



**DONATELLA PERESSINI**

**PROFESSORESSA ASSOCIATA**

### Contatti

Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali, via Sondrio 2/A - 33100 Udine

Università degli Studi di Udine

✉: [donatella.peressini@uniud.it](mailto:donatella.peressini@uniud.it)

☎ +39 0432 558157

### Esperienza lavorativa

Da gennaio 2022 ad oggi

Professoressa associata di Tecnologie alimentari - settore scientifico AGR/15

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Da dicembre 2002 a dicembre 2021

Ricercatrice universitaria di Tecnologie alimentari - settore scientifico AGR/15

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

### Istruzione e Formazione

Marzo 1992

Laurea in Scienze e tecnologie alimentari

Università degli Studi di Udine

Marzo 1992-ottobre 1997

*Research fellow*

Università degli Studi di Udine

Novembre 1997-ottobre 2000

Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti-XIII ciclo

Università degli Studi di Udine

Ottobre 1998-aprile 1999 (6 mesi)

*Research fellow*

Canadian Grain Research Laboratory (GRL) di Winnipeg (Canada) nel gruppo del Dott. James E. Dexter

Aprile 2001

Dottore di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti discutendo la tesi "Studio del comportamento reologico di formulazioni alimentari per il settore pastario e dei prodotti estrusi"

Università degli Studi di Udine

Dicembre 2000-novembre 2002

*Research fellow*

Università degli Studi di Udine

Luglio 2005-dicembre 2005 (5 mesi)

*Research fellow*

University of Wageningen-Food and Bioprocess Engineering Group (The Netherlands) nel gruppo del

Prof. Atze Jan van der Goot

Luglio 2009-agosto 2009 (2 mesi)

Research fellow

University of Manitoba-Department of Food Science (Canada) nel gruppo del Prof. Martin Scanlon

## Capacità e competenze personali

Madrelingua	ITALIANO
Altre lingue	INGLESE

## Attività didattica

Docente di insegnamenti dell'ambito delle tecnologie alimentari dal 2001.

Insegnamenti erogati attualmente:

- Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno, Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), 4 CFU
- Industrie agrarie, Corso di laurea in Scienze Agrarie (L-25), 6 CFU
- Mechanical properties of food products, Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), 6 CFU

## Attività di ricerca

- Sviluppo di alimenti funzionali a base di cereali mediante interventi di formulazione e di processo.
- Studio della relazione tra struttura e digeribilità dell'amido per prodotti da forno e paste alimentari.
- Studio delle proprietà reologiche di matrici alimentari per l'ottimizzazione di formulazioni e processi, indagini sulla struttura e definizione di protocolli di analisi per il controllo di qualità di materie prime e prodotti.
- Valutazione della qualità tecnologica del frumento mediante tecniche reologiche di natura empirica e fondamentale.
- Impiego di tecnologie non convenzionali (omogeneizzazione ad alta pressione) per lo sviluppo di ingredienti con specifiche funzionalità tecnologiche e nutrizionali.
- Sviluppo ed ottimizzazione di film a base di biopolimeri.

## Pubblicazioni e partecipazione a convegni

Autrice e co-autrice di oltre 100 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali *peer reviewed*, nonché di atti di convegno.

Relatrice in diversi convegni scientifici nazionali ed internazionali.

## Incarichi accademici

Dal 2019 ad oggi

Componente del Consiglio dei Docenti di Dottorato di Ricerca in Alimenti e Salute Umana dell'Università di Udine.

Dal 2016 al 2017

Componente della Commissione Didattica dei Corsi di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine

Dal 2015 al 2019

Componente del Collegio dei Docenti di Dottorato di Ricerca in Alimenti e Salute Umana dell'Università di Udine.

Dal 2011 al 2014

Componente del Collegio docenti del dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine.

Dal 2003 al 2012

Rappresentante dei Ricercatori nel Consiglio di Facoltà di Agraria dell'Università di Udine.

## **Partecipazioni a Comitati scientifici**

Membro del comitato scientifico del 16th ICC International Cereal and Bread Congress, 29-31 March 2021 organizzato da International Association of Cereal Science and Technology (online conference).

Membro del Consiglio direttivo della Società Italiana di Reologia (SIR) (2001-2015).

Membro del comitato scientifico del convegno nazionale organizzato dalla Società Italiana di Reologia (SIR) (4 edizioni):

XI Convegno Nazionale di Reologia, Trieste 23-26 settembre, 2010

X Convegno Nazionale di Reologia, Ravenna, 18-21 maggio 2008

IX Convegno Nazionale di Reologia, Zambrone (VV) 20-23 settembre, 2006

XVIII Convegno Nazionale di Reologia, Sant'Angelo di Ischia 19-22 maggio (2004)

## **Pubblicazioni scientifiche dal 2000**

Renoldi N., Melchior S., Calligaris S., Peressini D. (2023). Application of high-pressure homogenization to steer the technological functionalities of chia fibre-protein concentrate. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 139, 108505.

Ciuffarin F., Alongi M., Peressini D., Barba L., Lucci P., Calligaris S. (2023). Role of the polyphenol content on the structuring behavior of liposoluble gelators in extra virgin olive oil. *FOOD CHEMISTRY*, 412, 135572.

Tu J., Brennan M.A., Hui X., Wang R., Peressini D., Bai W., Cheng P., Brennan C.S. (2022). Utilisation of dried shiitake, black ear and silver ear mushrooms into sorghum biscuits manipulates the predictive glycaemic response in relation to variations in biscuit physical characteristics. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 57, 2715–2728.

Renoldi N., Lucci P., Peressini D. (2022). Impact of oleuropein on rheology and breadmaking performance of wheat doughs, and functional features of bread. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 57, 2321–2332.

Renoldi N., Brennan C.S., Lagazio C., Peressini D. (2021). Evaluation of technological properties, microstructure and predictive glycaemic response of durum wheat pasta enriched with psyllium seed husk. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 151, 112203.

Renoldi N., Peighambardoust S.H., Peressini D. (2021). The effect of rice bran on physicochemical, textural and glycaemic properties of ready-to-eat extruded corn snacks. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 56, 3235-3244.

Peressini D., Melchior S., Berlese M., Calligaris S. (2021). Application of high-pressure homogenization to tailor the functionalities of native wheat starch. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 101, 2668-2675.

Peressini D., Cavarape A., Brennan M.A., Gao J.R., Brennan C.S. (2020). Viscoelastic properties of durum wheat doughs enriched with soluble dietary fibres in relation to pasta-making performance and glycaemic response of spaghetti. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 102, 105613.

Sakooei-Vayghan R., Peighambardoust S.H., Hesari J., Peressini D. (2020). Effects of osmotic dehydration (with and without sonication) and pectin-based coating pretreatments on functional properties and color of hot-air dried apricot cubes. *FOOD CHEMISTRY*, 311, 125978.

Fasihnia S.H., Peighambardoust S.H., Peighambardoust S.J., Oromiehie A., Soltanzadeh M., Peressini D. (2020). Migration analysis, antioxidant, and mechanical characterization of polypropylene-based active food packaging films loaded with BHA, BHT, and TBHQ. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 85, 2317-2328.

Hajizadeh H., Peighambardoust S.J., Peighambardoust S.H., Peressini D. (2020). Physical, mechanical, and antibacterial characteristics of bio-nanocomposite films loaded with Ag-modified SiO<sub>2</sub> and TiO<sub>2</sub> nanoparticles. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 85, 1193-1202.

Peighambardoust S.J., Zahed-Karkaj S., Peighambardoust S.H., Ebrahimi Y., Peressini D. (2020). Characterization of carboxymethyl cellulose-based active films incorporating non-modified and Ag or Cu-modified Cloisite 30B and montmorillonite nanoclays. *IRANIAN POLYMER JOURNAL*, 29, 1087-1097.

Sakooei-Vayghan R., Peighambardoust S.H., Hesari J., Maral Soltanzadeh M., Peressini D. (2020). Properties of dried apricots pretreated by ultrasound-assisted osmotic dehydration and application of active coatings. *FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY*, 58, 249-259.

Diamante G., Peressini D., Simonato M., Anese M. (2019). Effect of continuous cooking on cooking water properties and pasta quality. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 99, 3017-3023.

Peressini D., Tat L., Sensidoni A. (2019). Performance comparison between different hydrocolloids to improve quality of pasta made from common wheat. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, 245, 263-271.

Peressini D., Braunstein D., Page J.H., Strybulevych A., Lagazio C., Scanlon M.G. (2017). Relation between ultrasonic properties, rheology and baking quality for bread doughs of widely differing formulation. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 97, 2366-2374.

Foschia M., Beraldo P., Peressini D. (2017). Evaluation of the physicochemical properties of gluten-free pasta enriched with resistant starch. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 97, 572-577.

Bot F., Calligaris S., Cortella G., Nocera F., Peressini D., Anese M. (2017). Effect of high pressure homogenization and high power ultrasound on some physical properties of tomato juices with different concentration levels. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 213, 10-17.

Foschia M., Peressini D., Sensidoni, Brennan M.A., Brennan C.S. (2015). How combinations of dietary fibres can affect physicochemical characteristics of pasta. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 61, 41-46.

Foschia M., Peressini D., Sensidoni, Brennan M.A., Brennan C.S. (2015). Synergistic effect of different dietary fibres in pasta on in vitro starch digestion? *FOOD CHEMISTRY*, 172, 245-250.

Peressini D., Foschia M., Tubaro F., Sensidoni A. (2015). Impact of soluble dietary fibre on the characteristics of extruded snacks. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 43, 73-81.

Foschia M., Peressini D., Sensidoni, Brennan M.A., Brennan C.S. (2014). Mastication or mastication: does the preparation of sample affect the predictive in vitro glycaemic response of pasta? *STARCH*, 66, 1-7.

Marcuzzo E., Peressini D., Sensidoni A. (2013). Shelf life of a short ripened cheese stored under various packaging conditions. *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, 37: 1094-1102.

Foschia M., Peressini D., Sensidoni A., Brennan C.S. (2013). The effects of dietary fibre addition on the quality of common cereal products. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, 58: 216-227.

Gumiero M., Peressini D., Pizzariello A., Sensidoni A., Iacumin L., Comi G., Toniolo R. (2013). Effect of TiO<sub>2</sub> photocatalytic activity in a HDPE-based food packaging on the structural and microbiological stability of a short-ripened cheese. *FOOD CHEMISTRY*, 138, 1633-1640.

Braunstein D., Page J.H., Strybulevych A., Peressini D., Scanlon M.G. (2012). Assessment of breadmaking performance of wheat flour dough by means of frequency dependent ultrasound. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*, 42, 1-4.

Marcuzzo E., Debeaufort F., Sensidoni A., Tat L., Beney L., Hambleton A., Peressini D., Voilley A. (2012). Release behaviour and stability of encapsulated D-limonene from emulsion-based edible films. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, 60, 12177-12185.

Marcuzzo E., Peressini D., Debeaufort F., Sensidoni A. (2011). Effect of process temperature on gluten film properties. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 23, 202-207.

Peressini D., Pin M., Sensidoni A. (2011). Rheology and breadmaking performance of rice-buckwheat batters supplemented with hydrocolloids. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 25, 340-349.

Marcuzzo E., Peressini D., Debeaufort F., Sensidoni A. (2010). Effect of ultrasound treatment on properties of gluten-based film. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*, 11, 451-457.

Peressini D., Sensidoni A. (2009). Effect of soluble dietary fibre addition on rheological and breadmaking properties of wheat doughs. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, 49, 190-210.

Peressini D., Peighambardoust S.H., Hamer R., Sensidoni A., van der Goot A.J. (2008). Effect of shear rate on microstructure and rheological properties of sheared wheat. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, 48, 426–438.

Bravin B., Peressini D., Sensidoni A. (2006). Development and application of polysaccharide-lipid edible coating to extend shelf-life of dry bakery products. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 76, 280-290.

Bravin B., Peressini D., Sensidoni A. (2004). Influence of emulsifier type and content on functional properties of polysaccharide lipid-based edible films. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, 52, 6448–6455.

Peressini D., Bravin B., Sensidoni A. (2004). Tensile properties, water vapour permeabilities and solubilities of starch-methylcellulose-based edible films. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 16, 5–16.

Sensidoni A., Leonardi M., Possamai A., Tamagnone P., Peressini D. (2004). Study of innovative PET (polyethylene terephthalate) packaging for mayonnaise and evaluation of product shelf-life. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 16, 139-149.

Peressini D., Bravin B., Lapasin R., Rizzotti C., Sensidoni A. (2003). Starch-methylcellulose based edible films: rheological properties of film-forming dispersions. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 59, 25–32.

de Cindio B., Pollini C.M., Gabriele D., Peressini D., Sensidoni A. (2002). Filled-snacks production by co-extrusion-cooking: 1. Rheological modelling of the process. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 52, 67–74.

de Cindio B., Gabriele D., Pollini C.M., Peressini D., Sensidoni A. (2002). Filled snack production by cooking-coextrusion. 2. Effect of processing on cereal mixtures. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 54, 63–73.

Peressini D., Sensidoni A., Pollini C.M., Gabriele D., Migliori M., de Cindio B. (2002). Filled-snacks production by co-extrusion-cooking. Part 3. A rheological-based method to compare filler processing properties. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 54, 227-240.

Mancini F., Montanari L., Peressini D., Fantozzi P. (2002). Influence of alginate concentration and molecular weight on functional properties of mayonnaise. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 35, 517–525.

Edwards N.M., Peressini D., Dexter J.E., Mulvaney S.J. (2001). Viscoelastic properties of durum wheat and common wheat dough of different strengths. *RHEOLOGICA ACTA*, 40: 142-153.

Rao V.K., Mulvaney S.J., Dexter J.E., Edwards N.M., Peressini D. (2001). Stress-relaxation properties of mixograph semolina-water doughs from durum wheat cultivars of variable strength in relation to mixing characteristics, bread- and pasta-making performance. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, 34, 215–232.

Peressini D., Sensidoni A., Pollini C.M., de Cindio B. (2000). Rheology of wheat doughs for pasta production: influence of semolina-flour blends and salt content. *JOURNAL OF TEXTURE STUDIES*, 31, 163–182.

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”

Data, 18/07/2023