-327, ISSN:10959963, DOI:10.1016/j.jcs.2011.02.001 [IF=2.073; Q1]
31. Lucisano, M., <b>Cappa, C.</b> , Fongaro, L., & Mariotti, M. (2010). Methods for the characterization of breadcrumb, an important ingredient of stuffed pasta. <i>Journal of Cereal Science</i> , 51(3), 381-387, ISSN:10959963, DOI:10.1016/j.jcs.2010.02.006 [IF=2.655; Q1]

## PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI SU PEER REVIEWED JOURNALS SENZA IF

[tot=1; first author=1; \*corresponding author=1]

1. <b>Cappa, C.*</b> , Lucisano, M., Raineri, A., Fongaro, L., Foschino, R., Mariotti, M. (2016). Gluten-Free Bread: Influence of Sourdough and Compressed Yeast on Proofing and Baking Properties. <i>Foods</i> , 5(4), 69, ISSN:23048158, DOI:10.3390/foods5040069 [open access]
--

## PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI SU PEER REVIEWED JOURNALS CON IF, UNDER REVIEW

[tot=1; last author=1; \*corresponding author=1; without PhD-supervisor=1]

- |  |
|--|
| 1. Tufaro, D., & <b>Cappa*</b> , C. Chickpea cooking water (Aquafaba): Technological properties and application in a model confectionery product. <i>Food Hydrocolloids</i> [in revision, August 2022] |
|--|

## PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI E NAZIONALI SU RIVISTE SENZA IF

[tot=6; first author=2; without PhD-supervisor=1]

- |   |
|---|
| 1. Alamprese, C., <b>Cappa</b> , C. (2017). Utilizzo di trebbie per la produzione di pasta fresca “fonte di fibra”. <i>Pastaria</i> , 6, 46-59.   |
| 2. <b>Cappa</b> , C., Mariotti, M., Lucisano, M., (2013). Effectiveness of waxy rice and rice bran in delaying starch retrogradation during gel ageing. <i>Tecnica Molitoria International</i> , 64 (14/A), 68-75.      |
| 3. <b>Cappa</b> , C., Lucisano, M., Mariotti, M. (2013). Valutazione di spaghetti gluten-free presenti sul mercato italiano: proprietà del prodotto cotto. <i>Tecnica Molitoria</i> , 64(2), 111-117.                   |
| 4. Mariotti, M., Fongaro, L., <b>Cappa</b> , C., Lucisano, M. (2012). Proprietà qualitative del pangrattato quale ingrediente per la pasta ripiena. <i>Ingredienti Alimentari</i> , Novembre/Dicembre 65, 11-16.        |
| 5. Mariotti, M., <b>Cappa</b> , C., Iametti, S., Lucisano, M. (2011). Valutazione degli spaghetti gluten-free presenti sul mercato italiano: proprietà del prodotto crudo. <i>Tecnica Molitoria</i> , 62(5), 442-449.   |
| 6. Mariotti, M., Fongaro, L., <b>Cappa</b> , C., Lucisano, M. (2010). Identificazione e monitoraggio delle proprietà del pangrattato quale ingrediente per la pasta ripiena. <i>Tecnica Molitoria</i> , 61(8), 836-841. |

## CAPITOLI DI LIBRI

[tot=2]

- |   |
|---|
| 1. Lucisano, M. & <b>Cappa</b> C. (2016). Sviluppo di alimenti gluten-free: Ingredienti e tecnologie. - In: Lactose and gluten-free: Alimenti del domani? Zavanella M. - Prima edizione. - Brescia: Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche, 2016 May. - ISBN 978-88-97562-15-3. - pp. 129-144                                 |
| 2. <b>Cappa</b> C. (2015). Vegetable waste or multi-functional ingredients? A gluten-free case study for the exploitation of two industrial by-products. In: Innovation for change. Bianca Dendena e Silvia Grassi, prima edizione digitale - Milano: Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Ottobre 2015 - ISBN 978-88-6835-224-0.- pp. 35-45 |

## PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

[tot=45; nazionali=6; internazionali=39]

- |  |
|--|
| 1. Correlations between HMF and easily detectable browning indices in bread. Giovanelli, G. & <b>Cappa</b> , C. 20th ICC Conference 2022, 5 - 7 July 2022, Vienna, Austria [oral presentation, presenting author]  |
| 2. Novel biotechnological approaches to grow Medicinal Mushrooms (MMs) on maize residues. Rollini, M., <b>Cappa</b> , C., Erba, D., Casiraghi, M.C., Consonni, G., Negrini, N., Castorina, G. FEMS Conference on Microbiology 2022, Belgrado, 29 June - 2 July |
| 3. Study of the turbo-treatment potential in the production of gluten-free ingredients and potato-based pasta. <b>Cappa</b> , C. & Alamprese, C. Trends in grains-based foods, 23-25 March 2022, Bragança, Portugal [invited speaker, presenting author]       |
| 4. Okra powder as an innovative and natural ingredient for gluten-free breadmaking. Tufaro, D. & <b>Cappa</b> , C. ISEKI Food texture, quality, safety and Biosecurity in the global Bioeconomy, 10-12 November 2021, E-conference                             |

5. Rapid tests to evaluate the baking potential of 25 edible dry bean powders. Autori: <b>Cappa, C.</b> , Kelly, J.D., Ng, P.K.W. AACC International Annual Meeting, 3 - 5 November 2019, Denver, Colorado, USA. <b>[oral presentation, presenting author]</b>
6. Effects of red rice or buckwheat addition on nutritional and technological quality of potato-based pasta. <b>Cappa, C.</b> , Alamprese, C., Invernizzi, R., Lucisano, M., Casiraghi, M. C. AACC International Annual Meeting, 3 - 5 November 2019, Denver, Colorado, USA <b>[poster, presenting author]</b>
7. Gnocchi addizionati di riso rosso e grano saraceno integrali: aspetti nutrizionali, comportamento in cottura e qualità sensoriale. <b>Cappa, C.</b> , Laureati, M., Casiraghi, M.C., Alamprese, C., Lucisano, M. Pastaria Festival, 27 Settembre 2019, Parma, Italia <b>[invited speaker, presenting author]</b>
8. Laureati, M., Lucisano, M., Invernizzi, R., <b>Cappa, C.</b> (2019). Sensory and technological quality of potato-based pasta tailored to celiac consumers. <i>13th Pangborn Sensory Science Symposium</i> , 28 July - 1 August 2019, Edinburgh, UK
9. <b>Cappa, C.</b> , Musatti, A., Mapelli, C., Rollini, M., Alamprese, C. (2018). Microbiological and technological aspects of bread doughs leavened by <i>Zymomonas mobilis</i> . <i>32nd EFFoST International Conference</i> , 6 - 8 November 2018, Nantes, France <b>[oral presentation, presenting author]</b>
10. Moriano, M.E., <b>Cappa, C.</b> , Casiraghi, M.C., Ciappellano, S., Romano, A., Torri, L., Alamprese, C. (2018). Reduced-fat biscuits: interplay between food structure, nutritional and sensory properties. <i>32nd EFFoST International Conference</i> , 6 - 8 November 2018, Nantes, France. <b>[oral presentation]</b>
11. <b>Cappa, C.</b> , Invernizzi, R., Marti, A., Lucisano, M., Alamprese C. (2018). Modelling of rice flour turbo cooking. <i>AACC International Annual Meeting</i> , 21 - 23 October, London, UK.
12. <b>Cappa, C.</b> , Masseroni, L., Gailey, E.E., Alamprese C., Ng, P.K.W. (2018). Effects of extrusion conditions on Fuji Otebo bean powder intended for cookie production. <i>AACC International Annual Meeting</i> , 21 - 23 October, London, UK.
13. <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., Alamprese, C. (2018). Valutazione della qualità tecnologica della pasta fresca. <i>Pastaria Festival</i> , 20 Settembre, Parma, Italia <b>[oral presentation, presenting author]</b>
14. <b>Cappa, C.</b> , Rose, T., Palmiter, A., Kelly, J.D., Ng, P.K.W. (2017). Edible dry bean powder chemical composition in relation to solvent retention capacities and pasting properties. <i>AACC International Annual Meeting</i> , 8 - 11 October, San Diego, California, USA. <b>[oral presentation]</b>
15. Malegori, C., Buratti, S., Benedetti, S., Ratti, S., Oliveri, P., <b>Cappa, C.</b> , Del Nero, A., Lucisano, M. (2017). A modified mid-level data fusion approach for evaluating different storage conditions on rice germ shelf life. <i>CCM2017</i> , 27/30 June 2017, Arles, France. <b>[oral presentation]</b>
16. Malegori, C., Buratti, S., Benedetti, S., Ratti, S., Oliveri, P., <b>Cappa, C.</b> , Del Nero, A., Lucisano, M. (2017). Evaluation of Different Storage Conditions on Rice Germ Shelf Life by FT-NIR Spectroscopy and E-Nose. <i>ICNIRS</i> , 11-15 June, Copenhagen, Denmark.
17. Kahraman, G., <b>Cappa, C.</b> , Casiraghi, M.C., Harsa, Ş. Lucisano, M. (2016). Use of response surface methodology for optimization of gluten-free bread formulation containing leblebi flour and evaluation of quality and digestibility parameters. <i>EFFoST Annual Meeting</i> , 28-30 November 2016, Vienna, Austria. <b>[oral presentation]</b>
18. Moriano, M.E., <b>Cappa, C.</b> , Alamprese C. (2016). Optimization of a low fat and high resistant starch biscuit formulation. <i>EFFoST Annual Meeting</i> , 28-30 November 2016, Vienna, Austria.
19. <b>Cappa, C.</b> , Gailey, E.E., Kelly, J.D., Ng, P.K.W. (2016). Pasting properties of dry bean powders from 25 Michigan-grown cultivars from two crop years. <i>AACC International Annual Meeting</i> , October 23 - October 26, Savannah, Georgia, USA <b>[oral presentation, presenting author]</b>
20. Kahraman, G., <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., Harsa, Ş. (2016). Optimization of gluten-free bread formulation containing leblebi flour and evaluation of dough and bread properties. <i>15th ICC International Cereal and Bread Congress (ICBC)</i> , 18-21 April 2016, Istanbul, Turkey. <b>[oral presentation]</b>
21. Alamprese, C., <b>Cappa, C.</b> (2015). Brewers' spent grain exploitation in the production of fibre enriched fresh egg pasta. <i>EFFoST Annual Meeting</i> , 10-12 November 2015, Athens, Greece.
22. <b>Cappa, C.</b> , Alamprese, C. (2015). Surface texture of fresh egg pasta enriched with brewers' spent grain. <i>EFFoST Annual Meeting</i> , 10-12 November 2015, Athens, Greece.



23. Alamprese, C., <b>Cappa, C.</b> , Ratti, S., Limbo, S., Verdina, E., Lucisano, M. (2015). Extension of whole wheat breadstick shelf life by formulation and packaging strategies. <i>VII edition of Shelf Life International Meeting</i> , 21 -23 October 2015 Monza, Italy. <b>[oral presentation]</b>
24. <b>Cappa, C.</b> , Carbonara A., Mariotti M., Picozzi C., Lucisano M. (2015). Effect of chemical acidification on gluten free bread characteristics. <i>VII edition of Shelf Life International Meeting</i> , 21 -23 October 2015 Monza, Italy.
25. <b>Cappa, C.</b> , Mariotti M., Foschino R., Picozzi C., Vigentini I., Lucisano M. (2015). Effect of the leavening agents on gluten free bread staling. <i>VII edition of Shelf Life International Meeting</i> , 21 - 23 October 2015 Monza, Italy.
26. <b>Cappa, C.</b> , Azzini, L., Bellotti, M., Bono, V., Brunazzi, A., Mariotti, M., Marti, A., Lucisano, M., Pagani, M.A. (2015). Characterization of common wheat flours through Glutopik analysis and Kieffer test. <i>Grains for feeding the world - ICC/AISTEC Conference</i> , 1-3 July 2015, Milano, Italy.
27. Lucisano, M., <b>Cappa, C.</b> , Azzini, L., Bellotti, M., Bono, V., Mariotti, M., Marti, A., Pagani, M.A. (2015). Use of NIR spectroscopy to predict rheological characteristics of common wheat flours. <i>Grains for feeding the world - ICC/AISTEC Conference</i> , 1-3 July 2015, Milano, Italy.
28. Pagani, M.A., Azzini, L., Bono, V., <b>Cappa, C.</b> , Feccia, S., Mariotti, M., Marti, A., Miniotti, E., Romani, M., Lucisano, M. (2015). Effects of water management on rice characteristics. <i>Grains for feeding the world - ICC/AISTEC Conference</i> , 1-3 July 2015, Milano, Italy.
29. Lucisano, M., Azzini, L., Bono, V., <b>Cappa, C.</b> , Feccia, S., Mariotti, M., Marti, A., Pagani, M. A., Romani M. (2014). Can irrigation conditions influence characteristics and cooking behaviour of rice? <i>4th International Rice Congress</i> , 27 October - 1 November 2014, Bangkok, Thailand. <b>[oral presentation]</b>
30. Azzini, L., Bono, V., <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., Mariotti, M., Romani, M., Feccia, S., Marti, A., Pagani, M.A. (2014). Suitability of Near Infrared Spectroscopy to study the effect of water management on rice characteristics and cooking behavior. In: <i>NIR ITALIA 2014 - 6° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR Alla giusta frequenza- atti del simposio</i> . 28-30 Maggio, Modena, 2014 EDIZIONI SISNIR, ISBN/ISSN:9788890406485.
31. <b>Cappa, C.</b> , Mariotti, M., Lavelli, V. (2013). Valorisation of wine-making by-products for developing innovative fruit jellies. <i>EFFoST Annual Meeting</i> , 12-15 November 2013, Bologna, Italy.
32. <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., Barbosa-Cánovas, G.V., Mariotti, M. (2013). Can high hydrostatic pressures modify the technological properties of gluten-free raw materials? <i>AACC International Annual Meeting</i> , September 29 - October 2, Albuquerque, New Mexico, USA.
33. Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Picozzi, C., Tedesco, B., Fongaro, L., Moles, A., Moretti, A., Vigentini, I., Faschino, R., Lucisano, M. (2013). The way from a wheat- to a gluten free-sourdough up to gluten free breads. <i>AACC International Annual Meeting</i> , September 29 - October 2, Albuquerque, New Mexico, USA.
34. <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., Barbosa-Cánovas, G.V., Mariotti, M. (2013). Improving the baking aptitude of corn starch and rice flour by using high hydrostatic pressure treatments. <i>Cereal &amp; Europe Spring Meeting</i> , May 29-31, Leuven, Belgium <b>[oral presentation, presenting author]</b>
35. Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M. (2013). Gluten-free bread. II. Compressed yeast versus gluten-free sourdough. In: <i>Third International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages</i> . June 12-14, Vienna, 2013ICC, ISBN/ISSN:978-3-9503336-0-2.
36. Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Picozzi, C., Faschino, R., Lucisano, M. (2013). Gluten-free bread. I. Development of a gluten-free sourdough. In: <i>Third International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages</i> . June 12-14, Vienna, 2013ICC, ISBN/ISSN:978-3-9503336-0-2.
37. <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., Mariotti, M. (2012). Effect of different amount of fibres and water on gluten-free doughs and bread properties. <i>AACC International Annual Meeting</i> , September 30 - October 3, Hollywood, Florida, USA <b>[short presentation, presenting author]</b>
38. Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M. (2012). Effectiveness of rice bran in delaying starch retrogradation during ageing. <i>5<sup>th</sup> International Dietary Fibre Conference 2012</i> , 7-9 May, Rome, Italy.

39. <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M., Mariotti, M. (2011). Rheological properties of gels obtained from gluten-free raw materials during a short term ageing. <i>2011 EFFoST Annual Meeting - Process - Structure - Function Relationships</i> , 9-11 November, Technical University Berlin, Germany.
40. <b>Cappa, C.</b> (2011). Gluten-free baked products: optimization of formulation and process conditions. <i>Proceedings of the 16<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology</i> , September 21-23, Lodi, Italy <b>[oral presentation, presenting author]</b>
41. <b>Cappa, C.</b> (2010). Influence of the presence of different fibers on gluten-free dough and bread properties. <i>Proceedings of 15<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology</i> , September 15-17, Portici, Italy, pp.221-222
42. Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M. (2010). Gluten-free pasta: technology and quality evaluation. <i>Proceedings 2<sup>nd</sup> International Symposium on Gluten-free Cereal Products and Beverages</i> , June 8-11, Tampere, Finland, pp.159-160. <b>[oral presentation]</b>
43. <b>Cappa, C.</b> (2009). Gluten-free baked products: optimization of formulation and process conditions. <i>Proceedings of the 14<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology</i> , September 16-18, Oristano, Italy, pp.391-392
44. Lucisano, M., Mariotti, M., <b>Cappa, C.</b> , Luoto, S. (2009). Evaluation of rice pasta properties through new and conventional methods. <i>AACC International Annual Meeting</i> , September 13-16, Baltimore, Maryland, USA.
45. Mariotti, M., Fongaro, L., <b>Cappa, C.</b> , Lucisano, M. (2009). Identificazione e monitoraggio delle proprietà chimico-fisiche del pangrattato, un ingrediente di primaria importanza per la pasta ripiena. <i>Congresso di Scienze e Tecnologia degli Alimenti (9° Ciseta)</i> , 11-12 Giugno, Milano, Italia

#### RELATRICE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI **[tot=9]**

1. Sfarinati di legumi e frutta secca per la produzione di gnocchi: caratterizzazione tecnologica e prove di pastificazione. Relatore: Dott.ssa C. Cappa. Correlatori: Prof.ssa C. Alamprese e Dott.ssa V. Imeneo. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Serena Rosso (matricola: 965873), A.A. 2020-2021
2. Valutazione della qualità di riso integrale e semilavorato. Relatore: Dott.ssa C. Cappa. Correlatore: Dott.ssa D. Tufaro. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Francesca Mancarella (matricola: 942603), A.A. 2020-2021
3. Il biossido di titanio come additivo alimentare: valutazione della sicurezza e possibili sostituti per l'industria alimentare. Relatore: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Melanie Diotti (matricola: 960969), A.A. 2020-2021
4. Acquafaba: proprietà tecnologiche e applicazione in un prodotto dolciario. Relatore: Dott.ssa C. Cappa. Correlatore: Dott.ssa D. Tufaro. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Gloria Lanfranchi (matricola: 960901), A.A. 2020-2021
5. Okra ( <i>Abelmoschus Esculentus</i> ) essiccata e macinata: proprietà ed utilizzo in panificazioni gluten free. Relatore: Dott.ssa C. Cappa; Correlatore: Prof.ssa A. Bassoli. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Deborah Tufaro (matricola: 939853), A.A. 2019-2020
6. Valutazione delle caratteristiche qualitative di alcune varietà di riso per sushi. Relatore: Dott.ssa C. Cappa; Correlatore: Dott. S. Cavigiolo e Dott. R. Tortolina. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Marianna Spinolo (matricola: 939176), A.A. 2019-2020
7. Development of fat-based filling: recipe and technology strategies. Relatore: Dott.ssa C. Cappa; Correlatore: Dott S. Opassi e Dott.ssa A. Perolari. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Francesca Rinaldi (matricola: 942515), A.A. 2019-2020
8. Monitoraggio del processo di raffinazione del cioccolato mediante l'utilizzo del granulometro laser. Relatore: Dott.ssa C. Cappa; Correlatore: Prof.ssa M. Lucisano. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Simone Anghileri (matricola: 878526), A.A. 2018-2019

- |   |
|---|
| <p>9. Produzione di lievito naturale: monitoraggio dei parametri di processo e valutazione delle caratteristiche qualitative. Relatore: Dott.ssa C. Cappa; Correlatore: Prof.ssa M. Lucisano. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Michela Carbonari (matricola: 902442), A.A. 2018-2019</p> |
|---|

**CORRELATRICE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI [tot=20]**

- |   |
|---|
| <p>1. Valutazione del danno termico nel pane e nelle patatine fritte: ricerca di correlazioni tra indici chimici e parametri colorimetrici. Relatore: Prof.ssa G. Giovanelli; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Michela Tagliabue (matricola: 931331), A.A. 2019-2020</p>   |
| <p>2. Valutazione del danno termico nel pane: ricerca di correlazioni tra indici chimici e parametri colorimetrici. Relatore: Prof.ssa G. Giovanelli; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Daniele Boccaccio (matricola: 933510), A.A. 2019-2020</p>   |
| <p>3. Okra (<i>Abelmoschus Esculentus</i>): caratterizzazione delle pectine e valutazione dell'utilizzo per la preparazione di bevande funzionali. Relatore: Prof.ssa A. Bassoli; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, G. Borgonovo. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Giancarlo Caputo (matricola:918916), A.A. 2019-2020</p>   |
| <p>4. Miglioramento delle caratteristiche reologiche e sensoriali di un prodotto da forno a lievitazione naturale attraverso l'utilizzo di paste acide, enzimi e farine funzionali. Relatore: Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, Dott.ssa E. Cavalli, Dott.ssa G. Gallio; Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Benedetta Magni (matricola: 921111), A.A. 2018-2019.</p> |
| <p>5. Effetto della sostituzione dell'amido chimicamente modificato sulle proprietà tecnologiche di due prodotti dolciari. Relatore: Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, Dott. C. Aletto; Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Filippo Ferretti (matricola: 919796), A.A. 2018-2019</p>  |
| <p>6. Effetto della concentrazione dell'agente lievitante e dell'emulsionante sulle proprietà tecnologiche di semilavorati per Pan di Spagna. Relatore: Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, Dott. M. Dameglio; Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Ilaria Ferrazzi (matricola: 908885), A.A. 2018-2019</p>  |
| <p>7. Applicazione della turbo-tecnologia VOMM per il trattamento termico di farina di riso e semi di miglio. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Invernizzi, R. (A.A. 2016-2017)</p>  |
| <p>8. Effects of extrusion conditions on bean powders intended for cookie production. Relatore Prof.ssa C. Alamprese; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Masseroni, I. (A.A. 2016-2017)</p>  |
| <p>9. Influenza della conservazione sulle caratteristiche reologiche e biochimiche di diverse tipologie di farina di frumento tenero. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Vailati, S. (A.A. 2014-2015)</p>   |
| <p>10. Sviluppo di una formulazione di pasta fresca all'uovo arricchita in fibra. Relatore Dott.ssa C. Alamprese; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana di Carelli, I. (A.A. 2014-2015)</p>   |
| <p>11. Studio della shelf life di grissini integrali. Relatore Dott.ssa C. Alamprese; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Verdina, E. (A.A. 2014-2015)</p>  |
| <p>12. Caratteristiche di tre tipologie di marzapane contenenti miscele zuccherine differenti. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Freni, C. (A.A. 2014-2015)</p>  |
| <p>13. Pane senza glutine: effetto dell'acidificazione chimica e dell'utilizzo di granuli di kefir. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Carbonara, A. (A.A. 2014-2015)</p>   |

14. Influenza di preparati enzimatici commerciali sulle caratteristiche qualitative del pane in cassetta. Relatore Prof.ssa A. M. Pagani; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Gorreja, Z. (A.A. 2013-2014)
15. Influenza di amidi e fibre sulle caratteristiche qualitative del pane in cassetta. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di BordognaA, M. (A.A. 2013-2014)
16. Gluten free baking with faba bean. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Palma, A. L. (A.A. 2013-2014)
17. Frozen dough and frozen partially baked bread: effect of flour characteristics and storage time on the quality of final rebaked bread. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Moriano, M. E. (A.A. 2013-2014)
18. Caratterizzazione di farine di frumento tenero mediante test convenzionali ed innovativi. Relatore Prof.ssa A. M. Pagani; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Mazzone, E. (A.A. 2012-2013)
19. Influenza della temperatura di conservazione sulle caratteristiche qualitative di una cultivar di riso italiana. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Crisci, A. (A.A. 2012-2013)
20. Ottimizzazione della formulazione e studio della shelf-life di merendine gluten-free; Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Tibaldi, D. (A.A. 2010-2011)

#### RELATRICE DI TESI DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI [tot=4]

1. Analisi del processo di produzione delle caramelle dure a livello industriale e valutazione delle perdite di lavorazione. Relatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Ines Ben Ali (matricola: 968650), A.A. 2020-2021
2. Qualità tecnologica di gnocchi con e senza glutine: effetto dell'aggiunta di riso rosso e grano saraceno. Relatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Valentina Danielli (matricola: 877640), A.A. 2020-2021
3. Riso pigmentato: effetto di diversi trattamenti idrotermici sulle caratteristiche nutrizionali e tecnologiche. Relatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Alessandro Magro (matricola 906920), A.A. 2019-2020.
4. Controllo di qualità di prodotti ortofrutticoli in una azienda di distribuzione all'ingrosso di frutta e verdura. Relatore: Dott.ssa C. Cappa; Correlatore: Prof.ssa M. Lucisano. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Selene Dell'Anna (matricola: 875627), A.A. 2018-2019.

#### CORRELATRICE DI TESI DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI [tot=21]

1. Influenza della temperatura di frittura sugli indici di danno termico e di qualità delle patatine. Relatore Prof.ssa G. Giovanelli; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Lorenzo Macchi (matricola: 928517), A.A. 2020-2021
2. Proprietà della spirulina e suo impiego in prodotti alimentari estrusi. Relatore: Prof.ssa C. Alamprese; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Giulia Bearzi (matricola 906789), A.A. 2019-2020.
3. Influenza dei tempi di condizionamento sulle caratteristiche tecnologiche degli sfarinati. Relatore: Prof.ssa M. Lucisano; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, Dott.ssa P. Marchesi. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Arianna Catteneo (matricola: 889727), A.A. 2018-2019).



4. Valutazione delle prestazioni di un essiccatore da banco: effetti del carico e dello spessore del prodotto. Relatore: Prof.ssa G. Giovanelli; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, Dott.ssa S. Grassi. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Stefano Ceresoli (matricola: 871506), A.A. 2018-2019.
5. Valutazione delle prestazioni di un essiccatore da banco: effetti della temperatura dell'aria e del carico del prodotto. Relatore: Prof.ssa G. Giovanelli; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, Dott.ssa S. Grassi. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Alice Pasquariello (matricola: 870163), A.A. 2018-2019.
6. Qualità in cottura di pasta precotta e surgelata con e senza glutine. Relatore: Prof.ssa A. Marti; Correlatori: Dott.ssa C. Cappa, Dott. G. Cardone. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Paolo Maciotta (matricola 892437), A.A. 2018-2019.
7. Effetti della cottura sulle caratteristiche nutrizionali della patata dolce. Relatore Prof.ssa G. Giovanelli; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Buratti, G. (A.A. 2017-2018)
8. Impiego di <i>Zymomonas mobilis</i> in impasti lievitati: aspetti tecnologici. Relatore Prof.ssa C. Alamprese; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Di Benedetto, A. (A.A. 2016-2017)
9. Monitoraggio del processo di produzione e valutazione della qualità in cottura di pasta fresca ripiena gluten free. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Rizzo, C. (A.A. 2016-2017)
10. Caratterizzazione di riso parboiled da utilizzare in prodotti per la prima infanzia. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Cirio, A. (A.A. 2016-2017)
11. Identificazione di nuovi ingredienti per la produzione di una miscela per pane gluten-free. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Grilli, F. (A.A. 2014-2015)
12. Effetto della germinazione sulle caratteristiche reologiche di due varietà di riso. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Nava, M. (A.A. 2013-2014)
13. Caratteristiche viscoamilografiche e comportamento in cottura di diverse varietà di riso. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Cordelino, I. G. (A.A. 2013-2014)
14. Caratterizzazione di farine di forza contenenti glutine ed enzimi. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Merlini, I. (A.A. 2013-2014)
15. Valutazione dei parametri merceologici e delle proprietà viscoamilografiche di diverse varietà di riso. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Viale, M. (A.A. 2013-2014)
16. Valutazione del colore durante il processo di canditura delle ciliegie e definizione di uno standard colorimetrico per il prodotto finito. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Nava, M. (A.A. 2013-2014)
17. Messa a punto di una nuova formulazione e delle condizioni di processo per la produzione di gnocchi gluten-free surgelati. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Bogo, V. (A.A. 2013-2014)
18. Influenza della formulazione e della tecnologia di produzione sulle caratteristiche di un pane gluten-free commerciale. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Re, I. (A.A. 2012-2013)
19. Impiego di test reologici convenzionali e innovativi per la caratterizzazione di farine di frumento tenero provenienti da due realtà molitorie. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Morosi, A. (A.A. 2012-2013)

20. Caratterizzazione di paste gluten free di mais presenti sul mercato. Relatore Prof.ssa M. Lucisano; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Riccobono, M. M. (A.A. 2011-2012)
21. Messa a punto di una formulazione per pane gluten-free a lievitazione naturale. Relatore Prof. R. C. Foschino; Correlatore: Dott.ssa C. Cappa. Elaborato finale per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Raineri, A. (A.A. 2010-2011)

#### INCARICHI ISTITUZIONALI E/O SCIENTIFICI

Dal 2021 ad oggi	<b>Invited Guest Editor</b> per Foods, Special Issue "Effects of Innovative Ingredients and Processing on Bakery Products and Pasta Quality"; co-guest editor Dr. Yongfeng Ai (Department of Food and Bioproduct Sciences, University of Saskatchewan, Saskatoon, SK, Canada)
Dal 2019 ad oggi	<b>Referente di "Opessi-UniversityLab", Percorso di Eccellenza per la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari</b> sviluppato ogni anno accademico in collaborazione con Opessi srl. Il progetto ha cadenza annuale e vede l'affiancamento di 12-15 studenti per una durata di circa 9 mesi (Settembre-Maggio) per lo sviluppo e la realizzazione dei prodotti dolciari innovativi attraverso una modalità "learning by doing". I prodotti realizzati vengono presentati a fiere internazionali del settore.
Gennaio 2020- Giugno 2021	<b>Responsabile scientifico</b> della dott.ssa Deborah Tufaro nell'ambito del programma di ricerca inerente all'effetto della granulometria delle materie prime sulla struttura del prodotto finito, laureata frequentatrice (4 mesi) + borsa giovani promettenti (8+6 mesi)
Dal 2019 ad oggi	<b>Membro del collegio didattico</b> del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari
Dal 2019 ad oggi	<b>Membro del collegio didattico</b> del CdS in Scienze e Tecnologie della Ristorazione
Dal 2013 ad oggi	<b>Membro delle commissioni di Laurea</b> in Scienze e Tecnologie Alimentari (G29; G60) e in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (G30)
Dal 2015 ad oggi	<b>Revisore per riviste scientifiche internazionali</b> del settore di Scienze e Tecnologie Alimentari (Foods; Food Chemistry; International Food Research Journal; Italian Journal of Food Science; Journal of Cereal Science; Journal of Food Processing and Preservation; Journal of Nutritional Health and Food Science; LWT - Food Science and Technology). In particolare, dal 2015 ad oggi ha revisionato più di 25 manoscritti.
Settembre 2018	<b>Moderatore</b> a convegno nazionale: Pastaria Festival, Parma, Italia
Dal 2014 al 2015	<b>Membro del panel di esperti</b> all'interno del progetto "Agricoltura e Alimentazione, Scienza Attiva®" progettato dal Centro Interuniversitario Agorà Scienza
Dal 2009 al 2011	<b>Rappresentante dei Dottorandi</b> presso il DeFENS, Università degli Studi di Milano

#### MEMBRO DI SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Dal 2020 ad oggi	Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
Dal 2016 al 2019	Protein division member of the Cereals & Grains Association
Dal 2012 al 2019	Associated Member of the American Association of Cereal Chemistry (AACC), attualmente denominata "Cereals & Grains Association"
Dal 2015 al 2016	Membro del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA)
Dal 2014 al 2015	Membro della Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)

## TITOLARE DI CONTRATTI DI RICERCA E SERVIZIO

2021	<b>Convenzione di servizio - Riso Gallo SpA.</b> Tematica: caratterizzazione della frazione amido e del contenuto proteico di riso coltivato con modalità differenti. Durata: 6 mesi, Importo: 7200 € +iva
2020	<b>Convenzione di servizio - Riso Gallo SpA.</b> Tematica: caratterizzazione della frazione amido e messa a punto di un profilo viscoamilografico in grado di discriminare diverse varietà di riso Parboiled aventi prestazioni in cottura differenti. Durata: 6 mesi, Importo: 5300 € +iva
2020	<b>Convenzione di ricerca - Tolo green Srl.</b> Tematica: messa a punto di un processo di estrusione per texturizzare una miscela a base proteica e caratterizzazione della qualità tecnologica e nutrizionale del prodotto estruso ottimizzato. Durata: 9 mesi, Importo: 13000 € +iva

## PARTECIPAZIONE A CONVENZIONI DI RICERCA E DI SERVIZIO

2019-2021	<b>Convenzione di servizio - Whirlpool Emea SpA.</b> Tematica: determinazione di indicatori di danno termico in alimenti modello cotti con differenti sistemi di cottura. Responsabile: Prof.ssa G. Giovanelli
2014	<b>Convenzione di servizio - Rondolino Società Cooperativa Agricola.</b> Tematica: valutazione della stabilità del germe di riso in differenti condizioni di conservazione. Responsabile: Prof.ssa Mara Lucisano
2013	<b>Contratto di servizio - Società Barilla G. e R. F.Ili S.p.A.</b> Tematica: paste senza glutine: studio di formulazione e di processo. Responsabile: Dott.ssa M. Mariotti
2012	<b>Convenzione di ricerca - Produttori Sementi.</b> Frumento tenero di alta qualità. Responsabile: Prof.ssa M. A. Pagani
2010	<b>Convenzione di ricerca - Plada Industriale S.r.l.</b> Tematica: identificazione di ingredienti e di tecnologie di produzione atte all'ottenimento di un pane senza glutine con migliorata shelf life. Responsabile: Prof.ssa M. Lucisano

## ATTIVITÀ DI COLLABORAZIONE CON AZIENDE DEL SETTORE

Novembre 2018 - Gennaio 2019	<b>Bst Service S.r.l., Gemonio (VA) per conto di Whirlpool EMEA S. P. A., Pero (MI).</b> Attività di consulenza inerente all'identificazione degli indicatori di danno termico in matrici alimentari tipiche (pane, patatine fritte, carne, pesce) e la definizione dei metodi analitici per la determinazione degli indicatori di danno termico
Maggio 2014 - Dicembre 2015	<b>Belotti Strumenti S.r.l., Peschiera Borromeo (MI), Italia.</b> Attività di consulenza inerente alla valutazione della qualità tecnologica di farine di frumento mediante tecniche reologiche

Data

30/08/2022

Luogo

Milano