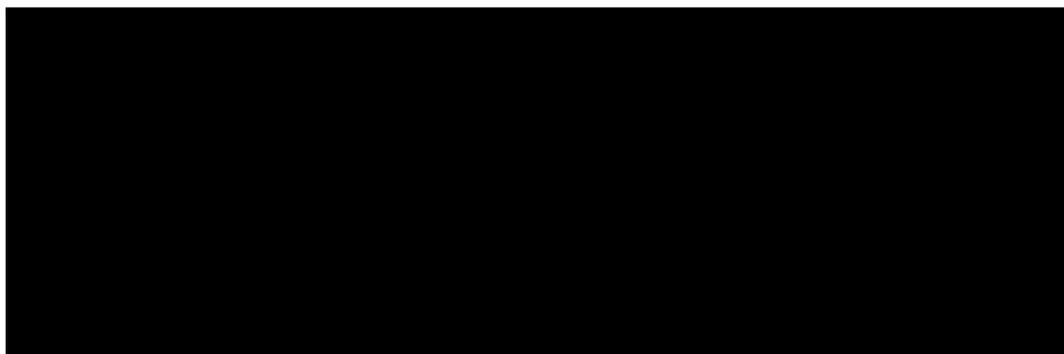


## FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

nome BALESTRA FEDERICA



### ESPERIENZA LAVORATIVA

- |               |   |
|---------------|---|
| 2010- ad oggi | Assegni di ricerca post dottorale presso il Dipartimento di Scienze e tecnologie Agro-Alimentari e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell' <i>Alma Mater Studiorum</i> Università di Bologna. |
| 2012          | Periodo di stage post-dottorato (Settembre - Dicembre 2012) presso Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA (Valencia - Spagna), coordinato da Prof. Dr. Concepción Collar                                      |
| 2004-2010     | Incarico di ricerca per collaborazione scientifica nell'ambito di differenti progetti di ricerca.   |

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2009 Dottorato di ricerca in “Scienze degli Alimenti” in seguito a concorso nazionale presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti discusso il 5 giugno 2009.  
Titolo della tesi: “Empirical and fundamental mechanical tests in the evaluation of dough and bread rheological properties”.
- 2007-2008 Periodo di studio e ricerca (Settembre 2007- Marzo 2008) presso il laboratorio Baking & Cereal Processing Department, Cereal & Cereal Processing Division coordinato dal Dr. Terry Sharp presso Campden & Chorleywood Food Research Association (Chipping Campden, Gloucestershire, UK).
- 2008 Vincitrice di una borsa di studio di tre mesi all’interno del programma “Marco Polo”.
- 2006-2008 Dottoranda di Ricerca in "Scienze degli alimenti" presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti.
- 2006 Cultore della materia per tutte le discipline del settore disciplinare AGR15 con delibera del Consiglio di Facoltà di ottobre 2006
- 2004 Esame di stato per esercitare la professione di Tecnologo Alimentare.
- 2003 Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, voto 109/110 conseguita presso l’Università degli Studi di Bologna.  
Titolo della tesi “Caratteristiche di impasti per panificazione ottenuti con diversi metodi di lievitazione”. Relatore: Dr. Gian Gaetano Pinnavaia.  
Correlatore: Angioloni Alessandro.

1998

Maturità Scientifica, presso il Liceo Scientifico  
“A. Righi” di Cesena.

## **CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

**PRIMA LINGUA      ITALIANO**

**ALTRE LINGUE**

### **INGLESE**

- capacità di lettura      BUONO
- capacità di scrittura      BUONO
- capacità di espressione orale      BUONO

### **SPAGNOLO**

- capacità di lettura      BUONO
- capacità di scrittura      BUONO
- capacità di espressione orale      BUONO

**CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Durante il periodo di studio e lavoro presso le strutture del Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena e del CIRI Agroalimentare ho collaborato allo svolgimento di diverse attività di ricerca sviluppando così, nei rapporti con colleghi e studenti, le mie capacità relazionali.

Le capacità di pianificare e gestire progetti di R&D sono state sviluppate essendo parte integrante di numerosi progetti tra il CIRI Agroalimentare e il settore sia pubblico sia privato. In questi anni lo sviluppo di capacità organizzative e scientifiche si sono affinate con la partecipazione in progetti di ricerca nazionali ed internazionali e in collaborazioni di ricerca con aziende private.

Questi progetti di ricerca hanno richiesto la capacità di interazione e di coordinazione tra esperti di diversi settori coinvolti negli stessi e nelle collaborazioni scientifiche.

Durante i periodi trascorsi in laboratori e centri di ricerca all'estero queste mie capacità sono state affinate.

CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

Le capacità organizzative sono state acquisite seguendo i tesisti nelle attività di laboratorio e durante le attività di ricerca e nelle sperimentazioni per le quali una buona organizzazione è un aspetto fondamentale.

In questi anni le capacità organizzative e scientifiche si sono affinate con la partecipazione in progetti di ricerca regionali, nazionali ed internazionali e in collaborazioni di ricerca con aziende private presenti sul territorio regionale e nazionale.

CAPACITÀ E  
COMPETENZE TECNICHE

Buona conoscenza delle principali metodiche di analisi degli alimenti e durante questi anni trascorsi presso le strutture del Campus di Scienze degli Alimenti e del CIRI Agroalimentari ho avuto la possibilità di utilizzare diversi strumenti d'analisi (HPLC, Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, Texture Analyser, Reometro, Essiccatori, Soxtech).

Uso abitualmente computer e periferiche quali scanner, stampanti e fotocamere digitali.

Buona conoscenza del pacchetto OFFICE, Statistica, e software specifici della strumentazione di laboratorio.

Comunicazione: presentazioni scritte e orali dei risultati delle ricerche durante conferenze e su riviste nazionali ed internazionali.

PATENTE

B

## **Partecipazione in progetti di ricerca nazionali ed internazionali.**

- Progetto di ricerca Europeo: **RESCAPE** “Valutazione delle caratteristiche di uova fresche durante lo stoccaggio come risultato di differenti packaging in atmosfere modificate”. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 36 mesi.
- Progetto di ricerca della regione Emilia-Romagna: **TEPASS** *TE*cnologie per l’*Agro*alimentare Sicuro e Sostenibile - Technologies for Safe and Sustainable Agribusiness" Call "Dai distretti produttivi ai distretti tecnologici - From industrial districts to technological districts" (DGR n. 1631/2009). (2010-2012). U.O. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 24 mesi.
- Progetto di ricerca Europeo: **CHANCE** - Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct foods improving health in population groups at risk of poverty” - Call: FP7-KBBE-2010-4. Grant agreement no: 266331. Periodo: 2011-2013. Responsabile: Prof. Francesco Capozzi. Partner: UNIBO, Coordinatore WP4, 5, 6: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 36 mesi.
- Progetto **FIRB** – Programma “Futuro nella ricerca”. riguardo " Approccio innovative per studiare frutta e vegetali *fresh-cut: aspetti qualitativi, metabolici e innovativi.*" Protocollo: RBF100CEJ. Periodo: 2012-2014. Responsabile nazionale: Dr. Pietro Rocculi. Durata: 36 mesi.
- Progetto di ricerca Europeo: **EcoPROLIVE**- Program "Ecofriendly PROcessing System for the full exploitation of the OLIVE health potential in products of added value”. Call: H2020-SFS-2014-2. National Responsible: Dr. Andrea Gianotti. Durata: 24 mesi.
- Progetto della Regione Emilia-Romagna: **PARENT**. Call: POR FESR 2014-2020-Action 1.2.2. Durata: 24 mesi.
- Progetto della Regione Emilia-Romagna: **Smart Wheat**. Call: POR FESR 2014-2020-Action 1.2.2. U.O. Responsabile: Prof. Marco Dalla Rosa. Durata: 24 mesi.
- Progetto della Regione Emilia-Romagna: **BIOADAPT** “Adaption of variety mixtures and evolutionary populations of common wheat for organic farming in Emilia-Romagna Region” Responsabile: Prof. Giovanni Dinelli. Durata: 36 mesi.

## **Partecipazione in progetti di ricerca con aziende private**

- 2011-2012: Apofruit Italia Soc. Coop. Agricola, contratto di ricerca con il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: “**Valutazione delle caratteristiche qualitative e stabilità dei prodotti vegetali confezionati con materiali innovativi**”, all’interno del progetto TEPASS (Tecnologie per l’Agroalimentare Sicuro e Sostenibile - Technologies for Safe and Sustainable Agribusiness)” Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.

- 2011-2012: DECO Industrie Soc.coop.s.p.a. (Bagnacavallo - RA), contratto di ricerca con il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: "**Valutazione delle caratteristiche qualitative e la stabilità dei prodotti da forno confezionati con materiali innovativi**", all'interno del progetto TEPASS (Tecnologie per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile - Technologies for Safe and Sustainable Agribusiness). Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.
- 2011-2012: OROGEL Soc. Coop. Agricola (Cesena – FC), contratto di ricerca con il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: "**Valutazione delle caratteristiche qualitative e stabilità di ortaggi surgelati confezionati con materiali innovativi**", all'interno del progetto TEPASS (Tecnologie per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile - Technologies for Safe and Sustainable Agribusiness). Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.
- 2011-2012: INFIA Srl., contratto di ricerca con il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: "**Caraterizzazione chimico-fisica di film plastici**", all'interno del progetto TEPASS (Tecnologie per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile - Technologies for Safe and Sustainable Agribusiness). Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.
- 2011-2012: Collaborazione scientifica tra DIAL s.r.l e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: "**Ottimizzazione delle procedure per ottenere due prodotti da funghi porcini essiccati**". Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.
- 2012-2013: Collaborazione scientifica tra DeLonghi e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su "**Test di validazione di processi di frittura realizzati con diverse tipologie di friggitrici**". Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.
- 2012-2013: Collaborazione scientifica tra il consorzio AGRIBOLOGNA e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: "**Studio di prolungamento della *shelf-life* di prodotti minimamente processati (IV gamma) confezionati con o senza liquido di governo**". Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.
- 2012-2013: Collaborazione scientifica tra BAUER e Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: "**Valorizzazione nutrizionale e ottimizzazione di prodotti granulari vegetali e carnei come piatti pronti disidratati**". Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.

- 2012: Collaborazione scientifica tra Linea Alimentare ARESU s.r.l. e Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: **“Caratterizzazione e miglioramento di grissini ottenuti da diversi cereali”**. Responsabile: Prof. F. Gardini.
- 2013-2014: Collaborazione scientifica tra Piada Più s.r.l. e Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: **“Caratterizzazione e miglioramento della piadina attuale e messa a punto di formulazioni per nuovi prodotti”**. Responsabile: Dr. G.G Pinnavaia.
- 2013: Collaborazione scientifica tra Pizza+1 s.r.l. e Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agro Alimentare (CIRI) su: “1. Impasto crudo come base per pizza e focaccia 2. Miglioramento della *shelf life* di prodotti di gastronomia in atmosfera 3. **Rallentamento del raffermaimento di focacce e pizze**”. Responsabile: Prof. F. Gardini.
- 2014- Collaborazione scientifica tra Department of Life Sciences and Biotechnology Section of Medicinal and Health Products Laboratory of Health and Skin Products Chemistry, Università di Ferrara e CIRI Agroalimentare su: **“Caratterizzazione di sostanze ad uso cosmetico effettuata attraverso texture analyser”** (2014).
- 2015: Collaborazione scientifica tra GESCO Consorzio Cooperativo-AMADORI e CIRI Agroalimentare su: **“Valutazione delle caratteristiche qualitative di preparazione di carni avicole durante la conservazione refrigerata”**. Responsabile Prof. Petracci.
- 2015: Collaborazione scientifica tra Euro Company S.r.l e CIRI Agroalimentare su: **“Messa a punto di un prodotto a base di frutta secca fermentata”**. Responsabile: Prof. F. Gardini e Prof.ssa Caboni.
- 2017: Collaborazione scientifica tra Loacker S.p.A e CIRI Agroalimentare su: **“Studio dei fenomeni fisico-chimici responsabili della modifica della qualità di wafer durante la shelf-life”**. Responsabile Prof. Dalla Rosa.
- 2018: Collaborazione scientifica tra Tre Effe S.r.L. e Alma Mater Studiorum - Università di Bologna su: **“Progettazione e realizzazione di prodotti snack “saltapasto”, tipo muffin”**. Responsabile: Prof. ssa Romani Santina.
- 2018: Collaborazione scientifica tra DIAL s.r.l e SER.IN.AR. Forlì-Cesena Soc.Cons.p.A su: **“Progetto di studio sull'utilizzo di tecnologie e formulazioni innovative per l'ottenimento di concentrato di funghi in**

**polvere”**. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa.

**Allegati** in allegato si riporta l’elenco delle pubblicazioni scientifiche prodotte, dei poster presentati in qualità di autore a convegni e l’elenco delle tesi seguite in qualità di correlatore.

## **Allegato 1:**

### **Pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali:**

-Alessandro Angioloni, Federica Balestra, GianGaetano Pinnavaia, Marco Dalla Rosa “Small and large deformation tests for the evaluation of frozen dough viscoelastic behaviour”. *Journal of Food Engineering*, 87, pp: 527-531 2008.

-Laura Alessandrini, Federica Balestra, Santina Romani, Pietro Rocculi and Marco Dalla Rosa “Physicochemical and Sensory Properties of Fresh Potato-Based Pasta (*Gnocchi*)”. *Journal of Food Science*, Volume 75, Issue 9, November/December 2010, pp: S542–S547,

-Federica Balestra, Emiliano Cocci, GianGaetano Pinnavaia, Santina Romani “Evaluation of antioxidant, rheological and sensorial properties of wheat flour dough and bread containing ginger powder”, *Original Research Article. LWT - Food Science and Technology*, Volume 44, Issue 3, April 2011, pp: 700-705.

-Federica Balestra, Emiliano Cocci, Giulia Marsilio, Marco Dalla Rosa “Physico-chemical and rheological changes of fruit purees during storage”. *Procedia Food Science*, Volume 1, 2011, pp: 576-582.

-Santina Romani, Federica Balestra, Alessandro Angioloni, Pietro Rocculi e Marco Dalla Rosa “Physico-Chemical and Electronic Nose Measurements on the study of Biscuit Baking Kinetics”. *Italian Journal of Food Science*, Volume XXIV, Numero 1, 2012.

-Chiara Cevoli, Federica Balestra, Luigi Ragni, Angelo Fabbri “Rheological characterisation of selected food hydrocolloids by traditional and simplified techniques”. *Food Hydrocolloids*, Volume 33, Issue 1, August 2013, pp: 142-150.

-Virginia Glicerina, Federica Balestra, Marco Dalla Rosa, Santina Romani “Rheological, textural and calorimetric modifications of dark chocolate during process”. *Journal of Food Engineering*, Volume 119, Issue 1, November 2013, pp: 173-179.

-Virginia Glicerina, Federica Balestra, Gian Gaetano Pinnavaia, Marco Dalla Rosa, Santina Romani “Rheological characteristics of nut creams realized with different types and amount of fats”. *Journal of Food Quality*. Volume 36, 2013, pp: 342-350.

-Virginia Glicerina, Federica Balestra, Marco Dalla Rosa, Santina Romani “The influence of process steps on microstructural, rheological and thermal properties of dark chocolate”. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, Volume 17, Issue 2, 2013, pp: 59-63.

- Glicerina Virginia, Balestra Federica, Dalla Rosa Marco, Bergensthal Bjorn, Tornberg Eva, Romani Santina “The influence of different processing stages on particle size, microstructure, and appearance of dark chocolate”. *Journal of Food Science* 79: E1359-E1365, 2014.
- Collar, Concha, Balestra, Federica, Ancarani, Denise “Value Added of Resistant Starch Maize-Based Matrices in Breadmaking: Nutritional and Functional Assessment”. *Food and Bioprocess Technology*. Volume 7, Issue 12, 2014, Pages 3579-3590.
- Glicerina Virginia, Balestra Federica, Dalla Rosa Marco, Romani Santina “Effect of manufacturing process on the microstructural and rheological properties of milk chocolate”. *Journal of Food Engineering*, Volume 145, January 2015, pp. 45-50.
- Di Mattia Carla, Balestra Federica, Sacchetti Giampiero, Neri Lilia, Mastrocola Dino, Pittia Paola “Physical and structural properties of extra-virgin olive oil based mayonnaise”. *LWT - Food Science and Technology*, Volume 62, Issue 1, 2015, pp.764-770.
- Glicerina Virginia, Balestra Federica, Dalla Rosa Marco, Romani Santina “Microstructural and Rheological Properties of White Chocolate During Processing”. *Food and Bioprocess Technology*, Volume 8, Issue 4, 2015, pp. 770-776.
- Balestra Federica, Pinnavaia Gian Gaetano, Romani Santina, “Evaluation of the effects of different fermentation methods on dough characteristics”. *Journal of texture studies*, Volume 46, Issue 4, 2015, pp. 262-271.
- Romani Santina, Tappi Silvia, Balestra Federica, Rodriguez Estrada Maria Teresa, Siracusa Valentina., Rocculi Pietro, Dalla Rosa Marco, “Effect of different new packaging materials on biscuit quality during accelerated storage”. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Volume 95, Issue 8, 2015, pp. 1736-1746.
- Balestra Federica, Laghi Luca, Taneyo Saa Danielle, Gianotti Andrea, Rocculi Pietro, Pinnavaia GianGaetano, “Physico-chemical and metabolomic characterization of KAMUT® Khorasan and durum wheat fermented dough”. *Food Chemistry*, Volume 187, 2015, pp. 451-459.
- Glicerina Virginia, Balestra Federica, Dalla Rosa Marco, Romani Santina. “Microstructural and rheological characteristics of dark, milk and white chocolate: A comparative study”. *Journal of Food Engineering*, Volume 169, 2016, pp. 165-171.
- Scarnato Lucilla, Montanari Chiara, Serrazanetti Diana Isabella, Aloisia Iris, Balestra Federica, Del Duca Stefano, Lanciotti Rosalba, “New bread formulation with improved rheological properties and longer shelf-life by the combined use of

transglutaminase and sourdough”. LWT - Food Science and Technology, Volume. 81, 2017, pp. 101–110.

- Genovese Laura, Soccio Michelina, Lotti Nadia, Gazzano Massimo, Siracusa Valentina, Salatelli Elisabetta, Balestra Federica, Munari Andrea. “Design of biobased PLLA triblock copolymers for sustainable food packaging: Thermo-mechanical properties, gas barrier ability and compostability”. European Polymer Journal, Volume 95, 2017, pp. 289-303.

- Tappi Silvia, Rocculi Pietro, Ciampa Alessandra, Romani Santina, Balestra Federica, Capozzi Francesco, Dalla Rosa Marco, “Computer vision system (CVS): a powerful non-destructive technique for the assessment of red mullet (*Mullus barbatus*) freshness”. European Food Research and Technology, 2017, pp. 1-9.

- Barbieri Sara, Bendini Alessandra, Federica Balestra, Rosa Palagano, Pietro Rocculi, Tullia Gallina Toschi, “Sensory and instrumental study of *Taralli*, a typical Italian bakery product.”. European Food Research and Technology, Volume 244, 2018, pp.73-82.

- Sansano Mariola, Heredia Ana, Glicerina Virginia, Balestra Federica, Romani Santina, Andrés, Ana M. “Influence of chitosan on thermal, microstructural and rheological properties of rice and wheat flours-based batters”. LWT - Food Science and Technology, Volume 87, 2018, pp. 529-536.

- Tabanelli Giulia, Pasini Federica, Riciputi Ylenia, Vannini Lucia, Gozzi Giorgia, Balestra Federica, Caboni Maria Fiorenza, Gardini Fausto. “Fermented Nut-Based Vegan Food: Characterization of a Home made Product and Scale-Up to an Industrial Pilot-Scale Production”. Journal of Food Science, Volume 83, 2018, pp.711-722.

- Conte Paola, Del Caro Alessandra, Balestra Federica, Piga Antonio, Fadda Costantino. “Bee pollen as a functional ingredient in gluten-free bread: A physical chemical, technological and sensory approach”. LWT - Food Science and Technology, Volume 90, 2018, pp. 1-7.

- Glicerina Virginia, Balestra Federica, Capozzi Francesco, Dalla Rosa Marco, Romani Santina. “Influence of the addition of soy product and wheat fiber on rheological, textural, and other quality characteristics of pizza”. Journal of texture Studies, DOI: 10.1111/jtxs.12311.

#### **Publicazioni scientifiche su riviste nazionali:**

- Federica Balestra, Alessandro Angioloni, Gian Gaetano Pinnavaia. “Influence of sourdough fermentation on bread making doughs fundamental rheological properties”. Tecnica Molitoria, anno 55- n.12 dicembre 2004.

- Santina Romani, Federica Balestra, Alessandro Angioloni, Pietro Rocculi e Marco Dalla Rosa “Physico-Chemical and Electronic Nose Measurements on the study of Biscuit Baking Kinetics”. Italian Food Technology n.69, Settembre 2012.

## **Allegato 2:**

### **Poster presentati in qualità di autore:**

- Federica Balestra, GianGaetano Pinnavaia, Sara Marziali, Maria Fiorenza Caboni, Marco Dalla Rosa. “Caratterizzazione di farine ottenute da varietà di frumento potenzialmente ipotossiche per soggetti geneticamente predisposti alla celiachia” 11° Convegno AISTEC “I CEREALI per un sistema agroalimentare di qualità”. Roma (Italia), 22-24 Novembre 2017.
- Swathi Sirisha Nallan Chakravartula, Federica Balestra, Valentina Siracusa, Santina Romani, Marco Dalla Rosa “Physical properties of pectin-alginate whey protein edible films”. International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2017, Cesena (Italia) 31 gennaio-3 Febbraio 2017.
- Glicerina V., Balestra F., Dalla Rosa M. and Romani S. “Effect of enrichment with soy product and wheat fibres on rheological, physico-chemical and sensorial properties of a pizza dough product”. In 4th International ISEKI Food Conference. Vienna (Austria), 6-8 July 2016
- Glicerina V., Balestra F., Dalla Rosa M. and Romani S. “The influence of microstructure and Rheology in Chocolate Types during Processing”. In Delivery of Functionality in Complex food Systems. Paris (France), 14-17 July 2015.
- Balestra F., Rocculi, P., G.G. Pinnavaia “Incorporation of two types of fibres into a bakery product: effect on thermal, structural and sensorial characteristics”. 7<sup>th</sup> International Congress Flour-Bread '13, Opatija, Croazia, 16-18 Ottobre 2013.
- Balestra F., Romani S., G.G. Pinnavaia. “Caratterizzazione di farine di grano saraceno (*Fagopyrum spp.*)”. 9° Convegno AISTEC, Bergamo (Città Alta), 12-14 Giugno 2013.
- Nowacka M., Tylewicz U., Balestra F., Dalla Rosa M., Witrowa-Rajechert, D. “Microstructure changes of osmodehydrated kiwifruit sliced pretreated with ultrasound”. Inside Food Symposium- Leuven, Belgio, 9-12 Aprile 2013.
- Tylewicz U., Rocculi P., Tappi S., Romani S., Siracusa V., Balestra F., Dalla Rosa M. “Influence of biodegradable packaging on the stability of frozen pre-fried cauliflower”. 2012 EFFoST Annual Meeting, Montpellier (Francia), 20-23 Novembre 2012.
- Glicerina V., Balestra F., Pinnavaia G.G., Dalla Rosa M., Romani S. “Rheological characteristics of nut creams realized with different type and amount of fats”. 2012 EFFoST Annual Meeting, Montpellier (Francia), 20-23 Novembre 2012.
- Balestra F., Giambanelli E., D’Antuono L.F. “Textural changes during water cooking of emmer whole, pearled and crushed grain”. Traditional Food International 2012. Traditional foods: from culture, ecology and

- diversity, to human health and potential for exploitation, Cesena (Italia), 4-5 Ottobre 2012.
- Cocci E., Balestra F., Pinnavaia G.G., Romani S. “Proprietà antiossidanti e nutrizionali di pane con farina di grano saraceno”. 8° Convegno AISTEC Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. Aci Castello- Cannizzaro (CT), 11-13 Maggio 2011.
  - Balestra F., Cocci E., Pinnavaia G.G., Romani S., Dalla Rosa M. “Effect of ginger powder addition on the rheological, sensorial and antioxidant properties of wheat flour dough and bread”. IUFOST 2010 15th World Congress in Food Science & Technology. Cape Town, South Africa 22-26 August 2010.
  - Alessandrini L., Rocculi P., Balestra F., Romani S., Dalla Rosa M. “Potato-based fresh pasta (gnocchi): influence of formulation on dough quality characteristics”. IUFOST 2010 15th World Congress in Food Science & Technology. Cape Town, South Africa 22-26 August 2010.
  - F.Balestra, G.G. Pinnavaia, E.Cocci, S.Romani “ Caratteristiche reologiche di impasti e pane ottenuti con aggiunta di zenzero (*Zingiber officinale Roscoe*). In: Atti dell’XI Convegno nazionale della società italiana di reologia, Trieste, 23-26 maggio 2010, 141-146.
  - Open HEALTHGRAIN Conference "Enhancing health benefits of cereal foods - results, perspectives and challenges" 5-7 May 2010, Lund, Sweden. E. Cocci, F. Balestra, G.G. Pinnavaia and S. Romani. “Quality and antioxidant property of bread containing different amount of buckwheat flour”.
  - F.Balestra "Evaluation of structural and rheological properties of dough and bakery products" In: Atti del XIII Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology and Biotechnology, Alba (CN) (Italy), 10-12 Settembre 2008, 31-35.
  - Pinnavaia G.G., Balestra F., Battistini L., Rocculi P. “Caratteristiche sensoriali di pani tipici e tradizionali”. In: Atti del II Congresso Nazionale di Scienze Sensoriali. Università degli Studi di Milano, 30 giugno – 1 Luglio 2008, 72, 397-402.
  - F. Balestra, B. Gabellini, A. Gianotti, M. Vallicelli, G.G. Pinnavaia “Rheological, microstructural and fermentative characteristics of pizza doughs made by Kamut® flour”. In: Proceeding of 13<sup>th</sup> ICC Cereal & Bread Congress- Cerworld 21<sup>st</sup> “Cereal Worldwide in the 21<sup>st</sup> Century: present and future”- Madrid (Spain), 15-18 June 2008.
  - F. Balestra, D. Serrazanetti, A. Gianotti, E. Guerzoni “Yeast and lactic acid bacteria composition and volatile metabolites characterising “ancient cereals” sourdough”. In: Proceeding of 13<sup>th</sup> ICC Cereal & Bread Congress- Cerworld 21<sup>st</sup> “Cereal worldwide in the 21<sup>st</sup> Century: present and future”- Madrid (Spain), 15-18 June 2008.

- L. Alessandrini, F. Balestra, G.G. Pinnavavia, M. Dalla Rosa, S. Romani “Physico-chemical and sensorial characterization of different kinds of a typical italian fresh pasta”. In proceeding of the the 10<sup>th</sup> International Congress of Engineering and Food, Vina del Mar (Cile), 20-24 April 2008, I04.
- P. Rocculi, S. Piovan, F. Balestra, A. Angioloni, S. Romani, M. Dalla Rosa “Automatic vending machine for fresh pizza making”. In proceeding of the 10<sup>th</sup> International Congress of Engineering and Food, Vina del Mar (Cile), 20-24 April 2008, J10.
- F. Balestra, L. Battistini, G.G. Pinnavaia. “Valutazione di parametri chimici, fisici, strutturali e sensoriali in un pane tradizionale”. Atti del 7° convegno AISTEC” Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza” Campobasso 3-5 ottobre 2007, 415-420.
- F. Balestra "Evaluation of structural and rheological properties of food material (in particular bakery products)". In: Atti del XII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology, Reggio Calabria (Italy), 12-14 Settembre 2007, 335-336.
- F. Balestra "Evaluation of structural and rheological properties of food material (in particular bakery products)". In: Atti del XI Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology, Mosciano Sant'Angelo, Teramo (Italy), 27-29 Settembre 2006, 449-450.
- F. Balestra, A. Angioloni, P. Rocculi, G.G. Pinnavaia, M. Dalla Rosa. “Physical, textural and sensory characteristics of a typical regional bread. In atti del 13<sup>th</sup> Iufost World Congress of Food Science & Technology, Nantes, Francia, 17-21 Settembre 2006, 1783-1784.
- F. Balestra, A. Angioloni, P. Rocculi, G.G. Pinnavaia, M. Dalla Rosa “Physical, textural and sensory characteristics of a typical regional bread”. 13<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology, Iufost 2006. Nantes, 17-21 Settembre 2006.
- A. Angioloni, F. Balestra, G.G. Pinnavaia, S. Romani "Importance of sourdough fermentation on the bakery products quality: preliminary investigation on regional typical bread *Coppia Ferrarese* IGP" In: Proceeding of the International Congress of "Technological innovation and enhancement of marginal product". Foggia (Italy), 6-8 April 2005, 430-435.

### **Allegato 3:**

#### **Partecipazione a convegni e corsi**

- 4° Convegno di aggiornamento di tecnologia dei prodotti da forno. AITA- Verona, 15 febbraio 2005.

- Partecipazione al corso di “Reometria reologia applicata” Campus di Scienze degli Alimenti-Università di Bologna - Sede di Cesena, dal 7 al 10 giugno 2005.
- Convegno dal titolo “Uso del lievito naturale in panificazione. stato dell’arte e prospettive di sviluppo” - Ferrara, Sala dell’Arengo -21 settembre 2005.
- 11<sup>th</sup> Workshop Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology, Teramo, 27-29 Settembre 2006.
- Seminario “Image Analysis in Food Science” - Campus di Scienze degli Alimenti- Università di Bologna - Sede di Cesena, 27 febbraio 2007.
- Corso di alta formazione organizzato da CCFRA dal titolo "Chorleywood Breadmaking Process" (panificazione industriale nei paesi anglosassoni), CCFRA, Chipping-Campden (UK), 22 novembre 2007.
- Training Course sull’utilizzo del Texture Analyser e l’analisi dei dati, presso “Stable Micro Systems Ltd.”- Godalming, Surrey, UK, 26 Febbraio 2008.
- Partecipazione in qualità di relatore al 7° Corso di Aggiornamento “Tecnologia dei prodotti da forno”. AITA- Verona, 16 aprile 2008.
- 13<sup>th</sup> ICC Cereal & Bread Congress- Cerworld 21<sup>st</sup> “Cereal Worldwide in the 21<sup>st</sup> Century: present and future” - Madrid (Spain), 15-18 Giugno 2008.
- II Congresso Nazionale di Scienze Sensoriali. Università degli Studi di Milano, 30 giugno – 1 luglio 2008, 72.
- 13<sup>th</sup> Workshop Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology and Biotechnology. Alba (CN), 10-12 Settembre 2008.
- 14<sup>th</sup> Workshop Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology and Biotechnology. Oristano (OR), 16-18 Settembre 2009.
- Corso su “Structure and Rheology of Cereal-Based Foods”. Rheology Division of AACC International. Università di Ghent (Belgio), 28-29 Aprile 2010.
- XI Convegno Nazionale di Reologia. Trieste, 23-26 maggio 2010.
- Workshop “Understanding, measuring and predicting the shelf-life of foods: Theory-Applications”. Thessaloniki, 27&28 Maggio 2010.
- Corso sull’utilizzo dello strumento “TAM AIR”. Presso Università di Uppsala (Svezia), 11-12 Ottobre 2010.
- Partecipazione in qualità di relatore alla serata divulgativa e di degustazione guidata dal titolo “pane, piada e...fantasia” organizzata dal Consorzio Terra di San Marino all’interno dell’evento “Fabbrica del Gusto”.

- Partecipazione in qualità di relatore 8° Convegno AISTEC: “Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione”, Aci Castello – Cannizzaro (CT), 11-13 Maggio 2011.
- 17<sup>th</sup> Workshop Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology and Biotechnology. Cesena, 19-21 Settembre 2012.
- Inside Food Symposium. Leuven- Belgio, 9-12 Aprile 2013.
- Partecipazione in qualità di relatore al 9° Convegno AISTEC: “Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide”, Bergamo (Città Alta), 12-14 Giugno 2013.
- 18<sup>th</sup> Workshop Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology and Biotechnology. Conegliano, 25-27 Settembre 2013.
- Partecipazione in qualità di relatore al 7<sup>th</sup> International Congress Flour-Bread '13, Opatija, Croazia, 16-18 Ottobre 2013.
- Partecipazione al Seminario di Reologia organizzato da Anton-PAAR. Firenze, 29-30 Ottobre 2014.
- Partecipazione al 10° Convegno AISTEC: “Grains for feeding the world Joint ICC/AISTEC Conference”, Milano (Italia), 1-3 Luglio 2015.
- Partecipazione in qualità di relatore al 11° Convegno AISTEC: "I cereali per un sistema agroalimentare di qualità", Roma (Italia), dal 22 al 24 Novembre 2017.

#### **Allegato 4:**

##### **Partecipazione a convegni in qualità di co-autore**

- Presentazione orale: “Physical properties, microstructure and stability of extra-virgin olive oil based mayonnaise”, Di Mattia C., Balestra F., Martuscelli M., Andrich L., Mastrocola, D., Pittia P. Inside Food Symposium, Leuven- Belgio, 9-12 Aprile 2013.
- Presentazione orale: “A comparison between microstructural and rheological parameters of dark and milk chocolate during process”. Glicerina V., Balestra F., Dalla Rosa M., Romani S. Food Structure and Functionality, Stare Jablonki (Polonia), 23-26 Giugno 2013.

## **Allegato 5:**

### **Tesi di laurea:**

- “Valutazione delle proprietà di varietà di zucca (*C. Moschata e C. Maxima*) in relazione alla loro idoneità alla trasformazione”. Tesi di Laurea di Milena Bernardoni. relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra. (Sessione II a.a 2003/2004).
- “Valutazione delle caratteristiche reologiche di diverse tipologie di biscotti”. Tesi di Laurea triennale di Davide Ragazzini. relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. correlatore Dr.ssa Federica Balestra. (Sessione III a.a. 2004-2005).
- “Valutazione delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali di un pane tipico regionale: la *Coppia Ferrarese*”. Tesi di laurea di Virginia Glicerina. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra (Sessione III a.a. 2004-2005).
- “Valutazione delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali di un pane tipico regionale: il “*Pane Comune Romagnolo*”. Tesi di Laurea di Casella Silvia. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra (Sessione I a.a. 2005-2006).
- “Prove di produzione di appertizzati di zucca sott’olio”. Tesi di Laurea di Lugaresi Giovanni. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra. (Sessione II a.a 2005-2006).
- “Valutazione delle caratteristiche di pane ottenuto da impasti surgelati”. Tesi di Laurea di Bertolazzi Roberto. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra. (Sessione II a.a 2005-2006).
- “Valutazione di un pane tipico (“*Filone Terra di San Marino*”) durante la conservazione”. Tesi di Laurea di Battistini Luca. Relatore Dr. Giangaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra. (Sessione III a.a. 2005-2006).
- “Caratterizzazione di diverse tipologie di gnocchi di patate mediante analisi di tipo fisico, chimico e sensoriale”. Tesi di Laurea triennale di Michele Spinelli. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatori Dr.ssa Federica Balestra e Dr.ssa Alessandrini Laura. (sessione III a.a. 2005-2006).
- “Caratterizzazione delle popolazioni microbiche in un pre-impasto per prodotti da forno congelati”. Tesi di Laurea di Giovanni Benedetti. Relatore Prof. Fausto Gardini. Correlatori: Dr.ssa Vernocchi Pamela, Dr.ssa Balestra Federica. (Sessione III a.a 2005-2006).
- “Valutazione delle caratteristiche reologiche e sensoriali di impasti per pizza a base di farina di Kamut®”. Tesi di Laurea di Gabellini Benedetta. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore: Dr.ssa Federica Balestra (Sessione II a.a. 2006/2007).
- “Influenza di diversi metodi di lievitazione sulle caratteristiche chimiche e fisiche di impasti da pane”. Tesi di Laurea di Vasini Viola. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore: Dr.ssa Federica Balestra (sessione III a.a. 2007-2008).

- “Valutazione di prodotti da forno innovativi: pane allo zenzero”. Tesi di Laurea triennale di Battistini Francesca. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore: Dr.ssa Federica Balestra (Sessione III a.a. 2007-2008).
- “Prodotti da forno innovativi: pane al grano saraceno”. Tesi di Laurea triennale di Tatini Roberto. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatori: Dr. Emiliano Cocci e Dr.ssa Federica Balestra (Sessione III a.a. 2007-2008).
- “Valutazione di alcune caratteristiche qualitative di puree di frutta industriali in conservazione”. Tesi di Laurea triennale di Marsilio Giulia. Relatore Prof. Dalla Rosa Marco. Correlatore: Dr.ssa Federica Balestra e Dr. Emiliano Cocci (Sessione III a.a. 2008-2009).
- “Effetto della formulazione sulle caratteristiche tecnologiche e qualitative di prodotti a base di patata”. Tesi di laurea triennale di Sara Gabaldo. Relatore Dr. Pietro Rocculi. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra (Sessione II, a.a. 2009-2010).
- “Formulazione di un prodotto innovativo a base di funghi essiccati”. Tesi di Laurea specialistica di Bellunato Mattia. Relatore Prof. Dalla Rosa Marco. Correlatore: Dr.ssa Federica Balestra e Dr. Emiliano Cocci (Sessione II a.a. 2009-2010).
- “Proprietà reologiche e strutturali di creme a base di cacao”. Tesi di laurea triennale di Giulia Paoloni. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Virginia Glicerina e Dr.ssa Federica Balestra (Sessione III, a.a. 2009-2010).
- “Caratteristiche chimiche e fisiche di impasti per pane a base di Kamut® e frumento duro”. Tesi di laurea triennale di Denise Ancarani. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr.ssa Federica Balestra (Sessione II, a.a. 2010-2011).
- “Studio di alcune caratteristiche qualitative e di stabilità di biscotti confezionati con differenti materiali”. Tesi di Laurea Magistrale di Silvia Tappi. Relatore Dr.ssa Santina Romani. Correlatore Federica Balestra (Sessione III, a.a. 2010-2011).
- “Studio di una metodologia semplificata per la caratterizzazione reologica di addensanti alimentari”. Tesi di Laurea Magistrale di Matteo Frisoni. Relatore Prof. Ing. Angelo Fabbri. Correlatore Dott.ssa Chiara Cevoli e Dott.ssa Federica Balestra (Sessione III, a.a. 2010/2011).
- “Studio dell’influenza delle fasi del processo produttivo sulle caratteristiche chimico-fisiche e microstrutturali del cioccolato fondente”. Tesi di Laurea Magistrale di Filippo Mazzotti. Relatore Dr.ssa Santina Romani. Correlatore Virginia Glicerina e Federica Balestra (Sessione III, a.a. 2010-2011).
- “Prolungamento della shelf-life di prodotti da forno tipo focaccia attraverso modifiche della formulazione”. Tesi di laurea triennale di Gaddoni Benedetta. Relatore Dr.ssa Gaddoni Benedetta. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Federica Balestra. (Sessione I, a.a. 2012/2013).
- “Effetto di diversi imballaggi sulla *shelf-life* di biscotti, valutata con test di invecchiamento accelerato” Relazione finale di Elisa Lucchi. Relatore: Dott.ssa

Santina Romani. Correlatori: Dott.ssa Federica Balestra e Dott.ssa Silvia Tappi (sessione I 2012/2013)

- “Miglioramento della qualità nutrizionale e tecnologica di pani a base di mais”. Tesi di laurea specialistica di Ancarani Denise. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatore Dr. Angioloni Alessandro e Dott.ssa Federica Balestra. (Sessione II, a.a. 2012/2013).

- “Caratteristiche microstrutturali, reologiche e termiche del cioccolato bianco durante il processo produttivo”. Tesi di laurea specialistica di Giuliano Boris. Relatore Dott.ssa Romani Santina. Correlatore Dott.ssa Glicerina Virginia Teresa e Dott.ssa Balestra Federica (Sessione II, a.a. 2012/2013).

- "Analisi fisiche e sensoriali per la valutazione della qualità di un prodotto da forno tipico: i taralli". Relazione finale in Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione di Laura Mattioli. Relatore: Dott.ssa Alessandra Bendini. Correlatori: Sara Barbieri, Federica Balestra (Sessione I, Anno Accademico 2013-2014).

- “Caratteristiche qualitative e stabilità in conservazione di una nuova tipologia di pizza”. Relazione finale di Margherita Maga. Relatore Dott.ssa Romani Santina. Correlatore Dott.ssa Balestra Federica (Sessione II, a.a. 2013/2014).

- “Confezionamento di uova con guscio in atmosfera protettiva: studio degli indici di freschezza e delle proprietà tecnologiche dei suoi costituenti”. Tesi di laurea specialistica di Luca Arienti. Relatore Dr. Pietro Rocculi. Correlatori: Prof.ssa Santina Romani e Dott.ssa Federica Balestra (Sessione II anno accademico 2013-2014).

- “Valutazione delle caratteristiche reologiche e micro-strutturali di creme destinate all’alimentazione di pazienti disfagici”. Tesi di laurea specialistica di Chiara Patrizi. Relatore: Dr. Pietro Rocculi. Correlatore: Dott.ssa Federica Balestra (Sessione III, anno accademico 2013/2014).

- “Evoluzione delle qualità delle carni avicole durante la conservazione refrigerata”. Relazione finale di Luca Bonoli. Relatore: Prof. Massimiliano Petracci. Correlatori: Dott.ssa Federica Balestra e Dott. Luca Canonico (Sessione II, anno accademico 2014/2015).

- “Studio della panificabilità di farine derivanti da varietà di grani antichi”. Tesi Magistrale di Giovanni Greco. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatori: Dott.ssa Federica Balestra e Dott.ssa Chiara Montanari (sessione III, anno accademico 2014/2015).

- - “Confronto in composti bioattivi fra varietà antiche e moderne di frumento”. Relazione Finale di Luca Fiaccadori. Relatore Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatori: Dott.ssa Federica Balestra e Dr.ssa Federica Pasini. (Sessione II, Anno Accademico 2015-2016).

- “Effetto dei diversi tipi di lievito chimico nella produzione dei biscotti”. Relazione Finale di Debora Zama. Relatore: Prof. Santina Romani. Correlatori Dott.ssa Federica Balestra e Dr.ssa Giada Canali (Sessione III, Anno Accademico 2015-2016).

- “Sintesi e caratterizzazione chimico-fisica di miscele e film edibili derivati”. Relazione Finale di Andrea Astuto. Relatore Prof. Marco Dalla Rosa. Correlatori: Prof.ssa Valentina Siracusa, Dott.ssa Federica Balestra e Dr.ssa Swathi Sirisha Nallan Chakravartula (Sessione III, Anno Accademico 2015-2016).
- “Studio della formulazione di *coating* edibili per prodotti da forno”. Tesi Magistrale di Simone Oliveri. Relatore: Prof.ssa Santina Romani. Correlatori Dott.ssa Federica Balestra e Dr.ssa Swathi Sirisha Nallan Chakravartula (Sessione III, Anno Accademico 2015-2016).
- “*Coating* edibile su pane: applicazione ed effetto in conservazione”. Tesi Magistrale di Alessandro Benelli. Relatore: Prof. Marco Dalla Rosa. Correlatori Dott.ssa Federica Balestra, Dr.ssa Swathi Sirisha Nallan Chakravartula e Dr.ssa Chiara Cevoli. Sessione Unica Anno accademico 2016/2017.
- “Farine derivanti da varietà antiche di grani duri: Studio delle caratteristiche funzionali e panificabilità”. Tesi Magistrale di Giacomo Zocchi. Relatore Dr. Gian Gaetano Pinnavaia. Correlatori: Dott.ssa Federica Balestra. Sessione Unica Anno accademico 2016/2017.
- “*Edible coating* su pane: applicazione ed effetto in conservazione”. Tesi Magistrale di Livia Borghi. Relatore: Prof. Marco Dalla Rosa. Correlatori Dott.ssa Federica Balestra, Dr.ssa Swathi Sirisha Nallan Chakravartula. Sessione Unica Anno accademico 2016/2017.

Data, 28 Giugno 2018

Firma



Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"