

Teresa De Pilli
Curriculum vitae
Breve

Nata a Torremaggiore (FG) il 15/10/1971

Titoli accademici:

- Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Bari Facoltà di Agraria di Foggia, il 18/07/1996, con votazione di 110/110 e lode.
- Dottore di Ricerca in biotecnologie dei prodotti alimentari il 23/03/2001.
- Abilitazione per il ruolo di professore associato 01/2015.

Ruolo universitario: Ricercatore universitario confermato.

Settore scientifico-disciplinare: AGR/15.

Dipartimento: Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente.

Indirizzo e-mail: teresa.depilli@unifg.it.

Impegni accademici e istituzionali: membro, nell'ambito del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, delle commissioni di:

- didattica;
- gruppo di gestione e assicurazione della qualità (sottogruppo di gestione della qualità);
- gruppo di riesame.
- dal 16 gennaio 2017 fino ad ora è delegata dal Direttore di Dipartimento SAFE in qualità di Responsabile dell'Attività Didattica e di Ricerca del Laboratorio di Analisi Sensoriale (Piano seminterrato, secondo plesso) sito in via Napoli 52, Foggia.
- dal 6 dicembre 2017 (nomina attualmente attiva) è stata nominata con Delibera Consiglio di Amministrazione - 260/2017, Prot. n. 0033808 - II/7 del 06/12/2017, Referente Scientifico della Core Facility denominata: "Qualità dei prodotti alimentari e dei materiali di confezionamento - Quality of food products and packaging materials" sita in via Napoli 25, Foggia, PALAZZINA A (PRIMO PIANO).
- dal 15 dicembre 2017 (nomina attualmente attiva) è stata nominata dal Rettore con Decreto del Rettore - 1427/2017, Prot. n. 0035685 - X/4 del 15/12/2017, Referente Scientifico della Core Facility denominata: "Tecnologie di trasformazione di pasta e prodotti da forno ad elevata valenza salutistica Processing technologies of pasta and bakery food with high healthy value" sita in via Napoli 25, Foggia, PALAZZINA A (PRIMO TERRA).
- È stata nominata come componente del Collegio di Disciplina, per lo scorcio del quadriennio 2016/2020, con D.R. n. 1265/2019 del 14/10/2019.

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali:

- dal maggio al settembre 2000 Teresa De Pilli ha svolto un stage di quattro mesi presso le Laboratoire de Génie des Procédés de la Faculté des Sciences et des Techniques de l'Université de Nantes a Saint Nazaire (Francia).
- nel 2004 ha svolto un periodo di 22 giorni presso il "Department of Food Technology" (University of Helsinki) a Helsinki (Finlandia) per effettuare delle analisi mediante raggi X e DSC nell'ambito della ricerca dal titolo: "Study on formation of starch-lipid complexes during extrusion-cooking of fatty meals".
- nel 2005 ha svolto un periodo di 15 giorni presso il "Department of Food Technology" (University of Helsinki) a Helsinki (Finlandia) periodo in cui ha seguito un corso di 40 ore dal titolo: "Phase Transitions in Foods" tenuto dal Prof. Yrjö H. Roos ed ha effettuato delle prove di estrusione nell'ambito della ricerca dal titolo: "Study on formation of starch-lipid complexes during extrusion-cooking of fatty meals".
- nel 2011 ha svolto un periodo di 11 giorni presso il Laboratory of Food Chemistry - Biochemistry, Dept. of Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle

University, Salonicco, Grecia per studiare le tecniche analitiche per la caratterizzazione e la progettazione di film edibili;

- nel 2017 ha svolto delle lezioni presso l'Università di Nantes (Francia) nell'ambito del progetto ERASMUS dal 25 al 30 settembre.

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati

I principali interessi di ricerca riguardano:

- il processo di estrusione-cottura applicato materie prime non convenzionali quali matrici proteiche, grasse, fibrose e polveri derivanti da ortaggio e sottoprodotti della loro lavorazione per la realizzazione di snacks funzionali e materiali per la realizzazione di imballaggio;
- progettazione di paste funzionali con materie prime non convenzionali ad elevato valore salutistico e nutrizionale;
- studio di formulazione e del processo di prodotti da forno alleggeriti (light) con ridotto contenuto in colesterolo e acidi grassi saturi;
- sistemi di stabilizzazione mediante microonde nelle operazioni di blanching, disidratazione e tostatura;
- studio e progettazione di packaging biodegradabili e di film edibili.

Responsabile scientifico

- Contratto di ricerca commissionata finanziata da Manucor S.p.A. Sessa Aurunca (CA). 2013-2015: "Industrializzazione e trasferimento tecnologico del film edibile (domanda brevetto n° RM2012A000457 24/09/2012) utilizzato per la conservazione degli alimenti.
- Contratto di ricerca commissionata finanziata dalla Barilla S.p.A. di Parma. 2014: "Caratterizzazione di crusca di frumento solubilizzata".
- Contratto di ricerca commissionata finanziata dall'azienda Società Coop. Agr. P.O.A. di Foggia 2015/2016: "Monitoraggio dei cicli di essiccazione di prodotti agroalimentari".
- P.S.R. Puglia 2014/2020 – Misura 16 "Cooperazione" – Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" (scadenza 19.12.2018). Titolo del progetto: "Nuovi sistemi colturali basati sulle leguminose per le aziende cerealicole pugliesi" – acronimo: INNOVALEGUMI.

Altre attività scientifiche

Collabora in qualità di referee per le seguenti riviste internazionali: Meat Science; Bioresource; International Journal of Food Science; Journal of the Science of Food and Agriculture; Carbohydrate Polymers. È Accademic Editor della rivista dal titolo: "British Journal of Applied Science & Technology".

Altre expertises

1. Brevetto Italiano N. 0001413327 del 16 gennaio 2015 dal titolo: "Composizione edibile per la conservazione degli alimenti, procedimento per la sua preparazione e relativi usi" Inventori: **DE PILLI TERESA**- DEROSI ANTONIO - STASI ANTONIO - PROSPERI MAURIZIO - SEVERINI CARLA
2. Brevetto Italiano N. 0001426726 del 13 gennaio 2017 dal titolo: "Materiale da imballaggio biodegradabile e compostabile ottenuto dall'uso integrale degli scarti di produzione provenienti dalle industrie alimentari." Inventori: **DE PILLI TERESA**- DEROSI ANTONIO - SEVERINI CARLA
3. Brevetto Europeo No. EP3015489 concesso il 15 gennaio 2020 dal titolo: "Biodegradable and compostable material for packaging obtained from the use of the whole wastes of production of food industries" Inventori: **De Pilli Teresa**, Derossi Antonio, Severini Carla.

È docente dell'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) per i seguenti argomenti:

- scoprire i sensi e la loro memoria: elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione;

- quanto siamo sensibili al gusto? le soglie gustative: cenni di anatomia e fisiologia del gusto.

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

Anno A.A. 2018/2019

- Operazioni Unitarie (7 CFU – STA triennale);
- Analisi Sensoriale (6 CFU – SG triennale);
- Tecnologie dei Cereali e Derivati (4 CFU) opzionale;
- Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dell'industria dolciaria" (4 CFU) opzionale.

Anno A.A. 2019/2020

- Operazioni Unitarie (7 CFU – STA triennale);
- Analisi Sensoriale (6 CFU – SG triennale);
- Tecnologie dei Cereali e Derivati (4 CFU) opzionale;
- Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dell'industria dolciaria" (4 CFU) opzionale.

Anno A.A. 2020/2021

- Operazioni Unitarie (7 CFU – STA triennale);
- Analisi Sensoriale (6 CFU – SG triennale);
- Tecnologie dei Cereali e Derivati (4 CFU) opzionale;
- Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dell'industria dolciaria" (4 CFU) opzionale.

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio

- 1) T., De Pilli, R., Giuliani, A., Buléon, B., Pontoire, J., Legrand (2016). Effects of protein–lipid and starch–lipid complexes on textural characteristics of extrudates based on wheat flour with the addition of oleic acid. *International Journal of Food Science & Technology*, 51, 1063-1074.
- 2) T. De Pilli (2018). Valutazione della shelf-life di salsicce vegetali innovative confezionate con diversi gradi di vuoto. *Industrie Alimentari*, 57 (6), 11-20.
- 3) T. De Pilli, G. Lopriore (2018). Ripeness stage effects on quality characteristics of smoothies made up of sweet cherries (P. AviumL., cv. 'Lapins'). *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 30 (11), 959-967.
- 4) T. De Pilli, G. Lopriore, M. Montemitro, O. Alessandrino (2019). Effects of two sweet cherry cultivars (Prunus avium L., cvv. 'Ferrovìa' and 'Lapins') on the shelf life of an innovative bakery product. *Journal of Food Science and Technology*, 56 (1), 310-320.
- 5) T. De Pilli, O. Alessandrino (2020). Effects of different cooking technologies on biopolymers modifications of cereal-based foods: Impact on nutritional and quality characteristics review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(4), pp. 556-565.
- 6) T. De Pilli (2020). Development of a vegetable oil and egg proteins edible film to replace preservatives and primary packaging of sweet baked goods. *Food Control*, 114(8), Article number 107273.