

ISTRUZIONE E FORMAZIONE*25/02/2022*

DOTTORATO DI RICERCA IN SCIENZE DEL SUOLO E DEGLI ALIMENTI (XXXIV ciclo) – Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia. Titolo della Tesi: **New pulses-based ingredients obtained by dry fractionation to improve the nutritional and technological quality of food.** Tutor Prof. Carmine Summo, prof. Antonella Pasqualone, Co-tutor: Dr. Giacomo Squeo.

20/10/2015

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CON VOTI 110/110 E LODE – Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia.

08/02/2014

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CON VOTI 108/110 – Università degli Studi di Bari -Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia.

ATTIVITÀ DI RICERCA ACCADEMICA*20/02/2023 – 20/02/2026 (36 mesi)*

RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO legg. 240/2010 art. 24, comma 3, lettera a – Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Via Amendola 165/A, Bari, Italia. Settore scientifico disciplinare AGR/15, nell'ambito del Centro Nazionale AGRITECH (PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) – MISSIONE 4 COMPONENTE 2, INVESTIMENTO 1.4 – D.D. 1032 17/06/2022, CN00000022).

19/11/2021 – 20/02/2023 (15 mesi)

ASSEGNIISTA DI RICERCA D.R. 1994 PR. 07.191 “Sperimentazione e setup di protocolli tecnologici per la produzione di alimenti innovativi a base di latte di mandorla e loro caratterizzazione” – Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Via Amendola 165/A, Bari, Italia. Tutor accademico: Prof. Carmine Summo.

10/07//2017 – 12/08/2018 (13 mesi)

CONTRATTO DI LAVORO AUTONOMO DI NATURA COORDINATA E CONTINUATIVA - Messa a punto e la esecuzione di analisi chimiche su campioni vegetali, per la determinazione delle caratteristiche funzionali e tecnologiche di campioni di legumi, farine di legumi – Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia. Responsabile scientifico prof. Carmine Summo.

30/11/2016 – 28/04/2017 (5 mesi)

INCARICO PROFESSIONALE PER L’AFFIDAMENTO DI UN SERVIZIO DI CARATTERIZZAZIONE BIOCHIMICA DI GERMOPLASMA FRUTTICOLO – Analisi e identificazione del profilo in acidi grassi di germoplasma autoctono di mandorlo – Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia. Responsabili Scientifici Prof. Carmine Summo e Dr. Marino Palasciano.

Dal novembre 2016 Davide De Angelis svolge attività di ricerca in modo continuativo su tematiche inerenti al gruppo scientifico-disciplinare 07/AGRI-07 Scienze e tecnologie alimentari. È autore di 37 pubblicazioni censite SCOPUS/ISI, (h-index 15, citazioni 645. Dati aggiornati a Settembre 2024). Di rilevanza nelle sue attività di ricerca sono gli studi relativi alle tecnologie di legumi e cereali, con particolare riferimento ai processi di macinazione e frazionamento a secco per l’ottenimento di ingredienti proteici e amidacei. La tecnologia di frazionamento a secco consente di ottenere ingredienti esclusivamente mediante processi fisici, senza alcun impiego di acqua o sostanze chimiche, come invece avviene per l’ottenimento degli isolati proteici comunemente utilizzati, con conseguenti benefici per l’impatto ambientale delle produzioni alimentari. Inoltre, si occupa di sviluppo di nuovi prodotti alimentari a partire da matrici vegetali, con particolare riferimento all’utilizzo di proteine vegetali per il design e sviluppo di alimenti innovativi come proteine testurizzate mediante estrusione-cottura e meat analogues. Da febbraio 2023 è ricercatore a tempo determinato nell’ambito del Centro Nazionale AGRITECH (PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) – MISSIONE 4 COMPONENTE 2, INVESTIMENTO 1.4 – D.D. 1032 17/06/2022, CN00000022) dove lavora allo sviluppo di tecnologie per la qualità, tracciabilità e autenticità degli alimenti.

COMPONENTE IN PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI*2023-in corso*

Centro Nazionale Agritech, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU (PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) – MISSIONE 4 COMPONENTE 2, INVESTIMENTO 1.4 - D.D. 1032 17/06/2022, CN00000022). - Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia.

2021-2024

“Almond Management Innovations (Approcci per una Mandorlicoltura biologica Innovativa) AMI - CUP B99J20000110009 supportato da P.S.R. PUGLIA 2014-2020 - Misura 16 - Cooperazione - Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti pratiche processi e tecnologie” - Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia.

2017-2020

Legume Genetic Resources As A Tool For The Development Of Innovative Food Technological System - LEGERETE" Finanziato attraverso la “Thought for Food Initiative - Transdisciplinary research towards more sustainable food systems” - Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia.

2017-2018

Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche" PROINNOBIT - FORMAZIONE – PON02_00657_00186_3417037/F1, Finanziato dal MIUR - Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia.

2016-2017

Progetti Integrati per la Biodiversità "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese" Re.Ge.Fru.P. (P.S.R. Puglia 2014-2020 - Misura 10.2.1 - Trascinamento della Mis. 214 Az. 4 sub az. a) del P.S.R. Puglia 2007 -2013) - Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia.

ATTIVITÀ DI RICERCA SVOLTA PRESSO ENTI INTERNAZIONALI

05/09/2022 – 9/12/2022 (3 mesi)

VISITING RESEARCHER - Attività di ricerca svolta presso “Karlsruhe Institute of Technology – Institute of Process Engineering in Life Science – Chair of Food Process Engineering” (Karlsruhe, Germania). Le attività hanno riguardato lo studio delle proprietà reologiche e delle applicazioni tecnologiche di ingredienti di origine vegetale, sotto la supervisione della Prof. Dr.-Ing Heike P. Karbstein.

01/10/2019 – 30/11/2019 (2 mesi)

VISITING PhD STUDENT – Attività di ricerca nell’ambito della Tesi di Dottorato svolta presso il “Center of Food and Fermentation Technologies” (Tallinn, Estonia). Le attività hanno riguardato lo studio del processo di estrusione cottura di proteine di origine vegetale, sotto la supervisione del Dr. Martti Tamm.

COLLABORAZIONE CON GRUPPI DI RICERCA DI ENTI INTERNAZIONALI

Davide De Angelis svolge attività di collaborazione, inerenti alle tematiche del settore concorsuale AGRI-07/A (Scienze e Tecnologie Alimentari), con diversi gruppi di ricerca appartenenti a enti internazionali, come attestato dalle pubblicazioni di seguito riportate:

1) Collaborazione con il prof. Atze Jan van der Goot del Laboratory of Food Process Engineering, Wageningen University (Paesi Bassi) per uno studio riguardante i processi tecnologici per la strutturazione proteica nei meat analogues. La collaborazione ha portato alla pubblicazione di un articolo su una rivista internazionale indicizzata in SCOPUS, dove Davide De Angelis è l'autore corrispondente.

- **De Angelis, D.,** van der Goot, A. J., Pasqualone, A., & Summo, C. (2024). Advancements in texturization processes for the development of plant-based meat analogues: a review. *Current Opinion in Food Science*, 101192. DOI: 10.1016/j.cofs.2024.101192

2) Collaborazione col la Prof Dr.-Ing Heike P. Karbstein dell’Institute of Process Engineering in Life Science – Chair of Food Process Engineering” (Karlsruhe, Germania) per uno studio sulle proprietà reologiche e l’estrusione ad alta umidità delle proteine frazionate a secco. La collaborazione ha portato alla pubblicazione di un articolo su una rivista internazionale indicizzata in SCOPUS, dove Davide De Angelis è l'autore corrispondente.

- **De Angelis, D.,** Opaluwa, C., Pasqualone, A., Karbstein, H. P., & Summo, C. (2023). Rheological properties of dry-fractionated mung bean protein and structural, textural, and rheological evaluation of meat analogues produced by high-moisture extrusion cooking. *Current Research in Food Science*, 7, 100552. DOI: 10.1016/j.crfs.2023.100552

3) Collaborazione con la Prof. Christina Rossell del Department of Food and Human Nutritional Science, University of Manitoba (Winnipeg, Canada) per uno studio riguardante l’applicazione delle proteine dry-fractionated nei prodotti da forno. La collaborazione ha portato alla pubblicazione di un articolo su una rivista internazionale indicizzata in SCOPUS

- **De Angelis, D.,** Vurro, F., Santamaria, M., Garzon, R., Rosell, C. M., Summo, C., & Pasqualone, A. (2023). Effect of dry-fractionated pea protein on the physicochemical properties and the nutritional features of gluten-free focaccia flat bread. *LWT*, 182, 114873. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.114873

4) Collaborazione con il Dr. Aleksei Kaleda, Dr. Martti Tamm, Dr. Helen Vaikma e Dr. Mari-Liis Tammik del Center of Food and Fermentation Technologies – TFTA (Tallinn, Estonia) per gli studi sul processo di dry fractionation di farine di legumi e sul processo di estrusione-cottura per la produzione di meat analogues. La collaborazione ha portato alla pubblicazione di n.2 articoli su riviste internazionali censite SCOPUS in cui Davide De Angelis è autore corrispondente.

- **De Angelis, D.**, Kaleda, A., Pasqualone, A., Vaikma, H., Squeo, G., Caponio, F., Summo, C. How to balance the yield and protein content of air-classified pulse flour: The influence of the restriction valve (2021) *Chemical Engineering Transactions*, 87, pp. 241-246. DOI: 10.3303/CET2187041
- **De Angelis, D.**, Kaleda, A., Pasqualone, A., Vaikma, H., Tamm, M., Tammik, M.-L., Squeo, G., Summo, C. Physicochemical and sensorial evaluation of meat analogues produced from dry-fractionated pea and oat proteins (2020) *Foods*, 9 (12), art. no. 1754. DOI: 10.3390/foods9121754

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI INTERNAZIONALI IN QUALITÀ DI RELATORE

1. Biosystems Engineering & FoodBalt 2024, 8-10 May 2024, Tartu (Estonia) con una **COMUNICAZIONE ORALE** dal titolo "A review of the food authentication research using class-modelling approaches".
2. "ILS4 – Fourth International Legume Society Conference 2023" con una **COMUNICAZIONE ORALE** dal titolo "Dry Fractionation as a tool to sustainably innovate the legume value chain and support the valorization of marginal areas". 19-22 September 2023, Granada (Spain).
3. "36th EFFoST International Conference 2022 - Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future" con una **COMUNICAZIONE ORALE** dal titolo "Comparing the techno-functional properties of plant-based proteins obtained by dry fractionation and wet extraction". 7-9 Novembre 2022, Dublino (Irlanda).
4. "EFF2021 the 3rd International Conference on Engineering Future Food" con una **COMUNICAZIONE ORALE** dal titolo "How to balance the yield and protein content of air-classified pulse flour: the influence of the restriction valve" 23-26 Maggio 2021 (Evento online).

ATTIVITÀ DI TRASFERIMENTO SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E CULTURALE E DI TRASFORMAZIONE PRODUTTIVA DELLE CONOSCENZE (TERZA MISSIONE)

Davide De Angelis è Impegnato nella divulgazione scientifica delle proprie attività di ricerca, con la partecipazione, come relatore, a diverse conferenze e webinar di carattere divulgativo, indirizzate sia a studenti universitari e delle scuole superiori, sia a stakeholder della filiera agroalimentare.

- Relatore all'evento Festa della Mandorla tenutasi il giorno 30 settembre 2023 nel comune di Corato (Ba) con una presentazione orale intitolata "Prodotti Innovativi a Base di Mandorla".
- Relatore per il corso "Ingegneria di processo e di prodotto per alimenti plant-based: norme, tecnologie, confezionamento, shelf life, comunicazione" con una presentazione dal titolo "**Tecnologia degli alimenti plant-based: ingredienti, processi e innovazioni**", organizzato da OM Editoria Formazione Comunicazione, Milano (11 novembre 2022) <https://www.informare.net/formazione/ingegneria-di-processo-e-di-prodotto-per-alimenti-plant-based-norme-comunicazione-ricettazione-shelf-life-confezionamento-2022>
- Relatore per il workshop "Innovazioni biotecnologiche e tecnologiche nel settore delle fonti proteiche plant-based" organizzato da Food Hub srl con una presentazione dal titolo "**Le proteine vegetali: estrazione, proprietà e applicazioni tecnologiche**", Online e on demand 2022 <https://www.foodhubmagazine.com/workshop-innovazioni-nel-settore-delle-fonti-proteiche-plant-based/>
- Relatore per il webinar "**Le potenzialità dei legumi per la produzione di ingredienti e alimenti innovativi**" organizzato da Food Hub srl, Online e on demand 2020 <https://www.foodhubmagazine.com/courses/webinar-le-potenzialita-dei-legumi-per-la-produzione-di-ingredienti-e-alimenti-innovativi/>
- Relatore nell'ambito della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2018, Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Via Amendola 165/A, Bari, Italia, con una presentazione dal titolo "**I legumi: Alimento chiave per una dieta più sana e sostenibile**", 16/10/2018.

GRANTS e PREMI

A partire dal 06/06/2023, Davide De Angelis ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale come professore associato nel sistema universitario italiano, nel bando 2021/2023 (Decreto Ministeriale n. 553/2021 e 589/2021) per il settore concorsuale 07/F1 – Scienze e tecnologie alimentari. (Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari, secondo la classificazione nazionale).

Davide De Angelis ha ottenuto un finanziamento per il progetto intitolato " Developing a sustainable, safe and advanced European plant-based supply chain exploiting the European grains and legumes biodiversity" 2023-UNBACLE-0243473, CUP: H93C23000610001. Il progetto ha una durata di un anno ed è finanziato dall'Università di Bari nell'ambito dell'iniziativa ERC Seeds per giovani ricercatori (Finanziamento totale: 10.000 euro). <https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/disspa/ricerca/progetti/progetti-1/erc-seeds-giovani-ricercatori/eu-plan-t-b>

Davide De Angelis ha vinto il Premio Giovane Ricercatore 2023 assegnato da SISTAI (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari).

I sottoscritto dichiara ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 45, 46 e 75 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità, che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere. Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 30/06/2003 n. 196 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Data

27 settembre 2024

Firma

Davide De Angelis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Davide De Angelis', written in a cursive style.