

**Teresa De Pilli**

**Curriculum vitae  
Breve**

**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:** Professore Associato.

**Settore scientifico-disciplinare:** AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari.

**Dipartimento:** Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE).

**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.
- 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 2002 ha svolto diversi periodi all'estero sia per attività di ricerca che didattica. Ha collaborato e collabora attualmente con le università di Nantes a Saint Nazaire (Francia); Università di Helsinki (Finlandia); Università di Salonicco (Grecia) e l'Università di Aviero (Portogallo).

**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;
- sistemi di stabilizzazione mediante microonde nelle operazioni di blanching, disidratazione e tostatura;
- studio e progettazione di packaging biodegradabili e di film edibili.

È autrice di **138 pubblicazioni scientifiche** editi su riviste nazionali, internazionali e atti di convegni nazionali e internazionali e di **4 capitoli** di libri editi da case editrici internazionali in lingua inglese.

**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 ed Editor per molteplici riviste internazionali.

### **Altre experties**

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 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).

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

- 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. 'Ferrovia' 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.