

	<p><b>Prof. Ernestina Casiraghi</b>          Professore Ordinario          DiSTAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche), Università degli Studi di Milano</p> <p>Settore Didattico Colombo, Via G. Celoria, 2 - 20133 Milano          Tel +39 02 50319184          Fax +39 02 50319190          E-mail <a href="mailto:ernestina.casiraghi@unimi.it">ernestina.casiraghi@unimi.it</a></p>	
---	---	--

### Curriculum

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari e PhD in Biotecnologia degli Alimenti. Ha svolto attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, dalla fine degli anni settanta ad oggi. Dal 1992 al 1995 è stato professore associato all'Università Federico II di Napoli. Attualmente è professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari. Ha svolto attività didattica presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Cremona, dal 1993 al 1998. Presidente dei Consigli di Coordinamento Didattico dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologia della Ristorazione e di Laurea magistrale (interfacoltà con Medicina e Chirurgia) in Alimentazione e Nutrizione Umana. È stato membro del Senato accademico dell'Università degli Studi di Milano nel triennio 2003-06. Ha coordinato negli scorsi anni i corsi SIS in Scienze degli Alimenti nella sede di Milano.

### Attività di Ricerca

Le principali attività di ricerca riguardano lo studio dei processi della tecnologia alimentare e lo sviluppo e l'applicazione di metodi per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari. La qualità è stata studiata con particolare attenzione alle proprietà fisiche e alla valutazione statistica multivariata dei dati. Gli interessi di ricerca più recenti riguardano l'applicazione della spettroscopia nel vicino e medio infrarosso per lo studio della qualità, dei processi di produzione e della *shelf-life* degli alimenti. Ha partecipato a progetti di ricerca nazionali ed internazionali ed è coautore di circa 140 pubblicazioni su riviste internazionali, nazionali o su atti di convegni.

### Attività Didattica

Attualmente insegna Conservazione e Trasformazione degli Alimenti per il Corso di Laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana; Conservazione e Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale e Micro e Macrostruttura degli Alimenti per il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

### Pubblicazioni recenti

- Limbo S., Torri L., Sinelli N., Franzetti L., **Casiraghi E.**, 2010. Evaluation and predictive modelling of shelf life of minced beef stored in high-oxygen modified atmosphere packaging at different temperatures. *Meat Science*, 84: 129-136.
- Sinelli N., Cerretani L., Di Egidio V., Bendini A., **Casiraghi E.**, 2010. Application of near (NIR) infrared and mid (MIR) infrared spectroscopy as a rapid tool to classify extra virgin olive oil on the basis of fruity attribute intensity. *Food Res. Int.*, 43:369-375.
- Di Egidio V., Sinelli N., Limbo S., Torri L., Franzetti L., **Casiraghi E.**, 2009. Evaluation of shelf life of fresh-cut pineapple by using FT-NIR and FT-IR spectroscopy. *Postharvest Biol. Tec.*, 54: 87-92.
- Alamprese C., **Casiraghi E.**, Rossi M., 2008. Structural and cooking properties of fresh egg pasta as a function of pasteurization treatment intensity. *J. Food Eng.*, 89 (1): 1-7.
- Sinelli N., **Casiraghi E.**, Tura D., Downey G., 2008. Characterisation and classification of Italian virgin olive oils by near- and mid-infrared spectroscopy. *J. Near Infr. Spectroscopy*, 16: 335-342.