

## ROSARIA MARINO

### *Curriculum vitae* Breve

**Luogo e data di nascita** Foggia 15/10/1969  
**Ruolo universitario** Professore associato  
**Settore scientifico-disciplinare** AGR-19  
**Dipartimento** Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)  
**Indirizzo e-mail** rosaria.marino@unifg.it

#### **Impegni accademici e istituzionali**

Componente del Consiglio del Sistema Bibliotecario di Ateneo  
Direttore tecnico della Commissione scientifica di Biblioteca del Dipartimento SAFE  
Membro del Comitato Etico Scientifico (CES) per la sperimentazione animale del dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente  
Responsabile scientifico del laboratorio di Zootecnia speciale  
Delegato alle attività di Orientamento per il Dipartimento SAFE  
Componente della Commissione Didattica e del gruppo di Riesame per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie  
Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Gestione della innovazione nei sistemi agro-alimentari mediterranei".

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

1997 laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Bari  
1997-1999 collaborazione, mediante contratti di lavoro autonomo, con la Facoltà di Agraria di Foggia  
1999 borsa di studio biennale presso l'Istituto sperimentale per la Zootecnia di Segezia (Fg)  
2001-2004 Assegnista di ricerca presso Facoltà di Agraria di Foggia  
2002-2003 Visiting research scientist, presso il Department of Food and Nutritional Sciences dell'University College Cork, Irlanda  
2005-2018 Ricercatore universitario, presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia.

#### **Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati**

Le tematiche maggiormente approfondite riguardano le tecnologie di allevamento sostenibili e la valutazione della qualità delle produzioni zootecniche. In particolare, in diversi studi si è occupata della valutazione dell'impatto di tecniche di allevamento e di specifici regimi alimentari sulla produttività, sulla risposta immunitaria e sulle condizioni di benessere di ovini e bovini. Nell'ambito della valutazione della qualità delle produzioni zootecniche si è interessata della valorizzazione del patrimonio zootecnico autoctono pugliese attraverso la caratterizzazione e la valorizzazione delle rispettive produzioni. Inoltre le sue competenze scientifiche sono volte anche alla messa a punto di tecniche analitiche innovative riguardanti la cromatografia, l'elettroforesi e l'analisi d'immagine, al fine di migliorare la qualità delle produzioni zootecniche.

Responsabile scientifico del progetto PRA (progetti di ricerca di Ateneo) dal titolo "*Improving meat tenderness via eco-friendly strategies*" finanziato dall'Università degli Studi di Foggia e dei progetti: "Nuovi trasformati carnei ad elevato contenuto salutistico, quale risultato di sinergie tra la fase di allevamento e quella di produzione" e "Uso di pool enzimatici nell'alimentazione del pollo allevato all'aperto al fine di migliorare le performances e ridurre l'escrezione azotata" nell'ambito del PSR Puglia 2007-2013-Misura 124"

È componente dei seguenti progetti di ricerca: "Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico", "Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di shelf-life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica", "Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali" nell'ambito del PON Ricerca e Competitività 2007-2013 Sistema Agroalimentare, finanziati dal MIUR." "Approccio integrato allevamento-produzione-confezionamento per la valorizzazione di bovine da latte mediante la messa a punto di nuovi trasformati carnei ", "Sistemi innovativi di confezionamento per la shelf life e la tracciabilità di produzioni lattiero-casearie ", "Sviluppo di prodotti di filiera garantiti e ad elevata funzionalità e shelf-life, "Sviluppo di prodotti lattiero-caseari ad elevata garanzia e funzionalità nell'ambito del "PSR Puglia 2007-2013-Misura 124

### **Altre attività scientifiche**

- Componente della Commissione di Studio dell'Associazione Scientifica di Produzione Animale (ASPA) dal titolo " Utilizzo di fonti proteiche innovative dell'alimentazione animale "
- Referee per le seguenti riviste internazionali del settore: Meat Science, Journal of Animal Science, Journal of Proteomics, Food chemistry, Small Ruminant Research, Animals, Food Science and Technology, Italian Journal of Animal Science, Journal of Food Quality, Animal Feed Science and Technology, Journal of the Science of Food and Agriculture, American Journal of Advanced Food Science and Technology
- Valutatore per il MIUR di progetti di ricerca di rilevanza nazionale
- Componente dell'editorial board delle seguenti riviste: Animals (MDPI), and Journal of Buffalo science (lifescienceglobal)

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

**2017/2018: Zootecnia speciale** (9 CFU) per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e **Metodologie innovative per la valutazione della qualità dei prodotti di origine animale** (4 CFU) per i corsi di laurea di I e II livello attivati presso il dipartimento SAFE

**2018/2019: Zootecnia speciale** (9 CFU) per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e **Metodologie innovative per la valutazione della qualità dei prodotti di origine animale** (4 CFU) per i corsi di laurea di I e II livello attivati presso il dipartimento SAFE.

**2019/2020: Zootecnia speciale** (9 CFU) per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e **Metodologie innovative per la valutazione della qualità dei prodotti di origine animale** (4 CFU) e **Acquacoltura: tecniche di allevamento e di alimentazione delle specie acquatiche** (4 CFU) per i corsi di laurea di I e II livello attivati presso il dipartimento SAFE.

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

1. DELLA MALVA, A., DE PALO, P., LORENZO, J.M., MAGGIOLINO, A., ALBENZIO, M., **MARINO R.** (2019) Application of proteomic to investigate the post-mortem tenderization rate of different horse muscles *Meat Science* 157, Article number 107885
2. **R. MARINO**, A.DELLA MALVA, M. CAROPRESE, A. SANTILLO, A. SEVI, M. ALBENZIO (2019) Effects of whole linseed supplementation and treatment duration on fatty acid profile and endogenous bioactive compounds of beef muscle *Animal* 13 (2) 444-452
3. A.DELLA MALVA, M. ALBENZIO, A. SANTILLO, D. RUSSO, L. FIGLIOLA, M. CAROPRESE, **R. MARINO** (2018) Methods for extraction of muscle proteins from meat and fish using denaturing and non-denaturing solutions *Journal of food quality* 11:1-9.
4. **R. MARINO**, M. CAROPRESE, G. ANNICCHIARICO, F. CIAMPI, M. CILIBERTI, A.DELLA MALVA, A. SANTILLO, A. SEVI, M. ALBENZIO (2018) Effect of quinoa and/or linseed on immune response, productivity and quality of meat from merinos derived lambs *Animals* 8 (11) 204-2011
5. 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.

