

## Curriculum Vitae della Prof.ssa Marzia Albenzio

Marzia Albenzio (Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0003-3201-1102>; Scopus (6/05/2021): h-index: 31; citations: 2759; Outcome of the last Research Quality Assessment (VQR 2004-2010) = 1 (Excellent) (VQR 2010-2014) = 1 (Excellent). Nata a Foggia il 23/08/72, nell'ottobre del 1996 ha conseguito la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Bari, sede di Foggia. Nella prima sessione degli Esami di Stato dell'anno 1998 ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Nell'aprile dello stesso anno è risultata vincitrice del concorso di ammissione al Dottorato di ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari" (XIII CICLO), conseguendo nel luglio 2001 il titolo di Dottore di Ricerca.

Dall'1 marzo 2001, vincitrice di concorso, ha preso servizio in qualità di Ricercatore in Zootecnica speciale (AGR/19) presso l'Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria di Foggia. Dal 1 dicembre 2005, ha preso servizio in qualità di Professore-associato in Zootecnica speciale (AGR/19) presso il Dipartimento di Scienze delle Produzioni e dell'Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari Mediterranei (PrIME) della Facoltà di Agraria di Foggia. Nel 2014 ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di professore di I Fascia nel settore concorsuale 07/G1 – Scienze e Tecnologie Animali. Dal 22/09/2016 è Professore ordinario in Zootecnica Speciale presso il Dipartimento Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) dell'Università degli Studi di Foggia.

Le sue principali tematiche di ricerca riguardano:

- **FATTORI AMBIENTALI E TECNICO GESTIONALI; RISPOSTE FISIO-PRODUTTIVE E COMPORTAMENTALI DEGLI ANIMALI DI INTERESSE ZOOTECONICO.** Le variazioni dei parametri qualitativi del latte sono state indagate in relazione a fattori di natura fisiologica ed alle tecnologie di allevamento (stadio di lattazione, ordine di parto, densità di allevamento, volumetria e temperatura ambientale, regime di ventilazione, alimentazione e ventilazione). Fasi rilevanti dell'attività di ricerca sono stati dedicati alla valutazione dell'effetto dei parametri tecnici di stalla sulle performance produttive degli animali da reddito e sulla qualità del latte. A tale riguardo gli studi sono stati principalmente rivolti alla determinazione degli effetti di tali parametri tecnici di stalla sulle performance produttive degli animali, sullo stato di benessere e sulle caratteristiche di qualità totale del latte prodotto.
- **VALUTAZIONE DEL PROFILO ENZIMATICO DEL LATTE E TECNICHE INNOVATIVE PER LA SUA CARATTERIZZAZIONE.** L'attività di ricerca, in materia di latte bovino, ovino, caprino e bufalino ha riguardato l'identificazione e la caratterizzazione dei principali enzimi proteolitici endogeni (plasmina, elastasi e catepsina) e l'effetto delle attività enzimatiche sulla proteolisi delle caseine. Lo studio dell'attività plasminica nel latte è stato condotto in relazione allo stadio di lattazione degli animali ed al contenuto in cellule somatiche del latte. Ricerche recenti hanno riguardato lo studio della risposta immunitaria della ghiandola mammaria in relazione all'agente eziologico della mastite al fine di chiarire le relazioni tra l'insorgenza di una risposta infiammatoria e i meccanismi di difesa della ghiandola mammaria.
- **TECNOLOGIE INNOVATIVE DI ALLEVAMENTO DEGLI AGNELLI PER LA PRODUZIONE DI CARNE AD ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE.** L'effetto della tecnica di allevamento dell'agnello è stato valutato sulla risposta immunitaria, sulle performance di crescita e sulla qualità della carne di agnello evidenziando che l'aggiunta di probiotici al succedaneo del latte modula le funzioni immunitarie degli agnelli.
- **VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ZOOTECONICHE.** L'attività di ricerca rivolta alla caratterizzazione e alla valorizzazione delle produzioni zootecniche tipiche della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia ha riguardato anche lo studio di alcune razze autoctone in produzione zootecnica. In particolare, sul latte di capra Garganica è stata eseguita una caratterizzazione del latte di soggetti iscritti al Libro Genealogico di

allevamenti dislocati in provincia di Foggia sul promontorio del Gargano e del formaggio tipo Cacioricotta da esso prodotto. Le ricerche sulle produzioni zootecniche da razze autoctone hanno riguardato anche la razza ovina Gentile di Puglia attraverso i) lo studio del patrimonio genetico della razza, ii) la caratterizzazione del latte e delle produzioni casearie tipiche e tradizionali e iii) la definizione dei parametri di qualità della carne mediante confronto con razze ovine autoctone dell'Italia Meridionale Continentale. Sulla razza bovina Podolica sono state condotte indagini sperimentali tese a valutare il patrimonio genetico della razza e valorizzare le produzioni attraverso la caratterizzazione del latte e del Caciocavallo da esso prodotto.

L'attività di ricerca della Prof.ssa Albenzio è, inoltre, caratterizzata da collaborazioni con gruppi di ricerca nazionali quali l'Università della Basilicata, l'Università Federico II di Napoli, l'Istituto Sperimentale per la Zootecnia, ed internazionali, quali l'Università della Tessaglia, l'Unité de Recherches sur les Herbivores, département " Physiologie Animale et Systèmes d'Élevage ", centre INRA de Clermont-Ferrand-Theix, the Morendun Research Institute, Scozia, the University of Ghent – Department of Physiology and Biometrics, the University of Nottingham – School of Bioscience, Division of Animal Science, Teagasc Food Research Centre, Moorepark, Fermoy, Cork; Department of Obstetrics and Reproduction, Veterinary Faculty, University of Thessaly.

La prof.ssa Albenzio è autore di circa 205 pubblicazioni scientifiche, molte delle quali pubblicate su sulle più accreditate riviste referizzate internazionali di scienze del latte (Journal of Dairy Science, Journal of Dairy Research, International Dairy Journal), di scienze della carne (Meat Science), di etologia zootecnica (Applied Animal Behaviour Science), di scienze zootecniche e veterinarie (Veterinary Research Communications, Italian Journal of Animal Science) e di ovinicoltura (Small Ruminant Research). Ottantuno i lavori presentati in occasione di Convegni, Congressi, Workshop Scientifici Internazionali e Nazionali. La prof.ssa Albenzio è, inoltre, membro del Board ed Editor delle riviste Foods, Austin Neurological Disorders and Epilepsy, e Austin Neuropsychiatry and Cognitive Science. Referee per numerose riviste scientifiche del settore nonché per:

- CINECA per la valutazione di progetti di ricerca del Bando: "IDEA Giovani Ricercatori Università di Bari",
- National Center of Science and Technology Evaluation, Ministry of Education and Science della Republic of Kazakhstan,
- ANVUR, nominata dal GEV07 per la VQR 2004-2010,
- Superior Council of the National Fund for Scientific & Technological Development (FONDECYTE) Santiago-Chile – National Research Funding Competition.

La prof.ssa Albenzio è socio ordinario dell'Associazione Scientifica di Produzione Animale (ASPA) e dell'American Dairy Science Association (ADSA). E' componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Foggia nel quadriennio 2016-2020. E' stata componente della Commissione incaricata di redigere il Nuovo Statuto dell'Università degli Studi di Foggia ex lege 240/2010 nonché Componente della Commissione Laboratori di Ateneo. E' membro del Collegio dei docenti di due Dottorati di ricerca "*Gestione della innovazione nei sistemi agro-alimentari della Regione Mediterranea*" e "*Qualità degli alimenti e nutrizione umana*" attivi presso l'Università degli Studi di Foggia e del Dottorato in "*Scienze Zootecniche*" attivo presso l'Università della Basilicata.

Dal 2001 è Responsabile Scientifico del Laboratorio di Produzioni Animali del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente e della core facility "Citofluorimetria e Immunologia" presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca BIOAGROMED dell'Università degli Studi di Foggia (istituito con legge n. 350 del 24.12.2003). E' inoltre coordinatore della Commissione Assicurazione della Qualità del Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana Magistrale e componente del Gruppo per il Riesame del Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana Magistrale.

La Prof.ssa Albenzio ha svolto il ruolo di coordinatore di numerosi progetti di ricerca regionali e nazionali tra cui:

- **Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata**, finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito dei Programmi Strategici di Ricerca nell'anno 2006.
- **Innovazione nelle produzioni ovine tradizionali mediante l'impiego di probiotici per il benessere animale e la salute umana, PRIN 2007**, valutato positivamente e finanziato dall'Università degli Studi di Foggia.
- **Produzione di caglio in pasta di agnello arricchito di batteri probiotici per la produzione di formaggi funzionali**, finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia nel 2008.
- **Strategie Innovative per la qualità e la sicurezza delle produzioni ovine**” finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2009.
- Progetto di Cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale – Avviso Pubblico relativo alla II Fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del Bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010 dal titolo **Sistemi innovativi di confezionamento per la shelf-life e la tracciabilità di produzioni lattiero-casearie** (Filiera lattiero-casearia pugliese dei trulli).
- **Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun.)** PON02\_00186\_2937475 ‘Ricerca e Competitività 2007-2013’ Decreto Ministeriale prot 713/Ric. del 29 ottobre 2010.
- **Soluzioni innovative di packaging per il prolungamento della shelf-life di prodotti alimentari (IN.FO. PACK)** PON02\_00186\_3417392 ‘Ricerca e Competitività 2007-2013’ Decreto Ministeriale prot 713/Ric. del 29 ottobre 2010.

Inoltre ha partecipato a numerosi progetti di ricerca tra cui:

- Progetto di cooperazione - misura 124- dal titolo: **“Sviluppo di prodotti lattiero-caseari ad elevata garanzia e funzionalità (Pro.Lat.Gar.Fu)”**, finanziato dalla Regione Puglia nel 2011.
- **Sistemi innovativi di confezionamento per la shelf life e la tracciabilità di produzioni lattiero-casearie** PSR Puglia 2007-2013-Misura 124.
- **Sviluppo di prodotti di filiera garantiti e ad elevata funzionalità e shelf-life** PSR Puglia 2007-2013-Misura 124.
- **Valorizzazione di prodotti caseari tipici attraverso l'aumento degli attributi di Convenience** PSR Puglia 2007-2013-Misura 124.
- **Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico** PON ‘Ricerca e Competitività 2007-2013’ Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010.
- **Produzione di Pecorino foggiano probiotico da latte di pecora Gentile di Puglia: Caratterizzazione del formaggio nel corso della maturazione ed effetti sul gradimento da parte del consumatore.** Progetto finanziato dalla Fondazione della Banca del Monte di Foggia nel 2012.

**Publicazioni scientifiche su riviste peer review degli ultimi 5 anni.**

- **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Avondo, A. Nudda, S. Chessa, A. Pirisi, S. Banni. (2016). Nutritional properties of small ruminant food products and their role on human health. *Small Ruminant Research*, 135, 3-12.
- A. della Malva, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, M. Caroprese, A. Muscio, A. Santillo, R. Marino. (2016). Relationship between slaughtering age, nutritional and organoleptic properties of Altamura lamb meat. *Small Ruminant Research*, 135, 39-45.
- M.G. Ciliberti, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, R. Marino, A. Santillo, A. Sevi, M. Caroprese. (2016). Role of different source of dietary PUFA supplementation on sheep welfare under high ambient temperature. *Small Ruminant Research* 135: 32–38.
- A. Santillo, M. Caroprese, F. d'Angelo, R. Marino, A. Sevi, **M. Albenzio**. (2016). Fatty acid profile of milk and caciocotta cheese from Italian Simmental cows as affected by dietary flaxseed supplementation. *Journal of Dairy Science*, 99: 2545–2551.
- **M. Albenzio**, A. Santillo, M.G. Ciliberti, L. Figliola, M. Caroprese, R. Marino, A.N. Polito. (2016). Milk from different species: relationship between protein fractions and inflammatory response in infant affected by generalized epilepsy. *Journal of Dairy Science*, 99: 5032-5038.
- **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, M.G. Ciliberti, R. Marino, A. Sevi. (2016). Effect of stage of lactation on the immune competence of goat mammary gland. *Journal of Dairy Science*, 99: 3889-3895.
- M. Caroprese, M. G. Ciliberti, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, A. Sevi. (2016). Dietary polyunsaturated fatty acids from flaxseed affect immune responses of dairy sheep around parturition. *Veterinary Immunology and Immunopathology*, 158, 56-60.
- M. Caroprese, M. G. Ciliberti, A. Santillo, R. Marino, A. Sevi, **M. Albenzio**. (2016). Immune response, productivity and quality of milk from grazing goats as affected by dietary polyunsaturated fatty acid supplementation. *Research in Veterinary Science*, 105: 229-235
- R. Mancino, **M. Albenzio**, M. Caroprese. (2016). Dairy Products: Influence on Gut Microbiota. *International Journal of Nutritional Sciences*, 1: 1005.
- Santillo, A., M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi, and **M. Albenzio**. (2016). Quality of Buffalo Milk as affected by Dietary Protein Level and Flaxseed Supplementation. *Journal of Dairy Science*, 99: 7725–7732.
- **M. Albenzio**, A. Santillo, I. Astolfi, P. Manzoni, A. Iliceto, M. Rinaldi, R. Magaldi. (2016). Lactoferrin Levels in Human Milk after Preterm and Term Delivery. *American Journal of Perinatology*, American Journal of Perinatology, 33:1085-1089.
- M. Caroprese, M.G. Ciliberti, R. Marino, A. Santillo, A. Sevi, **M. Albenzio**. (2016). Polyunsaturated fatty acid supplementation: effects of seaweed *Ascophyllum nodosum* and flaxseed on milk production and fatty acid profile of lactating ewes during summer. *Journal of Dairy Research*, doi: 10.1017/S0022029916000431.
- **M. Albenzio**, A.N. Polito, A. Santillo. (2016). The role of Milk Nutrition in Childhood Epilepsy. *Internal Journal of Food and Nutritional Sciences*. 5: 141-150.
- Balthazar, C.F., Pimentel, T.C., Ferrão, L.L., Almada, C.N., Santillo, A., **Albenzio, M.**, Mollakhalili, N., Mortazavian, A.M., Nascimento, J.S., Silva, M.C., Freitas, M.Q., Ana,

- A.S. S., Granato, D. and Cruz, A.G. 2017. Sheep Milk: Physicochemical Characteristics and Relevance for Functional Food Development. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 16: 247-262. doi:10.1111/1541-4337.12250
- A. della Malva, R. Marino, A. Santillo, G. Annicchiarico, M. Caroprese, A. Sevi, **M. Albenzio** (2017). Proteomic approach to investigate the impact of different dietary supplementation on lamb meat tenderness. *Meat Science*, 131, 74-81.
  - Ciliberti, M.G., Francavilla, M., Intini, S., **Albenzio, M.**, Marino, R., Santillo, A., Caroprese, M. 2017. Phytosterols from *Dunaliella tertiolecta* reduce cell proliferation in sheep fed flaxseed during post partum. *Marine Drugs*, 15, (7).
  - M. Iammarino, R. Marino, **M. Albenzio**. (2017). How meaty? Detection and quantification of adulterans, foreign and food additives in meat products. *International Journal of Food Science and Technology*, In press
  - R. Marino, A. della Malva, A. Seccia M. Caroprese, A. Sevi, M. **Albenzio**. (2017) "Consumers' expectations and acceptability for low saturated fat "salami": healthiness or taste? " *Journal of the Science of Food and Agriculture* 97 (11): 3515-3521
  - **M. Albenzio**, A.Santillo, M. Caroprese, A. Della Malva, R. Marino (2017) Bioactive peptides in animal food products *Foods* 6, 35 (1-14);
  - **M. Albenzio**, A. Santillo, L. Figliola, M.G. Ciliberti, M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi. (2016). Competenze immunitarie della ghiandola mammaria negli ovi-caprini: risvolti sulla qualità del latte. *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*, 67, 83-91.
  - **M. Albenzio**, A. Santillo, M.G. Ciliberti, L. Figliola, M. Caroprese, G. Messina, A.N. Polito. (2017). Milk Nutrition and childhood epilepsy: an *ex vivo* study on cytokines and oxidative stress in response to milk protein fractions. *Journal of Dairy Science*, Accepted, In press
  - CILIBERTI, M.G., **ALBENZIO M.**, INGHESE C., MARINO R., SANTILLO A., SEVI A. , CAROPRESE M. (2017) Peripheral blood mononuclear cell proliferation and cytokine production in sheep as affected by cortisol level and duration of stress *Journal of Dairy Science*. 100(1) :750-756
  - Santillo A., L. Figliola, M. G. Ciliberti, M. Caroprese, R. Marino, **M. Albenzio** (2018) "Focusing on fatty acids profile in milk from different species after *in vitro* digestion", *Journal of Dairy Research*, 85 (2): 257-262
  - R. Marino, M. Caroprese, G. Annicchiarico, F. Ciampi, M. Ciliberti , A. Della Malva , A. Santillo, A. Sevi, **M. Albenzio** (2018) Effect of quinoa and/or linseed on immune response, productivity and quality of meat from merinos derived lambs *Animals* 8(11) 204-211
  - A .Della Malva, R. Marino, A. Santillo, D. Russo, L. Figliola, M. Caroprese, **M. Albenzio** (2018) Methods for extraction of muscle proteins from meat and fish using denaturing and non-denaturing solutions *Journal of food quality* Article number 8478471
  - R. MARINO, A.DELLA MALVA, M. CAROPRESE, A. SANTILLO, A. SEVI, **M. ALBENZIO** (2019) Effects of whole linseed supplementation and treatment duration on fatty acid profile and endogenous bioactive compounds of beef muscle *Animal* 13, 2: 444-452

- SANTILLO A., FIGLIOLA L., CAROPRESE M., MARINO R., DEAPOLITO M., GIARDINO I., **ALBENZIO M.** (2019). Effect of lipid fraction of digested milk from different sources in mature 3T3-L1 adipocyte *Journal of dairy research* 86(1), pp. 129-133
- BALTHAZAR, C.F, SANTILLO, A. , GUIMARÃES, J.T. , BEVILACQUA, A. , CORBO, M.R. , CAROPRESE, M. , MARINO, R., ESMERINO, E.A., SILVA, M.C., RAICES, R.S.L., FREITAS, M.Q., CRUZ, A.G., **ALBENZIO, M.** (2019) Ultrasound processing of fresh and frozen semi-skimmed sheep milk and its effects on microbiological and physical-chemical quality *Ultrasonics Sonochemistry* , 51:241-248.
- **ALBENZIO, M.**, FIGLIOLA, L., CAROPRESE, M., MARINO, R., SEVI, A., SANTILLO, A. (2019) Somatic cell count in sheep milk. *Small Ruminant Research*, 176: 24-30
- Caroprese M., Ciliberti, M.G.,Albenzio, M.,Marino, R., Santillo. A., Sevi, A. 2019 Role of antioxidant molecules in milk of sheep *Small Ruminant Research*180: 79-85
- Balthazar, C.F. Santillo, A. ,Guimarães, J.T. ,Capozzi, V. ,Russo, P. ,Caroprese, M., Marino, R., Esmerino, E.A. ,Raices, R.S.L. ,Silva, M.C. ,Silva, H.L.A. Freitas, M.Q. ,Granato, D. ,Cruz, A.G. ,Albenzio, M.(2019) Novel milk–juice beverage with fermented sheep milk and strawberry (*Fragaria* × *ananassa*): Nutritional and functional characterization *Journal of Dairy Science*: (12), pp. 10724-10736
- Nardelli V., **Albenzio M.**, Gesualdo G., d'Angelo F., della Malva A., Della Rovere I, Scarpiello A, Casamassima F., Marino R 2020 Study of effects of Fipronil and Fipronil-sulfone on meat nutritional quality and validation of confirmatory GC-MS/MS method for their analysis *International Journal of Food Science and Technology* accepted

Foggia, 06 maggio 2021

Marzia Albenzio

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) autorizzo il trattamento dei miei dati e dichiaro, altresì, di essere informato che i dati raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'art. 7 della medesima legge.

In fede,

Foggia, 06 maggio 2021

Marzia Albenzio

# Leonardo Nanni Costa

## Professore ordinario

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
Settore scientifico disciplinare: AGR/19 ZOOTECNICA SPECIALE

## Coordinatore del Corso di Laurea in Produzioni animali

## Curriculum vitae

Leonardo NANNI COSTA e' professore ordinario di Zootecnica Speciale presso il Corso di Laurea "Produzioni Animali e Controllo della Fauna Selvatica" della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Universita' di Bologna.

### Istruzione e formazione:

- laurea con lode in Scienze delle Produzioni Animali presso la Facolta' di Agraria di Bologna nell'A.A. 1981/82;
- periodo di studio di tre mesi presso il Department for Research in Pigs and Horses del National Institute of Animal Science di Foulum, Danimarca, nel 1986;
- dottore di ricerca in Scienze Zootecniche presso la Facolta' di Medicina Veterinaria di Milano nel 1987
- borsa di studio di 6 mesi per l'estero del Consiglio Nazionale delle Ricerche presso il Research Institute of Animal Production "Schoonoord" di Zeist, Olanda, nel 1988;

### Esperienze lavorative:

- Professore a Contratto della Facolta' di Medicina Veterinaria dell'Universita' degli Studi di Messina nell'A.A. 1987/1988;
- Professore a Contratto della Facolta' di Agraria dell'Universita' degli Studi di Reggio Calabria nell'A.A. 1989/1990;
- Ricercatore presso l'Istituto di Allevamenti Zootecnici della Facolta' di Agraria dell'Universita' di Bologna dal 1991 al 1992;
- Professore associato per la disciplina Zootecnica Speciale del Corso di Laurea in Scienze della Produzione Animale della Facolta' di Agraria di Bologna dal novembre 1992;
- Professore a contratto per il Corso di Laurea in Tecnica ed Economia Agraria della Facolta' di Economia della Libera Universita' di Bolzano negli A.A. 2001/2002 e 2002/2003;
- Professore ordinario di Zootecnica speciale presso la Facolta' di Agraria dall'ottobre 2007.

### Attività di ricerca:

Dal 1987 partecipa a programmi di ricerca finanziati dal Ministero della Ricerca Scientifica e dalla regione Emilia-Romagna sui seguenti argomenti:

- effetti del trasporto sulla qualita' della carne suina e bovina;
- effetti del gene Alotano sull'idoneita' alla stagionatura della coscia di suino;
- relazioni tra il potenziale glicolitico della carne e la qualita' del prosciutto stagionato.

Dal 1993 al 1996 e' stato co-responsabile scientifico per la Sezione di Allevamenti Zootecnici del DIPROVAL del progetto dell'UE "Methods of improving pig welfare and meat quality by reducing stress and discomfort before slaughter" contract AIR3- CT-1992-0262.

Dal 2000 al 2003 e' stato responsabile scientifico di unita' di ricerca per l'attivita' svolta nell'ambito del progetto finanziato dall'Unione Europea "Minimising stress inducing factors on cattle during handling and transport to improve animal welfare and meat quality (CATRA)" (contratto n. QLK5-CT-1999-01507)

Dal 2004 al 2006 e' stato responsabile di un'unita' operativa nell'ambito del progetto "Effetti delle condizioni di allevamento sulla risposta ai trattamenti pre-macellazione e sulla qualita' della carcassa e della carne nel suino pesante italiano" finanziato dal MIUR (COFIN 2003).

Dal 2004 al 2007 e' stato responsabile di un'unita' operativa nell'ambito del progetto "Ricerche sui difetti del Prosciutto di Parma" finanziato dalla regione Emilia-Romagna.

Dal 2005 al 2008 e' stato responsabile di un'unita' operativa nell'ambito del progetto "Identificazione e caratterizzazione morfologica e produttiva delle risorse genetiche animali dell'Emilia-Romagna al fine della loro salvaguardia" finanziato dalla Regione Emilia-Romagna.

Dal 2008 al 2010 e' stato responsabile di un'unita' operativa nell'ambito del progetto "Valutazione dello stress da trasporto in funzione delle condizioni climatiche" finanziato dal Ministero della Salute - IZSLE.

treseca rilevanti ai fini della trasformazione in prodotti DOP finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Dal 2013 al 2015 e' stato responsabile scientifico del progetto "Applicazione dell'analisi del rischio per il miglioramento delle condizioni di macellazione del suino e per la riduzione dei difetti nelle cosce destinate alla stagionatura" finanziato dalla Regione Lombardia (Misura 124)

Nel 2005 e' stato chiamato a far parte, in qualita' di esperto, del "Tavolo tecnico sulla protezione degli animali nei trasporti" istituito presso il Ministero della Salute.

Nel 2010 ha fatto parte, in qualita' di esperto, di un gruppo internazionale di lavoro dell'EFSA (European Food Safety Authority) per l'elaborazione, su richiesta della Commissione Europea, di un documento scientifico sul trasporto degli animali.

Dal 2010 al 2014 e' stato membro del Comitato Etico Scientifico per la sperimentazione animale dell'*Alma Mater Studiorum* Università di Bologna.

Ha presieduto dal 2010 al 2012 il corso di Studio in Scienze del Territorio e dell'Ambiente Agro-Forestale e dal 2012 al 2015 il corso di Studio in Produzioni Animali e Controllo della Fauna Selvatica.

Dal 2012 al 2015 e' stato membro del comitato scientifico della Societa' Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet)

Dal 2012 al 2015 e' stato vice presidente della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria.

Da maggio 2015 a maggio 2018 è stato direttore del dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL), "dipartimento di eccellenza" nell'area 07 Scienze agrarie e veterinarie.

## **CURRICULUM VITAE EDI PIASENTIER**

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Edi Piasentier, nato a [REDACTED], è professore ordinario di zootecnica speciale all'Università di Udine. Laureato in Scienze Agrarie nell'Università degli Studi di Padova nel 1984, ha svolto la sua attività scientifica nel Dipartimento di Scienze Animali - già Istituto di Produzione Animale e Dipartimento di Scienze della Produzione Animale- di cui è stato direttore dal 2007 al 2010; dal 2011 al 2015 nel Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - di cui è stato direttore vicario per 2 anni; e dal 2016 nel Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine, in qualità di laureato frequentatore, dal 1984, di ricercatore, dal 1986, di professore associato, dal 1998, di professore straordinario, dal 2006, e di professore ordinario, dal 2009, per il gruppo disciplinare AGR/19-Zootecnica Speciale.

### **ESPERIENZE PROFESSIONALI IN AMBITO UNIVERSITARIO**

Edi Piasentier, su incarico del Direttore di dipartimento, è direttore dell'Azienda agraria sperimentale "A Servadei" dell'Università di Udine ed è rappresentante dei docenti di prima fascia nel Collegio di disciplina Università degli Studi di Udine.

È stato eletto direttore del Dipartimento dei Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali per il triennio 2021-2023.

È stato:

- componente e segretario della Commissione per l'Abilitazione Scientifica Nazionale 2012-2013 per il gruppo concorsuale 07/G1.
- Componente, fino alla nomina di direttore di dipartimento, del GEV dell'Area scientifica 7 per lo svolgimento delle attività di valutazione nell'ambito dell'esercizio VQR 2015-2019 riguardante i prodotti scientifici conferiti dalle istituzioni valutate.
- Direttore vicario del Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine dal 2015 al 2018.
- Direttore del Dipartimento di Scienze animali dell'Università di Udine, da 2007 al 2010.
- Rappresentante dei professori associati nel Consiglio di Amministrazione dell'Università di Udine, dal 2002 al 2005.

### **ALTRE ESPERIENZE PROFESSIONALI**

Edi Piasentier è stato Presidente del Comitato delle razze ovine Bergamasca e Biellese e, prima, dal 1997 al 2006, componente del Comitato delle razze ovine Bergamasca e Biellese, in qualità di esperto del ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Dal 2002 è componente della Commissione Tecnica Centrale della razza Pezzata Rossa Italiana, in qualità di esperto del ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

### **ATTIVITA' DIDATTICHE**

L'attività didattica di Edi Piasentier si è svolta nella Facoltà di Agraria, nella Facoltà di Medicina Veterinaria dalla sua istituzione nel 1998, nel Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dal 2012 e nel Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine dal 2016. Essa ha riguardato insegnamenti del gruppo disciplinare AGR/19-Zootecnica Speciale. Attualmente il suo carico didattico istituzionale comprende i seguenti insegnamenti: "Allevamento dei monogastrici" (modulo compreso nel corso integrato "Allevamenti animali") nel corso di Laurea Triennale "Allevamento e Salute Animale" Classe L-38; "Filiere zootecniche" (modulo compreso nel corso integrato "Filiere dei prodotti di origine animale") nel corso di Laurea Magistrale "Allevamento e Benessere Animale" Classe LM-86. Inoltre, svolge un ciclo di lezioni di 2 CFU nell'insegnamento "Filiere di produzioni animali sostenibili" nel corso di Laurea Triennale "Scienza e cultura del cibo" classe A-31, ed è supplente del modulo "Laboratorio valutazione qualità dei prodotti acquacoltura" nella Scuola di Specializzazione AIPSAC dall'AA 2012-13.

Edi Piasentier è componente del collegio dei docenti del dottorato in Scienze e biotecnologie agrarie, del Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali. E' stato tutor di 12 PhD, di cui uno nella Facoltà di Agraria dell'Università di Tchong in Camerun. Attualmente è tutor di quattro dottorandi, di cui uno nella Facoltà di Scienze dell'Università di Buea, in Camerun.

E' stato vice-coordinatore del progetto triennale (2009-2011) EDULINK – ACP – EU Cooperation Program in Higher Education, dal titolo: Linking Institutions for Veterinary Education (LIVE), Contract no: 9ACPR PRP 118#6, che ha coordina l'attività di 9 università di cui 6 dei paesi africani del CEMAC.

È stato membro della commissione didattica e coordinatore dell'attività di tutoring del Corso specialistico triennale "Food safety of animal products" per tecnologi alimentari, medici veterinari e zoonomi camerunensi - Progetto di cooperazione Università di Udine e Università Yaoundé I (Camerun), finanziato dalla regione Friuli Venezia Giulia. In detto corso, nel 2006, 2007 e nel 2008 ha svolto il modulo di 30 ore "Food analysis and quality control assurance", tenuto a Yaoundé.

## **ATTIVITA' DI RICERCA**

Edi Piasentier ha maturato la sua competenza scientifica nel settore delle produzioni animali dedicandosi allo studio dell'alimentazione dei ruminanti e della valutazione e modificazione della qualità della carne e del latte. Negli ultimi anni, in collaborazione con esperti italiani ed europei della materia, ha rivolto la sua attenzione scientifica alle Scienze sensoriali, impegnandosi nella messa a punto e adozione dei metodi descrittivi e affettivi di valutazione dei prodotti di origine animale, nonché alla progettazione e allestimento di un laboratorio di analisi sensoriale. È socio fondatore della Società Italiana di Scienze Sensoriali e in possesso della qualifica professionale di Sensory Project Manager dal 2014.

È stato componente del EAAP Working Group on Carcass Evaluation, responsabile scientifico di due progetti di ricerca dalla Commissione Europea sui sistemi di allevamento e la qualità dei prodotti ovini, programmi CAMAR (1991-94) e FAIR (1997-99), project manager locale del progetto Interreg III B -Spazio Alpino "Alpine network for sheep and goat promotion for a sustainable territory development" (2005-2007) e del Programma Interregionale - Zootecnia Biologica "Efficienza, Qualità e Innovazione nella Zootecnia Biologica" (2005-2008) e coordinatore nazionale di Programmi MIUR di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale "Qualità, percezione della qualità e tracciabilità del prodotto nei sistemi ovini da carne" (2006-2007) e "Caratteri di idoneità e tipicità percepita nel prosciutto crudo" (2008-2009).

Edi Piasentier è stato il responsabile scientifico dei progetti: "Innovazione e ottimizzazione nella filiera del prosciutto crudo tipico", finanziato negli anni 2007-08 e 2008-09 dalle LLRR sull'innovazione. "La pezzata rossa in FVG Innovazione di processo e di prodotto per sviluppare la filiera della carne di qualità", PSR FVG 2018 Misura 16.2.1. "Studio tecnico economico e progettazione di un impianto avicolo pilota in Guinea Equatoriale", Cooperazione allo sviluppo LR 18/2000 RAFVG. È stato il responsabile scientifico di convenzioni con ERSA, Associazione Nazionale degli Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e CRITA per la valorizzazione dei prodotti locali di origine animale.

È il responsabile scientifico dei progetti:

"Repertorio georeferenziato delle produzioni agroalimentari tipiche e locali dell'ambito rurale dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese, con approfondimento tematico relativo alla caratterizzazione di una filiera locale da carne antibiotic-free, tracciata mediante applicazione della tecnologia blockchain", PSR FVG 2018, Misura 16.7.1: Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese.

"Agrilana in pellet", Bando Montagna 2021, Fondazione Friuli.

Edi Piasentier è stato referente per il Triveneto della Società Italiana di Patologia e Allevamento degli Ovini e Caprini e ha partecipato all'European Cooperative Network on Sheep and Goat Research della FAO. È Associate Editor per la rivista Small Ruminant Research e referee per le riviste Italian Journal of Animal Science, Small Ruminant Research e Meat Science.

## **PARTECIPAZIONE A CONVEGNI**

È stato invited speaker per relazioni scientifiche a invito a Congressi nazionali ed internazionali in lingua italiana, francese e inglese (ASPA, SISVET, FAO-CIHEAM, ed altre).

## **PUBBLICAZIONI**

La produzione scientifica di Edi Piasentier comprende 109 pubblicazioni scientifiche in collaborazione indicizzate (SCOPUS), che sommano complessivamente 2170 citazioni con h-index pari a 27 (SCOPUS). Rispetto ai valori-soglia dei commissari (D.M. 8 agosto 2018, N. 589) del settore concorsuale 07/G1, Scienze e Tecnologie Animali, la posizione di Edi Piasentier è la seguente: numero di articoli ultimi 10 anni (dal 2012, SCOPUS) =59 (valore soglia, vs., = 25); numero di citazioni ultimi 15 anni (dal 2007, SCOPUS) =1426 (vs. =418); H index ultimi 15 anni =22 (vs. = 12).

Segue l'elenco delle pubblicazioni degli ultimi 5 anni.

1. Pianezze, S., Camin, F., Perini, M., Corazzin, M., Piasentier, E. (2021). Tracing lamb meat with stable isotope ratio analysis: a review. *Small Ruminant Research*, 203, 106482.
2. Pianezze, S., Corazzin, M., Perini, M., ...Fabro, C., Piasentier, E. (2021). Fatty acids stable carbon isotope fractionation in the bovine organism. A compound-specific isotope analysis through gas chromatography combustion isotope ratio mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 1641, 461966.
3. Gonzales-Barron, U., Coelho-Fernandes, S., Santos-Rodrigues, G., Choupina, A., Bermúdez Piedra, R., Osoro, K., Celaya, R., García, R.R., Peric, T., DelBianco, S., Piasentier, E., ...Lorenzo, J.M., Cadavez, V.A.P. (2021). Microbial deterioration of lamb meat from European local breeds as affected by its intrinsic properties. *Small Ruminant Research*, 195, 106298.

4. Del Bianco, S., Natalello, A., Luciano, G., ...Sepulcri, A., Piasentier, E. (2021). Influence of dietary inclusion of tannin extracts from mimosa, chestnut and tara on volatile compounds and flavour in lamb meat. *Meat Science*, 172, 108336.
5. Perini, M., Nfor, M.B., Camin, F., Pianezze, S., Piasentier, E. (2021). Using bioelements isotope ratios and fatty acid composition to deduce beef origin and zebu feeding regime in Cameroon. *Molecules*, 26(8), 2155.
6. Corazzin, M., Romanzin, A., Foletto, V., ...Bovolenta, S., Piasentier, E. (2021). Heat stress and feeding behaviour of dairy cows in late lactation. *Italian Journal of Animal Science*, 20(1), 600–610.
7. Puleo, S., Braghieri, A., Condelli, N., Piasentier, E., ...Masi, P., Napolitano, F. (2020). Pungency perception and liking for pasta filata cheeses in consumers from different Italian regions. *Food Research International*, 138, 109813.
8. Corazzin, M., Saccà, E., Lippe, G., ...Da Borso, F., Piasentier, E. (2020). Effect of heat stress on dairy cow performance and on expression of protein metabolism genes in mammary cells. *Animals*, 10(11), 1–13, 2124.
9. Del Bianco, S., Natalello, A., Luciano, G., ...Carpino, S., Piasentier, E. (2020). Influence of dietary cardoon meal on volatile compounds and flavour in lamb meat. *Meat Science*, 163, 108086.
10. Troiano, S., Marangon, F., Nassivera, F., ...Piasentier, E., Favotto, S. (2020). Consumers' perception of conventional and biodynamic wine as affected by information. *Food Quality and Preference*, 80, 103820.
11. Baldini, M., Da Borso, F., Rossi, A., ...Piasentier, E., Corazzin, M. (2020). Environmental sustainability assessment of dairy farms rearing the Italian simmental dual-purpose breed. *Animals*, 10(2), 296.
12. Zuliani, A., Lora, I., Brščić, M., Rossi, A., Piasentier, E., ...Contiero, B., Bovolenta, S. (2020). Do dairy farming systems differ in antimicrobial use? *Animals*, 10(1), 47.
13. Piochi, M., Pierguidi, L., Torri, L., ..., Piasentier, E., Valli, E., Dinnella, C. (2019). Individual variation in fungiform papillae density with different sizes and relevant associations with responsiveness to oral stimuli. *Food Quality and Preference*, 78, 103729.
14. Lee, B.-H., Corazzin, M., Piasentier, E., ...Sung, K.-I., Park, S.-Y. (2019). Milk and Montasio-type cheese fatty acid composition from cows grazing on timothy and reed canary grass pasture or fed indoor. *Grassland Science*, 65(4), pp. 226–232.
15. Saccà, E., Corazzin, M., Bovolenta, S., Piasentier, E. (2019). Meat quality traits and the expression of tenderness-related genes in the loins of young goats at different ages. *Animal*, 13(10), 2419–2428.
16. Bontempo, L., Barbero, A., Bertoldi, D., ...Zicarelli, L., Piasentier, E. (2019). Isotopic and elemental profiles of Mediterranean buffalo milk and cheese and authentication of Mozzarella di Bufala Campana PDO: An initial exploratory study. *Food Chemistry*, 285, 316–323.
17. Marino, M., Dubsky de Wittenau, G., Saccà, E., ...Piasentier, E., Marroni, F. (2019). Metagenomic profiles of different types of Italian high-moisture Mozzarella cheese. *Food Microbiology*, 79, 123–131.
18. Corazzin, M., Romanzin, A., Sepulcri, A., ...Piasentier, E., Bovolenta, S. (2019). Fatty acid profiles of cow's milk and cheese as affected by mountain pasture type and concentrate supplementation. *Animals*, 9(2), 68.
19. Vrech, A., Ferfua, C., Bessong Ojong, W., Piasentier, E., Baldini, M. (2019). Energy and environmental sustainability of Jatropha-Biofuels Chain from nontoxic accessions in Cameroon. *Environmental Progress and Sustainable Energy*, 38(1), 305–314.
20. Camin, F., Perini, M., Bontempo, L., ...Tibaldi, E., Piasentier, E. (2018). Stable isotope ratios of H, C, O, N and S for the geographical traceability of Italian rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Food Chemistry*, 267, 288–295.
21. Laureati, M., Spinelli, S., Monteleone, E., ..., Piasentier, E., Tesini, F., Pagliarini, E. (2018). Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" chemosensory sensations in food products in a large population sample. *Food Quality and Preference*, 68, 113–124.
22. Renaville, B., Bacciu, N., Lanzoni, M., Mossa, F., Piasentier, E. (2018). Association of single nucleotide polymorphisms in fat metabolism candidate genes with fatty acid profiles of muscle and subcutaneous fat in heavy pigs. *MEAT SCIENCE*, 139, 220-227, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2018.02.005.
23. Ojong, W.b., Sacca', E., Corazzin, M., Sepulcri, A., Piasentier, E. (2018). Body and meat characteristics of young bulls from Zebu Goudali of Cameroon and its crosses with the Italian Simmental. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 17, p. 240-249, ISSN: 1828-051X, doi: 10.1080/1828051X.2017.1326855
24. Saccà E., Ojong Bessong W., Corazzin M., Bovolenta S., Piasentier E. (2018). Comparison of longissimus thoracis physical quality traits and the expression of tenderness-related genes between Goudali zebu breed and Italian Simmental × Goudali crossbreed. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, 17(4), 851–858 ISSN: 1594-4077, doi: 10.1080/1828051X.2018.1443290.
25. Nardin, T., Piasentier, E., Barnaba, C., Larcher, R. (2018). Alkaloid profiling of herbal drugs using high resolution mass spectrometry. *Drug Testing and Analysis*, 10(3), 423–448.

26. Alberto Romanzin, Mirco Corazzin, Edi Piasentier, Stefano Bovolenta (2018). Concentrate supplement modifies the feeding behavior of Simmental cows grazing in two high mountain pastures. *ANIMALS*, 8(5), 76; ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani8050076
27. CORAZZIN, Mirco, PIASENTIER, Edi, SACCA', Elena, Bazzoli, Ilario, BOVOLENTA, Stefano (2018). Organic meat quality of dual purpose young bulls supplemented with pea (*Pisum sativum* L.) or soybean. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 98, 938-944, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.8540
28. Vinicius Foletto, Mirco Corazzin, Francesca Giordano, Elena Saccà, Angela Sepulcri, Edi Piasentier, Domenico Davanzo, Valentino Volpe, Stefano Barbieri (2018). Utilizzo di insilati di sorgo e d'erba nell'alimentazione della bovina da latte.. *NOTIZIARIO ERS*A, vol. 2/2018, p. 6-13, ISSN: 1970-9749
29. Borgogno, Monica, Cardello, Armand V., Favotto, Saida, PIASENTIER, Edi (2017). An emotional approach to beef evaluation. *MEAT SCIENCE*, vol. 127, p. 1-5, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2017.01.002
30. Monteleone, E., Spinelli, S., Dinnella, C., Endrizzi, I., Laureati, M., Pagliarini, E., Sinesio, F., Gasperi, F., Torri, L., Aprea, E., Bailetti, L. I., Bendini, A., Braghieri, A., Cattaneo, C., Clicerì, D., Condelli, N., Cravero, M. C., Del Caro, A., Di Monaco, R., Drago, S., Favotto, S., Fusi, R., Galassi, L., Gallina Toschi, T., Garavaldi, A., Gasparini, P., Gatti, E., Masi, C., Mazzaglia, A., Moneta, E., Piasentier, E., Piochi, M., Pirastu, N., Predieri, S., Robino, A., Russo, F., Tesini, F. (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.013
31. Capraro, Diego, Buccioni, Arianna, Piasentier, Edi, Spanghero, Mauro (2017). Feeding finishing heavy pigs with corn silages: effects on backfat fatty acid composition and ham weight losses during seasoning. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, 16, 588-592, ISSN: 1594-4077, doi:10.1080/1828051X.2017.1302825.
32. CORAZZIN, Mirco, ROMANZIN, Alberto, PIASENTIER, Edi, BOVOLENTA, Stefano (2017). Milk fatty acid profile of Italian Simmental cows as affected by pasture type and supplement level. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 16, p. 113, ISSN: 1828-051X
33. Bongiorno, Tiziana, Borgogno, Monica, Favotto, Saida, BALDISSEROTTO, GIUSEPPE, TULLI, Francesca, PIASENTIER, Edi (2017). Sensory comparison of mussels (*Mytilus galloprovincialis*) farmed in the Adriatic and Sardinian Sea. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 16, p. 189-190, ISSN: 1828-051X
34. Corazzin, Mirco, Saccà, Elena, Bozzi, R, Ferrari, G, Negrini, R, Piasentier, Edi (2017). Beef characteristics predicted by NIRS. In: Book of abstracts of the 68th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science. p. 330, Oases, ISBN: 978-90-8686-312-9.

Udine, 08/09/2021

FIRMA

