

CURRICULUM VITAE di:

Nominativo	Alessandra Del Caro
-------------------	---------------------

Posizione accademica

Macrosettore:	07/F – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Settore Concorsuale:	07/F1 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Settore Scientifico Disciplinare:	AGR/15 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Qualifica:	Professore associato
Anzianità nel ruolo:	Anni 4 mesi 1 giorni 29
Sede Universitaria:	Università degli Studi di Sassari
Struttura di afferenza (dipartimento o altro)	Dipartimento di Agraria

Posizioni ricoperte precedentemente nel medesimo ateneo o in altri

Periodo	Fascia	Ateneo
16/01/2004-30/06/2017	Ricercatore universitario	Università degli Studi di Sassari

Publicazioni Scientifiche

n. progr.	anno	Descrizione pubblicazione
1	2011	Sanguinetti A.M., Del Caro A., Mangia N.P., Secchi N., Catzeddu P., Piga A. Quality changes of fresh filled pasta during storage. Influence of modified atmosphere packaging on microbial growth and sensory properties. Food Science and Technology International, 17, 1, 23-29, 2011.
2	2011	Usai M., Marchetti M., Foddai M., Del Caro A., Desogus R., Sanna I., Piga A. Influence of Different Stabilizing Operations and Storage Time on the Composition of Essential Oil of Thyme (<i>Thymus officinalis</i> L.) and Rosemary (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.). LWT-Food

		Science and Technology, 44, 244-249, 2011.
3	2011	Posadino A.M., Cossu A., Piga, A., Madrau M.A., Del Caro A., Colombino M., Paglietti B., Rubino S., Iaccarino C., Crosio C., Sanna B., Pintus G. Prune melanoidins protect against oxidative stress and endothelial cell death. <i>Frontiers in Bioscience-Elite</i> , Vol. 3, 1034-1041, 2011.
4	2012	Del Caro A., Fanara C., Genovese A., Moio L., Piga A., Piombino P. Free and enzymatically hydrolyzed volatile compounds of sweet wines from Malvasia and Muscat grapes (<i>Vitis vinifera</i> L.) grown in Sardinia. <i>South African Journal of Enology and Viticulture</i> , 33, 1, 115-121, 2012.
5	2012	Fadda C., Del Caro A., Sanguinetti A.M., Urgeghe P.P., Vacca V., Arca P.P., Piga A. Changes during storage of quality parameters and in vitro antioxidant activity of extra virgin monovarietal oils obtained with two extraction technologies. <i>Food Chemistry</i> , 134, 3, 1542-1548, 2012.
6	2012	Del Caro A., Fadda C., Sanguinetti A., Urgeghe P.P., Vacca V., Arca P.P., Piga A. Effetto dell'estrazione a basso impatto ossidativo sulla capacità antiossidante in vitro e sulla qualità di oli extra-vergini di oliva della Sardegna. <i>La Rivista Italiana Sostanze Grasse</i> , Vol. LXXXIX, ottobre-dicembre, 247-25, 2012.
7	2012	Del Caro A., Sanguinetti A., Fadda C., Morittu G., Santoru A., Piga A. Extending the shelf life of a fresh ewe's cheese by modified atmosphere packaging. <i>International Journal of Dairy Technology</i> , Vol. 64, n. 5, 548-554, 2012.
8	2013	Del Caro A., Piga A. Prunes: Are they Functional Foods? In <i>Dried Fruits</i> . Editors Alasalvar C., Shahidi F. John Wiley and Sons, Inc. 2013.
9	2014	Di Salvo R., Fadda C., Sanguinetti A.M., Naes T., Del Caro A. Effect of harvest time and geographical area on sensory and instrumental texture profile of a PDO artichoke. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 49, 1231-1237, 2014.
10	2014	Del Caro A., Piombino P., Genovese A., Moio L., Fanara C., Piga A. Effect of bottle storage on color, phenolics and volatile composition of malvasia and moscato white wines. <i>South African Journal of Enology and Viticulture</i> , 35, 1, 128-138, 2014.
11	2014	C. Fadda, A. Del Caro, A.M. Sanguinetti and A. Piga. Texture and antioxidant evolution of naturally green table olives as affected by different sodium chloride brine concentrations. <i>GRASAS Y ACEITES</i> 65 (1), e002, 11-20, 2014.
12	2014	Zara G., Mannazzu I., Del Caro A., Budroni M., Pinna M. B., Murru M., Farris G. A., Zara S. Wine quality improvement through the combined utilization of yeast hulls and <i>Candida zemplinina/saccharomyces cerevisiae</i> mixed starter cultures. <i>Australian Journal of Grape and Wine Research</i> . Volume 20, Issue 2, 199-207, 2014.
13	2014	Fadda, C., Sanguinetti, A.M., Del Caro, A., Collar, C., Piga, A. Bread staling: Updating the view (Review). <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , Volume 13, Issue 4, 473-492, 2014.
14	2014	Ilaria Mascia, Costantino Fadda, Pavel Dostálek, Jana Olšovská and Alessandra Del Caro. Preliminary characterization of an Italian craft durum wheat beer. <i>Journal of The Institute of Brewing</i> , 120 (4), 495-499, 2014.

15	2015	Ilaria Mascia, Costantino Fadda, Pavel Dostálek, Marcel Karabín, Giacomo Zara, Marilena Budroni and Alessandra Del Caro. Is it possible to create an innovative craft durum wheat beer with sourdough yeasts? A case study. <i>Journal of The Institute of Brewing</i> , 121 (2), 283-286, 2015.
16	2015	Ana Fernandes de Oliveira, Luca Mercenaro, Alessandra Del Caro, Luca Pretti and Giovanni Nieddu. Distinctive Anthocyanin Accumulation Responses to Temperature and Natural UV Radiation of Two Field-Grown (<i>Vitis vinifera</i> L.) Cultivars. <i>Molecules</i> , 20, 2061-2080; 2015, doi:10.3390/molecules20022061.
17	2015	Antonella Marongiu, Giacomo Zara, Jean-Luc Legras, Alessandra Del Caro, Ilaria Mascia, Costantino Fadda, Marilena Budroni. Novel starters for old processes: use of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains isolated from artisanal sourdough for craft beer production at a brewery scale. <i>Journal of Industrial Microbiology Biotechnology</i> , 42, 85–92, 2015.
18	2015	Sanguinetti A.M., Secchi N., Del Caro A., Fadda C., Fenu P., Catzeddu P., Piga A. Gluten-free fresh filled pasta: the effects of xanthan and guar gum on changes in quality parameters after pasteurisation and during storage. <i>LWT – Food Science and Technology</i> , 64:678-684, 2015.
19	2015	Fadda C., Fenu P.A.M., Usai G., Del Caro A., Matia Diez Y., Sanguinetti A.M., Piga A., 2015. Antioxidant activity and sensory changes of strawberry-tree fruits during cold storage and shelf life. <i>Czech Journal of Food Science</i> , 33, 6, 531-536, 2015.
20	2015	Sanguinetti, A. M., Del Caro, A., Urgeghe, P.P., Fadda, C., Usai, G., Mascia, I., Secchi,N., Fenu, P. A. M., Conte, P., Milella, G., Manso S., Piga A. Shelf life extension of a cheese cake with antimicrobial active packaging. <i>Italian Journal of Food Science</i> , vol. Special Issue of the Italian Journal of Food Science "SLIM 2015, Shelf Life International Meeting", p. 38-40, ISSN: 1120-1770
21	2015	Sanguinetti, A. M., Fenu, P. A. M., Del Caro, A., Fadda, C., Conte, P., Piga, A. Shelf life evaluation of sweet bakery foods: two case studies. <i>Italian Journal of Food Science</i> , vol. Special Issue of the Italian Journal of Food Science "SLIM 2015, Shelf Life International Meeting", p. 64-66, ISSN: 1120-1770
1922	2016	Ilaria Mascia, Costantino Fadda, Marcel Karabín, Pavel Dostálek, Alessandra Del Caro, Aging of craft durum wheat beer fermented with sourdough yeasts. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 65 (2016) 487-494, 2016.
23	2016	Mercenaro L., Usai G., Fadda C., Nieddu G., Del Caro A. Intra-varietal Agronomical Variability in <i>Vitis vinifera</i> L. cv. Cannonau Investigated by Fluorescence, Texture and Colorimetric Analysis. <i>South African Journal of Enology and Viticulture</i> , Vol. 37, No. 1, 2016.
24	2016	Anna Maria Sanguinetti, Alessandra Del Caro, Angela Scanu, Costantino Fadda, Giangiacomo Milella, Pasquale Catzeddu, Antonio Piga. 2016. Extending the shelf life of gluten-free fresh filled pasta by modified atmosphere packaging. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 71, 96-101, 2016.
25	2016	Alessandra Del Caro, Costantino Fadda, Anna Maria Sanguinetti, Maria Giovanna Carboni, Giuliano Pinna, Tormod Naes, Elena Menichelli, Antonio Piga. Influence of technology and ripening on textural and sensory properties of vacuum packaged ewe's cheese. <i>Czech Journal of Food Science</i> 34, (5), 456–462, 2016.

26	2017	Secchi, N., Fadda, C., Sanna, M., Conte, P., Del Caro, A., Catzeddu, P., Piga, A. Effectiveness of modified atmosphere packaging and ovine whey powder in extending the shelf life of whey cheesecakes. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 75, 373-378, 2017.
27	2017	Fadda C., Usai G., Sanguinetti A. M., Mascia I., Del Caro A., Satta D., Piga A Effect of ripening stage at harvest, cold storage, and simulated marketing conditions on quality and antioxidant activity of peach fruit. <i>Acta Alimentaria</i> , 46(3), pp. 275-282, 2017.
28	2017	Monteleone E., Spinelli S., Dinnella C., Endrizzi I., Laureati M., Pagliarini E., Sinesio F., Gasperi F., Torri L., Aprea E., Bailetti L., 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. Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. <i>Food Quality and Preference</i> 59, 123–140, 2017.
29	2018	Secchi, N., Fadda, C., Pinna, I., Del Caro, A., Conte, P., Piga, A., Fois, S., Catzeddu, P. Improving Baking Quality of Weak Gluten Semolina Using Ovine Whey Powder. <i>Journal of Food Quality</i> , Volume 2018, 2018, Article number 7901901.
30	2018	Conte P., Del Caro A., Balestra F., Piga A., Fadda C. Bee pollen as a functional ingredient in gluten-free bread: A physical-chemical, technological and sensory approach. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 90, 1-7, 2018.
31	2018	Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., Torri L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. Individual Variation in PROP Status, Fungiform Papillae Density, and Responsiveness to Taste Stimuli in a Large Population Sample. <i>Chemical Senses</i> , Volume 43, Issue 9, Pages 697–710, 2018.
32	2019	Conte, P., Squeo, G., Difonzo, G., Caponio, F, Fadda, C., Del Caro, A., Urgeghe, P.P., Montanari, L., Montinaro, A., Piga, A. Change in quality during ripening of olive fruits and related oils extracted from three minor autochthonous Sardinian cultivars(Article)(Open Access). <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> , Open Access, Volume 31, Issue 3, 1 March 2019, Pages 196-205.
33	2019	Mannu A., Vlahopoulou G., Urgeghe P.P, Ferro M., Del Caro A., Taras A., Garroni S., Rourke J.P., Cabizza R. and Petretto G.L. Variation of the Chemical Composition of Waste Cooking Oils upon Bentonite Filtration. <i>Resources</i> 2019, 8, 108.
34	2020	Conte P., Del Caro A., Urgeghe P.P., Petretto G.L., Montanari L., Piga A., Fadda C. Nutritional and aroma improvement of gluten-free bread: is bee pollen effective? <i>LWT</i> , 118, 2020, 108711.
35	2020	Farbo M.G., Fadda C., Marceddu S., Conte P., Del Caro A., Piga A. Improving the quality of dough obtained with old durum wheat using hydrocolloids. <i>FOOD HYDROCOLLOIDS</i> , 101, 2020, 105467.
36	2020	Conte P., Fadda C., Del Caro A., Urgeghe P.P., Piga A. Table olives: An Overview on Effects of Processing on Nutritional and Sensory Quality. <i>FOODS</i> , 9 (4), 2020, 514.
37	2020	34. Cannas M., Pulina S., Conte P., Del Caro A., Urgeghe P.P., Piga A., Fadda C. Effect of Substitution of Rice Flour with Quinoa Flour on the Chemical-Physical, Nutritional, Volatile and Sensory Parameters of Gluten-Free Ladyfinger Biscuits. <i>FOODS</i> , 9, 2020,

		808.
38	2021	Petretto G., Mercenaro L., Urgeghe P.P., Fadda C., Valentoni A., Del Caro A. Grape and Wine Composition in Vitis vinifera L. cv. Cannonau Explored by GC-MS and Sensory Analysis. Foods 2021, 10(1), 101.
39	2021	Piga A., Conte P., Fois S., Catzeddu P., Del Caro A., Sanguinetti A.M., Fadda C. Technological, Nutritional and Sensory Properties of an Innovative Gluten-Free Double-Layered Flat Bread Enriched with Amaranth Flour. FOODS, 10 (5), 2021, 920.
40	2021	Conte P., Pulina S., Del Caro A., Fadda C., Urgeghe P.P., De Bruno A., Difonzo G., Caponio F., Romeo R., Piga A. Gluten-Free Breadsticks Fortified with Phenolic-Rich Extracts from Olive Leaves and Olive Mill Wastewater. FOODS 10 (5), 2021, 923.
41	2021	Del Caro A. Wide World of Beverage Research: Reviews of Current Topics. Editorial. Beverages, 7(2), 2021, 17

Titoli ¹

- Direzione di enti o istituti di ricerca di alta qualificazione internazionale:
 - ...NO.....
- **Responsabilità scientifica generale o di unità (work package, unità nazionale nei progetti europei o locale in quelli nazionali ecc.) per progetti di ricerca internazionali e nazionali ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari:**
 - Studio dell'influenza dei fattori microclimatici (luce e temperatura) sull'accumulo e composizione dei polifenoli dell'uva. Sviluppo di un biosensore per la determinazione dei polifenoli e valutazione della loro capacità antiossidante in vitro e in vivo. LEGGE REGIONALE 7 AGOSTO 2007, N. 7: "PROMOZIONE DELLA RICERCA SCIENTIFICA E DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN SARDEGNA. (Annualità 2008). Responsabile scientifico.
 - Progetto Italian Taste, un progetto della Società Italiana di Scienze Sensoriali (www.it.taste.it), di durata triennale (2014-2017), finalizzato allo studio delle preferenze alimentari attraverso un approccio multidisciplinare, in qualità di responsabile scientifico per l'Università di Sassari. Il progetto ha coinvolto 22 unità, tra università ed enti di ricerca nazionali, e la valutazione di 3000 soggetti in tutta Italia.
 - Ruolo del terroir sulla composizione e qualità dell'uva Carignano nell'areale del Sulcis. Progetti di ricerca fondamentale o di base per l'attuazione degli interventi nell'ambito della ricerca per il "piano Sulcis" (delibera CIPE n. 31 del 20.02.2015 e deliberazione n. 52/36 del 28.10.2015 "progetto strategico Sulcis" – progetti di ricerca pubblico-privati (annualità 2015). IDONEO ma non finanziato. Responsabile scientifico.
 - MIGLIORVINO MIGLIORamento della risposta enologica del vitigno e VINO Cannonau in funzione del terroir. POR Sardegna FESR 2014/2020 - ASSE PRIORITARIO I "RICERCA SCIENTIFICA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE" Azione 1.1.4 Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi. Progetto Cluster Top Down. Responsabile scientifico.
 - Honey, an ancient alternative to sucrose to improve the technological, nutritional, and sensory properties of gluten free bread". Bando competitivo Fondazione di Sardegna – 2017 per progetti di ricerca con revisione tra pari". Responsabile scientifico
- **Direzione o partecipazione a comitati di direzione di riviste Scopus/WOS o classificate da ANVUR, nonché di collane editoriali, enciclopedie e trattati di riconosciuto prestigio nel settore:**
 - E' co-Editor della rivista Italian Journal of Food Science (CODON Publications) e Editor in Chief della sezione di Beverages Quality, Nutrition, and Chemistry of Beverages (MDPI).
 - E' membro dell'Editorial Board di Food Research International, Journal of Food Quality e Beverages.....
- **Partecipazione al collegio dei docenti nell'ambito di dottorati di ricerca accreditati dal**

¹ In via esemplificativa sono indicate alcune voci

Ministero:

- È componente, dall'Anno Accademico 2006/2007, del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agroalimentari dell'Università di Sassari.....

- **Incarichi di insegnamento o di ricerca (fellowship) presso qualificati atenei e istituti di ricerca esteri o sovranazionali:**

- La sottoscritta ha effettuato un periodo all'estero dal 29 ottobre al 15 novembre 2009 in Argentina presso l'Universidad Nacional del Litoral di Santa Fè (Argentina), nell'ambito di un progetto Conicet/CNR dal titolo: Caratterizzazione del profilo volatile-aromatico dei formaggi sardi e dei formaggi argentini. Nell'ambito di questo progetto la sottoscritta ha effettuato, presso la suddetta Università, un corso di 15 ore sulla valutazione reologica e sensoriale dei formaggi.
- E' stata ospite dal Prof. Pena- Neira nell'ottobre 2013 per due settimane presso l'Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronomicas, all'interno di un progetto Fondecyt N. 1110832 (Influence of both polysaccharides, anthocyanins and some technological aspects on the astringency and mouth-feel quality of chilen wines), dove ha tenuto dei seminari sulla vitivinicoltura in Italia con particolare riferimento alla Sardegna, seguiti dagli studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università cilena.
- Nell'anno 2014 è risultata vincitrice di una borsa di studio Erasmus in qualità di docente e ha svolto il suo teaching programme a Praga presso il Department of Biotechnology, Institute of Chemical Technology Praga (Repubblica Ceca), sui seguenti argomenti: Vitigni e vini Italiani. Overview sui vini più importanti delle diverse regioni. Aree di produzione dei diversi tipi di vino. Vini a Denominazione di Origine: caratteristiche e processi di vinificazione. Valutazione sensoriale dei vini: tecniche di analisi sensoriale /test discriminanti, descrittivi e affettivi). Degustazione di vini: schede di degustazione e prove di assaggio.
- La sottoscritta ha inoltre tenuto una lezione di "Wine tasting" presso il Research Institute of Brewing and Malting of Prague, dove hanno partecipato studenti e docenti del Dipartimento del Prof. Dostalek.
- Attualmente ha in corso una collaborazione con la Prof.ssa Marcela Medel Marabolli del Departamento de Agroindustria y Enologia, Universidad de Santiago de Chile nell'ambito di un progetto Fondecyt n. 11140403 dal titolo: Characterize from physical, chemical and sensorial point of view, Carignan wines produced in different zones of Maule Valley.
- Dall'11 al 15 dicembre 2017 è stata visiting professor presso l'Universidad Miguel Hernandez de Elche per effettuare dei seminari per gli studenti del Master in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Elche.

-

- significativi riconoscimenti per l'attività scientifica, incluse l'affiliazione ad accademie di riconosciuto prestigio nel settore e la presidenza di società scientifiche di riconosciuto prestigio:

- ...NO.....

- **partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico nazionali o internazionali:**

- Relazione orale: Confronto fra tre strumenti per una rapida valutazione della maturità fenolica di sei cloni di Cannonau. Giornata di Studio "Il trasferimento della ricerca" su Vermentino e Cannonau condotta nell'areale di Alghero. 13 giugno 2011. Porto Conte Ricerche, Alghero Loc. Tramarglio.
- Relazione orale: Variazioni compositive durante l'affinamento ed invecchiamento della Vernaccia. Tornata Accademia Italiana della Vite e del Vino "La Vernaccia di Oristano". 15 Maggio 2009 Oristano.
- Lectio Magistralis su invito L'analisi sensoriale come strumento per la valorizzazione della qualità dei prodotti lattiero-caseari. 7° Convegno Nazionale ARNA, Cagliari 2-4 ottobre 2014.
- Relazione orale: Ruolo dell'analisi sensoriale nell'innovazione di un prodotto artigianale. Workshop PROBIRRA Produzione di Birre Artigianali con malti, lieviti e luppoli locali. Sassari, 3 dicembre 2014.
- Relazione orale: Differenze sensoriali in un "flat bread" senza glutine con alto valore aggiunto. V° Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali, San Michele all'Adige, 26-28 Novembre 2014, pp. 355-360, 2014.
- Relazione orale: Imballaggio: indispensabile o eccessivo?. SALVIAMO LA TERRA RIDUCENDO GLI SPRECHI ALIMENTARI. Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Sassari, 14 ottobre 2016.
- Relazione orale: Test CATA e analisi strumentale su pani prodotti con siero ovino: può' esistere una correlazione fra i dati? VI Convegno Nazionale SISS, 30 novembre- 2 dicembre 2016, Camplus Living Bononia, Bologna, 2016.
- Progetto Techeese – 7° programma quadro Seventh framework PROGRAMME Research for SME Associations Grant agreement for: Research for the benefit of specific groups (in particular SMEs) Project acronym: TEChEese Project full title: Solving the technological problems of sheep cheese production Grant agreement no. 243638.
- Relazione orale: 24th Month Meeting of Techeese - Hvalsø, January, 26-27, 2012. WP3 Cheese. Report on cheese sensory analysis.
- Relazione orale: 30th Month Meeting of Techeese - Brussels June, 28-29, 2012. WP3 Cheese. Report on cheese sensory analysis.
- Relazione orale: Final Meeting of Techeese - Albacete December, 18-20, 2012. WP3 Cheese Report

on cheese sensory analysis. Final data.....

- **direzione o partecipazione a gruppi di ricerca, nazionali o internazionali, legati a università ovvero a qualificate istituzioni pubbliche o private:**
- Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca nell'ambito del progetto INNOVA Chile Project of CORFO N. 06CN12PAT-57 "Edible coatings: technologies to potentiate the market of fresh-cut horticultural products and fruits for export" con l'Università di Temuco (Chile), (Dicembre 2007-Febbraio 2011). Nell'ambito di questa collaborazione con l'Università di Temuco in Cile, relativamente al progetto sopra riportato, la sottoscritta si è occupata dell'analisi HPLC-DAD e HPLC-MS della componente fenolica di alcuni estratti vegetali ottenuti da foglie di mirto. I dati ottenuti hanno portato a diverse pubblicazioni scientifiche.
- Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto ACCORDO CNR/ CONICET (Argentina) Biennio 2009 – 2010 (Universidad del Litoral, Santa Fè Argentina). Caratterizzazione molecolare del profilo volatile-aromatico dei formaggi Sardi e dei formaggi Argentini. La attività di ricerca ha previsto la caratterizzazione sensoriale dei formaggi prodotti ottenuti nel biennio di attività.
- Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto Techeese 7° programma quadro (2010-2012). Sono state 5 le nazioni coinvolte: Belgio, Danimarca, Italia, Romania e Spagna. Seventh framework PROGRAMME Research for SME Associations Grant agreement for: Research for the benefit of specific groups (in particular SMEs) Project acronym: TEChEese Project full title: Solving the technological problems of sheep cheese production Grant agreement no. 243638. Nell'ambito del progetto la sottoscritta si è occupata, in particolar modo, dell'applicazione dei metodi di analisi sensoriale più idonei atti a descrivere i formaggi ottenuti da latte di pecora prodotti con la tecnologia di lavorazione del Fiore Sardo e del Manchego. Sono stati sviluppati test di differenza dal riferimento, ranking preference test e test descrittivi sui diversi formaggi. Sono state anche effettuate analisi del colore mediante colorimetria tristimolo. Nei tre meeting organizzati in Danimarca, Belgio e Spagna la sottoscritta ha presentato in lingua inglese i risultati delle ricerche sulla caratterizzazione sensoriale dei formaggi prodotti in Sardegna e in Spagna.
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del Progetto Fondecyt N. 1110832. 2011-2014 "Influence of both polysaccharides, anthocyanins and some technological aspects on the astringency and mouth-feel quality of Chilean wines" (Prof. Alvaro Pena-Neira, Departamento de Agroindustria y Enología, Universidad de Santiago de Chile). La sottoscritta ha messo a punto la determinazione analitica di polisaccaridi e mannoproteine sui vini in HPLC.
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del Progetto Fondecyt n. 11140403. 2014-2016 "Characterize from physical, chemical and sensorial point of view, Carignan wines produced in different zones of Maule Valley" (Prof. Marcela Medel Maraboli; Departamento de Agroindustria y Enología, Universidad de Santiago de Chile). Sono stati comparati comparazione vini Carignano provenienti dal Cile, Spagna, Francia e Italia (Sardegna). Sono state effettuate analisi chimiche (polifenoli, aromi ecc...) e correlate con il terroir.
- Partecipante all'attività di ricerca nell'ambito del progetto: Indagine sulla presenza dello stilbene piceatannolo in vitigni autoctoni della Sardegna. Fondo Ateneo ex 60 % 2004.
- Partecipazione all'attività di ricerca del progetto PRIN (2005) Influenza di diverse condizioni di processo e della conservazione sulla capacità antiossidante delle prugne.
- Partecipazione alla attività di ricerca nell'ambito del progetto: Valorizzazione delle produzioni dolciarie da forno tipiche: ottimizzazione di processo ed estensione della shelf-life. Regione Autonoma della Sardegna, POR Misura 3.13 2005.
- Partecipazione alla attività di ricerca nell'ambito del progetto: Identificazione, caratterizzazione e valorizzazione tecnologica come prodotto da mensa del patrimonio olivicolo dell'area sardo-corsa. PIC INTERREG III Sardegna-Corsica – Cooperazione Transfrontaliera. Anno 2000-2006.
- Partecipazione alla attività di ricerca nell'ambito del progetto: Caratterizzazione chimico fisica di un prodotto dolciario tipico e messa a punto di adeguati interventi tecnologici per l'estensione della shelf-life. Fondo Ateneo ex 60 % 2006.
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto PRIN 2008: Influenza delle tecnologie di estrazione e del periodo di conservazione sulla capacità antiossidante in vitro e sui principali componenti ad attività antiossidante di oli extra-vergini di oliva.
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto: Effetto di diversi interventi tecnologici di stabilizzazione di piante officinali tipiche della Sardegna, per l'ottenimento di principi attivi e la produzione di estratti di alta qualità (Regione Autonoma Sardegna Legge 21, 2006).
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto: Caratterizzazione di lieviti vinari *Saccharomyces cerevisiae* e non-*Saccharomyces* produttori di mannoproteine e loro effetto in microvinificazione". LEGGE REGIONALE 7 AGOSTO 2007, N. 7: "PROMOZIONE DELLA RICERCA SCIENTIFICA E DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN SARDEGNA. (Annualità 2010).
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto PROBIRRA Produzione di birre artigianali con malti luppoli e lieviti locali. Progetto Mipaf Bando OIGA 2010.
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto Long Life, High Sustainability- la Shelf Life Extension come indicatore di sostenibilità. PRIN 2012.
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto Pasta fresca tradizionale gluten free: Estensione della shelf life della seada - PASGLUFREE, co-finanziato dall'Unione Europea (FESR) e

dall'Ateneo di Sassari. Progetto INNOVA.RE. Ottobre 2014-giugno 2015.

- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto Acqua: innovazione di processo e di prodotto. "InnovAqua". co-finanziato dall'Unione Europea (FESR) e dall'Ateneo di Sassari. Progetto INNOVA.RE. Ottobre 2014-giugno 2015.
- Partecipazione all'attività di ricerca nell'ambito del progetto Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S. Progetto AGER (Fondazione in rete per la ricerca agroalimentare). 2016-2019. Il progetto ha l'obiettivo di rafforzare il Sistema olivicolo migliorandone la sua sostenibilità. Il progetto è risultato il primo progetto vincitore a livello nazionale e vede coinvolte molte sedi universitarie italiane.
- **Altri titoli che contribuiscano a una migliore definizione del profilo scientifico:**
 - È componente del Comitato Assicurazione Qualità del Dipartimento di Agraria.
 - È presidente della commissione didattica del corso di laurea triennale in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari e del corso di Laurea Magistrale in Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.....
 - E' delegata del Rettore per i rapporti con la sede gemmata di Oristano
 - È socia della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL), e della SISS (Società Italiana Scienze Sensoriali).
 - È iscritta presso l'Elenco Regionale degustatori vini DOP (DOCG e DOC) (Art. 6 c.1 DM 11.11.2011) come tecnico degustatore.
 - Insegna Enologia II (7 CFU) presso il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari, curriculum Viticoltura ed Enologia (Dipartimento di Agraria, Università di Sassari, sede di Oristano) e Analisi Fisiche e Sensoriali degli Alimenti (8 CFU) presso il corso di Laurea magistrale in Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (Dipartimento di Agraria, Università di Sassari, sede di Oristano).

data

firma

29/10/2021