

## **Antonietta Baiano**

### ***Curriculum vitae*** **Breve**

#### **Titoli accademici:**

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Dottorato di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari

#### **Ruolo universitario:**

Professore Associato

#### **Settore scientifico-disciplinare:**

AGRI-07/A - Scienze e Tecnologie Alimentari

#### **Dipartimento:**

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

#### **Indirizzo e-mail:**

antonietta.baiano@unifg.it

#### **Attuali Impegni accademici e istituzionali:**

- Membro del Collegio Docenti del Dottorato in “Biotechnology and Smart Practices for a Sustainable Management of Natural Resources, Food and Agriculture”
- Rappresentante dell'Università degli Studi di Foggia nel Consiglio di Amministrazione dell'A.DI.SU. Puglia
- Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Componente della Commissione Esaminatrice per l'ammissione al CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Componente del Comitato di Gestione del Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche.
- Componente della Commissione Ammissione Studenti del Corso di Laurea Magistrale interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche.
- Membro della Commissione Scientifica della Biblioteca di Agraria
- Responsabile dell'attività didattica e di ricerca (RADRL) con funzioni di preposto per il Laboratorio di Tecnologie emergenti e Formulazioni (con il Prof. Antonio Derossi)
- Responsabile dell'attività didattica e di ricerca (RADRL) della Core Facility di Qualità dei prodotti alimentari e dei materiali di confezionamento (con la Prof.ssa Teresa De Pilli).
- Responsabile dell'attività didattica e di ricerca (RADRL) della Core Facility Bevande Fermentate.

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

- Dal 16-12-2002 al 19-07-2016, ha ricoperto il ruolo di Ricercatore presso la Facoltà di Agraria ora Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia, settore scientifico - disciplinare AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Dal 20-07-2016 è Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia, settore scientifico - disciplinare AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Dal 13 maggio 2021 è abilitata per il Settore Concorsuale 07/F1 - I Fascia.
- È Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal 23 Marzo 2018.

- È valutatore registrato alla banca dati Reprise (Register of Expert Peer Reviewers for Italian Scientific Evaluation) del MIUR.
- È nell'Editorial Board di riviste indicizzate nel campo delle scienze degli alimenti.
- È iscritta all'Albo dei Tecnologi Alimentari.
- È socio fondatore della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).
- Ha conseguito il Diploma di Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier).
- Ha conseguito la patente di Assaggiatore di Vino Tecnico ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino).
- Ha conseguito il Diploma di Abilitazione alla Docenza ONAV per la lezione di "Legislazione ed etichetta dei vini".

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

#### **Interessi di Ricerca:**

- Recupero di molecole nutraceutiche da scarti dell'industria alimentare mediante applicazione di tecnologie innovative;
- Re-impiego delle molecole nutraceutiche recuperate dagli scarti dell'industria alimentare per la produzione di pani funzionali;
- Effetti dell'applicazione di tecnologie di vinificazione e affinamento tradizionali ed innovative sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali di vini bianchi e rossi;
- Impiego di materie prime e/o processi alternativi per la produzione di birra.

#### **Progetti:**

- Responsabile Tecnico Scientifico PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" dal titolo "Dal campo al boccale" (acronimo BE<sup>2</sup>R);
- Responsabile dell'Attività 3.9 - Ottimizzazione del processo produttivo di tipologie di sidro nell'ambito del SR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" dal titolo "Valorizzazione della mela Limoncella e melicoltura sostenibile nelle aree rurali dei Monti Dauni" (acronimo VALMELA);
- Responsabile dell'Attività 8.2 - Recupero di nutraceutici da sottoprodotti delle lavorazioni di IV gamma - nel Progetto di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015 - 2020 "Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio" – Acronimo POFACS.
- Responsabile del Progetto Proof of concept (PoC1) per la "Valorizzazione e sviluppo tecnologico di innovativi procedimenti per la salvaguardia ambientale e la salute della persona – birra senza glutine" funded within the Italian Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 1 "Digitalizzazione, innovazione, competitività, cultura e turismo" - Componente 2 "Digitalizzazione, innovazione e competitività nel sistema produttivo – Investimento 6 "Sistema della proprietà industriale" by the European Union – NextGeneration
- Responsabile Task 6 "Analisi Sensoriale" del Progetto "Strategie innovative per la produzione di vini low & free alcohol sicuri ed ecosostenibili" (acronimo INNOWINE) a valere sulle risorse del Piano Nazionale Ripresa E Resilienza (PNRR) MISSIONE 4, "ISTRUZIONE E RICERCA" - COMPONENTE 2, "DALLA RICERCA ALL'IMPRESA" - LINEA DI INVESTIMENTO 1.3, FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXTGENERATIONEU", PROGETTO "ON Foods (Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working On Foods)"

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

##### per l'A.A. 2022-2023:

- "Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare" (6 CFU) presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);
- "Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari" (5 CFU) presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli

Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);

- “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU) presso il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia).

per l'A.A. 2023-2024:

- “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU) presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);
- “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU) presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);
- “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU) presso il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia).

per l'A.A. 2024-2025:

- “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU) presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);
- “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU) presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);
- “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU) presso il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia).

per l'A.A. 2025-2026:

- “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU) presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);
- “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU) presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia);
- “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU) presso il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia).

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

- Alessandro Genovese, Nicola Caporaso, **Antonietta Baiano** – The impact of brewing methods on the quality of a cup of coffee – Beverages 2025, 11, 125.  
<https://doi.org/10.3390/beverages11050125>
- **Antonietta Baiano**, Anna Fiore - Development and characterization of brewers spent grain-based materials - Circular Economy, 4, 100158, 2025.  
<https://doi.org/10.1016/j.cec.2025.100158>.
- Maria Tufariello, Francesco Grieco, Anna Fiore, Carmela Gerardi, Vittorio Capozzi, **Antonietta Baiano** - Effects of brewing procedures and oenological yeasts on chemical composition, antioxidant activity, and sensory properties of emmer-based craft beers - LWT, 199:116044, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116044>
- **Antonietta Baiano**, Anna Fiore, Barbara la Gatta Carmela Gerardi, Francesco Grieco, Maria Tufariello - A chemometric approach to the evaluation of sparkling ciders produced by Champenoise and Charmat methods - Food Bioscience, 2023, 55, 102917
- **Antonietta Baiano**, Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, Anna Fiore - Functional Bread Produced in a Circular Economy Perspective: The Use of Brewers' Spent Grain – Foods, 12, 834, 2023.