

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura valutativa 2017PA245 - Allegato 1 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Agronomia animali risorse naturali e ambiente - DAFNAE per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari (profilo: settore scientifico disciplinare AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari) - I Bando, ai sensi dell'art. 24, comma 6, Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettorale n. 4460 del 19 dicembre 2017.

VERBALE N. 3

La Commissione composta da:

Prof. Andrea Curioni, professore di prima fascia dell'Università di Padova,

Prof. Maria Ambrogina Pagani, professore di prima fascia dell'Università di Milano,

Prof. Marco Poiana, professore di prima fascia dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

si riunisce il giorno 16/05/2018 alle ore 10 con modalità telematica a mezzo posta elettronica (andrea.curioni@unipd.it; ambrogina.pagani@unimi.it; mpoiana@unirc.it), come previsto dall'art. 12, comma 7 del vigente regolamento di Ateneo, per procedere, in conformità ai criteri formulati nel verbale n. 1, all'esame dei documenti, dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentati dal candidato.

Constatato che sono trascorsi almeno 7 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri, la Commissione può legittimamente proseguire i lavori.

La Commissione quindi entra all'interno della Piattaforma informatica 'Pica' nella sezione riservata alla Commissione e visualizza la documentazione trasmessa dal candidato ai fini della partecipazione alla predetta procedura valutativa. La Commissione prende in esame tutta la documentazione inviata telematicamente.

Nell'effettuare la valutazione la Commissione prende in considerazione esclusivamente pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali.

Per i lavori in collaborazione la commissione rileva quanto segue:

il prof. Andrea Curioni dichiara di avere i seguenti lavori in comune con la candidata ed in particolare i lavori:

Gazzola D., Vincenzi S., Pasini G., Lomolino G., Curioni A. (2015). Advantages of the KDS/BCA assay over the Bradford assay for protein quantification in white wine and grape juice. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE, vol. 66, p. 227-233, ISSN: 0002-9254, doi: 10.5344/ajev.2014.14076

Lomolino G., Lante A., Crapisi A., Spettoli P., Curioni A. (2001). Detection of *Saccharomyces cerevisiae* carboxylesterase activity after native and sodium dodecyl sulfate electrophoresis by using fluorescein diacetate as substrate. ELECTROPHORESIS, vol. 22, p. 1021-1023, ISSN: 0173-0835, doi: 10.1002/1522-2683

Zocca F, Lomolino G., Curioni A., Spettoli P, Lante A. (2007). Detection of pectinmethylesterase activity in presence of methanol during grape pomace storage. FOOD CHEMISTRY, vol. 102, p. 59-65, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2006.01.061

Lomolino G., Rizzi C., Spettoli P., Curioni A., Lante A. (2003). Cell vitality and esterase activity of *Saccharomyces cerevisiae* is affected by increasing calcium concentration. AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol. 14, p. 32-35, ISSN: 1722-6996

Giovanna Lomolino, Curioni A. (2007). Protein haze formation in white wines: effect of *Saccharomyces cerevisiae* cell wall components prepared with different procedures.. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 55 (21), p. 8737-8744, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf0712550

Rizzi C., Lomolino G., Lante A., Crapisi A., Spettoli P., Curioni A. (2003). Solubilization and activity detection in polyacrylamide gels of a membrane-bound esterase from an oenological strain of *Saccharomyces cerevisiae*. JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol. 109 (3), p. 187-193, ISSN: 0046-9750

Lomolino G., Lante A., Rizzi C., Spettoli P., Curioni A. (2005). Comparison of esterase patterns of three yeast strains as obtained with different synthetic substrates. JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol. 111, 2, p. 234-236, ISSN: 0046-9750

Lomolino G., Vincenzi S., Gazzola D., Crapisi A., Curioni A. (2015). Foaming properties of potato (*Solanum tuberosum*) proteins: A study by the gas sparging method. COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS, vol. 475, p. 75-83, ISSN: 0927-7757, doi: 10.1016/j.colsurfa.2015.01.093

Il Prof. Curioni, a proposito dei lavori di cui è coautore, dichiara che il suo ruolo è quello di coordinamento della ricerca, mentre è chiaramente enucleabile il contributo effettivo della candidata.

I Proff. Maria Ambrogina Pagani e Marco Poiana dichiarano di non avere lavori in comune con la candidata.

La Commissione, sulla scorta delle dichiarazioni del Prof. Andrea Curioni, delibera di ammettere all'unanimità le pubblicazioni in questione alla successiva fase del giudizio di merito.

Per i lavori in collaborazione con terzi la Commissione rileva che i contributi scientifici della candidata sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

1. Gazzola D., Vincenzi S., Pasini G., Lomolino G., Curioni A. (2015). Advantages of the KDS/BCA assay over the Bradford assay for protein quantification in white wine and grape juice. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE, vol. 66, p. 227-233, ISSN: 0002-9254, doi: 10.5344/ajev.2014.14076
2. Zocca F, Lomolino G, Lante A. (2008). 3,4-Dihydroxyphenylalanine gel diffusion assay for polyphenol oxidase quantification. ANALYTICAL BIOCHEMISTRY, vol. 383, p. 335-336, ISSN: 0003-2697, doi: 10.1016/j.ab.2008.09.001
3. Zanella A., Geisen S., Ponge J-F., Jagers G., Benbrook C., Dilli T., Vacca A., Kwiatkowska-Malina J., Aubert M., Fusaro S., De Nobili M., Lomolino G., Gomiero T.. (2018). Humusica 2, article 17: techno humus systems and global change – three crucial questions. Applied Soil Ecology, Elsevier, 2018, 122 (Part 2), pp.237-253. <https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2017.10.010>

4. Lomolino G., Zocca F., Spettoli P., Zanin G., Lante A. (2010). A preliminary study on changes in phenolic content during Bianchetta Trevigiana winemaking. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*, vol. 23, p. 575-579, ISSN: 0889-1575
5. Zocca F, Lomolino G., Lante A. (2010). Antibrowning potential of Brassicaceae processing water. *BIORESOURCE TECHNOLOGY*, vol. 101, p. 3791-3795, ISSN: 0960-8524, doi: 10.1016/j.biortech.2009.12.126
6. Lomolino G, Lante A, Crapisi A, Spettoli P, Curioni A. (2001). Detection of *Saccharomyces cerevisiae* carboxylesterase activity after native and sodium dodecyl sulfate electrophoresis by using fluorescein diacetate as substrate. *ELECTROPHORESIS*, vol. 22, p. 1021-1023, ISSN: 0173-0835, doi: 10.1002/1522-2683
7. Zocca F, Lomolino G, Spettoli P., Lante A (2007). Deriphat 2-DE to visualize polyphenol oxidase in Moscato and Prosecco grape. *ELECTROPHORESIS*, vol. 28, p. 3992-3997, ISSN: 0173-0835, doi: 10.1002/elps.200700376
8. Lomolino G., Zannoni S., Di Pierro G. (2015). Characterization of crude esterase activity from two plants used in cheese making: *Cynara cardunculus* L. and *Ficus carica* L. *FOOD BIOTECHNOLOGY*, vol. 29, p. 297-316, ISSN: 0890-5436, doi: 10.1080/08905436.2015.1091976
9. Zocca F, Lomolino G., Curioni A., Spettoli P, Lante A. (2007). Detection of pectinmethylesterase activity in presence of methanol during grape pomace storage. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 102, p. 59-65, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2006.01.061
10. Di Pierro G., O'Keeffe M. B., Poyarkov A., Lomolino G., FitzGerald R.J. (2014). Antioxidant activity of bovine casein hydrolysates produced by *Ficus carica* L.-derived proteinase. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 156, p. 305-311, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2014.01.080
11. Lante A., Lomolino G., Cagnin M., Spettoli P. (2006). Content and characterisation of minerals in milk and in Crescenza and Squacquerone Italian fresh cheeses by ICP-OES. *FOOD CONTROL*, vol. 17, p. 229-233, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2004.10.010
12. Zocca F, Lomolino G, A. Lante (2011). Dog Rose and pomegranate extracts as agents to control enzymatic browning. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 44, p. 957-963, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1012/J.Foodres.2011.02.010
13. Lomolino G., Morari F., Dal Ferro N., Vincenzi S., Pasini G. (2017). Investigating the einkorn (*Triticum monococcum*) and common wheat (*Triticum aestivum*) bread crumb structure with X-ray microtomography: Effects on rheological and sensory properties. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/ijfs.13425
14. Barbara Bovo, Milena Carlot, Angiolella Lombardi, Giovanna Lomolino, Anna Lante, Alessio Giacomini, Viviana Corich (2014). Exploring the use of *Saccharomyces cerevisiae* commercial strain and *Saccharomycodes ludwigii* natural isolate for grape marc fermentation to improve sensory properties of spirits. *FOOD MICROBIOLOGY*, vol. 41, p. 33-41, ISSN: 0740-0020, doi: 10.1016/j.fm.2014.01.006
15. Quiroga P.R., Grosso N.R., Lante A., Lomolino G., Nepote V. (2013). Chemical composition, antioxidant activity and anti-lipase activity of *Origanum vulgare* and *Lippia turbinata* essential oils. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, vol. 48, p. 642-649, ISSN: 1365-2621, doi: 10.1111/ijfs.12011
16. Lomolino G., Di Pierro G., Lante A. (2012). A quantitative fluorescence-based lipase assay. *FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY*, vol. 50, p. 479-482, ISSN: 1330-9862
17. Lomolino G., Crapisi A., Cagnin M. (2016). Study of elements concentrations of European seabass (*Dicentrarchus labrax*) fillets after cooking on steel, cast iron, teflon, aluminium and ceramic pots. *INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE*, vol. 6, p. 1-9, ISSN: 1878-450X, doi: dx.doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.06.001

Curioni

18. Lomolino G., Rizzi C., Spettoli P., Curioni A., Lante A. (2003). Cell vitality and esterase activity of *Saccharomyces cerevisiae* is affected by increasing calcium concentration. *AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH*, vol. 14, p. 32-35, ISSN: 1722-6996
19. Lomolino G., Lante A. (2012). Characterization of esterase activity of the Bianchetta Trevigiana grape variety under reducing conditions. *INTERNATIONAL JOURNAL OF WINE RESEARCH*, vol. 4, p. 45-51, ISSN: 1179-1403, doi: 10.2147/IJWR.S37073
20. Lante A., Tinello F., Lomolino G. (2013). Effect of UV light on microbial proteases: from enzyme inactivation to antioxidant mitigation. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*, vol. 17, p. 130-134, ISSN: 1466-8564, doi: 10.1016/j.ifset.2012.11.002
21. Giulia Rossi, Stefano Schiavon, Giovanna Lomolino, Claudio Cipolat-Gotet, Alberto Simonetto, Giovanni Bittante, and Franco Tagliapietra. (2018). Garlic (*Allium sativum* L.) fed to dairy cows does not modify the cheese-making properties of milk but affects the color, texture, and flavor of ripened cheese. *J. Dairy Sci.* 101:1–11. <https://doi.org/10.3168/jds.2017-13884>
22. Lomolino G., Curioni A. (2007). Protein haze formation in white wines: effect of *Saccharomyces cerevisiae* cell wall components prepared with different procedures. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, vol. 55 (21), p. 8737-8744, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf0712550
23. Rizzi C., Lomolino G., Lante A., Crapisi A., Spettoli P., Curioni A (2003). Solubilization and activity detection in polyacrylamide gels of a membrane-bound esterase from an oenological strain of *Saccharomyces cerevisiae*. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 109 (3), p. 187-193, ISSN: 0046-9750
24. Lomolino G, A. Lante, C. Rizzi, Spettoli P., Curioni A. (2005). Comparison of esterase patterns of three yeast strains as obtained with different synthetic substrates. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 111, 2, p. 234-236, ISSN: 0046-9750
25. Lomolino G, Zocca E, Spettoli P., Lante A (2006). Detection of beta-glucosidase and esterase activities in wild yeast distillery environment. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 112, p. 97-100, ISSN: 0046-9750
26. Zocca F, Lomolino G, Spettoli P., Lante A (2008). A study on the relationship between the volatile composition of Moscato and Prosecco Grappa and enzymatic activities involved in its production. *JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING*, vol. 114 (3), p. 262-269, ISSN: 0046-9750
27. Lante A., Crapisi A., Lomolino G., Spettoli P. (2004). Chemical parameters, biologically active polyphenols and sensory characteristics of some Italian organic wines. *JOURNAL OF WINE RESEARCH*, vol. 15, p. 203-209, ISSN: 0957-1264, doi: 10.1080/09571260500142054
28. Giovanna Lomolino, Simone Vincenzi, Diana Gazzola, Antonella Crapisi, Andrea Curioni (2015). Foaming properties of potato (*Solanum tuberosum*) proteins: A study by the gas sparging method. *COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS*, vol. 475, p. 75-83, ISSN: 0927-7757, doi: 10.1016/j.colsurfa.2015.01.093
29. Lante Anna, Tinello Federica, Lomolino Giovanna (2016). The Use of Polyphenol Oxidase Activity to Identify a Potential Raisin Variety. *FOOD BIOTECHNOLOGY*, vol. 30, p. 98-108, ISSN: 0890-5436, doi: 10.1080/08905436.2016.1166125
30. Lomolino G., Lante A., A. Crapisi, Vincenzi G., Spettoli P. (2001). Effetto del tipo di coagulante sulla formazione di frazioni caseiniche in formaggio Squacquerone. *SCIENZA E TECNICA LATTIERO-CASEARIA*, vol. 52 (3), p. 195-208, ISSN: 0390-6361

Curioni

Sulla base dell'esame analitico delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum, dell'attività didattica e di ricerca la commissione esprime per la candidata un motivato giudizio, che viene allegato al presente verbale quale parte integrante (Allegato C).

Il Presidente invita quindi ciascun commissario ad esprimere un voto in forma palese.

Prof. Maria Ambrogina Pagani	LOMOLINO GIOVANNA
Prof. Marco Poiana	LOMOLINO GIOVANNA
Prof. Andrea Curioni	LOMOLINO GIOVANNA

È dichiarato vincitore la candidata Prof. **LOMOLINO GIOVANNA**
con deliberazione assunta a unanimità dei componenti per le motivazioni riportate nella
conclusione di cui all'Allegato C.

Il Prof. Andrea Curioni membro della presente Commissione si impegna a consegnare tutti
gli atti concorsuali all'Ufficio Personale Docente.

Letto approvato e sottoscritto seduta stante.

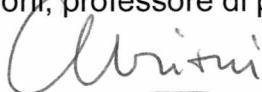
La Commissione viene sciolta alle ore 14.00.

Padova, 16/05/2018.

LA COMMISSIONE

Prof. Andrea Curioni, professore di prima fascia dell'Università di Padova

Firma:



Prof. Maria Ambrogina Pagani, professore di prima fascia dell'Università di Milano

Firma:

Prof. Marco Poiana, professore di prima fascia dell'Università Mediterranea di Reggio
Calabria

Firma:

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura valutativa 2017PA245 - Allegato 1 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente - DAFNAE per il settore concorsuale 07/F1 – Scienze e tecnologie alimentari (profilo: settore scientifico disciplinare AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari) - I Bando, ai sensi dell'art. 24, comma 6, Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettorale n. 4460 del 19 dicembre 2017.

Allegato C) al Verbale 3

Candidato **Lomolino Giovanna**

VALUTAZIONE DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DEL CURRICULUM E DELL'ATTIVITA' DIDATTICA E DI RICERCA

Giudizio collegiale della Commissione:

La candidata è Ricercatore dal 2006 per il S.S.D. AGR/15 presso il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente – DAFNAE dell'Università di Padova, dove tuttora opera come Ricercatore Universitario confermato. Fin dalla laurea in Scienze Agrarie, conseguita all'Università di Padova, ha svolto con continuità attività di ricerca affrontando temi tutti coerenti con il profilo scientifico proprio del S.S.D. AGR/15.

Nel 1999 ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca (Dottorato di ricerca in "Biocatalisi applicata e Fermentazioni industriali", Università di Bologna). Durante il dottorato ha trascorso un periodo di studio e di ricerca di sei mesi presso il Dipartimento di biochimica dell'Università di Athens in Georgia (USA). Negli anni 2001 e 2002 ha usufruito di una borsa di studio post- dottorato e, in seguito, (anni 2003-2005) di un assegno di ricerca biennale dell'Università di Padova, rinnovato per gli anni 2005-2006.

Nel 2006 è risultata vincitrice di concorso per Ricercatore Universitario per il S.S.D. AGR/15 all'Università di Padova, ruolo nel quale la candidata è stata confermata.

Nel 2017 ha ottenuto l'Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore di Seconda Fascia, tornata 2016, per settore concorsuale 07/F1-Scienze e Tecnologie alimentari S.S.D. AGR/15 con validità 28/03/2017 - 28/03/2023.

Produzione scientifica

La candidata, al momento della domanda, è autore di 30 pubblicazioni su riviste scientifiche censite nelle banche dati internazionale Scopus e/o WoS. Tali pubblicazioni coprono con continuità un periodo temporale che va dal 2001 al 2017. Il numero medio di pubblicazioni per anno nell'intervallo 2001-2017 è pari a circa 1,9. Tutte le pubblicazioni sono congruenti con il settore concorsuale 07/F1, per il quale è stata bandita la procedura e con il profilo definito tramite indicazione del settore scientifico disciplinare AGR/15.

I temi trattati riguardano prevalentemente lo studio degli enzimi rilevanti per la qualità degli alimenti, la composizione degli alimenti, con particolare attenzione a composti bioattivi, e la loro caratteristiche di stabilità, di funzionalità e sensoriali. I lavori sono tutti congruenti con le tematiche del settore e in gran parte si caratterizzano per originalità, rigore metodologico e rilevanza nel campo delle scienze e delle tecnologie alimentari.

Riferiti alla produzione scientifica complessiva, al momento il numero totale delle citazioni fino al 2017 è di 241 (fonte Scopus) e il relativo "H Index" è 10 (fonte Scopus). La somma degli "Impact factor" per le riviste sulle quali sono stati pubblicate i suddetti lavori scientifici, (ognuno riferito all'anno della pubblicazione) ("Impact factor" totale) è pari a 54,9. Questo valore di "Impact factor" totale risulta dalla somma degli "Impact factor" delle riviste che compaiono in JCR (banca dati WoS) e quindi non considera le riviste che appaiono solo sulla

banca dati "Scopus", dove sono stati pubblicati i lavori n. 4, 14 e 26, che quindi non concorrono alla determinazione del valore di "Impact factor" totale.

Riferiti al settore di appartenenza, gli indicatori bibliometrici sono dunque indicativi di una produzione scientifica buona.

Ai fini delle presente procedura, la candidata presenta 30 pubblicazioni, 29 delle quali recensite nelle banche dati internazionali Scopus e/o WoS. In relazione all'apporto della candidata alle singole pubblicazioni, in 13 pubblicazioni è primo autore, in 2 pubblicazioni è ultimo autore, in 7 pubblicazioni è "Corresponding author". Le 30 pubblicazioni presentate sono tutte congruenti con il settore concorsuale 07/F1, per il quale è stata bandita la procedura e con il profilo definito tramite indicazione del settore scientifico disciplinare AGR/15.

In particolare si formulano i seguenti giudizi sulle pubblicazioni presentate:

<i>n. dell'a pubblicazione</i>	<i>originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza</i>	<i>congruenza di ciascuna pubblicazione e con il profilo di professore universitario di seconda fascia da ricoprire</i>	<i>Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica.</i>	<i>Determinazione analitica dell'apporto individuale dei candidati secondo i criteri definiti nel verbale n. 1</i>
1	Buona originalità e innovatività. ottima rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Media la rilevanza (Rivista in Q3). Media/buona diffusione (4 citazioni 2 anni dalla pubblicazione).	Buono (coerente con il resto dell'attività)
2	Ottima originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico originale.	Congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1, nella Categoria Chemistry Analytical). Bassa la diffusione (3 citazioni in 9 anni dalla pubblicazione)	Buono (coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
3	Buona originalità innovatività e rilevanza. Metodologia corretta	Congruente (per la parte redatta dalla candidata)	Buona la rilevanza (Rivista in Q2 nella categoria: Soil Science). Pubblicazione troppo recente (2017) per determinarne la diffusione.	Buona (una parte redatta dalla candidata)
4	Buona originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Bassa la diffusione (6 citazioni in 7 anni dalla pubblicazione)	Ottimo (primo autore, tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
5	Ottima originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico adeguato.	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1, Categoria della rivista: Agricultural Engineering). Bassa la diffusione (10 citazioni in 7 anni dalla pubblicazione)	Buono (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
6	Ottima originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico originale.	Congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1, nella Categoria: Chemistry Analytical). Bassa la diffusione (15 citazioni in 16 anni dalla pubblicazione)	Ottimo, (Primo autore e corresponding author (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
7	Originalità, innovatività e rilevanza ottime. Approccio originale.	Congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1, Categoria della rivista: Chemistry Analytical). Media la diffusione (4 citazioni in 10 dalla pubblicazione)	Buono (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
8	Originalità, innovatività e rilevanza buona. Metodologia adeguata.	Pienamente congruente	Media la rilevanza (Rivista in Q3). Nessuna diffusione (0 citazioni).	Ottimo (Primo autore e corresponding author, coerente con l'attività scientifica precedente.
9	Ottima originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Buona la diffusione (24 citazioni in 10 anni dalla pubblicazione)	Buono (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
10	Ottima originalità,	Pienamente	Ottima la rilevanza (Rivista in	Buono (coerente con il

	innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	congruente	Q1). Ottima la diffusione (15 citazioni in 3 anni dalla pubblicazione)	resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
11	Buona originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Buona la diffusione (38 citazioni in 11 anni dalla pubblicazione)	Buono (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
12	Ottima originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Buona la diffusione (22 citazioni in 6 anni dalla pubblicazione)	Buono (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
13	Ottima originalità innovatività. Buona la rilevanza. Metodologia innovativa.	Pienamente congruente	Buona la rilevanza (Rivista in Q2). Pubblicazione troppo recente (2017) per determinarne la diffusione	Ottimo (primo autore, corresponding author, coerente con parte della attività scientifica precedente).
14	Buona originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Bassa la diffusione (2 citazioni in 3 anni dalla pubblicazione)	Buono (coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
15	Buona originalità e innovatività, ottima rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Buona la rilevanza (Rivista in Q2). Ottima la diffusione (31 citazioni in 4 anni dalla pubblicazione)	Buono (coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
16	Ottima originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Congruente	Media la rilevanza (Rivista in Q3). Bassa la diffusione (2 citazioni in 5 anni dalla pubblicazione)	Ottimo (primo autore, tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
17	Originalità e innovatività media. Buona la rilevanza. Metodologia adeguata.	Pienamente congruente	Mediocre la rilevanza (Rivista solo su SCOPUS, non JCR). Nessuna diffusione (0 citazioni).	Ottimo, (Primo autore e corresponding author, coerente con la attività scientifica precedente.
18	Buona originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Mediocre la rilevanza (Rivista in Q4). Bassa la diffusione (15 citazioni in 14 anni dalla pubblicazione)	Ottimo, (Primo autore e corresponding author, tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
19	Media originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Bassa la rilevanza (Rivista su SCOPUS, non si JCR). Nessuna diffusione (0 citazioni)	Ottimo (primo autore, coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
20	Ottima originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico più che adeguato.	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Bassa la diffusione (4 citazioni in 4 anni dalla pubblicazione)	Ottimo (ultimo nome, tematica tipica del candidato)
21	Ottima originalità innovatività e rilevanza. Metodologia più che adeguata	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Pubblicazione troppo recente (2017) per determinarne la diffusione	Buono (pienamente coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
22	Originalità, innovatività e rilevanza ottime. Approccio metodologico più che adeguato	Pienamente congruente	Ottima la rilevanza (Rivista in Q1). Media la diffusione (14 citazioni in 10 anni dalla pubblicazione)	Ottimo (primo autore, coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
23	Ottima originalità e innovatività, buona la rilevanza. Approccio metodologico originale.	Congruente	Media la rilevanza (Rivista in Q3). Media la diffusione (10 citazioni in 14 anni dalla pubblicazione)	Ottimo (Corresponding author, tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
24	Buona originalità, innovatività e rilevanza. Approccio metodologico adeguato	Congruente	Buona la rilevanza (Rivista in Q2). Bassa la diffusione (6 citazioni in 12 anni)	Ottimo (primo autore, coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato).
25	Originalità, innovatività e rilevanza buone. Approccio metodologico	Pienamente congruente	Buona la rilevanza (Rivista in Q2). Bassa la diffusione (6 citazioni	Ottimo (primo autore, coerente con il resto dell'attività, apporti

Carina

	più che adeguato.		in 11 anni dalla pubblicazione)	metodologici tipici del candidato
26	Originalità, innovatività e rilevanza buone. Approccio metodologico adeguato	Pienamente congruente	Media la rilevanza (Rivista in Q3). Bassa la diffusione (6 citazioni in 9 anni dalla pubblicazione)	Buono (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
27	Originalità, innovatività e rilevanza buone. Approccio metodologico adeguato.	Pienamente congruente	Mediocre la rilevanza (Rivista in SCOPUS, non JCR). Bassa la diffusione (8 citazioni in 13 anni dalla pubblicazione)	Buono (tematica e approccio metodologico tipici del candidato)
28	Ottima originalità innovatività e rilevanza. Buona metodologia.	Pienamente congruente	Buona la rilevanza (Rivista in Q2 nella Categoria Chemistry Physical Science Impact Factor 2,78,). Media/buona la diffusione (4 citazioni in 2 anni dalla pubblicazione).	Ottimo (Primo autore e corresponding author, coerente con l'attività scientifica)
29	Buona originalità innovatività e rilevanza. Metodologia più che adeguata.	Pienamente congruente	Mediocre la rilevanza (Rivista in Q4). Nessuna diffusione (citazioni).	Ottimo (ultimo autore, pienamente coerente con il resto dell'attività, apporti metodologici tipici del candidato)
30	Originalità e innovatività medie. Buona la rilevanza. Metodologia adeguata	Pienamente congruente	Molto bassa la rilevanza (rivista non censita nelle banche dati internazionali). Diffusione non determinabile.	Ottimo (primo autore)

Attività di ricerca

La candidata ha svolto attività di ricerca coerente con le tematiche del settore concorsuale fin dal periodo del dottorato (1996-1999) durante il quale ha anche trascorso un periodo di ricerca presso il Dipartimento di Biochimica dell'Università di Athens in Georgia (USA). Le ricerche della candidata hanno riguardato prevalentemente la caratterizzazione della composizione chimica degli alimenti e l'enzimologia applicata. Negli ultimi anni si è dedicata anche all'analisi sensoriale e alla caratterizzazione fisica degli alimenti, interessandosi quindi allo studio di tematiche diverse, ma tutte rientranti nel settore di riferimento.

Ha partecipato con continuità a gruppi di ricerca impegnati in diversi progetti locali, regionali, nazionali ed internazionali, come anche appare dalla presenza di co-autori stranieri in almeno due lavori. In particolare ha svolto attività in due progetti europei, uno su tematiche coerenti con il settore (progetto "Wheypol") e l'altro su tematiche non coerenti (progetto Aeromuco). Ha partecipato a 3 progetti finanziati dall'Ateneo di Padova, per uno dei quali è stata anche responsabile scientifico.

Nel corso degli anni riporta di aver avuto collaborazioni scientifiche, non meglio precisate, con le Università di Limerik (Irlanda) di Wageningen (Paesi Bassi) e South Kazakhstan (Kazakhstan).

L'attività di ricerca svolta nell'ambito di tali progetti è apprezzabile, continua e coerente con il settore concorsuale 07/F1, per il quale è stata bandita la procedura e con il profilo definito tramite indicazione del settore scientifico disciplinare AGR/15.

La candidata è co-titolare di un Brevetto (A. Lante, F. Zocca, P. Spettoli, G. Lomolino, A. Raiola, D. Bellicampi, V. Lionetto, A. Giovane, L. Camardella "Use of protein inhibitor of Pectin Methylesterase for reducing methanol formation in grape must and marc, and process thereof" publication n. WO 2008/104555).

Infine, la candidata è stata "invited speaker" al congresso internazionale "Industrial technologies and engineering ICITE-2017" tenutosi nell'ottobre 2017 alla South Kazakhstan University. Riporta 13 contributi a congressi internazionali sotto forma di abstract in rivista e 15 contributi a congressi nazionali.

L'attività di ricerca della candidata può quindi essere considerata del tutto adeguata al ruolo di Professore associato che è chiamata a ricoprire.

Attività istituzionali, gestionali e di servizio

Le principali attività istituzionali, gestionali e di servizio prestate presso l'ateneo di Padova dalla candidata sono le seguenti: è componente della Giunta di Dipartimento dal 2015, è membro della commissione didattica e Presidente della commissione Tirocinio, di cui è stata componente dal 2007 al 2009, del corso di Laurea triennale in "Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione". E' inoltre responsabile di programma Erasmus per lo stesso corso di Laurea triennale e responsabile di flusso. E' stata membro del Gruppo di Autovalutazione (GAV) del corso di Laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie alimentari" dal 2014 al 2016.

Riferite al ruolo di Ricercatore Universitario, tali attività sono dunque rilevanti, numerose e continue negli ultimi anni.

Attività didattica

Dal 2006 la candidata ha svolto con continuità attività didattica in più corsi di studio, triennali e magistrali, impartiti dall'Università degli Studi di Padova. Dal 2006 al 2010 ha tenuto il corso di "Tecnologie alimentari" (4 CFU) per il CdS triennale in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" (Facoltà di Medicina e Chirurgia); negli anni 2011-2013, ha tenuto il corso di "Analisi sensoriale" (4 CFU) e dal 2011 ha tenuto per sette anni accademici il corso di "Valutazione ed analisi sensoriale degli alimenti" (6 CFU), entrambi per il Corso di Laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie alimentari". Per il corso di Laurea triennale in "Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione" ha coordinato l'insegnamento di "Seminari di Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione" (4 CFU, per 3 anni) e ha tenuto i corsi di "Tecnologie gastronomiche e laboratorio di tecnologie gastronomiche" (4 CFU, per 7 anni), di "Summer School" (4 CFU, per 4 anni), di "Laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e Impiantistica" (8 CFU, per 3 anni) e di "Laboratorio di tecnologie eno-gastronomiche" (7 CFU, per 2 anni). Per lo stesso CdS, per l'anno 2017/18 le è stata assegnata la titolarità del corso di "Tecnologie alimentari e gastronomiche" (7 CFU).

Inoltre, prima del 2006, anno di entrata nel ruolo di Ricercatore universitario, ha svolto, per contratto e come attività didattica integrativa, corsi per la "Scuola diretta a fini speciali" in "Tecnica enologica" (per un totale di 42 ore) e per il corso di Laurea triennale in "Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche" (per un totale di 46 ore).

Apprezzabile l'attività didattica svolta all'estero nel 2017 presso il dipartimento di Food Engineering della M. Auezov South Kazakhstan University (corso: "Food Technology of Italian and Worldwide products and theoretical aspects of Sensory Analysis", 30 ore) e, nel 2013, per l'IP Erasmus Program "Microorganisms and Traditional Food: Partners or competitors" presso l'università di Gent (Belgio) dove ha svolto attività di didattica per il corso: "Sensory analysis".

Dal 2006 al 2014, la candidata ha partecipato al Collegio dei docenti del Dottorato in Territorio Ambiente Risorse Salute dell'Università degli Studi di Padova, dove è stata supervisore di un dottorando dal 2009 al 2013, mentre dal 2014 partecipa al collegio dei docenti della Scuola di Dottorato Land Environment Resources Health - LERH della stessa Università.

L'attività didattica della candidata è dunque continua, intensa e totalmente coerente con il settore concorsuale 07/F1, per il quale è stata bandita la procedura e con il profilo definito tramite indicazione del settore scientifico disciplinare AGR/15.

CONCLUSIONE:

Sulla base di quanto sopra esposto, la commissione, dopo aver espresso la valutazione in merito all'unica candidata, individua all'unanimità la dott.ssa Lomolino Giovanna come vincitore della presente procedura valutativa per le seguenti motivazioni:

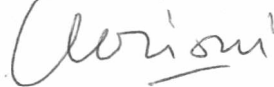
L'attività scientifica e l'attività didattica della candidata sono del tutto coerenti con il settore concorsuale 07/F1, per il quale è stata bandita la procedura, e con il profilo definito tramite indicazione del settore scientifico disciplinare AGR/15. La candidata ha una produzione scientifica buona con valori bibliometrici adeguati al ruolo di Professore associato per il settore AGR/15 che è chiamata a ricoprire. Nel complesso la candidata ha svolto una attività di ricerca continua e congrua. Anche l'attività didattica è continua e molto consistente, con titolarità di corsi all'interno di Corsi di Studio riferibili alle tematiche tipiche del Settore scientifico disciplinare AGR/15 e con attività all'estero. Più che apprezzabile è infine l'attività istituzionale, gestionale e di servizio, espletata con incarichi di rilievo per più Corsi di Laurea.

Padova, 16/05/2018.

LA COMMISSIONE

Prof. Andrea Curioni, professore di prima fascia dell'Università di Padova

Firma:



Prof. Maria Ambrogina Pagani, professore di prima fascia dell'Università di Milano

Firma:

Prof. Marco Poiana, professore di prima fascia dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

Firma:

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura valutativa 2017PA245 - Allegato 1 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente - DAFNAE per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari (profilo: settore scientifico disciplinare AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari) - I Bando, ai sensi dell'art. 24, comma 6, Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettoriale n. 4460 del 19 dicembre 2017.

Allegato D) al Verbale 3

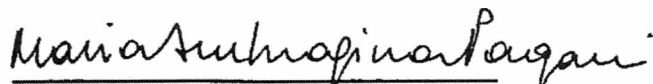
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La sottoscritta Prof. Maria Ambrogina Pagani, membro della Commissione giudicatrice della Procedura valutativa 2017PA245 - Allegato 1 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente - DAFNAE per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari (profilo: settore scientifico disciplinare AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari) - I Bando, ai sensi dell'art. 24, comma 6, Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettoriale n. 4460 del 19 dicembre 2017.

dichiara

con la presente di aver partecipato, per via telematica a mezzo posta elettronica (ambrogina.pagani@unimi.it) alla stesura del verbale n. 3 e di concordare con quanto scritto nel medesimo a firma del Prof. Andrea Curioni Presidente della Commissione giudicatrice, che sarà presentato agli Uffici dell'Ateneo di Padova per i provvedimenti di competenza.

Data 16/05/2018


firma

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura valutativa 2017PA245 - Allegato 1 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente - DAFNAE per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari (profilo: settore scientifico disciplinare AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari) - I Bando, ai sensi dell'art. 24, comma 6, Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettorale n. 4460 del 19 dicembre 2017.

Allegato D) al Verbale 3

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Prof. Marco Poiana, membro della Commissione giudicatrice della Procedura valutativa 2017PA245 - Allegato 1 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente - DAFNAE per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari (profilo: settore scientifico disciplinare AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari) - I Bando, ai sensi dell'art. 24, comma 6, Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettorale n. 4460 del 19 dicembre 2017.

dichiara

con la presente di aver partecipato, per via telematica a mezzo posta elettronica (mpoiana@unirc.it) alla stesura del verbale n. 3 e di concordare con quanto scritto nel medesimo a firma del Prof. Andrea Curioni Presidente della Commissione giudicatrice, che sarà presentato agli Uffici dell'Ateneo di Padova per i provvedimenti di competenza.

Data 16/05/2018


firma