

AMALIA CONTE

Curriculum vitae **Breve**

Luogo e data di nascita Foggia 06.03.1977

Titoli accademici Laurea, Dottorato di Ricerca

Ruolo universitario Ricercatore

Settore scientifico-disciplinare AGR/15

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

Indirizzo e-mail amalia.conte@unifg.it

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

Luglio 2002 - Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

Novembre 2002 - Novembre 2005 – Dottorato di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari - Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia.

Maggio 2006 - Febbraio 2008 – Titolare di Assegno di Ricerca biennale svolto presso l'Università degli Studi di Foggia

Marzo 2008 - Oggi – Ricercatore confermato presso il Dip. di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) dell' Università di Foggia nel Settore Scientifico Disciplinare AGR/15

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati

Le tematiche di ricerca comprendono, oltre alla caratterizzazione delle matrici polimeriche e lo sviluppo dei sistemi attivi di confezionamento (food packaging), la previsione e prolungamento della shelf life di alimenti freschi (food shelf life) e l'ottimizzazione del confezionamento di alimenti deperibili, in particolare frutta e vegetali di IV gamma (packaging design). Più recentemente, oltre alle tematiche su citate, si annoverano lo sviluppo, l'ottimizzazione e il confezionamento di alimenti ad elevata valenza salutistica (functional food) e le nuove tecniche di sanitizzazione degli alimenti (new technologies). Nell'ambito del food packaging un'attenzione particolare è rivolta allo sviluppo e applicazione di sistemi di imballaggi con composti antimicrobici di sintesi. Le soluzioni più all'avanguardia al momento studiate sono i sistemi nanocompositi costituiti da nanoparticelle metalliche, ottenute per reazione di scambio ionico o tramite incisione laser. Relativamente al tema degli alimenti funzionali, le competenze riguardano l'estrazione di composti da scarti di agricoltura e da foglie, frutta, gambi, steli, bucce, semi e polpa e il loro riutilizzo per la produzione di alimenti innovativi. Attraverso nuovi metodi di estrazione, i composti nutraceutici estratti sono direttamente incorporati in matrici alimentari per realizzare alimenti arricchiti o possono essere addizionati alle formulazioni previa microincapsulazione. E' stata responsabile di un Contratto di Ricerca Commissionata dall'azienda Tortuga srl di Manfredonia (FG) per l'attività: "Prolungamento della shelf life di filetti freschi di orata e spigola". Gennaio 2013; è stata Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca Commissionata dal CNR di Napoli - IMCB nell'ambito del progetto di ricerca "Approcci Tecnologici Nuovi per l'Aumento della shelf-life e del contenuto di servizio nei prodotti qualificanti il modello alimentare mediterraneo (ATENA)", Industria 2015 Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy del Ministero dello Sviluppo Economico – Capofila Barilla, Codice Domanda MI01_00093 approvato con D.M. n. 00081 MI01 del 29 Febbraio 2012. Durata di 6 mesi a partire dal 10/09/2010; è stata Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca Commissionata dall'azienda ILIP-ILPA per il calcolo della shelf life di prodotti di IV gamma confezionati in sistemi attivi messi a punto dalla

stessa azienda; è stata Responsabile Scientifico di Work Package (WP5 leader) - Progetto Europeo dal titolo: "Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products (QUAFETY)". Durata triennale a partire da gennaio 2012; è Responsabile Scientifico di Unità del Progetto Cluster Tecnologici – FSC 2007-2013 dal titolo: "Biotecnologie degli alimenti per l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali (BiotecA), risultato ammissibile al finanziamento - (Regione Puglia, Determinaz. 638 del 23 Dicembre 2014).

Altre attività scientifiche

Membro del collegio docenti del Dottorato accreditato dal MIUR in Medicina Traslazionale ed Alimenti: Innovazione, Sicurezza e Management - Università di Foggia.

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

Titolare del corso di "Processi della Tecnologia Alimentare", STA II - Università di Foggia, Dip. SAFE (8 CFU).

Titolare del corso integrato di "Tecnologie Alimentari", Dietistica - Università di Foggia, Dip. Scienze mediche (20 ore).

Co-Tutor della tesi di dottorato: "Ottimizzazione del packaging per prodotti ortofrutticoli di IV gamma" XXIV ciclo; Tutor della tesi di dottorato: "Ottimizzazione di pasta funzionale a base di semola di grano duro" XXIV ciclo; Tutor della tesi di dottorato: "Nanocompositi per estendere la shelf life degli ortofrutticoli di IV gamma" XXIV ciclo; Tutor della tesi di dottorato: "Studio e Messa a Punto di Alimenti Funzionalizzati a Base di Cereali" - XXV ciclo; Tutor della tesi di dottorato: "Alimenti arricchiti in probiotici e prebiotici" XXVI ciclo.

Co-Tutor della tesi di dottorato: "Nuove tecnologie per la sanitizzazione dei prodotti caseari freschi" – XXIX ciclo; Co-Tutor della tesi di dottorato: "Use of olive chain by-products for the functionalization of cereal based products" – XXIX ciclo; Tutor della tesi di dottorato: "Optimization of Food Matrices Enriched with Bioactive Compounds from Fruits and Vegetables" – XXXI ciclo; Co-tutor della tesi di dottorato: "Il pane tra tradizione e modernità" XXXIII ciclo; Co-tutor della tesi di dottorato: "Delivery of natural anti-oxidants to airway epithelial cells in vitro and in vivo by paramagnetic nanoparticles for the treatment of chronic respiratory diseases" XXXIII ciclo.

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio

Cedola, A., Cardinali, A., Del Nobile, M.A. Conte, A. Fish burger enriched by olive oil industrial by-product. Food Science and Nutrition Open Access Volume 5, Issue 4, July 2017, 837-844.

Spinelli, S., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2016. Microencapsulation of extracted bioactive compounds from brewer's spent grain to enrich fish-burgers. Food and Bioproducts Processing, 100, pp. 450-456.

Angiolillo, L., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2015. Technological strategies to produce functional meat burgers. LWT- Food Science and Technology, 62 (1): 697-703.

Angiolillo, L., Conte, A., Zambrini, A.V., Del Nobile, M. A. 2014. Biopreservation of Fior di Latte. Journal of Dairy Science, 97 (9): 5345-5355.

Costa, C., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2014. Effective preservation techniques to prolong the shelf life of ready-to-eat oysters. Journal of the Science of Food and Agriculture, 94: 2661-2667.