



## Curriculum Vitae di Casiraghi Ernestina

### Foto



### Titoli

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1980, ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti. Nel 1984 ha usufruito di una borsa di studio presso l'USDA Horticultural and Special Crops Laboratory, Peoria, Illinois, U.S.A.

### Curriculum professionale

Ricercatore all'Università di Milano dal 1989 al 1992; dal 1992 professore associato di Tecnologia dei Processi Alimentari all'Università di Napoli Federico II e dal 1995 all'Università di Milano. Professore ordinario dal 2006 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano.

Ha partecipato a progetti di ricerca italiani ed europei ed è autore di più di 150 pubblicazioni su riviste internazionali, nazionali e atti di convegni.

• Membro del Senato Accademico dell'Università di Milano (2002-2005)

• Componente del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Tecnologia Alimentare

• Componente del Collegio del Dottorato di Ricerca in Innovazione Tecnologica nelle Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

• Presidente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione e del corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana.

### Interessi di ricerca

I principali temi di ricerca sono lo studio dei processi della tecnologia alimentare e lo sviluppo e l'applicazione di metodi per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari, con particolare attenzione allo studio delle proprietà fisiche e alla elaborazione statistica multivariata dei dati. I più recenti interessi di ricerca riguardano l'applicazione della spettroscopia NIR e MIR allo studio della qualità, dei processi e della shelf life degli



alimenti.



### Publicazioni più significative

C. Alamprese, E. Casiraghi, M. Rossi. Modelling of fresh egg pasta characteristics for egg content and albumen to yolk ratio. *Journal of Food Engineering*, 93: 302-307, 2009. (IF=2.081, 20/107 Food Science and Technology).

V. Di Egidio, N. Sinelli, S. Limbo, L. Torri, L. Franzetti, E. Casiraghi. Evaluation of shelf life of fresh-cut pineapple by using FT-NIR and FT-IR spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology* 54: 87-92, 2009. (IF=2.128, 18/107 Food Science and Technology).

S. Limbo, L. Torri, N. Sinelli, L. Franzetti, E. Casiraghi. 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, 2010. (IF=2.183, 17/107 Food Science and Technology).

M. Rossi, E. Casiraghi, L. Primavesi, C. Pompei, A. Hidalgo. Functional properties of pasteurized liquid whole egg products as affected by the hygienic quality of the raw egg. *LWT -Food Science and Technology*, 2009. doi:10.1016/j.lwt.2009.09.008 (IF=1.887, 24/107 Food Science and Technology).

N. Sinelli, L. Cerretani, V. Di Egidio, A. Bendini, E. Casiraghi. 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 Research International*. 43:369-375, 2010. (IF= 2.073, 21/107).