

ALLEGATO A

## 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 AGR715 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. G.U. 51 del 07/07/2023) - Codice concorso 5348

**Alessandra Marti****CURRICULUM VITAE****1. INFORMAZIONI PERSONALI**

COGNOME	MARTI
NOME	ALESSANDRA
DATA DI NASCITA	13/07/1983

**2. TITOLI ED ESPERIENZE PROFESSIONALI****2.1 TITOLI DI STUDIO**

- **Dicembre 2010:** Titolo di Dottore di Ricerca in Food Biotechnology, Università degli Studi di Milano  
Titolo Tesi: Physical approaches to improve the quality of gluten-free pasta
- **Ottobre 2007:** Laurea Magistrale in Scienze Alimentari, Università degli Studi di Milano  
Titolo Tesi: Studio della lievitazione di diverse tipologie di impasti per pane mediante approcci convenzionali e metodiche non distruttive
- **Febbraio 2006:** Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano  
Titolo Tesi: Proprietà chimiche e nutrizionali della pasta fresca arricchita con granella immatura trattata termicamente

**2.2 CARRIERA E FORMAZIONE****2.2.1 In Italia**

- **Da Giugno 2018 - presente:** Professore Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15), Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano
- **Novembre 2020:** Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore di Prima Fascia in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)
- **Marzo 2017:** Abilitazione Scientifica Nazionale per Professore di Seconda Fascia in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)
- **Ottobre 2015-Maggio 2018:** Ricercatore a Tempo Determinato di Tipo A (RTD-A) di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15), Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano
- **Giugno 2015-Settembre 2015:** Assegnista di Ricerca di Tipo B, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano. Tema di ricerca: Trattamenti biotecnologici per la produzione di alimenti a base di cereali
- **Giugno 2011-Maggio 2015:** Assegnista di Ricerca di Tipo A, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano. Tema di ricerca: Studio delle interazioni tra i biopolimeri in alimenti derivati da cereali

- **Settembre 2012-Agosto 2013:** Collaboratore occasionale presso Belotti Strumenti (Peschiera Borromeo, MI) per attività tecnico-scientifica sulla valutazione delle proprietà reologiche di sfarinati di frumento
- **Gennaio 2011-Maggio 2011:** Collaboratore Co.Co.Co. presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DiSTAM), Università degli Studi di Milano. Tema di ricerca: Effetto di nuovi processi di essiccazione sulla qualità della pasta di semola
- **Novembre 2007-Ottobre 2010:** Dottorando di Ricerca in Food Biotechnology presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DiSTAM), Università degli Studi di Milano. Tema di ricerca: Approcci fisici per la produzione di pasta senza glutine

### 2.2.2 All'estero

- **18 Luglio - 6 Agosto 2022:** Visiting scientist presso la Faculty of Science and Technology, Universidad del Azuay (Ecuador). Tema di ricerca: Ottimizzazione delle condizioni di germinazione della quinoa
- **Settembre 2013 - Agosto 2015:** Visiting scientist presso il Department of Food Science and Nutrition, University of Minnesota (USA). Tema di ricerca: Caratterizzazione strutturale delle proteine in impasti di frumento
- **2015:** Vincitore (con rinuncia) di una posizione da Assistant Professor in Cereal Science and Technology presso il Department of Food Science and Nutrition dell'Università del Minnesota, USA
- **2015:** Vincitore di una selezione (con rinuncia a sostenere il colloquio) per una posizione da Assistant Professor in Cereal Biochemist presso il Department of Grain Science and Industry della Kansas State University, USA
- **Ottobre 2014:** Visiting scientist presso il German Research Centre for Food Chemistry (Freising, Germany). Tema di ricerca: Relazione tra proprietà di aggregazione del glutine e frazioni glutiniche
- **Novembre 2011 - Marzo 2012:** Visiting scientist presso il laboratorio di ricerca e sviluppo di Brabender GmbH & Co. KG (Duisburg, Germany). Tema di ricerca: Sviluppo di nuovi metodi per la valutazione dell'attitudine pastificatoria di semole di grano duro
- **Aprile - Novembre 2009:** Visiting PhD student presso il Department of Food Science, University of Guelph (Canada). Tema di ricerca: Studio dell'organizzazione dell'amido in paste di riso

## 3. ATTIVITÀ DIDATTICA

### 3.1 INSEGNAMENTI E MODULI

#### 3.1.1 Insegnamenti e moduli nei corsi di laurea triennali e magistrali

- **2016/2017 – presente (7 a.a.):** “Tecnologie tradizionali ed innovative per il settore dei cereali”, insegnamento fondamentale di percorso per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); 56 ore di cui 16 di attività di campo (6 CFU totali) dal 2018/2019 – presente (5 a.a.); 8 ore (1 CFU) dal 2016/2017 al 2017/2018 (2 a.a.)
- **2020/2021 – presente (3 a.a.):** “Cereali per la produzione di malti ed altri semilavorati”, insegnamento opzionale per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25); 32 ore (4 CFU)
- **2016/2017 - presente (7 a.a.):** “Tecnologia e qualità degli Alimenti - Unità: Cereali e derivati”, insegnamento fondamentale per il corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61); 16 ore (2 CFU) dal 2019/2020 – presente (4 a.a.); 8 ore (1 CFU) dal 2016/2017 al 2018/2019 (3 a.a.),
- **2019/2020 - presente (4 a.a.):** “Bio-based innovation in food industry – Unit: Innovative food processing and products”, insegnamento opzionale per il corso di laurea in Biotechnology for the Bioeconomy (LM-7); 12 ore (1.5 CFU)

- **2019/2020 – 2021/2022 (3 a.a.):** “Enologia 1- Unità didattica: Principi ed elementi di enologia”, insegnamento fondamentale per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25); 24 ore di cui 8 di esercitazione (2.5 CFU totali)
- **2017/2018 – 2018/2019 (2 a.a.):** “Tecnologia della ristorazione” per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (L-26); 20 ore di cui 8 di esercitazione (2 CFU totali)

### 3.1.2 Insegnamenti e moduli nei percorsi formativi post-laurea

- **2022/2023:** Water - energy - food nexus - valorisation of local food resources- Unit: Grains Science and Technology (8 ore) per il Master di primo livello in Cooperation for Sustainable Agri-Food Development
- **2017/2018; 2019/2020 - presente (5 a.a.):** Sustainability concepts in food technology - methodological approaches and case studies – Unit: The sustainability along the grain value chain (2 ore) per il corso di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari
- **2018/2019 e 2020/2021 (2 a.a.):** Advanced spectroscopic methods in food systems – Unit: Infrared spectroscopy for studying protein secondary structure (2 ore) per il corso di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari

### 3.1.3 Insegnamenti e moduli presso Atenei stranieri

- **2023/2024:** “Technological and nutritional aspects of pasta and extruded products - Unit 1: Technological aspects” presso l’Universisad del Azuay (Ecuador), 16 ore
- **2021/2022:** Ciclo di lezioni su “Pasta: Innovacion para la calidad” presso l’Universidad del Azuay (Cuenca, Ecuador), 18 ore
- **2021/2022:** “Traditional and innovative technologies for the production of cereal-based foods” presso Wroclaw University of Economics and Business (Brasлавia, Polonia), 8 ore nell’ambito del Programma Erasmus Teaching Mobility
- **2018/2019:** “Facing new challenges in cereal science” presso l’Universidad de Valladolid (Palencia, Spagna), 8 ore nell’ambito del Programma Erasmus Teaching Mobility

## 3.2 SEMINARI

### 3.2.1 Seminari presso Atenei italiani

- **2023:** “La sostenibilità lungo la filiera dei cereali” nell’ambito dell’evento “Circularity and Sustainability in the Food System” promosso dall’Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza), Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, in collaborazione con la Scuola di Studi Superiore in Alimenti e Nutrizione dell’Università di Parma, nell’ambito del progetto di alta formazione “Sostenibilità alimentare: da problema globale a opportunità di sviluppo socioeconomico regionale” finanziato dalla regione Emilia-Romagna, 30 minuti
- **2022/2023:** “Introduzione alla tecnologia dei cereali; Università degli Studi di Milano; Referente: Prof.ssa Anna Spinardi; 1 ora
- **2022/2023:** “Prodotti da forno con cereali germogliati”; Università degli Studi di Parma; Referente: Prof. Franco Antoniazzi; 2 ore
- **2021/2022 – presente:** “Dry pasta: past, present and future”; Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza; Referente: Dott. Gianluca Giuberti; 3 ore
- **2015/2016 – 2016/2017; 2020/2021 - presente:** “I prodotti senza glutine”; Università Campus Biomedico di Roma; Referente: Dott.ssa Maria Grazia D’Egidio; 2 ore

- **2020/2021:** “Innovation in pasta industry”; Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza; Referente: Dott. Gianluca Giuberti; 3 ore
- **2018/2019:** “Facing New Challenges in Cereal Science”; Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza; Referente: Dott. Gianluca Giuberti; 3 ore
- **2016/2017:** “I cereali e i prodotti derivati”; Università degli Studi di Milano; Referente: Prof.ssa Ilaria Mignani; 2 ore

### 3.2.2 Seminari presso Atenei stranieri

- **Agosto 2022:** “Ciencia y tecnología de los cereales y las legumbres en la Universidad de Milán: focus sobre la pasta seca” presso l’Universidad Técnica de Ambato (Ambato, Ecuador); Referente: Prof.ssa Mayra Paredes; 2 ore
- **Ottobre 2020:** “Pasta cooking quality: the role of raw material and the effect of processing” presso l’Universidad Federal do Rio Grande do Sul (Porto Alegre, Brasile); Referente: Prof.ssa Roberta Cruz Silveira Thys; 2 ore

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

### 3.3.1 Attività di relatore di elaborati e tesi di laurea

A partire dall’a.a. 2015/2016, la Prof.ssa Marti è stata relatrice di 23 elaborati di laurea e di 51 tesi di laurea magistrale presso l’Università degli Studi di Milano e di una tesi magistrale presso l’Università del Minnesota. La lista completa è riportata nell’**Allegato 1** (pagina 19).

### 3.3.2 Attività di relatore di tesi di dottorato

*n = 4, di cui 2 presso l’Università degli Studi di Milano e 2 presso l’Università del Minnesota*

*n = 2 in corso presso l’Università degli Studi di Milano*

- 1) Relatore della tesi di dottorato in Food Systems di Andrea Bresciani presso l’Università degli Studi di Milano (XXXV ciclo). Titolo tesi: “Interplay between raw material and processing conditions for the formulation of pulse-based products”. Anno discussione: 2022
- 2) Relatore della tesi di dottorato in Food Systems di Gaetano Cardone presso l’Università degli Studi di Milano (XXXIV ciclo). Titolo tesi: “Sprouting as a biotechnological process to improve the functional properties of cereal-based products”. Anno discussione: 2021
- 3) Relatore della tesi di dottorato in Food Science di Enoch T. Quayson presso l’Università del Minnesota. Titolo tesi: “Structural modification of gluten proteins in wheat dough: the role of mixing conditions and kernel texture”. Anno discussione: 2016
- 4) Relatore della tesi di dottorato in Food Science di Avi Goldstein presso l’Università del Minnesota. Titolo tesi: “The impact of diurnal photosynthetic and starch branching enzyme activity on the composition and fine structure of barley starch”. Anno discussione: 2015
- 5) Da Gennaio 2022, Tutor del dottorando Alessio Sergiacomo (XXXVII ciclo; Food Systems) presso l’Università degli Studi di Milano. Titolo progetto: Product and process optimization for the production of foods from cereals, pseudocereals and legumes. Dottorato finanziato all’interno del Programma Operativo Nazionale (PON) “Ricerca e Innovazione” 2014-2020 – Action IV.5 “Doctorates on green topics”
- 6) Da Ottobre 2022, Tutor della dottoranda Giulia Chiodaroli (XXXVIII ciclo; Food Systems) presso l’Università degli Studi di Milano. Titolo progetto: Plant-based ingredients in traditional and innovative food products

### 3.3.3 Attività di tutorato degli studenti di corsi di laurea magistrale

- Tutor di un gruppo di studenti del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari finalisti della “Product Development Student Competition” organizzata dall’American Association of Cereal Chemists-International (anno 2019)
- Tutor di un gruppo di studenti del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari finalisti della “Product Development Student Competition” organizzata dall’American Association of Cereal Chemists-International e vincitori dei premi “Most Nutritious” e “Best runner up” (anno 2018)

## 4. ATTIVITÀ DI RICERCA

### 4.1 ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

L’attività di ricerca della Prof.ssa Marti riguarda la scienza e la tecnologia dei cereali e legumi, con particolare interesse per la funzionalità delle materie prime (e loro frazioni) allo scopo di ottimizzare il processo tecnologico e/o sviluppare nuovi ingredienti e formulazioni per l’industria alimentare, soprattutto nel settore della produzione di pasta, pane e altri prodotti da forno, nonché snack. Alcuni temi di ricerca specifici includono:

- la comprensione del ruolo dei principali componenti di cereali e legumi nel determinare la struttura e la qualità degli ingredienti e/o dei prodotti finiti;
- lo studio dell’effetto dei processi (bio-)tecnologici (ad esempio, germinazione o trattamenti termici) sulle proprietà funzionali di cereali, pseudocereali e legumi e dei relativi prodotti;
- lo sviluppo di prodotti a base di cereali e legumi con specifiche caratteristiche tecnologiche, sensoriali e nutrizionali rispetto ai prodotti convenzionali;
- la valorizzazione dei sottoprodotti dell’industria molitoria mediante trattamenti (bio-)tecnologici (tra cui estrusione, germinazione, fermentazione, etc.) per la produzione di ingredienti ad alto contenuto proteico e/o di fibre;
- la valorizzazione tecnologica di colture minori (ad esempio, miglio, teff, sorgo, cereali perenni, etc.) in prodotti da forno o pasta;
- lo sviluppo di prodotti sostituti della carne.

#### 4.1.1 RESPONSABILITÀ E PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI

- **2020/2023:** “Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture (CROPDIVA)”. Call H2020-SFS-2020-2. Ruolo: Partecipante
- **2020/2023:** “Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of local Mediterranean nut and legume crops (LOCALNUTLEG)”. Call PRIMA 2020 program section I Agro-food Value Chain. Ruolo: Partecipante
- **2019/2021:** “Introduction of rice germplasms and technology related to rice processing for HMR (home meal replacement)”. Progetto finanziato dal Rural Development Administration of South Korea. Ruolo: Responsabile Scientifico Unità di ricerca DeFENS
- **2014/2016:** “Millet as a second crop in Minnesota to add value to farmers and consumers”. Progetto finanziato dal Minnesota Department of Agriculture. Ruolo: Partecipante

#### 4.1.2 RESPONSABILITÀ E PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI

- **2023:** “Combined Approaches to explore the Impact of wholemeal semolina and pasta processing on MEtabolic RespOnses (CALIMERO)” finanziato nell’ambito dei Progetti di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN 2022). Ruolo: Coordinatore nazionale
- **2022/2025:** “Research and innovation network on Food and Nutrition, Sustainability, Safety and Security –Working ON Foods (ONFoods)” finanziato nell’ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Ruolo: Responsabile delle seguenti attività progettuali: “Product and process innovation of cereal-based products (PRINCE)” e “Technological and nutritional reformulation of meat analogues (COURAGE)
- **2022/2024:** “One Health Action Hub: Task force di Ateneo per la resilienza di ecosistemi territoriali,” Bando PSR 2021-GSA-Linea 6, Università degli Studi di Milano. Ruolo: Sub-task leader (task 2.1: Casi di studio nella filiera agroalimentare; Subtask b: Cereali e legumi)
- **2020/2023:** “MIND FoodS Hub – Concept innovativo per l’eco-intensificazione delle produzioni agrarie e per la promozione di modelli alimentari per la salute e la longevità dell’uomo attraverso la creazione in MIND di un Food System digital Hub”. Call Hub Ricerca e Innovazione Regione Lombardia. Ruolo: Coordinatore del business case del Molino Filippini su “Processi innovativi per lo sviluppo di nuovi alimenti” all’interno del WP6
- **2020/2022:** “NovEl bioTechnological approaches to valorize MAize by-Products (NETMAP)”. Bando SoE Seal of Excellence SEED - Ref. 2020-1224, finanziato dall’Università degli Studi di Milano. Ruolo: Partecipante
- **2020/2021:** “Model Breeding of Edible Insects (MAIC)”. Bando Fondazione Cariplo. Ruolo: Ruolo: Partecipante
- **2017/2019:** “Processing for healthy cereal foods”. Bando PRIN. Ruolo: Responsabile dell’Unità di Ricerca di UNIMI a partire da febbraio 2019
- **2017/2019:** “Processi e tecnologie innovativi per l’utilizzo di sorgo come fonte di nuovi ingredienti per l’industria alimentare (PROTEUS)”. Call Regione Lombardia, Linea R&S per Aggregazioni. Ruolo: Partecipante
- **2017/2019:** “Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione - Gluten Free 2.0”. Call Regione Lombardia, Linea R&S per Aggregazioni. Ruolo: Partecipante
- **2017:** “Sprouted grains: paving the way to new baking ingredients”. Bando Piano di sostegno alla Ricerca 2015/2017, Linea 2, Azione A, finanziato dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l’Ambiente dell’Università degli Studi di Milano. Ruolo: Responsabile scientifico
- **2016:** “Perennial crops: responding to a changing world”. Bando Piano di sostegno alla Ricerca 2015/2017, Linea 2, Azione A, finanziato dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l’Ambiente dell’Università degli Studi di Milano. Ruolo: Responsabile scientifico
- **2006/2009:** “Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione del frumento mediante interventi tecnologici di natura fisica ed enzimatica”. Bando PUR20062008. Ruolo: Partecipante

#### 4.1.3 RESPONSABILITÀ DI CONTRATTI DI RICERCA E DI SERVIZIO

*Da ottobre 2015, 25 contratti per un totale di € 519.000 (di cui circa il 75% derivanti da contratti di ricerca)*

- **2023:** “Studio del processo di estrusione per la produzione di analoghi della carne”; Committente: Pavan S.p.A.

- **2023:** “Attività di ricerca sulla messa a punto di processi da applicare a cereali e legumi per la riformulazione di prodotti da forno”; Committente: Soremartec Italia S.r.l.
- **2023:** “Studio dell'effetto della temperatura del prodotto prima del suo confezionamento sulle caratteristiche di texture di fette biscottate”; Committente: Galbusera S.p.A.
- **2023:** “Comportamento in cottura di campioni di pasta conservati in condizioni differenti”; Committente: Barilla S.p.A.
- **2022:** “Proprietà reologiche di farine integrali”; Committente: Barilla S.p.A.
- **2022:** “Analisi strumentale di matrici amidacee estruse”; Committente: HI-FOOD S.p.A.
- **2022:** “Proprietà reologiche di farine di frumento per la produzione di prodotti da forno”; Committente: Soremartec Italia S.r.l.
- **2021:** “Relazione tra le caratteristiche reologiche degli sfarinati di frumento tenero e la loro attitudine alla trasformazione in prodotti da forno”; Committente: Soremartec Italia S.r.l.
- **2020:** “La comprensione della influenza delle condizioni operative del processo di pastificazione sul comportamento in cottura”; Committente: Fava S.p.A.
- **2019:** “Caratterizzazione della frazione amido presente in campioni di legumi”; Committente: Barilla S.p.A.
- **2019:** “Approfondimento sui metodi di valutazione della qualità del glutine”; Ente committente: CREA
- **2018:** “Ruolo delle caratteristiche di sfarinati da cereali e leguminose sulla qualità della pasta senza glutine”; Committente: Molino Peila S.p.A.
- **2018:** “Caratterizzazione delle performance in cottura di paste di semola”; Committente: Barilla S.p.A.
- **2018:** “Ruolo delle caratteristiche di sfarinati da cereali e leguminose sulla qualità di prodotti estrusi senza glutine”; Committente: Fudex S.p.A.
- **2018:** “Caratterizzazione delle proprietà reologiche degli sfarinati da leguminose”; Committente: Barilla S.p.A.
- **2018:** “Caratterizzazione della frazione amido presente in campioni di legumi”; Committente: Barilla S.p.A.
- **2018:** “Attitudine pastificatoria di sfarinati senza glutine”; Committente: Pasta Lensi S.r.l.
- **2018:** “Effetti di trattamenti termici sulle proprietà chimico-fisiche di sfarinati di glutine”; Committente: Favero Antonio S.r.l.
- **2018:** “Role of raw material and processing conditions in defining the qualities of pasta in ready meals”; Committente: Bakkavor
- **2017:** “Effetto dell'operazione d'impastamento sulle proprietà reologiche dell'impasto”; Committente: Sigma S.r.l.
- **2017:** “Caratterizzazione di farine di grano tenero mediante analisi reologiche”; Committente: Albertengo Panettoni S.p.A.
- **2017:** “Individuazione di marker specifici per il controllo e la standardizzazione del processo di germinazione”; Committente: Molino Quaglia S.p.A.
- **2016:** “Caratterizzazione mediante approcci molecolari e fisici di paste integrali”; Committente: F.Ili De Cecco S.p.A.
- **2015:** “Valutazione e standardizzazione di lieviti naturali per la produzione di prodotti da forno”; Committente: Italmill
- **2015:** “Proprietà reologiche di farine di grano tenero”; Committente: Barilla S.p.A.

#### 4.1.4 RESPONSABILITÀ DI CONTRATTI DI CONSULENZA

**2023:** “Parere tecnico/scientifico sull'influenza delle condizioni del processo di pastificazione sulle proprietà dell'amido in paste secche e cotte”. Ente committente: Barilla S.p.A.

**2023:** “Pasta secca: dalla scelta all’utilizzo delle materie prime, al processo produttivo fino alla qualità del prodotto finito”. Ente committente: Fava S.p.A.

**2023:** “Aspetti tecnici e scientifici relativi all’esecuzione di analisi sugli amidi ed interpretazione dei relativi risultati”. Ente committente: Perfetti Van Melle S.p.A.

## 4.2 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

A partire dal 2010, la Prof.ssa Marti ha prodotto 125 contributi, la cui lista è riportata nell’**Allegato 2** (pagina 23). Di seguito una sintesi della produzione scientifica della Prof.ssa Marti:

- Età accademica: 13 anni
- Numero contributi: 125 (di cui 105 articoli, 8 review, 3 editoriali, 9 capitoli di libro)
- Primo autore: 26/113 articoli o review (23%)
- Ultimo autore o corresponding: 56/113 articoli o review (49.6%)
- Articoli su riviste Q1: 59/113 (52.2%)
- Citazioni totali: 2730; fonte: Scopus; ultimo aggiornamento: 31/07/2023
- H index: 29 (senza autocitazioni: 28); fonte: Scopus; ultimo aggiornamento: 31/07/2023

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

### 4.3.1 COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA

- **Da Ottobre 2018:** Responsabile delle attività di ricerca sulle “Scienze e Tecnologie di cereali e legumi” presso il DeFENS.

Attualmente, il gruppo di ricerca si compone di un Ricercatore a Tempo Determinato (Tipo A), due dottorandi e due borsisti (borse giovani promettenti). Nel corso della sua carriera, la Prof.ssa Marti ha coordinato l’attività di ricerca di due assegnisti di ricerca di tipo B, cinque borsisti (borse giovani promettenti) e dottorandi.

L’attività del gruppo di ricerca è riconosciuta in ambito nazionale ed internazionale come si evince dai premi ricevuti da tesisti e dottorandi:

**2023:** Best oral presentation del Dott. Bresciani nella sessione “Food Science” all’International Trainee Symposium in Agri-Food, Nutrition and Health, CCARM’s Rapid Fire Research Symposium (Winnipeg, Manitoba, Canada, 19-20 Gennaio 2023)

**2022:** Premio “What For Award, Federalimentare”, ricevuto dal dottorando Andrea Bresciani nell’ambito del 26th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology (Asti, 19-21 Settembre, 2022). “The prize was granted to the PhD student for distinguished research with evident innovative and technology transfer in food industries”

**2022:** Premio Chiriotti Editori ricevuto dal dottorando Andrea Bresciani per il miglior poster su “Tecnologie Innovative nel Settore della Trasformazione e Utilizzazione dei Cereali” nell’ambito del 12° convegno AISTEC (Portici, 15-17 Giugno 2022)

**2021:** Premio “Gold Awards” 2021 Global Food Science Student Virtual Competition” ricevuto dal dottorando Andrea Bresciani nell’ambito del 13th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods (organizzata da The International Society for Nutraceuticals and Functional Foods)

**2021:** Premio “Gold Award” ricevuto dal dottorando Gaetano Cardone per il contributo “Effects of sprouting process on the bread-making performance of durum wheat” presentato al 18th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop organizzato dalla Cereals & Europe.

**2021:** Premio “Virtual Product Development Competition-21”, ricevuto dai dottorandi Andrea Bresciani e Gaetano Cardone. Premio sponsorizzato dalla Cereal & Grains per il miglior secondo nuovo prodotto, con SUN-RICE, a SUsustainable sNack from RIce and Chikpea waste strEams

**2020:** Premio “Viewer’s Choice” ricevuto dal dottorando Andrea Bresciani per la miglior attività di ricerca sui legumi, nell’ambito della Student Research Video Competition, sponsorizzato da Biomarker for Grains, Pulses Technical Committee and Cereals & Grains Association Corporate Sponsors

**2020:** Premio Pastaria ricevuto dalla tesista Francesca Casaretta per una delle due migliori tesi inerenti il settore della pasta. Titolo tesi: “Pasta di legumi: ruolo della materia prima ed effetto del processo produttivo”

**2020:** Premio Pastaria dalla tesista Marta Torra per una delle due migliori tesi inerenti il settore della pasta. Titolo tesi: “Impiego di cereali, pseudocereali e legumi germinati in pastificazione”

**2017:** Premio ricevuto dal tesista Davide Bigagnoli nell’ambito del Student Research Leadership Program dell’American Accociation of Cereal Chemists per l’attività di ricerca su “Monitoraggio del processo di germinazione del frumento tenero mediante approccio non convenzionali”

- **Da Giugno 2014 ad Agosto 2016:** Coordinatore delle attività di ricerca del Biopolymer Laboratory presso l’Università del Minnesota (a seguito della perdita prematura del Prof. Koushik Seetharaman) composto da due dottorandi, un tesista magistrale e due borsisti

#### 4.3.2 PRINCIPALI COLLABORAZIONI INTERNAZIONALI

Nel corso della sua carriera, la Prof.ssa Marti ha instaurato numerose collaborazioni internazionali come denotano le numerose pubblicazioni con co-autori internazionali. Si riportano di seguito le più recenti e significative collaborazioni.

- Collaborazione con il Prof. Diego Patricio Suarez-Estrella (Universidad del Azuay) per attività di ricerca (pubblicazione in corso; presentazione nel 2022 di una proposta progettuale nell’ambito del bando FIEDS) e di didattica (sezione 3.3.2)
- Collaborazione con la Prof.ssa Joanna Harasym (Wroclaw University of Economics) nell’ambito del progetto Erasmus Teaching e scambio di dottorandi e studenti
- Collaborazione con la Prof.ssa Catrin Tyl (Norwegian University of Life Sciences) per attività di ricerca (pubblicazione #33, 34, 36, 54, 57, 59, 76) ed editoriale (1 Special Issue e 1 capitolo di libro). La Prof.ssa Tyl ha visitato la Prof.ssa Marti il 25 e 26 Agosto 2022
- Collaborazione con la Prof.ssa Baraem Ismail (University of Minnesota, USA) per attività di ricerca (pubblicazione #36, 54, 57,63, 81) ed editoriale (1 capitolo di libro)
- Collaborazione con il Prof. Christophe Courtin (KU Leuven, Belgio) per scambio di studenti nell’ambito del programma Erasmus+ e partecipazione a comitati scientifici
- Collaborazione con il Prof. Manuel Gomez (Università di Valladolid) nell’ambito del progetto Erasmus Teaching, per la presentazione di proposte progettuali (bando PRIMA 2023) e scambio di studenti
- Collaborazione con la Prof.ssa Regine Schönlechner (BOKU University) per attività di ricerca (pubblicazione #21) e scambio di dottorandi e studenti
- Collaborazione con il Prof. George Annor (University of Minnesota) per attività di ricerca (pubblicazione #63 e 76) ed editoriale (1 Special Issue e 1 capitolo di libro)

#### 4.3.3 PRINCIPALI COLLABORAZIONI NAZIONALI

La Prof.ssa Marti ha instaurato anche numerose collaborazioni a livello nazionale come denotano le numerose pubblicazioni con co-autori afferenti ad altri Dipartimenti dell’Università degli Studi di Milano, altri atenei ed enti di ricerca. Si riportano di seguito le più recenti e significative collaborazioni.

- Collaborazione con il Prof. Massimo Blandino (Università degli Studi di Torino) per attività di ricerca (pubblicazione # 2, 3, 20, 30, 31, 41, 44, 45) e presentazione proposte progettuali
- Collaborazione con il Dott. Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza) per attività di ricerca (pubblicazione # 4, 26, 32, 53, 75) e di didattica (sezione 3.3.1)
- Collaborazione con la Prof.ssa Eleonora Carini (Università degli Studi di Parma) per attività di ricerca (pubblicazione #10 e 25)
- Collaborazione con la Prof.ssa Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma) per attività di ricerca (pubblicazione #13, 27, 44)
- Collaborazione con i ricercatori e tecnologici del CREA per attività di ricerca (pubblicazione #24, 35, 48, 55, 56, 68, 97, 98, 104, 107)

## 4.4 ATTIVITÀ EDITORIALE

### 4.4.1 PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

- Associate Editor of Cereal Chemistry  
<https://onlinelibrary.wiley.com/page/journal/19433638/homepage/EditorialBoard.html>
- Board member of the Grain Section of Foods  
<https://www.mdpi.com/journal/foods/sectioneditors/Grain>
- Member of the Editorial Board of Journal of the Science of Food and Agriculture  
<https://onlinelibrary.wiley.com/page/journal/10970010/homepage/editorialboard.html>

### 4.4.2 PARTECIPAZIONE A PROGETTI EDITORIALI

- Guest Editor del Food for Thought “Durum Wheat” per la Cereals&Grains Association  
<https://www.cerealsgrains.org/FoodforThought/DurumWheat/Pages/default.aspx>
- Guest Editor dello Special Issue “Physicochemical and Nutritional Characterization of Bran-Enriched Products for Foods”  
[https://www.mdpi.com/journal/foods/special\\_issues/physicochemical\\_nutritional\\_bran-enriched](https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/physicochemical_nutritional_bran-enriched)
- Guest Editor of the Special Issue “Alternative Grains for the Food Industry for Cereal Foods World”  
<https://www.cerealsgrains.org/publications/cfw/2020/March-April/Pages/CFW-65-2-0012.aspx>
- Guest Editor dello Special Issue “Artisan baking for Cereal Foods World”  
<https://www.cerealsgrains.org/publications/plexus/cfw/pastissues/2018/mar-apr/Pages/CFW-63-2-0051.aspx>
- Membro del comitato editoriale di "Atti dell'11° Convegno AISTEC - I Cereali per un sistema agroalimentare di qualità" (2017), edito da R. Acquistucci, M. Blandino, M. Carcea, M.G. D'Egidio, E. Marconi, **A. Marti**, M.A. Pagani, G. Panfili, G.G. Pinnavaia, R. Redaelli. ISBN: 978-88-906680-6-7
- Membro del comitato editoriale di "Grains for Feeding the World - 10th AISTEC Conference Proceedings" (2015), edito da R. Acquistucci, M. Blandino, M. Carcea, M.G. D'Egidio, S. Iametti, E. Marconi, **A. Marti**, M.A. Pagani, M. Palumbo, R. Redaelli ISBN: 978-88-906680-4-3

## 4.5 PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

- **2022:** Vincitrice della selezione Erasmus+ Teaching mobility presso la Wroclaw University (Polonia)
- **2019:** Vincitrice della selezione Erasmus+ Teaching mobility presso la Universidad de Valladolid (Spagna)
- **2017:** Vincitrice del Fondo di Finanziamento Attività Base di Ricerca (FFABR)
- **2016:** Intervista per l'American Association of Cereal Chemists (AACC). Cereal Food Worlds, 61, 3, 126.  
*“AACC International members are one of a kind, and we want to highlight all of their amazing accomplishments—both in AACCI and in their careers. “Getting to Know AACCI” is a new series of member interviews that will capture the stories of our many volunteers and their journeys with AACCI”*

[https://air.unimi.it/retrieve/dfa8b996-ff8f-748b-e053-3a05fe0a3a96/GettingAlessandraMarti\\_Cereal\\_2016.pdf](https://air.unimi.it/retrieve/dfa8b996-ff8f-748b-e053-3a05fe0a3a96/GettingAlessandraMarti_Cereal_2016.pdf)

- **2015:** Vincitrice del premio per uno dei sette migliori progetti di ricerca dal titolo “Valorizzazione di *Thinopyrum intermedium* per la produzione di alimenti a base di cereali” in occasione del bando “Innovazioni per i sistemi agro-alimentari sostenibili – I giovani disegnano il futuro dopo Expo” indetto dal Comitato Scientifico per Expo 2015 del Comune di Milano e dal Comitato Scientifico del Padiglione della Biodiversità
- **2012:** Menzione speciale alla Conferenza Internazionale “Women&Technologies 2008-2015” “Per il suo equilibrio nell’attività di ricerca sperimentale nel settore dei cereali e dei prodotti derivati, associando competenze tecnico-scientifiche, attitudine al lavoro e doti relazionali ammirevoli”
- **2009:** Vincitrice del premio per il secondo miglior poster al IV International Wheat Quality Conference (Saskatoon, Saskatchewan, Canada, 2-6 Giugno 2009) con il contributo “Characterization of a rice-based pasta: comparison with conventional semolina pasta”

## 4.6 ORGANIZZAZIONE E PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI

### 4.6.1 ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI E SYMPOSIA DI INTERESSE INTERNAZIONALE

- **2022:** Membro del comitato scientifico del 7th Cereal and Europe Spring Meeting, 6-8 Aprile 2022, Thessaloniki (Grecia)
- **2017:** Coordinatore scientifico del symposium intitolato “New Approaches to Cereal Protein Analysis”, in occasione del convegno internazionale dell’American Association of Cereal Chemists International (AACCI), 08-11 Ottobre 2017, San Diego (USA)
- **2017:** Coordinatore scientifico del symposium intitolato “Best Be Gluten-Free—Inside the Controversy” in occasione del convegno internazionale dell’American Association of Cereal Chemists (AACC) International Meeting, 08-11 Ottobre 2017, San Diego (USA)
- **2017:** Membro del comitato scientifico del convegno internazionale dell’American Association of Cereal Chemists (AACC) International Meeting, 08-11 Ottobre 2017, San Diego (USA)
- **2016:** Membro del comitato scientifico del convegno internazionale dell’American Association of Cereal Chemists (AACC) International Meeting, 23–26 Ottobre, Savannah (USA)
- **2016:** Membro del comitato scientifico del 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, 26-29 April 2016, Bergamo (Italia)

### 4.6.2 ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI DI INTERESSE NAZIONALE

- **2023:** Membro del Comitato Scientifico del IV Convegno AISSA#Unider40, 12-13 luglio 2023 Fisciano, (SA)
- **2022:** Membro del Comitato Scientifico del III Convegno AISSA#Unider40, 14-15 luglio 2022, Bolzano
- **Dal 2016 ad oggi:** Membro del Comitato Scientifico del Convegno nazionale organizzato dall’Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC)

### 4.6.3 RELATORE SU INVITO A CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE (n=11)

1. “Pasta optimization for the production of pasta enriched with functional ingredients”. From seed to pasta, 26-29 Ottobre 2022, Bologna, Italia.
2. “Sprouting under the spotlight”. Transcolab summit - Trends in grain-based foods, 23-25 Marzo 2022, Braganca, Portogallo.
3. “Reformulating cereal-based products with pulses”. Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y afines, 15 Ottobre 2021, on line.

4. "Using sprouted grains in bread-making". Convegno organizzato in occasione dei 40 anni della Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad del Azuay (Ecuador), 15 Aprile 2021, on line.
5. "Pasta cooking quality: the role of raw material and the effect of processing". Convegno nazionale organizzato dall'Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC), 29-30 Ottobre 2019, Zaragoza, Spagna.
6. "Advances of using pulse flours in cereal-based products". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 21-23 Ottobre 2018, Londra, UK.
7. "Functional complexity of cereal proteins". Advanced School in Food Proteins, 2-4 Maggio 2018, Bergamo, Italia.
8. "Measuring gluten aggregation properties: a fast and reliable response to evolving demands". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 08-11 Ottobre 2017, San Diego, US.
9. "Dietary fiber as gluten replacer". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 23-26 Ottobre 2016, Savannah, US.
10. "Germinated wheat as an alternative to conventional flour improvers in bread-making". VI CICyTAC – International Conference of Food Science and Technology, 3-5 Novembre 2016, Cordoba, Argentina.
11. "Changes in structural conformation of proteins in wheat flour doughs enriched with intermediate wheatgrass (*Thinopyrum intermedium*) flour". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 5-8 Ottobre 2014, Providence, US.

#### 4.6.4 RELATORE A CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE (n=16)

1. "Pulses pasta: innovation from the past". 20<sup>th</sup> ICC conference, 5-7 Luglio 2022, Vienna, Austria.
2. "Gluten-free pasta: cereals vs pulses; what to know". 5<sup>th</sup> International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, 26-28 Giugno 2019, Leuven, Belgio.
3. "Insights on wheat quality evaluation along the value chain". 19<sup>th</sup> International Association for Cereal Science and Technology, 24-25 Aprile 2019, Vienna, Austria.
4. "Sprouting as a bio-technological process to enhance the use of quinoa (*Chenopodium Quinoa* Willd.) in cereal-based products". Cereals & Grains International Annual Meeting, 3-5 Novembre 2019, Denver, US.
5. "Wheat sprouting: lights and shadows". 32<sup>nd</sup> EFFoST International Conference, 6-8 Novembre 2018, Nantes, Francia.
6. "Pasta as a vehicle of bioactive compounds: how technology can help to deliver high quality products". From Seed To Pasta III, 19-21 Settembre 2018, Bologna, Italia.
7. "Sprouted wheat: a new ingredient in bread-making?" 6<sup>th</sup> Cereal and Europe Spring Meeting, 19-23 Giugno 2017, Amsterdam, Olanda.
8. "The good side of sprouting". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 23-26 Ottobre 2016, Savannah, US.
9. "Gluten aggregation kinetics as a tool for predicting wheat quality and end-use". 15<sup>th</sup> International Cereal and Bread Congress. 18-21 Aprile 2016, Istanbul, Turchia.
10. "Molecular features of wheat doughs enriched with perennial wheatgrass (*Thinopyrum intermedium*) flour". ICC/AISTEC International conference, 1-3 Luglio 2015, Milano, Italia.
11. "Dissecting the determinants of "structure ability" in complex food systems". 1<sup>st</sup> Food Structure and Functionality Forum Symposium, 30 Marzo – 2 Aprile 2014, Amsterdam, Olanda.
12. "Durum wheat semolina characterization by means of a rapid shear-based method". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 29 Settembre -2 Ottobre 2013, Albuquerque (NM), US.

13. "Wheat germ stabilisation: heat treatment or sourdough fermentation? An industrial case". Cereal Fermentation For Future Foods, 10-12 Ottobre 2012, Helsinki, Finlandia.
14. "How to make up for missing gluten in gluten-free foods?" International Food Technology: Annual Meeting and Food Expo, 25-28 Giugno 2012, Las Vegas, US.
15. "New procedure for evaluating pasta-making aptitude of durum wheat semolina". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 30 Settembre - 3 Ottobre 2012, Hollywood, US.
16. "Rice pasta characterization: comparison between conventional and extrusion-cooking pasta-making process". European Young Cereals Scientists and Technologists Workshop, 19-21 Aprile 2010, Budapest, Ungheria.

#### **4.6.5 RELATORE SU INVITO O RELATORE A CONVEGNI E CONGRESSI DI INTERESSE NAZIONALE**

1. "Produzione di pasta da legumi: estrusione convenzionale o cottura-estrusione?". 12° convegno AISTEC, 15-17 Giugno 2022, Portici (Napoli).
2. "Tecnologia di produzione dei plant-based foods: opportunità e criticità". Intervento su invito al Convegno Regionale SINU Lombardia-Piemonte "Plant-based foods: oltre una moda", 26 settembre 2022, Milano
3. "Processi di trasformazione dei cereali tra tradizione ed innovazione". Intervento su invito al Convegno su "Cereali per la dieta mediterranea: innovazioni e prospettive dal campo alla tavola", organizzata dall'Accademia dei Georgofili, 2 Dicembre 2019, Firenze.
4. "Il frumento germinato: un nuovo ingrediente per la panificazione". 11° Convegno AISTEC, 22-24 Novembre 2017, Roma.
5. "La pasta: quando la tecnologia incontra il gusto". Intervento su invito al Congresso SINU-Programma di formazione itinerante 2017, 06 Ottobre 2017, Genova.
6. "Grani germinati: nemici o alleati?". Intervento su invito al Convegno "I prodotti da forno: Qualità, Mercato e Nuove Opportunità" organizzato dall'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA), 5 Maggio 2017, Milano.
7. "Tecnologie tradizionali e innovative per la produzione di pasta senza glutine". Intervento su invito al Congresso SINU-Programma di formazione itinerante 2017, 12 Aprile 2017, Parma.

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

### **5.1 INCARICHI DI DIPARTIMENTO E ATENEO**

- **Dal 2022 - presente:** Membro della Giunta di Dottorato in Food Systems (Scienze per i Sistemi Alimentari)
- **Dal 2021 - presente:** Vice-coordinatrice della Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari
- **Dal 2021 - presente:** Responsabile attività di didattica e di ricerca di laboratori (RADRL) della sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari del DeFENS
- **Dal 2019 - presente:** Delegato per l'Internazionalizzazione per il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
- **Dal 2019 - presente:** Membro del Gruppo di Riesame per i Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
- **Dal 2016 - presente:** Tutor per gli studenti del corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61)
- **Dal 2016 - presente:** Membro del Collegio di Dottorato in Food Systems (Scienze per i Sistemi Alimentari)

## 5.2 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

- **2023:** Co-organizzatrice e relatrice del seminario di orientamento “Ruolo degli alimenti per la salute dell’uomo e il futuro del pianeta” durante l’Open Day di Ateneo (19 maggio 2023)
- **2023:** Relatrice del seminario di orientamento “Indovina chi? Conosciamo gli alimenti” all’interno delle attività di orientamento PNRR ex DM 934/2022 – CUP G81I22000670006 (18 aprile 2023)
- **2023:** Partecipante della proposta di orientamento PNRR Food planet – Pianeta alimentare
- **Dal 2020 - presente:** Presentazione dei Corsi di Laurea Triennali in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie della Ristorazione durante la Virtual Open Week di Ateneo (giugno 2020, febbraio 2021, maggio 2021)

## 5.3 INCARICHI PRESSO ALTRI ATENEI

- **Dal 2023 – presente :** Membro del Plant Protein Innovation Center, Minnesota (USA)
- **Dal 2016 - presente:** Adjunct Professor presso il Department of Food Science and Nutrition dell’Università del Minnesota (USA)
- **Dal 2014 al 2016:** Membro del Collegio Didattico del corso di laurea in Food Science and Technology dell’Università del Minnesota (USA)

## 5.4 INCARICHI PRESSO SOCIETÀ SCIENTIFICHE ED ENTI

- **Dal 2022 - presente:** Membro del Comitato Direttivo dell’Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC)
- **Dal 2021 - presente:** Co-Direttore Tecnico dell’International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
- **Dal 2019 - presente:** Membro dell’Approved Methods Technical Committees per Pasta Products Analysis della Cereals & Grains Association
- **Dal 2019 - presente:** Membro della commissione tecnica UNI GL22 - SC 01 “Cereali e derivati” dell’Ente Italiano di Normazione (UNI)
- **2020-2021:** Past Chair della Protein Division dell’International American Association of Cereal Chemists (AACCI)
- **2019-2020:** Chair della Protein Division dell’International American Association of Cereal Chemists (AACCI)
- **2018-2019:** Vice-chair della Protein Division dell’AACCI
- **2017-2018:** Secretary-Treasurer della Protein Division dell’AACCI
- **2017-2019:** Membro della AACCI Scientific Advisory Panel  
*“The Panel is responsible for identifying and monitoring scientific and public interest issues facing cereal and cereal-related industries worldwide and making recommendations to strengthen the scientific stature of the Association”*
- **2016-2019:** Membro della AACCI Foundation Board  
*“The purpose of the Foundation is to support a scholarship program for the Association and any other special activities that meet the Association objectives, but which are outside the normal operating budget”*
- **2014-2015:** Membro della AACCI New Professionals of AACC International Webinar Committee

## 5.5 PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Membro delle seguenti società scientifiche: Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SiSTAI), Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei cereali (AISTEC), Institute of Food Technologists (IFT), Cereals & Grains Association, International Association for Cereal Science and Technology (ICC).

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

### 5.6.1 Valutatore esterno di tesi di dottorato

- Valutatore esterno della tesi di dottorato "Evaluation of the influence of technological treatments on bioactive compounds in vegetable foods". PhD Program in Agriculture Technology and Biotechnology (XXXIV ciclo) dell'Università degli Studi del Molise (2022)
- Valutatore esterno della tesi di dottorato "Innovative processing plants: Technological and Nutritional quality of unrefined durum wheat air-classified fractions". PhD Program in Plant And Animal Production Sciences (XXXIV ciclo) dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo (2022)
- Valutatore esterno della tesi di dottorato "Gluten-free food system: screening of polyphenols and their bioaccessibility through in vitro gastrointestinal processes and metabolomics-based studies". PhD Program in Agro-Food System (XXXI ciclo) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore of Piacenza (2018)
- Valutatore esterno della proposta del progetto di dottorato "Gluten free biscuits formulations with unconventional flours and bioactive ingredients". PhD Program in Agricultural, Forest and Food Sciences - Curriculum: Food Science and Engineering dell'Università degli Studi della Basilicata (2018)
- Valutatore esterno della tesi di dottorato "The ability of ovine whey powder to improve quality of Sardinian bakery products". PhD Program in Agricultural Sciences (XXIX ciclo) dell'Università degli Studi di Sassari (2017)
- Valutatore esterno della tesi di dottorato "Integrated strategies to improve the quality of wheat end-products: optimization of processes and development of functional food". PhD Program in Agricultural, Food and Environmental Sciences (XXX ciclo) dell'Università degli Studi di Palermo (2017)

### 5.6.2 Partecipazione a commissioni per esami di ammissione o finali di dottorato

- Membro della commissione per l'esame finale di dottorato di Maria Santamaria Arnal (titolo tesi: "Starch-based matrices: viscoelastic behavior and their effect on starch digestibility by using different methodologies") dell'Università di Valencia, Spagna (2023)
- Membro della commissione per l'esame di ammissione al dottorato di Jana van Rooyen (Titolo progetto "Starch chemistry, structure, and functionality in dry heat-treated wheat") della Stellenbosch University, Sud Africa (2022)
- Membro della commissione per l'esame finale di dottorato in Sustainable Management of Agricultural, Forestry and Food Resources curriculum Food Science and Technology (XXXIII ciclo) dell'Università degli Studi di Firenze (2021)
- Membro della commissione esaminatrice per l'ammissione nell'anno accademico 2020/2021 (XXXVI ciclo) al corso di Dottorato di Ricerca in Food Systems dell'Università degli Studi di Milano (2020)
- Membro della commissione per l'esame finale di dottorato in Food Sciences (XXXI ciclo) dell'Università degli Studi di Parma (2019)

- Membro della commissione per l'esame finale di dottorato di Christoph Silow (titolo tesi: "Fundamental studies on the reduction of fat and salt in laminated doughs", PhD in Food Science and Technology dell'Università di Cork, Irlanda (2018)
- Membro della commissione per l'esame finale di dottorato di Angela Dura (titolo tesi: "Effect of enzymatic treatments on carbohydrate matrices towards healthy gluten-free food applications" della Universitat Politècnica de València, Spagna (2016)

### 5.6.3 Partecipazione a commissioni per assegnazione di premi

- Dal 2013 al 2019: Membro della Texture Technologies Quality Research Award Committee dell'AACCI
- La Prof.ssa Marti è stata inoltre membro di commissioni per l'attribuzione di una borsa Post-Doc presso la KU Leuven (nel 2018), un assegno di tipo A (nel 2021), diversi assegni di tipo B, borse Giovani Promettenti e borse Erasmus Traineeship presso il DeFENS.

## 6. ATTIVITÀ DI TERZA MISSIONE

### 6.1 Attività di divulgazione scientifica

- **2023, 2018 e 2016:** Attività di divulgazione sulla produzione di alimenti a base di farina di castagne presso l'Associazione Castanicoltori del Monte Misma (Bergamo)
- **2023:** Partecipazione come relatore al convegno "Il pane del futuro: origine e attualità della raccolta dei pani del mondo" nell'ambito degli eventi in anticipazione del CEREALIA Festival. Contributo: "Il processo di panificazione: ritorno al futuro?", 16 Giugno 2023, Sant'Angelo Lodigiano (LO)
- **2022:** Partecipazione come relatore all'evento conclusivo del progetto "MIND FoodS Hub – Concept innovativo per l'eco-intensificazione delle produzioni agrarie e per la promozione di modelli alimentari per la salute e la longevità dell'uomo attraverso la creazione in MIND di un Food System digital Hub". Titolo intervento: "Case-study sui processi innovativi per lo sviluppo di nuovi alimenti", 14 Ottobre 2022, Milano
- **2022:** Partecipazione come relatore al Pastaria Festival, evento dedicato alle industrie del settore della pasta. Contributo: "Pasta di legumi: innovazione dal passato", 30 Settembre 2022, Parma
- **2019:** Partecipazione come relatore al Pastaria Festival, evento dedicato alle industrie del settore della pasta. Contributo: "Pasta secca precotta e surgelata: comportamento in cottura e qualità sensoriale", 27 Settembre 2019, Parma
- **2018:** Partecipazione al MEETme TONIGHT - Faccia a faccia con la ricerca, Università degli Studi di Milano, 28- 29 Settembre 2018, Milano
- **2018:** Partecipazione al Rice Days Unimi 2018, Dipartimento di Bioscienze - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano, 10-11 Luglio 2018, Milano
- **2018:** Partecipazione come relatore al Pastaria Festival, evento dedicato alle industrie del settore della pasta. Contributo: "Quando la tradizione incontra l'innovazione: il caso della pasta secca", 20 Settembre 2018, Parma
- **2017:** Partecipazione come relatore al Pastaria Festival, evento dedicato alle industrie del settore della pasta. Contributo: "Materie prime per pasta secca e metodi di Valutazione della qualità tecnologica", 29 Settembre 2017, Parma
- **2015:** Membro del gruppo di lavoro per la progettazione del cluster "Cereali e Tuberi" in occasione di Expo 2015

## 6.2 Attività di formazione professionale continua in qualità di Docente

- **2023:** Corso di formazione “Cereali & Co.”, organizzato dall’Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA), 20 Giugno 2023, on line, 5 ore
- **2023:** Corso di formazione per i dipendenti Fava su “Materie prime per la produzione di pasta secca”, Cento (FE), 15-16 Maggio 2023, 10 ore
- **2023:** Seminario su “I principali componenti dei cereali: carboidrati e proteine” (3 ore) all’interno del corso di formazione “Tecnologie dei prodotti da forno” (36 ore totali) organizzato da CAST Alimenti, 29-30 Maggio 2023, on line
- **2021-2022:** Corso “Tecnico superiore specializzato nell’innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione” Bando Regione Lombardia “ITS 2020 -2021” - ID Corso 20303 – ID II Annualità 31435. Docente per il modulo “Tecnologie innovative e sostenibili”, 4 ore
- **2022:** Seminario su “La germinazione: l’altro lato della medaglia” (1 ora) all’interno del workshop “Nuove strategie di progettazione e formulazione dei prodotti da forno” (3 ore totali) organizzato da Food Hub Academy, on line
- **2020:** Corso di formazione per aziende su “Valutazione della qualità della materia prima per la produzione di pasta secca” organizzato dal Centro de tecnologia de alimentos e bebidas – CETABA su, 10-13 Novembre 2020, on line, 6 ore
- **2020-2021:** Corso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) “La filiera dei prodotti da forno: tecniche di produzione e valorizzazione” realizzato nell’ambito delle iniziative promosse dal POR FSE 2014-2020-BANDO 9823 - IFTS ANNO 2020/2021 ID PROGETTO 2320419. Docente per il modulo “Il settore dei prodotti da forno: nuove tendenze”, 16 ore
- **2019-2020:** Corso “Tecnico superiore specializzato nell’innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione” Bando Regione Lombardia “ITS 2017-2018” - ID Progetto 757386 – ID CORSO 223928. Docente per il modulo “Tecnologie innovative e sostenibili”, 4 ore.
- **2019:** Corso di formazione per aziende su “La pasta: dalla materia prima al prodotto finito” organizzato dal Centro de tecnologia de alimentos e bebidas – CETABA, 11-13 Novembre 2019, Curitiba, Brasile, 10 ore
- **2019:** Corso di formazione per i dipendenti Fava su “Indici di qualità della semola e della pasta secca”, Cento (FE), 8 Marzo e 18 Maggio 2019, 4 ore
- **2019:** Giornata di formazione per i dipendenti Soremartec su “Il mondo delle farine: approcci convenzionali ed innovativi per la caratterizzazione degli sfarinati di frumento con e senza glutine”, Alba, 07 Ottobre 2019, 4 ore
- **2018:** Corso di formazione per aziende su “La pasta: dalla materia prima al prodotto finito” organizzato dal Centro de tecnologia de alimentos e bebidas – CETABA, 11-13 Novembre 2018, Passo Fundo, Brasile, 10 ore
- **2017:** Giornata di formazione per i dipendenti Soremartec su “Caratterizzazione degli sfarinati di frumento tenero”, Alba, 20 Aprile 2017, 4 ore
- **2017:** Giornata di formazione per i dipendenti Pastificio Novella su “Caratterizzazione reologica degli sfarinati di frumento per la produzione di pasta fresca”, nell’ambito del progetto di formazione 20160122NZAZ13202- Aspetti di qualità, tecnologia e sicurezza alimentare della pasta fresca Ed. 2, Sori (GE), 06 Giugno 2017, 2 ore

## 6.3 Pubblicazioni scientifiche per pubblico non accademico

- Bresciani, A., **Marti, A.** (2023). La produzione di pasta di legumi. *Pasta&Pastai*, 193, 1-18.

- Bresciani, A., Pagani, M.A., **Marti, A.** (2022). Pasta di legumi: innovazione dal passato. *Pastaria*, 3, 53-63.
- Pagani, M.A., **Marti, A.** (2022). Struttura e qualità della pasta di semola. *Pasta&Pastai*, 188, 1-18.
- Bresciani, A., Chiodaroli, G., Wiertz, J., Loens, M., **Marti A.** (2022). Estrusione di legumi per la produzione di analoghi della carne. *Tecnica Molitoria*, 74, 25-34.
- Bresciani, A., Chiesa, G., Dossi, E., Baroffio, S., **Marti, A.** (2021). I legumi: materie prime versatili per la produzione di pane e pasta. *Tecnica Molitoria*, 8, 19-29.
- Pagani, M.A., **Marti, A.** (2021). I frumenti antichi in pastificazione. *Pastaria*, 5, 17-36.
- Cardone, G., Pagani, M.A., **Marti, A.** (2021). Innovazione dal passato: la germinazione del frumento. *Tecnica Molitoria*, 2, 27-36.
- Cardone, G., Pagani, M.A., Giordano, D., Pasqualone, A., Casiraghi, M.C., Erba, D., Tomatis, S., Blandino, M., **Marti, A.** (2021). Macinazione a pietra e macinazione a cilindri a confronto: focus sulle caratteristiche delle farine integrali e del pane. *Tecnica Molitoria*, 72, 51-70.
- Pagani, M.A., **Marti, A.** (2020). La pasta integrale: “braccio di ferro” tra materia prima e processo. *Pastaria*, 4, 11-30.
- Cardone, G., Vazzola, M., **Marti, A.** (2018). Previsione dei principali indici di qualità della farina di frumento tenero. *Tecnica Molitoria*, 11, 1096-1106.
- Pagani, M.A., **Marti, A.** (2018). Materie prime per pasta secca e metodi di valutazione della qualità tecnologica. *Pastaria*, 1, 33-47.
- Cardone, G., Pagani, M.A., **Marti, A.** (2017). Il frumento germinato come alternativa al malto per migliorare la qualità panificatoria delle farine. *Tecnica Molitoria*, 68, 698-706.
- Alfieri, M., **Marti, A.**, Pagani, M.A., Cabassi, G., Habyarimana, E., Redaelli, R. (2017). Capacità antiossidante della cariosside in linee di sorgo. *Tecnica Molitoria*, 68, 612-621.
- **Marti, A.**, Cattaneo, S., Masotti, F., Pagani, M.A. (2016). Indagine sul danno termico della pasta integrale presente sul mercato Italiano. *Tecnica Molitoria*, 67, 918-925.
- **Marti, A.**, D’Egidio M.G., Cecchini, C., Dreisoerner, J., Seetharaman, K., Pagani, M.A. (2015). Relazione tra consistenza della pasta di semola di grano duro dopo cottura ed elasticità dell’impasto: nuova applicazione del Glutografo. *Tecnica Molitoria*, 66, 170-177.
- **Marti, A.**, Bottega, G., Patacca, C., Pagani, M.A. (2013). Indagine sul danno termico della pasta secca e sue relazioni con le caratteristiche della materia prima e delle condizioni di processo. *Tecnica Molitoria*, 64, 286-295.
- **Marti, A.**, Dreisoerner, J., Pagani, M.A. (2013). Caratterizzazione di farine di frumento tenero mediante Glutopeak. *Tecnica Molitoria*, 64, 1088-1092.
- **Marti, A.**, Bonomi, F., D’Egidio, M.G., Iametti, S., Marengo, M., Ragg, E.M., Pagani, M.A. (2013). Caratterizzazione strutturale e suo ruolo nella definizione della qualità della pasta. *Tecnica Molitoria*, 64, 574-585.
- **Marti, A.**, Caramanico, R., Bottega, G., Pagani, M.A. (2012). Influenza dei trattamenti termici sulla materia prima nella produzione di pasta gluten-free di riso. *Tecnica Molitoria*, 63, 1018-1026.
- Bottega, G., **Marti, A.**, Caramanico, R., Pagani, M.A. (2011). La decorticazione? Anche per il frumento tenero. *Molini d’Italia*, 77-89.
- Bottega, G., Caramanico, R., Mariotti, M., **Marti, A.**, Pagani, M.A. (2010). Prodotti ottenuti dalla decorticazione industriale del frumento tenero. *Tecnica Molitoria*, 61, 962-967.
- Bottega, G., Cecchini, R., D’Egidio, M.G., **Marti, A.**, Pagani, M.A. (2009). Debranning process to improve quality and safety of wheat and wheat products. *Tecnica Molitoria International*, 60, 67-78.

## Allegato 1: Attività di relatore

### Elaborati di laurea (n=23)

- 1) Classificazione ad aria di sfarinati di legumi e loro impiego in pastificazione. Matricola: 965359; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); in corso
- 2) Proprietà reologiche di miscele di frumento arricchite in avena e grano saraceno germinati. Matricola: 965611; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); in corso
- 3) Produzione di pane artigianale su scala industriale: aspetti critici e potenzialità. Matricola: 906464; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) presso l'Università degli Studi di Milano; a.a. 2019-2020
- 4) Indagine bibliografica sull'utilizzo di proteine di origine vegetale in sostituzione delle proteine animali. Matricola: 906941; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2019-2020
- 5) Case history Zini: produzione di pasta ripiena vegana. Matricola: 906460; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2019-2020. *Tirocinio esterno*
- 6) Il ruolo del sale in panificazione e potenziali strategie per la sua riduzione. Matricola: 927953; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2020-2021
- 7) Relazione tra condizioni di processo e qualità in cottura della pasta di semola. Matricola: 890605; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2018-2019
- 8) Effetto di differenti trattamenti termici sulle caratteristiche della pasta da mais bianco. Matricola: 891923; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2018-2019
- 9) Qualità in cottura di pasta precotta e surgelata con e senza glutine. Matricola: 892437; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2018-2019
- 10) Attitudine alla panificazione di sfarinati integrali di frumento ottenuti con diverse tecnologie di macinazione. Matricola: 890474; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2018-2019
- 11) Influenza delle condizioni di processo sulle caratteristiche della pasta secca. Matricola: 892697; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2018-2019
- 12) Attitudine alla panificazione a base farro di ceppi microbici di nuovo isolamento. Matricola: 889810; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2018-2019
- 13) Tecnologie di produzione di pasta di mais ad alto amilosio. Matricola: 892598; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2018-2019
- 14) Analisi strutturale del pan di spagna mediante texture analyser. Matricola: 889922; corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (L-26); a.a. 2018-2019. *Tirocinio esterno*
- 15) Pasta da amilomais: confronto tra diverse tecnologie di produzione. Matricola: 869892; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2017-2018
- 16) Attitudine pastificatoria di fumetto e fioretto di mais a diverso contenuto di amilosio. Matricola: 870982; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2017-2018
- 17) Valutazione delle proprietà di aggregazione del glutine di varietà di frumento duro. Matricola: 855885; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (L-25); a.a. 2017-2018
- 18) Effetti del processo di germinazione sulle caratteristiche fisiche dei semi di quinoa. Matricola: 837418; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2016-2017
- 19) Effetto della germinazione sulle proprietà chimico-fisiche della farina di quinoa. Matricola: 855405; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2016-2017
- 20) Effetto della germinazione sulle proprietà reologiche della farina di frumento. Matricola: 858917; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2016-2017
- 21) Proprietà di aggregazione del glutine di sfarinati di frumento panificabile; Matricola: 855212; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2016-2017
- 22) Utilizzo di psyllium in formulazioni gluten-free: confronto con alcuni idrocolloidi. Matricola: 816112; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2015-2016
- 23) Proprietà reologiche e attitudine alla panificazione della farina da grano tenero germinato. Matricola: 824690; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26); a.a. 2015-2016

**Tesi di laurea magistrale (n = 52)**

- 1) Proprietà reologiche di impasti di frumento arricchiti in grano saraceno germinato. Matricola: 983043; corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61); *in corso*
- 2) Proprietà reologiche di impasti di frumento arricchiti in avena germinata. Matricola: 987309; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); *in corso*
- 3) Valorizzazione di sottoprodotti della filiera ortofrutticola nella produzione di nuovi prodotti. Matricola: 83350; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); *in corso; tesi Erasmus*
- 4) Analoghi della carne: formulazione e condizioni di processo. Matricola: 910709; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); *in corso*
- 5) Sviluppo di burger vegetali. Matricola: 989405; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); *in corso; tesi esterna*
- 6) Caratterizzazione di varietà di frumento duro coltivate in condizione di stress idrico e salino. Matricola: 05486A; corso di laurea in Biotechnology for the Bioeconomy (LM-7); *in corso; tesi esterna*
- 7) Arricchimento di pane gluten-free con farina di ceci termotrattata. Matricola: 983370; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2022-2023
- 8) Sprouted chickpeas for bread making: does the particle size matter? Matricola: 966813; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2021-2022
- 9) Valorizzazione della farina di castagne per lo sviluppo di prodotti gluten-free. Matricola: 921038; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2021-2022
- 10) Investigating the relationship between constituents and foaming properties of non-alcoholic and low alcohol beers (nablabs). Matricola: 982641; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2021-2022. *Tesi Erasmus*
- 11) Development of a frozen pizza: from raw material selection to prototype. Matricola: 969308; corso di laurea in Biotechnology for the Bioeconomy (LM-7); a.a. 2021-2022. *Tesi esterna all'estero*
- 12) The impact of malting on thermal properties of barley starch with a focus on kilning. Matricola: 960692; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2020-2021. *Tesi Erasmus*
- 13) The functional and viscometric properties of bread wheat flour and spirulina platensis powder binary blends. Matricola: 960666; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2020-2021. *Tesi Erasmus*
- 14) Influence of ohmic heating on starch gelatinization, gluten-free baking and rheological properties. Matricola: 939008; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2019-2020. *Tesi Erasmus*
- 15) Indagine bibliografica sull'impiego del GlutoPeak per la valutazione delle proprietà di aggregazione del glutine 920431; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2019-2020
- 16) *Saccharomyces cerevisiae* invertase activity: temperature dependency, variability and role in the context of bread dough fermentation. Matricola: 939208; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2019-2020. *Tesi Erasmus*
- 17) Indagine bibliografica sulla pasta fresca: formulazione, processo produttivo e caratteristiche del prodotto finito. Matricola: 939921; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2019-2020
- 18) Sviluppo di nuovo prodotto bakery gluten-free. Esperienza presso l'azienda Farma co. S.r.l. Matricola: 933082; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2019-2020. *Tesi esterna*
- 19) Pasta da materie prime non convenzionali: indagine bibliografica sulla relazione tra materia prima, processo e qualità del prodotto finito. Matricola: 902219; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2019-2020
- 20) Formulazione, produzione e caratterizzazione di pasta gluten-free a base di legumi. Matricola: 940168; corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61); a.a. 2019-2020. *Tesi esterna*
- 21) Impact of conventional and microwave dry thermal process on disinfestation and functionality of wheat flour. Matricola: 914357; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi Erasmus*
- 22) The use of different additives in industrial bread to mitigate the negative effects of the freeze/thaw cycles. Matricola: 921026; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi Erasmus*

- 23) Pasta di legumi: ruolo della materia prima ed effetto del processo produttivo. Matricola: 919725; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi vincitrice del Premio Pastaria per le due migliori tesi inerenti il settore della pasta (2020).*
- 24) Application possibilities for the new Brabender ViscoQuick. Matricola: 919814; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi svolta presso azienda estera*
- 25) High-moisture extrusion of a faba bean protein concentrate: effect on physicochemical properties and in-vitro protein digestibility. Matricola: 920687; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi Erasmus*
- 26) Danno da ozono e frumento duro: possibili interventi di mitigazione e loro effetti sulla qualità nutrizionale e reologica. Matricola: 920275; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi esterna*
- 27) Effetto delle condizioni di impastamento sulle caratteristiche dell'impasto e del pane. Matricola:917345; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019
- 28) Sustainable strategies to add value to broccoli stalks: a preliminary investigation on quality and drying kinetics. Matricola: 904585; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi Erasmus*
- 29) Impiego di cereali, pseudo-cereali e legumi germinati in pastificazione. Matricola: 920294; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi vincitrice del Premio Pastaria per le due migliori tesi inerenti il settore della pasta (2020).*
- 30) Effetto del processo di parboilizzazione sulle caratteristiche del frumento duro. Matricola: 918948; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi esterna*
- 31) Valutazione delle proprietà di aggregazione del glutine attraverso l'utilizzo del GlutoPeak. Matricola: 921140; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019
- 32) Snacks di riso: relazione tra materia prima e caratteristiche del prodotto finito. Matricola: 921003; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019
- 33) Impiego di legumi per la produzione di snack. Matricola: 914359; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019
- 34) Soluble phenolics and tannins content, antioxidant capacity, photoluminescence and microstructure of dehydrated persimmon at three ripening states. Matricola: 921100; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi Erasmus*
- 35) Influenza delle condizioni d'impastamento sulle caratteristiche dell'impasto e del pane. Matricola: 919800; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019
- 36) Impiego di sfarinati di legumi per la produzione di pane senza glutine. Matricola: 921178; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2018-2019. *Tesi esterna*
- 37) Caratterizzazione di snack estrusi a base di sfarinati di mais fioretto e fumetto a diverso contenuto di amilosio. Matricola: 902383; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2017-2018
- 38) Effetto del trattamento termico sulle caratteristiche chimico-fisiche di sfarinati di legumi utilizzati per la produzione di pasta gluten-free. Matricola: 886613; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2017-2018
- 39) Effetto della tipologia di macinazione sull'attitudine alla panificazione di sfarinati integrali di frumento tenero. Matricola: 901799; corso di laurea in Scienze Agrarie (LM-69); a.a. 2017-2018
- 40) Effetti del processo di germinazione sull'attitudine panificatoria del grano duro (*Triticum durum*). Matricola: 902226; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2017-2018
- 41) Effetto della tipologia di impastatrice sulle proprietà reologiche di impasti di frumento e sulle caratteristiche del pane. Matricola: 901439; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2017-2018
- 42) Effect of germination on quality-related proteins in common and durum wheat. Matricola: 902369; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2017-2018. *Tesi Erasmus*
- 43) Characterization of semolina samples from different durum wheat varieties and correlation to pasta cooking quality. Matricola: 902218; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2017-2018
- 44) Structural and sensory characterization of filling creams based on hydrocolloid emulsions. Matricola: 867646; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2016-2017. *Tesi Erasmus*
- 45) Impact of selected process parameters on the crust quality attributes of crispy-rolls bread. Matricola: 884157; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2016-2017. *Tesi Erasmus*

- 46) Monitoraggio del processo di germinazione del frumento tenero mediante approccio non convenzionali: Matricola: 884749; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2016-2017. *Progetto vincitore del 2017 Student Research Leadership Program dell'American Accociation of Cereal Chemists*
- 47) Effetto della germinazione sulle caratteristiche nutrizionali della quinoa e sulle proprietà dell'amido. Matricola: 877880; corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61); a.a. 2016-2017
- 48) Production and characterization of gluten-free fresh pasta from different proso millet varieties. Matricola: 881249; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2015-2016. *Vincitore bando tesi all'estero*
- 49) Indagine delle proprietà termo-meccaniche, fisiche e strutturali di sistemi modello per un prodotto da forno dolce: effetto di xilitolo e frutto-oligosaccaridi in sostituzione del saccarosio. Matricola: 865626; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2015-2016. *Tesi svolta presso istituto estero*
- 50) Trattamenti biotecnologici del frumento tenero: valutazione delle proprietà reologiche di impasti arricchiti in crusca. Matricola: 865025; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2015-2016
- 51) Effetto delle pratiche di concimazione del frumento sulle proprietà di aggregazione del glutine. Matricola: 856474; corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); a.a. 2015-2016
- 52) Pigmented Heirloom Beans: Quality Characteristics Before and After Cooking. Student: Lisa Garretson; Master degree in Food Science; June 2016; University of Minnesota

## Allegato 2: Pubblicazioni

### Articoli e reviews (peer-reviewed) (n= 113); \* Corresponding author

1. Andreani, G., Sogari, G., **Marti, A.**, Froidi, F., Dagevos, H., & Martini, D. (2023). Plant-based meat alternatives: Technological, nutritional, environmental, market, and social challenges and opportunities. *Nutrients*, 15(2), 452. <https://doi.org/10.3390/nu15020452>. IF = 5.9; Q1 (NUTRITION & DIETETICS)
2. Bresciani, A., Vanara, F., Pagliarini, E., Locatelli, M., Proserpio, C., Travaglia, F., Blandino, M., & **Marti, A.\*** (2023). Effect of enrichment of rice snacks with pulse seed coats on phenolic compound content, product features and consumer hedonic response. *Food Chemistry*, 398, 133936. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133936>. IF = 8.8; Q1
3. Blandino, M., Bresciani, A., Locatelli, M., Loscalzo, M., Travaglia, F., Vanara, F., & **Marti, A.\*** (2023). Pulse type and extrusion conditions affect phenolic profile and physical properties of extruded products. *Food Chemistry*, 403, 134369. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134369>. IF = 8.8; Q1
4. Bresciani, A., Giuberti, G., Cervini, M., & **Marti, A.\*** (2023). Using pre-gelatinised red lentils in pasta production: connecting starch features and pasta cooking behaviour. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(4), 1803-1809. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16312>. IF = 3.3; Q2
5. Emide, D., Magni, C., Saitta, F., Cardone, G., Botticella, E., Fessas, D., Iametti, S., Lafiandra, D., Sestili, F., **Marti, A.**, & Barbiroli, A. (2023). Molecular insights into the role of amylose/amylopectin ratio on gluten protein organization. *Food Chemistry*, 404, 134675. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134675>. IF = 8.8; Q1
6. Borgonovi, S. M., Chiarello, E., Pasini, F., Picone, G., Marzocchi, S., Capozzi, F., Bordononi, A., Barbiroli, A., **Marti, A.**, Iametti, S., & Di Nunzio, M. (2023). Effect of sprouting on biomolecular and antioxidant features of common buckwheat (*Fagopyrum esculentum*). *Foods*, 12(10), 2047. <https://doi.org/10.3390/foods12102047>. IF = 5.2; Q1
7. Nitride, C., Vegarud, G. E., Comi, I., Devold, T. G., Røseth, A., **Marti, A.**, Iametti, S., Mamone, G., Picariello, G., Alfieri, F., Nicolai, M.A., Mills, C., & Ferranti, P. (2022). Effect of sprouting on the proteome of chickpea flour and on its digestibility by ex vivo gastro-duodenal digestion complemented with jejunal brush border membrane enzymes. *Food Research International*, 154, 111012. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111012>. IF = 8.1; Q1
8. Rabitti, N. S., Appiani, M., **Marti, A.**, Buratti, S., Benedetti, S., Chiodaroli, G., Proserpio, C., & Laureati, M. (2022). Valorization of common (*Fagopyrum esculentum* Moench.) and Tartary (*Fagopyrum tataricum* Gaertn.) buckwheat in gluten-free polenta samples: Chemical-physical and sensory characterization. *Foods*, 11(21), 3442. <https://doi.org/10.3390/foods11213442>. IF = 5.2; Q1
9. Buratti, S., Giovanelli, G., Benedetti, S., & **Marti, A.** (2022). Impact of gelatinization on common (*Fagopyrum esculentum*) and Tartary (*Fagopyrum tataricum*) buckwheat: Effect on taste and flavor assessed by e-senses in relation to phenolic compounds. *European Food Research and Technology*, 248(10), 2521-2530. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04066-z>. IF = 3.3; Q2
10. Marchini, M., **Marti, A.**, Tuccio, M. G., Bocchi, E., & Carini, E. (2022). Technological functionality of composite flours from sorghum, tapioca and cowpea. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 4736-4743. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15471>. IF = 3.3; Q2
11. Picchi, V., Calzone, A., Gobbi, S., Paccani, S., Lo Scalzo, R., **Marti, A.**, & Faoro, F. (2022). Oxidative stress mitigation by chitosan nanoparticles in durum wheat also affects phytochemicals and technological quality of bran and semolina. *Plants*, 11(15), 2021. <https://doi.org/10.3390/plants11152021>. IF = 4.5; Q1 (PLANT SCIENCES)
12. Bresciani, A., Erba, D., Casiraghi, M.C., Iametti, S., **Marti, A.\***, Barbiroli, A. (2022). Pasta from red lentils (*Lens culinaris*): effect of pasta-making process on starch and protein features, and cooking behavior. *Foods* 2022, 11(24), 4040. <https://doi.org/10.3390/foods11244040>. IF = 5.2; Q1
13. Visioli, G., Lauro, M., Morari, F., Longo, M., Bresciani, A., Pagani, M.A., **Marti, A.**, Pasini, G. (2022). Protein maps for durum wheat precision harvest and pasta production. *Plants*, 11 (22), 3149. <https://doi.org/10.3390/plants11223149>. IF = 4.5; Q1 (PLANT SCIENCES)
14. Colombo, F., Franguelli, N., Licheri, G., Ghidoli, M., Cassani, E., Castelli, L., Pasquali, M., Bresciani, A., **Marti, A.**, Dell'Anno, M., Rossi, L., De Negri, I., Landoni, M., Pilu, R. (2022). Agriculture in marginal areas: reintroduction of rye and wheat varieties for breadmaking in the Antrona Valley. *Agronomy*, 12 (7), 1695. <https://doi.org/10.3390/agronomy12071695>. IF = 3.7; Q1 (AGRONOMY)

15. Bresciani, A., Cardone, G., Jucker, C., Savoldelli, S., **Marti, A.\*** (2022). Technological performance of cricket powder (*Acheta domestica* L.) in wheat-based formulations. *Insects*, 13 (6) 546. <https://doi.org/10.3390/insects13060546>. IF = 3.0; Q1 (ENTOMOLOGY)
16. Bresciani, A., Vaglia, V., Saitta, F., Fessas, D., Casiraghi, M.C., Erba, D., Pagani, M.A., Lee, J.Y., Kang, J.W., Ko, J.-M., Bocchi, S., Cho, J.H., **Marti, A.\*** (2022). High-amylose and Tongil type Korean rice varieties: physical properties, cooking behaviour and starch digestibility. *Food Science and Biotechnology*, 31 (6), 681-690. <https://doi.org/10.1007/s10068-022-01075-2>. IF = 2.9; Q3
17. Bresciani, A., Iametti, S., Emide, D., **Marti, A.\***, Barbiroli, A. (2022). Molecular features and cooking behavior of pasta from pulses. *Cereal Chemistry*, 99 (2), 270-274. <https://doi.org/10.1002/cche.10490>. IF = 2.4; Q3
18. Bresciani, A., Emide, D., Saitta, F., Fessas, D., Iametti, S., Barbiroli, A., **Marti, A.** (2022). Impact of thermal treatment on the starch-protein interplay in red lentils: connecting molecular features and rheological properties. *Molecules*, 27 (4), 1266. <https://doi.org/10.3390/molecules27041266>. IF = 4.6; Q2 (CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY)
19. Bresciani, A., Pagani, M.A., **Marti, A.\*** (2022). Pasta-making process: a narrative review on the relation between process variables and pasta quality. *Foods*, 11 (3), 256. <https://doi.org/10.3390/foods11030256>. IF = 5.2; Q1
20. Blandino, M., Bresciani, A., Loscalzo, M., Vanara, F., **Marti, A.\*** (2022). Extruded snacks from pigmented rice: Phenolic profile and physical properties. *Journal of Cereal Science*, 103, 103347. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2021.103347>. IF = 3.8; Q2
21. Cardone, G., Rumler, R., Speranza, S., **Marti, A.\***, & Schönlechner, R. (2021). Sprouting time affects sorghum (*Sorghum bicolor* [L.] Moench) functionality and bread-baking performance. *Foods*, 10(10), 2285. <https://doi.org/10.3390/foods10102285>. IF = 5.561; Q1
22. Suárez-Estrella, D., Borgonovo, G., Buratti, S., Ferranti, P., Accardo, F., Pagani, M. A., & **Marti, A.\*** (2021). Sprouting of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.): Effect on saponin content and relation to the taste and astringency assessed by electronic tongue. *LWT- Food Science and Technology*, 144, 111234. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111234>. IF = 6.056; Q1
23. Mohammadi, F., **Marti, A.**, Nayebezhadeh, K., Hosseini, S. M., Tajdar-Oranj, B., & Jazaeri, S. (2021). Effect of washing, soaking and pH in combination with ultrasound on enzymatic rancidity, phytic acid, heavy metals and coliforms of rice bran. *Food Chemistry*, 334, 127583. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127583>. IF(2021) = 9.231; Q1
24. Cecchini, C., Antonucci, F., Costa, C., **Marti, A.**, & Menesatti, P. (2021). Application of near-infrared handheld spectrometers to predict semolina quality. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(1), 151-157. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10625>. IF = 4.125; Q2
25. Marchini, M., **Marti, A.**, Folli, C., Prandi, B., Ganino, T., Conte, P., Fadda, C., Mattarozzi, M., & Carini, E. (2021). Sprouting of sorghum (*Sorghum bicolor* [L.] Moench): effect of drying treatment on protein and starch features. *Foods*, 10(2), 407. <https://doi.org/10.3390/foods10020407>. IF = 5.561; Q1
26. Giuberti, G., Bresciani, A., Cervini, M., Frustace, A., & **Marti, A.** (2021). Moringa oleifera L. leaf powder as ingredient in gluten-free biscuits: nutritional and physicochemical characteristics. *European Food Research and Technology*, 247(3), 687-694. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03656-z>. IF = 3.498; Q2
27. Grassi, S., Gullì, M., Visioli, G., & **Marti, A.\*** (2021). Gluten aggregation properties as a tool for durum wheat quality assessment: A chemometric approach. *LWT- Food Science and Technology*, 142, 111048. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111048>. IF = 6.056; Q1
28. Galli, V., Venturi, M., Cardone, G., Pini, N., **Marti, A.**, Granhi, L. (2021). *In situ* dextran synthesis by *Weissella confusa* Ck15 and *Leuconostoc pseudomesenteroides* DSM 20193 and their effect on chickpea sourdough bread. *International Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15097>. IF = 3.612; Q2
29. Korcari, D., Secchiero, R., Laureati, M., **Marti, A.**, Cardone, G., Rabitti, N.S., Ricci, G., Fortina, G. (2021). Technological properties, shelf life and consumer preference of spelt-based sourdough bread using novel, selected starter cultures. *LWT- Food Science and Technology*, 151, 112097. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112097>. IF = 6.056; Q1
30. Bresciani, A., Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., & **Marti, A.\*** (2021). The effect of the amylose content and milling fractions on the physico-chemical features of co-extruded snacks from corn. *Food Chemistry*, 343, 128503. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128503>. IF = 9.231; Q1

31. Bresciani, A., Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., & **Marti, A.\*** (2021). High-amylose corn in gluten-free pasta: Strategies to deliver nutritional benefits ensuring the overall quality. *Food Chemistry*, 353, 129489. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129489>. IF = 9.231; Q1
32. Bresciani, A., Giuberti, G., Cervini, M., **Marti, A.\*** (2021). Pasta from yellow lentils: how process affects starch features and pasta quality. *Food Chemistry*, 364, 130387. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130387>. IF = 9.231; Q1
33. **Marti, A.**, & Tyl, C. (2021). Capitalizing on a double crop: Recent advances in proso millet's transition to a food crop. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(1), 819-839. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12681>. IF = 15.786; Q1
34. Tyl, C., Bresciani, A., & **Marti, A.\*** (2021). Recent progress on improving the quality of bran-enriched extruded snacks. *Foods*, 10(9), 2024. <https://doi.org/10.3390/foods10092024>. IF = 5.561; Q1
35. Cecchini, C., Bresciani, A., Menesatti, P., Pagani, M. A., & **Marti, A.\*** (2021). Assessing the rheological properties of durum wheat semolina: a review. *Foods*, 10(12), 2947. <https://doi.org/10.3390/foods10122947>. IF = 5.561; Q1
36. Tyl, C., **Marti, A.\***, & Ismail, B. P. (2020). Changes in protein structural characteristics upon processing of gluten-free millet pasta. *Food Chemistry*, 327, 127052. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127052>. IF = 7.514; Q1
37. Cardone, G., D'Incecco, P., Casiraghi, M. C., & **Marti, A.\*** (2020). Exploiting milling by-products in bread-making: the case of sprouted wheat. *Foods*, 9(3), 260. <https://doi.org/10.3390/foods9030260>. IF = 4.350; Q2
38. Cardone, G., D'Incecco, P., Pagani, M. A., & **Marti, A.\*** (2020). Sprouting improves the bread-making performance of whole wheat flour (*Triticum aestivum* L.). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(6), 2453-2459. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10264>. IF = 3.639; Q2
39. Cardone, G., Grassi, S., Scipioni, A., & **Marti, A.\*** (2020). Bread-making performance of durum wheat as affected by sprouting. *LWT- Food Science and Technology*, 134, 110021. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110021>. IF = 4.952; Q1
40. Proserpio, C., Bresciani, A., **Marti, A.**, & Pagliarini, E. (2020). Legume flour or bran: sustainable, fiber-rich ingredients for extruded snacks? *Foods*, 9(11), 1680. <https://doi.org/10.3390/foods9111680>. IF = 4.350; Q2
41. Pagani, M. A., Giordano, D., Cardone, G., Pasqualone, A., Casiraghi, M. C., Erba, D., Blandino, M., & **Marti, A.\*** (2020). Nutritional features and bread-making performance of wholewheat: does the milling system matter? *Foods*, 9(8), 1035. <https://doi.org/10.3390/foods9081035>. IF = 4.350; Q2
42. Parizad, P. A., Marengo, M., Bonomi, F., Scarafoni, A., Cecchini, C., Pagani, M. A., **Marti, A.**, & Iametti, S. (2020). Bio-functional and structural properties of pasta enriched with a debranning fraction from purple wheat. *Foods*, 9(2), 163. <https://doi.org/10.3390/foods9020163>. IF = 4.350; Q2
43. Grassi, S., **Marti, A.**, Cascella, D., Casalino, S., & Cascella, G. L. (2020). Electric drive supervisor for milling process 4.0 automation: A process analytical approach with IIoT NIR devices for common wheat. *Sensors*, 20(4), 1147. <https://doi.org/10.3390/s20041147>. IF = 3.576; Q1 (CHEMISTRY, ANALYTICAL)
44. Blandino, M., Visioli, G., Marando, S., **Marti, A.**, & Reyneri, A. (2020). Impact of late-season N fertilisation strategies on the gluten content and composition of high protein wheat grown under humid Mediterranean conditions. *Journal of Cereal Science*, 94, 102995. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2020.102995>. IF = 3.616; Q2
45. Blandino, M., Badeck, F. W., Giordano, D., **Marti, A.**, Rizza, F., Scarpino, V., & Vaccino, P. (2020). Elevated CO<sub>2</sub> Impact on common wheat (*Triticum aestivum* L.) yield, wholemeal quality, and sanitary risk. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68(39), 10574-10585. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.0c02975>. IF = 5.276; Q1
46. Di Cairano, M., Condelli, N., Caruso, M. C., **Marti, A.**, Cela, N., & Galgano, F. (2020). Functional properties and predicted glycemic index of gluten free cereal, pseudocereal and legume flours. *LWT- Food Science and Technology*, 133, 109860. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109860>. IF = 4.952; Q1
47. Hidalgo, A., Alamprese, C., **Marti, A.**, Galli, S., Terno, A. B., & 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>. IF = 4.952; Q1
48. Alfieri, M., Bresciani, A., Zanoletti, M., Pagani, M. A., **Marti, A.**, & Redaelli, R. (2020). Physical, chemical and pasting features of maize Italian inbred lines. *European Food Research and Technology*, 246(11), 2205-2214. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03565-1>. IF = 2.998; Q2

49. Suárez-Estrella, D., Bresciani, A., Iametti, S., Marengo, M., Pagani, M. A., & **Marti, A.\*** (2020). Effect of sprouting on proteins and starch in quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.). *Plant Foods for Human Nutrition*, 75(4), 635-641. <https://doi.org/10.1007/s11130-020-00864-6>. IF = 3.921; Q2
50. Suárez-Estrella, D., Cardone, G., Buratti, S., Pagani, M. A., & **Marti, A.\*** (2020). Sprouting as a pre-processing for producing quinoa-enriched bread. *Journal of Cereal Science*, 96, 103111. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2020.103111>. IF = 3.616; Q2
51. Bresciani, A., & **Marti, A.\*** (2019). Using pulses in baked products: Lights, shadows, and potential solutions. *Foods*, 8(10), 451. <https://doi.org/10.3390/foods8100451>. *Invited review*. IF = 4.092; Q1
52. Erba, D., Angelino, D., **Marti, A.**, Manini, F., Faoro, F., Morreale, F., Pellegrini, N., & Casiraghi, M. C. (2019). Effect of sprouting on nutritional quality of pulses. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 70(1), 30-40. <https://doi.org/10.1080/09637486.2018.1478393>. IF = 3.483; Q2
53. Giuberti, G., **Marti, A.**, Gallo, A., Grassi, S., & Spigno, G. (2019). Resistant starch from isolated white sorghum starch: functional and physicochemical properties and resistant starch retention after cooking. A comparative study. *Starch-Stärke*, 71(7-8), 1800194. <https://doi.org/10.1002/star.201800194>. IF = 2.226; Q2
54. Cordelino, I. G., Tyl, C., Inamdar, L., Vickers, Z., **Marti, A.\***, & Ismail, B. P. (2019). Cooking quality, digestibility, and sensory properties of proso millet pasta as impacted by amylose content and prolamin profile. *LWT - Food Science and Technology*, 99, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.09.035>. IF = 4.006; Q1
55. Malegori, C., Grassi, S., Ohm, J. B., Anderson, J., & **Marti, A.\*** (2018). GlutoPeak profile analysis for wheat classification: Skipping the refinement process. *Journal of Cereal Science*, 79, 73-79. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.09.005>. IF = 2.452; Q2
56. Caramanico, R., **Marti, A.**, Vaccino, P., Bottega, G., Cappa, C., Lucisano, M., & Pagani, M. A. (2018). Rheological properties and baking performance of new waxy lines: Strengths and weaknesses. *LWT- Food Science and Technology*, 88, 159-164. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.09.035>. IF = 3.714; Q1
57. Tyl, C., **Marti, A.\***, Hayek, J., Anderson, J., & Ismail, B. P. (2018). Effect of growing location and variety on nutritional and functional properties of proso millet (*Panicum miliaceum*) grown as a double crop. *Cereal Chemistry*, 95(2), 288-301. <https://doi.org/10.1002/cche.10028>. IF = 1.289; Q3
58. **Marti, A.\***, Cardone, G., Pagani, M. A., & Casiraghi, M. C. (2018). Flour from sprouted wheat as a new ingredient in bread-making. *LWT - Food Science and Technology*, 89, 237-243. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.10.052>. IF = 3.714; Q1
59. Garretson, L., Tyl, C., & **Marti, A.\*** (2018). Effect of processing on antioxidant activity, total phenols, and total flavonoids of pigmented heirloom beans. *Journal of Food Quality*, <https://doi.org/10.1155/2018/7836745>. IF = 1.360; Q3
60. Marengo, M., Amoah, I., Carpen, A., Benedetti, S., Zanoletti, M., Buratti, S., Lutterodt, H.E., Johnson, P.N.T., Manful, J., **Marti, A.**, Bonomi, F., & Iametti, S. (2018). Enriching gluten-free rice pasta with soybean and sweet potato flours. *Journal of Food Science and Technology*, 55(7), 2641-2648. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3185-z>. IF = 1.850; Q2
61. Quayson, E. T., **Marti, A.\***, Morris, C. F., Marengo, M., Bonomi, F., Seetharaman, K., & Iametti, S. (2018). Structural consequences of the interaction of puroindolines with gluten proteins. *Food Chemistry*, 253, 255-261. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.01.146>. IF = 5.399; Q1
62. Suárez-Estrella, D., Torri, L., Pagani, M. A., & **Marti, A.\*** (2018). Quinoa bitterness: Causes and solutions for improving product acceptability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(11), 4033-4041. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8980>. *Invited review*. IF = 2.422; Q2
63. Rahardjo, C. P., Gajadeera, C. S., Simsek, S., Annor, G., Schoenfuss, T. C., **Marti, A.\***, & Ismail, B. P. (2018). Chemical characterization, functionality, and baking quality of intermediate wheatgrass (*Thinopyrum intermedium*). *Journal of Cereal Science*, 83, 266-274. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.09.002>. IF = 2.452; Q2
64. Grassi, S., Cardone, G., Bigagnoli, D., & **Marti, A.\*** (2018). Monitoring the sprouting process of wheat by non-conventional approaches. *Journal of Cereal Science*, 83, 180-187. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.08.007>. IF = 2.452; Q2

65. **Marti, A.\***, Ragg, E. M., & Pagani, M. A. (2018). Effect of processing conditions on water mobility and cooking quality of gluten-free pasta. A Magnetic Resonance Imaging study. *Food chemistry*, 266, 17-23. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.05.057>. IF = 5.399; Q1
66. Marengo, M., Baffour, L. C., Buratti, S., Benedetti, S., Saalia, F. K., Carpen, A., Manful, J., Johnson, P.N. T., Barbiroli, A., Bonomi, F., Pagani, M.A., **Marti, A.**, & Iametti, S. (2017). Defining the overall quality of cowpea-enriched rice-based breakfast cereals. *Cereal Chemistry*, 94(1), 151-157. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-04-16-0092-FI>. IF = 1.138; Q3
67. Marengo, M., Carpen, A., Bonomi, F., Casiraghi, M. C., Meroni, E., Quaglia, L., Iametti, S., Pagani, M.A., & **Marti, A.\*** (2017). Macromolecular and micronutrient profiles of sprouted chickpeas to be used for integrating cereal-based food. *Cereal Chemistry*, 94(1), 82-88. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-04-16-0108-FI>. IF = 1.138; Q3
68. Zanoletti, M., Parizad, P. A., Lavelli, V., Cecchini, C., Menesatti, P., **Marti, A.\***, & Pagani, M. A. (2017). Debranning of purple wheat: recovery of anthocyanin-rich fractions and their use in pasta production. *LWT- Food Science and Technology*, 75, 663-669. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.10.016>. IF = 3.129; Q1
69. Garretson, L., & **Marti, A.\*** (2017). Pigmented heirloom beans: nutritional and cooking quality characteristics. *Cereal Chemistry*, 94(2), 363-368. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-04-16-0117-R>. IF = 1.138; Q3
70. **Marti, A.\***, Abbasi Parizad, P., Marengo, M., Erba, D., Pagani, M. A., & Casiraghi, M. C. (2017). In vitro starch digestibility of commercial gluten-free pasta: the role of ingredients and origin. *Journal of Food Science*, 82(4), 1012-1019. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13673>. IF = 2.018; Q2
71. Caramanico, R., Barbiroli, A., Marengo, M., Fessas, D., Bonomi, F., Lucisano, M., Pagani, M.A., Iametti, S., & **Marti, A.** (2017). Interplay between starch and proteins in waxy wheat. *Journal of Cereal Science*, 75, 198-204. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.04.008>. IF = 2.302; Q2
72. **Marti, A.**, Marengo, M., Bonomi, F., Casiraghi, M. C., Franzetti, L., Pagani, M. A., & Iametti, S. (2017). Molecular features of fermented teff flour relate to its suitability for the production of enriched gluten-free bread. *LWT- Food Science and Technology*, 78, 296-302. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.042>. IF = 3.129; Q1
73. Angelino, D., Cossu, M., **Marti, A.**, Zanoletti, M., Chiavaroli, L., Brighenti, F., Del Rio, D., & Martini, D. (2017). Bioaccessibility and bioavailability of phenolic compounds in bread: a review. *Food & Function*, 8(7), 2368-2393. <https://doi.org/10.1039/C7FO00574A>. IF = 3.289; Q1
74. **Marti, A.\***, Cardone, G., Nicolodi, A., Quaglia, L., & Pagani, M. A. (2017). Sprouted wheat as an alternative to conventional flour improvers in bread-making. *LWT-Food Science and Technology*, 80, 230-236. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.028>. IF = 3.129; Q1
75. Giuberti, G., **Marti, A.**, Fortunati, P., & Gallo, A. (2017). Gluten free rice cookies with resistant starch ingredients from modified waxy rice starches: Nutritional aspects and textural characteristics. *Journal of Cereal Science*, 76, 157-164. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.06.008>. IF = 2.302; Q2
76. Annor, G. A., Tyl, C., Marcone, M., Ragaee, S., & **Marti, A.** (2017). Why do millets have slower starch and protein digestibility than other cereals?. *Trends in Food Science & Technology*, 66, 73-83. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.05.012>. IF = 6.609; Q1
77. Abd Elmoneim, O. E., Bernhardt, R., Cardone, G., **Marti, A.**, Iametti, S., & Marengo, M. (2017). Physicochemical properties of sorghum flour are selectively modified by combined germination fermentation. *Journal of Food Science and Technology*, 54(10), 3307-3313. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2781-7>. IF = 1.797; Q2
78. Marengo, M., Barbiroli, A., Bonomi, F., Casiraghi, M. C., **Marti, A.**, Pagani, M. A., Manful, J., Graham- Acquah, S., Ragg, E., Fessas, D., Hogenboom, J.A., & Iametti, S. (2017). Macromolecular traits in the african rice *Oryza glaberrima* and in *Glaberrima/Sativa* crosses, and their relevance to processing. *Journal of Food Science*, 82(10), 2298-2305. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13853>. IF = 2.018; Q2
79. **Marti, A.\***, Cattaneo, S., Benedetti, S., Buratti, S., Abbasi Parizad, P., Masotti, F., Iametti, S., & Pagani, M. A. (2017). Characterization of whole grain pasta: integrating physical, chemical, molecular, and instrumental sensory approaches. *Journal of Food Science*, 82(11), 2583-2590. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13938>. IF = 2.018; Q2
80. Zanoletti, M., **Marti, A.**, Marengo, M., Iametti, S., Pagani, M. A., & Renzetti, S. (2017). Understanding the influence of buckwheat bran on wheat dough baking performance: Mechanistic insights from molecular and material science approaches. *Food Research International*, 102, 728-737. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.052>. IF = 3.520; Q1

81. **Marti, A.\***, Bock, J.E., Pagani, M.A., Ismail, B., Seetharaman, K. (2016). Structural characterization of proteins in wheat flour doughs enriched with intermediate wheatgrass (*Thinopyrum intermedium*) flour. *Food Chemistry*, 194, 994-1002. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.082>. IF = 4.529; Q1
82. Quayson, E.T., **Marti, A.\***, Bonomi, F., Atwell, W., Seetharaman, K. (2016). Structural modification of proteins in strong and weak dough as affected by mixing temperature. *Cereal Chemistry*, 2016, 93, 189- 195. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-06-15-0123-R>. IF = 0.978; Q3
83. Quayson, E. T., Atwell, W., Morris, C. F., & **Marti, A.\*** (2016). Empirical rheology and pasting properties of soft-textured durum wheat (*Triticum turgidum* ssp. durum) and hard-textured common wheat (*T. aestivum*). *Journal of Cereal Science*, 69, 252-258. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.03.017>. IF = 2.223; Q2
84. **Marti, A.**, Bottega, G., Franzetti, L., Morandin, F., Quaglia, L., Pagani, M.A. (2015). From wheat sourdough to gluten-free sourdough: a conventional process for producing gluten-free bread. *International Journal of Food Science and Technology*, 50, 1268-1274. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12757>. IF = 1.504; Q2
85. Iametti, S., **Marti, A.**, Pagani, M.A., Bonomi, F. (2015). Future of grain science: Italy. *Cereal Foods World*, 60, 27-31. <http://dx.doi.org/10.1094/CFW-60-1-0027>. IF = 0.889, Q3
86. Marengo M., Bonomi, F., **Marti, A.**, Pagani, M.A., Elkhalfi, E.O., Iametti, S. (2015). Molecular features of fermented and sprouted sorghum flours relate to their suitability as components of enriched gluten-free pasta. *LWT – Food Science and Technology*, 63, 511-518. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.03.070>. IF = 2.711; Q1
87. Hesso, N., Loisel, C., Chevallier, S., **Marti, A.**, Le-Bail, P., Le-Bail, A., Seetharaman, K. (2015). The role of Ingredients on thermal and rheological properties of cake batters and the impact on microcake texture. *LWT – Food Science and Technology*, 63, 1171-1178. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.04.041>. IF = 2.711; Q1
88. Hesso, N., **Marti, A.\***, Le-Bail, P., Loisel, C., Chevallier, S., Le-Bail, A., Seetharaman, K. (2015). Conformational changes of polymers in model batter systems. *Food Hydrocolloids*, 51, 101-107. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.05.010>. IF = 3.858; Q1
89. **Marti, A.**, Ulrici, A., Foca, G., Quaglia, L., Pagani, M.A. (2015). Characterization of common wheat flours (*Triticum aestivum* L.) through multivariate analysis of conventional rheological parameters and Gluten Peak Test indices. *LWT – Food Science and Technology*, 64, 95-103. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.05.029>. IF = 2.711; Q1
90. **Marti, A.\***, Augst, E., Cox, S., Koehler, P. (2015). Correlations between gluten aggregation properties defined by the GlutoPeak test and content of quality-related protein fractions of winter wheat flour. *Journal of Cereal Science*, 66, 89-95. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2015.10.010>. IF = 2.402; Q1
91. **Marti, A.\***, Qiu, X., Schoenfuss, T.C., Seetharaman, K. (2015). Characteristics of perennial wheatgrass (*Thinopyrum intermedium*) and refined wheat flour blends: impact on rheological properties. *Cereal Chemistry*, 92, 434-440. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-01-15-0017-R>. IF = 1.036; Q3
92. **Marti, A.**, Barbiroli, A., Marengo, M., Fongaro, L., Iametti, S., Pagani, M.A. (2014). Structuring and texturing gluten-free pasta: egg albumen or whey proteins? *European Food Research and Technology*, 238, 217-224. <https://doi.org/10.1007/s00217-013-2097-4>. IF = 1.559; Q2
93. Stuknyte, M., Cattaneo, S., Pagani, M.A., **Marti, A.**, Micard, V., Hogenboom, J., De Noni, I. (2014). Spaghetti from durum wheat: effect of drying conditions on heat damage, ultrastructure and in vitro digestibility. *Food Chemistry*, 149, 40-46. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.10.071>. IF = 3.391; Q1
94. Guazzotti, V., **Marti, A.**, Piergiovanni, L., Limbo, S. (2014). Bio-based coatings as potential barrier to chemical contaminants from recycled paper and board for food packaging. *Food Additives and Contaminants. Part A*, 31, 402-413. <https://doi.org/10.1080/19440049.2013.869360>. IF = 1.802; Q2
95. **Marti, A.**, Barbiroli, A., Bonomi, F., Brutti, A., Iametti, S., Marengo, M., Miriani, M., Pagani, M.A. (2014). Effect of high pressure processing on the features of wheat milling by-products. *Cereal Chemistry*, 91, 318-320. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-07-13-0133-CESI>. IF = 1.231; Q3
96. **Marti, A.**, Bottega, G., Casiraghi, M.C., Faoro, F., Iametti, S., Pagani, M.A. (2014). Dietary fibre enzymatic treatment: a way to improve the rheological properties of high-fibre enriched dough. *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 305-307. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12293> IF = 1.389; Q2
97. **Marti, A.\***, D'Egidio, M.G., Dreisonerner, J., Seetharaman, K., Pagani, M.A. (2014). Temperature induced changes in dough elasticity as a useful tool in defining the firmness of cooked pasta. *European Food Research and Technology*, 238, 333-336. <https://doi.org/10.1007/s00217-013-2117-4>. IF = 1.559; Q2

98. **Marti, A.\***, Cecchini, C., D'Egidio, M.G., Dreisoerner, J., Pagani, M.A. (2014). Characterization of durum wheat semolina by means of a rapid shear-based method. *Cereal Chemistry*, 91, 542-547. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-10-13-0224-R>. IF = 1.231; Q3
99. **Marti, A.\***, Torri, L., Casiraghi, M.C., Franzetti, L., Limbo, S., Morandin, F., Quaglia, L., Pagani, M.A. (2014). Wheat germ stabilization by heat-treatment or sourdough fermentation: effect on dough rheology and bread properties. *LWT – Food Science and Technology*, 59, 1100-1106. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.06.039>. IF = 2.416; Q1
100. Kouadio, O., N'dri, D., Nindjin, C., **Marti, A.**, Casiraghi, M.C., Faoro, F., Erba, D., Bonfoh, B., Amani, G. (2013). Effect of resistant starch on the cooking quality of yam (*Dioscorea* spp.) and cassava (*Manihot esculenta*) based paste products. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 64, 484-493. <https://doi.org/10.3109/09637486.2012.749839>. IF = 1.202; Q3
101. Iametti, S., Marengo, M., Miriani, M., Pagani, M.A., **Marti, A.**, Bonomi, F. (2013). Integrating the information from proteomic approaches: a “thiolomics” approach to assess the role of thiols in protein based networks. *Food Research International*, 54, 980-987. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.12.054>. IF = 3.050; Q1
102. **Marti, A.\***, Seetharaman, K., Pagani, M.A. (2013). Rheological approaches suitable for investigating starch and protein properties related to cooking quality of durum wheat pasta. *Journal of Food Quality*, 36, 133-138. <https://doi.org/10.1111/jfq.12015>. IF = 0.768; Q3
103. **Marti, A.**, Pagani, M.A. (2013). What can play the role of gluten in gluten free pasta? *Trends in Food Science and Technology*, 31, 63-71. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2013.03.001>. IF = 4.651; Q1
104. Casiraghi, M.C., Pagani, M.A., Erba, D., **Marti, A.**, Cecchini, C., D'Egidio, M.G. (2013). Quality and nutritional properties of pasta products enriched with immature wheat grain. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 64, 544-550. <https://doi.org/10.3109/09637486.2013.766152>. IF = 1.202; Q3
105. **Marti, A.**, Caramanico, R., Bottega, G., Pagani, M.A. (2013). Cooking behavior of rice pasta: effect of thermal treatments and extrusion conditions. *LWT – Food Science and Technology*, 54, 229-235. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.05.008>. IF = 2.468; Q1
106. Barbiroli, A., Bonomi, F., Casiraghi, M.C., Iametti, S., Pagani, M.A., **Marti, A.** (2013). Process conditions affect starch structure and its interactions with proteins in rice pasta. *Carbohydrate Polymers*, 92, 1865-1872. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2012.04.005>. IF = 3.479; Q1 (CHEMISTRY, APPLIED)
107. Bonomi, F., D'Egidio, M.G., Iametti, S., Marengo, M., **Marti, A.**, Pagani, M.A., Ragg, E. (2012). Structure-quality relationship in commercial pasta: a molecular glimpse. *Food Chemistry*, 135, 348-355. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.05.026>. IF = 3.334; Q1
108. Cabrera-Chavez, F., Calderon de la Barca, A.M., Islas-Rubio, A.R., **Marti, A.**, Marengo, M., Pagani, M.A., Bonomi, F., Iametti, S. (2012). Molecular rearrangements in extrusion processes for the production of amaranth-enriched, gluten-free rice pasta. *LWT-Food Science and Technology*, 47, 421-426. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.01.040>. IF = 2.546; Q1
109. **Marti, A.**, Pagani, M.A., Seetharaman, K. (2012). Effect of iodine in semolina matrices. *Journal of Cereal Science*, 56, 516-518. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2012.04.005>. IF = 2.073; Q2
110. **Marti, A.**, Fongaro, L., Rossi, M., Lucisano, M., Pagani, M.A. (2011). Quality characteristics of pasta enriched with buckwheat flour. *International Journal of Food Science and Technology*, 46, 11, 2393-2400. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02762.x>. IF = 1.259; Q2
111. **Marti, A.**, Pagani, M.A., Seetharaman, K. (2011). Characterizing starch structure in a gluten-free pasta by using iodine vapor as a tool. *Starch/Starke*, 63, 4, 241-244. <https://doi.org/10.1002/star.201000139>. IF = 1.243; Q2
112. **Marti, A.**, Pagani, M.A., Seetharaman, K. (2011). Understanding starch organisation in gluten-free pasta from rice flour. *Carbohydrate Polymers*, 84, 3, 1069-1084. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2010.12.070>. IF = 3.628; Q1 (CHEMISTRY, APPLIED)
113. **Marti, A.**, Seetharaman, K., Pagani, M.A. (2010). Rice-based pasta: a comparison between conventional pasta-making and extrusion-cooking. *Journal of Cereal Science*, 52, 3, 404-409. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2010.07.002>. IF = 2.655; Q1

**Editoriali (n=3)**

114. Tyl, C., & **Marti, A.** (2022). Physicochemical and nutritional characterization of bran-enriched products. *Foods*, 11(5), 675. <https://doi.org/10.3390/foods11050675>
115. Annor, G., & **Marti A.** (2020). Alternative grains for the food industry. *Cereal Foods World*, 65(2). <https://doi.org/10.1094/CFW-65-2-0012>
116. **Marti, A.**, & De La Peña, E. (2018). When “old is new again” artisan baking grows. *Cereal Foods World*, 63(2), 51. <https://10.1094/CFW-63-2-0051>

**Capitoli di libro (n=9)**

1. **Marti, A.\***, & Tyl, C. (2023). Steps toward a more sustainable use of major cereal crops. In: *Sustainable food science: a comprehensive approach*. Ferranti, P. (Eds.). Elsevier: Amsterdam, Netherland. pp. 1-15.
2. Bresciani, A., Annor, G.A., Gardella, M., **Marti, A.** (2022). Use of the Farinograph for gluten-free grains. In: *The Farinograph Handbook: Advances in Technology, Science and Applications*, 4<sup>th</sup> ed. Bock, J.E., Don, C. (Eds.). Woodhead Publ. & Cereals & Grains Assoc. Bookstore: Saint Paul, MN, US. pp. 111-126.
3. **Marti, A.**, Cardone, G., Pagani, M.A. (2021). Sprouted cereal grains and products. In: *Innovative processing technologies for healthy grains*. Pojić M., Tiwari U. (Eds). John Wiley & Sons Ltd, pp. 113-141.
4. Bresciani, A., Pagani, M.A., **Marti, A.** (2021). Rice: a versatile food at the heart of the Mediterranean diet. In: *Cereal-based foodstuffs: the backbone of Mediterranean cuisine*. Boukid F. (Ed.). Springer Nature, pp. 193-229.
5. **Marti, A.**, Rahardjo, C. P., Ismail, B. (2018). Insights into perennial crops as potential food source. In: *Encyclopedia of food security and sustainability*. Ferranti, P., Berry, E., Jock, A. (Eds.), vol. 2, Elsevier, pp 400-405.
6. **Marti, A.**, D'Egidio, M.G., Pagani, M.A. (2015). Pasta - Quality testing methods. In: *Encyclopedia of Food Grains* (second edition). Wrigley C., Corke H., Seetharaman K., Faubion J. (Eds.) Academic Press, Oxford, pp 161-165.
7. **Marti, A.**, Seetharaman, K., Pagani, M.A. (2014). Textural attributes of wheat and gluten free pasta. In: *Food Texture Design and Optimization*. Dar Y.L., Light J.M. (Eds.). John Wiley & Sons, Ltd., pp. 222-244.
8. Pagani, M.A., **Marti, A.**, Bottega, G. (2014). Wheat milling and flour quality evaluations. In: *Bakery products: science and technology*, second edition. Zhou W. (Ed) John Wiley & Sons, Ltd. pp. 17-53.
9. D'Egidio, M.G., Moscaritolo, S., **Marti, A.**, Pagani M.A. (2013). Adaptation of the Mixolab for durum wheat testing. In: *Mixolab. A new approach to rheology*. Dubat A., Rossel C.M., Gallagher E. (Eds.). AACC International press, pp. 89-98.