

Marzia Albenzio
Curriculum vitae
Breve

Luogo e data di nascita Foggia 23/08/1972

Titoli accademici Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Dottorato di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Agro-Alimentari

Ruolo universitario Professore ordinario

Settore scientifico-disciplinare AGR/19

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)

Indirizzo e-mail marzia.albenzio@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali: **Coordinatore Commissione assicurazione della qualità** Corso di Laurea Magistrale SANU. **Componente della Commissione qualità della didattica di Ateneo. Presidente della Commissione Laboratori di Ateneo – Polo di Agraria. Componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Foggia** nel quadriennio 2016-2020. **Componente del Comitato di Sorveglianza del Programma Operativo Puglia FESR-FSE 2014-2020, Regione Puglia. Componente del Comitato Paritetico** di indirizzo della convenzione quadro tra il CNR e l'Università degli Studi di Foggia. **Componente del Dottorato di ricerca** in “Gestione dell'Innovazione nei sistemi agroalimentari della regione mediterranea” dell'Università di Foggia. **Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali:** Nell'ottobre del 1996 ha conseguito la Laurea di Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Bari, sede di Foggia, con la votazione di centodieci su centodieci con lode. Nell'aprile 1998 è risultata vincitrice del concorso di ammissione al corso di Dottorato di ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari” (XIII CICLO); conseguendo nel luglio 2001 il titolo di Dottore di Ricerca. Dal 1 marzo 2001, vincitrice di concorso, ha preso servizio in qualità di Ricercatore in Zootecnia speciale (AGR/19), presso l'Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria di Foggia. Dal 16 dicembre 2005, vincitrice di concorso, ha preso servizio in qualità di Professore associato in Zootecnia speciale (AGR/19) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente. Dal 22 settembre 2013, vincitrice di concorso, ha preso servizio in qualità di Professore ordinario in Zootecnia speciale (AGR/19) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati: Interessi di ricerca attuali riguardano lo studio della risposta immunitaria della ghiandola mammaria in relazione all'agente eziologico al fine di chiarire le relazioni tra l'insorgenza di una risposta infiammatoria e i meccanismi di difesa della ghiandola mammaria; tale attività di ricerca è stata condotta attraverso lo studio della conta leucocitaria differenziale, del pattern enzimatico in relazione ai livelli di cellule somatiche e alla presenza di agenti eziologici della mastite. L'attività di ricerca rivolta alla caratterizzazione e alla valorizzazione delle produzioni zootecniche tipiche della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia riguarda anche lo studio di alcune razze autoctone in produzione zootecnica.

Progetti di ricerca: Responsabile scientifico-Strategie Innovative per la qualità e la sicurezza delle produzioni ovine” finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2009.

Responsabile di task-Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico nell'ambito del PON Ricerca e Competitività 2007-2013 – Sistema Agroalimentare, finanziato dal MIUR.

Responsabile di task-Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di shelf-life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica nell'ambito del PON Ricerca e Competitività 2007-2013 – Sistema Agroalimentare, finanziato dal MIUR.

Responsabile di task-Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali nell'ambito del PON Ricerca e Competitività 2007-2013 – Sistema Agroalimentare, finanziato dal MIUR.

Componente-PLUS nell'ambito del PON Ricerca e Competitività 2007-2013 – Potenziamento delle strutture e delle dotazioni scientifiche e tecnologiche finanziato dal MIUR.

Componente-Reti di Laboratori Pubblici di Ricerca finanziato nell'ambito del PO Puglia FESR 2007-2013, Asse I, Linea 1.2 – PO Puglia FSE 2007–2013 Asse IV.

Responsabile task-Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nei settori agricolo e agroalimentare e in quello forestale. Valorizzazione di prodotti caseari tipici attraverso l'aumento degli attributi di convenienza. Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 Asse I.

E' componente **del gruppo di coordinamento del progetto formativo Rialfun** nell'ambito del **progetto MIUR PON PROALIFUN**

E' **revisore di progetti di ricerca nazionali PRIN e FIRB SIR del MIUR**

Altre experties: Referee per le principali riviste internazionali del settore: *Journal of Dairy Science*, *Small Ruminant Research*, *International Dairy Journal*, *Journal of Dairy Research*, *Dairy Science and Technology*. Socio ordinario dell'Associazione Scientifica di Produzione Animale (ASP), e dell'American Dairy Science Association (ADSA). E' membro dell'Editorial board della rivista *ISNR Veterinary Science*.

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio

1. **M. Albenzio**, A. Santillo, A. L. Kelly, M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi. (2015). Activities of indigenous proteolytic enzymes in caprine milk of different somatic cell counts. *Journal of Dairy Science*. 98: 7587-7594
2. M. Caroprese, M. G. Ciliberti, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, A. Sevi. (2015). Dietary polyunsaturated fatty acids from flaxseed affect immune responses of dairy sheep around parturition. *Veterinary Immunology and Immunopathology*, 168: 56-60.
3. **M. Albenzio**, A. Santillo, R. Marino, A. Della Malva, M. Caroprese, A. Sevi. (2015). Identification of peptides in functional Scamorza ovine milk cheese: *Journal of Dairy Science*. In press. 98: 8428-8432.
4. Santillo, A., **Albenzio, M.** (2015). Sensory Profile and Consumers' Liking of Functional Ovine Cheese. *Foods*, 4: 665-677.
5. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Avondo, A. Nudda, S. Chessa, A. Pirisi, S. Banni. (2016). Nutritional properties of small ruminant food products and their role on human health. *Small Ruminant Research*, 135, 3-12.
6. A. della Malva, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, M. Caroprese, A. Muscio, A. Santillo, R. Marino. (2016). Relationship between slaughtering age, nutritional and organoleptic properties of Altamurana lamb meat. *Small Ruminant Research*, 135, 39-45.
7. M.G. Ciliberti, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, R. Marino, A. Santillo, A. Sevi, M. Caroprese. (2016). Role of different source of dietary PUFA supplementation on sheep welfare under high ambient temperature. *Small Ruminant Research* 135: 32–38.
8. A. Santillo, M. Caroprese, F. d'Angelo, R. Marino, A. Sevi, **M. Albenzio**. (2016). Fatty acid profile of milk and cacioricotta cheese from Italian Simmental cows as affected by dietary flaxseed supplementation. *Journal of Dairy Science*, 99: 2545–2551.
9. **M. Albenzio**, A. Santillo, M.G. Ciliberti, L. Figliola, M. Caroprese, R. Marino, A.N. Polito. (2016). Milk from different species: relationship between protein fractions and inflammatory response in infant affected by generalized epilepsy. *Journal of Dairy Science*, 99: 5032-5038.
10. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, M.G. Ciliberti, R. Marino, A. Sevi. (2016). Effect of stage of lactation on the immune competence of goat mammary gland. *Journal of Dairy Science*, 99: 3889-3895.
11. M. Caroprese, M. G. Ciliberti, **M. Albenzio**, G. Annicchiarico, A. Sevi. (2016). Dietary polyunsaturated fatty acids from flaxseed affect immune responses of dairy sheep around parturition. *Veterinary Immunology and Immunopathology*, 158, 56-60.
12. M. Caroprese, M. G. Ciliberti, A. Santillo, R. Marino, A. Sevi, **M. Albenzio**. (2016). Immune response, productivity and quality of milk from grazing goats as affected by dietary polyunsaturated fatty acid supplementation. *Research in Veterinary Science*, 105: 229-235
13. R. Mancino, **M. Albenzio**, M. Caroprese. (2016). Dairy Products: Influence on Gut Microbiota. *International Journal of Nutritional Sciences*, 1: 1005.

14. Santillo, A., M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi, and **M. Albenzio**. (2016). Quality of Buffalo Milk as affected by Dietary Protein Level and Flaxseed Supplementation. *Journal of Dairy Science*, 99: 7725–7732.
15. **M. Albenzio**, A. Santillo, I. Astolfi, P. Manzoni, A. Iliceto, M. Rinaldi, R. Magaldi. (2016). Lactoferrin Levels in Human Milk after Preterm and Term Delivery. *American Journal of Perinatology*, American Journal of Perinatology, 33:1085-1089.
16. M. Caroprese, M.G. Ciliberti, R. Marino, A. Santillo, A. Sevi, **M. Albenzio**. (2016). Polyunsaturated fatty acid supplementation: effects of seaweed *Ascophyllum nodosum* and flaxseed on milk production and fatty acid profile of lactating ewes during summer. *Journal of Dairy Research*, doi: 10.1017/S0022029916000431.
17. **M. Albenzio**, A.N. Polito, A. Santillo. (2016). The role of Milk Nutrition in Childhood Epilepsy. *Internal Journal of Food and Nutritional Sciences*. 5: 141-150.
18. Balthazar, C.F., Pimentel, T.C., Ferrão, L.L., Almada, C.N., Santillo, **A., Albenzio, M.**, Mollakhalili, N., Mortazavian, A.M., Nascimento, J.S., Silva, M.C., Freitas, M.Q., Ana, A.S. S., Granato, D. and Cruz, A.G. 2017. Sheep Milk: Physicochemical Characteristics and Relevance for Functional Food Development. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 16: 247-262. doi:10.1111/1541-4337.12250
19. A. della Malva, R. Marino, **A. Santillo**, G. Annicchiarico, M. Caroprese, A. Sevi, **M. Albenzio** (2017). Proteomic approach to investigate the impact of different dietary supplementation on lamb meat tenderness. *Meat Science*, 131, 74-81.
20. Ciliberti, M.G., Francavilla, M., Intini, S., **Albenzio, M.**, Marino, R., Santillo, A., Caroprese, M. 2017. Phytosterols from *Dunaliella tertiolecta* reduce cell proliferation in sheep fed flaxseed during post partum. *Marine Drugs*, 15, (7).
21. M. Iammarino, R. Marino, **M. Albenzio**. (2017). How meaty? Detection and quantification of adulterans, foreign and food additives in meat products. *International Journal of Food Science and Technology*, In press
22. R. Marino, A. della Malva, A. Seccia M. Caroprese, A. Sevi, M. **Albenzio**. (2017) “Consumers’ expectations and acceptability for low saturated fat “salami”: healthiness or taste? “ *Journal of the Science of Food and Agriculture* 97 (11): 3515-3521
23. della Malva, **R. Marino**, A. Santillo, G. Annicchiarico, M. Caroprese, A. Sevi, M. Albenzio (2017). Proteomic approach to investigate the impact of different dietary supplementation on lamb meat tenderness. *Meat Science*, 131, 74-81.
24. **M. Albenzio**, A. Santillo, M. Caroprese, A. Della Malva, R. Marino (2017) Bioactive peptides in animal food products *Foods* 6, 35 (1-14);
25. **M. Albenzio**, A. Santillo, L. Figliola, M.G. Ciliberti, M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi. (2016). Competenze immunitarie della ghiandola mammaria negli ovi-caprini: risvolti sulla qualità del latte. *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*, 67, 83-91.
26. M. Albenzio, A. Santillo, M.G. Ciliberti, L. Figliola, M. Caroprese, G. Messina, A.N. Polito. (2018). Milk Nutrition and childhood epilepsy: an *ex vivo* study on cytokines and oxidative stress in response to milk protein fractions. *Journal of Dairy Science*, In press, In press
27. A.della Malva, R. Marino, A. Santillo, D. Russo, L. Figliola, M. Caroprese, **M. Albenzio** (2018) Methods for extraction of muscle proteins from meat and fish using denaturing and non-denat uring solutions *Food analytical Methods* submitted R1
28. R. Marino, A.della Malva, M. Caroprese, A. Santillo, A. Sevi, **M. Albenzio** (2018) Fatty acid profile and endogenous bioactive compounds of beef as affected by whole linseed supplementation and duration of dietary treatment *Animal* submitted R1
29. R. Marino, A.della Malva, M. Caroprese, A. Santillo, A. Sevi, **M. Albenzio** (2018) Impact of oilseeds supplements on nutritional, lipid oxidation and eating properties of beef *Journal of the Science of Food and Agriculture* submitted