

Procedura selettiva, indetta con Decreto Rettorale rep. DRD n. 1860 PROT. 165665 del 03/08/2018, il cui avviso di bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - 4^a Serie Speciale - Concorsi ed Esami - n. 68 del 28/08/2018, per la chiamata di n. 01 professore universitario di ruolo di seconda fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, per le esigenze del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e per il settore concorsuale 07/F1 settore scientifico-disciplinare AGR/15, ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 e del "Regolamento per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione della legge 240/2010" di Ateneo.

VERBALE N. 3

La Commissione di valutazione della suddetta procedura selettiva, nominata con Decreto Rettorale rep. DRD n. 2454/2018 PROT. 213889 del 16/10/2018 - pubblicato sul sito web istituzionale dell'Ateneo di Parma: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e mobilità, in data 17/10/2018, composta dai seguenti professori:

Prof. Vincenzo Gerbi - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Torino - settore concorsuale SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI 07/F1- settore scientifico-disciplinare SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - AGR/15, presidente

Prof.ssa Maria Ambrogina Pagani - Professoressa Universitaria di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Milano - settore concorsuale SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI 07/F1- settore scientifico-disciplinare SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - AGR/15, componente

Prof.ssa Maria Caboni - Professoressa Universitaria di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Bologna - settore concorsuale - settore concorsuale SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI 07/F1- settore scientifico-disciplinare SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - AGR/15, segretaria,

a valle della riunione del 6 dicembre u.s., nel corso della quale aveva preso visione dell'elenco dei candidati, verificato l'assenza di incompatibilità e preso visione dei regolamenti (verbale 2), la Commissione ha ricevuto, con modalità elettronica i documenti di tutti i candidati ed ha potuto iniziarne l'esame. In considerazione della mole del materiale da esaminare e del coinvolgimento, nello stesso periodo, delle prof.sse Caboni e Pagani in altre procedure concorsuali, la Commissione aveva richiesto una proroga dei termini per la conclusione dei lavori che è stata concessa con nota prot. 244168 del 11.12.2018. In forza di tale proroga, contrariamente a quanto indicato nel verbale 2, la commissione si riunisce il giorno 14 gennaio 2019, in video conferenza skype alle ore 9,00 per la stesura dei verbali e la compilazione dei giudizi.



La Commissione ha esaminato la documentazione pervenuta da tutti i candidati ai fini della formulazione dei giudizi, nel rispetto dei criteri generali di valutazione, fissati nel Verbale n. 1 (prima riunione) e redatti tenendo in considerazione quanto previsto dal bando per la procedura selettiva.

Candidato Massimiliano Rinaldi

Profilo curricolare: Il Dottor Rinaldi ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Parma nell'anno 2006, ha poi svolto attività di ricerca con borse di studio e diverse forme contrattuali (assegni di ricerca e Co.Co.Co.) per oltre 8 anni; dal dicembre 2015 ha ricoperto il ruolo di ricercatore a tempo determinato (art. 24, comma3, lettera a), legge 240/2010); è abilitato alla professione ed iscritto all'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari. Nel 2017 ha conseguito l'ASN per la seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 (AGR/15), Scienze e Tecnologie Alimentari. Dal 2010 è un Esperto d'Area Professionale/Qualifica (EAPQ) per la Qualifica di "Operatore Agro-Alimentare" secondo il Sistema delle Qualifiche della Regione Emilia Romagna.

Didattica: l'attività di didattica universitaria svolta dal candidato è integralmente ascrivibile al SSD AGR/15: si tratta di 46 CFU, a partire dall'a.a. 2008/09, in corsi di laurea e laurea magistrale dell'università di Parma, in qualità di docente a contratto e quindi, a partire dall'a.a. 2015/16 come affidamento. A partire dall'a.a. 2002/03 il candidato ha svolto attività didattica, coerente col SSD AGR/15, in master di 2° livello dell'Università di Parma, per un totale di 120 ore, dal 2002/03 al 2005/06 e dal 2015/16 al 2016/17. Il candidato, inoltre, ha svolto, a partire dall'a.a. 2002/03, intensa e ininterrotta attività di supporto alla didattica, di didattica integrativa e di partecipazione alle commissioni d'esame. Il dott. Rinaldi è stato relatore di 6 tesi di LM e correlatore di 22 tesi di LM e di 15 di L; inoltre è stato valutatore di 7 tesi di dottorato in Italia e all'estero. Le ulteriori attività connesse col supporto e l'organizzazione della didattica sono: tutor didattico per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (2005/06), membro del consiglio di Dipartimento e, dall' a.a. 15/16 membro del collegio dei docenti del dottorato; ha fatto inoltre parte di alcune commissioni per l'attribuzione di assegni di ricerca, di commissioni di laurea ed esame di stato abilitante all'esercizio professionale di Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro. L'attività didattica extrauniversitaria è stata svolta dal candidato nell'ambito della formazione professionale (IFTS ed altro) a partire dal 2002, per un ammontare di oltre 200 ore, ed è coerente con la declaratoria del SSD AGR/15.

Ricerca: Il dott. Rinaldi ha approfondito tematiche specifiche della tecnologia alimentare quali la determinazione scientifica, la modellazione matematica e l'ottimizzazione di processo dei trattamenti termici di stabilizzazione microbiologica ed enzimatica degli alimenti, con particolare attenzione al trasferimento di calore e di massa, utilizzando poi le competenze per lo sviluppo, la messa a punto e la validazione di software matematici per il calcolo previsionale della temperatura e dell'umidità di un prodotto alimentare soggetto a trattamento termico o altro processo di trasformazione. Ha approfondito le modificazioni strutturali e chimico-fisiche a carico di differenti tipologie di alimenti (carnei, vegetali e prodotti da forno) soggetti a processi di cottura tradizionali ed innovativi, essiccazione, congelamento e

decongelamento, in ampia collaborazione con professionisti, ai fini di realizzare il trasferimento tecnologico su varie tipologie di alimenti tra cui derivati della frutta, prodotti ittici, dolciari e carnei. Infine il dott. Rinaldi ha approfondito tecniche di laboratorio quali *texture analysis*, *image analysis*, analisi colorimetriche, microscopia ottica e calorimetria differenziale a scansione DSC, impiegate su differenti matrici alimentari. Il Candidato è stato beneficiario, per l'anno 2017, del Fondo di finanziamento per le attività base di ricerca (FFABR), istituito con la Legge 232/2016; l'attività progettuale poi è rappresentata dalla titolarità di 4 progetti di ricerca industriale con aziende del settore food e dalla partecipazione a 4 progetti nazionali, 3 regionali e 10 con aziende del settore food. Per ciò che riguarda l'attività convegnistica, il candidato riporta la collaborazione all'organizzazione di un convegno nazionale, e risulta la presentazione di lavori a 18 convegni internazionali e 10 nazionali, oltre alla presentazione al workshop del PhD.

Il candidato nel 2016 è stato fondatore, ed è membro del CdA, dello spin-off universitario denominato Società Italiana per l'Innovazione nell'Industria Alimentare; fa parte del comitato editoriale di otto riviste internazionali, tra cui LWT e ha svolto attività di referee per 24 riviste internazionali. Alla data del 3 gennaio 2019 aveva al suo attivo 43 pubblicazioni censite da Scopus (con un h index di 13 e 412 citazioni) e 3 capitoli di libro. Il candidato è affiliato ad alcune Società Scientifiche nazionali.

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dal Prof. Vincenzo Gerbi

Il candidato Massimiliano Rinaldi ha svolto un iter di formazione alla ricerca universitaria, seguendo un percorso che si sta consolidando alla luce della normativa vigente, con un periodo di ricerca di circa 8 anni, prima di assumere il ruolo di RTDa che attualmente ricopre. Il suo campo principale di interesse è rappresentato dalla innovazione nei processi di stabilizzazione e conservazione degli alimenti, affrontato anche dal punto di vista della modellazione di processo. Le sue competenze, come appaiono dalla sua produzione scientifica e dall'impegno nel trasferimento tecnologico, sono teoriche e pratiche, certamente strategiche per il progresso delle Tecnologie alimentari. Ha attivamente collaborato a progetti competitivi nel suo gruppo di ricerca, mentre ha responsabilità diretta di quattro progetti industriali finanziati da aziende e di un finanziamento FFABR.

La sua attività didattica frontale è assai rilevante per quantità e completamente pertinente al SSD AGR/15; rilevante è anche l'attività tutoriale e di servizio agli studenti. Le 25 pubblicazioni presentate per la valutazione comparativa sono tutte pertinenti il SSD a concorso, sono collocate per l'83% su riviste del primo quartile della *subject category Food technology* e presentano un ottimo grado di innovazione e rigore metodologico. Il candidato ha una *proprietas* stimabile come superiore al 60%.

Per quanto riguarda il curriculum e la complessiva attività svolta il candidato non presenta esperienze all'estero, ma merita comunque un ottimo giudizio, tenuto conto dell'impegno nel trasferimento tecnologico e del buon livello di citazioni ricevuto dalle 43 pubblicazioni che ha attualmente al suo attivo. Per un'adeguata valutazione comparativa sono da considerare le tabelle 1, 2, 3 e 4, che costituiscono parte integrante del presente verbale e consentono di valutare come

ECCELLENTE il candidato Rinaldi in riferimento a quanto previsto dal bando e ai criteri fissati per la valutazione comparativa.

2. Giudizio espresso dalla Prof. Maria Ambrogina Pagani

Il candidato Massimiliano Rinaldi, dopo aver conseguito il dottorato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Parma, ha continuato il suo percorso di formazione alla ricerca presso lo stesso Ateneo, sia usufruendo di borse di studio (39 mesi complessivi) che di assegni di ricerca conferiti dallo stesso Ateneo, per un periodo complessivo di 8 anni. Dal dicembre 2015 ha assunto il ruolo di RTD a. L'attività didattica frontale del dott. Rinaldi, iniziata da neolaureato in master e proseguita in maniera ininterrotta dapprima con corsi a contratto, quindi per affidamento, è rilevante per quantità e del tutto pertinente al SSD AGR/15; importante risulta anche l'attività tutoriale e di servizio agli studenti e quella svolta a livello extrauniversitario nell'ambito della formazione professionale.

L'attività di ricerca, svolta con continuità presso l'Ateneo di Parma, è del tutto pertinente al SSD AGR 15 e riguarda principalmente il settore delle operazioni unitarie in generale e del trasferimento di calore e di materia in particolare, su alimenti sia di origine animale che vegetale al fine della loro stabilizzazione enzimatica e microbica. Le conoscenze e le competenze acquisite in tali studi hanno permesso al dott. Rinaldi non solo di partecipare a numerosi progetti di ricerca nazionali (con altri enti di ricerca e/o con aziende private del settore) ma anche di essere nominato responsabile di alcuni di questi progetti.

I risultati conseguiti nell'attività di ricerca del dott. Rinaldi sono stati oggetto di un numero consistente di pubblicazioni (40 dichiarate al momento della presentazione della domanda; 43 a fine 2018 - banca dati Scopus), con poche interruzioni temporali e con un incremento importante di produttività scientifica negli ultimi anni 5 anni. Le 25 pubblicazioni presentate per la valutazione comparativa sono tutte pertinenti al SSD AGR/15, hanno un'ottima collocazione editoriale (più dell'80% su riviste del primo quartile della *subject category Food Technology*); il grado di innovazione, sia per quel che riguarda le tematiche affrontate che le metodologie analitiche utilizzate, è alto. Il candidato appare come primo autore o corrisponding author in 13 delle 25 pubblicazioni scelte per la valutazione, dimostrando un alto grado di partecipazione alle ricerche.

Le tabelle 1, 2, 3 e 4, che costituiscono parte integrante del presente verbale, riferiscono in maniera analitica e comparativa la valutazione completamente positiva ed eccellente che la sottoscritta assegna alle attività didattiche e di ricerca del dott. Rinaldi.

3. Giudizio espresso dalla Prof. Maria Caboni

Il candidato Massimiliano Rinaldi ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Parma nell'anno 2006 e ivi ha svolto attività di ricerca per oltre 8 anni; dal dicembre 2015 ha ricoperto il ruolo di ricercatore a tempo determinato di tipo A, è abilitato alla professione ed iscritto all'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari. L'attività di didattica universitaria svolta dal candidato è molto intensa, è integralmente collocata nel SSD AGR/15 e svolta sia nell'ambito di corsi di laurea e LM che master di 2° livello. Il candidato presenta anche una intensa attività di supporto alla didattica, alla didattica integrativa, di partecipazione alle commissioni d'esame, di

relatore e correlatore di tesi e valutatore tesi di dottorato all'estero. Il candidato ha svolto inoltre attività di tutor didattico, membro del consiglio di Dipartimento, membro del Collegio dei docenti del dottorato, di commissioni ufficiali di valutazione. Le tematiche di ricerca affrontate dal candidato sono proprie del settore AGR/15, tra le altre la modellazione matematica di processo per l'ottimizzazione dei trattamenti termici di stabilizzazione microbiologica ed enzimatica, la messa a punto e la validazione di software matematici per il calcolo previsionale della temperatura e dell'umidità di un prodotto alimentare soggetto a trattamento termico e di misure reologiche; le matrici oggetto di studio sono state sia di origine animale che vegetale. L'attività di ricerca, piuttosto corposa, è documentata dalle pubblicazioni che appaiono su riviste internazionali; dalle pubblicazioni presentate per la valutazione si evince una totale coerenza col SSD, un ottimo apporto del candidato, un buon livello di innovazione ed un'ottima collocazione editoriale. A livello progettuale il candidato è stato beneficiario, per l'anno 2017, del Fondo di finanziamento FFABR ed è stato titolare di 4 progetti di ricerca industriale con aziende del settore food ed ha inoltre partecipato a progetti nazionali; il candidato riporta la collaborazione all'organizzazione di un convegno nazionale, e la presentazione di lavori a 18 convegni internazionali e 10 nazionali. Nel 2016 il candidato è stato fondatore ed è membro del CdA dello spin-off universitario pertinente col SSD; notevole anche l'attività di *referee* ed editoriale. Il CV del candidato, in sintesi, si mostra completo nelle attività di ricerca, didattica e nella terza missione e il profilo del candidato è aderente alle indicazioni riportate nel bando di concorso e, alla luce del bando in oggetto e dei criteri elaborati dalla commissione, il giudizio per il candidato è: ECCELLENTE.

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

Il candidato Massimiliano Rinaldi, valutato sulla base dei criteri adottati dalla Commissione (verbale 1), in funzione del bando di concorso, presenta un CV completo, esauriente e completamente coerente con il SSD. La valutazione quantitativa adottata dalla Commissione porta ad un punteggio complessivo di **78,55 su 100**, in particolare all'attività didattica e istituzionale sono stati attribuiti 36 punti su 40 e alle pubblicazioni e all'attività di ricerca 42,55 punti su 60. Il giudizio comparativo complessivo risulta ECCELLENTE.

Candidata Valeria Sileoni

Profilo curricolare: La dottoressa Sileoni ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti, nell'anno 2010, ha poi svolto attività di ricerca con diverse forme contrattuali (assegni di ricerca e Co.Co.Co.) per quasi 5 anni, quindi ha vinto un concorso per Ricercatore a tempo determinato (art.24, comma 3, lettera a) nel settembre del 2015. Nel 2018 ha conseguito l'ASN per la seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 (AGR/15).. Dal novembre del 2015 è responsabile scientifica del CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra). Ha seguito vari corsi di aggiornamento su tematiche specifiche inerenti

l'analisi degli alimenti e ha svolto un periodo di 6 mesi a Copenaghen presso il *Department of Food Science Quality & Technology*.

Didattica: Risulta titolare del corso di Tecnologie Alimentari (6 CFU) per il CdS di Scienze Agrarie ed Ambientali dell'Università di Perugia, dall'a.a. 2015/16 al 2017/18. Risulta cultrice della materia per tematiche AGR/15 per 4 a.a., dal 2011/12 al 2014/15; risulta relattrice di 6 tesi, correlatrice di 13 tesi e controrelatrice di 3 tesi di laurea triennale; in tutti i casi le tematiche affrontate erano pertinenti col SSD AGR/15. La candidata, inoltre, dichiara di aver svolto attività di supporto e collaborazione alla didattica nell'ambito di esercitazioni e di tutoraggio agli studenti, per corsi del settore AGR/15.

Ricerca: l'attività di ricerca della candidata è focalizzata sulla tecnologia e valutazione della qualità della birra; in questo ambito ha condotto la sperimentazione di tecnologie ed ingredienti innovativi, la valutazione della qualità sotto il profilo sensoriale ed analitico, anche con tecniche innovative e non distruttive. L'attività di coordinamento e partecipazione a progetti è rappresentata dall'ottenimento di un fondo di Ateneo e dalla partecipazione ad un progetto internazionale, 4 progetti nazionali e 2 a carattere locale. Per ciò che riguarda l'attività convegnistica, la candidata è stata relatrice di 3 presentazioni orali a convegni internazionali, oltre alla presentazione al workshop dei PhD, e numerose partecipazioni in qualità di coautore o autore di poster, sia nazionali che internazionali. Alla data del 3 gennaio 2019 risultavano 23 pubblicazioni censite da Scopus, con un h index di 8 e 171 citazioni.

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dal Prof. _Vincenzo Gerbi

La candidata Valeria Sileoni si è formata alla ricerca universitaria seguendo il percorso che si sta consolidando alla luce della normativa vigente, con un periodo di ricerca di quasi 5 anni (assegni di ricerca, co.co.co), prima di assumere il ruolo di RTDa. Il suo campo principale di interesse è rappresentato dalla tecnologia birraria, che persegue anche in forza della funzione di responsabile scientifico del CERB; ha svolto un periodo di formazione all'estero occupandosi di tematiche analitiche di interesse per il settore birrario.

Le sue competenze, come appare dalla sua produzione scientifica, sono in fase di completamento e oltre al settore birrario rilevano un interesse nella caratterizzazione di prodotti alimentari anche di origine animale. Ha attivamente collaborato ai progetti del gruppo di ricerca con cui opera, ma ha una limitata esperienza di coordinamento di progetti.

La sua attività didattica frontale è pertinente al SSD AGR/15, quantitativamente adeguata alla funzione svolta; svolge anche l'attività tutoriale per studenti di primo livello. Le 22 pubblicazioni presentate per la valutazione comparativa sono per oltre il 95% pertinenti il SSD a concorso, sono collocate per oltre in buona misura su riviste del primo quartile della *subject category Food technology* e presentano un ottimo grado di innovazione e rigore metodologico. La candidata ha una *proprietas* stimabile come superiore al 53%.

Per quanto riguarda il curriculum e la complessiva attività svolta la candidata merita una buona valutazione, tenuto conto del breve percorso formativo. Per un'adeguata valutazione comparativa sono da considerare le tabelle 1, 2, 3 e 4, che costituiscono parte integrante del presente verbale e consentono di valutare come BUONO il CV

della candidata Sileoni in riferimento a quanto previsto dal bando e ai criteri fissati per la valutazione comparativa.

2. Giudizio espresso dalla Prof. Maria Ambrogina Pagani

La candidata Valeria Sileoni ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Bologna nel 2010 (cui è seguito il titolo Doctor Europeus in virtù di uno stage di 6 mesi all'estero), dimostrando un forte interesse fin da subito per le tematiche riguardanti il processo di produzione e la caratterizzazione della birra. Dal 2011 ha avuto la possibilità di proseguire nella formazione alla ricerca (dapprima in qualità di contrattista, quindi come assegnista) presso l'Università degli Studi di Perugia. La candidata ha beneficiato del Fondo di Ateneo per la Ricerca di Base 2015, migliorando così le sue conoscenze in ambito birrario, permettendole di partecipare a numerosi progetti di ricerca (di cui uno in ambito europeo) e raggiungendo competenze tali da farle assumere nello stesso anno la funzione di responsabile dell'area Ricerca e Sviluppo del Centro di Eccellenza per le Ricerche sulla Birra (CERB), incarico che mantiene tuttora.

Sempre presso l'Università degli Studi di Perugia, la Candidata è stata RTD a (L. 240/2010) fino all'agosto 2018; attualmente è Assegnista di Ricerca.

L'attività didattica della candidata, del tutto coerente con il SSD AGR/15, sebbene limitata temporalmente, è stata erogata con continuità dall'a.a. 2015/16 fino all'a.a. 2017/18 con 6 CFU/a.a., ed è stata completata da una congrua attività tutoriale e di servizio per gli studenti.

L'attività di ricerca, che, come già ricordato, è incentrata su tematiche inerenti la produzione di birra e malto, è documentata da 22 articoli (tutti presentati ai fini della valutazione comparativa), coerenti con le tematiche del settore concorsuale AGR/15. In particolare, i lavori riguardano l'innovazione di processo e del prodotto birra, oltre alla caratterizzazione qualitativa della bevanda e alla messa a punto di approcci analitici innovativi. Le pubblicazioni rivelano spiccato rigore metodologico, originalità e appaiono di rilevante interesse applicativo per il settore birrario. In 7 pubblicazioni, la candidata risulta primo, o *corresponding author*. La consistenza, la continuità e la qualità della produzione scientifica sono da considerarsi più che buone.

3. Giudizio espresso dalla Prof. Maria Caboni

La candidata Valeria SILEONI, ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca, ha svolto attività di ricerca per circa 5 anni presso l'Università degli Studi di Perugia e il CERB autonomamente ed in collaborazione con altri ricercatori, anche di Istituti di Ricerca internazionali. La candidata, nel ruolo di RTD di tipo A ha svolto attività didattica coerente con il SSD AGR/15, tenendo un corso da 6 CFU per 3 anni presso l'Università di PG, ove ha svolto anche il ruolo di relatrice e correlatrice di tesi, cultrice della materia e ha prestato attività di supporto alla didattica. L'attività di ricerca è stata incardinata sulla qualità e tecnologia della birra e del malto ed è documentata da un buon livello di produzione scientifica, valutata nelle tabelle allegare al presente verbale. In considerazione della giovane età accademica (PhD 2010 e prima pubblicazione censita su Scopus 2009) ritengo che, alla luce del bando in oggetto e dei criteri elaborati dalla commissione, il giudizio per la candidata sia: BUONO.

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

La candidata Valeria Sileoni, valutata sulla base dei criteri adottati dalla Commissione (verbale 1), in funzione del bando di concorso, presenta un CV soddisfacente e coerente con il SSD. La valutazione quantitativa adottata dalla Commissione porta ad un punteggio complessivo di **45,05 su 100**, in particolare all'attività didattica e istituzionale sono stati attribuiti 10,75 punti su 40 e alle pubblicazioni e all'attività di ricerca 34,3 punti su 60. Il giudizio comparativo complessivo risulta più che BUONO.

Candidato Gianluca Tripodi

Profilo curricolare: Il Dottor Tripodi ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Chimica e sicurezza degli Alimenti nell'anno 2011, ha poi svolto attività di ricerca con diverse forme contrattuali (assegni di ricerca e Co.Co.Co.) per quasi 4 anni. Nel 2017 ha conseguito l'ASN per la seconda fascia per il SC 07/F1, SSD AGR/15. Ha seguito vari corsi di aggiornamento su tematiche specifiche inerenti analisi degli alimenti e ha svolto un periodo di 6 mesi a Helsinki, presso il dipartimento di Chimica. Il candidato è abilitato alla professione di biologo.

Didattica: L'attività di didattica sia universitaria che extrauniversitaria svolta dal candidato non risulta di ambito AGR/15, mentre risulta cultore della materia per tematiche AGR/15 per 6 a.a., dal 2009/10 al 2011/12 e dal 2016/17 al 2018/19. Risulta correlatore di 4 tesi sperimentali di Laurea Magistrale, di 3 tesi di laurea triennale e co-tutor di un PhD; in tutti i casi le tematiche affrontate erano pertinenti col SSD AGR/15. Il candidato, inoltre, dichiara di aver svolto attività di supporto e collaborazione alla didattica nell'ambito di esercitazioni e di tutoraggio agli studenti, per corsi del settore AGR/15 negli anni accademici 2008/09 e 2009/10.

Ricerca: l'attività di ricerca del dott. Tripodi è focalizzata sul controllo di qualità, la determinazione della *shelf life* e della sicurezza dei prodotti agro-alimentari, prevalentemente legati al territorio della Sicilia. L'attività di ricerca si è avvalsa di tecniche analitiche avanzate applicate alle tecnologie alimentari. Il dott. Tripodi ha partecipato ad un progetto nazionale e due a carattere locale. Per ciò che riguarda l'attività convegnistica, il candidato riporta la collaborazione all'organizzazione di 2 convegni, 8 presentazioni orali, di cui 7 a convegni nazionali, oltre alla presentazione al workshop del PhD. Il candidato ha ricevuto 3 premi nazionali per l'attività di ricerca; ha svolto attività di *referee* per 13 riviste internazionali. Alla data del 3 gennaio 2019 risultavano 24 pubblicazioni censite da Scopus, con un h index di 9 e 245 citazioni.

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dal Prof. Vincenzo Gerbi

Il candidato Gianluca Tripodi, dopo il conseguimento del PhD, si sta formando alla ricerca in qualità di titolare di assegni di ricerca o di collaborazioni a contratto. Ha usufruito di un periodo di formazione in una università straniera. Le sue competenze,

come appare dalla sua produzione scientifica, sono orientate alla caratterizzazione dei prodotti alimentari territoriali e allo studio della loro *shelf life*, impiegando tecniche analitiche avanzate. Ha collaborato a progetti di interesse nazionale e locale.

La sua attività didattica inerente il SSD a concorso ha riguardato la funzione di correlatore per tesi di laurea e laurea magistrale ed è stato co-tutore per un dottorato di ricerca. Le 25 pubblicazioni presentate per la valutazione comparativa sono per oltre il 95% pertinenti il SSD a concorso, sono collocate in buona parte su riviste del primo quartile della *subject category Food technology* e presentano un ottimo grado di innovazione e rigore metodologico. Il candidato ha una *proprietas* stimabile come superiore al 40%.

Per quanto riguarda il curriculum e la complessiva attività svolta il candidato merita una buona valutazione, in considerazione dei riconoscimenti ricevuti e tenuto conto delle limitate occasioni del suo percorso formativo. Per un'adeguata valutazione comparativa sono da considerare le tabelle 1, 2, 3 e 4, che costituiscono parte integrante del presente verbale e consentono di valutare come BUONO il CV del candidato Tripodi in riferimento a quanto previsto dal bando e ai criteri fissati per la valutazione comparativa.

2. Giudizio espresso dalla Prof. Ambrogina Pagani

Il candidato Gianluca Tripodi, dopo il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca nell'anno 2011 presso l'Università degli Studi di Messina, ha continuato la sua formazione usufruendo di assegni e borse di collaborazione alla ricerca presso la stessa sede. Ha svolto anche un breve periodo di formazione all'estero per approfondire alcune tecniche analitiche. L'attività di ricerca del candidato è infatti focalizzata sulla valutazione di caratteristiche compositive di alimenti di origine vegetale, con particolare attenzione alla frazione volatile, settore che richiede conoscenze di tecniche analitiche avanzate.

L'attività di didattica sia universitaria che extrauniversitaria svolta dal candidato non risulta pertinente il settore concorsuale AGR/15, al contrario dell'attività di supporto e collaborazione alla didattica che è stata svolta in diversi corsi afferenti il SSD concorsuale, al pari dell'attività extrauniversitaria.

Le 25 pubblicazioni presentate per la valutazione comparativa sono tutte coerenti rispetto alle tematiche del SSD AGR/15, mostrano un elevato grado di innovazione. Anche la collocazione editoriale è buona (14 lavori sono stati pubblicati su riviste del 1 o 2 quartile) così come l'apporto individuale (in 7 lavori il candidato è primo autore o *corrisponding author*). In considerazione di quanto richiesto dal bando e di quanto presentato dal candidato, il giudizio sulle attività di ricerca e di didattica del candidato è BUONO..

3. Giudizio espresso dalla Prof. Maria Caboni

Il candidato Gianluca TRIPODI ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca nell'anno 2011, ha poi svolto attività di ricerca per quasi 4 anni presso l'Università di Messina ed è abilitato alla professione di biologo. L'attività di didattica sia universitaria che extrauniversitaria svolta dal candidato non risulta di ambito AGR/15, mentre risulta avere svolto attività di supporto e collaborazione alla didattica per corsi di ambito AGR/15, il ruolo di cultore della materia per tematiche AGR/15 per 6 a.a., di

correlatore di 4 tesi sperimentali di LM, di 3 tesi di laurea triennale e co-tutor di un PhD. L'attività di ricerca del dott. Tripodi è focalizzata sul controllo di qualità, la determinazione della *shelf life* e della sicurezza dei prodotti agro-alimentari, prevalentemente legati al territorio della Sicilia, utilizzando tecniche analitiche avanzate applicate alle tecnologie alimentari ed è documentata da un buon livello di produzione scientifica, valutata nelle tabelle allegate. Il candidato ha ricevuto 3 premi nazionali per l'attività di ricerca e ha svolto attività di *referee* per 13 riviste internazionali. In considerazione della giovane età accademica (PhD 2011 e prima pubblicazione censita su Scopus 2009) ritengo che, alla luce del bando in oggetto e dei criteri elaborati dalla commissione il giudizio per il candidato sia: BUONO.

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

Il candidato Gianluca Tripodi, valutato sulla base dei criteri adottati dalla Commissione (verbale 1), in funzione del bando di concorso, presenta un CV soddisfacente e parzialmente coerente con il SSD. La valutazione quantitativa adottata dalla Commissione porta ad un punteggio complessivo di **39,35 su 100**, in particolare all'attività didattica e istituzionale sono stati attribuiti 5,8 punti su 40 e alle pubblicazioni e all'attività di ricerca 33,55 punti su 60. Il giudizio comparativo complessivo risulta BUONO.

Candidato Emanuele Zannini

Profilo curricolare: Il Dottor Zannini ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca "Scienze Biomolecolari applicate" presso l'Università Politecnica delle Marche nell'anno 2007, trascorrendo 12 mesi (2007) presso il Department of Agricultural, Food and Nutritional Science - University of Alberta - Canada. Nel 2015 ha conseguito un secondo Dottorato di Ricerca in "Food Science", presso la School of Food and Nutritional Sciences - University College Cork - Ireland. Quindi ha svolto un periodo di ricerca presso la School of Food and Nutritional Sciences - University College Cork - Ireland nel 2015. È stato assegnista di ricerca per un anno presso l'Università Politecnica delle Marche (2008/09). Nel 2004 ha conseguito il Diploma di Master di II livello in: Il Sistema Gestione Qualità (SGQ- norme ISO 9000/ ISO 14000/ EMAS) nella filiera alimentare e l'Analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) presso la Facoltà di Agraria- Università Politecnica delle Marche. Il Candidato ha inoltre partecipato a vari corsi di formazione pertinenti col SSD AGR/15. Abilitato alla professione di Agronomo è Consulente Tecnico d'Ufficio (CTU) in campo agroalimentare presso il Tribunale Civile di Ancona con la qualifica di Dottore Agronomo e Dottore Forestale. Dal 2009 ricopre il ruolo di Senior Researcher - Project Manager presso la School of Food and Nutritional Science - University College Cork. Ha ottenuto l'Abilitazione Scientifica Nazionale - Settore 07/F1 - seconda fascia (valida fino al 15/01/2021) e nel settore 07/F2 (valida fino al 03/12/2020); nel 2018 ha conseguito l'ASN per la prima fascia per il settore 07/F1 (scadenza 26/07/2024).

Didattica: L'attività di didattica universitaria consiste nell'attività di correlatore di 2 tesi di laurea magistrale e nell'attività tutoriale a 7 PhD students; questa attività è

stata svolta dal 2013 al 2017 presso l'University College Cork. Il Dr. Zannini è stato inoltre componente di 20 commissioni giudicatrici di selezioni per l'assegnazione di *Research Assistant position*, *PhD position* e *Post-Doc position*, relative agli aspetti della Microbiologia alimentare e Tecnologia degli Alimenti.

La partecipazione, quale commissario, agli esami di profitto degli insegnamenti inerenti la microbiologia degli alimenti della Facoltà di Agraria e di Scienze dell'Università Politecnica delle Marche per gli anni accademici 2003/04 e 2007/08 e lo svolgimento, come Professore a contratto del corso di Chimica Analitica Strumentale presso la Facoltà di Agraria- Università Politecnica delle Marche per l'anno accademico 2008 /2009, risultano attività non pertinenti col SSD AGR/15.

Ricerca: L'attività di ricerca del dott. Zannini è stata svolta, fin dall'inizio, in un ambito trasversale tra le tecnologie alimentari e la microbiologia degli alimenti, come mostrano anche alcune attività didattiche e di tutoraggio. I lavori vertono principalmente sulla caratterizzazione di alcuni microrganismi (principalmente batteri lattici presenti in prodotti lattiero caseari e in impasti acidi) e sugli effetti di tali microrganismi in alimenti, quali formaggi, impasti, pane e altri prodotti derivati da cereali e pseudocereali. Particolare attenzione è stata dedicata alla valorizzazione di materie prime non convenzionali, nell'ottica di ottenere alimenti *gluten free* o destinati a consumatori con esigenze nutrizionali specifiche, grazie all'azione di particolari microrganismi. Alcuni tra i lavori più recenti si focalizzano su aspetti funzionali/nutrizionali, quali la possibilità di produrre alimenti a basso indice glicemico (sia a base frumento che *gluten-free*), ridotto contenuto in sali, zuccheri e grassi, sempre sfruttando l'azione di particolari microrganismi.

Il Candidato, nel ruolo di "*Senior research manager*", ha assicurato alla School of Food and Nutritional Science l'aggiudicazione di un numero molto elevato di progetti competitivi: 7 europei, da FP7 ad H2020, portando al gruppo di ricerca € 3.275.703, e 6 progetti nazionali irlandesi che hanno portato al gruppo di ricerca € 1.656.633.

Per ciò che riguarda l'attività convegnistica, il candidato ha fatto parte del comitato scientifico di 2 convegni internazionali; è stato *invited speaker* in 5 convegni internazionali ed ha presentato oltre 50 relazioni orali in convegni internazionali.

Il candidato è risultato vincitore del *Business Idea Award THE HIVE* con la *business idea* dal titolo "Coltivazione e trasformazione della Quinoa per la produzione di alimenti funzionali naturali a elevato potere nutrizionale", del premio Ecapital per la business idea dal titolo "Sviluppo e produzione di alimenti dietoterapeutici biologici", del premio Ecapital per la business idea dal titolo "Produzione di una bio-molecola funzionale da batterio lattico: il destrano".

Il dott. Zannini ha una intensa attività di trasferimento tecnologico evidenziata dalla costituzione di 3 start-up presso i laboratori della School of Food and Nutritional Science - University College Cork: Start-up innovativa BIOerg, nata dalla selezione di un ceppo di batterio lattico QPS/GRAS iperproduttore di destrano presso i laboratori della School of Food and Nutritional Science - University College Cork (2011); Start-up innovativa YesiFood srl: nata dallo sviluppo, presso i laboratori della School of Food and Nutritional Science - University College Cork, di una tecnologia innovativa per la produzione di prodotti fermentati da forno medicali (2013); Start-up innovativa Quinoa Marche srls: nata dallo sviluppo, presso i laboratori della School of Food and Nutritional Science - University College Cork, di alimenti funzionali fermentati a base di quinoa nel 2014.

Il candidato ha svolto attività di referee per 13 riviste internazionali, è stato *guest editor* per 3 *special issue* ed è *editor* di una rivista, ma in ambito non pertinente per il settore AGR/15. Alla data del 3 gennaio 2019 risultavano per il candidato 91

pubblicazioni censite da Scopus, con un h index di 25 e 1607 citazioni; 5 capitoli di libro e un libro come coautore.

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dal Prof. Vincenzo Gerbi

Il candidato Emanuele Zannini ha una esperienza molto rilevante nella organizzazione e gestione di progetti di ricerca internazionali nel settore Food ed ha maturato una notevole esperienza nello sviluppo di innovazioni per la produzione di cibi, specialmente dedicati a individui con problemi di intolleranza. Nella sua attività di progettazione ha dimostrato eccellente capacità di attrazione di fondi di ricerca internazionali e nazionali.

La sua attività didattica, considerabile pertinente al SSD AGR/15, è limitata alla funzione di correlatore per tesi di laurea e tutor per PhD. Le 25 pubblicazioni presentate per la valutazione comparativa sono tutte pertinenti il SSD a concorso, sono collocate tutte su riviste del primo e secondo quartile della *subject category Food technology* e presentano un ottimo grado di innovazione e rigore metodologico. Il candidato ha invece una *proprietas* di circa il 50%, tra l'altro con il contributo di alcune *reviews* a primo nome.

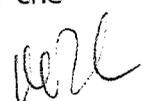
Per quanto riguarda il curriculum e la complessiva attività svolta il candidato merita un eccellente giudizio per la grande capacità di progettazione della ricerca, per l'intesa attività di trasferimento tecnologico e per l'eccellente livello di citazioni ricevute dalle sue 91 pubblicazioni, in parte però non attinenti al SSD a concorso. Per una adeguata valutazione comparativa sono da considerare le tabelle 1,2, 3 e 4, che costituiscono parte integrante del presente verbale e consentono di valutare come OTTIMO il CV del candidato Zannini in riferimento a quanto previsto dal bando e ai criteri fissati per la valutazione comparativa.

2. Giudizio espresso dalla Prof. Maria Ambrogina Pagani

Il candidato Emanuele Zannini, dopo un primo periodo presso l'Università Politecnica delle Marche, conclusosi con l'acquisizione del titolo di Dottore di Ricerca in "Scienze Biomolecolari applicate", continua la sua formazione alla School of Food and Nutritional Science dell'University College Cork in Irlanda. Anche in questa sede gli interessi si focalizzano su temi microbiologici, quali la caratterizzazione dei microrganismi presenti negli impasti acidi (*sourdough*), interessanti sia per specifiche attività antifungine che per la capacità di garantire una struttura coesa anche in matrici senza glutine (cereali e/o pseudocereali) grazie alla produzione di altri metaboliti come gli esopolisaccaridi.

Negli ultimi anni, l'attenzione delle ricerche si è spostata verso la comprensione dell'azione dei microrganismi nel migliorare alcune proprietà nutrizionali degli alimenti, quali la riduzione della risposta glicemica di pane e altri prodotti da forno (sia di frumento che gluten-free) e nel favorire l'ottenimento di formulazioni a ridotto contenuto di zuccheri, grassi e sale.

Le competenze acquisite hanno permesso al dott. Zannini di ottenere un numero rilevante di finanziamenti per progetti di ricerca competitivi sia internazionali che



nazionali (irlandesi), dove ha avuto un ruolo di co-responsabile. Notevole attenzione è stata anche dedicata al trasferimento tecnologico, attività che vede il dott. Zannini impegnato nella nascita tre start-up.

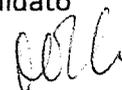
L'attività di ricerca raggiunge dunque livelli eccellenti, come dimostrato dal numero elevato di pubblicazioni (91 lavori pubblicati a partire dal 2005). Le 25 pubblicazioni presentate per la valutazione comparativa sono tutte pertinenti il SSD AGR/15 e hanno tutte una ottima collocazione editoriale nella *subject category Food technology*. Tuttavia, solo in 7 lavori il candidato è primo o ultimo autore, indicando una *proprietas* limitata.

Infine, per quanto riguarda l'attività didattica pertinente al SSD AGR/15, questa si limita ad attività tutoriali (correlatore per tesi di laurea e tutor per PhD).

Complessivamente, come si evince dalle Tabelle 1, 2, 3 e 4 allegate al presente verbale, l'attività di ricerca del dott. Zannini è eccellente mentre l'attività didattica è limitata.

3. Giudizio espresso dalla Prof. Maria Caboni

Il candidato Emanuele Zannini, dopo un primo periodo presso l'Università Politecnica delle Marche, conclusosi con l'acquisizione del titolo di Dottore di Ricerca in "Scienze Biomolecolari applicate", continua la sua formazione alla School of Food and Nutritional Science dell'University College Cork in Irlanda ove ha conseguito un secondo PhD in "Food Science"; precedentemente aveva conseguito il Diploma di Master di II livello in "Il Sistema Gestione Qualità (SGQ- norme ISO 9000/ ISO 14000/ EMAS) nella filiera alimentare e l'Analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)", presso la Facoltà di Agraria- Università Politecnica delle Marche. Il Candidato ha inoltre partecipato a vari corsi di formazione pertinenti col SSD AGR/15. Abilitato alla professione di Agronomo è Consulente Tecnico d'Ufficio (CTU) in campo agroalimentare presso il Tribunale Civile di Ancona con la qualifica di Dottore Agronomo e Dottore Forestale. Dal 2009 ricopre il ruolo di *Senior Researcher - Project Manager* presso la School of Food and Nutritional Science - University College Cork. Ha ottenuto nel 2018 l'ASN per la prima fascia (scadenza 26/07/2024) per il SC 07/F1. L'attività didattica pertinente col SSD AGR/15, e quindi valutabile per questa procedura, consiste nell'attività di Correlatore di 2 tesi di laurea e nell'attività tutoriale per 7 PhD students, oltre alla partecipazione a commissioni giudicatrici in parte pertinenti col settore AGR15. L'attività di ricerca del dott. Zannini è stata svolta, fin dall'inizio dell'attività, in un ambito trasversale tra le tecnologie alimentari e la microbiologia degli alimenti; i lavori vertono principalmente su sfarinati di cereali e pseudocereali e sulle caratteristiche di impasti, anche ottenuti con prodotti vegetali non convenzionali, nell'ottica di produrre alimenti *gluten free* o destinati a consumatori con esigenze nutrizionali specifiche. Il Candidato, nel ruolo di *research manager*, ha mostrato importantissime capacità progettuali, assicurando al gruppo di ricerca di cui fa parte un numero elevato di progetti europei e nazionali, dei quali figura co-coordinatore. Molto importante risulta anche l'attività convegnistica, ove oltre alla partecipazione a convegni in qualità di relatore, appaiono anche contributi in qualità di *invited speaker* e la partecipazione a comitati scientifici. Nel CV del candidato risultano anche premi per idee progettuali e costituzione di start-up innovative. Notevole è l'attività di *referee* per riviste del settore. Elevato è il numero delle pubblicazioni e per ciò che riguarda quelle presentate per la valutazione appare una ottima collocazione editoriale e grado di innovazione, anche se il grado di *proprietas* non è elevatissimo. Il CV del candidato



mostra una eccellente formazione e propensione alla ricerca ed in particolare alla progettazione ed al trasferimento tecnologico, con una modesta attività didattica; nel complesso il giudizio è OTTIMO.

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

Il candidato Emanuele Zannini, valutato sulla base dei criteri adottati dalla Commissione (verbale 1), in funzione del bando di concorso, presenta un CV rilevante soprattutto per gli aspetti della ricerca, coerente con il SSD. La valutazione quantitativa adottata dalla Commissione porta ad un punteggio complessivo di **59,60 su 100**, in particolare all'attività didattica e istituzionale sono stati attribuiti punti 8,20 su 40 e alle pubblicazioni e all'attività di ricerca 51,40 punti su 60. Il giudizio comparativo complessivo risulta OTTIMO.

Dopo aver espresso i giudizi individuali e collegiali su ciascun candidato, la Commissione con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, formula la seguente graduatoria fra i candidati:

1. Massimiliano RINALDI
2. Emanuele ZANNINI
3. Valeria SILEONI
4. Gianluca TRIPODI

La Commissione dichiara pertanto che il candidato maggiormente qualificato a ricoprire il posto attivato con la presente procedura selettiva, risulta essere **Massimiliano RINALDI**.

La Commissione, conclusi i lavori, procede alla stesura della Relazione finale della presente procedura selettiva.

La riunione viene sciolta alle ore _12,30.

Bologna, 14 gennaio 2019

Letto, approvato e sottoscritto.

Per la Commissione

Prof. Maria Caboni (Segretario)



Tab. 1. Valutazione attività didattica

	Massimiliano RINALDI	Valeria SILEONI	Gianluca TRIPODI	Emanuele ZANNINI
Didattica (max 40 punti)				
Volume e la continuità della didattica con particolare riferimento ai moduli didattici di cui il candidato ha assunto la responsabilità, nonché l'attività integrativa e di servizio agli studenti nell'ambito del SSD AGR/15 (max 30 punti)	30,0	10,55	5,6	8,2
Attività organizzative e di partecipazione agli organi istituzionali saranno attribuiti (max 10 punti)	6,0	0,2	0,2	0
TOTALE	36,0	10,75	5,8	8,2

cccc

Tab. 2.1 Valutazione pubblicazioni candidato Rinaldi

candidato: RINALDI		Procedura Selettiva UniPR - PA 07/F1- DRD n. 1860 del 03/08/2018								
	articolo	rivista		anno	AUTORI	coerenza max 0,4	apporto max 0,3	innov max 0,3	collocat max 0,6	Somma
1	The effect of different convection cooking methods on the instrumental quality and yield of pork Longissimus dorsi	Meat Science	69, 749-756	2005	Vittadini E., Rinaldi M., Chiavaro E., Barbanti D., Massini R.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
2	A quick method for thermal diffusivity estimation: application to several foods	J Food Eng	91(1), 34-41	2009	Betta G., Rinaldi M., Barbanti D., Massini R.	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
3	Cooking of pork Longissimus dorsi at different temperature and relative humidity values: effect on selected physico-chemical properties	J Food Eng	93, 158-165	2009	Chiavaro E., Rinaldi M., Vittadini E., Barbanti D.	0,4	0,1	0,2	0,6	1,30
4	Apparent thermal diffusivity estimation for the heat transfer modeling of pork loin under air/steam cooking treatments	Int J Food Sci Technol	45, 1909-1917	2010	Rinaldi M., Chiavaro E., Massini R.	0,4	0,3	0,2	0,4	1,30
5	Simulation and experimental validation of simultaneous heat and mass transfer for cooking process of Mortadella Bologna PGI	Int J Food Sci Technol	46, 586-593.	2011	Rinaldi M., Chiavaro E., Massini R.	0,4	0,3	0,3	0,4	1,40
6	Differential scanning calorimetry thermal properties and oxidative stability indices of microwave heated extra virgin olive oils	J Sci Food Agr	91(2),198-206	2011	Chiavaro E., Rodriguez-Estrada M.T., Bendini A., Rinaldi M., Cerretani L.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
7	Real-time estimation of slowest heating point temperature and residual cooking time by coupling multipoint temperature measurement and mathematical modelling: application to meat cooking automation	Food Control	23, 412-418	2012	Rinaldi M., Chiavaro E., Massini R.	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
8	Evaluation of pasta thermal treatment by determination of carbohydrates, furosine and colour indices	Food Bioprocess Technol	6(10), 2721-2731	2013	Cavazza A., Corradini C., Rinaldi M., Salvadeo P., Borromei C., Massini R.	0,4	0,05	0,3	0,6	1,35
9	Effect of postharvest UV-B irradiation on nutraceutical quality and physical properties of tomato fruits	Food Chem	137, 151-158	2013	Castagna A., Chiavaro E., Dall'Asta C., Rinaldi M., Galaverna G., Ranieri A.	0,4	0,05	0,2	0,6	1,25
10	Physicochemical and microbiological quality of sous vide processed carrots and Brussels sprouts	Food Bioproc Technol	6(11), 3076-3087	2013	Rinaldi M., Dall'Asta C., Meli F., Morini E., Pellegrini N., Gatti M., Chiavaro E.	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
11	Evaluation of thermal treatment markers in wheat flour-derived products cooked in conventional and in low-emissivity ovens	Food Chem	140(4), 748-754	2013	Bignardi C., Cavazza A., Rinaldi M., Corradini C., Massini R.	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
12	The effect of fruit processing and enzymatic treatments on pomegranate juice composition, antioxidant activity and polyphenols content.	LWT - Food Sci Tech	53(1), 355-359	2013	Rinaldi M., Caligiani A., Borgese R., Palla G., Barbanti D., Massini R.	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
13	Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and volatiles in breadmaking.	LWT - Food Sci Tech,	53(1), 233-239	2013	Dall'Asta C., Cirilini M., Morini E., Rinaldi M., Ganino T., Chiavaro E.	0,4	0,05	0,2	0,6	1,25
14	Innovation in the Italian ice cream production: effect of different phospholipid emulsifiers.	Dairy Science & Technology	94, 33-49	2014	Rinaldi M., Dall'Asta C., Paciulli M., Guizzetti S., Barbanti D., Chiavaro E.	0,4	0,3	0,2	0,4	1,30
15	Novel time/temperature approach to sous vide cooking of beef muscle.	Food Bio Technol	7(10), 2969-2977	2014	Rinaldi M., Dall'Asta C., Paciulli M., Cirilini M., Manzi C., Chiavaro E.	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
16	Impact of the industrial freezing process on selected vegetables Part 1. Structure, texture and antioxidant capacity.	Food Res Int	74, 329-327	2015	Paciulli M., Ganino T., Pellegrini N., Rinaldi M., Zaupa M., Fabbri A., Chiavaro E.	0,4	0,05	0,15	0,6	1,20
17	Mathematical modelling of heat transfer in Mortadella Bologna PGI during evaporative pre-cooling.	Int J Food Eng	20(2), 233-241	2014	Rinaldi M., Chiavaro E., Massini R.	0,4	0,3	0,2	0,2	1,10
18	Short-term storage evaluation of quality and antioxidant capacity in chestnut-wheat bread	J Sci Food Agr	95(1), 59-65	2015	Rinaldi M., Paciulli M., Dall'Asta C., Cirilini M., Chiavaro E.	0,4	0,3	0,2	0,4	1,30
19	Computational fluid dynamics (cfD) modelling and experimental validation of thermal processing of canned fruit salad in glass jar	J Food Eng	150, 62-69,	2015	Cordioli M., Rinaldi M., Copelli G., Casoli P., Barbanti D.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
20	Durum and soft wheat flours in sourdough and straight-dough bread-making	J Food Sci Technol.	52(10), 6254-6265	2015	Rinaldi M., Paciulli M., Caligiani A., Sgarbi E., Cirilini M., Dall'Asta C., Chiavaro E.	0,4	0,3	0,15	0,4	1,25
21	Effects of alternative steeping methods on composition, antioxidant property and colour of green, black and oolong tea infusions	J Food Sci Technol.	52(12), 8276-8283	2015	Lantano C., Rinaldi M., Cavazza A., Barbanti D., Corradini C.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
22	Investigation and modelling of natural convection and conduction heat exchange: study on food systems with modified starch by means of Computational Fluid Dynamics (CFD)	Int J Food Sci Technol	51, 854-864	2016	Cordioli M., Rinaldi M., Barbanti D.	0,4	0,3	0,3	0,4	1,40
23	Sourdough Fermentation and Chestnut Flour in Gluten-free Bread: a shelf-life evaluation	Food Chem	224, 144-152	2017	Rinaldi M., Paciulli M., Caligiani A., Scazzino F., Chiavaro E.	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
24	Investigation of influence of container geometry and starch concentration on thermal treated in-package food models by means of Computational Fluid Dynamics (CFD).	Food Bioprod Process	108, 1-11	2018	Rinaldi M., Malvasi M., Cordioli M., Barbanti D.	0,4	0,3	0,2	0,4	1,30
25	Effects of high hydrostatic pressure on physico-chemical and structural properties of two pumpkin species	Food Chem.	doi:10.1016/j.foodchem.2018.09.021	2018	Paciulli M., Rinaldi M., Rodolfi M., Morbarigazzi M., Ganino T., Chiavaro E.	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
Valori medi e Totale						0,40	0,20	0,24	0,50	33,60

REC

Tab. 2.2 Valutazione pubblicazioni candidata Sileoni

candidato: SILEONI Procedura Selettiva UniPR - PA 07/F1- DRD n. 1860 del 03/08/2018										
	articolo	rivista		anno	AUTORI	coerenza max 0,4	apporto max 0,3	Innov max 0,3	collocaz max 0,6	Somma
1	Evaluation of Saccharomyces cerevisiae strains isolated from non-brewing environments in beer production.	Journal of the Institute of Brewing	124(4), pp. 381-388	2018	Rossi, S., Turchetti, B., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G.	0,4	0,1	0,3	0,2	1,00
2	Mrakia gelida in brewing process: An Innovative production of low alcohol beer using a psychrophilic yeast strain	Food Microbiology	76, pp. 354-362	2018	De Francesco, G., Sannino, C., Sileoni, V., Marconi, O., Filippucci S., Tasselli, G., Turchetti, B.	0,4	0,05	0,3	0,6	1,35
3	Comparative study on quality attributes of gluten-free beer from malted and unmalted teff (Eragrostis tef(zucc.) Trotter)	LWT - Food Science and Technology	84, 746-752	2017	Di Ghionno L., Sileoni V., Marconi O., De Francesco G., Perretti G.	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
4	Germination under moderate salinity increases phenolic content and antioxidant activity in rapeseed (Brassica napus var oleifera Del.) sprouts	Molecules	22, 1377	2017	Falcinelli, B., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G., Quinet, M., Lutts, S., Benincasa, P.	0,4	0,05	0,3	0,6	1,35
5	Gluten-Free Sources of Fermentable Extract: Effect of Temperature and Germination Time on Quality Attributes of Teff (Eragrostis tef (zucc.) Trotter) Malt and Wort	Journal of Agricultural and Food Chemistry	65, 4777-4785	2017	Di Ghionno, L., Marconi, O., Lee, E.G., Rice C.J., Sileoni, V., Perretti, G.	0,4	0,3	0,3	0,4	1,40
6	Brewing with prolyl endopeptidase from Aspergillus niger : the impact of enzymatic treatment on gluten levels, quality attributes and sensory profile	International Journal of Food Science and Technology	52, 1366-1374	2017	Di Ghionno, L., Marconi, O., Sileoni, V., De Francesco, G., Perretti, G.	0,4	0,3	0,3	0,4	1,40
7	Determination of free fatty acids in beer	Food Chemistry	215, 341-346	2017	Bravi, E., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G.	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
8	Validation of a high-performance size-exclusion chromatography method to determine and characterize β-glucans in beer wort using a triple-detector array	Food Chemistry	214, 176-182	2017	Tornasi, I., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G.	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
9	Antioxidant effects of supercritical fluid garlic extracts in canned artichokes	Journal of Food Science and Technology	53, 3744-3751	2016	Bravi, E., Marconi, O., Sileoni, V., Rollo, M.R., Perretti, G.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
10	Influence of yeast strain, priming solution and temperature on beer bottle conditioning	Journal of the Science of Food and Agriculture	96(12), pp. 4106-4115	2016	Marconi, O., Rossi, S., Galgano, F., Sileoni, V., Perretti, G.	0,4	0,3	0,3	0,4	1,40
11	Development of an all rice malt beer: A gluten free alternative	LWT - Food Science and Technology	67, pp. 67-73	2016	Mayer, H., Ceccaroni, D., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G., Fantozzi, P.	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
12	Alfalfa and flax sprouts supplementation enriches the content of bioactive compounds and lowers the cholesterol in hen egg	Journal of Functional Foods	22, pp. 454-462	2016	Mattioli, S., Dal Bosco, A., Martino, M., Ruggeri, S., Marconi, O., Sileoni, V., Castellini, C., Benincasa, P.	0,4	0,05	0,2	0,6	1,25
13	Near-Infrared Spectroscopy in the Brewing Industry	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	55(12), pp. 1771-1791	2015	Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G.	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
14	The effect of dietary alfalfa and flax sprouts on rabbit meat antioxidant content, lipid oxidation and fatty acid composition	Meat Science	106, pp. 31-37	2015	Dal Bosco, A., Castellini, C., Martino, M., Mattioli, S., Marconi, O., Sileoni, V., Ruggeri, S., Tel, F., Benincasa, P.	0,3	0,05	0,2	0,4	0,95
15	Pilot plant production of low-alcohol beer by osmotic distillation	Journal of the American Society of Brewing Chemists	73(1), pp. 41-48	2015	De Francesco, G., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G.	0,4	0,1	0,3	0,2	1,00
16	Screening of new strains of Saccharomyces ludwigii and Zygosaccharomyces rouxii to produce low-alcohol beer	Journal of the Institute of Brewing	121(1), pp. 113-121	2015	De Francesco, G., Turchetti, B., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G.	0,3	0,1	0,3	0,2	0,90
17	Characterization of the volatile profiles of beer using headspace solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry	Journal of the Science of Food and Agriculture	94(5), pp. 919-928	2014	Rossi, S., Sileoni, V., Perretti, G., Marconi, O.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
18	Evaluation of different validation strategies and long term effects in NIR calibration models	Food Chemistry	141(3), pp. 2639-2648	2013	Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G., Fantozzi, P.	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
19	Influence of barley variety, timing of nitrogen fertilisation and sunn pest infestation on malting and brewing	Journal of the Science of Food and Agriculture	91(5), pp. 820-830	2011	Marconi, O., Sileoni, V., Sensidoni, M., Amigo Rubio J.M., Perretti, G., Fantozzi, P.	0,4	0,05	0,2	0,4	1,05
20	Internal and external validation strategies for the evaluation of long-term effects in NIR calibration models	Journal of Agricultural and Food Chemistry	59(5), pp. 1541-1547	2011	Sileoni, V., Van Den Berg, F., Marconi, O., Perretti, G., Fantozzi, P.	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
21	Near-infrared spectroscopy for proficient quality evaluation of the malt and malze used for beer production	Journal of the Institute of Brewing	116(2), pp. 134-140	2010	Sileoni, V., Perretti, G., Marte, L., Marconi, O., Fantozzi, P.	0,4	0,3	0,3	0,2	1,20
22	Near-infrared reflectance models for the rapid prediction of quality of brewing raw materials	Journal of Agricultural and Food Chemistry	57(2), pp. 326-333	2009	Marte, L., Belloni, P., Genorini, E., Sileoni, V., Perretti, G., Montanari, L., Marconi, O.	0,4	0,05	0,3	0,6	1,35
					Valori medi e Totale	0,39	0,16	0,28	0,46	28,50

all

Tab. 2.3 Valutazione pubblicazioni Candidato TRIPODI

candidato: TRIPODI		Procedura Selettiva UniPR - PA 07/F1- DRD n. 1860 del 03/08/2018								
	articolo	rivista		anno	AUTORI	coerenza max 0,4	apporto max 0,3	innov max 0,3	collez max 0,6	Somma
1	Characterization and ageing monitoring of Marsala dessert wines by a rapid FTIR-ATR method coupled with multivariate analysis.	European Food Research and Technology	244 (6), 1073-1081	2018	Condurso, C.; Cincotta, F.; Tripodi, G.; Verzera, A.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
2	Non-intentionally added substances in PET bottled mineral water during the shelf-life.	European Food Research and Technology	244 (3), 433-439.	2018	Cincotta, F.; Verzera, A.; Tripodi, G.; Condurso, C.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
3	Volatile emerging contaminants in melon fruits, analysed by HS-SPME-GC-MS.	Food Additives & Contaminants: Part A	35 (3), 512-518.	2018	Cincotta, F.; Verzera, A.; Tripodi, G.; Condurso, C.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
4	Bioactive volatiles in Sicilian (South Italy) saffron: safranal and its related compounds.	Journal of Essential Oil Research	29 (3), 221-227	2017	Condurso, C.; Cincotta, F.; Tripodi, G.; Verzera, A.	0,4	0,1	0,3	0,2	1,00
5	Quality assessment of Mediterranean shrimps during frozen storage	Italian Journal of Food Science	28 (3), 497-509.	2016	Condurso, C.; Tripodi, G.; Cincotta, F.; Lanza, C. M.; Mazzaglia, A.; Verzera, A.	0,4	0,3	0,3	0,1	1,10
6	Effects of cluster thinning on wine quality of Syrah cultivar (Vitis vinifera L.)	European Food Research and Technology	242 (10), 1719-1726	2016	Condurso, C.; Cincotta, F.; Tripodi, G.; Sparacio, A.; Giglio, D. M. L.; Sparta, S.; Verzera, A.	0,4	0,05	0,3	0,4	1,15
7	Analytical and sensory characterization of "Pesca di Leonforte" (Prunus persica Batsch)	Journal of Essential Oil Research	28 (4), 292-298	2016	Condurso, C.; Tripodi, G.; Cincotta, F.; Mazzaglia, A.; Verzera, A.	0,4	0,1	0,3	0,2	1,00
8	Sensory analysis and head-space aroma volatiles for the characterization of capers from different geographic origin	Journal of Essential Oil Research	28 (3), 185-192	2016	Condurso, C.; Mazzaglia, A.; Tripodi, G.; Cincotta, F.; Dima, G.; Lanza, C. M.; Verzera, A.	0,4	0,3	0,3	0,2	1,20
9	Leaf removal and wine composition of Vitis vinifera L. cv. Nero d'Avola: the volatile aroma constituents	Journal of the Science of Food and Agriculture	96 (1), 150-159	2016	Verzera, A.; Tripodi, G.; Dima, G.; Condurso, C.; Scacco, A.; Cincotta, F.; Giglio, D. M. L.; Santangelo, T.; Sparacio, A.	0,4	0,05	0,3	0,4	1,15
10	Chemical migration in mineral water packaged in PET bottles and sensory changes during the shelf-life	Italian Journal of Food Science	March 2015, 55-58.	2015	Mazzaglia, A.; Cincotta, F.; Lanza, C. M.; Condurso, C.; Tripodi, G.; Muratore, G.; Verzera, A.	0,4	0,05	0,3	0,1	0,85
11	Determination of sesquiterpenes in wines by HS-SPME coupled by GC-MS	Chromatography/Separation	2, 410-421	2015	Cincotta, F.; Verzera, A.; Tripodi, G.; Condurso, C.	0,4	0,1	0,3	0	0,80
12	Volatile constituents of mini-watermelon fruits	Journal of Essential Oil Research	26 (5), 323-327	2014	Dima, G.; Tripodi, G.; Condurso, C.; Verzera, A.	0,4	0,3	0,3	0,2	1,20
13	Aroma and sensory quality of honeydew melon fruits (Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.) in relation to different rootstocks	Scientia Horticulturae	169, 118-124	2014	Verzera, A.; Dima, G.; Tripodi, G.; Condurso, C.; Crino, P.; Romano, D.; Mazzaglia, A.; Lanza, C. M.; Restuccia, C.; Paratore, A.	0,4	0,05	0,3	0,6	1,35
14	Chiral volatile compounds for the determination of orange honey authenticity	Food Control	39, 237-243	2014	Verzera, A.; Tripodi, G.; Condurso, C.; Dima, G.; Marra, A.	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
15	Impedance spectroscopy for rapid determination of honey floral origin	Journal of Food Engineering	119 (4), 738-743	2013	Scandurra, G.; Tripodi, G.; Verzera, A.	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
16	Volatile composition of Italian Thymus capitatus (L.) Hoffmanns. et Link leaves	Journal of Essential Oil Research	25 (4), 239-243	2013	Condurso, C.; Verzera, A.; Ragusa, S.; Tripodi, G.; Dima, G.	0,4	0,05	0,2	0,2	0,85
17	Brassica fruticulosa Cyr. and Brassica incana Ten. (Brassicaceae) as Mediterranean traditional wild vegetables: a valuable source of bioactive compounds	Journal of Essential Oil Research	24 (6), 539-545	2012	Tripodi, G.; Verzera, A.; Dima, G.; Condurso, C.; Ragusa, S.	0,4	0,3	0,3	0,2	1,20
18	Effects of different rootstocks on aroma volatile compounds and carotenoid content of melon fruits	Scientia Horticulturae	148, 9-16.	2012	Condurso, C.; Verzera, A.; Dima, G.; Tripodi, G.; Crino, P.; Paratore, A.; Romano, D.	0,3	0,05	0,1	0,6	1,05
19	Indigenous Saccharomyces cerevisiae strains and their influence on the quality of Cataratto, Inzolia and Grillo white wines	Food Research International	46 (1), 1-9.	2012	Scacco, A.; Oliva, D.; Maio, S. di; Polizzotto, G.; Genna, G.; Tripodi, G.; Lanza, C. M.; Verzera, A.	0,4	0,05	0,3	0,6	1,35
20	Fast quantitative determination of aroma volatile constituents in melon fruits by headspace-solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry	Food Analytical Methods	4 (2), 141-149	2011	Verzera, A.; Dima, G.; Tripodi, G.; Ziino, M.; Lanza, C. M.; Mazzaglia, A.	0,3	0,05	0,3	0,4	1,05
21	Solid-phase microextraction coupled to fast gas chromatography for the determination of migrants from polystyrene-packaging materials into yoghurt	Food Analytical Methods	3 (2), 80-84	2010	Verzera, A.; Condurso, C.; Romeo, V.; Tripodi, G.; Ziino, M.	0,4	0,05	0,3	0,4	1,15
22	Correlation between aroma compounds and sensory properties of Passito Malvasia wines produced in Sicily	American Journal of Enology and Viticulture	61 (2), 260-265.	2010	Scacco, A.; Lanza, C. M.; Mazzaglia, A.; Tripodi, G.; Gima, G.; Verzera, A.	0,4	0,05	0,2	0,6	1,25
23	Influence of soil salinity on sensory characteristics and volatile aroma compounds of Nero d'Avola wine	American Journal of Enology and Viticulture	61 (4), 498-505	2010	Scacco, A.; Verzera, A.; Lanza, C. M.; Sparacio, A.; Genna, G.; Raimondi, S.; Tripodi, G.; Dima, G.	0,4	0,05	0,15	0,6	0,60
24	Volatile compounds and capsaicinoid content of fresh hot peppers (Capsicum annum L.) of different Calabrian varieties	Journal of the Science of Food and Agriculture	89 (5), 774-780	2009	Ziino, M.; Condurso, C.; Romeo, V.; Tripodi, G.; Verzera, A.	0,3	0,05	0,2	0,2	0,75
25	Headspace volatiles of Vicia sativa L. (Leguminosae) by solid-phase microextraction and gas chromatography/mass spectrometry.	Journal of Essential Oil Research	21 (1), 33-35	2009	Romeo, V.; Verzera, A.; Ziino, M.; Condurso, C.; Tripodi, G.	0,3	0,3	0,2	0,2	1,00
					Valori medi e Totale	0,38	0,12	0,27	0,34	27,65

peel

Tab. 2.4 Valutazione pubblicazioni candidato ZANNINI

candidato: ZANNINI		Procedura Selettiva UniPR - PA 07/F1- DRD n. 1860 del 03/08/2018								
	articolo	rivista	anno	AUTORI	coerenza max 0,4	apporto max 0,3	innov max 0,3	colicaz max 0,6	Somma	
1	Impact of protease and amylase treatment on proteins and the product quality of a quinoa-based milk substitute	Food & function	6, 3500-3508	2018	Stephanie Jeske, E. Zannini, Michael F. Cronin, Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
2	Wheat bread biofortification with rootlets, a malting by-product.	Journal of the Science of Food and Agriculture	93, 2372-2383.	2013	Waters, D.M., Kingston, W., Jacob, F., Titze, J., Arendt, E.K., Zannini, E.,	0,4	0,3	0,3	0,6	1,60
3	Xylitol, mannitol and maltitol as potential sucrose replacers in burger buns	Food & function	9, 2201-2212	2018	Sahin, A.W., Axel, C., Zannini, E., Arendt, E.K.	0,4	0,1	0,25	0,6	1,35
4	Pilot scale investigation of the relationship between baked good properties and wheat flour analytical values	European Food Research and Technology	doi:10.1007/s00217-017-2975-2.	2017 2018	Huen J., Börsmann J., Matullat I., Böhm L., Stukenborg F., Heitmann M., Zannini E., Arendt KE	0,4	0,05	0,25	0,4	1,10
5	Wheat flour quality evaluation from the baker's perspective: comparative assessment of 18 analytical methods	European Food Research and Technology	244 535-545	2018	Huen J., Börsmann J., Matullat I., Böhm L., Stukenborg F., Heitmann M., Zannini E., Arendt EK	0,4	0,05	0,3	0,4	1,15
6	Low FODMAPs and gluten-free foods for irritable bowel syndrome treatment: Lights and shadows.	Food Research International	110, 33-41.	2018	Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,3	0,3	0,2	0,6	1,40
7	Past, present and future: The strength of plant-based dairy substitutes based on gluten-free raw materials.	Food Research International	110, 42-51	2018	Jeske, S., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,3	0,1	0,2	0,6	1,20
8	Impact of post-harvest degradation of wheat gluten proteins by Fusarium culmorum on the resulting bread quality	European Food Research and Technology	243, 1609-1618	2017	Schmidt, M., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
9	Legumes as Functional Ingredients in Gluten-Free Bakery and Pasta Products.	Annual review of food science and technology	8, 75-96	2017	Foschia, M., Horstmann, S.W., Arendt, E.K., Zannini, E.,	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
10	Evaluation of physicochemical and glycaemic properties of commercial plant-based milk substitutes.	Plant Foods for Human Nutrition	72, 26-33	2017a	Jeske, S., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,25	0,4	1,15
11	Current status of salt reduction in bread and bakery products—A review	Journal of Cereal Science	72, 135-145	2016	Silow, C., Axel, C., Zannini, E., Arendt, E.K.	0,4	0,1	0,2	0,4	0,70
12	Impact of low-trans fat compositions on the quality of conventional and fat-reduced puff pastry	Journal of food science and technology	53, 2117-2126	2016	Silow, C., Zannini, E., Arendt, E.K.	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
13	Effect of salt reduction on wheat dough properties and quality characteristics of puff pastry with full and reduced fat content	Food Research International	89, 330-337	2016	Silow, C., Zannini, E., Axel, C., Lynch, K.M., Arendt, E.K.	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
14	Heat-denaturation and aggregation of quinoa (Chenopodium quinoa) globulins as affected by the pH value	Food chemistry	196, 17-24	2016	Mäkinen, O.E., Zannini, E., Koehler, P., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,6	1,40
15	Nutritional therapy—facing the gap between coeliac disease and gluten-free food.	International journal of food microbiology	239, 113-124	2016	Foschia, M., Horstmann, S., Arendt, E.K., Zannini, E.,	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
16	The application of dextran compared to other hydrocolloids as a novel food ingredient to compensate for low protein in biscuit and wholemeal wheat flour.	European Food Research and Technology	238, 763-771	2014	Zannini, E., Waters, D.M., Arendt, E.K.,	0,4	0,3	0,3	0,4	1,40
17	Modifying the cold gelation properties of quinoa protein isolate: influence of heat-denaturation pH in the alkaline range	Plant Foods for Human Nutrition	70, 250-256	2015	Mäkinen, O.E., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
18	In vitro starch digestibility and predicted glycaemic indexes of buckwheat, oat, quinoa, sorghum, teff and commercial gluten-free bread	Journal of Cereal Science	58, 431-436	2013	Wolter, A., Hager, A.-S., Zannini, E., Arendt, E.K.	0,4	0,1	0,25	0,4	1,15
19	Technological challenges and strategies for developing low-protein/protein-free cereal foods for specific dietary management	Food Research International	54, 935-950	2013	Zannini, E., Kingston, W., Arendt, E.K., Waters, D.M.,	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
20	Starch properties, in vitro digestibility and sensory evaluation of fresh egg pasta produced from oat, teff and wheat flour	Journal of Cereal Science	58, 156-163	2013	Hager, A.-S., Czerny, M., Bez, J., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
21	Germination of oat and quinoa and evaluation of the malts as gluten free baking ingredients.	Plant Foods for Human Nutrition	68, 90-95	2013	Mäkinen, O.E., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
22	Functional replacements for gluten	Annual review of food science and technology	3, 227-245	2012	Zannini, E., Jones, J.M., Renzetti, S., Arendt, E.K.,	0,4	0,3	0,2	0,6	1,50
23	Development of gluten-free fresh egg pasta based on oat and teff flour.	European Food Research and Technology	235, 861-871	2012	Hager, A.-S., Lauck, F., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
24	Investigation of product quality, sensory profile and ultrastructure of breads made from a range of commercial gluten-free flours compared to their wheat counterparts.	European Food Research and Technology	235, 339-344.	2012	Hager, A.-S., Wolter, A., Czerny, M., Bez, J., Zannini, E., Arendt, E.K., Czerny, M.,	0,4	0,05	0,3	0,4	1,15
25	Nutritional properties and ultrastructure of commercial gluten free flours from different botanical sources compared to wheat flours.	Journal of Cereal Science	56, 239-247	2012	Hager, A.-S., Wolter, A., Jacob, F., Zannini, E., Arendt, E.K.,	0,4	0,1	0,3	0,4	1,20
Valori medi e Totale						0,39	0,15	0,26	0,49	31,95

total

Tab 3. Valutazione Carriere max 20 punti (riassuntiva)

	Massimiliano RINALDI	Valeria SILEONI	Gianluca TRIPODI	Emanuele ZANNINI
formazione e carriera: dottorato, periodi di ricerca, esperienze all'estero (max 4 punti)	4,0	4,0	4,0	4,0
progettazione: responsabilità o partecipazione a progettidi ricerca internazionali, nazionali, locali o commerciali (max 4 punti)	0,7	0,2	0,5	4,0
attività convegnistica: relatore invitato, relatore o coautore di lavori presentati a convegni internazionali nazionali (max 4 punti)	0,75	1,05	0,75	4,0
ricerca complessiva: numero totale di articoli pubblicati, h index e citazioni totali (max 4 punti)	1,6	0,05	0,05	4,0
terza missione, premi/riconoscimenti: spinoff, startup, premi nazionali ed internazionali, ASN prima fascia, abilitazione professionale (max 4 punti)	1,9	0,5	0,6	3,45
TOTALE	8,95	5,8	5,9	19,45

Tab. 4 . Riassunto dei punteggi della valutazione comparativa

	Massimiliano RINALDI	Valeria SILEONI	Gianluca TRIPODI	Emanuele ZANNINI
Punteggi attribuiti alle pubblicazioni presentate dai candidati (max 40 punti)	33,6	28,5	27,65	31,95
Formazione, carriera, progettazione, attività convegnistica (max 20 punti)	8,95	5,8	5,9	19,45
Attività didattica e di servizio agli studenti (max 30 punti)	30	10,55	5,6	8,2
Attività organizzative e di partecipazione agli organi istituzionali (max 10 punti)	6	0,2	0,2	0
TOTALE	78,55	45,05	39,35	59,6

unc

Al Segretario
della Commissione di valutazione
settore concorsuale _07/F1
profilo: settore scientifico-disciplinare AGR/15
nominata con Decreto Rettoriale rep. DRD n.
2454/2018
PROT. 213889 del 16 ottobre 2018
pubblicato sul sito web istituzionale dell'Università
degli Studi di Parma in data 17 ottobre 2018
Prof. Maria Caboni

DICHIARAZIONE DI ADESIONE

Il sottoscritto Prof. Vincenzo GERBI
Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia del settore concorsuale **07/F1_**
settore scientifico-disciplinare AGR/15
presso l'Università di Torino
con afferenza a Dipartimento di scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

in qualità di componente della Commissione di valutazione citata in indirizzo, relativa alla procedura selettiva, indetta dall'Università degli Studi di Parma, con Decreto Rettoriale rep. DRD n. 1860/2018 PROT. 165665 del 03.08.2018, il cui avviso di bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - 4^a Serie Speciale - Concorsi ed Esami - n. 68 del 28.08.2018, per la chiamata di n. 1 professore universitario di ruolo di seconda fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, per le esigenze del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e per il settore concorsuale 07/F1 Scienze e tecnologie Alimentari. Profilo: settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie alimentari, ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione della legge 240/2010" di Ateneo,

DICHIARA

- di aver partecipato alla riunione della predetta Commissione, svoltasi in videoconferenza Skype, in data 14.01.2019, dalle ore 9,00 alle 12,30 per la stesura del Verbale n. 3 (terza riunione) e di aderire integralmente al contenuto dello stesso;
- di aver contribuito alla stesura della relazione finale, sempre in data 14.01.2019, dalle ore 13,00 alle 13,30, in videoconferenza Skype, e di aderire integralmente al contenuto della stessa.

Il sottoscritto allega alla presente dichiarazione copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità.

Grugliasco, 14 gennaio 2018

firma



Al Segretario
della Commissione di valutazione
settore concorsuale 07/F1
profilo: settore scientifico-disciplinare AGR/15
nominata con Decreto Rettorale rep. DRD
n.2454/2018 PROT. 213889 del 16/10/2018 -
pubblicato sul sito web istituzionale dell'Ateneo di
Parma: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e
mobilità, in data 17/10/2018,

Prof. MARIA CABONI

DICHIARAZIONE DI ADESIONE

La sottoscritta Prof.ssa Maria Ambrogina PAGANI, Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia del settore concorsuale 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; settore scientifico-disciplinare AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI presso l'Università degli Studi di Milano con afferenza al Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano

in qualità di componente della Commissione di valutazione citata in indirizzo, relativa alla procedura selettiva, indetta dall'Università degli Studi di Parma, con Decreto Rettorale rep. DRD n. 1860/2018 PROT. 165665 del 03.08.2018, il cui avviso di bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - 4^a Serie Speciale - Concorsi ed Esami - n. 68 del 28.08.2018, per la chiamata di n. 1 professore universitario di ruolo di seconda fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, per le esigenze del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e per il settore concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari. Profilo: settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari, ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione della legge 240/2010" di Ateneo,

DICHIARA

- di aver partecipato alla riunione della predetta Commissione, svoltasi in videoconferenza Skype, in data 14.01.2019, dalle ore 9,00 alle 12,30 per la stesura del Verbale n. 3 (terza riunione) e di aderire integralmente al contenuto dello stesso;
- di aver contribuito alla stesura della relazione finale, sempre in data 14.01.2019, dalle ore 13,00 alle 13,30, in videoconferenza Skype, e di aderire integralmente al contenuto della stessa.

La sottoscritta allega alla presente dichiarazione copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità.

Milano, 14 gennaio 2019

firma

