

SELEZIONE PUBBLICA MEDIANTE VALUTAZIONE COMPARATIVA PER IL RECLUTAMENTO DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO AI SENSI ART. 24, COMMA 3, LETTERA B) L. 240/10 PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, BANDITA CON D.R. N. 349 DEL 25/05/2021, IL CUI AVVISO È PUBBLICATO NELLA G.U. N. 46 DEL 11/06/2021

La Commissione giudicatrice, terminati i lavori della selezione in oggetto, formula la seguente

RELAZIONE FINALE

La Commissione giudicatrice, costituita in base al D.R. 767 del 08/09/2021, si è riunita in prima seduta il giorno 29 settembre, alle ore 11.00, avvalendosi della piattaforma "Google Meet" ed ha designato quale Presidente il Prof. Bruno ZANONI e quale Segretaria la Prof.ssa Vera Agnese LAVELLI; in tale seduta ha preso atto dei criteri per la selezione dei/delle candidati/e.

La Commissione giudicatrice si è riunita il giorno 13 ottobre alle ore 16.00, avvalendosi della piattaforma "Google Meet" per la valutazione preliminare comparativa; in tale seduta ha proceduto a prendere visione dei/delle candidati/e ammessi/e, a verificare l'ammissibilità degli/delle stessi/e in relazione ai requisiti espressi dal bando, ad esprimere una valutazione comparativa preliminare e analitica degli/delle stessi/e, a indicare gli/le ammessi/e alla discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica dei/delle candidati/e, di cui ha definito modalità, data e ora.

La Commissione ha preso atto della rinuncia scritta inviata dalla candidata Francesca BOT alla Direzione Risorse Umane e Affari Generali – Ufficio Personale Accademico dell'Università degli Studi di Udine.

Sono risultati ammessi/e alla procedura i/le seguenti candidati/e:

- Stella PLAZZOTTA
- Fabio VALOPPI.

La prova di connessione con il/le candidati/e ammessi/e si è correttamente svolta il giorno 3 novembre alle ore 10.00 tramite la piattaforma "Google Meet", come da Verbale 2.

La Commissione giudicatrice si è riunita il giorno 10 novembre alle ore 9.00, ai sensi del Decreto Rettorale n. 279 del 04/06/2020 "Procedure di selezione pubblica per il reclutamento di ricercatori a tempo determinato: svolgimento dei lavori delle commissioni giudicatrici e della discussione titoli e pubblicazioni scientifiche in modalità di teleconferenza" e delle relative "Linee guida", per lo svolgimento della discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica dei/delle candidati/e, avvalendosi della piattaforma "Google Meet".

La Commissione ha preso atto della rinuncia formale alla procedura concorsuale da parte del candidato Fabio VALOPPI.

La Commissione ha effettuato il collegamento con la candidata, ha illustrato le modalità di svolgimento della discussione pubblica, ha accertato l'identità della candidata, ha effettuato la discussione dei titoli e della produzione scientifica della candidata, ha effettuato la prova di accertamento della conoscenza della lingua inglese, ha attribuito i punteggi e ha designato la vincitrice.

La Commissione, con deliberazione assunta all'unanimità dei/delle componenti, dichiara vincitrice della presente selezione la sottoindicata candidata:

Stella PLAZZOTTA Punteggio 81,1

Alla presente relazione finale sono annessi tutti gli allegati delle singole fasi della procedura, che ne fanno parte integrante.

Ciascun commissario attesta che il verbale da lui inviato è identico a quello degli altri commissari.

10 novembre 2021

Prof. Bruno Zanoni Presidente

Prof. Andrea Antonelli Componente

Prof.ssa Vera Agnese Lavelli Segretaria



LAVELLI VERA
AGNESE
UNIVERSITA`
DEGLI STUDI
DI MILANO
10.11.2021
16:01:02 UTC

VERBALI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA SELEZIONE PUBBLICA MEDIANTE VALUTAZIONE COMPARATIVA PER IL RECLUTAMENTO DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO AI SENSI ART. 24, COMMA 3, LETTERA B) L. 240/10 PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, BANDITA CON D.R. N. 349 DEL 25/05/2021, IL CUI AVVISO È PUBBLICATO NELLA G.U. N. 46 DEL 11/06/2021

ALLEGATO 1) al Verbale 1

CRITERI DI VALUTAZIONE

La Commissione giudicatrice della selezione in oggetto prende atto dei criteri di valutazione previsti dal bando.

La selezione avviene mediante valutazione preliminare dei/delle candidati/e con motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato.

La commissione giudicatrice effettua una motivata valutazione seguita da una valutazione comparativa, facendo riferimento allo specifico settore concorsuale e al profilo indicato nell' art. 1 del bando, del curriculum e dei seguenti titoli, debitamente documentati, dei/delle candidati/e:

- a) dottorato di ricerca o equipollenti, conseguito in Italia o all'estero;
- b) eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero;
- c) documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri;
- d) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi;
- e) titolarità di brevetti;
- f) relatore/trice a congressi e convegni nazionali e internazionali;
- g) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.

La valutazione di ciascun titolo è effettuata considerando specificamente la significatività che esso assume in ordine alla qualità e quantità dell'attività di ricerca svolta dal/dalla singolo/a candidato/a.

La commissione giudicatrice effettua la valutazione comparativa delle pubblicazioni di cui all'art. 4 del bando sulla base dei seguenti criteri:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale per il quale è bandita la procedura e col profilo indicato nell' art. 1 del bando;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
- d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del/della candidato/a nel caso di partecipazione del/della medesimo/a a lavori in collaborazione.

La commissione, nel valutare le pubblicazioni presentate, si avvale anche dei seguenti indicatori:

- a) numero totale delle citazioni;
- b) numero medio di citazioni per pubblicazione;
- c) "impact factor" totale;
- d) "impact factor" medio per pubblicazione;
- e) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del/della candidato/a (indice di Hirsch o simili).

La commissione giudicatrice valuta altresì la consistenza complessiva della produzione scientifica del/della candidato/a, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali.

La commissione prende atto che il bando prevede che i/le candidati/e possano presentare le pubblicazioni nel numero massimo di 12.

Qualora il/la candidato/a presenti un numero di pubblicazioni superiore al limite indicato, la commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle stesse in numero pari al limite di cui sopra e nell'ordine riportato nell' "Elenco delle pubblicazioni presentate" dal/dalla candidato/a. Nel caso in cui il/la candidato/a non presenti tale elenco, in numero pari al limite di cui sopra, prendendo in considerazione le più recenti come data di pubblicazione.

A seguito della valutazione preliminare i/le candidati/e comparativamente più meritevoli, in regola con i requisiti di cui all'art. 2, primo comma, del bando, e con gli eventuali requisiti ulteriori indicati nel medesimo articolo, saranno ammessi, in misura compresa tra il 10 e il 20 per cento del numero degli stessi e comunque non inferiore a sei unità, alla discussione pubblica con la commissione dei titoli e della produzione scientifica. Saranno tutti ammessi alla discussione qualora il loro numero sia pari o inferiore a sei.

L'esito della valutazione preliminare verrà pubblicato all'Albo on-line di Ateneo e nel sito web dell'Ateneo.

Contestualmente alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni la commissione accerterà, con apposita prova orale, la adeguata conoscenza della lingua inglese.

A seguito della discussione la commissione giudicatrice attribuirà un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni presentate dai/dalle candidati/e ammessi/e.

Il punteggio massimo attribuibile a titoli e pubblicazioni è pari a 100 ed è così ripartito:

- titoli	40 punti
- pubblicazioni	60 punti

Letto, approvato e sottoscritto.

29 settembre 2021

Prof. Bruno Zanoni

Presidente

Prof. Andrea Antonelli

Componente

Prof.ssa Vera Agnese Lavelli

Segretaria



LAVELLI VERA
AGNESE
UNIVERSITA`
DEGLI STUDI
DI MILANO
10.11.2021
16:03:05 UTC

ALLEGATO A al Verbale 2
Valutazione dei titoli, del curriculum e della produzione scientifica

- **Candidata:** PLAZZOTTA Stella

Tipologie di titoli	Titoli presentati dalla candidata e valutati
Dottorato di ricerca o equipollenti, conseguito in Italia o all'estero	Ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Alimenti e Salute Umana nel 2019 presso l'Università degli Studi di Udine con una tesi dal titolo "Technological strategies for the sustainable valorization of fruit and vegetable waste".
Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero	Dall'A.A. 2015-2016 ad oggi ha svolto in totale 21 ore di attività seminariali e 49 ore di esercitazioni su diversi argomenti di Scienza e Tecnologia Alimentare in Corsi di laurea triennali e magistrali dell'Università di Udine. Dall'A.A. 2020-2021 è docente a contratto del modulo "Tecnologie Alimentari" (2 CFU) del Corso di laurea triennale "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" – Corso interateneo Trieste/Udine. E' stata correlatrice di 19 tesi del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine.
Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	Dal 2015 ad oggi ha svolto con continuità attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine. Nel 2015 è stata titolare di un assegno di ricerca per lo svolgimento del progetto dal titolo "Sviluppo di interventi tecnologici sostenibili per l'estensione della shelf-life di alimenti lavorati al minimo" (10 mesi). Dal 2018 al 2021 è stata titolare di un assegno di ricerca post-doc per lo svolgimento del progetto dal titolo "Strategie tecnologiche per lo sviluppo di oleogel per il settore alimentare" (24 mesi). Dal 2021 è titolare di un assegno di ricerca post-doc per lo svolgimento del progetto dal titolo "Development of sustainable foods through a process design approach" (24 mesi di cui ad oggi sono stati svolti 3 mesi). Ha svolto attività di ricerca all'estero nel 2017-2018 presso l'Università di Lleida (Spagna) con borsa Erasmus (5 mesi) e nel 2020 presso l'Università di Amburgo (Germania) per il progetto COST (1 mese).
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	Nel 2016 ha partecipato come componente di gruppi di ricerca ad un progetto "Long Life, High Sustainability" PRIN del MIUR e nel 2017 ha partecipato come componente di gruppi di ricerca ad un progetto "Processi innovativi per l'essiccamento di matrici vegetali ad uso alimentare" su fondi FSE 2017 – POR Veneto. Dal 2019 ad oggi partecipa come componente di gruppi di ricerca al progetto europeo COST "AEROGELS".
Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	E' co-titolare di un brevetto con riconoscimento nazionale e internazionale su "Method to make fat-substitute and/or fat-imitator compounds"
Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	E' stata relatrice a 10 convegni scientifici, di cui 8 internazionali, su temi dedicati alla shelf-life di alimenti, sviluppo di emulsioni e aerogel in campo alimentare.
Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	Nel 2018 ha ricevuto il Premio "What for" sponsorizzato da Federalimentare per la più efficace presentazione dei risultati della Tesi di Dottorato al 23rd Workshop on the developments in the Italian Ph.D.: Research on Food Science, Technology and Biotechnology di Oristano. Nel 2019 ha ricevuto il "Best communication prize" per il secondo miglior contributo da parte di un giovane ricercatore, EPNOE, sessione AEROGELS COST "Porous materials from polysaccharides", Aveiro, Portogallo. Nel 2020 ha ricevuto il Premio AISSA per la miglior Tesi di Dottorato italiana nel SSD Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR15); XVII Convegno AISSA, Reggio Calabria. Nel 2020 ha ricevuto il Premio Mario Bonsembiante per Tesi di Dottorato in campo alimentare/nutrizionale, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Venezia.

Pubblicazioni presentate dalla candidata e valutate: (riportare gli estremi di ciascuna pubblicazione rispettando il limite previsto dal bando)

Plazzotta, S., Moretton, M., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2021). Physical, chemical, and techno-functional properties of soy okara powders obtained by high pressure homogenization and alkaline-acid recovery. *Food and Bioproducts Processing*, 128, 95–101.

Plazzotta, S., Ibarz, R., Manzocco, L., Martín-Belloso, O. (2021). Modelling the recovery of biocompounds from peach waste assisted by pulsed electric fields or thermal treatment. *Journal of Food Engineering*, 290, 110196

Plazzotta, S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2020). Structural characterization of oleogels from whey protein aerogel particles. *Food Research International*, 132, 109099.

<i>Plazzotta S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2019). Structure of oleogels from κ-carrageenan templates as affected by supercritical-CO₂-drying, freeze-drying and lettuce-filler addition. Food Hydrocolloids, 96, 1-10.</i>
<i>Fayaz, G., Plazzotta S., Calligaris, S., Manzocco, L., & Nicoli, M. C. (2019). Impact of high pressure homogenization on physical properties, extraction yield and biopolymer structure of soybean okara. LWT - Food Science and Technology, 113, 108324.</i>
<i>Plazzotta S., & Manzocco, L. (2019). High-pressure homogenisation combined with blanching to turn lettuce waste into a physically stable juice. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 52, 136-144.</i>
<i>Plazzotta, S., & Manzocco, L. (2018). Effect of ultrasounds and high pressure homogenization on the extraction of antioxidant polyphenols from lettuce waste. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 50, 11-19.</i>
<i>Plazzotta, S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2018). Innovative bioaerogel-like materials from fresh-cut salad waste via supercritical-CO₂-drying. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 47, 485-492.</i>
<i>Calligaris, S., Plazzotta, S., Valoppi, F., & Anese, M. (2018). Combined high-power ultrasound and high-pressure homogenization nanoemulsification: The effect of energy density, oil content and emulsifier type and content. Food Research International, 107, 700-707.</i>
<i>Plazzotta, S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2018). Application of different drying techniques to fresh-cut salad waste to obtain food ingredients rich in antioxidants and with high solvent loading capacity. LWT - Food Science and Technology, 89, 276-283</i>
<i>Manzocco, L., Plazzotta S., Spilimbergo, S., & Nicoli, M. C. (2017). Impact of high-pressure carbon dioxide on polyphenoloxidase activity and stability of fresh apple juice. LWT - Food Science and Technology, 85, 363-371.</i>
<i>Calligaris, S., Plazzotta, S., Bot, F., Grasselli, S., Malchiodi, A., & Anese, M. (2016). Nanoemulsion preparation by combining high pressure homogenization and high power ultrasound at low energy densities. Food Research International, 83, 25-30.</i>

Giudizio collegiale:

La Commissione esprime il seguente giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica della candidata.

Plazzotta Stella ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Alimenti e Salute Umana nel 2019 presso l'Università degli Studi di Udine e attualmente è assegnista di ricerca post-doc presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine con contratto in scadenza 14/4/2023.

I suoi titoli e la sua produzione scientifica sono totalmente congruenti con il settore concorsuale 07/F1-SSD AGR/15, trattando tematiche di ricerca che hanno avuto come oggetto lo studio e lo sviluppo di tecnologie innovative di conservazione degli alimenti, lo sviluppo nella valorizzazione degli scarti vegetali e lo sviluppo di nuove strutture alimentari per l'ottenimento di alimenti con specifiche funzionalità.

La candidata presenta titoli quantificabili, giudicabili come segue:

- ha conseguito un titolo di dottorato coerente con le tematiche inerenti con il settore concorsuale 07/F1-SSD AGR/15;
- ha svolto una attività didattica di buon livello;
- presenta una attività di ricerca di buon livello;
- presenta una attività di coordinamento e partecipazione a gruppi di ricerca di livello tra il sufficiente e il buono;
- è co-titolare di brevetti;
- è stata relatrice di un buon numero di convegni scientifici;
- ha ricevuto 4 premi, di cui 3 relativi alla sua tesi di dottorato.

La candidata presenta 12 lavori scientifici, tutti coerenti con le tematiche inerenti con il settore concorsuale 07/F1-SSD AGR/15. Tutti i lavori sono stati pubblicati su riviste classificate nel primo quartile nella categoria "Food Science and Technology" su banca dati WOS. Il numero medio di citazioni per pubblicazione è 12 e l'Impact Factor medio per pubblicazione è 4,5. La candidata compare come primo nome in 8 lavori, come "corresponding author" in 2 lavori e come secondo nome in 2 lavori. La candidata dichiara complessivamente 29 pubblicazioni, di cui 25 indicizzate su banca dati WOS. La produzione scientifica risulta coerente con le tematiche inerenti con il settore concorsuale 07/F1-SSD AGR/15 e di adeguata continuità temporale. Ha ricevuto 293 citazioni complessive e un H-Index di 11. La candidata manifesta un ruolo preminente nelle suddette pubblicazioni, comparando in tutte come primo o secondo autore ad eccezione di due pubblicazioni.

- **Candidato:** VALOPPI Fabio

Tipologie di titoli	Titoli presentati dal candidato e valutati
Dottorato di ricerca o equipollenti, conseguito in Italia o all'estero	Ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Scienze degli Alimenti nel 2016 presso l'Università degli Studi di Udine con una tesi dal titolo "Study on self-assembly molecules for innovative food structure design".
Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero	Dal 2013 ad oggi ha svolto attività seminariali e esercitazioni, di cui non sono desumibili l'entità oraria o i CFU, su diversi argomenti di Scienza e Tecnologia Alimentare in Corsi di laurea triennali e magistrali fino al 2014 presso l'Università di Udine e dal 2017 presso l'Università di Helsinki. Il 9/1/2020 ha conseguito il titolo di docente in "Food Materials Science" presso l'Università di Helsinki. E' stato correlatore di 12 tesi triennali, 4 tesi magistrali presso l'Università di Udine; presso l'Università di Helsinki è stato tutor di 2 post-doc, di un dottorato, relatore di 7 tesi magistrali e una tesi triennale.
Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	Dal 2012 ha svolto in Italia attività di ricerca prima presso l'Università di Udine, poi, per un anno, presso l'Istituto di Cristallografia del CNR di Trieste e infine nel 2017 presso l'Università di Bolzano. Da fine 2017 ad oggi ha svolto con continuità attività di ricerca all'estero presso il Department of Food and Nutrition dell'Università di Helsinki. Durante il periodo di ricerca in Italia è stato titolare di Assegni di ricerca universitari o borse di studio CNR per un totale di 58 mesi; non sono desumibili gli argomenti dei progetti svolti. All'estero è stato titolare di assegno post-doc dell'Università di Helsinki (10 mesi), di assegno post-doc della "Academy of Finland" (24 mesi) e di borsa di ricerca Marie Curie "Ultrasonic standing waves as a new tool for improved oleogels" presso il Department of Physics and Department of Food and Nutrition dell'Università di Helsinki (24 mesi di cui al momento della presentazione della domanda sono stati svolti 10 mesi).
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	Nel 2014 ha partecipato al progetto europeo COST "STSM-FA1001-21430". Ad inizio 2021 ha ricevuto lo status di "Principal Investigator" presso la Faculty of Agriculture and Forestry dell'Università di Helsinki. Ha svolto in ordine temporale le seguenti attività di coordinamento di progetti di ricerca. Dal 2020 è coordinatore del progetto biennale "Functional oleogels with health enhancing ability" (FUN-OLEO), finanziato da Helsinki Institute of Life Science (HILIFE); da inizio 2021 è coordinatore del progetto annuale "Novel digital tools for food science" (iFOOD), finanziato da Helsinki Institute of Sustainable Science (HELSSUS); da aprile 2021 è coordinatore del progetto triennale "Functional oleogels for body weight control" (iOLEO), finanziato da University Helsinki rector's strategic funding; da maggio 2021 è coordinatore del progetto biennale "Engineered oleogels for body weight control" (ENGEL), finanziato da Jane and Aatos Erkko Foundation; da giugno 2021 è coordinatore del progetto biennale "Re-engineering food to address obesity" (OleoFlow), finanziato da Business Finland.
Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	E' co-titolare di un brevetto con riconoscimento nazionale su "Oleogel con capacità antiossidante" e di un brevetto depositati in USA su "Method to produce oleogels".
Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	Presenta 21 riferimenti a comunicazioni in convegni internazionali su temi dedicati alla struttura dei prodotti alimentari, emulsioni e gel. In un caso è dichiarato il ruolo di relatore, mentre negli altri casi non è desumibile se siano state comunicazioni orali (trattandosi di lavori a più nomi) o poster.
Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	Nel 2017 ha ricevuto il Premio AISSA per la miglior Tesi di Dottorato italiana nel SSD AGR/15 e precedentemente una premio dell'Università di Udine alla stessa tesi di dottorato.

Publicazioni presentate dal candidato e valutate: (riportare gli estremi di ciascuna pubblicazione rispettando il limite previsto dal bando)
Valoppi, F.#, Wang, Y.-J.#, Alt, G., Peltonen, L. J., & Mikkonen, K. S. (2021). Valorization of Native Soluble and Insoluble Oat Side Streams for Stable Suspensions and Emulsions. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 14, 751-764.
Valoppi, F., Salmi, A., Ratilainen, M., Barba, L., Puranen, T., Tommiska, O., Helander, P., Heikkilä, J., & Haeggström, E. (2020). Controlling oleogel crystallization using ultrasonic standing waves. <i>Scientific Reports</i> , 10, 14448.
Valoppi, F.#, Haman, N.#, Ferrentino, G., & Scampicchio, M. (2020). Inhibition of lipid autoxidation by vegetable waxes. <i>Food & Function</i> , 11, 6215-6225.
Valoppi, F., Lahtinen, M. H., Bhattarai, M., Kirjoranta, S. J., Juntti, V. K., Peltonen, L. J., Kilpeläinen, P. O., & Mikkonen, K. S. (2019). Centrifugal fractionation of softwood extracts improves the biorefinery workflow and yields functional emulsifiers. <i>Green Chemistry</i> , 21, 4691-4705.

Valoppi, F., Maina, N., Allén, M., Miglioli, R., Kilpeläinen, P. O., & Mikkonen, K. S. (2019). Spruce galactoglucomannan-stabilized emulsions as essential fatty acid delivery systems for functionalized drinkable yogurt and oat-based beverage. <i>European Food Research and Technology</i> , 245, 1387-1398.
Calligaris, S., Valoppi, F., Barba, L., Anese, M., and Nicoli, M. C. (2018). β -Carotene degradation kinetics as affected by fat crystal network and solid/liquid ratio. <i>Food Research International</i> , 105, 599-604.
Valoppi, F., Calligaris, S., Barba, L., Segatin, N., Poklar Ulrich, N., & Nicoli, M. C. (2017). Influence of oil type on formation, structure, thermal, and physical properties of monoglyceride-based organogel. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> , 119, 1500549.
Valoppi, F., Calligaris, S., & Marangoni, A. G. (2017). Structure and physical properties of organogels containing peanut oil and saturated fatty alcohols. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> , 119, 1600252.
Manzocco, L., Valoppi, F., Calligaris, S., Andreatta, F., Spilimbergo, S., & Nicoli, M. C. (2017). Exploitation of κ -carrageenan aerogels as template for edible oleogel preparation. <i>Food Hydrocolloids</i> , 71, 68-75
Valoppi, F., Calligaris, S., & Marangoni, A. G. (2016). Phase transition and polymorphic behavior of binary systems containing fatty alcohols and peanut oil. <i>Crystal Growth and Design</i> , 16, 4209-4215.
Anese, M., Valoppi, F., Calligaris, S., Lagazio, C., Suman, M., Manzocco, L., & Nicoli, M. C. (2016). Omega-3 enriched biscuits with low levels of heat-induced toxicants: Effect of formulation and baking conditions. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 9, 232-242.
Valoppi, F., Calligaris, S., Barba, L., & Nicoli, M. C. (2015). Structural and viscoelastic characterization of ternary mixtures of sunflower oil, saturated monoglycerides and aqueous phases containing different bases. <i>Food Research International</i> , 74, 224-230.

Giudizio collegiale:

La Commissione esprime il seguente giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica del candidato.

Valoppi Fabio ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Scienze degli Alimenti nel 2016 presso l'Università degli Studi di Udine e attualmente gode di una borsa di ricerca Marie Curie presso il Department of Food and Nutrition dell'Università di Helsinki con scadenza 31/8/2022.

I suoi titoli e la sua produzione scientifica sono sostanzialmente congruenti con il settore concorsuale 07/F1-SSD AGR/15, trattando tematiche di ricerca che hanno avuto come oggetto lo studio di sostituti dei grassi, la valorizzazione degli scarti alimentari, lo sviluppo di molecole bioattive e lo sviluppo di impianti di laboratorio e su scala pilota.

Il candidato presenta titoli quantificabili, giudicabili come segue:

- ha conseguito un titolo di dottorato coerente con le tematiche inerenti con il settore concorsuale 07/F1-SSD AGR/15;
- ha svolto una attività didattica di buon livello, anche se difficilmente quantificabile per mancanza di entità oraria o CFU in riferimento a seminari ed esercitazioni svolte;
- presenta una attività di ricerca di ottimo livello;
- presenta una attività di coordinamento e partecipazione a gruppi di ricerca di livello distinto;
- è co-titolare di brevetti;
- ha presentato un buon numero di lavori scientifici in convegni scientifici, anche se non è desumibile se siano state comunicazioni orali (trattandosi di lavori a più nomi) o poster.
- ha ricevuto 2 premi, entrambi relativi alla sua tesi di dottorato.

Il candidato presenta 12 lavori scientifici, tutti congruenti con il settore AGR/15 ad eccezione di due, che solo in parte soddisfano questo requisito. Su banca dati WOS 8 lavori sono stati pubblicati su riviste classificate nel primo quartile, 6 nella categoria "Food Science and Technology" e 2 nella categoria "Multidisciplinary"; 2 lavori sono stati pubblicati su riviste classificate nel secondo quartile (una nella categoria "Food Science and Technology" e una nella categoria "Multidisciplinary") e 2 lavori sono stati pubblicati su riviste classificate nel terzo quartile nella categoria "Food Science and Technology". Il numero medio di citazioni per pubblicazione è 11 e l'Impact Factor medio per pubblicazione è 3,9. Il candidato compare come primo nome in 9 lavori, come "corresponding author" in un lavoro e come secondo nome in 2 lavori. Il candidato dichiara complessivamente 29 pubblicazioni, di cui 27 indicizzate su banca dati WOS. La produzione scientifica risulta quasi totalmente coerente con le tematiche inerenti il settore scientifico disciplinare AGR/15 e di adeguata continuità temporale. Ha 313 citazioni complessive e un H-Index di 11. Il candidato manifesta un ruolo preminente nelle suddette pubblicazioni, comparando per circa il 75% dei lavori come primo o secondo autore.

13 ottobre 2021

Prof. Bruno Zanoni

Presidente

Prof. Andrea Antonelli

Componente

Prof.ssa Vera Agnese Lavelli

Segretaria



ALLEGATO B al Verbale 2
Valutazione comparativa

Candidato: PLAZZOTTA STELLA

Giudizio comparativo

I titoli presentati dalla candidata sono complessivamente considerati di BUON livello.

La produzione scientifica presentata dalla candidata è di OTTIMO livello.

Candidato: VALOPPI FABIO

Giudizio comparativo

I titoli presentati dal candidato sono complessivamente considerati di livello DISTINTO.

La produzione scientifica presentata dal candidato è di livello DISTINTO.

13 ottobre 2021

Prof. Bruno Zanoni

Presidente

Prof. Andrea Antonelli

Componente

Prof.ssa Vera Agnese Lavelli

Segretaria



LAVELLI
VERA
AGNESE
UNIVERSITA'
DEGLI STUDI
DI MILANO
10.11.2021
16:08:47
UTC

**ALLEGATO A al Verbale 3
Punteggi**

- Candidata: Stella PLAZZOTTA

Titoli	punti	22,1
Publicazioni		
<i>Plazzotta, S., Moretton, M., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2021). Physical, chemical, and techno-functional properties of soy okara powders obtained by high pressure homogenization and alkaline-acid recovery. Food and Bioprocess Technology, 128, 95–101.</i>	punti	5,0
<i>Plazzotta, S., Ibarz, R., Manzocco, L., Martín-Belloso, O. (2021). Modelling the recovery of biocompounds from peach waste assisted by pulsed electric fields or thermal treatment. Journal of Food Engineering, 290, 110196</i>	punti	5,0
<i>Plazzotta, S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2020). Structural characterization of oleogels from whey protein aerogel particles. Food Research International, 132, 109099.</i>	punti	5,0
<i>Plazzotta, S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2019). Structure of oleogels from κ-carrageenan templates as affected by supercritical-CO₂-drying, freeze-drying and lettuce-filler addition. Food Hydrocolloids, 96, 1–10.</i>	punti	5,0
<i>Fayaz, G., Plazzotta, S., Calligaris, S., Manzocco, L., & Nicoli, M. C. (2019). Impact of high pressure homogenization on physical properties, extraction yield and biopolymer structure of soybean okara. LWT - Food Science and Technology, 113, 108324.</i>	punti	5,0
<i>Plazzotta, S., & Manzocco, L. (2019). High-pressure homogenisation combined with blanching to turn lettuce waste into a physically stable juice. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 52, 136–144.</i>	punti	5,0
<i>Plazzotta, S., & Manzocco, L. (2018). Effect of ultrasounds and high pressure homogenization on the extraction of antioxidant polyphenols from lettuce waste. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 50, 11–19.</i>	punti	5,0
<i>Plazzotta, S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2018). Innovative bioaerogel-like materials from fresh-cut salad waste via supercritical-CO₂-drying. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 47, 485–492.</i>	punti	5,0
<i>Calligaris, S., Plazzotta, S., Valoppi, F., & Anese, M. (2018). Combined high-power ultrasound and high-pressure homogenization nanoemulsification: The effect of energy density, oil content and emulsifier type and content. Food Research International, 107, 700–707.</i>	punti	4,5
<i>Plazzotta, S., Calligaris, S., & Manzocco, L. (2018). Application of different drying techniques to fresh-cut salad waste to obtain food ingredients rich in antioxidants and with high solvent loading capacity. LWT - Food Science and Technology, 89, 276–283</i>	punti	5,0
<i>Manzocco, L., Plazzotta, S., Spilimbergo, S., & Nicoli, M. C. (2017). Impact of high-pressure carbon dioxide on polyphenoloxidase activity and stability of fresh apple juice. LWT - Food Science and Technology, 85, 363–371.</i>	punti	5,0
<i>Calligaris, S., Plazzotta, S., Bot, F., Grasselli, S., Malchiodi, A., & Anese, M. (2016). Nanoemulsion preparation by combining high pressure homogenization and high power ultrasound at low energy densities. Food Research International, 83, 25–30.</i>	punti	4,5
Totale pubblicazioni	punti	59,0
TOTALE	PUNTI	81,1
Adeguata conoscenza lingua straniera		SI

10 novembre 2021

Prof. Bruno Zanoni

Presidente

Prof. Andrea Antonelli

Componente

Prof.ssa Vera Agnese Lavelli

Segretaria

