

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

selezione pubblica per n.1 posto/i di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera a) della Legge 240/2010 nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), per il settore concorsuale 07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, settore scientifico-disciplinare AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE  
(avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 96 del 06/12/2022) Codice concorso 5150

**[Camilla Cattaneo]  
CURRICULUM VITAE**

(N.B. IL CURRICULUM NON DEVE ECCEDERE LE 30 PAGINE E DEVE CONTENERE GLI ELEMENTI CHE IL CANDIDATO RITIENE UTILI AI FINI DELLA VALUTAZIONE.

LE VOCI INSERITE NEL FACSIMILE SONO A TITOLO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVO E POSSONO ESSERE SOSTITUITE, MODIFICATE O INTEGRATE)

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

COGNOME	CATTANEO
NOME	CAMILLA
DATA DI NASCITA	21/09/1991

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

Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana, conseguita il 22/09/2015 con votazione 110/110 con lode presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo: 'Studio del comportamento e delle preferenze alimentari in bambini in età scolare: caso studio su piatti a base di pesce' (Relatore: Ella Pagliarini)

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, conseguita il 19/02/2014 con votazione 108/110 presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo: 'VETRO&FOOD: Progettazione e realizzazione di un percorso didattico per promuovere la conoscenza e l'uso corretto del vetro come packaging alimentare' (Relatore: Sara Limbo)

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

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

Titolo di Dottore di Ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari (Food Systems), conseguito il 09/12/2019 presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo: 'New perspective on taste: exploring association among oral perception, tongue physiology and oral microbiota composition' (Supervisor: Ella Pagliarini)

## CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI

(per ciascun contratto stipulato, inserire università/ente, data di inizio e fine, ecc.)

### Attuale:

Titolare di Assegno di Ricerca - Tipo B, durata di 12 mesi (01/11/22-31/10/23) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano. Titolo: 'Scienza sensoriale e obesità: approcci innovativi nello studio dell'aumento di peso e dei comportamenti alimentari disfunzionali' (Responsabile: Ella Pagliarini)

### Passati:

Titolare di Assegno di Ricerca - Tipo A, durata di 24 mesi (01/11/20-31/10/22) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano. Titolo: 'Scienza sensoriale e obesità: approcci innovativi nello studio dell'aumento di peso e dei comportamenti alimentari disfunzionali' (Responsabile: Ella Pagliarini)

Titolare di Assegno di Ricerca - Tipo B, durata di 5 mesi (01/06/20-31/10/20) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano. Titolo: 'Approcci innovativi allo studio delle allergie alimentari: studio della percezione gustativa e del microbiota orale in bambini in età pediatrica' (Responsabile: Ella Pagliarini)

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

(inserire anno accademico, ateneo, corso laurea, numero ore, ecc.)

### Attività didattica IN SINTESI

- Cultrice della materia dal 2019 per i corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Alimentazione e Nutrizione Umana e dal 2022 per i corsi di laurea in Viticoltura ed Enologia e Scienze e Tecnologie della Ristorazione
- Attività didattica integrativa: 385 h, per 07/F1 - AGR/15
- Correlatore di tesi e tirocini: 12 tesi, 7 tirocini per 07/F1 - AGR/15

Attività didattica integrativa (esercitazioni di laboratorio)	Ore/Anno Accademico (ID Bando concorso)
Attività didattica integrativa per l'insegnamento di Analisi Sensoriali ed Elaborazione dei dati, Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (LT), Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof. Ella Pagliarini	30 h - A.A. 2015-2016 (art45_DEFENS) 20 h - A.A. 2016-2017 (art45_ID182) 20 h - A.A. 2017-2018 (art45_ID376) 20 h - A.A. 2018-2019 (art45_ID554) 65 h - A.A. 2019-2020 (art45_ID771) 35 h - A.A. 2020-2021 (art45_ID997) 30 h - A.A. 2021-2022 (art45_ID1143)
Attività didattica integrativa per l'insegnamento di Analisi Sensoriali degli Alimenti, Corso di Studio in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (LT), Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof. Monica Laureati	25 h - A.A. 2016-2017 (art45_ID036) 15 h - A.A. 2017-2018 (art45_ID232) 15 h - A.A. 2020-2021 (art45_ID874) 15 h - A.A. 2021-2022 (art45_ID1039) 15 h - A.A. 2022-2023 (ID2022062)
Attività didattica integrativa per l'insegnamento di Enologia 2:mod Analisi Sensoriale, Corso di Studio in Viticoltura ed enologia (LT), Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof. Monica Laureati	20 h - A.A. 2018-2019 (art45_ID554) 20 h - A.A. 2019-2020 (art45_ID771) 10 h - A.A. 2020-2021 (art45_ID997) 10 h - A.A. 2021-2022 (art45_ID1143)
Attività didattica integrativa per il l'insegnamento di Valutazione della qualità microbiologica e sensoriale modulo 2: analisi sensoriale, Corso di Studio in Viticoltura ed enologia (LT), Università degli Studi di Milano. Titolare: Prof. Monica Laureati	20 h - A.A. 2015-2016 (art45_DEFENS)

<b>Altre attività didattiche</b>	<b>Ore/Anno Accademico</b>
Incarico di insegnamento per il Corso di Dottorato di Sistemi alimentari/Food Systems (R34), Università degli Studi di Milano: Cattaneo, C., Pagliarini, E. Food Choices: Basis and Impact per la Lake Como School of Advances Studies, Como (Italy), 19 - 22 ottobre, 2021	2 h - A.A. 2020-2021
Incarico di insegnamento (esperto esterno) per il Corso di Dottorato di Sistemi alimentari/Food Systems (R34), Università degli Studi di Milano - The intestinal microbiota: interactions with host and diet. Responsabile del corso: Dr. Valentina Taverniti	1 h - A.A. 2019-2020 2 h - A.A. 2020-2021
Attività seminariale nell'ambito dell'insegnamento 'Analisi sensoriale ed elaborazione dati' per il corso di Scienze e Tecnologie Alimentari (LT) dell'Università degli Studi di Milano. Responsabile del corso: Prof. Ella Pagliarini	4 h - A.A. 2016-2017 4 h - A.A. 2017-2018 4 h - A.A. 2018-2019 9 h - A.A. 2020-2021 9 h - A.A. 2021-2022
Attività seminariale nell'ambito dell'Insegnamento nell'ambito dell'insegnamento 'Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer science)' per il corso di Alimentazione e Nutrizione Umana (LM) dell'Università degli Studi di Milano. Responsabile del corso: Prof. Ella Pagliarini	5 h - A.A. 2016-2017 5 h - A.A. 2017-2018 5 h - A.A. 2018-2019 5 h - A.A. 2019-2020 5 h - A.A. 2020-2021 5 h - A.A. 2021-2022

<b>Correlatore di tesi magistrali</b>	<b>Anno Accademico</b>
Jessica Speranza Brancher. Percezione gustativa, neofobia e preferenze alimentari in bambini obesi e normopeso. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2017-2018
Beatrice Frigerio. A study on panel training: the importance to practise the sense of smell. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2017-2018
Silvia Astorino. Percezione gustativa, neofobia e preferenze alimentari: confronto tra bambini affetti e non da diabete di tipo I. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2018-2019
Daniele Bardin. The importance of the training on descriptive panel's performance in sensory analysis. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2019-2020
Irene Bianco. Disturbi del comportamento alimentare (DCA) e percezione gustativa: studio preliminare in soggetti obesi e normopeso. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2019-2020
Chiara Manessi. Importanza degli aspetti sensoriali nelle formulazioni alimentari per contribuire a ridurre il fenomeno dell'obesità. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2019-2020
Angelica Rossi. I metodi sensoriali per valutare l'accettabilità e la risposta emotiva nei bambini: una rassegna della letteratura. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2019-2020
Giulia Diotallevi. Studio della caratterizzazione sensoriale e valutazione del gradimento di diverse tipologie di pane per soggetti anziani. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2020-2021
Martina Gioria. Studio delle soglie gustative in soggetti obesi affetti da binge eating e food addiction. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Simona Bertoli)	A.A. 2020-2021
Daniela Tessari. Valutazione della percezione gustativa, delle preferenze alimentari e del microbiota orale in relazione alle allergie alimentari nei bambini. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2020-2021
Chiara Agrati. Impatto di una dieta ipocalorica condotta in regime di ricovero sulle soglie gustative in soggetti affetti da obesità severa. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Simona Bertoli).	A.A. 2021-2022
Elisa Storni. Percezione gustativa, microbiota orale e allergia alimentare: studio preliminare. Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (relatore: Ella Pagliarini).	A.A. 2021-2022

Correlatore di tirocini	Anno Accademico
Daniele Bardin. La percezione gustativa per acido e salato in relazione al microbiota orale. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2016-2017
Anja Bof. Valutazione delle soglie di percezione gustativa per il dolce e l'amaro in soggetti non taster e super taster. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2016-2017
Antea Buzzi. Valutazione della sensibilità tattile e di gradimento per la consistenza: caso studio su soggetti di differenti nazionalità. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2019-2020
Maddalena Cotardo. Metodi di analisi sensoriale descrittiva a confronto: caso studio sui dati della letteratura. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2019-2020
Lorenzo Caciolo. Binge eating disorder, food addiction e soglie gustative: studio preliminare in soggetti obesi e normopeso. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Simona Bertoli)	A.A. 2020-2021
Valeria Fiocchi. Valutazione della percezione gustativa e confronto tra bambini sani e allergici. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2021-2022
Giorgia Salvatore. Valutazione dell'atteggiamento e propensione al consumo verso i germogli e i micro-ortaggi: caso studio su consumatori italiani e spagnoli. Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore: Ella Pagliarini)	A.A. 2021-2022

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

<p><b>Sintesi dell'attività di ricerca</b></p> <p>L'attività di ricerca riguarda prevalentemente il settore delle scienze e tecnologie alimentari con particolare riferimento all'analisi sensoriale e alla consumer science. Inizialmente, il lavoro di tesi magistrale si è focalizzato sulla formulazione e valutazione del gradimento di piatti a base di pesce in bambini in età scolare. In seguito, durante il progetto di dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari la candidata si è, specificatamente, occupata dello studio della relazione tra percezione gustativa, microbiota orale e abitudini alimentari, sia in adulti che in bambini, anche affetti da patologie come obesità o diabete, applicando un approccio multidisciplinare e mettendo in luce associazioni ancora non indagate tra le scienze sensoriali, le tecnologie alimentari e la nutrizione.</p> <p>Durante gli anni di Assegno (tipo B e A, durata 2 anni e 5 mesi), l'attività di ricerca è stata volta allo studio dei fattori che concorrono a guidare e influenzare le scelte e le attitudini alimentari del consumatore, con particolare attenzione alla caratteristiche fisiologiche e sensoriali dell'individuo, ai tratti della personalità e alla composizione del microbiota orale, al fine di ottimizzare formulazioni alimentari per specifici target di consumatori sani o sviluppare approcci dietetici personalizzati per soggetti affetti da patologie croniche e comportamenti alimentari disfunzionali. In particolare, nei due anni di assegno di tipo A l'obiettivo principale è stato quello di valutare se l'approccio sensoriale potesse essere utile per sviluppare delle diete personalizzate per soggetti obesi con disturbi del comportamento alimentare, da affiancare a percorsi di educazione alimentare dal punto di vista sensoriale, nutrizionale e di mindful eating, al fine di aumentare la compliance dei soggetti alla dieta e una perdita di peso più duratura.</p> <p>In parallelo alle attività svolte per i progetti inerenti agli assegni di ricerca, la candidata si è, inoltre, occupata delle seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottimizzazione di formulazioni alimentari per gruppi di consumatori vulnerabili (bambini e anziani)</li> <li>- valutazione sensoriale di diversi prodotti alimentari e bevande attraverso l'applicazione di metodi analitici (discriminanti e descrittivi) ed edonistici;</li> <li>- studio delle attitudini e barriere al consumo per formulazioni alimentari ottenute da sottoprodotti dell'industria alimentare o colture definite super-food (e.g., micro-greens).</li> </ul> <p>Complessivamente, parte dell'attività di ricerca è stata indirizzata allo studio, anche attraverso corsi di formazione, e all'applicazione degli approcci statistici più appropriati per l'elaborazione e l'interpretazione dei dati mediante l'utilizzo di specifici programmi (SPSS, Statgraphics, The Unscrambler, Fizz, XLSTAT).</p>
--

<b>Attività di ricerca presso qualificati istituti stranieri</b>
<p>Durante il dottorato, sempre sotto la supervisione della prof. Pagliarini, la candidata ha avuto modo di svolgere un periodo di 6 mesi presso il Dipartimento di Food Science dell'Università di Copenhagen (Erasmus Traineeship programme) nell'ambito del progetto 'Texture preferences of drinking yogurt among Asian and Caucasian consumers' svolto in collaborazione con il gruppo di ricerca del prof. Wender Bredie, del gruppo di ricerca del prof. Jon Sparring (Department of Computer Science, University of Copenhagen, Denmark) e dell'azienda Arla Foods aarha (Aarhus, Denmark). Il progetto aveva lo scopo di valutare la percezione tattile orale, la percezione gustativa e le preferenze per alimenti con diversa consistenza in soggetti di diverse nazionalità. Inoltre, è stato messo a punto un algoritmo di machine learning per valutare rapidamente alcune strutture percettive di interesse sulla lingua.</p> <p>I risultati della ricerca sono stati pubblicati in 3 articoli peer-reviewed e presentati in 2 congressi internazionali, riportati di seguito a pagina 7.</p>

<b>Attività di formazione</b>		
Corso/Attività	Formatore	Periodo (Ore-CFU)
Corso 'Basic SAS'	Prof. Monica Ferraroni, UNIMI	03 luglio 2015 (8h - 1 CFU)
Corso 'FIZZ-software solutions for sensory analysis and consumer tests. What's new?'	Jean-Pierre Chautagnat, Camplus Living Bononia, Bologna	30 novembre 2016 (3h)
Post Graduate Course 'Sensory Perception & Food Preference: The role of context'	Responsabile Dr. Sanne Boesveldt, Graduated School VLAG, University of Wageningen, The Netherlands	03-06 aprile 2018 (24h - 2 CFU)
Corso 'Sustainability concepts in food technology - methodological approaches and case studies'	Responsabile Prof. Luciano Piergiovanni, UNIMI	12-18 luglio 2018 (18h - 4 CFU)
Corso 'Introduction to statistical analysis of ecological and environmental data'	Prof. Roberto Ambrosini, UNIMI	11-22 marzo 2019 (20h - 5 CFU)
Corso 'The intestinal microbiota: interactions with host and diet'	Responsabile Prof. Simone Guglielmetti, UNIMI	12-18 luglio 2019 (18h - 2CFU)
Corso 'Introduzione al software R'	Responsabile Prof. Monica Ferraroni, UNIMI	04-11 dicembre 2019 (16h)

## REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

(indicare, data, progetto, ecc.)

<b>Partecipazione a progetti finanziati</b>	
2015-2016	Piano di sviluppo Unimi - 2015-17 (bando interno competitivo): Understanding Childhood Obesity: Perceptive and behavioral determinants of weight gain in children (UNICORN e UNICORN 2) (Partecipazione al progetto della prof. M. Laureati - PI)
2016-2017	Piano di sviluppo Unimi - 2015-17 (bando interno competitivo): Sensory and bEhavioral Determinants of childhood Obesity: A role for personalized nutritional interventions (SpEEDO) (Partecipazione al progetto della prof. M. Laureati - PI)
2018-2019	Internal grant of the Department of Food Science, Copenhagen University: Texture preferences of drinking yogurt among Asian and Caucasian consumers (Partecipazione al Progetto del prof. W. Bredie - PI)
2020	Bando interno competitivo Linea 2 - Azione A, 2020: Sensory-based strategies to guide consumers toward healthy and sustainable eating habits (Partecipazione al progetto della prof. M. Laureati - PI)
2020-2022	Finanziamento Ricerca Corrente (Ministero della Salute) per IRCCS Istituto Auxologico Italiano: TASTEOb (Partecipazione al progetto della prof. S. Bertoli - PI)
2022	Bando interno competitivo Linea 2 - Azione A, 2021: Development of functional food from microgreen protein sources: a cross national study (MICROGREENFOOD) (Partecipazione al progetto della prof. M. Laureati - PI)

<b>Partecipazioni a progetti presentati (non finanziati)</b>	
2019	Bando Ricerca Finalizzata 2019: Precision Nutritional Therapy in Binge Eaters and Food Addictive obese subjects: the BED&FAD randomized dietary intervention study (Responsabile UMIL: Ella Pagliarini)
2020	FAMAE Challenge 2020. Title: CLoSEd loOP Approach To Recycle sAlad (CLEOPATRA) (Responsabile UMIL: E. Pagliarini)
2020	PRIN: PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE - Bando 2020. Title: Closing the loop by Recycling food waste to a Circular Economy (CIRCL€) (Responsabile UMIL: E. Pagliarini)
2021	H2020-LC-GD-2020 Topic: LC-GD-6-1-2020 Building a low-carbon, climate resilient future: Research and innovation in support of the European Green Deal. Subtopic E. (2021). Reducing food losses and waste at every stage of the food chain. Title: Integrated approach on tackling food loss and waste sustainably: case studies from 11 countries in Europe (TAFLOWS) (Responsabile UMIL: M. Laureati)
2021	HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01 (Topic 14). Title: Developing the potential of the Fermented Foods Ecosystem for the Sustainable Improvement of Human Health (FoodMicro4Health) (Responsabile UMIL: E. Pagliarini)
2021	HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15: HEALTHIER FOOD FOR HEALTHIER DIETARY BEHAVIOR (HF4HDB) (Responsabile UMIL: S. Pansieri)

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

(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, gruppo di ricerca, ecc.)

<b>Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali</b>
<p><b>2015- 2017:</b> Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto nazionale 'Italian Taste' promosso dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) in collaborazione con 22 università/centri di ricerca dislocati su tutto il territorio nazionale. Il progetto aveva lo scopo di studiare la percezione sensoriale, le preferenze e le abitudini alimentari, i tratti psicologici e le informazioni genetiche nella popolazione italiana applicando un approccio multidisciplinare.</p> <p>I risultati della ricerca sono stati pubblicati in vari articoli scientifici e presentati a congressi internazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monteleone, E., Spinelli, S., Dinnella, C., Endrizzi, I., Laureati, M., Pagliarini, E., et al. (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. Food Qual. Prefer, 59, 123-140. (articolo)</li> <li>- Laureati, M., Spinelli, S., Monteleone, E., Dinnella, C., Prescott, J., Cattaneo, C., et al. (2018). Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" chemosensory sensations in food products in a large population sample. Food Qual. Prefer, 68, 113-124. (articolo)</li> <li>- Laureati, M., Pagliarini, E., Cattaneo, C., et al. (2017). Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" sensations in real food products in a large population sample. 12th Pangborn Sensory Science Symposium, Providence, Rhode Island, USA, 20-24 agosto, 2017. (poster)</li> <li>- Predieri, S., Sinesio, F., Monteleone, E., Spinelli, S., Cianciabella, M., et al. (2020). Gender, age, geographical area and food neophobia in relation to the adherence to the Mediterranean diet: new insights from a large population study. Nutrients, 12, 1778. (articolo)</li> </ul> <p><b>2016 - 2018:</b> Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito di uno studio svolto in collaborazione con il gruppo di ricerca di Cecilia Invitti (IRCCS Istituto Auxologico Italiano) e con Sanne Boesveldt (Division of Human Nutrition and Health, Wageningen University &amp; Research, The Netherlands) con l'obiettivo di valutare come la percezione gustativa/olfattiva possa influenzare l'assunzione alimentare e il gradimento nei soggetti obesi.</p> <p>I risultati della ricerca sono stati pubblicati in due articoli scientifici a rilevanza internazionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proserpio, C., Laureati, M., Invitti, C., Cattaneo, C., Pagliarini, E. (2017). BMI and gender related differences in cross-modal interaction and liking of sensory stimuli. Food Qual. Prefer, 56, 49-54. (articolo)</li> <li>- Proserpio, C., Invitti, C. I., Boesveldt, S., Pasqualinotto, L., Laureati, M., Cattaneo, C., Pagliarini, E. (2019). Ambient odor exposure affects food intake and sensory specific appetite in obese women. Front. Psychol, 10, 7. (articolo)</li> </ul>

**2017 - 2018:** Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto 'Plate Study' in collaborazione con il gruppo di ricerca di Elvira Verduci e Giuseppe Banderali del Dipartimento di Pediatria dell'ospedale San Paolo di Milano. Il progetto aveva lo scopo di caratterizzare dal punto di vista sensoriale alcune formulazioni *ad hoc* per bambini e adolescenti affetti da fenilchetonuria e individuarne le caratteristiche sensoriali maggiormente gradite.

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in un articolo scientifico a rilevanza internazionale:

- Proserpio, C., Pagliarini, E., Zuvadelli, J., Paci, S., Re Dionigi, A., Banderali, G., Cattaneo, C., Verduci, E. (2018). Exploring drivers of liking of low-phenylalanine products in subjects with phenylketonuria using check-all-that-apply method. *Nutrients*, 10(9), 1179. (articolo)

**2018 - 2021:** Durante il periodo di dottorato e poi durante l'attività di ricerca come assegnista (supervisore: Ella Pagliarini), la candidata ha partecipato attivamente al progetto 'Texture preferences of drinking yogurt among Asian and Caucasian consumers' svolto in collaborazione con il gruppo di ricerca di Wender Bredie (Department of Food Science, University of Copenhagen, Denmark), Jon Sparring (Department of Computer Science, University of Copenhagen, Denmark) e dell'azienda Arla Foods aarh (Aarhus, Denmark). Il progetto aveva lo scopo di valutare la percezione tattile orale, la percezione gustativa e le preferenze per alimenti con diversa consistenza in soggetti di diverse nazionalità. Inoltre, è stato messo a punto un algoritmo di machine learning per valutare rapidamente alcune strutture percettive di interesse sulla lingua.

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in vari articoli scientifici a rilevanza internazionale e presentati a diversi congressi internazionali:

- Cattaneo, C., Liu, J., Sparring, J., Bech, A.C., Pagliarini, E., Bredie, W.L.P. (2019). Mapping the tongue: a novel approach to explore cross-cultural differences in chemosensory perception. 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, UK, 28 luglio - 1 agosto, 2019 (presentazione orale e poster)
- Liu, J., Cattaneo, C., Bech, A.C., Bredie, W.L.P. (2019). Cross-cultural differences of oral tactile acuity, PROP sensitivity and fungiform papillae density among Chinese and Danish consumers. 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, UK, 28 luglio - 1 agosto, 2019 (presentazione orale a cura di Liu J.)
- Wang, C., Cattaneo, C., Liu, J., Bredie, W., Pagliarini, E., & Sparring, J. (2020). A Novel Approach to Tongue Standardization and Feature Extraction. In *International Conference on Medical Image Computing and Computer-Assisted Intervention* (pp. 36-45). Springer, Cham. ISBN: 978-3-030-59722-1 (articolo per esteso al 23rd International Conference on Medical Image Computing and Computer-Assisted Intervention).
- Cattaneo, C., Liu, J., Bech, A.C., Pagliarini, E., Bredie, W.L.P. (2020). Cross-cultural differences in lingual tactile acuity, taste sensitivity phenotypical markers, and preferred oral processing behaviors. *Food Qual. Prefer*, 80, 103803 (articolo).
- Cattaneo, C., Liu, J., Wang, C., Pagliarini, E., Sparring, J., & Bredie, W. L. (2020). Comparison of manual and machine learning image processing approaches to determine fungiform papillae on the tongue. *Sci. Rep. Nature*, 10(1), 1-15 (articolo).
- Liu, J., Cattaneo, C., Papavasileiou, M., Methven, L., Bredie, W.L. (2022). A review on oral tactile sensitivity: measurement techniques, influencing factors and its relation to food perception and preference. *Food Qual. Prefer*, 100, 104624 (articolo).

**Dal 2018:** Durante il periodo di dottorato e poi durante l'attività di ricerca come assegnista (supervisore: Ella Pagliarini) la candidata ha svolto continuamente attività di ricerca in collaborazione con il gruppo di Gianvincenzo Zuccotti (Dipartimento di Pediatria, Vittore Buzzi Ospedale dei Bambini, Milano) e di Claudio Bandi (Dipartimento di Bioscienze e Centro di Ricerca Pediatrica "Romeo ed Enrica Invernizzi", Milano). Il progetto ha lo scopo di valutare la percezione gustativa, la composizione del microbiota orale e le preferenze alimentari in bambini e adolescenti affetti da malattie croniche come obesità, diabete o allergie.

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in vari articoli scientifici a rilevanza internazionale e presentati a numerosi congressi nazionali e internazionali:

- Cattaneo, C., Mameli, C., Zuccotti, G.V., Panelli, S., Comandatore, F., Pagliarini, E. (2019). Relationship between taste sensitivity and oral microbiota composition: exploring their role in obesity development. 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, UK, 28 luglio - 1 agosto, 2019. (poster)

- Mameli, C., Cattaneo, C., Panelli, S., Comandatore, C., Sangiorgio, A., Schneider, L., Ticini, L., Bedogni, G., Bandi, C., Zuccotti, G.V., Pagliarini, E. (2019). Differenze nella percezione gustativa e nel microbiota orale in bambini e adolescenti affetti da obesità: studio caso-controllo. Congresso Nazionale SIEDP. Milano, Italia, 21-23 novembre, 2019. (presentazione orale a cura di Mameli C.)
- Mameli, C., Cattaneo, C., Lonoce, L., Bedogni, G., Redaelli, F.C., Macedoni, M., Zuccotti, G., Pagliarini, E. (2019). Associations Among Taste Perception, Food Neophobia and Preferences in Type 1 Diabetes Children and Adolescents: A Cross-Sectional Study. *Nutrients*, 11(12), 3052. (articolo)
- Mameli, C., Cattaneo, C., Panelli, S., Comandatore, F., Sangiorgio, A., Bedogni, G., Bandi, C., Zuccotti, G., Pagliarini, E. (2019). Taste perception and oral microbiota are associated with obesity in children and adolescents. *PLOS One*, 14(9), e0221656. (articolo)
- Cattaneo, C., Pagliarini, E. (2020). Obesità: un questiona di gusto. Presentazione orale alla Ottava Edizione del Congresso 'La Pediatria nella Pratica Clinica'. Milano, Italia, 6-8 febbraio, 2020 (presentazione orale)
- Cattaneo, C., Mameli, C., Zuccotti, G.V., Pagliarini, E. (2020). Taste perception, food neophobia and preferences in vulnerable populations: case study among children and adolescents with obesity and diabetes. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research, Rotterdam, 13-16 dicembre, 2020 (presentazione orale online).
- Cattaneo, C., D'Auria, E., Panelli, S., Comandatore, F., Zuccotti, G.V., Pagliarini, E. Le allergie alimentari in una prospettiva multidisciplinare: il ruolo della percezione sensoriale e del microbiota orale. Presentazione orale a VII Convegno Nazionale SISS, Matera (Italia), 27-29 aprile, 2022 (presentazione orale).
- Cattaneo, C., Mameli, C., D'Auria, E., Zuccotti, G., & Pagliarini, E. (2022). The Influence of Common Noncommunicable Diseases on Chemosensory Perception and Clinical Implications in Children and Adolescents. *Adv. Nutr.* 13(1), 234-247 (articolo).
- D'Auria, E., Cattaneo, C., Panelli, S., Pozzi, C., Acunzo, M., Papaleo, S., Comandatore, F., Mameli, C., Bandi, C., Zuccotti, G., Pagliarini, E. Alteration of taste perception, food neophobia and oral microbiota composition in children with food allergy. (Under revision in *Journal of Advanced Research*; IF= 12.82, Q1 in Multidisciplinary). (articolo sottomesso)

**2019 - 2020:** Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto OTAC (responsabile: M. Laureati) svolto in collaborazione con Lisa Methven (Department of Food and Nutritional Sciences, University of Reading, UK). Il progetto aveva lo scopo di valutare la percezione tattile orale e le preferenze per alimenti caratterizzati da consistenze diverse in bambini e adulti italiani e inglesi.

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in due articoli scientifici a rilevanza internazionale e presentati a un congresso internazionale:

- Appiani, M., Rabitti, S., Methven, L., Cattaneo, C., Laureati, M. (2020). Assessment of Lingual Tactile Sensitivity in Children and Adults: Methodological Suitability and Challenges. *Foods*, 9, 1594. (articolo)
- Appiani, M., Rabitti, S., Methven, L., Cattaneo, C., Laureati, M. (2020). Methodological approaches to measure lingual tactile sensitivity in adults and children: association with food neophobia, food texture preferences and consumption. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research, Rotterdam, NL, 13 - 16 dicembre, 2020. (poster)
- Rabitti, N. S., Appiani, M., Cattaneo, C., Ford, R., & Laureati, M. (2021) Assessment of Spatial Lingual Tactile Sensitivity using a Gratings Orientation Test. *Jove*, (175). (articolo)

**Dal 2020:** Partecipazione all'attività di ricerca inerente all'assegno di tipo A (supervisore: Ella Pagliarini) svolto in collaborazione con il gruppo di ricerca di Simona Bertoli presso il DeFENS e l'Obesity Unit - Laboratory of Nutrition and Obesity Research e altri gruppi di ricerca afferenti all'IRCCS Istituto Auxologico Italiano (per maggiori dettagli fare riferimento a quanto riportato nel paragrafo: Sintesi dell'attività di ricerca a pagina 4)

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in vari articoli scientifici a rilevanza internazionale e presentati a numerosi congressi nazionali e internazionali:

- Cattaneo, C., Mambrini, SP., Proserpio, C., Parati, G., Tortorici, E., Bertoli, S., Pagliarini, E. Taste and smell perception in hospitalized COVID-19 patients: preliminary insights. Presentazione orale a 14th Pangborn Sensory Science Symposium, 09 - 12 agosto, 2021. (presentazione orale online)
- Pagliarini, E., Cattaneo, C., Mambrini, SP., Gilardini, L., Barbieri, V., Bertoli, S. Sensory perception in obese subjects with eating disorders: a matter of taste? Poster presentato a X Congresso Nazionale Società Italiana dell'Obesità (SIO), Pisa (Italia), 27 - 29 ottobre, 2021. (poster)



- Cattaneo, C., Pagliarini, E., Mambrini, SP., Tortorici, E., Mené, R., Torlasco, C., Perger, E., Parati, G., Bertoli, S. (2022). Changes in smell and taste perception related to COVID-19 infection: a case-control study. *Sci. Rep.* 12(1), 8192. (articolo)

- Mambrini, SP., Cattaneo, C., Barbieri, V., Pagliarini, E., Scacchi, M., Bertoli, S. Studying the relationship between blood glucose and taste thresholds in patients with severe obesity: new insights for the management and improvement of comorbidities in obesity? Poster presentato a XLII Congresso Nazionale SINU, Napoli (Italia), 4-6 aprile, 2022. (poster)

- Cattaneo, C., Mambrini, SP., Bertoli, S., Pagliarini, E. How do taste perception and eating behavior in obese subjects with eating disorders? Poster/presentazione orale da presentare a 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, 13 - 16 settembre, 2022 Turku (Finland). (presentazione orale)

- Cattaneo, C., Mambrini, SP., Gilardini, L., Scacchi, M., Castelnuovo, G., Pagliarini, E., Bertoli, S. (2023). The phenomenon of abnormal eating and taste perception: what's the link in subjects with obesity and eating disorders?. *Food Qual. Prefer.* 104744. (articolo)

- Mambrini, SP., Cattaneo, C., Barbieri, V., Pagliarini, E., Scacchi, M., Bertoli, S. Impact of 1-month nutritional intervention on taste perception, anthropometric and blood parameters in severe obese subjects. (Submitted in *Nutrients*, IF=6.7, Q1 in Food Science). (articolo sottomesso)

**Dal 2021:** Partecipazione all'attività di ricerca (supervisore: Ella Pagliarini) nell'ambito del progetto svolto in collaborazione con il gruppo di ricerca di Monica Anese e Nicoletta Pellegrini (Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali dell'Università degli studi di Udine). Il progetto ha lo scopo di mettere a punto un pane per anziani con promettenti caratteristiche sensoriali e nutrizionali.

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in vari articoli scientifici a rilevanza internazionale e presentati ad un congresso nazionale:

- Moretton, M., Cattaneo, C., Mosca, AC., Proserpio, C., Anese, M., Pagliarini, E., Pellegrini, N. Exploring directions for the development of a bread targeting elderly consumers. Poster presentato a XLII Congresso Nazionale SINU, Napoli (Italia), 4-6 aprile, 2022. (poster)

- Moretton, M., Cattaneo, C., Mosca, A. C., Proserpio, C., Anese, M., Pagliarini, E., Pellegrini, N. (2023). Identification of desirable mechanical and sensory properties of bread for the elderly. *Food Qual. Prefer.* 104, 104716 (articolo).

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

(inserire titolo congresso/convegno, data, ecc.)

<b>Autori e titolo</b>	<b>Attività</b>	<b>Congresso, luogo e data</b>
Proserpio, C., Invitti, C., Laureati, M., Cattaneo, C.*, Pagliarini, E. Esiste una relazione tra sensibilità gustativa, neofobia e obesità?	Presentazione orale	VI Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali, Bologna, (Italia), 30 novembre - 2 dicembre, 2015
Cattaneo, C.* New perspective on taste perception: does oral microbiota composition play a role?	Presentazione orale	8th E3S & SISS Symposium "Tasting The Future In Sensory And Consumer Science" Milano, (Italia), 28 maggio, 2019
Cattaneo, C.*, Liu, J., Sporing, J., Bech, A.C., Pagliarini, E., Bredie, W.L.P. Mapping the tongue: a novel approach to explore cross-cultural differences in chemosensory perception.	Presentazione orale	13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, (UK), 28 luglio - 1 agosto, 2019
Liu, J.*, Cattaneo, C., Bech, A.C., Bredie, W.L.P. Cross-cultural differences of oral tactile acuity, PROP sensitivity and fungiform papillae density among Chinese and Danish consumers	Presentazione orale	13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, (UK), 28 luglio - 1 agosto, 2019
Cattaneo, C.* New perspective on taste: exploring association among oral perception,	Presentazione orale	XXIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science

tongue physiology and oral microbiota composition.		Technology and Biotechnology, Firenze, (Italia), 11-13 settembre, 2019
Mameli, C.*, Cattaneo, C., Panelli, S., Comandatore, C., Sangiorgio, A., Schneider, L., Ticini, L., Bedogni, G., Bandi, C., Zuccotti, G.V., Pagliarini, E. Differenze nella percezione gustativa e nel microbiota orale in bambini e adolescenti affetti da obesità: studio caso-controllo	Presentazione orale	Congresso Nazionale SIEDP, Milano, (Italia), 21-23 novembre, 2019
Cattaneo, C.*, Pagliarini, E. Obesità: un questiona di gusto	Presentazione orale	VIII Edizione del Congresso 'La Pediatria nella Pratica Clinica', Milano (Italia), 6-8 febbraio, 2020
Cattaneo, C.*, Mameli, C., Zuccotti, G.V., Pagliarini, E. Taste Perception, Food Neophobia and Preferences in vulnerable population: case study among children and adolescents with obesity or diabetes	Presentazione orale	9th European Conference on Sensory and Consumer Research, (online) 13 - 16 dicembre, 2020
Cattaneo, C.*, Mambrini, S., Proserpio, C., Parati, G., Tortorici, E., Bertoli, S., Pagliarini, E. Taste and smell perception in hospitalized COVID-19 patients: preliminary insights	Presentazione orale	14th Pangborn Sensory Science Symposium, (online) 09 - 12 agosto, 2021
Cattaneo, C.*, Pagliarini, E. New perspective on taste perception: the possible contribution of oral microbiota.	Presentazione orale su invito	ECRO XXXI Cascais (Portugal), 13 - 16 settembre, 2021
Rabitti, N.S., Cattaneo, C., Appiani, M.*, Proserpio, C., Laureati M. Vantaggi e svantaggi dell'applicazione del metodo Rate-All-That-Apply (RATA) per caratterizzare un campione di vini ampio ed eterogeneo	Presentazione orale	VII Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Matera (Italia), 27-29 aprile, 2022
Cattaneo, C.*, D'Auria, E., Panelli, S., Comandatore, F., Zuccotti, G., Pagliarini, E. Le allergie alimentari in una prospettiva multidisciplinare: il ruolo della percezione sensoriale e del microbiota orale	Presentazione orale	VII Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Matera (Italia), 27-29 aprile, 2022
Rabitti, N.S.*, Cattaneo C., Appiani M., Proserpio C., Laureati M. Advantages and pitfalls of the Rate-All-That-Apply method to characterize large and heterogenous wine samples	Presentazione orale	10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku (Finland), 13 - 16 settembre, 2022
Cattaneo, C.*, Mambrini, S., Bertoli, S., Pagliarini, E. How do taste perception and eating behavior in obese subjects with eating disorders?	Presentazione orale	10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku (Finland), 13 - 16 settembre, 2022

\*Relatore della presentazione

#### CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA (inserire premio, data, ente organizzatore, ecc.)

Premi e riconoscimenti	
2018	<b>Marie Pangborn Sensory Science Scholarship</b> (15000\$) assegnata dalla Purdue University (Indiana, USA) per l'elevata qualità dell'attività di ricerca svolta sotto la guida di un docente di questa disciplina
2018	<b>Premio Giovani Ricercatori</b> (500€) assegnato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali all'8th European Conference on Sensory and Consumer Research per il migliore poster Cattaneo <i>et al.</i> "Consumers' attitude towards food by-products and novel technologies"

2019	<b>Pangborn Symposium Student Bursary</b> per i migliori 100 contributi al 13th Pangborn Sensory Science Symposium: Cattaneo <i>et al.</i> "Mapping the tongue: a novel approach to explore cross-cultural differences in chemosensory perception"
2019	<b>Rick Bell Memorial Scholarship</b> (3000€)
2020	<b>Giract's European Best PhD in Flavor Research Awards</b> (5000€) per la miglior tesi di dottorato dell'a.a. 2019-20 dal titolo "New perspective on taste: exploring association among oral perception, tongue physiology and oral microbiota composition"
2021	<b>Abilitazione Nazionale a Professore di II Fascia</b> per il settore concorsuale 07/F1 (dal 12/05/2021 al 12/05/2030)
2022	<b>Premio Speciale Adacta International</b> in Sensory & Consumer Science in memoria di Annalisa Interioia (1000€) finanziato da Adacta International per la migliore presentazione orale al VII Convegno Nazionale SISS: Cattaneo <i>et al.</i> "Le allergie alimentari in una prospettiva multidisciplinare: il ruolo della percezione sensoriale e del microbiota orale"
2022	<b>Premio Miglior Poster 2022</b> come co-autrice del contributo presentato al XLII Congresso Nazionale SINU: Moretton <i>et al.</i> "Exploring directions for the development of a bread targeting elderly consumers"

## PRODUZIONE SCIENTIFICA

### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

(per ciascuna pubblicazione indicare: nomi degli autori, titolo completo, casa editrice, data e luogo di pubblicazione, codice ISBN, ISSN, DOI o altro equivalente)

Sintesi indici bibliometrici
<p>Numero totale articoli (original papers e review su riviste indicizzate Scopus): 26</p> <p>Apporto del candidato: 10 volte primo nome o co-primo, 5 volte secondo nome, e 7 corresponding</p> <p>Collocazione editoriale riviste secondo Scimago: SSD 07/F1 - AGR/15 o affini</p> <p>Numero totale delle citazioni: 465 (Scopus, 15/12/22)</p> <p>I.F.: totale 112,7, medio 4,5 (riferiti all'anno di pubblicazione)</p> <p>I.F.: totale 136,7, medio 5,5 (riferito all'anno corrente)</p> <p>H-index: 12</p>

Pubblicazioni in peer-reviewed journals							
Autori	Titolo	Anno	Journal	DOI	Ranking (Scimago JR)	IF	cit
Laureati M., Cattaneo C., Bergamaschi V., Proserpio C., Pagliarini E.	School children preferences for fish formulations: The impact of child and parental food neophobia	2016	Journal of Sensory Studies	10.1111/joss.12224	Q2 - Food Science	1,54 <sup>a</sup> 2,83 <sup>b</sup>	20
Monteleone E., Spinelli S., Dinnella C., Endrizzi I., Laureati M., Pagliarini E., et al.,	Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project	2017	Food Quality and Preference	10.1016/j.foodqual.2017.02.013	Q1 - Food science	3,65 <sup>a</sup> 6,34 <sup>b</sup>	102
Laureati M., Cattaneo C., Lavelli V., Bergamaschi V., Riso P., Pagliarini E.	Application of the check-all-that-apply method (CATA) to get insights on children's drivers of liking of fiber-enriched apple purees	2017	Journal of Sensory Studies	10.1111/joss.12253	Q1 - Food science	1,75 <sup>a</sup> 2,83 <sup>b</sup>	30
Proserpio C., Laureati M., Invitti C., Cattaneo C., Pagliarini E.	BMI and gender related differences in cross-modal interaction and liking of sensory stimuli	2017	Food Quality and Preference	10.1016/j.foodqual.2016.09.011	Q1 - Food science	3,65 <sup>a</sup> 6,34 <sup>b</sup>	13

Proserpio C., Pagliarini E., Zuvadelli J., Paci S., Re Dionigi A., Banderali G., Cattaneo C., Verduci E.	Exploring drivers of liking of low-phenylalanine products in subjects with phenylketonuria using check-all-that-apply method	2018	Nutrients	10.3390/nu10091179	Q1 - Food science	4,17 <sup>a</sup> 6,71 <sup>b</sup>	5
Laureati M., Spinelli S., Monteleone E., Dinnella C., Prescott J., Cattaneo C., et al.	Associations between food neophobia and responsiveness to “warning” chemosensory sensations in food products in a large population sample	2018	Food Quality and Preference	10.1016/j.foodqual.2018.02.007	Q1 - Food science	3,68 <sup>a</sup> 6,34 <sup>b</sup>	75
Mameli C., Cattaneo C.*, Lonoce L., Bedogni G., Redaelli F.C., Macedoni M., Zuccotti G., Pagliarini E.	Associations among taste perception, food neophobia and preferences in type 1 diabetes children and adolescents: A cross-sectional study	2019	Nutrients	10.3390/nu11123052	Q1 - Food science	4,55 <sup>a</sup> 6,71 <sup>b</sup>	7
Cattaneo C.*, Gargari G., Koirala R., Laureati M., Riso P., Guglielmetti S., Pagliarini E.	New insights into the relationship between taste perception and oral microbiota composition	2019	Scientific Reports	10.1038/s41598-019-40374-3	Q1 - Multidisciplinary	3,99 <sup>a</sup> 4,99 <sup>b</sup>	42
Mameli C., Cattaneo C.*, Panelli S., Comandatore F., Sangiorgio A., Bedogni G., Bandi C., Zuccotti G., Pagliarini E.	Taste perception and oral microbiota are associated with obesity in children and adolescents	2019	PLoS ONE	10.1371/journal.pone.0221656	Q1 - Multidisciplinary / Agricultural and biological sciences	2,74 <sup>a</sup> 3,75 <sup>b</sup>	28
Cattaneo C., Riso P., Laureati M., Gargari G., Pagliarini E.	Exploring associations between interindividual differences in taste perception, oral microbiota composition, and reported food intake	2019	Nutrients	10.3390/nu11051167	Q1 - Food science	4,55 <sup>a</sup> 6,71 <sup>b</sup>	37
Cattaneo C.*, Lavelli V., Proserpio C., Laureati M., Pagliarini E.	Consumers’ attitude towards food by-products: the influence of food technology neophobia, education and information	2019	International Journal of Food Science and Technology	10.1111/ijfs.13978	Q1 - Food science	2,77 <sup>a</sup> 3,61 <sup>b</sup>	27
Proserpio C., Invitti C., Boesveldt S., Pasqualinotto L., Laureati M., Cattaneo C., Pagliarini E.	Ambient odor exposure affects food intake and sensory specific appetite in obese women	2019	Frontiers in Psychology	10.3389/fpsyg.2019.00007	Q1 - Multidisciplinary / Psychology	2,07 <sup>a</sup> 4,23 <sup>b</sup>	20
Laureati M., Cattaneo C.*, Tateo F., Bononi M.	Identification of the volatile compounds and sensory attributes of long-term aging vin santo wine from Malvasia di Candia aromatic grapes	2020	Foods	10.3390/foods9121736	Q1 - Food science	4,35 <sup>a</sup> 5,56 <sup>b</sup>	2

Cattaneo C., Liu J., Wang C., Pagliarini E., Sporning J., Bredie W.L.P.	Comparison of manual and machine learning image processing approaches to determine fungiform papillae on the tongue	2020	Scientific Reports	10.1038/s41598-020-75678-2	Q1 - Multidisciplinary	4,38 <sup>a</sup> 4,99 <sup>b</sup>	0
Appiani M., Rabitti N.S., Methven L., Cattaneo C., Laureati M.	Assessment of lingual tactile sensitivity in children and adults: Methodological suitability and challenges	2020	Foods	10.3390/foods9111594	Q1 - Food science	4,35 <sup>a</sup> 5,56 <sup>b</sup>	12
Predieri S., Sinesio F., Monteleone E., Spinelli S., Cianciabella M., Daniele G.M., et al.	Gender, age, geographical area, food neophobia and their relationships with the adherence to the mediterranean diet: New insights from a large population cross-sectional study	2020	Nutrients	10.3390/nut12061778	Q1 - Food science	5,72 <sup>a</sup> 6,71 <sup>b</sup>	23
Cattaneo C., Liu J., Bech A.C., Pagliarini E., Bredie W.L.P.	Cross-cultural differences in lingual tactile acuity, taste sensitivity phenotypical markers, and preferred oral processing behaviors	2020	Food Quality and Preference	10.1016/j.foodqual.2019.103803	Q1 - Food science	5,56 <sup>a</sup> 6,34 <sup>b</sup>	17
Wang C., Cattaneo C., Liu J., Bredie W., Pagliarini E., Sporning J.	A Novel Approach to Tongue Standardization and Feature Extraction	2020	Lecture Notes in Computer Science	10.1007/978-3-030-59722-1_4	Conference paper	-	0
Rabitti N.S., Appiani M., Cattaneo C., Ford R., Laureati M.	Assessment of spatial lingual tactile sensitivity using a gratings orientation test	2021	Journal of Visualized Experiments	10.3791/62898	Q2 - Chemical engineering	1,42 <sup>a,b</sup>	0
Cattaneo C., Pagliarini E., Mambrini S.P., Tortorici E., Mené R., Torlasco C., Perger E., Parati G., Bertoli S.	Changes in smell and taste perception related to COVID-19 infection: a case-control study	2022	Scientific Reports	10.1038/s41598-022-11864-8	Q1 - Multidisciplinary	4,99 <sup>a,b</sup>	1
Liu J., Cattaneo C., Papavasileiou M., Methven L., Bredie W.L.P.	A review on oral tactile sensitivity: measurement techniques, influencing factors and its relation to food perception and preference [review]	2022	Food Quality and Preference	10.1016/j.foodqual.2022.104624	Q1 - Food science	6,34 <sup>a,b</sup>	1
Rabitti N.S., Cattaneo C., Appiani M., Proserpio C., Laureati M.	Describing the Sensory Complexity of Italian Wines: Application of the Rate-All-That-Apply (RATA) Method	2022	Foods	10.3390/foods11162417	Q1 - Food science	5,56 <sup>a,b</sup>	0
Homem R.V., Proserpio C., Cattaneo C., Rockett F.C., Schmidt H.D.O., Komerowski M.R., Rios A.D.O.,	New opportunities for gluten-free diet:teff (Eragrostis tef) as fibre source in baking products	2022	International Journal of Food Science and Technology	10.1111/ijfs.15395	Q1 - Food science	3,61 <sup>a,b</sup>	2

Pagliarini E., Oliveira V.R.D.							
Cattaneo C., Mameli C., D'Auria E., Zuccotti G., Pagliarini E.	The Influence of Common Noncommunicable Diseases on Chemosensory Perception and Clinical Implications in Children and Adolescents [review]	2022	Advances in Nutrition	10.1093/a dvances/n mab100	Q1 - Food science	11,57 <sup>a,b</sup>	1
Cattaneo, C., Mambrini, S.P., Gilardini, L., Scacchi, M., Castelnuovo, G., Pagliarini, E., Bertoli, S.	The phenomenon of abnormal eating and taste perception: what's the link in subjects with obesity and eating disorders?	2023	Food Quality and Preference	10.1016/j .foodqual. 2022.1047 44	Q1 - Food science	6,34 <sup>a,b</sup>	0
Moretton M., Cattaneo C., Mosca A.C., Proserpio C., Anese M., Pagliarini E., Pellegrini N.	Identification of desirable mechanical and sensory properties of bread for the elderly	2023	Food Quality and Preference	10.1016/j .foodqual. 2022.1047 16	Q1 - Food science	6,34 <sup>a,b</sup>	0

\* corresponding author

<sup>a</sup> I.F. anno di pubblicazione

<sup>b</sup> I.F. anno corrente

<b>Atti di convegni</b>
Proserpio, C., Invitti, C., Laureati, M., Cattaneo, C., Pagliarini, E. 2016. Esiste una relazione tra sensibilità gustativa, neofobia e obesità? Atti del VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, pp. 27-31. Bologna, Italia, 30 novembre-2 dicembre, 2016. A cura della Società Italiana di Scienze Sensoriali Sara Spinelli e Renzo Fusi, ISBN: 978-88-9021-529-2
Cattaneo, C. 2017. New insights into the obesity phenomenon: perceptive, behavioural and microbiological determinants of weight gain. Proceedings of the XXII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Bolzano, Italia, 20-22 settembre, 2017. ISBN: 978-88-98416-97-4
Cattaneo, C. 2019. New perspective on taste: exploring association among oral perception, tongue physiology and oral microbiota composition. Proceedings of the XXIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Firenze, Italia, 11-13 settembre, 2019. A cura di Società Italiana di Scienze Sensoriali, ISBN: 978-88-944679-0-1
Wang, C., Cattaneo, C., Liu, J., Bredie, W.L.P., Pagliarini, E., Sporing J. 2020. A Novel Approach to Tongue Standardization and Feature Extraction. Lecture Notes in Computer Science (including International Society and Conference Series on Medical Image Computing and Computer-Assisted Intervention - MICCAI). Proceedings of the XXIII International Conference. Lima, Perù, 4-8 ottobre, 2020.
Homem, R., Proserpio, C., Cattaneo, C., Rockett, F., Schmidt, H., Komerowski, M., et al. 2021. Technological Evaluation of High Fiber And Gluten-Free Breads Made With Teff (Eragrostis tef) and Associated Flours. Current Developments in Nutrition, 5(Supplement_2), 588-588
Rabitti, N.S., Cattaneo, C., Appiani, M., Proserpio, C., Laureati M. 2022. Vantaggi e svantaggi dell'applicazione del metodo Rate-All-That-Apply (RATA) per caratterizzare un campione di vini ampio ed eterogeneo. 2022. Atti del VII Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. Matera, Italia, 27-29 aprile, 2022.
Cattaneo, C., D'Auria, E., Panelli, S., Comandatore, F., Zuccotti, G., Pagliarini, E. 2022. Le allergie alimentari in una prospettiva multidisciplinare: il ruolo della percezione sensoriale e del microbiota orale. Atti del VII Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. Matera, Italia, 27-29 aprile, 2022.

#### ALTRE INFORMAZIONI

<b>Editor</b>	Membro dell'Editorial Board di Food Quality and Preference (dal 2020) Membro del Topical Advisory Panel di Foods (dal 2020)
<b>Peer reviewer</b>	Revisore per le seguenti riviste scientifiche: Food Research International, Nutrients, Italian Journal of Food Sciences, European Journal of Nutrition, Chemical Senses, Food Control, Innovative Food Science and Emerging Technologies, International Journal of Food Sciences and Nutrition, International Journal of Environmental Research and Public Health, Foods, Food Quality and Preference
<b>Membro di società scientifiche</b>	Membro della Società Italiana Scienze e Tecnologie Alimentari, SISTAL (dal 2022) Membro della Società Italiana di Scienze Sensoriali, SISS (dal 2017) Membro della European Sensory Science Society, E3S (dal 2017)

Data

15/12/22

Luogo

Milano