

MONICA ANESE

PROFESSORESSA ORDINARIA

Contatti

Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali

Università degli Studi di Udine

🖂: [monica.anese@uniud.it](mailto:monica.anese@uniud.it)

**** +39 0432 558153

Esperienza lavorativa

Da novembre 2017 ad oggi

Professoressa ordinaria di Tecnologie alimentari - settore scientifico AGR/15

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Da novembre 2005 a ottobre 2017

Professoressa associata di Tecnologie alimentari - settore scientifico AGR/15

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Da novembre 2000 a ottobre 2005

Ricercatrice universitaria di Tecnologie alimentari - settore scientifico AGR/15

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Da agosto 1999 a ottobre 2000

Ricercatrice universitaria di Tecnologie alimentari - settore scientifico AGR/15

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

Da marzo 1996 ad agosto 1999

Ricercatrice universitaria di Tecnologie alimentari - settore scientifico AGR/15

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI, sede di Foggia

Istruzione e Formazione

Luglio 1990  
Laurea in Scienze e tecnologie alimentari   
Università degli Studi di Udine

Ottobre 1994-aprile 1995   
*Research fellow*

The National Food Centre, Teagasc, Dublino, Irlanda

Settembre 1990-settembre 1994; maggio 1995-febbraio 1996  
*Research fellow*

Università degli Studi di Udine

Capacità e competenze personali

|  |  |
| --- | --- |
| Madrelingua | ITALIANO |
| Altre lingue | INGLESE Livello B2 |

Attività didattica

* Insegnamenti

Docente di insegnamenti dell’ambito delle tecnologie alimentari dal 1999, in diverse Università italiane.

Insegnamenti erogati attualmente:

* Operazioni unitarie, Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), 6 CFU
* Tecnologia dei prodotti di origine vegetale, Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), 3 CFU
* Principi di formulazione, Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), 5 CFU
* Documentiamoci: Conoscere, Trovare E Citare Le Risorse Bibliografiche, Corso trasversale compreso in UniUd XL, 1 CF
* Attività nei corsi di dottorato di ricerca

Dal 2005, componente del collegio dei docenti del dottorato di ricerca nel settore delle scienze e tecnologie alimentari dell’Università di Udine. Supervisor di 8 dottorandi/e di cui 1 in itinere.

Componente di Commissioni di attribuzione del titolo di Dottore di Ricerca nell’ambito delle scienze degli alimenti in università italiane ed estere

Attività di ricerca

Responsabile di attività di ricerca focalizzata su aspetti relativi alla stabilità e alla sicurezza degli alimenti nonché sulle relazioni tra interventi tecnologici e i loro effetti su composizione, struttura e proprietà degli alimenti.

Principali tematiche di ricerca:

#### Definizione e applicazione di un approccio multidisciplinare allo sviluppo di alimenti funzionali.

#### Studio sull’effetto di interventi di formulazione e di processo convenzionali (ad es., pastorizzazione, tostatura) e non convenzionali (ad es., omogeneizzazione ad alta pressione, trattamenti con ultrasuoni) sulle proprietà funzionali degli alimenti, e valutazione della digeribilità di macronutrienti e della bioaccessibilità di molecole bioattive mediante modelli in vitro.

#### Studio delle interazioni alimento-farmaco e alimento-alimento mediante modelli in vitro e in vivo, con particolare riferimento a patologie dieta-correlate (diabete di tipo II).

Altri temi di ricerca:

* Effetti di tecnologie convenzionali e non convenzionali sulla stabilità ossidativa, enzimatica e microbiologica dei prodotti alimentari.
* Relazioni tra struttura e stato fisico, e stabilità degli alimenti.
* Strategie di prevenzione della formazione di molecole tossiche e potenzialmente cancerogene (acrilammide, furani) indotte dai trattamenti termici, potenzialmente applicabili a livello industriale.
* Interpretazione cinetica delle proprietà fisiche e strutturali di sistemi alimentari in riferimento alla temperatura di transizione vetrosa.
* Aspetti metodologici per la valutazione della qualità e della stabilità degli alimenti.

Responsabilità scientifica e partecipazione a progetti finanzianti su bandi competitivi degli ultimi 10 anni

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anno | Progetto | Ente finanziatore | Ruolo nel progetto |
| 2023-2025 | Valorization of olive stone by-product as a green source of innovative and healthy value-added products in the context of the circular bioeconomy and sustainability. CUPG23C2200321003 | EU-Prima | Partecipante |
| 2023-2025 | Technological and economic potential of the active packaging obtained by supercritical techniques for the preservation of Mediterranean fresh food (Im-Pack). | EU- Prima | Partecipante |
| 2023-2025 | Filiere ingredientistiche innovative e processi ottimizzati al servizio di un sistema alimentare sicuro e sostenibile | MIMIT | Partecipante |
| 2023-2025 | Funzionalizzazione di prodotti alimentari mediterranei rispondenti a esigenze nutrizionali di specifiche categorie di consumatori anche attraverso l’utilizzo di scarti alimentari | MIMIT | Partecipante |
| 2022-2025 | CibiAmo – Alimentare il corpo e la mente | Finanziamento interno UNIUD | Partecipante |
| 2024-2026 | Cooperazione transfrontaliera per la valorizzazione di piante alpine fonte di composti bioattivi” NETTLE | (Interreg Italia Austria) | Partecipante |
| 2011-2016 | Dalla nutrigenetica alla nutriceutica: sviluppo di azioni sinergiche ed integrate per la realizzazione di test, diete, e prodotti in grado di migliorare la salute pubblica e prevenire le principali patologie alimentari”, Art. 13 D.M. 593/2000 | MIUR | Partecipante |
| 2011-2015 | Strategie innovative rispondenti ai bisogni delle imprese del comparto degli ortofrutticoli della IV gamma -STAYFRESH, n. 2010/ 2370 | Fondazione Ager-Agroalimentare e Ricerca | Partecipante |
| 2011-2014 | EU ISEKI\_Food 4 - Towards the innovation of the food chain through innovation of education in Food Studies | EU | Responsabile per l’Università di Udine |

Pubblicazioni e partecipazione a convegni

*Numero di pubblicazioni nel periodo di attività (1994-2024)*

|  |  |
| --- | --- |
| Articoli su riviste nazionali ed internazionali | 98 |
| Reviews su riviste internazionali | 7 |
| Capitoli in testi scientifici a diffusione nazionale ed internazionale | 8 |
| Brevetti | 1 |
| Editoriali  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 1  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

*Parametri bibliometrici reperiti nella banca dati Scopus, accesso 10/10/2024*

|  |  |
| --- | --- |
|  | Scopus |
| Lavori pubblicati su riviste indicizzate | 120 |
| Numero totale delle citazioni | 5576 |
| Numero medio di citazioni per pubblicazione | 45.5 |
| H-index | 40 |

Relatrice in diversi convegni scientifici nazionali e internazionali.

Incarichi accademici

Ottobre 2022 – settembre 2023

Delegata del Rettore per l’area della Terza missione dell’Università di Udine.

Ottobre 2020 - settembre 2022

Delegata del Rettore per il settore del Trasferimento tecnologico dell’Università di Udine.

Luglio 2021 – novembre 2023

Componente della Commissione per l’Abilitazione Scientifica Nazionale per il Settore Concorsuale 07/F1-Scienze e tecnologie alimentari (Decreto di nomina MUR del 09.07.2021).

Dal 2019

Componente del Comitato etico del Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali dell’Università di Udine (IRB-Di4A).

Aprile 2018 - settembre 2021

Coordinatrice del Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università di Udine.

Dall’AA 2018-2019 all’AA 2022-2023

Referente della sede di Udine del corso di laurea magistrale internazionale interateneo Food Sciences for Innovation and Authenticity (classe LM 70) (sede amministrativa: Libera Università di Bolzano), e componente del relativo Consiglio di corso di studio.

Dal 2023

Componente del Collegio docenti del dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti dell’Università di Udine.

Dal 2015

Componente del Collegio docenti del dottorato di ricerca in Alimenti e Salute Umana dell’Università di Udine.

Dal 2012 al 2018

Coordinatrice vicaria del Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università di Udine.

AA 2007-2008

Delegata del Rettore per il settore dei Servizi di orientamento agli studenti delle scuole superiori.

Dal 2005 al 2007

Coordinatrice della Commissione Orientamento e Tutorato (CITO) della Facoltà di Agraria di Udine, e componente della Commissione di Ateneo per l’Orientamento (CATO).

Dal 2005 al 2015

Componente del Collegio docenti del dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti dell’Università di Udine.

Dal 2002 al 2021

Componente della Commissione didattica dei corsi di laurea e laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine.

Partecipazioni a Comitati scientifici **negli ultimi 5 anni**

* 14th International Conference on Engineering and Food (ICEF14), 19-23rd June 2023, Nantes, France
* Food Chemistry in the Alps-Adriatic Region 2020\_ on line conference
* 6th IIR Conference on Sustainability and the Cold Chain, 26-28th August 2020, Nantes, France
* Nutrient delivery and Impact on Human Health international course, 4-6th November 2019, University of Udine-CISM, Udine, Italy
* Food Shelf Life: Challenges, Pitfalls and Packaging Innovation international course, 23-24th May 2019, University of Udine-CISM, Udine, Italy.

Attività di trasferimento tecnologico

2011 - 2015

Amministratrice unica di AFoTech srl.

2007-2015

Fondatrice e socia dello *spin off* accademico AFoTech srl, azienda di servizi ad alto contenuto scientifico-tecnologico per le aziende alimentari.

2006

Co-inventrice del brevetto n. PD2006A000332 “Processo per la rimozione di acrilammide da alimenti”. Inventrici: M.C. Nicoli, M. Anese, Titolare: Università degli studi di Udine.

Dal 2006

Responsabile scientifica di numerosi progetti finanziati da *partner* aziendali nazionali e internazionali.

Elenco dei progetti degli ultimi 10 anni.

|  |  |
| --- | --- |
| Anno | Titolo del progetto |
| 2024 (15 mesi) | Studio per la trasformazione di corolle di rosa di damasco (*Rosa bifera officinalis*) |
| 2022-2023 (24 mesi) | Studio sulle potenzialità di applicazione di trattamenti con radiofrequenza durante la conservazione di alimenti refrigerati |
| 2020  (2 mesi) | Strutturazione in fibre di proteine alternative a quelle carnee |
| 2019 (3 mesi) | Valutazione della stabilità di compresse di caffè - a valere sui finanziamenti P.O.R. FESR 2014-2020 |
| 2019  (2 mesi) | Valutazione del contenuto di acrilamide in caffe’ - a valere sui finanziamenti P.O.R. FESR 2014-2020 |
| 2019  (2 mesi) | Effetto di variabili di formulazione e di processo sulla digeribilità di basi per pizza - a valere sui finanziamenti P.O.R. FESR 2014-2020 |
| 2018  (3 mesi) | Development of vegan liquid egg formulation |
| 2018  (3 mesi) | Preliminary study on the feasibility of thermal treatments for microbial stabilization of a vegan liquid egg formulation” |
| 2017  (12 mesi) | Valutazione della stabilità di compresse di caffè - a valere sui finanziamenti P.O.R. FESR 2014-2020 |
| 2017  (3 mesi) | Sviluppo di tecnologie innovative per l’estensione della durata commerciale di funghi freschi e di IV gamma |
| 2017  (5 mesi) | Understanding the effects of high pressure homogenization (HPH) on the structure of milk intended for yogurt production |
| 2016  (8 mesi) | Effect of high pressure homogenization on milk intended for yogurt preparation |
| 2016  (1 mese) | Analisi della concentrazione di acrilammide in campioni di caffè in capsula |
| 2016  (1 mese) | Compilazione di tabelle nutrizionali di 3 tipologie di biscotti destinati all’esportazione verso Paese estero |
| 2014-2015 (2 mesi) | Formulation of whipped desserts |
| 2012-2013 (12 mesi) | Individuazione di condizioni di processo per l’ottenimento di conserve vegetali e animali ad elevato standard qualitativo |

10/10/2024