

Rossella Caporizzi
Curriculum vitae
Breve

Titoli accademici:

2023 – Abilitazione Scientifica Nazionale per il ruolo di Professore Associato in Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD AGRI-07/A Italia

2018 – Dottorato di Ricerca in 'Gestione dell'innovazione nei sistemi agroalimentari della regione mediterranea' – Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Foggia SSD AGRI-07/A

Ruolo universitario: RtdA - Ricercatori Legge 240/10- t.det.

Settore scientifico-disciplinare: Scienze e Tecnologie Alimentari, AGRI-07/A

Dipartimento: Dipartimento di Agraria, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Università di Foggia

Indirizzo e-mail: rossella.caporizzi@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

- 2024-2025 - Guest Editor per la rivista internazionale 'Future Foods', Special Issue 'Transforming food manufacturing for new quality dimensions of nutrition and sensory', Elsevier. Co Guest-Editors: prof. Derossi A, prof. Jekle M.
- 2024-2025 – Relatore invitato per seminari sulla stampa 3D di alimenti presso l'Università di Costa Rica, Department of Food Science and Technology (National University of Singapore, NUS), SoCal Food Science and Technology Faculty Consortium (California), International Society of Food Engineering (ISFE), University of Guelph (Canada) e FDA (USA)
- Dall'a.a. 2024/2025 – Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del Corso di Laurea magistrale in Scienze Biotechnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana LM-9/LM-61
- Dal 02/2024 - Editorial Board Member per la rivista internazionale 'Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety', Institute of Food Technology
- 2024 - Membro del comitato scientifico per il 1° Convegno Nazionale di Scienze e Tecnologie Alimentari. Titolo del convegno: 'Transizione verso un sistema alimentare sostenibile'. Bari, Italia
- Dal' a.a. 2021/2022 – Co-tutor di 4 tesi di Dottorato in 'Biotechnology and smart practices for a sustainable management of natural resources, food and agriculture', SSD AGRI-07/A, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Università di Foggia
- Dall'a.a. 2019/2020 – Attribuzione di incarichi d'insegnamento attinenti le Scienze e Tecnologie Alimentari, AGRI-07/A, per corsi di Laurea Magistrale e/o Triennale Docente presso l'Università di Foggia e l'università di Roma Tre.
- Dall'a.a. 2019/2020 – Componente della commissione d'esame e/o di laurea in insegnamenti attinenti le Scienze e Tecnologie Alimentari, AGRI-07/A, presso l'Università di Foggia e RomaTre
- Dall'a.a. 2019/2020 – Relatrice e co-relatrice di oltre 15 tesi di laurea triennale e specialistiche in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Foggia e RomaTre
- Dal 2019 - Partecipazione in qualità di speaker, invited speaker, co-author, e chair a oltre 15 convegni internazionali in Scienze e Tecnologie Alimentari

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

- Dal 04/2025 – Collaborazione alle attività di ricerca per un Progetto di Cooperazione Internazionale Italia-India (MAECI) inerente tecnologie di stampa 3D per la produzione di alimenti innovativi
- 05-07/2024 - Visiting scholar presso il Department of Food Science, University of Guelph, Guelph, Canada, per lo svolgimento di attività di ricerca sulla stampa 3D nel settore alimentare. Supervisor: prof.ssa Maria Corradini
- 2022-2024 - Collaborazione per le attività di ricerca di un progetto finanziato a valere sul Bando per progetti di ateneo- PRA-HE 2021. Titolo del progetto: ' FOOD x EU-GUT: FOOD technology, crop production, and food supplementation as a way to drive GUT microbiota towards Eubiosis or dysbiosis and to promote health and well-being'. SSD AGRI-07/A - presso Università di Foggia
- 2021–2022 - Collaborazione per le attività di ricerca commissionata tra il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria e Società Ketovictu s.r.l. Programma di ricerca dal titolo: 'Progettazione e sviluppo di formulazioni alimentari per specifiche categorie di consumatori. Innovazione nel campo degli alimenti chetogenici' - SSD AGRI-07/A - Università di Foggia.

- 2018–2021 - Borsa di studio per attività di ricerca inerente al progetto di ricerca 'Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun.)' finanziato dal MIUR, PON02_00657_00186_2937475/1 – SSD AGRI-07/A svolta presso Università di Foggia.
- 2013-2015 - Borsa per attività di studio e formazione inerente al progetto di ricerca dal titolo 'ISCOCEM- Sviluppo tecnologico e innovazione per la sostenibilità e competitività della cerealicoltura meridionale', PON_01_01145/F1- CUPB78F11000180005 ISCOCEM. Attività svolte presso la Fondazione A. & S. Lima Mancuso - Università degli Studi di Palermo e presso l'Università degli Studi di Foggia

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

Attuali interessi di ricerca

- Utilizzo della tecnologia di stampa 3D nel settore alimentare,
- Sviluppo di alimenti funzionali e/o personalizzati
- Riutilizzo di scarti alimentari come nuove fonti di nutrienti,
- Studio della relazione tra le proprietà strutturali degli alimenti e masticazione
- Studio della shelf-life degli alimenti

Recenti progetti finanziati

- 04/2023- 04/2025 - Responsabile scientifico di progetto ammesso a finanziamento a valere sul bando competitivo Fondo per Progetti di Ricerca di Ateneo- anno 2022 dell'Università di Foggia. Titolo del progetto di ricerca: 'OKARA: reimpiego e biovalorizzazione per lo sviluppo di prodotti ad elevato valore nutrizionale e sensoriale'. presso Università di Foggia

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

- *Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali*, 5 CFU, SSD AGRI-07/A, LM-09/LM-61, Università di Foggia
- *Bioteecnologie per la trasformazione degli alimenti*, 5 CFU, SSD AGRI-07/A, LM-09/LM-61, Università di Foggia
- *Tecnologie per le produzioni tipiche*, 54CFU, SSD AGRI-07/A, L26, Università di RomaTre
- *Novel e Future Foods*, scelta libera, 4 CFU, SSD AGRI-07/A, Università di Foggia

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5)

- Caporizzi, R., Derossi, A., Speranza, B., Racioppo, A., La Gatta B., Rutigliano, M., Marinaro, G., Di Ruzza, B., Cammarelle, A., Viscecchia, R., Corbo, M.R., Severini, C. (2025). Insight into the leavening process and structural properties of buns containing okara. *Applied Food Research*, 2025, 5(1), 100961
- Montebello, R., Derossi, A., Caporizzi, R.*, J. Taherzadeh, M., Rousta, N., Severini, C. (2025) Pooling scientific information on the nutritional, sensory, and technological properties of mycoprotein to support its role in creating a more sustainable food system. *Food Bioscience*, 69, 106882
- Caporizzi, R., Derossi, A., Devahastin, S., Severini, C. (2025). Boosting the role of complex food structure on oral breakdown and sweetness perception by digitally designed and 3D printed biscuits. *Journal of Food Engineering*. 393, 112499.
- Caporizzi, R., Schoenlechner, R., D'Amico, S., Severini, C., Derossi, A. (2023). Novel gluten free breakfast cereals produced by extrusion cooking from rice and teff: effects on microstructural, physical and nutritional properties. *Foods*, 12(3), 609;
- Caporizzi, R., Severini, C., Derossi, A. (2021). Study of different technological strategies for sugar reduction in muffin addressed for children. *NFS Journal*, 23,44–51.

Impatto delle Attività di Ricerca

Scopus ID: 48061029300; Orcid ID: 0000-0002-7495-3504

Pubblicazioni su riviste scientifiche indicizzate: 39; Capitoli di libro: 3; H-index: 17; Citazioni totali: 1234

Rossella Caporizzi



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