

**CURRICULUM VITAE**  
**Dott.ssa Ambra R. Di Rosa**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome: **Ambra Rita**

Cognome: **Di Rosa**

e-mail: [ambra.dirosa@unime.it](mailto:ambra.dirosa@unime.it)

Nazionalità: **Italiana**

**ATTUALE POSIZIONE LAVORATIVA E REQUISITI POSSEDUTI**

**Dal 31/12/2021:** Ricercatore a Tempo Determinato (RTD) di tipo B, per il SSD AGR/20 (ai sensi dell'art.24 comma 3 lett.B L.240/2010 - DR 999/2018 del 23/05/2018), in servizio presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie, dell'Università degli Studi di Messina

Possesso dell'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di:

- **Professore di I fascia (Ordinario)** Bando D.D. 553/2021 per il SC 07/G1 SCIENZE E TECNOLOGIE ANIMALI per il periodo che va dal 11/12/2023 al 11/12/2034.
- **Professore di II fascia (Associato)** Bando D.D. 2175/2018 per il SC 07/G1 SCIENZE E TECNOLOGIE ANIMALI per il periodo che va dal 09/06/2021 al 09/06/2032.

**ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE E DI RICERCA:**

**Dal 18/11/2019 al 30/12/2021:** Ricercatore a Tempo Determinato di tipo A (art. 24, comma 3, lett. a), legge 240/2010) per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/20- Zoocolture presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli studi di Messina

**Dal 15/01/2019 al 15/05/2019** - Incarico di Coordinatore Scientifico della Sotto Azione 2.3: "Definizione della fingerprint sensoriale della Cozza di Ganzirri e confronto con il prodotto convenzionale attraverso l'utilizzo di piattaforma sensoriale strumentale", nell'ambito del PO FEAMP 2014-2020 Misura 1.26 Innovazione nel settore della pesca Azione 2-Accompagnamento dei mitilicoltori messinesi nell'iter di approvazione della Indicazione Geografica Protetta "Cozza di Ganzirri IGP". (CUP:G46G16000820009) Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina.

**Nel 2018** vince una borsa di Ricerca (D.D. prot. n° 0059508 del 03/08/2018) presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali dell'Università di Messina, nell'ambito del Progetto "AGRIVET \_POFESR\_4.1.2°/A – Centro per l'Innovazione dei sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazioni dell'agroalimentare". Tematica incarico: "Sviluppo e messa a punto di metodiche sperimentali e protocolli di coordinamento dell'attività della piattaforma E-senses, relativamente allo studio sensoriale di mangimi e prodotti di origine animale".

**Dal 2.06.2017 al 2.06.2018** è Assegnista di Ricerca Tipo B (D.R. n° 839 del 18/04/2017) presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina. Progetto "Nuovo sistema per la lunga conservazione a temperatura ambiente di liquidi e granulari alimentari mediante trattamento a radiofrequenza auto modulante", nell'ambito del progetto di Ricerca Industriale DAITEC, finanziato dal MIUR (prot.n.DM47495).

**Nel 2017** – Incarico di Coordinatore Scientifico nell’ambito del progetto finanziato dal Ministro dello Sviluppo Economico SOCRATE “SOLuzioni teCnologiche innovative per la valoRizzAzione degli scarTi dEgli agrumi”. Attività svolta per il Consorzio di Ricerca Filiera Carni nell’ambito della linea progettuale: “Essiccamento con olio esausto in evaporatore tipo “slurry” e specificatamente relative al Task 2.5 : Valutazione del riutilizzo della scorza essiccata come mangime animale.

**Nel 2016** vince una borsa di Ricerca come “Ricercatore Veterinario Senior- RVS” (D.D. n° 18/2016 prot. n. 41693 del 24/06/2016) presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università di Messina, a valere sull’invito dell’Assessorato Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, con Determina del D.D.G. n.11006 del 30/12/2015, nell’ambito dell’Azione A – Assistenza tecnica agli apicoltori e alle Associazioni di apicoltori, sottoazione A 4) Assistenza tecnica aziendale (OCM MIELE). Titolo incarico: “Valorizzazione dei mieli monoflora siciliani tramite caratterizzazione chimica e valutazione della fingerprint sensoriale strumentale”.

**Nel 2015** vince una borsa di Ricerca come “Ricercatore Veterinario Senior- RVS” (D.D. n° 37/2015 del 13/10/2015) presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università di Messina. Titolo incarico: “Valutazione dell’influenza dell’alimentazione con mangimi integrati con sottoprodotti agrumari sulla composizione lipidica e sul profilo colorimetrico di formaggi caciocavallo ragusano, tramite utilizzo di occhio elettronico” nell’ambito del progetto PON02\_\_00451\_3362376 BIO4BIO “Valorizzazione biomolecolare ed energetica di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico”. Università degli Studi di Messina

**Dal 2.05.2014 al 2.07.2015:** è Assegnista di Ricerca Tipo B (D.R. n° 547 del 12/03/2014) presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università di Messina. Progetto “Valorizzazione biomolecolare di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico”, nell’ambito del progetto BIO4BIO – PON Ricerca e Competitività 2007-2013 PON02\_\_00451\_3362376.

#### **Nel 2015**

- Incarico per lo svolgimento di “Supervisione e valutazione sensoriale di carne bovina proveniente da animali alimentati con mangimi integrati con sansa di olive tramite occhio elettronico” nell’ambito del PON02\_\_00451\_3362376 BIO4BIO “Valorizzazione biomolecolare ed energetica di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico”. Consorzio di Ricerca Filiera Carni. Messina.
- Incarico per lo svolgimento di attività come “Coordinatore delle attività di ricerca” nell’ambito del PON Smart Cities and Communities - ASSE II: sostegno all’innovazione (PON04a2\_F) BE & SAVE “Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti Biologici della produzione a scopi Energetici, la riduzione degli Sprechi Alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano-” Consorzio di Ricerca Filiera Carni. Messina

**Nel 2011** - Esperto Tecnico incaricato dal Gruppo di Controllo e Certificazione del CoRFilCarni per la valutazione del disciplinare di prodotto riguardante “la produzione del coniglio a marchio - OMEGA 3 - MEDITERRANEAN QUALITY RABBITS”.

**Dal 2.11.2009 al 30.10.2013:** è Assegnista di Ricerca (D.R. N° 4556 del 18/11/2008) presso il Dip. ex-MOBIFIPA della facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università di Messina. Progetto “Salvaguardia del suino Nero Siciliano e difesa della biodiversità zootecnica attraverso tecniche di allevamento eco-compatibili e valorizzazione delle produzioni”.

**Dal 14/04/2009 al 13/07/2009:** Incarico per attività di ricerca per la realizzazione del progetto: Caratterizzazione Morfo-funzionale di Cavallo Indigeno Siciliano. Finanziato dall’Assessorato

Agricoltura e Foresta della Regione Sicilia cap.147311 E.F. 2008. Responsabile Scientifico: Prof. Alessandro Zumbo

**Dal 2008 al 2011** - Attività peritali a supporto di CTU incaricato in corso di procedimento giudiziario a carico di aziende zootecniche e di trasformazione agrumaria

## FORMAZIONE E TITOLI

**Nel 2004** si laurea a Messina in Medicina Veterinaria (Vecchio Ordinamento - Orientamento Zootecnico).  
Votazione conseguita: 108/110.

**Nel 2004** si abilita all'esercizio della professione medico veterinaria e si iscrive all'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Trapani.

**Il 5/05/2008** acquisisce il titolo di Dottore di ricerca in "Produzione e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale" (XX ciclo - sede amministrativa: Università degli Studi di Sassari; sede consorziata Università degli Studi di Messina), svolto presso la Sezione di Zootecnica e Nutrizione Animale, ex Dip. MOBIFIPA della Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina. Titolo della tesi: "Il comparto ovi-caprino nel meridione d'Italia: produzione, qualità e benessere". Relatore: Prof. Alessandro Zumbo.

**Dal 2008 al 2015** viene nominata "Cultore della materia" per il SSD AGR/19

**Nel 2008** Master universitario di II livello in "Food Quality and Environmental Operations management-FQEOM – Dipartimento RIAM, Facoltà di Economia, Università di Messina. Project work dal titolo: "La gestione della sicurezza alimentare. Caso aziendale: Pectine Industria S.p.A". (1500 ore-60 CFU)  
Votazione conseguita: 100/100.

**Nel 2008** acquisisce il titolo di Valutatore (auditor) di Sistemi Qualità (corso qualificato CEPAS iscritto al N°41 del Registro dei corsi qualificati CEPAS).

**Nel 2011** si reca presso il Dipartimento di Scienza e Tecnologia degli Alimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria di Cáceres (Extremadura- Spagna) (giugno-settembre), per collaborare con il gruppo di ricerca TRADINNOVAL (Tradición e Innovación agroalimentarias), sotto la guida del Prof. Ramón Cava Lopez.

**Nel 2013** si reca a Zaragoza (15- 20 aprile) presso l'International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM) perchè selezionata per partecipare all' Advanced Course "Environmental Assessment Of Livestock Production Systems" organizzato dal CIHEAM insieme al Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMZ), European Union FP7 RedNEx Project (Innovative and practical management approaches to reduce nitrogen excretion by ruminants) e European Federation of Animal Science (EAAP), con la collaborazione del National Institute for Agricultural and Food Research and Technology (INIA) e del Agrifood Research and Technology Centre of Aragon (CITA).

**Nel 2014** viene selezionata per partecipare alla "RuminOmics Summer School" –Piacenza – Università Cattolica del Sacro Cuore, nell'ambito di "RuminOmics" –FP7 financed project

**Nel 2015** acquisisce il titolo di "Esperto in Progetti Europei di Ricerca e Innovazione Tecnologica" – CEERNT (Centre Européen d'Etude et de Recherche et Nouvelles Technologies) – Roma 23-24 marzo- Eqf 7

**Nel 2016** acquisisce il titolo di "Esperto in Assistenza Tecnica agli Apicoltori, Qualità, Sicurezza e Controlli sul Miele". Corso di aggiornamento e Formazione (durata: 40 ore). Università di Messina

**Nel 2021** partecipa alla Summer School “Insects as Feed and Food” – Dipartimento di Scienze Veterinarie – Università di Pisa (3 ECTS)

## **PARTECIPAZIONE A SEMINARI, CORSI E WORKSHOP**

**22/05/2001** - Seminario su “Allevamento, plein-air, del suino nero dei Nebrodi : valorizzazione delle produzioni e difesa delle risorse genetiche in un sistema eco-compatibile con le aree protette “ . Messina.

**7/02/2006** - Seminario di “Alimentazione del cane e del gatto “. Università di Messina

**Dal 6/10/2006 al 3/11/2006** - Corso di miglioramento genetico dal titolo “How to breed livestock in Sicily “ all’interno del progetto “GoMilkSicily”, presso il Dip. SENFiMiZo, Facoltà di Agraria, Università di Palermo.

**Dal 20/04/2007 al 11/06/2007** - Corso di miglioramento genetico dal titolo “Principles of breeding schemes design“, all’interno del progetto “GoMilkSicily”, presso il Dip. SENFiMiZo, Facoltà di Agraria, Università di Palermo.

**Dal 4/05/2007 al 18/07/2007** - Corso di miglioramento genetico dal titolo “Introduzione alla genetica quantitativa“, all’interno del progetto “GoMilkSicily”, presso il Dip. SENFiMiZo, Facoltà di Agraria, Università di Palermo.

**Dal 12/11/2007 al 16/11/2007** - Corso ASPA (Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali) dal titolo: “Metodi molecolari applicati all’animal breeding“, presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

**28/01/2010** - Seminario di base per l’utilizzo di “Mathematica”, software per il calcolo tecnico-scientifico, modellazione, simulazione, visualizzazione, sviluppo e diffusione di applicazioni matematiche, dal titolo: “MATHEMATICA: uno strumento per la ricerca e la didattica“. Dipartimento di Matematica, Facoltà di Scienze MM.FF.NN, Università di Messina.

**22/09/2011** - Seminario dal titolo “tecniche cromatografiche ad Altissima efficienza e interfacciamento con La spettrometria di massa: Esempi applicativi“, organizzato da LS Analytica in collaborazione con la Divisione di Spettrometria di Massa e la divisione di Chimica del Proteoma e di Chimica Analitica della Società di Chimica Italiana. Dipartimento di Scienze Chimiche, Università di Catania.

**28/03/2012** - Seminario dal titolo “Nuove Soluzioni per l’Analisi Ambientale ed Alimentare“, organizzato da Waters Educational Service. Università di Messina.

**17/05/2012** - Seminario dal titolo “Soluzioni Thermo Scientific per la biologia cellulare e la biologia molecolare“, organizzato da Thermo Fisher Scientific. Università di Messina.

**29/05/2012** - Seminario dal titolo “Il Life Cycle Assesment: aspetti metodologici ed applicazioni al settore agroalimentare e zootecnico“, organizzato nell’ambito del Dottorato in Produzioni e Tecnologie Alimentari e dal Master Agris Mundus della Facoltà di Agraria di Catania. Università di Catania.

**9/11/2012** - Seminario dal titolo “Biotecnologie innovative applicate al miglioramento genetico nel campo delle produzioni animali”, organizzato dal Dottorato in Sanità Pubblica, Igiene Veterinaria e delle Produzioni Animali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina. Università di Messina.

**29/04/2014** - Webinar Conference – “Last application in Food Business using ENose, ETongue and EEye”. Toulouse, France.

**25/02/2015** - Technical Webinar Conference – “FROM FARM TO FORK : How to Ensure Fast & Simple DAIRY PRODUCTS QUALITY & SAFETY - Aroma, Flavors, taste and visual palatability analysis with E-Nose, E-Tongue and E Eye Instrumentation”. Dr. Jean-Christophe Mifsud, Alpha MOS, Toulouse, France.

**26/02/2015** - Technical Webinar Conference – “CLEANING IN PLACE & CROSS CONTAMINATION MONITORING With E NOSE”. Dr. Jean-Christophe Mifsud, Alpha MOS, Toulouse, France.

**29/04/2016** - Corso: “Innovazione & Competizione” – Technology Transfer Office - Università di Messina.

**23/06/2016** - Technical Webinar – “Beverage application using Enose & Etongue, Batch to Batch, Shelf life, CIP”. Dr. Sylvain Morel, Alpha MOS, Toulouse, France.

**27/06/2016** - Corso: “Piano anticorruzione, programma per la trasparenza e l’integrità e nuovi obblighi di condotta dei dipendenti pubblici”. (durata: 7 ore) Dott. Sabino Fiorella, Mediaconsult. Messina.

**28 e 29/09/2017 – 5 e 6/10/2017** - Corso: “Le scienze sensoriali: metodi e applicazioni per il product development” (durata 40 ore). Società Italiana di Scienze Sensoriali – CAST Alimenti. Brescia.

**12/04/2018** - Technical Webinar – “Aroma screening for rapid quality control using fast GC smell analyzer”. Dr. Perrine Desforges, Alpha MOS, Toulouse, France.

**5/07/2018** - Technical Webinar – “Aroma screening for rapid quality control using fast GC smell analyzer on pet-food applications”. Dr. Perrine Desforges, Alpha MOS, Toulouse, France.

## **ATTIVITÀ DIDATTICA ACCADEMICA**

### **AA.AA. 2004-2005 /2005-2006 /2006-2007**

- Esercitatore di supporto alle attività didattiche in AGR 17, AGR 18, AGR 19, AGR 20 - Facoltà di Medicina Veterinaria, Messina. Specificatamente, svolge il suddetto incarico previa:
  - Attività didattica nella scuola di specializzazione in “Ispezione degli alimenti di origine animale (a.a. 2004-2005)
  - Attività didattica nella scuola di specializzazione in “Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche “in qualità di esercitatrice. Bivona – S. Stefano Quisquina (a.a. 2005-2006)
  - Attività didattica nella scuola di specializzazione in “Clinica bovina “in qualità di esercitatrice. Caltanissetta (a.a. 2006-2007)
  - Attività didattica nella scuola di specializzazione in “Fisiopatologia della riproduzione” in qualità di esercitatrice. Vibo Valentini (a.a. 2004-2005 / 2005-2006 / 2006-2007)

### **A.A. 2008-2009**

- Professore a contratto per la disciplina: “Zoocolture”. AGR/20. Corso di laurea in “Tecnologie, igiene e sanità degli allevamenti estensivi ecocompatibili”- Classe 40. Facoltà di Medicina Veterinaria- Università degli Studi di Messina.

#### **AA.AA. 2008-2009 / 2009-2010**

- Professore a contratto per la disciplina: “Zoocolture: tecnologia d’allevamento e qualità delle produzioni”. AGR/20. Corso di laurea in “Produzione, Igiene e Sanità Animale” - 79/S. Facoltà di Medicina Veterinaria- Università degli Studi di Messina.
- Professore a contratto per la disciplina: “Zoocolture”. AGR/20. Corso di laurea in “Medicina Veterinaria” - 47/S - Facoltà di Medicina Veterinaria- Università degli Studi di Messina.

#### **AA.AA. 2010-2011 / 2011-2012 / 2012-2013 / 2013-2014 / 2014-2015**

- Professore a contratto per la disciplina: “Zoocolture”. AGR/20 (3 CFU – 42 ore). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Facoltà di Medicina Veterinaria- Università degli Studi di Messina.

#### **A.A. 2015-2016**

- Professore a contratto per il modulo “Zoocolture” dell’insegnamento Zootecnia e tecnologie d’allevamento. AGR/20 (3 CFU – 42 ore). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie- Università degli Studi di Messina.
- Professore a contratto per l’insegnamento di “Zootecnica Generale e Miglioramento Genetico”. AGR/17 (6 CFU – 48 ore). Corso di Laurea in Scienze gastronomiche (L-26). Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali - Università degli Studi di Messina.
- Professore a contratto per il modulo di “Miglioramento Genetico delle specie animali” dell’insegnamento Genetica generale e applicata. AGR/17 (3 CFU – 24 ore). Corso di Laurea in Biotecnologie (L-2). Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali - Università degli Studi di Messina.

#### **A.A. 2016-2017**

- Professore a contratto per il modulo “Zoocolture” dell’insegnamento Zootecnia e tecnologie d’allevamento. AGR/20 (3 CFU – 42 ore). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie- Università degli Studi di Messina.

#### **A.A. 2017-2018**

- Professore a contratto per la disciplina: “Zoocolture”. AGR/20 (3 CFU – 42 ore). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Professore a contratto per la disciplina: “Zoocolture”. AGR/20 (6 CFU). CdS in “Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali” (L-38). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina

#### **A.A. 2018-2019**

- Professore a contratto per l’insegnamento di: “Zoocolture”. AGR/20 (3 CFU – 42 ore). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina

- Professore a contratto per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20. CdS in "Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali" (L-38). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Professore a contratto per l'insegnamento di "Zootecnica Generale e Miglioramento Genetico". AGR/17 (6 CFU – 48 ore). Corso di Laurea in Scienze gastronomiche (L-26). Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali - Università degli Studi di Messina.

#### **A.A. 2019-2020**

- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (3 CFU). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (6 CFU).. CdS in "Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali" (L-38). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina

#### **A.A. 2020-2021**

- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (3 CFU). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (6 CFU). CdS in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali (L-38). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di "Sistemi produttivi e di filiera per le zoocolture". AGR/20 (6 CFU). Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina.
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Tecniche mangimistiche e Nutrizione organismi acquatici"(1 CFU). Scuola di Specializzazione in "Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati". I anno. Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina

#### **A.A. 2021-2022**

- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (3 CFU). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (6 CFU). CdS in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali (L-38). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di "Sistemi produttivi e di filiera per le zoocolture". AGR/20 (6 CFU). Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina.
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Nutrizione ed alimentazione degli organismi acquatici ed impatto ambientale" (3 CFU). Scuola di Specializzazione in "Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati". Il anno. Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina

#### **A.A. 2022-2023**

- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (3 CFU). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (6 CFU). CdS in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali (L-38). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Sistemi produttivi e di filiera per le zoocolture". AGR/20 (6 CFU). Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina.

#### **A.A. 2023-2024**

- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (3 CFU). Classe di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Zoocolture". AGR/20 (6 CFU). CdS in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali (L-38). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
- Incarico di docenza per l'insegnamento di: "Sistemi produttivi e di filiera per le zoocolture". AGR/20 (6 CFU). Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86). Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina.

### **ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SUPPORTO**

#### **2010**

- Docente esperto per la disciplina Zoocolture (AGR/20) nell'ambito del Corso "Tecnico superiore delle produzioni animali", Codice Progetto: PF.IFTS-2008-ME-02 – Istituto Capofila: Istituto Superiore "G. Minutoli" – Messina.

#### **2012**

- Docente esperto per l'unità formativa "Caratteristiche nutrizionali e dietetiche degli alimenti di origine animale", nell'ambito del corso: "Tecnico per il controllo, la valorizzazione ed il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari ed agro-industriali" organizzato dalla fondazione ITS "ALBATROS", Istituto Tecnico Superiore "Nuove Tecnologie per il Made in Italy", Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari. Messina

#### **2013**

- Docente esperto per l'unità formativa "Le principali filiere agroalimentari", nell'ambito del corso: "Tecnico per il controllo, la valorizzazione ed il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari ed agro-industriali" organizzato dalla fondazione ITS "ALBATROS", Istituto Tecnico Superiore "Nuove Tecnologie per il Made in Italy", Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari. Messina

#### **2014**

- Docente per il modulo "Sistemi di gestione della filiera animale", nell'ambito del Progetto PAN Lab – Progetto di potenziamento strutturale PONa3\_00166/F1 – Obiettivo 3 – Ricercatore esperto in

sistemi innovativi per la gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti di origine animale. - Università degli Studi di Messina

- Docente per l'insegnamento "Educazione alimentare e comunicazione degli effetti dell'alimentazione con prodotti di origine animale sulla salute dell'uomo", nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONA3\_00166/F1 - Obiettivo 3 – Ricercatore esperto in sistemi innovativi per la gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti di origine animale". - Università degli Studi di Messina
- Docente per l'insegnamento "Strategie di produzione", nell'ambito del Progetto "BIO4BIO - Valorizzazione biomolecolare ed energetica di biomasse, innovazione della filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche" PON02\_00451\_3362376/F1 - Obiettivo 1 – "Tecnico laureato per la filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche". - Università degli Studi di Messina
- Docente per l'insegnamento "La Ricerca Industriale", nell'ambito del Progetto "BIO4BIO - Valorizzazione biomolecolare ed energetica di biomasse, innovazione della filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche" PON02\_00451\_3362376/F1 - Obiettivo 1 – "Tecnico laureato per la filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche". - Università degli Studi di Messina
- Attività didattica integrativa di laboratorio mirata all'impiego di tecniche di analisi sensoriale per la valutazione qualitativa e la caratterizzazione di alimenti e mangimi, mediante l'impiego di strumentazioni innovative quali naso, lingua e occhio elettronici. Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONA3\_00166/F1 - Obiettivo 3 – Ricercatore esperto in sistemi innovativi per la gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti di origine animale". - Università degli Studi di Messina

## **2015**

- Docente per l'insegnamento "Impiego funzionale degli scarti di lavorazione di imprese agroalimentari nel settore mangimistico" -AGR/18-, nell'ambito del Progetto "ABSIDE - PON04\_a2\_F – Percorso formativo 1 – "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano". - Università degli Studi di Messina
- Docente per l'insegnamento "Caratterizzazione nutrizionale dei sottoprodotti delle industrie agroalimentari per l'alimentazione animale" -AGR/18-, nell'ambito del Progetto "ABSIDE - PON04\_a2\_F – Percorso formativo 1 – "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano". - Università degli Studi di Messina
- Tutor universitario nell'ambito del progetto "BIO4BIO Valorizzazione Biomolecolare ed Energetica di biomasse, innovazione della filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche PON02\_00451\_3362376/F1 – Obiettivo Formativo 1: Tecnico laureato per la filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche. Il tutoraggio ha riguardato la valutazione delle performance zootecniche per le diverse specie animali coinvolte nel progetto, ai fini di una successiva caratterizzazione qualitativa, analitica e sensoriale dei prodotti di origine animale ottenuti alla fine delle prove sperimentali legate al progetto di ricerca. - Università degli Studi di Messina

## **PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI RICERCA CARATTERIZZATI DA COLLABORAZIONI A LIVELLO NAZIONALE O INTERNAZIONALE:**

**2005** – Partecipazione al Progetto di Ricerca di Ateneo (PRA) "Tipizzazione e tracciabilità dei prodotti freschi e stagionati di suino Nero Siciliano allevati in plein air e allo stato brado". Responsabile Scientifico: Prof. Alessandro Zumbo

**Dal 2005 al 2007** – Partecipazione al Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) “Influenza della diversa tipologia di finissaggio sulla tracciabilità e la tipizzazione dei prodotti freschi e stagionati di suino “Nero Siciliano”. Responsabile Scientifico: Prof. Alessandro Zumbo

**2006** - Partecipazione al Progetto di Ricerca di Ateneo (PRA) “Influenza dell’effetto climatico sulle caratteristiche quanti-qualitative del latte di capre allevate nel meridione d’Italia”. Responsabile Scientifico: Prof. Alessandro Zumbo

**Dal 2008 al 2010**- Partecipazione al Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) “Caratterizzazione e tracciabilità di carne e trasformati di suino Nero Siciliano sottoposto a differenti piani alimentari”. Responsabile Scientifico: Prof. Vincenzo Chiofalo

**2009** – Partecipazione al progetto: “Caratterizzazione Morfo-funzionale di Cavallo Indigeno Siciliano”. Finanziato dall’Assessorato Agricoltura e Foresta della Regione Sicilia cap.147311 E.F. 2008. Responsabile Scientifico: Prof. Alessandro Zumbo

**Dal 2014** la candidata partecipa alle attività di ricerca con collaborazioni nazionali sull’utilizzo dei sottoprodotti e degli scarti alimentari in alimentazione animale e del loro ruolo per il miglioramento della qualità dei prodotti derivati. Ha partecipato ai seguenti progetti:

**Dal 2014 al 2015**– PON Ricerca e competitività (PON02\_\_00451\_3362376) BIO4BIO “Valorizzazione biomolecolare ed energetica di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico”. Responsabile Scientifico OR1: Prof. Vincenzo Chiofalo. Responsabile Scientifico Progetto: Ing. Luciano Falqui. (Incarichi ricevuti: Borsista di ricerca – Università di Messina / assegnista di ricerca – Università di Messina)

**2015** PON Smart Cities and Communities - ASSE II: sostegno all’innovazione (PON04a2\_F) BE & SAVE “Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti Biologici della produzione a scopi Energetici, la riduzione degli Sprechi Alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano -”. Responsabile Scientifico Progetto: Prof. Maurizio Brocato. (Incarico ricevuto: Coordinatore Scientifico attività progettuali del Consorzio di Ricerca Filiera Carni).

**2015** Progetto finanziato del Ministro dello Sviluppo Economico SOCRATE “Soluzioni tecnologiche innovative per la valorizzazione degli scarti degli agrumi”. Responsabile Scientifico Progetto: Dott. Paolo Rapisarda. Attività svolta per il Consorzio di Ricerca Filiera Carni nell’ambito della linea progettuale: “Essiccamento con olio esausto in evaporatore tipo “slurry” e specificatamente relative al Task 2.5 : Valutazione del riutilizzo della scorza essiccata come mangime animale. (Incarico ricevuto: Coordinatore scientifico attività progettuali del Consorzio di Ricerca Filiera Carni).

Ha collaborato con il Consorzio di Ricerca Filiera Carni, con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzione Animale dell’Università degli Studi Federico II di Napoli, con il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali dell’Università degli Studi di Messina, con il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università degli Studi di Messina, con il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università degli Studi di Catania. Da tale collaborazione sono scaturite le seguenti pubblicazioni:

- Di Rosa A. R., Leone F., Chiofalo V. (2018) – Colour and odour changes during storage of Pecorino cheese as affected by inclusion of citrus byproducts in sheeps diet: evaluation through artificial senses and data fusion analysis. XXIII SIPAOC Congress, p. 131. ISBN 978-88-909777-2-5

- Liotta L., Zumbo A., Di Rosa A.R., D'angelo G., Magazzù G., Chiofalo V. (2018) - Effect of the inclusion of citrus by-products in the diet of dairy sheep on cheeses characteristics. XXIII SIPAOC Congress, p. 135. ISBN 978-88-909777-2-5
- Liotta L., Randazzo C.L., Russo N., Zumbo A., Di Rosa A.R., Caggia C., Chiofalo V. (2019) Effect of molasses and dried orange pulp as sheep dietary supplementation on physico-chemical, microbiological and fatty acid profile of Comisana ewe's milk and cheese. FRONTIERS IN NUTRITION, section Nutrition and Food Science Technology,6:1. doi: 10.3389/fnut.2019.00001
- Vastolo A., Calabrò S., Liotta L., Musco N., Di Rosa A.R., Cutrignelli M.I., Chiofalo B. (2019) In Vitro Fermentation and Chemical Characteristics of Mediterranean By-Products for Swine Nutrition. ANIMALS. 9 (8):556 <https://doi.org/10.3390/ani9080556>
- Chiofalo, B.; Di Rosa, A.R.; Lo Presti, V.; Chiofalo, V.; Liotta, L. (2020). Effect of Supplementation of Herd Diet with Olive Cake on the Composition Profile of Milk and on the Composition, Quality and Sensory Profile of Cheeses Made Therefrom. . ANIMALS, 10 (6), 977. <https://doi.org/10.3390/ani10060977>
- Chiofalo, V., Liotta, L., Lo Presti, V., Gresta, F., Di Rosa, A. R., & Chiofalo, B. (2020). Effect of Dietary Olive Cake Supplementation on Performance, Carcass Characteristics, and Meat Quality of Beef Cattle. Animals, 10(7), 1176. <https://doi.org/10.3390/ani10071176>

**2016** Progetto Valorizzazione dei mieli monoflora siciliani tramite caratterizzazione chimica e valutazione della fingerprint sensoriale strumentale”, nell’ambito dell’Invito dell’Assessorato Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea (Regione Siciliana) finalizzato al miglioramento della produzione e commercializzazione del miele – campagna 2015/2016 cofinanziato dall'U.E.ai sensi del reg. Ce n. 1234/07. (Incarico ricevuto: Ricercatore Veterinario Senior – Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Messina). Dalla partecipazione al progetto è scaturita la seguente pubblicazione:

- Di Rosa A.R., Leone F., Scattareggia C., Chiofalo V. Botanical origin identification of Sicilian honeys based on artificial senses and multi-sensor data fusion. European Food Research And Technology (2018) vol. 244 (1), p.117-125. <https://doi.org/10.1007/s00217-017-2945-8>

**Dal 2016** La candidata dirige l’attività di ricerca di un gruppo nazionale sulla caratterizzazione e identificazione dei mieli monoflora. Come responsabile del laboratorio E-sense dell’Università degli Studi di Messina, ha diretto le attività del gruppo di ricerca mirate a testare strumentazioni innovative, quali occhio, lingua e naso elettronici per l’implementazione di metodiche rapide volte all’identificazione melissopalnologica e geografica dei mieli. Collabora con: il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare dell’Università degli Studi di Milano, con il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali dell’Università degli Studi di Messina e con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia – Sezione di Catania, confrontando le analisi tradizionali con quelle effettuate per mezzo dei sensi artificiali. Da tali collaborazioni sono scaturite le seguenti pubblicazioni:

- Di Rosa, A.R.; Marino, A.M.F.; Leone, F.; Corpina, G.G.; Giunta, R.P.; Chiofalo, V. (2018) Characterization of Sicilian Honeys Pollen Profiles Using a Commercial E-Tongue and Melissopalynological Analysis for Rapid Screening: A Pilot Study. SENSORS, 18, 4065. doi: 10.3390/s18114065

- Di Rosa, A.R., Leone, F., Cheli, F., Chiofalo, V. (2019). Novel approach for the characterisation of Sicilian honeys based on the correlation of physico-chemical parameters and artificial senses. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE. 18 (1):389-397 doi: 10.1080/1828051X.2018.1530962

**Dal 2016 al 2018** La candidata ha partecipato alle attività di ricerca sull'utilizzo dei former food per l'alimentazione animale e alla determinazione della loro qualità e sicurezza mediante utilizzo dei sensi artificiali confrontando le tecniche tradizionali con quelle innovative. Collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare dell'Università degli Studi di Milano. Da tale collaborazione sono scaturite le seguenti pubblicazioni:

- Tretola, M., Di Rosa, A.R., Tirloni, E., Ottoboni, M., Giromini, C., Leone, F., Bernardi, C.E.M., Dell'Orto, V., Chiofalo, V., Pinotti, L. (2017). Former food products safety: microbiological quality and computer vision evaluation of packaging remnants contaminations. FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS. vol.34, issue 8, p.1427-1435, doi: 10.1080/19440049.2017.1325012
- Tretola, M., Di Rosa, A.R., Ottoboni, M., Caprarulo, V., Giromini, C., Leone, F., Dell'Orto, V., Chiofalo, V., Pinotti, L. (2017). Former food products safety: stereomicroscopy and computer vision for evaluation of packaging remnants contamination. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE. vol.16:sup. 1, p.140-141
- Tretola, M., Ottoboni, M., Di Rosa, A.R., Giromini, C., Fusi, E., Rebucci, R., Leone, F., Dell'Orto, V., Chiofalo, V., Pinotti, L. (2017). Former food products safety evaluation: computer vision as an innovative approach for packaging remnants detection. JOURNAL OF FOOD QUALITY. doi: 10.1155/2017/1064580

**2017** Progetto DAITEC "Nuovo sistema per la lunga conservazione a temperatura ambiente di liquidi e granulari alimentari mediante trattamento a radiofrequenza auto modulante". Progetto di Ricerca Industriale, finanziato dal MIUR (prot.n.DM47495). Soggetto committente: Officine di Cartigliano SpA. (Incarico ricevuto: Assegnista di Ricerca - Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Messina). La candidata ha instaurato rapporti di collaborazione con il settore R&D della Officine di Cartigliano SpA, testando i processi di radiofrequenza per mezzo di impianto pilota e valutando l'effetto della radiofrequenza sui prodotti di origine animale e sulle caratteristiche qualitative del latte per mezzo di sensi artificiali, quali naso, occhio e lingua elettronici. La collaborazione ha dato luogo alle seguenti pubblicazioni:

- Di Rosa, A.R.; Leone, F.; Bressan, F.; Battaglia, G.; Veccia, T.; Chiofalo, V. (2018) Radio Frequency Heating of Milk—Effects on Quality, Safety, and Shelf Life Assessed Using Artificial Senses and Chemometric Tools. ELECTRONICS, 7, 402. <https://doi.org/10.3390/electronics7120402>
- Di Rosa A.R., Leone F., Battaglia G., Veccia T. and Chiofalo V. (2018) Sterilization of raw milk with Radio-Frequency heating technology: quality, safety and shelf life evaluation. 52nd Annual Microwave Power Symposium (IMPI 52) June 26-28, Long Beach, California, USA
- Di Rosa, A.R., Bressan, F., Leone, F., Falqui, L., Chiofalo, V. (2019) Radio frequency heating on food of animal origin – A review. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 245:1787-1797 <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03319-8>

**2018** Progetto “AGRIVET \_POFESR\_4.1.2°/A – Centro per l’Innovazione dei sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazioni dell’agroalimentare. Programma operativo regionale FESR Sicilia 2007-2013 Asse IV “diffusione della ricerca, dell’innovazione e della società dell’informazione”, obiettivo operativo 4.1.2 Linea d’intervento 4.1.2.a “azioni di qualificazione dell’offerta di ricerca e servizi a supporto dell’innovazione e al trasferimento tecnologico” operazioni di tipo a). CUP:G46D15000170009. Responsabile scientifico: Prof. Vincenzo Chiofalo, (Incarico ricevuto: Borsista - Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali, Università di Messina)

**2018** Progetto “AGER - Agroalimentare e ricerca 2” finanziato dalla Fondazione Cariplo in ATS con altre fondazioni bancarie (Fondazioni in rete per la ricerca agroalimentare). Titolo del progetto: “Development of a synergy model aimed to Qualify and Valorize the Natural Historic Cheese of Southern Italy in the Sicilian, Sardinia, Calabria, Basilicata and Campania Regions” Acronimo “Canestrum casei”. Responsabile Scientifico: Prof. Giuseppe Licitra e Prof. Massimo Todaro. (Incarico ricevuto: Responsabile WP 1.2: Determination of Sensorial analysis on the 15 AGER Cheeses Selection). La candidata è stata individuata come Responsabile scientifico del WP che si occupa di creare una *fingerprint* innovativa per tutti e 15 i formaggi storici della selezione AGER, utilizzando la piattaforma strumentale sensoriale artificiale, composta da naso, lingua e occhio elettronici. La candidata collabora attivamente con tutti i gruppi di ricerca coinvolti nel progetto, ovvero: Department of Agricultural, Food and Forestry Science, University of Palermo (UNIPA); Department of Agriculture, Nutrition and Environment, University of Catania (UNICT); The “Magna Graecia” Foundation, University of Catanzaro (UNICZ); School of Agriculture, Forest, Food and Environmental Sciences, University of Basilicata (UNIBAS); Council for Agriculture Research and Agricultural Economy Analysis, Bella center (CREA-ZA); Foundation for the Sustainable development of the Mediterranean (MEDES); Regional Agricultural Research Agency of Sardinia (AGRIS); Neuromarketing Research Centre “Behavior and Brain Lab”, IULM University (IULM). La collaborazione ad oggi ha avuto esito nella presentazione di n.2 poster al 24<sup>nd</sup> Congress of Animal Science and Production Association:

- Margherita Addis- Adriana Di Trana - Ambra Rita Di Rosa - Salvatore Claps - Guido Mangione - Alessio Silvio Dedola - Giuseppe Licitra. (2021) Fatty acid profile, liposoluble vitamins and antioxidant capacity in three historic cheeses of southern Italy: Piacentinu Ennese DOP, Maiorchino and Canestrato di Moliterno IGP. ASPA 2021- Padova, 21-24 settembre 2021.
- Vincenzo Chiofalo, Ambra R. Di Rosa, Margherita Addis, Adriana Di Trana, Antonino Di Grigoli, Salvatore Claps, Giovanni Quaranta, Valeria Maria Morittu, Antonio Pirisi, Massimo Todaro, Giuseppe Licitra. (2021) Nutritional profile of Ager cheese selection. ASPA 2021- Padova, 21-24 settembre 2021.

**2019** PO FEAMP 2014-2020, Misura 1.26 Innovazione nel settore della pesca (CUP:G46G16000820009) Azione 2-Accompagnamento dei mitilicoltori messinesi nell’iter di approvazione della Indicazione Geografica Protetta “Cozza di Ganzirri IGP”. Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina. (Incarico ricevuto: Coordinatore Scientifico della Sotto Azione 2.3: “Definizione della fingerprint sensoriale della Cozza di Ganzirri e confronto con il prodotto convenzionale attraverso l’utilizzo di piattaforma sensoriale strumentale”).

**Dal 2019** La candidata partecipa alle attività di un gruppo di ricerca internazionale sullo sviluppo di nuovi metodi per la valutazione del dolore acuto nel suino e sull’ identificazione e sviluppo di indicatori animal-based per la valutazione del benessere animale. Collabora con il Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano, con la Scuola di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Camerino, con la Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Camerino, con l’Unità di Neonatologia e Terapia Intensiva Neonatale, Fondazione IRCCS Ca’ Granda Ospedale

Maggiore Policlinico, Milano, con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università degli Studi di Milano, con il Dipartimento di ChiBioFarAm, Università degli Studi di Messina, con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università degli Studi di Padova, con il Service de la Consommation et des aires Vétérinaires de l'Etat de Genève (SCAV), Switzerland. La collaborazione, ad oggi, ha dato luogo alle seguenti pubblicazioni:

- Dalla Costa, E., Di Rosa, A.R., Vullo, C., Catone, G., Meligrana, M., Cavallaro, G., Canali, E., Minero, M., Barbieri, S. (2019) Preliminary results of the efficacy of an alternative pain management approach for piglet castration. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE. 18 (1):141-142.
- Vullo, C., Barbieri, S., Catone, G., Graïc, J.M., Magaletti, M., Di Rosa A.R., Motta, A., Tremolada, C., Canali, E. and Dalla Costa, E. (2020) Is the Piglet Grimace Scale (PGS) a Useful Welfare Indicator to Assess Pain after Cryptorchidectomy in Growing Pigs? ANIMALS. 10 (3):412 <https://doi.org/10.3390/ani10030412>

**Dal 2019** Direzione e partecipazione delle attività di un gruppo di ricerca internazionale Unime - Laboratory of Olive Biotechnology, Center of Biotechnology of Borj-Cédria, Hammam-Lif, Tunisia sull'impiego dell'olio di oliva tunisino aromatizzato con piante ed effetti sulla conservazione e sicurezza degli alimenti di origine animale, attraverso l'utilizzo della piattaforma sensoriale strumentale (occhio, naso e lingua elettronici). La collaborazione ad oggi ha avuto esito nella presentazione di n.1 poster al 22<sup>nd</sup> Congress of Animal Science and Production Association e n.1 articolo scientifico su rivista indicizzata:

- Di Rosa, A.R., Giarratana, F., Trabelsi, N., Chiofalo, V. (2019) E-nose, e-tongue and e-eye for sensorial evaluation of anchovy fillets marinated in different flavoured olive oil mixture with anisakicidal activity. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE. 18 (1):194-195
- Trabelsi, N.; Nalbone, L.; Di Rosa, A.R.; Ed-Dra, A.; Nait-Mohamed, S.; Mhamdi, R.; Giuffrida, A.; Giarratana, F. Marinated Anchovies (*Engraulis encrasicolus*) Prepared with Flavored Olive Oils (Chétoui cv.): Anisakicidal Effect, Microbiological and Sensory Evaluation. Sustainability (2021) 13, 5310. <https://doi.org/10.3390/su13095310>

**Dal 19/5/2020** Partecipa alle attività del progetto “Formulazione di diete sperimentali a base di farina di insetto destinate all'alimentazione di specie ittiche di interesse commerciale” Acronimo: FIFA - Feed Insects For Aquaculture – PO FEAM 2014/2020 – Mis. 2.47 Innovazione in acquacoltura - CUP J46C18000570006 - Cod. Progetto 03/INA/17. Ruolo: Responsabile tecnico-scientifico della “Valutazione della qualità organolettica con strumentazione sensoriale artificiale (E-nose, E-tongue, E-eye) di filetti di *Sparus aurata* alimentati con mangimi estrusi prodotti con diversi livelli di inclusione di *Hermetia illucens*”. Collabora attivamente con il gruppo di ricerca dell'Istituto per le Risorse Biologiche e le Biotecnologie Marine (IRBIM) del Consiglio Nazionale delle Ricerche. La collaborazione ad oggi ha avuto esito nella presentazione di n.1 poster e n.1 oral communication al 24<sup>nd</sup> Congress of Animal Science and Production Association, oltre a n.1 articolo su rivista indicizzata:

- Oteri M., Di Rosa A.R., Giarratana F., Di Bella G., Lo Presti V., Chiofalo B. (2021) Feed Insects For Aquaculture. Use of *Hermetia illucens* L. meal for *Sparus aurata* L.: Chemical and microbiological characterization of the diets. Poster. ASPA 2021- Padova, 21-24 settembre 2021.
- Ambra Rita Di Rosa, Marianna Oteri, Vittorio Lo Presti, Biagina Chiofalo. (2021) Feed Insects For Aquaculture. Use of *Hermetia illucens* L. meal for *Sparus aurata* L.: Emerging trends of

advanced sensor-based instruments (E-eye, E-nose, E-tongue) for fish quality. Oral communication. ASPA 2021- Padova, 21-24 settembre 2021.

- Oteri, M.; Di Rosa, A.R.; Lo Presti, V.; Giarratana, F.; Toscano, G.; Chiofalo, B. Black Soldier Fly Larvae Meal as Alternative to Fish Meal for Aquaculture Feed. Sustainability, (2021) 13, 5447 <https://doi.org/10.3390/su13105447>

**Dal 17/6/2020** - La candidata partecipa alle attività del progetto "BIO=C=O. Valorizzazione mangimistica di scarti Biologici della produzione avicola, di cascame termico Industriale e di CO<sub>2</sub> " - Programma MISE PON "Imprese e Competitività" 2014-2020, Fondo crescita Fabbrica Intelligente e Agrifood, D.M. 5 marzo 2018 . Progetto n. F/200078/03/X45 - CUP B41B20000280005. Ruolo: Responsabile scientifico per le attività di progetto relative alle analisi sensoriali artificiali e tecnologiche/reologiche. Collabora per le attività progettuali con l'Università dell'Insubria, Dipartimento di Biotecnologie e Scienze della Vita (Area di ricerca: Biotecnologie agroalimentari ed Acquacoltura). Le attività di ricerca sono volte allo studio di sottoprodotti provenienti dall'allevamento avicolo, quali piume idrolizzate, per l'utilizzo in mangimi destinati all'acquacoltura.

**Dal 2020** - La candidata collabora con il Department of Animal Science, Rasht Branch, Islamic Azad University, Rasht, Iran. L'attività si focalizza sull'utilizzo di estratti naturali nell'alimentazione dei broiler in sostituzione degli antibiotici. La collaborazione ad oggi ha avuto esito nella pubblicazione di n.1 articolo scientifico su rivista indicizzata:

- Shayan Saei, Ambra Rita Di Rosa, Behrouz Rasouli, Alireza Seidavi, Vincenzo Chiofalo, Luigi Liotta & Biagina Chiofalo. Ajwain (*Trachyspermum copticum*) extract in broiler diets: effect on growth performance, carcass components, plasma constituents, immunity and cecum microflora. Italian Journal of Animal Science, (2021) 20:1, 842-849, <https://doi.org/10.1080/1828051X.2021.1926347>

**Dal 15/09/2021** La candidata partecipa alle attività del progetto "Utilizzo di descrittori fenotipici e genomici come strumento di recupero, definizione della originalità genetica e di gestione di ecotipi siciliani d'interesse zootecnico (BIOSAVE)"- PSR Sicilia 2014/2020. misura 10.2b Conservazione delle risorse genetiche animali in agricoltura.(DDS n. 873/2021 del 08.03.2021). Incarico: Responsabile Scientifico OR4 Valutazione delle performance e attitudini produttive. Nello specifico la candidata si occuperà di popolazioni avicole autoctone del territorio siciliano.

## PARTECIPAZIONE COME RELATORE A CONVEGNI DI CARATTERE SCIENTIFICO IN ITALIA O ALL'ESTERO:

- **2006** – Relatore al 8<sup>th</sup> National Meeting "New findings in equine practices" - Campobasso, Italy, 23 giugno. Relazione dal titolo: "Caratterizzazione morfologica del cavallo Puro Sangue Orientale (PSO) allevato in Sicilia". A. Zumbo, C. Amato, A. Di Rosa, B. Portolano. Book of abstract: Pg.35-39
- **2006** – Relatore al 14<sup>th</sup> International Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants – Lugo, Santiago de Compostela, Spain, 12-15 luglio. Relazione dal titolo: "Effect of the season of kidding on quantitative and qualitative traits of "Derivata di Siria" goat's milk". Zumbo A., Di Rosa A.R., Amato C., Maresca L. Book of abstract: Pg.141-146 ISBN 978-84-9750-780-6
- **2009** - Relatore al LXIII Annual Meeting of the Italian Society for Veterinary Science (S.I.S.Vet.) – Udine, Italy, 16-18 settembre. Relazione dal titolo "Morphological traits of "Indigeno Siciliano" Horse: preliminary results". Di Rosa A.R., Scianò S., Greco C., Girenti P., Zumbo A.. Book of abstract: Pg. 439-441.

- **2010** – Relatore al VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute” – Marsala, Italy, 20-24 settembre. Relazione dal titolo: “Caratterizzazione del “lardo salato” di suini Nero Siciliano alimentati con ghianda e orzo”. Di Rosa A.R., Scianò S., Zumbo A.
- **2015** – Relatore al 16<sup>th</sup> ISOEN International Symposium on Olfaction and Electronic Nose – Dijon, France, 28 giugno-1 luglio. Relazione dal titolo: “E-nose for discrimination of cow feeding with olive by products from cheese”. Di Rosa A.R., Liotta L., Velez-Cervera N., Lo Presti V., Chiofalo V.
- **2018** - Relatore - 52nd Annual Microwave Power Symposium (IMPI 52) Long Beach, California, USA. June 26-28. Relazione dal titolo: Sterilization of raw milk with Radio-Frequency heating technology: quality, safety and shelf life evaluation. Di Rosa A.R., Leone F., Battaglia G., Veccia T. and Chiofalo V.
- **2021** - Relatore al 24<sup>th</sup> Congress of the Animal Science and Production Association (ASPA) – Padova, Italia, 21-24 settembre. Relazione dal titolo: “Feed Insects For Aquaculture. Use of *Hermetia illucens* L. meal for *Sparus aurata* L.: Emerging trends of advanced sensor-based instruments (E-eye, E-nose, E-tongue) for fish quality”. Ambra Rita Di Rosa, Marianna Oteri, Vittorio Lo Presti, Biagina Chiofalo

#### RELATORE SU INVITO

- **2013** – Relatore al Convegno Internazionale “NAMASTE Project’s results” - Barcellona Pozzo di Gotto, Italy, 18 luglio. Relazione dal titolo: “Citrus byproducts as functional food in animal nutrition”.
- **2013** – Relatore su invito al Convegno “Valorizzazione dei Sottoprodotti Agrumari. Utilizzo in Alimentazione Zootecnica” organizzato da FMC Corporation Italy in collaborazione con il Consorzio di Ricerca Filiera Carni – Catania, Misterbianco, Centro Congressi Il Gelso Bianco, 2 marzo 2013. Relazione dal titolo: “Utilizzo del pastazzo depectinizzato di limone nell’alimentazione del bovino da carne: produzione e qualità della carne”.
- **2015** – Relatore su invito ad EXPOPET– Catania, Italy, 11 ottobre. Relazione dal titolo: “Alimenti Made in Sicily. Ricerca e Innovazione per il Petfood”.
- **2015** - 21<sup>st</sup> Congress of the Animal Science and Production Association (ASPA) - Milano, June 9-12. Chairperson per la sessione: “Research and development in animal science/processing and technology transfer part 1” Wednesday, June 10 - - Room 111.
- **2016** – Organizzatore e Relatore al workshop “La Ricerca Scientifica e le Tecnologie di Ultima Generazione incontrano l’Apicoltura”. Giornata conclusiva del progetto e del corso di alta formazione per “Esperto in assistenza tecnica agli apicoltori, Qualità, Sicurezza e Controlli sul Miele”. Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie, 15 luglio 2016. Relazione dal titolo: “Valorizzazione dei mieli monoflora siciliani tramite caratterizzazione chimica e valutazione della fingerprint sensoriale strumentale: risultati preliminari”
- **2018** - Relatore su invito al Convegno su “Nutraceutica, alimentazione e salute” – Messina, Italy, 11-12 maggio. Relazione dal titolo: “Nutraceutici in alimentazione animale: dal benessere alla sicurezza alimentare”.
- **2019** - Relatore su invito al Convegno “CANESTRUM CASEI - Dal Meridione d’Italia Attualità e modelli di valorizzazione” – Catania, Italy, 18 gennaio. Relazione dal titolo: “Sensi Artificiali per una fingerprint innovativa dei formaggi storici. Naso, Lingua e Occhio elettronici: L’innovazione per la valorizzazione della tradizione”.
- **2019** – Relatore su invito al Convegno “La gallina Siciliana” – Furci Siculo, Italy, 20 gennaio. Relazione dal titolo: “Sistemi di allevamento delle razze avicole autoctone”.
- **2019** - Relatore su invito al 1 Salone Mediterraneo EcoMed – green expo “L’Economia Circolare: prospettive per un modello di sviluppo per il bacino del Mediterraneo” – Catania, Italy, 12 aprile.

Relazione dal titolo: “Sottoprodotti e scarti agro-industriali: recupero e impiego nella filiera zootecnica”.

- **2019** – Relatore su invito all'incontro "Studenti, Università e Territorio: Interazioni ed Opportunità". Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Ingegneria, 10 ottobre. Relazione dal titolo: “E-sense LAB: Ricerca e Innovazione Tecnologica al servizio del territorio”.
- **2021** - Relatore su invito al Convegno “Progetto CANESTRUM CASEI – Valorizzazione dei formaggi storici del Meridione d’Italia” – Guardia Lombardi (AV), Italy, 24 luglio. Relazione dal titolo: “L’innovazione al servizio della tradizione. I sensi artificiali per un nuovo profilo organolettico del Pecorino Carmasciano”.

## **PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI E ATTIVITA’ DI REFERAGGIO PER RIVISTE INTERNAZIONALI:**

**Membro dell’Editorial board** per le seguenti riviste scientifiche internazionali:

- Journal of Nutrition, Food and Lipid Science (Journal DOI :<https://doi.org/10.33513/NFLS>)
- Foods (<https://oa.enpress-publisher.com/index.php/FO/index>)

**Membro del Topic board** per la rivista scientifica internazionale:

- Chemosensors ([https://www.mdpi.com/journal/chemosensors/topical\\_advisory\\_panel](https://www.mdpi.com/journal/chemosensors/topical_advisory_panel)) MDPI Publisher. H-Index 172. IF:3.398. Q2

**Attività di referaggio** per le seguenti riviste scientifiche internazionali:

- Journal of Food Measurement and Characterization
- Journal of Food Engineering
- Sensors and Actuators B: Chemical
- Food Reviews International
- Journal of Food Composition and Analysis
- Journal of Food Process Engineering
- Molecules
- European Food Research and Technology
- Foods
- LWT - Food Science and Technology
- Italian Journal of Animal Science
- Small Ruminant Research
- Iranian Journal of Applied Animal Science
- Sensors

## ELENCO PUBBLICAZIONI

**Dott.ssa Ambra R. Di Rosa**

**Scopus ID: 36445354300**

**Orcid ID: 0000-0001-6169-733X**

Mediane rilevate da banca dati SCOPUS al 27/03/2024:

- n° di documenti censiti: 44;
- Totale citazioni: 730;
- *h*-index: 16.

Si riporta di seguito l'elenco dettagliato delle pubblicazioni suddivise tra Contributi in volume e Articoli scientifici:

### **Contributi in volume**

1. Seidavi, A., Hosseintabar-Ghasemabad, B., **Di Rosa, A.R.** (2023). The Effects of Feed Additives on the Immune System of Poultry. In: Arsenos, G., Giannenas, I. (eds) *Sustainable Use of Feed Additives in Livestock*. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-42855-5\\_17](https://doi.org/10.1007/978-3-031-42855-5_17)
2. **Di Rosa, A.R.**, Leone, F., Chiofalo, V. (2020). Electronic noses and tongues. In Picó, Yolanda, (ed). *Chemical analysis of food: Techniques and applications*. Second edition. Academic Press, 2020. Chapter 7:353-390. ISBN: 978-0-12-813266-1 <https://doi.org/10.1016%2Fb978-0-12-813266-1.00007-3>
3. **Di Rosa, A.R.**, & Leone, F. (2018). Di Rosa, A.R., & Leone, F. (2018). Application of electronic nose systems on animal source food: An overview. In Albastaki, Y., & Albalooshi, F. (Ed.), *Electronic nose technologies and advances in machine olfaction*. Hershey, PA: IGI Global. Chapter 8:151-174. <https://doi.org/10.4018/978-1-5225-3862-2.ch008>

### **Articoli su riviste indicizzate nazionali e internazionali**

1. Todaro M., Garofalo G., Busetta, G. Gannuscio, R., **Di Rosa A. R.**, Scatassa, M. L., Cardamone C., Mancuso I., Franciosi E., Rando F., Agnolucci M., Chiofalo V., Gaglio R. & Settanni, L. (2024). Reduction of PDO Pecorino Siciliano cheese making duration: Microbial dynamics and quality attributes deriving from replacing whey permeate with hot water during cooking. *International Journal of Food Microbiology*, 410, 110481. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110481>
2. Rimoldi S., **Di Rosa A. R.**, Oteri M., Chiofalo B., Hasan I., Saroglia M., Terova G. (2024). The impact of diets containing *Hermetia illucens* meal on the growth, intestinal health, and microbiota of gilthead seabream (*Sparus aurata*). *Fish Physiology and Biochemistry*. <https://doi.org/10.1007/s10695-024-01314-9>
3. Hosseintabar-Ghasemabad B., **Di Rosa A. R.**, Janmohammadi H., Slozhenkina M. I., Gorlov I. F., Mosolov A. A., Seidavi A., Phillips C. J. C. (2024). The potential of amaranth grain for feeding to poultry. *World's Poultry Science Journal*, <https://doi.org/10.1080/00439339.2024.2308228>

4. **Di Rosa A.R.**; Accetta F.; Nicosia F.D.; Litrenta F.; Pino A.; Lopreiato V.; Caggia C.; Randazzo C.L. (2024). Microbiological, chemical, and artificial sensory assessment of Sicilian cheeses made using different milk-clotting enzymes. *Food Bioscience*, <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103917>
5. Moroni F., Carvalho M., **Di Rosa A.R.**, Torrecillas S., Fontanillas R., Haffray P. Allal F., Bajek A., Chiofalo B., Terova G., Montero D. (2024). Genetic selection and novel feeds containing single cell protein as a substitute for fishmeal in European sea bass: Effects on growth, fatty acid profile and E-sensing analysis of fillets. *Aquaculture Reports*, 35, 102021. <https://doi.org/10.1016/j.aqrep.2024.102021>
6. **Di Rosa A.R.**, Caccamo L., Pansera L., Oteri M., Chiofalo B., Maricchiolo G. (2023). Influence of *Hermetia Illucens* Larvae Meal Dietary Inclusion on Growth Performance, Gut Histological Traits and Stress Parameters in *Sparus aurata*. *Animals*, 13(3), 339. <https://doi.org/10.3390/ani13030339>
7. Lo Presti, V., Tudisco R., **Di Rosa, A.R.**, Musco, N., Iommelli P., Infascelli F., Grossi M., Ferrara M., Chiofalo B., Lombardi P., Oteri, M. (2023) Influence of season on milk fatty acid profile and sensory characteristics of grazing goats in a Mediterranean environment: A sustainable agro-food system. *Animal Production Science*. <https://doi.org/10.1071/AN21538>
8. Russo, N., **Di Rosa, A.R.**, Pino, A., Mazzeo, G., Liotta, L., Caggia, C., Randazzo, C.L.. (2023) Assessment of sensory properties and *in vitro* antimicrobial activity of monofloral Sicilian honey. *Food Bioscience*. 52-102449 <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102449>
9. Kianfar, R., **Di Rosa, A.R.**, Divari, N., Janmohammadi, H., Hosseintabar-Ghasemabad, B., Oteri, M., Gorlov, I.F., Slozhenkina, M.I., Mosolov, A.A., and Seidavi, A. (2023). A Comparison of the Effects of Raw and Processed Amaranth Grain on Laying Hens' Performance, Egg Physicochemical Properties, Blood Biochemistry and Egg Fatty Acids. *Animals*, 13(8), 1394; <https://doi.org/10.3390/ani13081394>
10. Baghban-Kanani, P., Oteri, M., Hosseintabar-Ghasemabad, B., Azimi-Youvalari, S., **Di Rosa, A. R.**, Chiofalo, B., Seidavi, A., Phillips, C. J. (2023). The effects of replacing wheat and soyabean meal with duckweed (*Lemna minor*) and including enzymes in the diet of laying hens on the yield and quality of eggs, biochemical parameters, and their antioxidant status. *Animal Science Journal*, 94(1), e13888. <https://doi.org/10.1111/asj.13888>
11. Di Trana, A., Sabia, E., **Di Rosa, A. R.**, Addis, M., Bellati, M., Russo, V., Dedola, A. S., Chiofalo, V., Claps, S., Di Gregorio, P., & Braghieri, A. (2023). Caciocavallo Podolico Cheese, a Traditional Agri-Food Product of the Region of Basilicata, Italy: Comparison of the Cheese's Nutritional, Health and Organoleptic Properties at 6 and 12 Months of Ripening, and Its Digital Communication. *Foods*, 12(23), 4339. <https://doi.org/10.3390/foods12234339>
12. Hosseintabar-Ghasemabad, B., **Di Rosa, A.R.**, Janmohammadi, H., Slozhenkina, M.I., Gorlov, I.F., Mosolov, A.A., Seidavi, A., Phillips, C.J.C. (2023) The potential of amaranth grain for feeding to poultry. *World's Poultry Science Journal*. <https://doi.org/10.1080/00439339.2024.2308228>
13. Todaro M., Garofalo G., Busetta, G. Gannuscio, R., **Di Rosa A. R.**, Scatassa, M. L., Cardamone C., Mancuso I., Franciosi E., Rando F., Agnolucci M., Chiofalo V., Gaglio R. & Settanni, L. (2023). Reduction of PDO Pecorino Siciliano cheese making duration: Microbial dynamics and quality attributes deriving from replacing whey permeate with hot water during cooking. *International Journal of Food Microbiology*, 410, 110481. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110481>
14. Di Trana A., **Di Rosa A.R.**, Addis M., Fiori M., Di Grigoli A., Morittu V.M., Spina A.A., Claps S.,

- Chiofalo V., Licitra G., Todaro M. (2022) The Quality of Five Natural, Historical Italian Cheeses Produced in Different Months: Gross Composition, Fat-Soluble Vitamins, Fatty Acids, Total Phenols, Antioxidant Capacity, and Health Index. *ANIMALS*; 12(2):199. <https://doi.org/10.3390/ani12020199>
15. Oteri M., Chiofalo B., Maricchiolo G., Toscano G., Nalbone L., Lo Presti V., & **Di Rosa, A.R.** (2022). Black Soldier Fly Larvae Meal in the Diet of Gilthead Sea Bream: Effect on Chemical and Microbiological Quality of Filets. *FRONTIERS IN NUTRITION*, 9. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.896552>
  16. Shayan Saei, **Ambra Rita Di Rosa**, Behrouz Rasouli, Alireza Seidavi, Vincenzo Chiofalo, Luigi Liotta & Biagina Chiofalo. Ajwain (*Trachyspermum copticum*) extract in broiler diets: effect on growth performance, carcass components, plasma constituents, immunity and cecum microflora. *Italian Journal of Animal Science*, (2021) 20:1, 842-849, DOI: 10.1080/1828051X.2021.1926347
  17. Oteri, M.; **Di Rosa, A.R.**; Lo Presti, V.; Giarratana, F.; Toscano, G.; Chiofalo, B. Black Soldier Fly Larvae Meal as Alternative to Fish Meal for Aquaculture Feed. *Sustainability*, (2021) 13, 5447 DOI:10.3390/su13105447
  18. Trabelsi, N.; Nalbone, L.; **Di Rosa, A.R.**; Ed-Dra, A.; Nait-Mohamed, S.; Mhamdi, R.; Giuffrida, A.; Giarratana, F. Marinated Anchovies (*Engraulis encrasicolus*) Prepared with Flavored Olive Oils (Chétoui cv.): Anisakicidal Effect, Microbiological and Sensory Evaluation. *Sustainability* (2021) 13, 5310. DOI:10.3390/su13095310
  19. Chiofalo, V., Liotta, L., Lo Presti, V., Gresta, F., **Di Rosa, A. R.**, & Chiofalo, B. Effect of Dietary Olive Cake Supplementation on Performance, Carcass Characteristics, and Meat Quality of Beef Cattle. *Animals* (2020) 10(7), 1176. DOI:10.3390/ani10071176
  20. Chiofalo, B.; **Di Rosa, A.R.**; Lo Presti, V.; Chiofalo, V.; Liotta, L. Effect of Supplementation of Herd Diet with Olive Cake on the Composition Profile of Milk and on the Composition, Quality and Sensory Profile of Cheeses Made Therefrom. *Animals* (2020) 10 (6), 977. DOI:10.3390/ani10060977
  21. **Di Rosa, A.R.**; Chiofalo, B.; Lo Presti, V.; Chiofalo, V.; Liotta, L. Egg Quality from Siciliana and Livorno Italian Autochthonous Chicken Breeds Reared in Organic System. *Animals* (2020) 10 (5), 864. DOI:10.3390/ani10050864
  22. Chiofalo, B., Fazio, E., Lombardi, P., Cucinotta, S., Mastellone, V., **Di Rosa, A.R.**, & Cravana, C. Effects of dietary protein and fat concentrations on hormonal and oxidative blood stress biomarkers in guide dogs during training. *Journal Of Veterinary Behavior* (2020) 37:86-92. DOI:10.1016/j.jveb.2019.12.003
  23. Vullo, C., Barbieri, S., Catone, G., Graic, J.M., Magaletti, M., **Di Rosa A.R.**, Motta, A., Tremolada, C., Canali, E. and Dalla Costa, E. Is the Piglet Grimace Scale (PGS) a Useful Welfare Indicator to Assess Pain after Cryptorchidectomy in Growing Pigs? *Animals* (2020) 10 (3):412 DOI:10.3390/ani10030412
  24. Vastolo A., Calabrò S., Liotta L., Musco N., **Di Rosa A.R.**, Cutrignelli M.I., Chiofalo B. In Vitro Fermentation and Chemical Characteristics of Mediterranean By-Products for Swine Nutrition. *Animals*. (2019) 9 (8):556 DOI:10.3390/ani9080556
  25. **Di Rosa, A.R.**, Bressan, F., Leone, F., Falqui, L., Chiofalo, V. Radio frequency heating on food of animal origin – A review. *European Food Research And Technology* (2019) 245:1787-1797 DOI:10.1007/s00217-019-03319-8
  26. Chiofalo B., De Vita G., Lo Presti V., Cucinotta S., Gaglio G., Leone F., **Di Rosa A.R.**. Grain-free diet in utility dogs during training work: Evaluation of the nutrient digestibility and fecal

- characteristics. *Animal Nutrition* (2019) p. 1-40, ISSN: 2405-6545, DOI:10.1016/j.aninu.2019.05.001
27. Liotta L, Randazzo C.L., Russo N., Zumbo A., **Di Rosa A.R.**, Caggia C., Chiofalo V. Effect of molasses and dried orange pulp as sheep dietary supplementation on physico-chemical, microbiological and fatty acid profile of Comisana ewe's milk and cheese. *Frontiers In Nutrition*, section Nutrition and Food Science Technolog, (2019) 6:1. DOI:10.3389/fnut.2019.00001
28. **Di Rosa, A.R.**; Leone, F.; Bressan, F.; Battaglia, G.; Vecchia, T.; Chiofalo, V. Radio Frequency Heating of Milk—Effects on Quality, Safety, and Shelf Life Assessed Using Artificial Senses and Chemometric Tools. *Electronics*, (2018) 7, 402. DOI:10.3390/electronics7120402
29. **Di Rosa A.R.**, Leone F., Scattareggia C., Chiofalo V. Botanical origin identification of Sicilian honeys based on artificial senses and multi-sensor data fusion. *European Food Research And Technology* (2018) vol. 244 (1), p.117-125. DOI:10.1007/s00217-017-2945-8
30. **Di Rosa, A.R.**, Leone, F., Cheli, F., Chiofalo, V. Novel approach for the characterisation of Sicilian honeys based on the correlation of physico-chemical parameters and artificial senses. *Italian Journal Of Animal Science* (2018) 18 (1), 389-397 DOI:10.1080/1828051X.2018.1530962
31. **Di Rosa, A.R.**; Marino, A.M.F.; Leone, F.; Corpina, G.G.; Giunta, R.P.; Chiofalo, V. Characterization of Sicilian Honeys Pollen Profiles Using a Commercial E-Tongue and Melissopalynological Analysis for Rapid Screening: A Pilot Study. *Sensors* (2018) 18, 4065. DOI:10.3390/s18114065
32. Tretola, M., **Di Rosa, A.R.**, Tirloni, E., Ottoboni, M., Giromini, C., Leone, F., Bernardi, C.E.M., Dell'Orto, V., Chiofalo, V., Pinotti, L. Former food products safety: microbiological quality and computer vision evaluation of packaging remnants contaminations. *Food Additives And Contaminants* (2017) vol.34, issue 8, p.1427-1435, DOI:10.1080/19440049.2017.1325012
33. Tretola, M., Ottoboni, M., **Di Rosa, A.R.**, Giromini, C., Fusi, E., Rebucci, R., Leone, F., Dell'Orto, V., Chiofalo, V., Pinotti, L. (2017). Former food products safety evaluation: computer vision as an innovative approach for packaging remnants detection. *Journal Of Food Quality*. DOI:10.1155/2017/1064580
34. **Di Rosa, A.R.**, Leone, F., Cheli, F., Chiofalo, V. Fusion of electronic nose, electronic tongue and computer vision for animal source food authentication and quality assessment - A review. *Journal Of Food Engineering* (2017) vol. 210, p.62-75. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2017.04.024
35. **Di Rosa A.R.**, Palucci A., Zumbo A. Climatic effect on milk production of Camosciata goats reared in Calabria. *Large Animal Review* (2013) – Vol 2/13 pg 73-78.
36. **Di Rosa A.R.**, Chiofalo V., Lo Presti V., Sciano' S., Carcione G., Zumbo A. Effect of feed restriction on performances and backfat fatty acid composition of Nero Siciliano growing pigs. *Large Animal Review* (2012) – Vol 3/12 pg 117-121.
37. Zumbo A., Scianò S., Messina V., Casella S., **Di Rosa A.R.**, Piccione G. Haematological profile of messinese goat kids and their dams during the first month post-partum. *Animal Science Papers And Reports* (2011) – Vol.29 no 3 pg 223-230.
38. Zumbo A., Scianò S., Messina V., **Di Rosa A.R.**, Assenza A., Piccione G. Metabolical screening in the kid during neonatal period. *Large Animal Review* (2011) – Vol 2/11 pg 63-67. ISSN 1124-4593.
39. Zumbo A., Casella S., **Di Rosa A.R.**, Scianò S., Fazio F. and Piccione G. Levels of serum osteocalcin and some electrolytes in foal during the first six months of life (Brief Report). - *Archiv Tierzucht / Archives Animal Breeding* (2010) – Vol. 53, Issue 2, pg. 239-241

40. Zumbo A., **Di Rosa A.R.**, Billone B., Carminati D., Girgenti P., Di Marco V. Ripening-induced changes in microbial groups of artisanal Sicilian goats' milk cheese. -*Italian Journal Of Animal Science* (2009) – Vol.8, suppl. 2, pg.450-452
41. Zumbo A., **Di Rosa A.R.** Effect of parity and type of kidding on the quantitative and qualitative milk characteristics of “Rossa Mediterranea” goats. *Italian Journal Of Animal Science* (2007)– Vol.6, suppl. 1, pg.636
42. **Di Rosa A.R.**, Amato C., Zumbo A. Morphological traits of the “Pantesco” donkey. *Italian Journal Of Animal Science* (2007) – Vol.6, suppl. 1, pg.646

La sottoscritta, ai sensi degli art. 38-49 del DPR 445/2000, è consapevole delle sanzioni di cui all'art 76, per dichiarazioni mendaci e che tutti i dati contenuti nel curriculum nonché le attività, le esperienze e gli incarichi svolti corrispondono al vero. Inoltre, in riferimento alla legge 196/2003 e SS.MM.II. si autorizza espressamente l'utilizzo dei miei dati personali e professionali riportati nel mio curriculum.

Messina, 30 maggio 2024

Dott.ssa Ambra Rita Di Rosa

