

**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, (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 26/7/2022) - Codice concorso 5040

## **Alyssa Mariel Hidalgo Vidal**

### **CURRICULUM VITAE**

#### **INFORMAZIONI PERSONALI**

<b>COGNOME</b>	HIDALGO VIDAL
<b>NOME</b>	ALYSSA MARIEL
<b>DATA DI NASCITA</b>	22 NOVEMBRE 1966

#### **TITOLI**

##### **TITOLO DI STUDIO**

Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano (UNIMI). Laurea Magistrale conseguita il 21 gennaio 1997.

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

Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, Università degli Studi di Bologna. Dottorato conseguito il 29 luglio 1996. Titolo della tesi svolta presso l'Università degli Studi di Milano (1992-1996): Valutazione dei parametri di freschezza dell'uovo in guscio e dei semilavorati d'uovo.

##### **ALTRI TITOLI CONSEGUITI**

- Ingegnere in Industrie Alimentari, 25 aprile 1991, *Universidad Nacional Agraria La Molina* - Lima, Perù (UNALM).  
- *Bachelor* in Industrie Alimentari, 14 settembre 1989, *Universidad Nacional Agraria La Molina* - Lima, Perù. Media dei voti d'esame più elevata di tutta l'Università, Anno 1988-II.  
26 luglio 2018. Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore Ordinario (I fascia), Area 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari.  
9 ottobre 1998. Superamento dell'esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

#### **ATTIVITÀ LAVORATIVA**

##### **ESPERIENZE LAVORATIVE**

- Dal 1 marzo 2015. Professore Associato presso il Dipartimento di Scienza per gli Alimenti la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.  
- 1 ottobre 2001 - 28 febbraio 2015. Ricercatore confermato presso il DISTAM/DeFENS, Università degli Studi di Milano.  
- 9 agosto 2000 - 30 settembre 2001. Tecnico Laureato, Categoria D, Area Tecnica, Tecnico-Scientifica ed Elaborazione Dati, presso il DISTAM.

- 21 luglio 1997 - 8 agosto 2000. Tecnico Laureato, VII livello, presso il DISTAM, Università degli Studi di Milano.
- 17 febbraio - 3 luglio 1997. Responsabile del Laboratorio Analisi e Controllo Qualità. Impiegata di concetto di 1<sup>a</sup> categoria, Azienda Agricola Maia s.a.s., Pieve di Soligo (TV). Contratto a tempo indeterminato.
- 1 aprile 1990 - 16 febbraio 1992. Contratto a tempo indeterminato come docente responsabile delle Esercitazioni, Dipartimento di Tecnologia degli Alimenti, Facoltà di Industrie Alimentari, *Universidad Nacional Agraria La Molina* (UNALM), Lima, Perù.

#### PERIODI DI TRAINING

- 17 ottobre 1988 - 31 gennaio 1991. Esecuzione della ricerca intitolata “Estudio de la influencia del ambiente sobre el color de las hojuelas fritas de dieciseis genotipos de camote (*Ipomoea batatas* L. (Lam.))” [Studio dell’influenza dell’ambiente sul colore delle patatine fritte di sedici genotipi di patata dolce] presso il *Departamento de Genetica y Mejoramiento* dell’International Potato Center (CIP), Lima, Perù.
- Maggio - agosto 1988. Collaborazione allo svolgimento della ricerca: “Determinazione della shelf-life dei prodotti alimentari mediante prove accelerate” finanziato dal Consejo Nacional de Ciencia y Tecnologia (CONCYTEC), Perù. DOVE?
- 20 gennaio - 18 marzo 1988; 4 agosto - 4 settembre 1987. Tirocinio nella fabbrica di olii, grassi e margarine COPSA - Compañía Oleaginosa del Perú S. A. (Gruppo Fabril), Lima, Perù.
- 16 febbraio - 27 marzo 1987. Tirocinio nella fabbrica di olii, grassi e margarine Pacocha (Gruppo Unilever), Huacho, Lima, Perù.

#### PERIODI DI CONGEDO

Congedo per maternità e/o per malattia figlie per un totale di 502 giorni negli anni 1999 (270 giorni), 2000 (22 giorni), 2001 (26 giorni), 2002 (172 giorni) e 2003 (12 giorni).

#### ATTIVITÀ DIDATTICA

##### INSEGNAMENTI E MODULI

Docente dei seguenti insegnamenti:

##### **Attività didattica svolta presso UNIMI**

- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. 96 ore annuali (32 ore teoria + 32 ore esercitazioni x 2 gruppi di studenti). Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi. 6 CFU (4 CFU teoria + 2 CFU esercitazione), CdL Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano.

- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15, 2013-14, 2012-13, 2011-12, 2010-11. 32 ore annuali. Tecnologia delle Conserve di Origine Vegetale. 4 CFU. Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano.

- A.A. 2013-14, 2012-13, 2011-12, 2010-11, 2009-10. 24 ore annuali. Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi, responsabile delle esercitazioni in laboratorio di informatica. 1.5 CFU. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

- A.A. 2010-11, 2009-10, 2008-09, 2007-08, 2006-07, 2005-06, 2004-05, 2003-04. 32 ore annuali. Biotecnologie Alimentari. 4 CFU. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

##### **Attività didattica svolta presso Università Estere**

- 2015-2022. “Planeacion y análisis de los experimentos” [Progettazione e analisi di esperimenti] (modulo del corso “*Temas en Ciencia de Alimentos II*, AL8014” [Argomenti relativi alla Scienza degli Alimenti II], codice AL8014) del Dottorato in Food Science (PhD), *Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù. L’incarico ha comportato la valutazione delle conoscenze acquisite dallo studente e la compilazione del registro. In dettaglio: A.A. 2021-22 (6 ore; 28 giugno, 5 e 12 luglio 2022; 6 ore; 29 novembre, 3 e 10 dicembre 2021);

A.A. 2020-21 (6 ore: 18 e 25 maggio, 01 giugno 2021);  
A.A. 2019-20 (20 ore; 5-9 settembre 2019);  
A.A. 2017-18 (12 ore; 18-19 settembre 2017);  
A.A. 2016-17 (15 ore; 19-21 dicembre 2016).

- 28-29 ottobre 2021, 8 ore. “Alimentos funcionales - Conservas a nivel internacional” [Alimenti funzionali - Conserve a livello internazionale]. CdL in *Ingeniería Agroindustrial*, e CdL in *Biología en Acuicultura*, Universidad Nacional del Santa, Chimbote, Peru.

- 3-7 aprile 2017, 10 ore. “Design of experiments”, Faculty of Technology, University of Novi Sad (Serbia).

- 6-8 agosto 2012, 9 ore. “Diseño de Experimentos usando Design Expert” [Progettazione di esperimenti utilizzando Design Expert], corso rivolto ai Professori della *Facultad de Industrias Alimentarias*, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Peru.

- 1990 -1992, 448 ore. Docente delle esercitazioni nel Dipartimento Accademico di *Ingeniería de Industrias Alimentarias* per i seguenti insegnamenti della Laurea quinquennale: *Ingeniería de los Alimentos I, II, III; Ingeniería de Procesos; Termodinámica I e Termodinámica II*. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.

## **ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI**

### **ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE**

#### **Tesi di dottorato**

- Dal 2022. Co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Peru, di Luis Briceño Berru. Relatore: Prof.ssa Patricia Glorio-Paulet. Titolo tesi: *Caracterización fisicoquímica, tocoles, carotenoides y capacidad antioxidante de 20 ecotipo de tarwi (Lupinus mutabilis)* [Caratterizzazione fisico-chimica, tocoli, carotenoidi e capacità antiossidante di 20 ecotipi di tarwi (*Lupinus mutabilis*)].

- Dal 2020. Relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Systems, Università degli Studi di Milano, di Lorenzo Estivi. Titolo tesi: *Alternative strategies for the development of high-nutritional-value products from cereals and pulses*.

- 2017-2022. Co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Agro-Food Technology, INATAA, University of Constantine 1, Algeria, di Meryem Bouziane. Relatore: Prof. Abdallah Bouasla. Titolo tesi: *The effect of alkaline salts and whey on the quality of gluten-free pasta*.

- 2016-2022. Co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Science, INATAA, University of Constantine 1, Algeria, di Amel Betrouche. Relatore: Prof.ssa Leila Benatallah. Titolo tesi: *Valorization of vegetable byproducts in the formulation and manufacturing of gluten-free pasta*.

- 2017-2020. Co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perú, di Javier Saul Cordova Ramos. Relatore: Prof.ssa Patricia Glorio-Paulet. Titolo tesi: *Componentes de valor funcional y proteico antes y despues de la extrusion y secado en tarwi (Lupinus mutabilis Sweet) desamargado* [Componenti di valore funzionale e proteico prima e dopo l'estrusione e l'essiccazione in tarwi sgrassato (*Lupinus mutabilis Sweet*)]. Data discussione: 27 agosto 2020.

#### **Tesi di Laurea Magistrale**

##### **Relatore di 37 tesi presso UNIMI:**

A.A. 2020-21. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari più altre tre in corso.

A.A. 2019-20. Tre tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2018-19. Sei tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2017-18. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2016-17. Quattro tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

A.A. 2015-16. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2013-14. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2012-13. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2011-12. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2010-11. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari e una tesi del CdL Alimentazione e Nutrizione Umana.  
A.A. 2007-08. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari e una tesi del CdL di Scienze Alimentari.  
A.A. 2006-07. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari e una tesi del CdL di Scienze Alimentari.  
A.A. 2005-06. Una tesi del CdL di Scienze Alimentari.  
A.A. 2004-05. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari e una tesi del CdL di Scienze Alimentari.  
A.A. 2003-04. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari

Correlatore di 8 tesi presso UNIMI:

A.A. 2018-19. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari  
A.A. 2008-09. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari  
A.A. 2007-08. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2005-06. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2002-03. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2001-02. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 1997-98. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari e una tesi del CdL Scienze delle Preparazioni Alimentari.

**Elaborati di Laurea triennale**

Relatore di 50 tesi presso UNIMI:

A.A. 2020-21. Tre tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari più altre sei in corso.  
A.A. 2019-20. Sei tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2018-19. Quattro tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2017-18. Sette tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2016-17. Cinque tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2015-16. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2014-15. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2013-14. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2012-13. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2011-12. Quattro tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2010-11. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2009-10. Due tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2006-07. Tre tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari e una tesi del CdL Biotecnologie Agrarie Vegetali.  
A.A. 2005-06. Una tesi del CdL Biotecnologie Agrarie Vegetali.

Correlatore di 4 tesi presso UNIMI:

A.A. 2005-06. Una tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.  
A.A. 2002-03. Tre tesi del CdL Scienze e Tecnologie Alimentari.

**ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE E DI TUTORATO DI DOTTORANDI DI RICERCA**

- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20. Tutor ERASMUS per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.  
  
- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20. Tutor ERASMUS per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.  
  
- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. Tutor per gli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.  
  
- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. Tutor per gli studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

- 10 novembre 2021 - 9 febbraio 2022. Tutor del tirocinio extra-curricolare svolto da Silvia Andrea Bermudez Castellanos presso l'azienda Ristorante Savini S.r.l.
- 25 giugno - 25 dicembre 2018. Tutor del tirocinio extra-curricolare svolto da Samantha Ursetta presso l'azienda Perfetti Van Melle Italia S.r.l.
- 11 novembre - 15 giugno 2018. Tutor delle attività svolte dagli studenti: Elena Alessandria, Elisa Brandolini, Michele Cantoni, Arianna Cervi e Giacomo Valli del Liceo Classico P. Verri, del Liceo Scientifico G. Gandini e dell'Istituto di Istruzione Superiore Angelo Cesaris, nell'ambito del progetto di alternanza scuola-lavoro "Valutazione della qualità di prodotti alimentari mediante diverse tecniche analitiche".
- 11-15 dicembre 2017. Tutor della Prof. Vesna Tumbas Saponjac, University of Novi Sad, Serbia, *Visiting scientist* del dottorato di ricerca in Food Systems (UNIMI).

## SEMINARI

### Attività svolta presso UNIMI

- A.A. 2009-10, 2 ore; 2010-11, 2 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Analisi Chimica dei Prodotti Alimentari. Prof. Maria Stella Cosio.
- A.A. 2009-10, 3 ore; 2010-11, 2 ore, A.A. 2012-13, 3 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Conservazione e Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale. Prof. E. Casiraghi.
- A.A. 2003-04, 3 ore; 2005-06, 3 ore; 2006-07, 3 ore; 2007-08, 3 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Tecnologia delle Produzioni di Origine Animale. Prof. E. Casiraghi.
- A.A. 2003-04, 2 ore; A.A. 2002-03, 5 ore; A.A. 2001-02, 4 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Tecnologia alimentare mod. 2. Processi della tecnologia alimentare. Responsabile: Prof. M. Lucisano.
- A.A. 2004-05, 3 ore; 2003-04, 2 ore; 2002-03, 2 ore; A.A. 2001-02, 2 ore. Valutazione della qualità dei derivati di pomodoro. In: Biotecnologie per il miglioramento dei prodotti alimentari vegetali mod. 3: Biotecnologie alimentari. Responsabile: Prof. M. Rossi.
- A.A. 2004-05, 5 ore. Le biotecnologie: definizione ed evoluzione e Introduzione alla tecnologia alimentare. In: Biotecnologie per il miglioramento dei prodotti alimentari vegetali mod. 3: Biotecnologie alimentari. Responsabile: Prof. M. Rossi.
- A.A. 2002-2003, 2 ore. Valutazione della qualità dei derivati di pomodoro. In: Master Tracciabilità e Monitoraggio di Geni e Transgeni in Matrici Alimentari e Ambientali. Responsabile: Prof. M. Rossi.

### Attività svolta presso Università Estere

- 14 settembre 2015, 2 ore. "*Caracteristicas nutricionales de trigo y derivados*" [Caratteristiche nutrizionali di frumento e derivati] (Reg. N° 28121). *Departamento de Ingenieria de Alimentos y Productos Agropecuarios, Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perù.*
- 8-10 settembre 2015, 3 ore. Docente di "*Tecnologia del procesamiento del tomate*" [Tecnologia di trasformazione del pomodoro] (C N° 186-2015-TAPA). In: *Tecnologia de Alimentos I*, Prof. Americo Guevara, *Departamento Academico de Tecnologia de Alimentos y Productos Agropecuarios, Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perù.*

### Attività svolta presso altri enti

- 27 maggio 2011, 8 ore. Tecnologia delle Conserve In: Progetto Sostenibilità. Master Aziendale. Proplast, Consorzio per la promozione della cultura plastica.
- 6 luglio 2006, 2 ore. Freschezza delle Uova e Qualità Igienico-Funzionale degli Ovoprodotti. In: Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dell'Università di Bologna.
- 13 ottobre 2006, 1 ora. Valutazione della Qualità delle Uova in Guscio. In: Scuola di Sicurezza Alimentare. Fondazione per le Biotecnologie.
- 1-5 aprile 2004, 7 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Corso Finanziato Progetto n. 158758 "Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroindustriali". Ambrosiana Management S.R.L.
- 21 maggio- 17 giugno 2003, 5 ore. Uova ed ovoprodotti. In: Corso Finanziato Progetto n. 86859 "Trasformazione e Commercializzazione nel Comparto Agroalimentare (Ristorazione e GDO)".
- 2002-2003, 12 ore. Definizione ed individuazione di marcatori di qualità. In: Master Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari.

## ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

H index: 27; numero di citazioni: 2185. Scopus, 6 settembre 2022.

<https://orcid.org/0000-0002-3311-814X>

L'attività di ricerca è focalizzata all'ottimizzazione di processo e di prodotto per ottenere alimenti più ricchi in composti bioattivi e funzionali, preservando la qualità tecnologica, valorizzando sottoprodotti dell'industria alimentare e materie prime a basso impatto ambientale e studiando processi tecnologici innovativi quali ultrasuoni e incapsulamento. Le principali tecniche analitiche utilizzate per il monitoraggio dei processi della tecnologia alimentare e per la valutazione della qualità degli alimenti sono state: cromatografiche, spettrofotometriche, colorimetriche, spettroscopiche, conduttimetriche, reologiche, microscopiche.

Nell'ambito di tutte queste attività di ricerca sono state utilizzate tecniche di disegno sperimentale [tutti i lavori], disegni di Superfici di Risposta [articoli 5, 10, 13, 15], modellazione di cinetiche di reazione e regressione [11, 17, 18, 24, 26, 61, 63, 66, 74, 80, 84], metodologie statistiche multivariate [2, 3, 6, 29, 33, 36, 45, 47, 62, 70], uni e bi-variate [tutti i lavori], nonché meta-analisi [4].

Sono stati condotti diversi studi su cereali e derivati per:

- a) ricercare materie prime più ricche in sostanze bioattive, quali il frumento monococco ed altri cereali [25, 36, 38, 41, 43, 45, 46, 48, 49, 50, 51, 53, 57, 58, 64, 65, 67, 71, 73],
- b) valutare la fattibilità di arricchire le formulazioni tradizionali con l'aggiunta di estratti ottenuti da scarti di lavorazione (carote [6, 7, 15], vinaccioli [19], mela [23], barbabietola [32]), tal quali e/o incapsulati, o di materie prime germinate [30, 33]. Alcune di queste ricerche hanno previsto l'ottimizzazione delle tecniche di incapsulamento.

E' stata inoltre studiata l'influenza della conservazione e dei processi tecnologici sulla composizione e sulla qualità tecnologica del prodotto finito [16, 20, 28, 31, 34, 35, 39, 40, 44, 47, 54, 55, 56, 59, 60, 61, 63, 66, 68, 76]. Diverse ricerche hanno valutato il danno termico e le proprietà antiossidanti degli alimenti prodotti prima e/o dopo digestione *in vitro*, anche a livello cellulare [35], ed effetti salutistici mediante uno studio clinico [42].

Recentemente sono state realizzate ricerche per la valorizzazione di prodotti non convenzionali con spiccate caratteristiche funzionali quali:

- a) lupino, in particolare *Lupinus mutabilis* [2, 14], mediante ottimizzazione dei processi tecnologici di deamarizzazione, estrusione, e/o atomizzazione [3, 8, 21, 22];
- b) olii di alchechengi [10], lupino [12], sacha inchi [17], chia e sesamo [24], lino arricchito con licopene estratto da pomodoro [26];
- c) prodotti in polvere ottenuti da piante Sudamericane [29].

Un altro settore di ricerca ha permesso di identificare marcatori molecolari nel prodotto finito (ovoprodotti e derivati di pomodoro) per verificare la qualità igienica della materia prima utilizzata [27, 62, 69, 72, 75, 77, 78] e il danno termico nei derivati del pomodoro [80, 81]. Sono state inoltre studiate le caratteristiche chimiche e fisiche delle uova in guscio durante la conservazione per individuare adeguati indici di freschezza e di sistema di allevamento [70, 74, 79, 82-85].

In linea con le misure previste dal Green Deal europeo, sono state studiate ed ottimizzate tecniche di incapsulamento per realizzare imballaggi attivi biodegradabili [5, 13] e per prolungare la *shelf life* di formaggi freschi [1]; inoltre sono state studiate la biovalidazione per il controllo dell'efficacia del trattamento di sanificazione tramite radiazioni UV-C di impianti industriali o packaging [11] e l'influenza di alcuni parametri chimico-fisici (pH,  $a_w$ ) sulla capacità alterante di alimenti acidi da parte di funghi filamentosi sporigeni [18].

L'attività di ricerca è anche caratterizzata da intense collaborazioni con

- le Università: *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù [1, 2, 4, 5, 8, 10, 12, 13, 14, 16, 21, 22, 26, 29]; *University of Novi Sad*, Serbia [6, 7, 15, 30, 32, 33]; *Universidad Nacional del Santa*, Chimbote, Perù [3, 9, 17, 24]; *Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas*, Chachapoyas, Perù [1, 5, 13]; Università degli Studi di Bari Aldo Moro [17]; "Angel Kanchev" University

of Ruse, Razgrad, Bulgaria [19, 23]; Università e Spedali Civili di Brescia, Brescia [42]; Ondokuz Mayıs University, Turchia [16, 25, 40, 43]; Norwegian University of Life Sciences, Aas, Norway [45]; University of Constantine 1, Algeria [lavori in preparazione]; Centre of Biotechnology of Borj Cedria, Tunisia [lavori in preparazione].

- le Industrie private: Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A. [27]; Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop. [37]; Soremartec [39, 44]; Maia Agroalimentare s.r.l. [79, 82-84].

- gli Enti di ricerca: Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA), Sezione di Sant'Angelo Lodigiano (LO) [43-47, 49-51, 53-61, 63-68, 71, 73]; Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA), centro di Zootecnia e Acquacoltura, unità di Sant'Angelo Lodigiano (LO) e Lodi [2-4, 6-9, 14-17, 19, 20, 22, 23, 25, 29-32, 34-36, 38-40]; Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma [11, 18]; Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura, Sezione di Bergamo [48]; Fondazione Parco Tecnologico Padano, Lodi [49].

#### Lavori in corso

- un articolo sulla stabilità dei carotenoidi in incapsulati di estratti oleosi di polpe esauste di carota ottenuti per liofilizzazione e per atomizzazione è in fase di valutazione per la pubblicazione.

Numerosi articoli sono in fase di stesura:

- una ricerca sull'influenza del metodo di deamarizzazione del lupino mediante l'impiego di diversi solventi con e senza sonicazione sui composti bioattivi,
- tre lavori sull'ottimizzazione della formulazione arricchita con sottoprodotti industriali: due relativi a pasta gluten-free (in collaborazione con University of Constantine 1, Algeria e Università degli Studi di Padova) e uno a *crackers* (in collaborazione con "Angel Kanchev" University of Ruse, Razgrad, Bulgaria),
- una ricerca sull'ottimizzazione di miscele di olii di sacha inchi e lupino (con Universidad Nacional del Santa, Peru),
- una ricerca sulla variazione del profilo in carotenoidi e tocoli durante la germinazione dei semi di lupino (con Universidad Nacional Agraria La Molina, Peru),
- uno studio sulla pasta gluten-free addizionata di sali e sieroproteine (con University of Constantine 1, Algeria)
- un lavoro sulla qualità nutrizionale e tecnologica di pane ottenuto da farina di frumento monococco,
- un lavoro su gallette ottenute da miscele di frumento e pseudocereali,
- una ricerca sulla caratterizzazione di diverse accessioni di orzo italiane e tunisine (con Centre of Biotechnology of Borj Cedria, Tunisia).

Attualmente sono in corso diverse ricerche relative all'ottimizzazione di metodi di estrazione delle proteine ed altri composti di interesse funzionale mediante ultrasuoni da sottoprodotti industriali di conserve di piselli (con Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop.). Tali estratti saranno analizzati e utilizzati in nuove formulazioni in collaborazione con l'University of Helsinki, Finlandia. Infine, nei nostri laboratori e nei laboratori dell'Universidad Nacional del Santa, Perú, vengono studiati degli olii ottenuti dagli scarti di produzione (semi) del processo di trasformazione di peperoncini peruviani.

#### **RIVISTE CON IMPACT FACTOR: 85 articoli**

1) Yoplac, I., Hidalgo, A., Vargas, L. (2022). Antimicrobial biofilms with microencapsulated citral and sodium caseinate to extend the shelf life of fresh cheese. *Food Packaging and Shelf Life*, 34, 100932. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2022.100932>

2) Estivi, L., Grassi, S., Briceño-Berru, L., Glorio-Paulet, P., Camarena, F., **Hidalgo\***, A., Brandolini, A. (2022). Free phenolic compounds, antioxidant capacity and FT-NIR survey of debittered *Lupinus mutabilis* seeds. *Processes*, 10, 1637. <https://doi.org/10.3390/pr10081637>

3) Estivi, L., Buratti, S., Fusi, D., Benedetti, S., Rodríguez, G., Brandolini, A. **Hidalgo**, A. (2022). Alkaloid content and taste profile assessed by electronic tongue of *Lupinus albus* seeds debittered by different methods. *Journal of Food Composition and Analysis*, 114, 104810. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104810>

4) Estivi, L., Brandolini, A., Condezo-Hoyos, L., **Hidalgo**, A. (2022). Impact of low-frequency ultrasound technology on physical, chemical and technological properties of cereals and pseudocereals. *Ultrasonics Sonochemistry*, 86, 106044. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2022.106044>

- 5) Yoplac, I., **Hidalgo**, A., Vargas, L. (2022). Characterization, microstructure, and spectroscopic study of optimized sodium caseinate-sorbitol active biofilms with citral microencapsulate. *Polymer Bulletin*, 1-22. <https://doi.org/10.1007/s00289-022-04345-5>
- 6) Šeregelj, V., Škrobot, D., Kojić, J., Pezo, L., Šovljanski, O., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G. (2022). Quality and sensory profile of durum wheat pasta enriched with carrot waste encapsulates. *Foods*, 11, 1130. <https://doi.org/10.3390/foods11081130>
- 7) Četković G., Šeregelj V., Brandolini A., Čanadanović-Brunet J., Tumbas Šaponjac V., Vulić J., Šovljanski O., Četojević-Simin D., Škrobot D., Mandić A., Estivi L., **Hidalgo** A. (2022). Composition, texture, sensorial quality, and biological activity after *in vitro* digestion of durum wheat pasta enriched with carrot waste extract encapsulates. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, <https://doi.org/10.1080/09637486.2022.2029831>
- 8) Brandolini, A., Glorio-Paulet, P., Estivi, L., Locatelli, N., Cordova-Ramos, J. S., **Hidalgo**, A. (2022). Tocopherols, carotenoids and phenolics changes during Andean lupin (*Lupinus mutabilis* Sweet) seeds processing. *Journal of Food Composition and Analysis*, 106, 104335. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104335>
- 9) Huamán, L., Huincho, S., Aguirre, E., Rodriguez, G., Brandolini, A., **Hidalgo\***, A. (2022). Physico-chemical characteristics and oxidative stability of oils from different Peruvian castor bean ecotypes. *Grasas y Aceites*, 73(1), e445. <https://doi.org/10.3989/gya.1016202>
- 10) Ugarte-Espinoza, P.P., Delgado-Soriano, V., Estivi, L., **Hidalgo\***, A., Pascual-Chagman, G. (2021). Goldenberry (*Physalis peruviana* L.) seed oil: press extraction optimization, characterization and oxidative stability. *Italian Journal of Food Science*, 33, 107-116. <https://doi.org/10.15586/ijfs.v33i4.2123>
- 11) Racchi, I., Scaramuzza, N., **Hidalgo**, A., Cigarini, M., Berni, E. (2021). Sterilization of food packaging by UV-C irradiation: Is *Aspergillus brasiliensis* ATCC 16404 the best target microorganism for industrial bio-validations? *International Journal of Food Microbiology*, 109383. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109383>
- 12) Pascual-Chagman, G., Santa-Cruz-Olivos, J., **Hidalgo**, A., Benavente, F., Pérez-Camino, M. C., Sotelo, A., Paucar-Menacho, L. M., Encina-Zelada, C. R. (2021). *Lupinus mutabilis* oil obtained by expeller press: Yield, physicochemical characterization, antioxidant capacity, fatty acids and oxidative stability analyses. *Scientia Agropecuaria*, 12, 219-227. <https://doi.org/10.17268/sci.agropecu.2021.025>
- 13) Yoplac, I., Vargas, L., Robert, P., **Hidalgo**, A. (2021). Characterization and antimicrobial activity of microencapsulated citral with dextrin by spray drying. *Heliyon*, 7, e06737. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e06737>
- 14) Briceño Berru, L., Glorio-Paulet, P., Basso, C., Scarafoni, A., Camarena, F., **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2021). Chemical composition, tocopherol and carotenoid content of seeds from different Andean lupin (*Lupinus mutabilis*) ecotypes. *Plant Foods for Human Nutrition*, 76, 98-104. <http://dx.doi.org/10.1007/s11130-021-00880-0>
- 15) Šeregelj, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Lević, S., Nedović, V., Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2021). Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. *LWT - Food Science and Technology*, 138, 110696. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110696>
- 16) Santa Cruz Olivos, J.E., De Noni, I., **Hidalgo\***, A., Brandolini, A., Yilmaz, V.A., Cattaneo, S., Ragg, E.M. (2021). Phenolic acid content and *in vitro* antioxidant capacity of einkorn water biscuits as affected by baking time. *European Food Research and Technology*, 247, 677-686. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03655-0>
- 17) Rodríguez, G., Squeo, G., Estivi, L., Quezada Berru, S., Buleje, D., Caponio, F., Brandolini, A., **Hidalgo\***, A. (2021). Changes in stability, tocopherols, fatty acids and antioxidant capacity of sachu inchi (*Plukenetia volubilis*) oil during French fries deep-frying. *Food Chemistry*, 340, 127942. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127942>
- 18) Racchi, I., Scaramuzza, N., **Hidalgo\***, A. Berni, E. (2020). Combined effect of water activity and pH on the growth of food-related ascospore-forming molds. *Annals of Microbiology*, 70, 69. <https://doi.org/10.1186/s13213-020-01612-6>

- 19) Nakov, G., Brandolini, A., **Hidalgo**, A., Ivanova, N., Stamatovska, V., Dimov, I. (2020). Effect of grape pomace powder addition on chemical, nutritional and technological properties of cakes. *LWT - Food Science and Technology*, 134, 109950. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109950>
- 20) **Hidalgo\***, A., Alamprese, C., Marti, A., Galli, S., Terno, A., Brandolini, A. (2020). Nutritional and technological properties of non-traditional einkorn (*Triticum monococcum*) wheat pasta. *LWT - Food Science and Technology*, 133, 109932. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109932>
- 21) Córdova-Ramos, J. S., Glorio-Paulet, P., **Hidalgo**, A., Camarena, F. (2020). Effect of technological process on antioxidant capacity and total phenolic content of Andean lupine (*Lupinus mutabilis* Sweet). *Scientia Agropecuaria*, 11, 157-165. <https://doi.org/10.17268/sci.agropecu.2020.02.02>
- 22) Córdova-Ramos, J. S., Glorio-Paulet, P., Camarena, F., Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2020). Andean lupin (*Lupinus mutabilis* Sweet): processing effects on chemical composition, heat damage and *in vitro* protein digestibility. *Cereal Chemistry*, 97, 827-835. <https://doi.org/10.1002/cche.10303>
- 23) Nakov, G., Brandolini, A., **Hidalgo**, A., Ivanova, N., Jukić, M., Komlenić, D. K., Lukinac J. (2020). Influence of apple peel powder addition on the physico-chemical characteristics and nutritional quality of bread wheat cookies. *Food Science and Technology International*, 26, 574-582. <https://doi.org/10.1177/1082013220917282>
- 24) Rodríguez, G., Villanueva, E., Cortez, D., Sanchez, E., Aguirre, E., **Hidalgo\***, A. (2020). Oxidative stability of chia (*Salvia hispanica* L.) and sesame (*Sesamum indicum* L.) oil blends. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 97, 729-735. <https://doi.org/10.1002/AOCS.12357>
- 25) Volante, A., Yilmaz, V. A., **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2020). Morpho-physiological and qualitative variation of domesticated einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*). *Genetic Resources and Crop Evolution (GRES)*, 67, 1493-1502. <https://doi.org/10.1007/s10722-020-00923-6>
- 26) Varas Condori, M. A., Pascual Chagman, G. J., Barriga-Sanchez, M., Villegas Vilchez, L. F., Ursetta, S., Guevara Pérez, A., **Hidalgo\***, A. (2020). Effect of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) lycopene-rich extract on the kinetics of rancidity and shelf-life of linseed (*Linum usitatissimum* L.) oil. *Food Chemistry*, 302, 125327. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125327>
- 27) **Hidalgo\***, A., Galbiati, D., Cavanna, D., Suman, M. (2020). Evaluation of chemical indices for the identification of incubator-reject eggs in egg products. *Food Control*, 107, 106767. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106767>
- 28) 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. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03368-z>
- 29) Brizzolari, A., Brandolini, A., Glorio-Paulet, P., **Hidalgo\***, A. (2019). Antioxidant capacity and heat damage of powder products from South American plants with functional properties. *Italian Journal of Food Science*, 31, 731-748. <https://doi.org/10.14674/IJFS-1521>
- 30) **Hidalgo**, A., Tumbas-Šaponjac, V., Četković, G., Šeregelj, V., Čanadanović-Brunet, J., Chiosa, D., Brandolini, A. (2019). Antioxidant properties and heat damage of water biscuits enriched with sprouted wheat and barley. *LWT - Food Science and Technology*, 114, 108423. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108423>
- 31) **Hidalgo**, A., Lucisano, M., Mariotti, M., Brandolini, A. (2019). Physico-chemical and nutritional characteristics of einkorn flour cookies. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, e14079. <http://dx.doi.org/10.1111/jfpp.14079>
- 32) **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Tumbas-Šaponjac, V. (2018). Microencapsulates and extracts from red beetroot pomace modify antioxidant capacity, heat damage and colour of pseudocereals-enriched einkorn water biscuits. *Food Chemistry*, 268, 40-48. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.062>
- 33) Aborus N.E., Tumbas Šaponjac, V., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., **Hidalgo**, A., Vulić, J., Šeregelj, V. (2018). Sprouted and freeze-dried wheat and oat seeds - phytochemical profile and *in vitro* biological activities. *Chemistry & Biodiversity*, 15, e1800119. <https://doi.org/10.1002/cbdv.201800119>
- 34) Brandolini, A., Lucisano, M., Mariotti, M., **Hidalgo**, A. (2018). A study on the quality of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) pasta. *Journal of Cereal Science*, 82, 57-64. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.05.010>

- 35) **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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.08.014>
- 36) **Hidalgo**, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2017). Colour screening of whole meal flours and discrimination of seven *Triticum* subspecies. *Journal of Cereal Science*, 77, 9-16. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.07.006>
- 37) **Hidalgo\***, A., Di Prima, R., Fongaro, L., Cappa, C., Lucisano, M. (2017). Tocols, carotenoids, heat damage and technological quality of diced tomatoes processed in different industrial lines. *LWT - Food Science and Technology*, 83, 254-261. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.05.020>
- 38) **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2017). Nitrogen fertilisation effects on technological parameters and carotenoid, tocol and phenolic acid content of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*): A two-year evaluation. *Journal of Cereal Science*, 73, 18-24. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.11.002>
- 39) **Hidalgo\***, A., Scuppa, S., Brandolini, A. (2016). Technological quality and chemical composition of puffed grains from einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) and bread wheat (*Triticum aestivum* L. subsp. *aestivum*). *LWT - Food Science and Technology*, 68, 541-548. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.068>
- 40) **Hidalgo\***, A., Yilmaz, V. A., Brandolini, A. (2016). Influence of water biscuit processing and kernel puffing on the phenolic acid content and the antioxidant activity of einkorn and bread wheat. *Journal of Food Science and Technology*. 53: 541-550. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2010-1>
- 41) Fantozzi P., Caboni M. F., Gallina Toschi T., Gerbi V., **Hidalgo** A., Lavelli V., Perretti, G., Pittia P., Pompei C., Rantsiou K., Rolle L., Sinigaglia M., Zanoni B. (2015). ITALY on the spotlight: EXPO MILAN 2015 and Italian Journal of Food Science. *Italian Journal of Food Science*, 27: 407-408. <https://doi.org/10.14674/1120-1770/ijfs.v370>
- 42) Zanini, B., Basche, R., Ferraresi, A., Ricci, C., Lanzarotto, F., Marullo, M., Villanacci, V., **Hidalgo**, A., Lanzini, A. (2015). Randomised clinical study: gluten challenge induces symptom recurrence in only a minority of patients who meet clinical criteria for non-coeliac gluten sensitivity. *Alimentary Pharmacology & Therapeutic*, 42: 968-976. <https://doi.org/10.1111/apt.13372>
- 43) Yilmaz, V. A., Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2015). Phenolic acids and antioxidant activity of wild, feral and domesticated wheats. *Journal of Cereal Science*, 64, 168-175. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2015.05.005>
- 44) Cattaneo, S., **Hidalgo**, A., Masotti, F., Stuknytė, M., Brandolini, A., De Noni, I. (2015). Heat damage and *in vitro* starch digestibility of puffed wheat kernels. *Food Chemistry*, 188, 286-293. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.05.019>
- 45) Brandolini, A., **Hidalgo\***, A., Gabriele, S., Heun, M. (2015). Chemical composition of wild and feral diploid wheats and their bearing on domesticated wheats. *Journal of Cereal Science*, 63, 122-127. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2015.03.005>
- 46) **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2014). Nutritional properties of einkorn wheat. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94, 601-612. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.6382>
- 47) **Hidalgo**, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2014). Wheat flour granulometry determines colour perception. *Food Research International*, 64, 363-370. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.06.050>
- 48) Alfieri, M., **Hidalgo**, A., Berardo, N., Redaelli, R. (2014). Carotenoid composition and heterotic effect in selected Italian maize germplasm. *Journal of Cereal Science*, 59, 181-188. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2013.12.010>
- 49) Fricano, A., Brandolini, A., Rossini, L., Sourdille, P., Wunder, J., Effgen, S., **Hidalgo**, A., Erba, D., Piffanelli, P., Salamini, F. (2014). Crossability of *Triticum urartu* and *Triticum monococcum* wheats, homoeologous recombination and description of a panel of interspecific introgression lines. G3: Genes, Genomes, Genetics. <https://doi.org/10.1534/g3.114.013623>
- 50) **Hidalgo\***, A., Brusco, M., Plizzari, L., Brandolini, A. (2013). Polyphenol oxidase, alpha-amylase and beta-amylase activities of *T. monococcum*, *T. turgidum* and *T. aestivum*: a two-year study. *Journal of Cereal Science*, 58, 51-58. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2013.04.004>
- 51) Brandolini, A., Castoldi, P., Plizzari, L., **Hidalgo\***, A. (2013). Phenolic acids composition, total polyphenols content and antioxidant activity of *Triticum monococcum*, *Triticum turgidum* and *Triticum*

- aestivum*: a two-years evaluation. Journal of Cereal Science, 58, 123-131. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2013.03.011>
- 52) Rossi, M., Nys, Y., Anton, M., Bain, M., De Ketelaere, B., De Reu, K., Dunn, I., Gautron, J., Hammershøj, M., **Hidalgo**, A., Meluzzi, A., Mertens, K., Nau, F., Sirri, F. (2013). Developments in our understanding and assessment of egg and egg product quality over the last century. World's Poultry Science Journal, 69(2), 414-429. <https://doi.org/10.1017/S0043933913000408>
- 53) **Hidalgo\***, A., Brandolini, A. (2012). Lipoxygenase activity in whole meal flours from *Triticum monococcum*, *Triticum turgidum* and *Triticum aestivum*. Food Chemistry, 131, 1499-1503. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.09.132>
- 54) Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2012). Wheat germ: not only a by-product. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 63, 71-74. <https://doi.org/10.3109/09637486.2011.633898>
- 55) **Hidalgo\***, A., Brandolini, A. (2011). Evaluation of heat damage, sugars, amylases and colour in breads from einkorn, durum and bread wheat flours. Journal of Cereal Science, 54, 90-97. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2011.05.002>
- 56) **Hidalgo\***, A., Brandolini, A. (2011). Heat damage of water biscuits from einkorn, durum and bread wheat flours. Food Chemistry, 128, 471-478. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.03.056>
- 57) Brandolini, A., **Hidalgo\***, A., Plizzari, L., Erba, D. (2011). Impact of genetic and environmental factors on einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) polysaccharides. Journal of Cereal Science, 53, 65-72. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2010.09.008>
- 58) Erba, D., **Hidalgo**, A., Bresciani, J., Brandolini, A. (2011). Environmental and genotypic influences on trace element and mineral concentrations in whole meal flour of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*). Journal of Cereal Science, 54, 250-254. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2011.06.011>
- 59) **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2010). Tocols stability during bread, water biscuit and pasta processing from wheat flours. Journal of Cereal Science, 52, 254-259. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2010.06.002>
- 60) **Hidalgo\***, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2010). Carotenoids evolution during pasta, bread and water biscuit preparation from wheat flours. Food Chemistry, 121, 746-751. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.01.034>
- 61) Brandolini, A., **Hidalgo\***, A., Plizzari, L. (2010). Storage-induced changes in einkorn (*Triticum monococcum* L.) and breadwheat (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*) flours. Journal of Cereal Science, 51, 205-212. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2009.11.013>
- 62) Rossi, M., Casiraghi, E., Primavesi, L., Pompei, C., **Hidalgo**, A. (2010). Functional properties of pasteurised liquid whole egg products as affected by the hygienic quality of the raw eggs. LWT - Food Science and Technology, 43, 436-441. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.09.008>
- 63) **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2009). Kinetics of tocopherols degradation during the storage of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) and breadwheat (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*) flours. Food Chemistry, 116, 821-827. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.01.075>
- 64) **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Ratti, S. (2009). Influence of genetic and environmental factors on selected nutritional traits of *Triticum monococcum*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57, 6342-6348. <https://doi.org/10.1021/jf901180q>
- 65) Lavelli, V., **Hidalgo**, A., Pompei, C., Brandolini, A. (2009). Radical scavenging activity of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) wholemeal flour and its relationship to soluble phenolic and lipophilic antioxidant content. Journal of Cereal Science, 49, 319-321. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2008.12.004>
- 66) **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2008). Kinetics of carotenoids degradation during the storage of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) and breadwheat (*Triticum aestivum* L. ssp. *aestivum*) flours. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56, 11300-11305. <https://doi.org/10.1021/jf802448t>
- 67) **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2008). Protein, ash, lutein and tocopherols distribution in einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) seed fractions. Food Chemistry, 107, 444-448. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.08.009>

- 68) **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Gazza, L. (2008). Influence of steaming treatment on chemical and technological characteristics of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) wholemeal flour. *Food Chemistry*, 111, 549-555. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.04.017>
- 69) **Hidalgo\***, A., Franzetti, L., Rossi, M., Pompei, C. (2008). Chemical markers for the evaluation of raw material hygienic quality in egg products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 1289-1297. <https://doi.org/10.1021/jf072201t>
- 70) **Hidalgo\***, A., Rossi, M., Clerici, F., Ratti, S. (2008). A market study on the quality characteristics of eggs from different housing systems. *Food Chemistry*, 106, 1031-1038. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.07.019>
- 71) Brandolini, A., **Hidalgo**, A., Moscaritolo, S. (2008). Chemical composition and pasting properties of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) wholemeal flour. *Journal of Cereal Science*, 47, 599-609. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2007.07.005>
- 72) **Hidalgo\***, A., Pompei, C., Galli, A. (2007). Uracil evolution in tomato pulp inoculated with different microbial strains during long incubation time. *Food Chemistry*, 104, 1327-1332. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.01.049>
- 73) **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Pompei, C., Piscozzi, R. (2006). Carotenoids and tocopherols of einkorn wheat (*Triticum monococcum* ssp *monococcum* L.). *Journal of Cereal Science*, 44, 182-193. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2006.06.002>
- 74) **Hidalgo\***, A., Rossi, M., Pompei, C. (2006). Estimation of equivalent egg age through furosine analysis. *Food Chemistry*, 94, 608-612. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.12.022>
- 75) **Hidalgo\***, A., Pompei, C., Galli, A., Cazzola, S. (2005). Uracil as an index of lactic acid bacteria contamination of tomato products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 349-355. <https://doi.org/10.1021/jf0486489>
- 76) Alamprese, C., Casiraghi, E., Primavesi, L., Rossi, M., **Hidalgo**, A. (2005). Functional and rheological characteristics of fresh egg pasta. *Italian Journal of Food Science*, 1(17), 3-15. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 1120-1770
- 77) Alamprese, C., Rossi, M., Casiraghi, E., **Hidalgo**, A., Rauzzino, F. (2004). Hygienic quality evaluation of the egg product used as ingredient in fresh egg pasta. *Food Chemistry*, 87, 313-319. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2003.12.030>
- 78) **Hidalgo**, A., Rossi, M., Pompei, C., Casiraghi, E. (2004). Uracil as an index of hygienic quality in egg products. *Italian Journal of Food Science*, 4(16), 429-436. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 1120-1770
- 79) Rossi, M., **Hidalgo**, A., Pompei, C. (2001). Reaction between albumen and 3,3',5,5'-tetramethylbenzidine as a method to evaluate egg freshness. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 3522-3526. <https://doi.org/10.1021/jf001353k>
- 80) **Hidalgo**, A., Pompei, C. (2000). Hydroxymethylfurfural and furosine reaction kinetics in tomato products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 78-82. <https://doi.org/10.1021/jf990120u>
- 81) **Hidalgo\***, A., Pompei, C., Zambuto, R. (1998). Heat damage evaluation during tomato products processing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46(10), 4387-4390. <https://doi.org/10.1021/jf9804286>
- 82) **Hidalgo\***, A., Lucisano, M., Comelli, E. M., Pompei, C. (1996). Evolution of chemical and physical yolk characteristics during the storage of shell eggs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44, 1447-1452. <https://doi.org/10.1021/jf950591q>
- 83) Lucisano, M., **Hidalgo**, A., Comelli, E. M., Rossi, M. (1996). Evolution of chemical and physical albumen characteristics during the storage of shell eggs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44, 1235-1240. <https://doi.org/10.1021/jf950485o>
- 84) **Hidalgo\***, A., Rossi, M., Pompei, C. (1995). Furosine as a freshness parameter of shell eggs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43, 1673-1677. <https://doi.org/10.1021/jf00054a048>
- 85) Rossi, M., Pompei, C., **Hidalgo**, A. (1995). Freshness criteria based on physical and chemical modifications occurring in eggs during aging. *Italian Journal of Food Science*, 7(2), 147-156. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 1120-1770

#### ABSTRACTS IN RIVISTE CON IMPACT FACTOR

- 86) Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2014). Farine di farro: un'offerta di nicchia ma vincente. Spelt flour for a niche - but winning - offer. *Molini Magazine*, dicembre, 40-45. Miller International Press Network. Iscrizione Registro Stampa Tribunale di Ferrara 1677/2012.
- 87) **Hidalgo**, A., Ratti, S., Rossi, M. (2013). Lipid profile in feed and egg yolk from barn, cage, and organic systems at different hen ages. *World's Poultry Science Journal*, 69(Suppl.), 106-107. Taylor & Francis, UK, ISSN: 0043-9339
- 88) **Hidalgo**, A., Ratti, S., Rossi, M. (2008). Comparison of feed and egg composition in organic and cage housing systems. *World's Poultry Science Journal*, 64(Suppl. 1), 84-85. (Taylor & Francis, UK, ISBN: 978-1-904761-67-9
- 89) Rossi, M., **Hidalgo**, A., Clerici, F. (2008). Whole egg whipping properties as affected by albumen and yolk fraction changes. *World's Poultry Science Journal*, 64(Suppl. 1), 25-26. Taylor & Francis, UK, ISBN: 978-1-904761-67-9
- 90) Clerici, F., Casiraghi, E., **Hidalgo**, A., Rossi, M. (2006). Evaluation of eggshell quality characteristics in relation to the housing system of laying hens. *World's Poultry Science Journal*, 62(Suppl.), 158-159. Taylor & Francis, UK, ISSN: 0043-9339

#### ABSTRACTS IN RIVISTE SENZA IMPACT FACTOR

- 1) **Hidalgo**, A., Mariotti, M., Lucisano, M., Brandolini, A. (2019). Caratteristiche tecnologiche e nutrizionali della pasta di frumento monococco (*Triticum monococcum* L.). *Tecnica Molitoria*, 70, 818-824. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 0040-1862-1642651512
- 2) Lolli, S., **Hidalgo**, A., Alamprese, C., Ferrante, V., Rossi, M. (2013). Layer performances, eggshell characteristics and bone strength in three different housing systems. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 29(4), 591-606. Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, ISSN 1450-9156
- 3) **Hidalgo**, A., Brandolini, A., Gusmini, F., Plizzari, L. (2012). Potenzialità tecnologiche, chimiche e nutrizionali del frumento monococco. *Tecnica Molitoria*, 63, 818-824. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 0040-1862-1642651512
- 4) Brandolini, A., Marturini, M., Plizzari, L., **Hidalgo**, J. C., Pompei, C., Hidalgo, A. (2008). Chemical and technological properties of *Triticum monococcum*, *Triticum turgidum* and *Triticum aestivum*. *Tecnica Molitoria International*, 59(5/A), 85-93. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), ISSN: 0040-1862
- 5) **Hidalgo**, A., Rossi, M. (2005). Influence of alternative housing systems on table egg quality. *Zootecnica International (Edizione Inglese)*, 3, 22-29. Zootecnica.com, Firenze, ISSN: 0392-0593
- 6) **Hidalgo**, A., Rossi, M. (2005). Influenza del sistema di allevamento alternativo sulla qualità delle uova in guscio. *Zootecnica International (Edizione Italiana)*, 3, 22-30. Zootecnica.com, Firenze, ISSN: 0392-0593
- 7) Brandolini, A., Bruschi, G., **Hidalgo**, A. (2004). Il contenuto di carotenoidi del farro dipende da fattori genetici. *L'Informatore Agrario*, 60(48), 33-36. Edizioni L'informatore Agrario S.r.l., Verona, ISSN: 0020-0689.

#### CAPITOLI DI LIBRI

- 1) **Hidalgo** A., Brandolini A. (2021). Einkorn: Nutritional and Health Benefits (Chapter 8). R. Cooper (Ed.), *Ancient Grains in Modern Soils* (pp. 398). Pennsylvania, USA, DEStech Publications. ISBN: 978-1-60595-559-9
- 2) Tosi, P, **Hidalgo**, A., Lullien-Pellerin, V. (2020). The Impact of Processing on Potentially Beneficial Wheat Grain Components for Human Health. In G. Igrejas, T. M. Ikeda, & C. Guzmán, (Eds.), *Wheat quality for improving processing and human health* (pp. 387-420). Cham, Switzerland: Springer. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-34163-3\\_17](https://doi.org/10.1007/978-3-030-34163-3_17)
- 3) **Hidalgo**, A. Brandolini, A. (2019). Nutritional, Technological, and Health Aspects of Einkorn Flour and Bread. In V. R. Preedy, R. R. Watson, & V. B. Patel, (Eds.), *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention* (pp. 99-110). London, Burlington, San Diego: Academic Press, Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814639-2.00008-3>
- 4) **Hidalgo**, A., Brandolini, A. (2014). Bread: Bread from Wheat Flour. In: Batt, C.A., Tortorello, M.L. (Eds.), *Encyclopedia of Food Microbiology*, vol 1. Oxford, UK, Elsevier Ltd, Academic Press, pp. 303-308. ISBN: 9780123847300
- 5) Rossi, M, **Hidalgo**, A. (2014). Uova. In P. Cabras, & C. Tuberoso (Eds.), *Analisi dei prodotti alimentari*. (Capitolo 17, pp. 605-629). Padova, Italia, Piccin Nuova Libreria SpA. ISBN: 978-88-299-2311-3
- 6) Brandolini, A., **Hidalgo**, A. (2011). Einkorn (*Triticum monococcum*) flour and bread. In V. R. Preedy, R. R. Watson, & V. B. Patel, (Eds.), *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention* (pp. 79-88). London, Burlington, San Diego: Academic Press, Elsevier. ISBN: 9780128146392

**PROCEEDINGS DI CONFERENZE INTERNAZIONALI  
PRESENTAZIONI ORALI**

- 1) Córdova-Ramos, J.S., Glorio Paulet, P., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2019). Nutritional changes in Andean lupin (*Lupinus mutabilis*) after processing. In Proceedings XV International Lupin Conference, Cochabamba, 18-21 marzo 2019. Bolivia. ISBN: 978-99974-306-5-6
- 2) Rossi, M., Hidalgo, A., Ferrante, V., Lolli, S., Alamprese C. Are the layer performances, bone strength and eggshell characteristics affected by the housing system? In Proceedings 14 European Poultry Conference, 23-27 June 2014, Stavanger, Norway. pp. 428. [http://www.wpsa.com/images/downloads/tables\\_of\\_contents/EPC%202014%20Stavanger.pdf](http://www.wpsa.com/images/downloads/tables_of_contents/EPC%202014%20Stavanger.pdf)
- 3) Hidalgo, A., Bottini, S. & Brandolini, A. (2011). Heat damage of bakery products from different wheat species. 2nd Latin American Cereal Conference, 10-13 April 2011, Santiago de Chile, Chile, pp. 69.
- 4) Brandolini, A.; Hidalgo, A.; Plizzari, L. (2010). Technological and nutritional properties of einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*). In Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09- 7th Croatian Congress of Cereal Technologists Brasno-Kruh '09. Opatija, Croatia: Zaneta Ugarcic-Hardi, 2010, pp. 135-142.
- 5) Fricano, A.; Brandolini, A.; Boyer, D.; Hidalgo, A.; Erba, D.; Sourdille, P.; Salamini, F.; Piffanelli, P. (2009). Mapping quality traits associated with grain micronutrient content in diploid wheats using interspecific introgression lines. In International Triticeae Mapping Initiative-COST Action Tritigen Clemont-Ferrand, Francia. 31 agosto-4 settembre, 2009. file:///G:/cv/PO%202022/ITMI2009%20-%20Clermont%20Ferrand.pdf
- 6) Rossi, M.; Hidalgo, A.; Clerici, F. (2008). Whole egg whipping properties as affected by albumen and yolk fraction changes. In Proceedings of the 1st Mediterranean Summit of WPSA. Advances and Challenges in Poultry Science. Porto Carras, Chalkidiki, Greece, 7-10 May 2008. University Studio Press, Thessaloniki, pp. 229-233. ISBN: 978-960-12-1686-7
- 7) Hidalgo A., Pompei C., Rossi M., Franzetti L. (2007). An innovative marker for hygiene control of raw material in pasteurised egg products. In Proceedings of the XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (1-5 September 2007), Praga.
- 8) Hidalgo, A; Rossi, M. (2005). Métodos de evaluación de la calidad de huevos y ovoproductos. Problemática actual. In Atti del XLII Symposium Científico de Avicoltura, Cáceres, Spagna, 19-21 ottobre 2005, pp. 85-91. ISBN: 84-95609-17-7
- 9) Hidalgo, A.; Rossi, M. (2003). Influence of alternative housing systems on table egg quality. In Proceedings of the X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 September 2003). St. Brieuc, France, 2003, pp. 230-237.
- 10) Rossi, M.; Hidalgo, A.; Casiraghi, E.; Locatelli, A. (2003). Egg products quality traits for food industry. In Proceedings of the X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 September 2003). St. Brieuc, France, 2003, pp. 320-325.
- 11) Rossi, M.; Hidalgo, A.; Pompei, C.; Giuffrida, F. (1999). A new approach to the identification of incubator reject eggs in pasteurized whole egg products obtained from fresh eggs. In Eggs and egg products quality - Proceedings of the VIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (19-23 September 1999). Bologna, Italy, 1999, pp 451-456.
- 12) Rossi, M.; Hidalgo, A.; Pompei, C. (1995). Classical methods and new proposals for rapid evaluation of shell egg freshness. In Egg and egg products quality - Proceedings of the VI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (25-29 September 1995). Zaragoza, Spagna, 1995, pp 23-31. ISBN: 84-605-3926-1

**POSTER**

- 1) Estivi, L., Pascual-Chagman, G., Santa Cruz Olivos J. E., Savasi, P., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2022). Effect of germination on antioxidants of Andean lupin seeds. In Proceedings of the 3th International Conference in Food Bioactive & Health. Parma, Italy, 21-24 June 2022.
- 2) Hidalgo, A., Ratti, S., Giovanelli, G., Rossi, M. (2014). Carotenoids and tocopherols in feed and egg yolk from barn, cage, and organic systems at different hen ages. In Wroclaw Banff Egg Forum. Egg: Bioactive Treasure, 25-27 June 2014, Wroclaw, Poland, p. 38.
- 3) Brandolini, A., Hidalgo, A., Plizzari, L. (2013). Morpho-physiologic variation of a *Triticum monococcum* L. core collection. In 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, p. 213. ISBN 978-960-243-690-5
- 4) Hidalgo, A., & Brandolini, A. (2013). Nutritional and technological quality of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*), an ancient wheat with a future. In 16th Conference of the

- International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, 215-216. ISBN 978-960-243-690-5
- 5) Brandolini, A., Hidalgo, A., Pogna, N., Geminati, R. (2013). MonICA - a model project for einkorn reintroduction. In 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, p. 212-213. ISBN 978-960-243-690-5
  - 6) Perenzin, M., Vaccino, P., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2013). Hulled wheats in Italy today. In 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany, 17-22 June 2013, Thessaloniki, Greece, p. 218. ISBN 978-960-243-690-5
  - 7) Hidalgo, A., Ratti, S., & Rossi, M. (2013). Lipid profile in feed and egg yolk from barn, cage, and organic systems at different hen ages. XXI European Symposium on the Quality of Poultry Meat and the XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, 15-19 September, Bergamo.
  - 8) Brandolini, A., Hidalgo, A., & Plizzari, L. (2013). Phenotypic variation of a *Triticum monococcum* L. core collection. Ortiz, R., ed. (2013). Pre-breeding - fishing in the gene pool. Abstracts of oral presentations and posters of the European Plant Genetic Resources Conference 2013, NordGen, SLU, Alnarp, Sweden, pp. 91. file:///G:/cv/PO%202022/ITMI%202013%20-%20Alsnap.pdf
  - 9) Hidalgo, A., Guella, L. & Brandolini, A. (2011). Einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*), an ancient wheat with new appeal. 2nd Latin American Cereal Conference, 10-13 April 2011, Santiago de Chile, Chile, p. 82.
  - 10) Mariotti, M., Hidalgo, A., Lucisano, M., Cozzi, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2010). Einkorn, from kernel to bread: technological and nutritional aspects. In AACC International Annual Meeting, 24-27 October 2010, Savannah, Georgia, USA. file:///G:/cv/PO%202022/AACC%202010%20Savannah.pdf
  - 11) Fricano, A., Brandolini, A., Boyer, D., Hidalgo, A., Erba, D., Sourdille, P., Salamini, F., Piffanelli P. (2010). Towards the construction of an interspecific introgression line library in einkorn using *Triticum urartu*. 2nd International Symposium on Genomics of Plant Genetic Resources, 24-27 April 2010, Bologna, Italy. file:///G:/cv/PO%202022/GPGR2%202010%20-%20Bologna.pdf
  - 12) Brandolini, A., Hidalgo, A., Plizzari, L., Erba, D. (2010). Nutritional quality of einkorn wheat (*Triticum monococcum* L.) kernels. 2nd International Symposium on Genomics of Plant Genetic Resources, 24-27 April 2010, Bologna, Italy. file:///G:/cv/PO%202022/GPGR2%202010%20-%20Bologna.pdf
  - 13) Hidalgo, A.; Malnerich, M.; Brandolini, A. (2010). Influence of storage conditions on antioxidants content of einkorn and bread wheat flours. In Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09- 7th Croatian Congress of Cereal Technologists Brasno-Kruh '09. Opatija, Croatia: Zaneta Ugarcic-Hardi, 2010, pp. 177-182. ISBN: 978-953-7005-21-4
  - 14) Hidalgo, A.; Brandolini, A.; Gazza, L.; Vaccino, P.; Corbellini, M. (2008). Chemical compounds distribution in wheat seeds and the effect of parboiling on chemical and technological properties of einkorn (*Triticum monococum* L.). In Proceedings of the 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, Spain, 15-17 June 2008. ISBN: 978-84-612-4517-8
  - 15) Brandolini, A.; Hidalgo, A.; Hidalgo, J. C.; Plizzari, L.; Vaccino, P. (2008). Comparison of some chemical and technological characteristics of different *Triticum* species. In Proceedings of the 13th ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21st century: present and future. Madrid, Spain, 15-17 June 2008. ISBN: 978-84-612-4517-8
  - 16) Hidalgo, A.; Ratti, S.; Rossi, M. Comparison of feed and egg composition in organic and cage housing systems. In Proceedings of the 1st Mediterranean Summit of WPSA. Advances and Challenges in Poultry Science. Porto Carras, Chalkidiki, Grecia, 7-10 maggio 2008. University Studio Press, Thessaloniki, pp 653-657. ISBN: 978-960-12-1686-7.
  - 17) Hidalgo, A., Brandolini, A., Pompei, C. Lipophilic antioxidants of einkorn wheat: tocots and carotenoids. 1st International Chester Food Science and Technology Conference (10-13 April 2007). Chester, Inghilterra, 2007. pp. P-03, 45, 3 pp.
  - 18) Brandolini, A., Hidalgo, A. Rheological and pasting properties of einkorn (*Triticumm monococcum* L.) flours. 1st International Chester Food Science and Technology Conference (10-13 April 2007). Chester, Inghilterra, 2007. pp. P-04, 46, 3 pp.
  - 19) Clerici, F; Casiraghi, E.; Hidalgo, A.; Rossi, M. Evaluation of eggshell quality characteristics in relation to the housing system of laying hens. XII European Poultry Conference (10-14 September). Verona, Italy, 2006. 6 pp.
  - 20) Hidalgo, A.; Rossi, M.; Casiraghi, E. Commercial-quality evaluation of different weight-grade eggs. In Proceedings of the XI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 May 2005). Doorwerth, The Netherlands, 2005, pp. 178-182.
  - 21) Casiraghi, E.; Hidalgo, A.; Rossi, M. Influence of weight grade on shell characteristics of marketed hen eggs. In Proceedings of the XI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (23-26 May 2005). Doorwerth, The Netherlands, 2005, pp. 183-188.

## PROCEEDINGS DI CONFERENZE NAZIONALI

### PRESENTAZIONI ORALI

- 1) Alfieri, M., Hidalgo, A., Berardo, N., Mazzinelli, G., Guerrini, L., & Redaelli, R. Germoplasma italiano di mais: caratteristiche chimiche e agronomiche. In Atti dell'9° Convegno AISTEC. Un mondo di Cereali. Potenzialità e sfide, 12-14 giugno 2013, Bergamo, Italia, ISBN: 978-88-906680-1-2.
- 2) Hidalgo, A., Bottini, S., Ratti, S., Plizzari, L., Brandolini, A. (2011). Evoluzione di carotenoidi, tocoli e danno termico durante la produzione di pane e gallette da specie diverse di frumento. In Atti dell'8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione, 11-13 maggio 2011, Aci Castello-Cannizzaro (CT), Italia, pp. 64-67. ISBN: 978-88-906680-0-5
- 3) Brandolini, A., Hidalgo, A., Guella, L., Dioni, E., Plizzari, L. (2011). Il monococco, un frumento antico con nuove prospettive. Atti dell'8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione, 11-13 maggio 2011, Aci Castello - Cannizzaro (CT), Italia, pp. 40-43. ISBN: 978-88-906680-0-5
- 4) Rossi, M.; Pompei, C.; Hidalgo, A. Effetto della pastorizzazione su alcune caratteristiche del tuorlo e del misto intero d'uovo. In Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Atti del 2° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. 2° CISETA (21-22 settembre 1995). Vol II. Chiriotti (Ed.). Cernobbio, Como, pp 617-623. ISBN: 88-85022-57-X
- 5) Rossi, M.; Pompei, C.; Hidalgo, A. Esame critico della legislazione e nuovi parametri di freschezza per l'uovo in guscio. In Atti del 2° Congresso di Chimica degli Alimenti (24-27 maggio 1995). Vol II. Giardini Naxos, Italia. 1995, pp 445-451.
- 6) Hidalgo, A.; Rossi, M.; Pompei, C. La fufosina come parametro di freschezza dell'uovo in guscio. In Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli (26-28 ottobre 1994). Vol II. Consiglio Nazionale delle Ricerche, RAISA. Spineto di Sarteano, Italia. 1994.

### POSTER

- 1) Degano, L., Hidalgo, A., Pellegrino, L., Hogenboom J. A., Estivi, L., Brandolini, A., (2022). Proprietà antiossidanti di pseudocereali e frumenti. In atti del 12° Convegno AISTEC: Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione. Portici, Italia. 15-17 giugno, 2022, *in press*.
- 2) Estivi, L., Pellegrino, L., Hogenboom J. A., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2022). Danno termico in sfarinati e gallette di pseudocereali e frumenti. In atti del 12° Convegno AISTEC: Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione. Portici, Italia. 15-17 giugno, 2022, *in press*.
- 3) Hidalgo, A., Plizzari, L., & Brandolini, A. Attività di polifenol-ossidasi, alfa-amilasi e beta-amilasi di specie diverse di frumento. In Atti dell'9° Convegno AISTEC. Un mondo di Cereali. Potenzialità e sfide, 12-14 giugno 2013, Bergamo, Italia, ISBN: 978-88-906680-1-2.
- 4) Brandolini, A., Giaveri, A., Plizzari, L., & Hidalgo, A. (2013). Composizione in acidi fenolici, contenuto in fenoli totali ed attività antiossidante di specie diverse di frumento. In Atti dell'9° Convegno AISTEC. Un mondo di Cereali. Potenzialità e sfide, 12-14 giugno 2013, Bergamo, Italia, ISBN: 978-88-906680-1-2.
- 5) Brandolini, A., Hidalgo, A., Pogna, N., Geminati R. (2008). Progetto MonICA: Monococco per l'Innovazione Cerealicola ed Alimentare. In: A. Brandolini; A. Hidalgo; N. Pogna; R. Geminati. Progetto MonICA: Monococco per l'Innovazione Cerealicola ed Alimentare. Regione Lombardia. Quaderni della Ricerca, 95, ottobre.
- 6) Brandolini, A.; Hidalgo, A.; Plizzari, L.; Corbellini, M. (2007). Composizione e caratteristiche di gelatinizzazione di farine integrali di frumento monococco (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*). In atti del 7° Convegno AISTEC: Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza. Campobasso, Italia. 3-5 ottobre, 2007; Cubadda R., Marconi E. (Eds); pp. 139-142.
- 7) Hidalgo, A. Allevamento biologico avicolo e qualità delle uova. In Atti del III° Convegno Nazionale (I° Convegno Internazionale) Zootenia Biologica: esperienze nazionali ed internazionali a confronto. Arezzo, 27/28 marzo 2003. pp. 33-40. ([www.zoobiodi.it/FILES/compendio.pdf](http://www.zoobiodi.it/FILES/compendio.pdf)).
- 8) Bruschi, G.; Hidalgo, A.; Brandolini, A. Carotenoids content and variability in einkorn (*Triticum monococcum* ssp *monococcum* L.). In Atti XLV Convegno Annuale della Società Italiana di Genetica Agraria (SIGA). Salsomaggiore Terme, 26-29 settembre 2001.
- 9) Hidalgo, A.; Rossi, M.; Pompei, C. (1995). La fufosina come indice di freschezza dell'uovo in guscio. In Atti del 2° Congresso di Chimica degli Alimenti (24-27 maggio 1995). Vol. II. Giardini Naxos, Italia. 1995, pp 439-443.
- 10) Rossi, M.; Hidalgo, A.; Pompei, C. (1995). Freshness parameters for shell eggs. In Quality control and requirements of food of animal origin. REU Technical Series 40. P. Polidori & J. Renaud (Ed.). FAO, Rome, Italy. 1995, pp 168.

- 11) Rossi, M.; Pompei, C.; Hidalgo, A. (1994). Identificazione di descrittori della freschezza dell'uovo in guscio ed applicazione ai prodotti d'uovo pastorizzati. In *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli* (26-28 ottobre 1994). Vol II. Consiglio Nazionale delle Ricerche, RAISA. Spineto di Sarteano, Italia. 1994.
- 12) Lucisano, M.; Comelli, E. M.; Hidalgo, A. (1994). Valutazione delle caratteristiche reologiche dell'uovo in guscio durante la conservazione. In *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli* (26-28 ottobre 1994). Vol II. Consiglio Nazionale delle Ricerche, RAISA. Spineto di Sarteano, Italia. 1994.
- 13) Hidalgo, A.; Mendoza, H. A.; Reynoso, Z. (1993). Influenza del genotipo sul colore dei chips di camote (*Ipomoea batatas*). In *Atti XXXVII Convegno Annuale. Società Italiana di Genetica Agraria*. Orvieto, Italia. 1993. pp 212-213.

#### TRADUZIONI DI LIBRI

- 1) Sicheri, G.; Perinotti, M. (1999). *Dizionario Enologico*. Ulrico Hoepli Editore S.p.a., ISBN: 88-203-2607-8. Responsabile della traduzione dei termini in spagnolo.

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

#### Responsabile di progetti/contratti di ricerca

- 18 maggio - 30 giugno 2022. Contratto di consulenza per la messa a punto in azienda dei metodi spettrofotometrici di analisi dell'attività delle lipossigenasi e dell'attività delle perossidasi in sfarinati di frumento. Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.
- 11 gennaio - 25 febbraio 2019. Contratto di ricerca "Analisi per la valutazione della qualità della materia prima utilizzata per la fabbricazione degli ovoprodotti". Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.
- 2016 - 2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "New concept of food fortification with cereal sprouts from Vojvodina" (Numero: 114-451), finanziato dal Provincial Secretariat for Science and Technological Development of the Provincial Government of Vojvodina, Republic of Serbia.
- 2016 - 2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "*Investigación Biotecnológica de la cadena productiva del Tarwi (Lupinus mutabilis S.), mediante la innovación fitotecnica de 30 ecotipos, procesamiento integral del grano y validación de métodos de análisis cualitativo y cuantitativo de alcaloides y proteínas*" [Ricerca biotecnologica della catena produttiva del lupino sudamericano (*Lupinus mutabilis S.*), mediante l'innovazione fitotecnica di 30 genotipi, processo di trasformazione integrale del seme e validazione di metodi di analisi qualitativo e quantitativo di alcaloidi e proteine] (Numero: 22-2015-INIA/UPMSI/IE) finanziato dal *Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología, e Innovación Tecnológica* (CONCYTEC, Peru). *Proyectos de Investigación Estratégica Agraria - Concurso 2015* (Fondo Concursable del PNIA), Lima, Perù.
- 21 novembre - 31 dicembre 2018. Contratto di ricerca per la definizione dei limiti dell'acido beta-idrossibutirrico, dell'acido lattico e dell'uracile in uova fresche per il rilevamento di uova di scarto di incubatoio nelle materie prime utilizzate dall'industria alimentare. Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.
- 28 settembre 2017 - 31 dicembre 2017. Contratto di ricerca per la valutazione di indici chimici per il rilevamento dell'uso fraudolento di uova di scarto di incubatoio da parte dell'industria alimentare. Contratto di servizio stipulato con Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.
- 6 dicembre 2016 - 10 aprile 2017. Analisi di marcatori chimici in uova di scarto di incubatoio. Incarico assegnato da Soc. Barilla G. e R. Fratelli S.p.A. (prestazioni a pagamento).
- 12 giugno - 22 novembre 2013. Ricerca affidata dal Prof. Manfred Heun del Department of Ecology and Natural Resource Management, Norwegian University of Life Sciences, Aas, Norway per comparare le proprietà ed i composti antiossidanti di diverse linee selvatiche, addomesticate e ferali di frumento monococco (prestazioni a pagamento).
- 28 giugno 2011 - 28 marzo 2012. Convenzione di ricerca con Soremartec Italia S.r.l.: "Studio delle caratteristiche chimico-nutrizionali e tecnologiche di alcuni cereali e degli eventuali prodotti ottenuti dalla loro trasformazione". Durata: 8 mesi.

20 agosto - 2 dicembre 2008. Collaborazione di ricerca, affidata dal dr. Pietro Piffanelli, Fondazione Parco Tecnologico Padano, Lodi, per l'analisi di tocoli, carotenoidi e minerali di diverse linee di frumento monococco (prestazioni a pagamento).

2008. Progetto Programma dell'Università per la Ricerca (PUR): "Valutazione della stabilità di carotenoidi e tocoli e sviluppo del danno termico durante la preparazione di prodotti derivati da frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum* L.)". 12 mesi.

2007. Progetto FIRST (Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica): "Cinetiche di degradazione di tocoli e carotenoidi e modificazioni di alcune caratteristiche tecnologiche del frumento monococco (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) durante la conservazione a diverse temperature". 12 mesi.

2006-2008. Responsabile dell'Unità Operativa Università degli Studi di Milano nel progetto: MONICA-Monococco per l'innovazione cerealicola e alimentare, progetto di ricerca n.1018: "Monococco per l'innovazione cerealicola ed alimentare" (MONICA) finanziato dalla Regione Lombardia nell'ambito della d.g.r. 29/03/2006 n. 2216 - Piano della ricerca 2006. 24 mesi. ([http://www.germogliobio.com/files/libro\\_MoniCA.pdf](http://www.germogliobio.com/files/libro_MoniCA.pdf))

2006. Progetto FIRST (Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica): "Caratterizzazione ed identificazione dei principali composti antiossidanti del frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum* L.)". 12 mesi.

2004. Responsabile del Progetto FIRST (Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica): "Valutazione dell'uracile come indice chimico della qualità igienica di diversi prodotti alimentari e studio dei meccanismi di formazione". 12 mesi.

- 11 aprile 1996 - 31 gennaio 1997. Assistenza e consulenza scientifica presso l'industria di produzione e trasformazione di uova "Azienda Agricola Maia s.a.s.", Pieve di Soligo (TV) per la messa a punto dell'HACCP, bozza mansionario laboratorio, sistema di controllo di qualità e messa a punto della strumentazione NIR.

- 15 giugno - 15 luglio 1996. Assistenza e consulenza scientifica presso l'industria di produzione e trasformazione di uova "Maia Agroalimentare s.r.l.", Pieve di Soligo (TV) per il controllo di qualità delle uova in guscio e dei derivati d'uovo per avviare le procedure delle norme ISO 9000.

#### Partecipante a progetti di ricerca

- 2009. Progetto PUR: "Impiego di organogel per il miglioramento tecnologico e nutrizionale dei prodotti da forno". 12 mesi.

- 2005. Progetto Regione Lombardia n. 880: "Valorizzazione del comparto avicolo tramite lo studio dell'influenza di tre differenti tipologie di allevamento -in gabbia, a terra, biologico - sul benessere delle galline e sulla qualità e sicurezza delle uova (ECCEOVO)". 24 mesi.

- 30 novembre 2004 al 30 novembre 2006. Progetto MIUR (COFIN): "Qualità e sicurezza di uova da allevamento convenzionale e a terra e di uova del commercio ottenute con i diversi metodi di allevamento". 24 mesi.

#### Progetti di ricerca in fase di valutazione

- PRIN: PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE - Bando 2022. Titolo proposta progettuale: INnovative functional FOOD products and ingredients from inSECTs - INfoodSECT. Principal investigator (UNIMI), Università degli Studi di Padova, Università degli Studi di Firenze.

#### Partecipazione a gruppi di ricerca internazionali

- Dal 2021. Membro del gruppo di ricerca multidisciplinare Innovative Technology, Food and Health (ITFH) (UNALM, Lima, Peru).

- Dal 1 agosto 2017 ad oggi. Membro dell'Expert Working Group "Improving wheat quality for processing and health" del Wheat Initiative-Coordinating global research for wheat ([www.wheatinitiative.org](http://www.wheatinitiative.org)).

- 2016 - 2020. Partecipazione alla rete di ricerca EUROCAROTEN (COST ACTION CA15136) - European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health- WG2: Quality & Food Chain. Tematiche principali: Design and development of high-quality carotenoid-containing foods; evaluation of the effect of processing and storage conditions in the carotenoid levels as a function of the matrix.

- 28 aprile 2011 - 30 settembre 2012. Partecipante allo studio collaborativo internazionale per la validazione del metodo dell'AACC International "Total Carotenoid Content of cereal grains and flours" (method 14.60.01, 2012).

Responsabile dell'attività di ricerca svolta presso l'UNIMI da diversi dottorandi e docenti di università estere

- 1 dicembre 2019- giugno 2020. Meryem Bouziane, studentessa del dottorato di ricerca in Agro-Food Technology dell'*Institut National de l'Alimentation, la Nutrition et des Technologies Agro-Alimentaires* (INATAA) dell'University of Constantine 1, Algeria, vincitrice di una borsa di studio del *Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique* Algerino.

- 1 dicembre 2019- giugno 2020. Amel Betrouche, studentessa del dottorato di ricerca in Food Science dell'*Institut National de l'Alimentation, la Nutrition et des Technologies Agro-Alimentaires* (INATAA) dell'University of Constantine 1, Algeria, vincitrice di una borsa di studio del *Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique* Algerino.

- 1 febbraio - 30 aprile 2020. Juan Edgar Santa Cruz Olivos, Master student, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù (UNALM), borsista *Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, Ministerio de Agricultura y Riego*, Peru.

- 15 settembre - 16 ottobre 2019. Vanja Šeregelj, studentessa del dottorato di ricerca in Technical-Technological Sciences della Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia, borsista STSM fellowship (EUROCAROTEN COST Action CA15136).

- 13 - 28 gennaio 2019. Javier Cordova, studente del dottorato di ricerca in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perù (UNALM), Lima, Peru, vincitore del bando CONV-000179-20015-FONDECYT-DE per studenti di dottorato finanziato da MINEDU (Ministry of Education of Peru).

- 9 aprile - 4 maggio 2018. Prof. Gilbert Rodriguez, *Universidad del Santa*, Chimbote, Peru, vincitore del bando *Mobilización en Investigación* - UNALM 2017.

- 9 aprile - 4 maggio 2018. Prof. Gloria Pascual Chaqman, UNALM, Lima, Peru, vincitore del bando *Mobilización en Investigación* - UNALM 2017.

- 9 aprile - 4 maggio 2018. Daniel Sumire Quenta, studente del dottorato di ricerca in Food Science, UNALM, Lima, Peru, vincitore del bando *Mobilización en Investigación* - UNALM 2017.

- 20 ottobre - 20 novembre 2015. Prof. Vesna Tumbas Saponjac, University of Novi Sad, Serbia, vincitrice di una borsa Erasmus Sigma per lo svolgimento della ricerca "Sviluppo di nuovi prodotti funzionali a base di cereali arricchiti da composti bioattivi incapsulati derivati da estratti vegetali".

- marzo-agosto 2014. Volkan A. Yilmaz, studente del dottorato di ricerca in Food Engineering, Ondokuz Mayıs University, Samsun, Turkey, vincitore di una borsa di studio Erasmus Life long learning program per lo svolgimento della ricerca "Developing functional food products through novel processing, ingredient, and shelf stability evaluation".

- 15 aprile-15 giugno 2009. Ing. Aura Lucia Chacon Legarda del SENA-CEFA, Colombia, vincitrice di una borsa di studio dell'Istituto Italo Latino Americano (IILA).

**ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE**

Dal 2022. Membro dell'Editorial Board di Foods, Open Access Journal, MDPI.  
Dal 2021. Associate Editor e membro dell'Editorial Board di Cereal Chemistry, Wiley.  
Dal 2015. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Codon Publications.

2015, 2016, 2017, 2019. Revisore e valutatore di diverse proposte di libri da pubblicare per la casa editrice Elsevier. Referente: Nina Bandeira.

2022. Revisore e valutatore di una proposta di libro da pubblicare per la casa editrice Elsevier. Referente: Balaji Varadharaju.

Dal 2000. Attività di revisore per numerose riviste internazionali con Impact Factor.

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

- 2021. Relatore della tesi di Laurea Magistrale vincitrice del Premio Pastaria 2021 conferita ad Emanuele Fagetti. Tesi intitolata "Proprietà nutrizionali e salutistiche di pasta arricchita con incapsulati di estratti da polpe esauste di carota". CdL in Scienze e tecnologie alimentari, UNIMI.
- 2020. Relatore della tesi di Laurea Magistrale vincitrice del Premio Pastaria 2020 conferita a Simone Galli. Tesi intitolata "Caratteristiche nutrizionali e tecnologiche di maccheroni ottenuti da frumento monococco". CdL in Scienze e tecnologie alimentari, UNIMI.
- 16-21 settembre 2018. Vincitrice di una borsa Short Term Scientific Mission (STSM) nell'ambito della cost action EUROCAROTEN per un soggiorno di ricerca nell'università di Novi Sad.
- 2-4 aprile 2017. Vincitrice di un premio "Erasmus+ Action 1 KA107 mobility" per insegnamento in stati extra-Europei. Università ospitante: Faculty of Technology, University of Novi Sad (Serbia).
- 30 settembre 2012. Riconoscimento rilasciato dall'AACC International per la partecipazione allo studio collaborativo per l'approvazione del metodo ufficiale 14-60.01.
- 2007. Relatore della tesi di Laurea Magistrale vincitrice del Premio di Laurea Chiriotti Editori in Scienze e Tecnologia dei Cereali 2007 conferita a Roberta Piscozzi. Tesi intitolata "Ottimizzazione dei metodi di dosaggio per HPLC dei carotenoidi e dei tocoferoli per la caratterizzazione di farine integrali di frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum*)". CdL in Scienze e tecnologie alimentari, UNIMI.
- 1 novembre 1993 - 30 aprile 1996. Vincitrice in seguito a concorso di una Borsa di Studio del Ministero degli Affari Esteri Italiano per lo svolgimento del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.
- 1 ottobre 1992 - 30 settembre 1993. Vincitrice in seguito a concorso di una Borsa di Studio dell'Istituto Italo-Latino Americano per lo svolgimento del primo anno del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.
- 20 dicembre 1988. Riconoscimento del primo posto nell'ordine di merito di tutta l'Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perù, a conclusione degli studi in Ingeniería de Industrias Alimentarias svolti dal 1984 al 1988 (promozione 1988-II semestre).

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

- 26 Aprile 2022. Invito ricevuto per partecipare come relatore di seduta plenaria al "VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos", Cordoba, Argentina 4-6 ottobre 2022 (<https://cicytac.cba.gov.ar/>).
- 22-25 settembre 2020. Relatore su invito al Convegno "Food and Feed Technologies". Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraina. Titolo: Nutritional and technological aspects of einkorn wheat pasta.
- 25 settembre 2020. Relatore su invito al "Pastaria Festival 2020", Italia. Titolo: Aspetti nutrizionali e tecnologici della pasta di frumento monococco.
- 10-14 agosto 2020. Relatore su invito al "1er Simposio Internacional Avances e Innovación en el Sector Agroalimentario", Universidad Nacional Autónoma de Chota, Cajamarca, Peru. Titolo: Diseño de experimentos en ciencia de alimentos.
- 23-24 aprile 2019. Relatore su invito al "III Congreso de Innovación Agroindustriales de Productos Andinos y Amazonicos - ALINNOVA", Lima, Peru. Titolo: Productos andinos innovadores en Europa, potencialidad, usos y algunas propiedades nutricionales.
- 15-19 settembre 2013. Chairperson della sessione VIII "Advances in egg processing technologies" nel Convegno internazionale "XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", Bergamo.

- 11-13 maggio 2011. Relatore al “8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione”, Aci Castello - Cannizzaro (CT). Titolo: Evoluzione di carotenoidi, tocoli e danno termico durante la produzione di pane e gallette da specie diverse di frumento.
- 18 aprile 2011. Relatore su invito al seminario “Evaluación de la calidad nutricional durante la elaboración de pan, galletas de agua y pasta obtenidos con diferentes especies de trigo”. Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.
- 10-13 aprile 2011. Relatore al “2nd Latin American Cereal Conference”, Santiago de Chile, Chile. Titolo: Heat damage of bakery products from different wheat species.
- 1-5 settembre 2007. Relatore al “XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products”, Praga, Repubblica Ceca. Titolo: An innovative marker for hygiene control of raw material in pasteurised egg products.
- 19-21 ottobre 2005. Relatore su invito al “XLII Symposium Científico de Avicultura”. Cáceres, Spagna. Titolo: Métodos de evaluación de la calidad de huevos y ovoproductos. Problemática actual.
- 23-26 settembre 2003. Relatore al “X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products”, St. Briec, Francia. Titolo: Influence of alternative housing systems on table egg quality.
- 25 agosto 2003. Relatore su invito al seminario “Huevos y ovoproductos: obtención y control de calidad”. Facultad de Industrias Alimentarias. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú
- 6 maggio 2003. Relatore su invito al “Convegno AITA: Aggiornamenti sulle uova e sugli ovoprodotti”. Verona. Titolo: Influenza dei sistemi di allevamento alternativi sulla qualità delle uova.
- 27-28 marzo 2003. Relatore su invito al “III Convegno Nazionale (I Convegno Internazionale) Zootenia Biologica: esperienze nazionali ed internazionali a confronto”. Arezzo. Titolo: Allevamento biologico avicolo e qualità delle uova.

## **ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO**

### **INCARICHI DI GESTIONE E AD IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L’ATENEIO O ALTRI ATENEI**

- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20. Membro della commissione dei bandi ERASMUS+ dell’area Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Dal 2015. *Visiting Professor* del Dottorato in Food Science, *Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perú:  
A.A. 2022-23 (Resolución N° 155-2022/FIAL); A.A. 2021-22 (Decreto N. 0281-2021-CU-UNALM); A.A. 2020-21 (Decreto N. 0207-2020-CU-UNALM); A.A. 2019-20 (Decreto N. 0254-2019-CU-UNALM); A.A. 2018-19 (Decreto N. 0182-2018-CU-UNALM); A.A. 2017-18 (Decreto N. 0183-2017-CU-UNALM); A.A. 2016-17 (Decreto N. 0286-2016-CU-UNALM); A.A. 2015-16 (Decreto N. 0104-2015-CU-UNALM).
- Dal 2015. Membro del Collegio di Dottorato in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perú.
- Febbraio-maggio 2015. Membro del collegio dei docenti proponenti per l’Istituzione del dottorato di ricerca in Food Science, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Perú. Presidente della commissione: Prof. Patricia Glorio Paulet.
- 1-31 agosto 2012. *Invited Professor* presso la *Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Peru.
- Dal 2013. Membro del Collegio di Dottorato in Food Systems, Università degli Studi di Milano.
- 2013. Docente proponente per l’istituzione del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari, Università degli Studi di Milano. Proposta di istituzione di un Corso di Dottorato di Ricerca secondo lo schema di riordino UNIMI (Linee Guida del D.M. 45/13).

- A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. Responsabile delle attività Didattiche e/o di Ricerca in Laboratorio (RADRL) del DeFENS.
- 18 settembre 2019. Assistenza al test di valutazione per l'Ammissione alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologia Alimentari.
- A.A. 2016-17, 2013-14. Partecipazione nella Commissione per il test d'ingresso al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- 2005-2012. Rappresentante dei Ricercatori nella Giunta del DISTAM (Università degli Studi di Milano) (per tre mandati: dal 2005 al 2007; dal 2008 al 2010; dal 2011 al 2012).
- Dal 2003. Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).
- 1995-2015. Membro dell'Associazione Italiana di Avicoltura Scientifica, Sezione Italiana della WPSA.
- 2011-2015. Membro dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologia dei Cereali (AISTEC).

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

- 2016-2022. Membro del *Council Committee* per il dottorato di ricerca in Food Science di Daniel Sumire Qquenta, *Universidad Nacional Agraria La Molina*, Lima, Peru. Relatore: Prof.ssa Patricia Glorio-Paulet. Titolo tesi: "Caracterización y aplicación de la fibra dietaria de cáscara de tarwi (*Lupinus mutabilis* Sweet.) en panificación" [Caratterizzazione ed applicazione della fibra dietetica della buccia di lupino sudamericano in panificazione].
- A.A. 2020-21. Commissario per la selezione degli studenti dei bandi ERASMUS+ Traineeship dell'area Scienze e Tecnologie Alimentari.
- A.A. 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18. Membro della Commissione di valutazione per il conferimento di attività didattiche integrative e compiti didattici extra-curricolari del DeFENS.
- 2016-2020. Valutatore del National Plan for Research, Development and Innovation 2015-2020 (Romania).
- 2016. Valutatore per conto del MIUR di sette proposte di progetto nell'ambito del bando PRIN-2015.
- 5 agosto 2014. Membro della commissione giudicatrice della Gara 7/2014 per l'affidamento della fornitura di polpa e passata di pomodoro da produzione integrata e polpa di pomodoro da agricoltura biologica. Esame delle offerte tecniche affidato da Milano Ristorazione.
- 2013. Membro della Commissione esaminatrice della tesi di Dottorato (PhD thesis) "Lutein and Lutein Esters in Wheat and Bananas" di Fauziah Tufail Ahmad, Department of Plant and Food Science, School of Agriculture, Food and Wine, Faculty of Sciences, The University of Adelaide, Australia.
- 2013. Valutatore di diversi Progetti di ricerca nazionali, MIUR.
- 2013. Valutatore nel bando Futuro in Ricerca.
- 2013. Membro della Commissione esaminatrice per l'assegnazione di un LLP Erasmus Student Placement. Università degli Studi di Milano.
- 2013. Membro del Comitato Scientifico del XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, World's Poultry Science Association (WPSA), 15-19 settembre, 2013.
- Maggio 2013. Membro della commissione giudicatrice, come esperto di lingua spagnola, nella selezione pubblica per il reclutamento di personale di categoria D, Area Amministrativa-Gestionale.
- Dal 2012. Membro dell'elenco di revisori di progetti del MIUR.
- 2011. Membro del Comitato Scientifico del VIII Iberoamerican Congress in Food Engineering (CIBIA), 23-26 ottobre, 2011.

- 2011. Revisore di proposta di finanziamento per un assegno di ricerca presso l'Università degli Studi di Padova.
- Dal 2010. Membro del Comitato Scientifico dell'Università degli Studi di Padova.
- Febbraio 2011. Membro della commissione giudicatrice, come esperto di lingua spagnola, nella selezione pubblica per il reclutamento di personale di categoria D70%-Area Amministrativa Gestionale presso la presidenza della Facoltà di Agraria.
- Novembre 1998. Commissario nella selezione pubblica per il reclutamento di Collaboratore Tecnico di VI livello presso il DISTAM, Facoltà di Agraria.

Data

7 settembre 2022

Luogo

Casale Lodi (LO)