

Davide De Angelis è ricercatore in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA). Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Bari, nel 2022 consegue il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti, con una tesi intitolata *“New pulses based ingredients obtained by dry fractionation to improve the nutritional and technological quality of food”*. Attualmente è autore di 32 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali censite SCOPUS/ISI, più di 500 citazioni e un h-index di 13. Dal 2023, nell'ambito del Centro Nazionale Agritech, lavora allo sviluppo di tecnologie rapide e non distruttive per la qualità e tracciabilità degli alimenti. La sua attività di ricerca ha abbracciato differenti linee tematiche nel campo delle tecnologie alimentari, con particolare riferimento alle tecnologie di legumi e cereali, estrazione proteica e studio dei processi tecnologici per lo sviluppo di ingredienti e alimenti innovativi. Nello specifico, si è occupato dell'ottimizzazione del processo di frazionamento a secco per l'ottenimento di ingredienti proteici e amidacei da legumi e cereali; studio dei processi di estrusione-cottura ad alta e bassa umidità per la produzione di testurizzati proteici e meat analogues; recupero e valorizzazione di sottoprodotti delle filiere produttive di legumi e cereali mediante frazionamento a secco; recupero e valorizzazione di sottoprodotti della filiera mandorlicola; studio e ottimizzazione delle formulazioni alimentari mediante approcci di Design of Experiments.

Nel 2023 ottiene l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI. Inoltre, gli viene conferito il premio per giovani ricercatori SISTAI (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari).

Nel 2023 ottiene il finanziamento nell'ambito del Bando di Ateneo ERC Seeds UniBa per Giovani Ricercatori con una proposta progettuale intitolata *“Developing a sustainable, safe and advanced European plant-based supply chain exploiting the European grains and legumes biodiversity”* 2023-UNBACLE-0243473.