

**Antonella della Malva**  
**Curriculum vitae**  
**Breve**

**Titoli accademici:** PhD

**Ruolo universitario:** Professore di Seconda Fascia

**Settore scientifico-disciplinare:** AGRI-09/C, Zootecnia Speciale

**Dipartimento:** Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

**Indirizzo e-mail:** antonella.dellamalva@unifg.it

**Impegni accademici e istituzionali:**

- Componente dell'Organismo Interno d'Ateneo per la "Human Resources-excellence in Research" (Unità Strategia HR) nominata con D.R.n.212/2021 in rappresentanza della categoria R2, dal 14/02/2021 al 11/07/2022.
- Componente della Giunta del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) nominata il 09/06/2022 con Decreto del Direttore di Dipartimento n. 612/2022, dal 09/06/2022 al 25/03/2023.

**Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali:**

- **Professore di Seconda Fascia** S.S.D. AGRI-09/C - Zootecnia Speciale, presso il Dipartimento DAFNE dell'Università degli Studi di Foggia, dal 01/12/2024 – oggi.
- **Ricercatore a tempo determinato di tipo B** (RTDB), (art.24, comma3, lettera b della legge n. 240/2010), S.S.D. AGRI-09/C - Zootecnia Speciale, presso il Dipartimento DAFNE dell'Università degli Studi di Foggia, dal 30/11/2021 – 30/11/2024.
- **Visiting Researcher Erasmus+ Programme** PEGASE Research Unit, INRAE, Rennes-Saint Gilles (France), dal 14/11/2022 al 21/11/2022 e dal 24/06/2023 al 08/07/2023.
- **Abilitazione Scientifica Nazionale Professore di II fascia.** Settore concorsuale 07/G1 Scienze e Tecnologie Animali, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca 05/08/2018.
- **Assegnista di ricerca** nel settore scientifico disciplinare AGR/19 -Zootecnia Speciale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) dell'Università degli Studi di Foggia, per le seguenti attività di ricerca: "Studio dei processi biochimici di intenerimento della carne utilizzando un approccio proteomico" (06/2015-01/2019); "Studio di sistemi di gestione in acquacoltura per migliorare la qualità del pescato" (08/2020- 07/2021).
- **Visiting PhD student**, Iowa State University - Department of Animal Science, Meat Science laboratory, Ames (USA) 05/2010 – 12/2010 Supervisor, Prof. Steven Lonergan
- **Dottore di ricerca (PhD)** in Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari Mediterranei (XXIII ciclo), Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente-Università degli Studi di Foggia (27/04/2011) discutendo una tesi dal titolo "Studies of proteolytic treatments to improve beef quality".
- **Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare**, Università degli Studi di Foggia, II sessione (14/12/2011).
- **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** con tesi in Produzioni Animali Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria (19/07/2006).

**Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati (ultimi 5 anni):**

La sua attività di ricerca si concentra sull'identificazione e quantificazione di molecole funzionali negli alimenti di origine animale, nonché sullo studio di strategie di gestione volte ad aumentarne

il loro contenuto. In particolare, la sua attività di ricerca principale riguarda l'uso dell'analisi proteomica e delle tecnologie emergenti per la scoperta di potenziali biomarcatori legati alla qualità della carne (h-index: 18; citazioni: 980; Database Scopus, accesso 06/10/2025).

#### Recenti progetti finanziati:

- **Coordinatore di Unità di Ricerca del progetto PRIN 2022** - Valorisation of CITrus by products by a sustainable utilization in RUMinant feeding: a way to recycle wastes, reduce the impact of feedstuff transport and improve milk and meat quality. "CIT-RUM"- settore LS9, Progetti di ricerca di rilevante interesse nazionale- Bando 2022.
- **Principal Investigator** del progetto dal titolo "Sustainability analysis: a case study of small ruminant farming system in Italy" finanziato dal fondo per i Progetti di ricerca di ateneo (PRA 2023), approvato con Decreto del Rettore n. 1041/2024.
- Componente del progetto: "Citrus essential oil to cope with heat stress and ensure sustainability in sheep farming" – CeoSUSTAINSHEEP; PRIN PNNR 2022 settore LS9.
- Componente del Progetto di ricerca "Biodiversità e valorizzazione di genotipi locali ovini e caprini a prevalente attitudine per la produzione di latte" LOCAL, PSR Puglia 2014-2022, Misura10, Sottomisura 10.2.
- Componente del progetto: "miRNAs EXOsomial profile of Sheep leukocytes during an *in vitro* exposition to heat STRESS" (EXOSTRESS), finanziato dal fondo per i Progetti di ricerca di ateneo (PRA), progetto di ricerca annuale - Anno 2020, approvato con Decreto del Rettore n. 891/2021.

#### **Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio:**

- Docente, Titolare del corso " Biotechnologie Animali" nel CdL Biotechnologie (6 CFU, II semestre).
- Docente del corso di Produzioni Animali nel CdL Scienze e Tecnologie Alimentari (8 CFU, II semestre, per l'a.a. 2024/2025).
- Docente, Titolare del corso a scelta libera "Valutazione delle proprietà biofunzionali dei prodotti di origine animale" (5 CFU, II semestre).
- Affidatario di attività didattica integrativa (1 CFU) per l'insegnamento di "Biologia e diversità animale" del corso di Laurea Scienze Biologiche (indirizzo Ecologico-Ambientale) per l'a.a. 2023/2024.

#### **Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5):**

- A. della Malva, A. Maggiolino, P. De Palo, M. Albenzio, J.M. Lorenzo, A. Sevi, R. Marino (2022). Proteomic analysis to understand the relationship between the sarcoplasmic protein patterns and meat organoleptic characteristics in different horse muscles during aging. Meat Science, 184, 108686.
- A. della Malva, M. Gagaoua, A. Santillo, P. De Palo, A. Sevi, M. Albenzio (2022). First insights about the underlying mechanisms of Martina Franca donkey meat tenderization during aging: A proteomic approach. Meat Science, 193, 108925
- A. della Malva, A. Santillo, A. Priolo, R. Marino, M.G. Ciliberti, A. Sevi, M. Albenzio (2023). Effect of hazelnut skin by-product supplementation in lambs' diets: Implications on plasma and muscle proteomes and first insights on the underlying mechanisms. Journal of Proteomics, 271, 104757.
- A. della Malva, Lamri, M., Albenzio, M., Gagaoua, M. (2023). First comparison of early post-mortem proteomes in two goat muscle types: M. Longissimus thoracis and M. semitendinosus. Food Bioscience, 103234.
- Gagaoua, M., Prieto, N., Hopkins, D. L., Baldassini, W., Zhang, Y., López-Campos, O., Albenzio, M., A. della Malva (2025). Electrical stimulation to improve meat quality: factors

at interplay, underlying biochemical mechanisms and a second look into the molecular pathways using proteomics. Meat Science, 219, 109663.

**Antonella della Malva**

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