

PERSONAL INFORMATION

Marzia Albenzio



✉ marzia.albenzio@unifg.it

WORK EXPERIENCE

- 22 Sep 2016–Present
Full Professor of Animal science (AGR/19)
 University of Foggia - Department of SAFE, Foggia (Italy)
- 12 Dec 2005–22 Sep 2016
Assistant Professor of Animal science (AGR/19)
 University of Foggia - Department of SAFE, Foggia (Italy)
- 6 Mar 2001–12 Dec 2005
Lecturer of Animal science (AGR/19)
 University of Foggia - Department of SAFE, Foggia (Italy)

 Principal Scientist of core facility "Flow cytometry and Immunology" at BIOAGROMED Interdepartmental Research Center of the University of Foggia (established by Law No. 350 of 24.12.2003).
 Scientific Director of Animal Production Laboratory of the Department of SAFE.
- 1 Nov 1997–1 Nov 2000
Ph.D. of Agri-Food Biotechnology
 University of Foggia - Department of SAFE -, Foggia (Italy)

EDUCATION AND TRAINING

- 1 Nov 1997–1 Nov 2000
Ph.D. in "Agri-Food Biotechnology" - cycle XIII - EQF level 8
 University of Foggia - Department of SAFE, Foggia (Italy)
- 1 Oct 1991–15 Dec 1996
Master Degree of Food Science and Technology EQF level 7
 University of Foggia - Department of SAFE, Foggia (Italy)

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) Italian

Other language(s)

	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
English	C1	C1	C1	C1	C1

Levels: A1 and A2: Basic user - B1 and B2: Independent user - C1 and C2: Proficient user
 Common European Framework of Reference for Languages

Organisational / managerial skills

Member of the Council Administration of the University of Foggia in the four-year period 2016-2020.
 Member of the Council Administration of the University of Foggia for the three-year period 2007-2010.
 Member of the Commission's budget at the University of Foggia for the three-year period 2007-2010.
 Member of the Council Administration of the spin-off company BiocomLAB 2009-2010

Member of the Commission responsible for drafting the New Statute of the University of Foggia, ex lege 240/2010.

Member of the Joint Committee for the Framework Convention between the CNR and the University of Foggia.

Member of the Board of Ph.D. in "Management of Innovation in Agro-Food Systems of the Mediterranean Region" active at the University of Foggia.

Member of the Board of the Ph.D. in "Quality Food and Human Nutrition" at the University of Foggia and the Ph.D in "Animal Science" at the University of Basilicata.

Job-related skills Excellent ability to use laboratory equipment and the use of computer and statistical tools and software.

Digital competence

SELF-ASSESSMENT				
Information processing	Communication	Content creation	Safety	Problem solving
Independent user	Independent user	Basic user	Independent user	Independent user

Digital competences - Self-assessment grid

ADDITIONAL INFORMATION

Publications

1. M. Caroprese, **M. Albenzio**, A. Marzano, L. Schena, G. Annicchiarico, A. Sevi. (2010). Relationship between Cortisol Response to Stress and Behavior, Immune Profile, and Production Performances of Dairy Ewes. *Journal of Dairy Science* 93:2395-2403.
2. R. Marino, M. Iammarino, A. Santillo, M. Muscarella, M. Caroprese, and **M. Albenzio**. (2010). Rapid method for amino acids determination in milk. *Journal of Dairy Science*, 93: 2367-2370.
3. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, R. Marino, A. Trani, M. Faccia. (2010). Biochemical patterns in ovine cheese: influence of probiotic strains. *Journal of Dairy Science*, 93: 3487-3496.
4. **Marzia Albenzio**, Antonella Santillo, Donatella Esterina Russo, Mariangela Caroprese, Rosaria Marino, Agostino Sevi. (2010). Influence of milk quality and production protocol on proteolysis and lipolysis in Monti Dauni Meridionali Caciocavallo cheese. *Journal of Dairy Research*, accepted, 77: 385-391.
5. **Marzia Albenzio** & Mariangela Caroprese. (2011). Differential leukocyte count for ewe milk with low and high somatic cell count. *Journal of Dairy Research*, 78, 43-48.
6. Laverse J., Mastromatteo M., Frisullo P., **Albenzio M.**, Gammariello D., Del Nobile M. A. (2011). Fat micro-structure of yoghurt as assessed by x-ray microtomography. *Journal of Dairy Science*, 94, 668-675.
7. **Marzia Albenzio** & Antonella Santillo. (2011). Invited review: Biochemical characteristics of ewe and goat milk: effect on the quality of dairy products. *Small Ruminant Research*, 101: 33-40.
8. **M. Albenzio**, M. Caroprese. 2011. Differential leukocyte count for ewe milk with low and high somatic cell count. *Journal of Dairy Research*, 78: 43-48.
9. R. Marino, **M. Albenzio**, M. Caroprese, F. Napolitano, A. Santillo, and A. Braghieri. 2011. Effect of grazing and dietary protein level on eating quality of Podolian beef. *Journal of Animal Science*, 89: 3752-3758.
10. M. Caroprese, **M. Albenzio**, A. Bruno, V. Fedele, A. Santillo, A. Sevi. 2011. Effect of Solar Radiation and Flaxseed Supplementation on Milk Production and Fatty Acid Profile of Lactating Ewes Under High Ambient Temperature. *Journal of Dairy Science*, 94: 3856-3867.
11. **A. Santillo**, **G. Annicchiarico**, **M. Caroprese**, **R. Marino**, **A. Sevi**, **M. Albenzio**. (2012). Probiotics supplementation influences growth and immune function of artificially reared lambs. *Animal*, 6: 339-345.
12. M. Caroprese, **M. Albenzio**, R. Marino, A. Santillo, A. Sevi. 2012. Immune response and milk production of dairy cows fed graded levels of rumen-protected glutamine. *Research in Veterinary*

Science, 93: 202-209.

13. M. Caroprese, **M. Albenzio**, A. Bruno, G. Annicchiarico, R. Marino, A. Sevi. 2012. Effects of shade and flaxseed supplementation on the welfare of lactating ewes under high ambient temperatures. *Small Ruminant Research*, 102: 177-185.

14. M. Caroprese, F. Napolitano, X. Boivin, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, A. Sevi. 2011. Development of affinity to the stockperson in lambs from two breeds. *Physiology and behaviour*, 105: 251-256.

15. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, L. Schena, D.E. Russo, A. Sevi. 2011. Composition, indigenous proteolytic enzymes and coagulating behaviour of ewe milk as affected by somatic cell count. *Journal of Dairy Research* 78, 4420.

16. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, D. Ruggieri, M. Ciliberti, A. Sevi. 2012. Immune competence of the mammary gland as affected by somatic cell and pathogenic bacteria in ewes with subclinical mastitis. *Journal of Dairy Science*, 95: 3877-3887.

17. A. Santillo, M. Caroprese, D. Ruggieri, R. Marino, A. Sevi, **M. Albenzio**. 2012. Consumer acceptance and sensory evaluation of Monti Dauni Meridionali Caciocavallo cheese. *Journal of Dairy Science*, 95: 4203-4208.

18. M. Caroprese, **M. Albenzio**, M. G. Ciliberti, M. Francavilla, A. Sevi. 2012. A mixture of phytosterols from *Dunaliella tertiolecta* affects proliferation of peripheral blood mononuclear cells and cytokine production in sheep. *Veterinary Immunology and Immunopathology*, 150: 27-35.

19. Bove, P., A. Gallone, P. Russo, V. Capozzi, **M. Albenzio**, G. Spano, and D. Fiocco. 2012. Probiotic features of *Lactobacillus plantarum* mutant strains. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 96: 431-441.

20. **M. Albenzio**, A. Campanozzi, M. D'Apolito, A. Santillo, M. Pettoello Mantovani, A. Sevi. 2012. Differences in protein fraction from goat and cow milk and their role on cytokine production in children with cow's milk protein allergy. *Small Ruminant Research*, 105, 202-205.

21. **A. Santillo, G. Annicchiarico, M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi, M. Albenzio**. 2012. Probiotics supplementation influences growth and immune function of artificially reared lambs. *Animal*, 6: 2, 339-345.

22. A. Santillo, **M. Albenzio**, A. Bevilacqua, M.R. Corbo, A. Sevi. 2012. Encapsulation of probiotic bacteria in lamb rennet paste: effects on the quality of Pecorino cheese. *Journal of Dairy Science*, 95 : 3489-3500.

23. E. Ciani, R. Ciampolinim M. D'Andrea, E. Castellana, F. Cecchi, C. Incoronato, F. d'Angelo, **M. Albenzio**, F. Pilla, D. Matassino, D. Cianci. 2013. Analysis of genetic variability within and among Italian sheep breeds reveals population stratification and suggests the presence of a phylogeographic gradient. *Small Ruminant Research*, 112: 21- 27

24. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, D. Ruggieri, F. Napolitano, A. Sevi. 2013. Physicochemical properties of Scamorza ovine cheese manufactured with different probiotic cultures. *Journal of Dairy Science*. 96; 2781-2791

25. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, A. Braghieri, A. Sevi, F. Napolitano. 2013. Composition and sensory profiling of probiotic Scamorza ewe's milk cheese. *Journal of Dairy Science*. 96; 2792-2800.

26. M. Caroprese, **M. Albenzio**, R. Marino, A. Santillo, A. Sevi. 2013. Dietary Glutamine Enhances Immune Responses of Dairy Cows under High Ambient Temperature. *Journal of Dairy Science*. 96: 3002-3011.

27. R. Marino, **M. Albenzio**, A. della Malva, A. Santillo, P. Loizzo, A. Sevi. 2013. Proteolytic pattern of myofibrillar protein and meat tenderness as affected by breed and ageing time. *Meat Science*. 95: 281-287.

28. M. Caroprese, A. Sevi, R. Marino, A. Santillo, A. Tateo, **M. Albenzio**. 2013. Composition and Textural Properties of Mozzarella cheese naturally-enriched in polyunsaturated fatty acids. *Journal of Dairy Research*, 80: 276-282.

29. E. Ciani, F. Cecchi, E. Castellana, M. D'Andrea, C. Incoronato, F. d'Angelo, **M. Albenzio**, F. Pilla, D. Matassino, D. Cianci, R. Ciampolini. 2013. Poorer resolution of low-density SNP vs. STR markers in reconstructing genetic relationships among seven Italian sheep breeds. *Large Animal Review*, 19: 236-241.

30. Ciampolini, R., Cecchi, F., Ciani, E., **Albenzio, M.**, Sevi, A., Santoro, L., Ahamad, O., D'Andrea, M.S., Pilla, F. 2013. Breed traceability of sheep meat using coat color genes: preliminary results. *Industrie Alimentari*, 52: 11-17.

31. **Marzia Albenzio**, Antonella Santillo, Fabio Napolitano, Agostino Sevi. 2013. Utilizzo di latte ovino per la produzione di formaggi a pasta filata con proprietà funzionali. *Scienza e tecnica lattiero-casearia*, 64 (1-2), 57-67.
32. Santillo, A., Bevilacqua, A., Corbo, M.R., Sevi, A., Sinigaglia, M. & **Albenzio, M.** 2014. Functional Pecorino cheese production by using innovative lamb rennet paste, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 26: 389-396.
33. **M. Albenzio**, A. Santillo, R. Marino, F. D'angelo, M. Caroprese, A. Sevi. (2014). Quality of Soppressata salami from Pugliese pigs as affected by rearing system. *Food and Nutrition Sciences* 5:626-634
34. R. Marino, **M. Albenzio**, A. della Malva, A. Braghieri, A. Sevi (2014). Nutraceutical properties of meat from grazing Podolian young bulls. *Food and Nutrition Sciences* 5:618-625
35. R. Marino, **M. Albenzio**, A. della Malva, M. Caroprese, A. Santillo, A. Sevi (2014) Changes in meat quality traits and sarcoplasmic proteins during aging in three different cattle breeds. *Meat Science*, 98: 178-186.
36. **M. Caroprese**, M. G. Ciliberti, G. Annicchiarico, **M. Albenzio**, A. Muscio, A. Sevi. 2014. Hypothalamic-pituitary-adrenal axis activation and immune regulation in heat-stressed sheep after supplementation with polyunsaturated fatty acids. *Journal of Dairy Science*. 97: 4247-4258.
37. R. Marino, **M. Albenzio**, A. della Malva, A. Muscio, A. Sevi. 2014. Nutritional properties and consumer preference of donkey bresaola and salami: comparison with conventional products *Meat Science* 101, 19-24.
38. Mattia P. Arena, Graziano Caggianiello, Pasquale Russo, **Marzia Albenzio**, Salvatore Massa, Daniela Fiocco, Vittorio Capozzi and Giuseppe Spano. 2014. Functional starters for functional yogurt. *Foods*, 4: 15-33. doi:10.3390/foods40x000x.
39. R. Marino, A. Della Malva, **M. Albenzio**. 2015. Proteolytic changes of myofibrillar proteins in Podolian meat during aging: focusing on tenderness. *Journal of Animal Science*, 93: 1376-1387.
40. **M. Albenzio**, A. Santillo, A. L. Kelly, M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi. 2015. Activities of indigenous proteolytic enzymes in caprine milk of different somatic cell counts. *Journal of Dairy Science*. 98: 7587-7594
41. M. Caroprese, M. G. Ciliberti, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, A. Sevi. 2015. Dietary polyunsaturated fatty acids from flaxseed affect immune responses of dairy sheep around parturition. *Veterinary Immunology and Immunopathology*, 168: 56-60.
42. **M. Albenzio**, A. Santillo, R. Marino, A. Della Malva, M. Caroprese, A. Sevi. 2015. Identification of peptides in functional Scamorza ovine milk cheese: *Journal of Dairy Science*. In press. 98: 8428-8432.
43. **Santillo, A., Albenzio, M.** 2015. Sensory Profile and Consumers' Liking of Functional Ovine Cheese. *Foods*, 4: 665-677.
44. M. G. Ciliberti, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, A. Sevi, A. Muscio, M. Caroprese. 2015. Alterations in sheep peripheral blood mononuclear cell proliferation and cytokine release by PUFA supplementation in the diet under high ambient temperature. *Journal of Dairy Science*, Vol. 98, Issue 2: 872-879.
45. **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.
46. 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.
47. 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.
48. 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.
49. **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.
50. **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.
51. **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.

52. 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

53. R. Mancino, **M. Albenzio**, M. Caroprese. (2016). Dairy Products: Influence on Gut Microbiota. *International Journal of Nutritional Sciences*, 1: 1005.

54. 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.

55. **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.

56. 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.

57. **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.

58. 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

59. 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

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.

61. Mancino R, **Albenzio M** and Caroprese M. 2016. Dairy Products: Influence on Gut Microbiota. *International Journal of Nutritional Sciences*, 1(1): 1005.

62. M.G. Ciliberti, **M. Albenzio**, C. Inghese, A. Santillo, R. Marino, A. Sevi, and M. Caroprese. 2016. Peripheral blood mononuclear cell proliferation and cytokine production in sheep as affected by cortisol level and duration of stress. *Journal of Dairy Science*, Vol. 100, Issue 1, p750–756.

63. M. Caroprese, R. Mancino, M. G. Ciliberti, A. Di Luccia, B. La Gatta, **M. Albenzio**. 2017. Fatty acid profile and coagulating ability of milk from Jersey and Friesian cows fed whole flaxseed, *Journal of Dairy Research*, Volume 84, Issue 1 February 2017, pp. 14-22.

64. A. Santillo, 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 (10): 7725–7732.

65. 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.

66. **M. Albenzio**, A. Santillo, L. Figliola, M.G. Ciliberti, M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi. (2017). Competenze immunitarie della ghiandola mammaria negli ovi-caprini: risvolti sulla qualità del latte. *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*. In press

67. **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.

Capitoli su Libri

1. Antonella Santillo & **Marzia Albenzio**. (2011). Focusing on lamb rennet paste: combining tradition and innovation in cheese production. Chap. 17 In *Food Engineering* Editor Brendan C. Siegler. Nova Science Publishers, Inc. ISBN 978-1-61728-913-2.

2. Antonella Santillo & **Marzia Albenzio** (2011). Goat caseins polymorphism: implication in cheesemaking and human health. Chap. 8 In *Casein: Production, uses and health effects*. Nova Science Publishers, Inc. ISBN 978-1-61728-913-2.

3. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese. 2012. Probiotic bacteria and human health: the case of probiotic Pecorino cheese. Chap. 3 In "Probiotic bacteria in human health". Nova Publishers, Inc.
4. **M. Albenzio** and A. Santillo. 2012. Ovine cheese: production, consumption and role on human health. In Handbook of cheese in health: production, nutrition and medical sciences. Wageningen Academic Publishers. Edited by: V.R. Preedy, R.R. Watson and V.B. Patel. Chapter 42, 651-662.
5. Y. W. Park, **M. Albenzio**, A. Sevi, and G.F.W. Haenlein. 2012. Milk quality standards and controls. In Milk and Dairy Products in Human Nutrition. Wiley-Blackwell. Edited by Y.W Park and G.F.W. Haenlein. Chapter 13, 261-287.
6. **M. Albenzio** and A. Santillo. 2013. Ovine cheese: production, consumption and role on human health. In Handbook of cheese in health: production, nutrition and medical sciences. Edited by: Victor R. Preedy, Ronald Ross Watson and Vinood B. Patel.
7. R. Marino, **M. Albenzio** & A. Sevi. (2014). Donkey derived meat products quality. In Handbook of Current Donkey Production & Functionality Chapter 9. Edited by:
8. M. Caroprese, A. Sevi. & **M. Albenzio**. 2015. Sustainability of sheep and goat production systems. In The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin. Pag. 65-77. Antonella Vastola Editor. Springer Open.
9. M. Caroprese, M. G. Ciliberti, **M. Albenzio**. 2015. Immunological activity of marine microalgae extracts. In Marine Algae Extracts: Processes, products, and Applications. Edited by Se-Kwon Kim and Katarzyna Chojnacka, Wiley-VCH, Weinheim, ISBN 978-3-527-33708-8.
10. **Albenzio, M.**, Chessa S., Santillo A., Caroli, A. M. 2015. Latte e salute umana: allergie e intolleranze. Capitolo 5 in Alimenti di origine animale e salute.

Coordinamento di Progetti di Ricerca

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

Coordinamento di unità operativa di Progetti di Ricerca

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 **Approccio integrato allevamento-produzione-confezionamento per la valorizzazione di bovine da latte mediante la messa a punto di nuovi trasformati carnei** (Filiera zootecnica da carne pugliese del salento)

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.

Partecipazione a Progetti di Ricerca

"Studio di tecniche innovative per la valutazione dell'assetto immunitario e dei suoi risvolti sulla qualità del latte negli ovini" finanziato nel 2002 dall'Università degli Studi di Foggia.

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.

Effetto della portata di ventilazione sulla qualità dell'aria in ovile e sulla risposta immunitaria, endocrina, comportamentale e produttività della pecora in lattazione, afferente la quota dello stanziamento di bilancio dell'Università degli Studi di Foggia (fondi ex 60%) per l'anno 2001

Ventilazione benessere e produttività della pecora in lattazione, afferente la quota dello stanziamento di bilancio dell'Università degli Studi di Foggia (fondi ex 60%) per l'anno 2002.

Valorizzazione della carne bovina e caprina del Parco Nazionale del Gargano attraverso metodi biologici di allevamento, finanziato dall'Ente Nazionale Parco del Gargano nel 2003.

La tracciabilità molecolare delle produzioni per la tutela e la valorizzazione della razza Podolica, finanziato dai Fondi Cassa di Risparmio Puglia

Valorizzazione di specie minori in aree marginali per la produzione di latte ad elevato valore bionutrizionale finanziato dal MIUR nel 2004

Il ruolo dei leucociti nelle attività enzimatiche del latte ovino finanziato dall'Università di Foggia nel 2004 (ex 60%)

La valorizzazione delle razze ovine autoctone dell'Italia Meridionale Continentale, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2005.

Miglioramento della qualità e sicurezza di produzioni casearie tipiche: il fioridlatte, finanziato dal MIUR nell'ambito dei programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale (PRIN) per l'anno 2005.

Valorizzazione delle saline mediante produzione di colture microalgali per l'estrazione di "fine chemicals" con tecnologie eco-compatibili, finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito dei Programmi Strategici di Ricerca nell'anno 2006.

"Tecniche innovative integrate di valutazione dello stress negli ovini" afferente la quota dello stanziamento di bilancio dell'Università di Foggia per l'anno 2006 (ex 60 %).

Valorizzazione di pescato di basso valore commerciale attraverso trasformati ittici di IV gamma finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito dei Programmi Esplorativi di Ricerca nell'anno 2006.

La tracciabilità razziale della carne ovina con metodologie di genetica molecolare, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2008.

Sistemi di genotipizzazione individuale e studio sulla tracciabilità delle carni ovine e caprine, finanziato dal Ministero della Salute nel 2008.

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.

Caratterizzazione e Valorizzazione del Caciocavallo dei Monti Dauni Meridionali, nell'ambito del progetto integrato territoriale (P.I.T.) N. 10 – "Sub Appennino Dauno", finanziato dalla Regione Puglia nel 2008.

Soppresata di maiale nero dei Monti Dauni Meridionali, nell'ambito del progetto integrato territoriale (P.I.T.) N. 10 – "Sub Appennino Dauno" finanziato dalla Regione Puglia nel 2008.

Miglioramento della produzione ittica, nell'ambito del POR Regione Puglia 2000-2006, Sottomisura 4.12 "Protezione e sviluppo delle risorse acquatiche".

Nuovi trasformati carnei ad elevato contenuto salustico, quale risultato di sinergie tra la fase di allevamento e quella di produzione PSR Puglia 2007-2013-Misura 124 durata: 24 mesi.

Approccio integrato allevamento-produzione-confezionamento per la valorizzazione di bovina da latte mediante la messa a punto di nuovi trasformati carnei PSR Puglia 2007-2013-Misura 124 durata: 24 mesi.

Sistemi innovativi di confezionamento per la shelf life e la tracciabilità di produzioni lattiero-casearie PSR Puglia 2007-2013-Misura 124 durata: 24 mesi.

Sviluppo di prodotti di filiera garantiti e ad elevata funzionalità e shelf-life PSR Puglia 2007-2013-Misura 124 durata: 24 mesi

Valorizzazione di prodotti caseari tipici attraverso l'aumento degli attributi di Convenienza PSR Puglia 2007-2013-Misura 124 durata: 24 mesi

Tecnologie per la Valorizzazione e l'estensione di Shelf Life di Trasformati Ittici ad Elevata Valenza Salustica PON 'Ricerca e Competitività 2007-2013' Decreto Direttoriale prot. N.1/Ric del 18 Gennaio 2010.

Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico PON 'Ricerca e Competitività 2007-2013' Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010.

Uso di pool enzimatici nell'alimentazione del pollo allevato all'aperto al fine di migliorare le performances e ridurre l'escrezione azotata PSR Puglia 2007-2013-Misura 124 durata: 24 mesi.

Platform for Agro-food Science and Safety nell'ambito del PON Ricerca e Competitività 2007-2013 – Potenziamento delle strutture e delle dotazioni scientifiche e Tecnologiche finanziato dal MIUR.

Reti di Laboratori Pubblici di Ricerca finanziato nell'ambito del PO Puglia FESR 2007-2013, Asse I, Linea 1.2 – PO Puglia FSE 2007-2013 Asse IV.

Elaborazione di uno schema di monitoraggio del benessere a livello aziendale per ovini, caprini e bufali PRIN 2009, valutato positivamente e finanziato dall'Università degli Studi di Foggia.

Percezione del benessere animale ed orientamento del consumatore verso i prodotti tipici della Daunia, finanziato dalla Fondazione Banca del Monte nel 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, durata 1 anno.

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 **Approccio integrato allevamento-produzione-confezionamento per la valorizzazione di bovine da latte mediante la messa a punto di nuovi trasformati carnei** (Filiera zootecnica da carne pugliese del salento).

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).

Firma

Marzia Albenzio

"Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D. Lgs. N. 39/1993"