

Antonella Santillo
Curriculum vitae
Breve

Titoli accademici: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dottorato di Ricerca "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari" XVII ciclo

Ruolo universitario: Professore associato Zootechnia Speciale

Settore scientifico-disciplinare: AGR109/C

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

Indirizzo e-mail: antonella.santillo@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

- Componente del Consiglio di Dipartimento DAFNE
- Membro del Comitato Etico Scientifico per la sperimentazione animale (CES) del Dipartimento DAFNE dal 13.04.2016.
- Responsabile scientifico del Laboratorio "Valutazione della qualità dei Prodotti di origine Animale" Dipartimento DAFNE dal 26.01.2017
- Componente del Collegio Docenti del corso di Dottorato di Ricerca in "Biotechnology and Smart Practices for a sustainable Management of Natural Resources, Food and Agriculture"-DAFNE
- Coordinatore del CdL Cultura e sostenibilità della Enogastronomia

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

Autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche, molte delle quali pubblicate su riviste scientifiche internazionali referizzate di scienze zootecniche e veterinarie ed oggetto di comunicazione in occasione di convegni scientifici nazionali e internazionali. Numerosi e proficui sono stati, ai fini dello svolgimento dell'attività di ricerca, i rapporti di collaborazione con altri gruppi della stessa sede universitaria, con altre sedi universitarie ed istituti di ricerca italiani e stranieri. Ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di professore di I fascia nel settore concorsuale 07/G1 (Abilitazione Scientifica Nazionale bandite con decreto direttoriale n. 553/2021 come rettificato con decreto direttoriale n. 589/2021); h-index: 30, numero totale di citazioni 3.014 (Database Scopus, 29 settembre 2025).

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

Le competenze scientifiche riguardano lo studio delle tecnologie applicate all'allevamento delle specie animali di interesse zootecnico; alla produzione quanti-qualitativa di alimenti sicuri per il consumo umano; alla tracciabilità e certificazione dell'origine, alla salubrità e qualità dei prodotti zootecnici; alla produzione di alimenti funzionali di origine animale; alle biotecnologie applicate alle specie di interesse zootecnico; alla fisioclimatologia zootecnica, igiene e sostenibilità economica, ambientale e sociale dei sistemi zootecnici; alla valutazione dell'impatto ambientale degli allevamenti.

- Coordinatore di Unità di ricerca nel Progetto GREening Food by RESHaping feed: a comprehensive approach to upcycle agro-industrial by-products in ruminant feeding (RE-F-RESH) PRIN: Progetti di ricerca di rilevante interesse nazionale – Bando 2022
- Componente nel Progetto "Biodiversità e valorizzazione di genotipi locali ovine, caprine ed asinini a prevalente attitudine per la produzione del latte" LOCAL PSR Puglia 2014-20 Misura 10, operazione 10.2.1

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

Anno Accademico 2022-2023: Titolare per affidamento dell'insegnamento "Produzioni animali tipiche di qualità " (8 CFU) per il corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, del modulo AGR 19 del corso integrato "Qualità delle produzioni animali e vegetali" (5 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari, del modulo AGR 19 del Corso integrato "Biotecnologie della produzione primaria" per il Corso di Laurea Magistrale Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione

Umana .

Anno Accademico 2023-2024: Titolare per affidamento dell'insegnamento "Produzioni animali sostenibili " (8 CFU) per il corso di Laurea in Cultura e sostenibilità della Enogastronomia; del modulo AGRi 09/C 19 del corso integrato "Qualità e innovazione della produzione primaria" (5 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari; del modulo AGRi 09/C del Corso integrato "Biotecnologie della produzione primaria" per il Corso di Laurea Magistrale Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana .

Anno Accademico 2024-2025: Titolare per affidamento dell'insegnamento "Produzioni animali sostenibili " (8 CFU) per il corso di Laurea in Cultura e sostenibilità della Enogastronomia; del modulo AGRi 09/C 19 del corso integrato "Qualità e innovazione della produzione primaria" (5 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari; del modulo AGRi 09/C del Corso integrato "Biotecnologie della produzione primaria" per il Corso di Laurea Magistrale Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana .

Anno Accademico 2025-2026: Titolare per affidamento dell'insegnamento "Produzioni animali sostenibili" (8 CFU) per il corso di Laurea in Cultura e sostenibilità della Enogastronomia; del modulo AGRi 09/C 19 del corso integrato "Qualità e innovazione della produzione primaria" (5 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari.

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5)

- Ciampi, F., L. M. Sordillo, J. C. Gandy, M. Caroprese, A. Sevi, M. Albenzio, and A. Santillo. Evaluation of natural plant extracts as antioxidants in a bovine in vitro model of oxidative stress *Journal of Dairy Science*, 2020, 103(10), pp. 8938–8947
- Santillo, A., F. Ciampi, J. Gandy, M. G. Ciliberti, A. Sevi, M. Albenzio. 2022. Pomegranate (*Punica granatum*) By-Product Extract Influences the Oxylipids Profile in Primary Bovine Aortic Endothelial Cells in a Model of Oxidative Stress. *Front. Anim. Sci. section Animal Nutrition* 3:837279. doi: 10.3389/fanim.2022.837279
- Santillo A., Ciliberti M.G., Ciampi F., Luciano G., Natalello A., Menci R., Caccamo M., Sevi A., Albenzio M. 2022. Feeding tannins to dairy cows in different seasons improves the oxidative status of blood plasma and the antioxidant capacity of cheese. *Journal of Dairy Science*, 105 (11), 8609 – 8620. DOI: 10.3168/jds.2022-22256
- Santillo A., Ciliberti M. G., Caroprese M. Sevi A., Albenzio M. 2024. Fatty acids profile and consumer preference of Pecorino cheese manufactured from milk of sheep supplemented with flaxseed and *Ascochyllum nodosum*. *Foods*, Volume 13, Issue 14, Article number 2165. DOI: 10.3390/foods13142165
- Santillo A., della Malva A., Albenzio M. 2025. Preserving Biodiversity of Sheep and Goat Farming in the Apulia Region. *Animals*, 15 (11), art. no. 1610. DOI: 10.3390/ani15111610

Antonella Santillo

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