

	<p>Prof. Emanuele Marconi Professore ordinario DiSTAAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche), Università degli Studi del Molise Via De Sanctis, 86100 Campobasso Tel 0874 404616 Fax 0874 404652 E-mail marconi@unimol.it</p>	
---	---	---

Curriculum

Emanuele Marconi è professore ordinario per il raggruppamento disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. È Presidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) per il triennio 2009-2012.

È Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. È stato Presidente del Consiglio di Corso di Studio Aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari e vicePreside della Facoltà di Agraria (Università del Molise) per il triennio 2005-2008. È componente del Comitato di Valutazione del CRA (Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura). È coordinatore della sottocommissione consultiva MIPAAF -Cereali e derivati- per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi. È stato socio fondatore ed è membro del Consiglio Direttivo dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari, *national body* dell'ICC (*International Association of Cereal Science and Technology*).

Attività di Ricerca

L'attività di ricerca ha riguardato in particolare la tecnologia e la valutazione dei cereali e derivati, lo studio e lo sviluppo di ingredienti ed alimenti funzionali, la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti dell'alveare (gelatina reale e miele), la valutazione della qualità del latte alimentare e di latte a ridotto tenore di lattosio e la standardizzazione di metodologie innovative per la determinazione di marcatori di processo e di prodotto degli alimenti. Tale attività è documentata dalla pubblicazione di oltre 150 lavori su riviste nazionali ed internazionali con *referee* e dalla presentazione di numerose comunicazioni a congressi in Italia e all'estero. È coordinatore del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" dell'Università del Molise e responsabile della Rete Nazionale Interateneo per i Corsi di Dottorato di Ricerca in "*Food Science Technology and Biotechnology*".

Attività Didattica

È titolare dei corsi di insegnamento di: a) Processi delle Tecnologie Alimentari e b) Tecnologia dei Cereali e dei Prodotti Dolciari, rispettivamente per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e per il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise (Facoltà di Agraria).

Pubblicazioni recenti

Verardo V., Pasini F., Iafelice G., Messia M.C., **Marconi E.**, Caboni M.F., 2010. Influence of storage conditions on cholesterol oxidation in dried egg pasta. *J. Agric. Food Chem.*, 58: p. 3586-3590.

Messia M.C., Candigliota T., **Marconi E.**, 2007. Assessment of quality and technological characterization of lactose-hydrolyzed milk. *Food Chem.*, 104: 910-917.

Caboni M.F., Iafelice G., Pelillo M., **Marconi E.**, 2005. Analysis of fatty acid steryl esters in tetraploid and hexaploid wheats: identification and comparison between chromatographic methods. *J. Agric. Food Chem.*, 53: 7465-7472.

Marconi E., Messia M.C., Amine A., Moscone D., Vernazza F., Stocchi F., Palleschi G., 2004. Heat-treated milk differentiation by a sensitive lactulose assay. *Food Chem.*, 84: 447-450.

Marconi E., Graziano M., Cubadda R., 2000. Composition and utilization of barley pearling by-products for making functional pastas rich in dietary fiber and beta-glucans. *Cereal Chem.*, 77: 133-139.