 

NADIA INNOCENTE

ATTUALE POSIZIONE  
*Professessa associata in Scienze e tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)*

INFORMAZIONI PERSONALI

***Nadia Innocente***

*Indirizzo Dipartimento di Scienze Agro Alimentari Ambientali ed Animali (Di4A)*

*Telefono +39 0432 558154*

*E-mail nadia.innocente@uniud.it*

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2018 – Abilitazione Nazionale alla posizione di professore ordinario

Dal 2006 – Professoressa associata in Scienze e Tecnologie Alimentari Associate (SSD AGR/15) presso l’Università degli studi di Udine

Dal 2000 al 2006 – Ricercatrice in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l’ Università degli studi di Udine

ISTRUZIONE E FORMAZIONE ACCADEMICA

Dal 1997 al 2000 – Assegno di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università degli studi di Udine

1997 – Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti conseguito presso l’Università degli studi di Udine

1996 – Borsa di studio presso U.E.R de Technologie des Industries Agro-Alimentaires de la Facultè des Sciences Agronomiques, University of Gembloux, Belgium

1993 – Borsa di studio presso il Dipartimento di scienze degli Alimenti dell’Università degli studi di Udine

1992 – Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso L’Università degli studi di Udine

ATTIVITÁ DIDATTICA E SUPERVISIONE DI DOTTORATO DI RICERCA

Dal 2022: Ispezione delle carni (4 CFU) per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Università di Udine

Dal 2021: Analisi sensoriale degli Alimenti (6 CFU) per il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Università di Udine

Dal 2016: Valutazione sensoriale degli Alimenti (6 CFU) ) per il corso di laurea in Scienze e Cultura del cibo

Dal 2008: Tecnologia di Trasformazione dei prodotti di origine Montana – Tecnologia Lattiero-casearia (3 CFU), per il corso di laurea in Scienze Agrarie presso Università di Udine

Dal 2002: Tecnologia Lattiero Casearia (4 CFU) per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Dal 2002: Tecnologia dei Prodotti di Origine Animale (4 CFU) per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Università di Udine

Dal 2009 al 2019: Proprietà degli Alimenti- Proprietà sensoriali (3 CFU) per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Università di Udine

Dal 2008 al 2018: Filiere produttive dei Prodotti di Origine Animale (6 CFU) per il corso di laurea in Allevamento e benessere Animale presso Università di Udine

Dal 2003 al 2004: Scienze e Tecnologie Alimentari (6 CFU), Lurea in nutrizione- Facoltà di medicina presso Università di Padova

**Supervisor di tesi di dottorato**

Dal 2006 al 2023: Supervisor di 8 studenti di dottorato in Alimenti e Nutrizione Umana/Scienze degli Alimenti

RESEARCH ACTIVITIES

NADIA INNOCENTE è a capo del gruppo di ricerca in tecnologia lattiero-casearia presso il Di4A e in questo ambito le principali attività di ricerca possono essere così riassunte:

- Studio delle proteiche del latte, con particolare riferimento all'effetto di tecnologie innovative e all’ applicazioni di processi di idrolisi (enzimatica, in vitro e fermentativa) sulle loro proprietà funzionali e bioattive;

- Miglioramento della sostenibilità nella filiera produttiva dei formaggi semiduri e duri, con particolare riferimento ai processi di salatura, ai trattamenti di superficie, a sistemi idonei alla riduzione dei difetti e alla valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti di lavorazione.

- Analisi sensoriale

- Caratterizzazione di composti bioattivi ottenuti da sottoprodotti dell’industria alimentare e sviluppo di strategie per proteggerli durante la lavorazione, lo stoccaggio e la digestione in vitro considerando un loro possibile utilizzo nei prodotti lattiero-caseari.

È responsabile scientifico di numerose collaborazioni scientifiche con aziende alimentari, per le quali fornisce anche servizi di consulenza. Ha proficue collaborazioni scientifiche internazionali con diversi gruppi di ricerca europei ed extraeuropei.

POSIZIONI ISTITUZIONALI

*Posizioni di responsabilità nell’Ateneo di Udine*

Dal 2017: Membro del comitato Spin-off dell’Università degli studi di Udine

2017-2021: Coordinatrice della sezione di Chimica e Tecnologia degli Alimenti del Di4A-UNIUD)

2016-2017: Membro della Commissione paritetica del Di4A-UNIUD

2017-2020: Presidente della Commissione Paritetica del Di4A-UNIUD

*Coordinamento di attività didattiche istituzionali*

Dal 2021: Coordinatrice del Corso di Laurea e del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Dal 2020: Membro del Consiglio di Corso di studio in Scienza e Cultura del Cibo

Dal 2015: Membro del Collegio del dottorato di ricerca in Alimenti e Salute umana

Dal 2008: Membro del Consiglio del corso di studio in Scienze Agrarie

Dal 2004: Membro del Consiglio del corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari

Dal 2007 al 2013: Componente del Collegio di Dottorato in Scienze degli Alimenti

Dal 2008 al 2018: Membro del Consiglio di Corso di studio Allevamento e nutrizione Animale

Dal 2008 al 2010: Membro della Commissione di tutorato della Facoltà di Agraria

PROGETTI DI RICERCA RECENTI

2022-2025: Responsabile scientifico del Progetto finanziato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ” Studio dei sistemi di trasformazione e stagionatura delle aziende zootecniche che producono e trasformano il latte in un’ottica di filiera corta”

2022-2023: Responsabile scientifico del Progetto finanziato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia “Rafforzamento della tipicità e miglioramento della sostenibilità dell’intera filiera produttiva del formaggio Montasio DO”

2022-2024: Progetto interdipartimentale CIBIAMO

2018-2019: Responsabile Scientifico del Progetto PSR Misura 16.1.1, “Studio dell’attività del *Lactobacillus casei* al fine della sostituzione del lisozima nel formaggio Montasio DOP”

SCIENTIFIC PUBLICATIONS

È coautrice di oltre 100 pubblicazioni scientifiche (https://air.uniud.it/) tra cui articoli su riviste nazionali/internazionali, poster e presentazioni a convegni, capitoli di libri.

Pubblicazioni più rilevanti degli ultimi cinque anni:

* Calligaris, S., Marino, M., Maifreni, M., Innocente, N. (2018). Potential application of monoglyceride structured emulsions as delivery systems of probiotic bacteria in reduced saturated fat ice cream (2018). *LWT* *Food science & technology*, 96, 329-334.
* Marino, M., Maifreni, M., Baggio, A., Innocente, N. (2018). Inactivation of foodborne bacteria biofilms by aqueous and gaseous ozone. *Frontiers in Microbiology*, 9, 2024.
* Marino, M., Dubsky de Wittenau, G., Saccà, E., Cattonaro, F., Spadotto, A., Innocente, N., Radovic, S., Piasentier, E., Marroni, F. (2019). Metagenomic profiles of different types of Italian high-moisture Mozzarella cheese. *Food Microbiology*, 79, 123-131.
* Innocente, N., Marino, M., Calligaris, S. (2019). Recovery of brines from cheesemaking using High-Pressure Homogenization treatments. *Journal of Food Engineering*, 247, 188-194.
* Melchior, S., Marino, M., Innocente, N., Calligaris, S., Nicoli, M.C., (2020). Effect of different biopolymer-based structured systems on the survival of probiotic strains during storage and in vitro digestion *Journal Science of Food Agricultural*, 100, 3902-3909.
* [Baggio, A.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57203690609&zone=), [Marino, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7201366043&zone=), [Innocente, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603793019&zone=), [Celotto, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57215052720&zone=), [Maifreni, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6602730750&zone=) (2020). [Antimicrobial effect of oxidative technologies in food processing: an overview](https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85079783616&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Innocente&st2=N&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=d23996f8f0c8168cea58fbf8d5e4f4c4&sot=anl&sdt=aut&sl=33&s=AU-ID%28%22Innocente%2c+N.%22+6603793019%29&relpos=8&citeCnt=16&searchTerm=). [*European Food Research and Technology*](https://www.scopus.com/sourceid/23068?origin=resultslist), 246(4), 669-692
* Melchior, S., Marino, M., D’Este, Innocente, N., Nicoli, M.C., Calligaris, S. (2021). Effect of the formulation and structure of monoglyceride-based gels on the viability of probiotic: Lactobacillus rhamnosus upon in vitro digestion. *Food Functional*, 12, 351-361
* [Bisson, G.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57278724600&zone=), [Marino, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7201366043&zone=), [Poletti, D.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57278519700&zone=), [Innocente, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603793019&zone=), [Maifreni, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6602730750&zone=) (2021). [Turbidimetric definition of growth limits in probiotic Lactobacillus strains from the perspective of an adaptation strategy](https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85116056641&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Innocente&st2=N&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=d23996f8f0c8168cea58fbf8d5e4f4c4&sot=anl&sdt=aut&sl=33&s=AU-ID%28%22Innocente%2c+N.%22+6603793019%29&relpos=4&citeCnt=3&searchTerm=). *J*[*ournal of Dairy Science*](https://www.scopus.com/sourceid/32795?origin=resultslist), 104(12), 12236-12248
* [Melchior, S.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57204516608&zone=), [Calligaris, S.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603559555&zone=), [Marino, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7201366043&zone=), (...), [Nicoli, M.C.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7005729966&zone=), [Innocente, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603793019&zone=) (2022). [Digestive protection of probiotic Lacticaseibacillus rhamnosus in Ricotta cheese by monoglyceride structured emulsions](https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85124582939&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Innocente&st2=N&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=d23996f8f0c8168cea58fbf8d5e4f4c4&sot=anl&sdt=aut&sl=33&s=AU-ID%28%22Innocente%2c+N.%22+6603793019%29&relpos=3&citeCnt=3&searchTerm=).[*International Journal of Food Science and Technology*](https://www.scopus.com/sourceid/20115?origin=resultslist)*,* 57(5), 3106-3115.
* [Basso, F.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57222344314&zone=), [Maifreni, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6602730750&zone=" \o "Show author details), [Innocente, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603793019&zone=), [Manzocco, L.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603719477&zone=" \o "Show author details), [Nicoli, M.C.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7005729966&zone=) (2022). [Raw milk preservation by hyperbaric storage: Effect on microbial counts, protein structure and technological functionality](https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85126606077&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Innocente&st2=N&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=d23996f8f0c8168cea58fbf8d5e4f4c4&sot=anl&sdt=aut&sl=33&s=AU-ID%28%22Innocente%2c+N.%22+6603793019%29&relpos=2&citeCnt=2&searchTerm=). [*Food Research International*](https://www.scopus.com/sourceid/23180?origin=resultslist), 156,111090
* [Bisson, G.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57278724600&zone=), [Maifreni, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6602730750&zone=" \o "Show author details), [Innocente, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603793019&zone=), [Marino, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7201366043&zone=) (2023). [Application of pre-adaptation strategies to improve the growth of probiotic lactobacilli under food-relevant stressful conditions](https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85148479658&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Innocente&st2=N&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=d23996f8f0c8168cea58fbf8d5e4f4c4&sot=anl&sdt=aut&sl=33&s=AU-ID%28%22Innocente%2c+N.%22+6603793019%29&relpos=1&citeCnt=1&searchTerm=). [*Food and Function*](https://www.scopus.com/sourceid/19700188146?origin=resultslist)*,* 14(4), 2128-2137
* [Innocente, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603793019&zone=), [Calligaris, S.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=6603559555&zone=), [Di Filippo, G.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=58145833300&zone=), Melchior, S., [Marino, M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7201366043&zone=), [Nicoli, M.C.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7005729966&zone=) (2023). [Process design for the production of peptides from whey protein isolate with targeted antimicrobial functionality](https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85150238664&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Innocente&st2=N&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=d23996f8f0c8168cea58fbf8d5e4f4c4&sot=anl&sdt=aut&sl=33&s=AU-ID%28%22Innocente%2c+N.%22+6603793019%29&relpos=0&citeCnt=0&searchTerm=). [*International Journal of Food Science and Technology*](https://www.scopus.com/sourceid/20115?origin=resultslist), 58(5), pp. 2505-2517

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell’art. 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n°196 –

“Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 GDPR 679/16 –

“Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali"