

AMALIA CONTE

Curriculum vitae

Breve

Ruolo universitario Professore Ordinario

Settore scientifico-disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari

Dipartimento di Studi Umanistici. Lettere, Beni Culturali, Scienze della Formazione

Indirizzo e-mail amalia.conte@unifg.it

Formazione ed esperienze professionali

- Luglio 2002 - Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, 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 – Assegno di Ricerca, l'Università degli Studi di Foggia
- Marzo 2008 – Aprile 2022 – Ricercatore, Dip. SAFE dell'Università di Foggia
- Maggio 2022 – Maggio 2025 – prof. Associato presso il DISTUM dell'Università di Foggia
- Maggio 2025 – oggi – prof. Ordinario presso il DISTUM dell'Università di Foggia

Impegni accademici e istituzionali

- Responsabile Tecnico con funzione di Preposto dei Laboratori di Tecnologie del Confezionamento Alimentare - Dip. DAFNE - Università di Foggia.
- Componente della Commissione crediti - Dip. DISTUM - Università di Foggia.
- Tutor di 3 dottorandi (ciclo XXXIX e XL)
- Tutor di borsisti di ricerca
- Tutor di un assegnista di ricerca

Attuali interessi di ricerca

Le tematiche di ricerca comprendono:

- sviluppo di sistemi attivi di confezionamento (food packaging)
- previsione e prolungamento della shelf life di alimenti freschi (food shelf life)
- ottimizzazione del confezionamento di alimenti deperibili (packaging design)

- sviluppo e confezionamento di alimenti ad elevata valenza salutistica
- valorizzazione di sottoprodotti dell'industria alimentare

Relativamente al tema degli alimenti funzionali, le competenze riguardano la produzione di ingredienti, anche mediante estrazione di composti, da scarti dell'industria alimentare come foglie, gambi, steli, bucce, semi e polpe.

L'attività di ricerca inerente il tema della valorizzazione dei by-products è supportata da due finanziamenti nazionali a valore su fondi PRIN, di cui la sottoscritta è risultata vincitrice. Sono in corso anche collaborazioni con aziende del settore alimentare interessate a investigare la potenzialità dei sottoprodotti.

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

- Titolare del corso di "Ottimizzazione ed innovazione di Processo" (8 CFU) - Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Titolare del corso di "Scienze e Tecnologie Alimentari" (20 ore) - Laurea in Dietistica.
- Titolare del corso di "Principi di tecnologie alimentari e qualità dei prodotti alimentari" (6 CFU) - Laurea Triennale In Scienze dell'Educazione e della Formazione

Pubblicazioni

Autore di pubblicazioni scientifiche con la seguente distribuzione:

- 242 pubblicazioni su riviste internazionali peer-reviewed, indicizzate su Scopus
- 23 pubblicazioni su riviste internazionali peer-reviewed
- 16 capitoli di libri a diffusione internazionale
- 2 libri a diffusione internazionale

Progetti di ricerca e finanziamenti

In totale 44 progettualità divise nelle seguenti tipologie:

- N. 7 progetti su bandi competitivi - Responsabile di progetto
- N. 3 progetti su bandi competitivi - Responsabile di Unità
- N. 10 progetti su bandi competitivi - Responsabile di Task
- N. 8 progetti su bandi competitivi - Componente del gruppo di ricerca
- N. 2 bandi interni a UNIFG - Responsabile di progetto
- N. 1 Progetto Europeo - WP leader (WP5)
- N. 13 Contratti di Ricerca commissionata da enti pubblici/privati – Responsabile scientifico

Guest Editor

- Co-Editor del book *Advances in Dairy Products*. 480 pages. Wiley-Blackwell. 2017.
- Guest Editor di Special Issue (2020) “Novel Food Preservation Technologies” in *Foods* [Impact Factor 3.011, (Q2), Category "Food Science & Technology"]
- Guest Editor di Special Issue – (2021) “Advanced Strategies to Preserve Quality and Extend Shelf Life of Foods” in *Foods* [Impact Factor 5, (Q1), Category "Food Science & Technology"]
- Guest Editor di Special Issue – (2021) “Fresh-keeping technology and quality appraisal of dairy products” in *Applied Sciences* [Impact Factor 2.474, ISSN 2076-3417, Category "Food Science & Technology"]
- Guest Editor di Special Issue – (2022) “Scientific breakthroughs to fruit and vegetable by-products valorization in food sector” in *Foods* [Impact Factor 5,1 (Q1), Category "Food Science & Technology"]
- Guest Editor di Special Issue – (2023) “Application of bio-based nanomaterials in food preservation and packaging” in *Frontiers in Microbiology*
- Guest Editor di Special Issue – (2023) “Novel processes for food fortification, shelf life extension and food sustainability” in *Foods* [Impact Factor 5,5 (Q1), Category "Food Science & Technology"]
- Guest Editor di Special Issue – (2024) “Active Ingredients and High-value Utilization of Food Processing By-Products” in *Foods* [Impact Factor 5,5 (Q1), Category "Food Science & Technology"]

Membro di Editorial board

- Membro dell’Editorial board di *Novel Techniques in Nutrition and Food Science*.
- Membro dell’Editorial board di *Frontiers in Food Packaging and Preservation*.
- Membro dell’Editorial Board of *Food Science and Applied Biotechnology*.

Foggia, 1.7.2025

In fede

Prof.ssa Amalia Conte
