



Alberto De Iseppi

Nazionalità: Italiana **Data di nascita:** 24/05/1993 **Sesso:** Maschile

☎ **Numero di telefono:** (+39) 3385970354

✉ **Indirizzo e-mail:** alberto.deiseppi@unipd.it

✉ **Indirizzo e-mail:** adeiseppi@gmail.com

📍 **Lavoro:** Viale dell'Università 16, 35020 Legnaro (PD) (Italia)

📍 **Abitazione:** Strada Marengo 30, 46045 Marmirolo (MN) (Italia)

ESPERIENZE DI RICERCA POST DOTTORATO

Borsista di Ricerca - Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, Università di Padova

[01/11/2022 - Attuale]

Coinvolgimento in ricerche, convenzioni e progetti finanziati:

- "Caratterizzazione di peptidi e polisaccaridi secreti dal lievito in condizioni di vinificazione". Studio svolto come membro del Gruppo di Ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova. Responsabile: Prof. A. Curioni
- "Gelato ottenuto con latte contenente caseina a2a2: Studio delle caratteristiche biochimiche, strutturali e sensoriali". Studio svolto come membro del Gruppo di Ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova e finanziato dall'azienda "Mucho Mas S.R.L." Responsabile: Prof. G. Lomolino

Assegnista di Ricerca - Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, Università di Padova

[15/10/2021 - 14/10/2022]

Coinvolgimento in ricerche, convenzioni e progetti finanziati:

- "Valorizzazione delle fecce di vinificazione come fonte di molecole ad attività antiossidante per applicazioni enologiche". Studio svolto come membro del Gruppo di Ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova in collaborazione con il Gruppo di Ricerca in Chimica Enologica dell'Università di Verona. Responsabili: Prof. A. Curioni, Prof. M. Marangon, Prof. M. Ugliano
- "Studio delle caratteristiche chimico fisiche del gelato ottenuto con tecniche agli ultrasuoni". Studio svolto come membro del gruppo di ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova e finanziato dall'azienda produttrice di macchine per il gelato "Bravo S.p.A.". Responsabile: Prof. G. Lomolino

Assegnista di Ricerca - Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova

[05/10/2020 - 04/10/2021]

Coinvolgimento in ricerche, convenzioni e progetti finanziati:

- "Raccolta, polverizzazione e caratterizzazione di vinaccia come sottoprodotto di distilleria". Studio svolto come membro del gruppo di ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova in collaborazione con il Gruppo di Ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Verona e finanziato all'interno del progetto POR FSE 2014-2020 codice 1695-0016-1463-2019 dal titolo "Fortificazione di prodotti da forno con polveri di vinaccia: studio degli effetti tecnologici, sensoriali e nutrizionali". Responsabili: Prof. M. Marangon, Prof. Simonato B.
- "Valorizzazione delle fecce di vinificazione come fonte di additivi emulsionanti e schiumogeni per applicazioni alimentari". Studio svolto come membro del gruppo di ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova e finanziato all'interno del progetto POR FESR 2014-2020 dal titolo: "Innovativi modelli di sviluppo, sperimentazione ed applicazione di protocolli di sostenibilità della vitivinicoltura veneta (VIT-VIVE)". Responsabile: Prof. A. Curioni

- "Studio delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali di gelato ottenuto con l'applicazione del vuoto". Studio svolto come membro del gruppo di ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova e finanziato dall'azienda produttrice di macchine per il gelato "Bravo S.p.A.". Responsabile: Prof. G. Lomolino

Partecipazione a "StartCup Veneto 2021", *business model competition* organizzata dalle Università del Veneto con il progetto "ActiveLees - Sostenibilità in distilleria", idea per la creazione di uno spin-off incentrato sullo scale-up del metodo di estrazione di composti di valore dalle fecce di vinificazione sviluppato in laboratorio. Pur non vincendo, il progetto è stato selezionato tra i finalisti ed è stato oggetto di una menzione speciale. La partecipazione alla fase finale ha permesso di seguire il corso "Acceleration program" (25 ore) dove professionisti del settore hanno fornito elementi di economia e diritto utili allo sviluppo di idee innovative.

ATTIVITÀ DIDATTICA

Docente Universitario a Contratto - Università degli Studi di Padova

[01/09/2021 – Attuale]

Corso di Laurea Magistrale in "Food and Health"

Anni accademici: 2021-2022, 2022-2023

Responsabile dell'insegnamento "Food Science and Safety" (12 CFU) all'interno del quale svolgo il ruolo di titolare del modulo "Food Chemistry and Technology" (6 CFU). Insegnamento erogato interamente in lingua inglese.

Soddisfazione complessiva studenti (aa 2021-2022): 8.9/10

Correlatore di Tesi di Laurea Magistrale - Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova

[01/09/2017 – Attuale]

Correlatore di 10 tesi di laurea, perlopiù sperimentali, supervisionando studenti afferenti ai corsi di Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" ed "*Italian Food and Wine*".

- Forlani C. (2022). Determinazione e caratterizzazione dei peptidi e dei polisaccaridi escreti da *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentazione e la post-fermentazione in un sistema modello. Relatore: Curioni A., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Curatolo A. (2022). Studio delle proprietà reologiche del gelato ottenuto mediante ultrasuoni ad alte potenze. Relatore: Lomolino G., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Lombardi F.A. (2022). Ultrasuoni: Studio della microstruttura e delle caratteristiche reologiche di una matrice di gelato ottenuto mediante cavitazione. Relatore: Lomolino G., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Martinotti E. (2022). Effetti della cavitazione sulla microstruttura del gelato: analisi reologica e d'immagine. Relatore: Lomolino G., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Kumar Y. (2022). The effect of bentonite fining on the volatile and non-volatile profile of Italian white wines. Relatore: Marangon M., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Uliana C. (2020). Microstruttura e reologia del gelato "sous-vide". Relatore: Lomolino G., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Andriago P. (2020). Wine lees valorisation for food applications: theoretical framework and research project development. Relatore: Curioni A., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Foss I.M. (2020). Study of antioxidant activity in red and white wine lees as a by-product valorisation strategy. Relatore: Marangon M., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Drapelli L. (2018). Glicoproteine da lievito: metodi di estrazione e proprietà reologiche delle emulsioni. Relatore: Lomolino G., Correlatore: **De Iseppi A.**
- Zabara A. (2018). Il microscopio Cold Stage nello studio dei cristalli di ghiaccio del gelato. Relatore: Lomolino G., Correlatore: **De Iseppi A.**

Esercitatore universitario - Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova

[01/10/2018 – 30/09/2020]

- Anno accademico 2019-2020: Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari". Insegnamento: "Qualità chimico-fisica degli Alimenti". Didattica integrativa per 15 ore. Docente responsabile: Prof. Andrea Curioni.
- Anno accademico 2018-2019: Laurea Magistrale in "*Italian Food and Wine*". Insegnamento: "*Quality, Processing and Sensory Analysis of Italian Wine*". Didattica integrativa per 10 ore. Docente responsabile: Prof. Matteo Marangon.

Visiting PhD Student - Stellenbosch University (Stellenbosch, Sudafrica)

[21/01/2019 – 21/07/2019]

Raccolta dati per il progetto di Dottorato intitolato "*Wine lees as a source of valuable compounds for food applications*". Attività di ricerca svolta per effettivi 6 mesi presso il Dipartimento di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Stellenbosch, all'Interno del Gruppo di Ricerca in Microbiologia Enologica coordinato dal Prof. B. Divol.

- Produzione di vino e successiva separazione delle fecce di vinificazione nella cantina sperimentale dell'Università.
- Sviluppo di metodiche fisiche ed enzimatiche per l'estrazione di mannoproteine dalle fecce di vinificazione.
- Caratterizzazione di polisaccaridi e proteine presenti negli estratti ottenuti con saggi cromatografici ed elettroforesi SDS-PAGE.
- Applicazione degli estratti in vino come stabilizzanti enologici e promotori della schiuma.
- Visite a numerose aziende viticole sudafricane ed a eventi promossi dalle stesse.
- Partecipazione alle principali attività di confronto del Gruppo di Ricerca del Prof. Divol (lab-meeting settimanali, seminari, conferenze organizzate con altri gruppi del dipartimento)

Da quest'attività è derivato il seguente articolo scientifico:

- De Iseppi, A., Marangon, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., Curioni, A., & Divol, B. (2021). A novel approach for the valorization of wine lees as a source of compounds able to modify wine properties. *LWT*, 136, 110274.

Mobilità finanziata parzialmente grazie alla vittoria del bando "Erasmus+/KA1 oltre l'Europa aa 2018/2019 - secondo semestre" (Bandito da: Università degli Studi di Padova).

Tesista - UNISINOS University (Porto Alegre, Brasile)

[15/07/2016 – 15/10/2016]

Raccolta dati per il progetto di Tesi Magistrale intitolato: "*Genetic typing and technological evaluation of Saccharomyces isolates collected from Brazilian vineyards*". Attività di ricerca svolta per effettivi 3 mesi presso l'*Instituto Tecnológico em Alimentos para Saúde* (ITT NUTRIFOR) dell'Università UNISINOS (Porto Alegre, Brasile), all'Interno del Gruppo di Ricerca in Microbiologia coordinato dai Professori: J. Garavaglia, D.R. Ziegler, e L.M.N. Pinto.

- Ricerca bibliografica
- Caratterizzazione di lieviti ecotipici campionati da vigneti brasiliani
- Estrazione DNA ed analisi espressione gene CUP1
- Valutazione dei lieviti campionati durante fermentazione e crescita in presenza di varie concentrazioni di rame e solfiti
- Partecipazione (come relatore) ad un seminario dal titolo: "Shelf-life determination based on microbial flora of under vacuum pork meat"

Da quest'attività è derivato il seguente articolo scientifico:

- Crosato, G., Carlot, M., De Iseppi, A., Garavaglia, J., Pinto, L. M. N., Ziegler, D. R., ... & Corich, V. (2018). Genetic variability and physiological traits of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from "Vale dos Vinhedos" vineyards reflect agricultural practices and history of this Brazilian wet subtropical area. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 34(8), 1-14.

Mobilità finanziata parzialmente grazie alla vittoria del concorso per l'assegnazione di n. 1 posto scambio presso la Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS durante l'a.a. 2015/16 (Bandito da: Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova)

Tirocinante - Levoni s.p.a (Castellucchio, Italia)

[08/2014 – 09/2014]

Tirocinio curricolare (200 ore) previsto all'interno del Corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari.
Responsabile: Prof. D. Friso

- Affiancamento al gruppo di controllo qualità del macello MEC-Carni (Gruppo Levoni)
- Raccolta dati per la Tesi Triennale: "Determinazione in shelf – life della flora microbica su lombi di suino refrigerati sottovuoto". Relatore: Prof. P. Catellani

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dottorato di Ricerca (Ph.D.) in "Land Environment Natural Resources and Health" (LERH)

Università degli Studi di Padova [01/10/2017 – 20/12/2020]

Indirizzo: Padova (Italia)

Voto finale: Punteggio pieno con lode

Tesi: Wine lees as a source of valuable compounds for food applications (Supervisor: Lomolino G., Co-Supervisor: Marangon M.)

- Messa a punto di metodiche fisiche ed enzimatiche per l'estrazione di componenti di valore dalle fecce di vinificazione.
- Caratterizzazione degli estratti ottenuti con saggi colorimetrici, elettroforesi SDS-PAGE, e cromatografia HPLC
- Applicazione degli estratti in vino ed in sistemi modello come stabilizzanti enologici, emulsionanti e promotori della schiuma.
- Perido all'estero: 6 mesi a Università di Stellenbosch (Sudafrica)
- Corsi frequentati (21 ECTS): - Choose, design, write and present Ph.D. research projects and results; Basic Statistics; Applied Statistics with applications in R; Advanced Statistics with R; Experimental design in lab and field; Applied Statistics with R mixed models; Scientific Writing in English; Academic English for PhD Students; How to present a scientific paper; How to prepare a scientific paper; Health and Safety at work
- Stesura di 7 articoli peer-review e 2 articoli divulgativi.
- Partecipazione (come speaker) a 1 Conferenza Internazionale e 1 Seminario

Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari"

Università degli Studi di Padova [01/10/2015 – 26/10/2017]

Indirizzo: Padova (Italia)

Voto finale: 110/110 e lode

Tesi: Genetic typing and technological evaluation of Saccharomyces isolates collected from Brazilian vineyards.

Relatore: Corich V., Correlatore: Crosato G.

- Periodo all'estero: 3 mesi a Università UNISINOS, Porto Alegre (Brasile) per raccolta dati Tesi Magistrale

Laurea Triennale in "Scienze e Tecnologie Alimentari"

Università degli Studi di Padova [01/10/2012 – 30/09/2015]

Indirizzo: Padova (Italia)

Voto finale: 110/110 e lode

Tesi: Determinazione in shelf – life della flora microbica su lombi di suino refrigerati sottovuoto. Relatore: Catellani P.

Diploma di "Perito Agrario - Indirizzo Agro-Alimentare"

Istituto d'Istruzione Superiore "P.A. Strozzi" [09/2007 – 06/2012]

Indirizzo: Mantova (Italia)

Voto finale: 100/100

RICONOSCIMENTI E PREMI

Premio Assoenologi "Migliore Ricerca Italiana nel campo Enologico 2021"

[31/03/2021]

Associazione Enologi Enotecnici Italiani – Assoenologi

Ricerca: "Valorizzazione delle Fecce di vinificazione come fonte di mannoproteine per l'Enologia

Premio SISTAI "Giovani Ricercatori 2022"

[15/06/2022]

Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari - SISTAI

Progetto: *Valorisation of wine lees as a novel source of food additives* (De Iseppi A.)

Finalista e Menzione Speciale "Start Cup Veneto 2021"

[08/10/2021]

StartCup Veneto (Università di Padova, Verona, e IUAV di Venezia)

Progetto: *ActiveLees - Sostenibilità in distilleria* (De Iseppi A., Curioni A., Lomolino G., Marangon M.)

PUBBLICAZIONI

Effect of vacuum application on the physical, rheological, and sensory characteristics of an artisanal ice cream

[2022]

International Journal of Dairy Technology [IF: 4.29 Q1 Food Science](Accettato x pub il 4/12/2022)

Lomolino, G., **De Iseppi, A.**, Bravo, S., Vegro, M., Marangon, M., Crapisi, A., & Curioni, A.

Renewable Tannin-Based Adhesive from Quebracho Extract and Furfural for Particleboards

[2022]

Forests, 13(11), 1781. [IF: 3.282; Q1 Forestry]

Cesprini, E., Causin, V., **De Iseppi, A.**, Zanetti, M., Marangon, M., Barbu, M. C., & Tondi, G.

Chemical characterization of cherry (*Prunus avium*) extract in comparison with commercial mimosa and chestnut tannins

[2022]

Wood Science and Technology, 56(5), 1455-1473. [IF: 2.898; Q1 Forestry]

Cesprini, E., **De Iseppi, A.**, Giovando, S., Tarabra, E., Zanetti, M., Šket, P., ... & Tondi, G.

Foam Characteristics and Sensory Analysis of Arabica Coffee, Extracted by Espresso Capsule and Moka Methods

[2022]

Beverages, 8(2), 28. [CS: 5.3; Q2 Food Science]

Lomolino, G., Dal Zotto, V., Zannoni, S., & **De Iseppi, A.**

The macromolecular diversity of Italian monovarietal red wines

[2022]

OENO One, 56(2), 81-90. [IF: 3.00; Q2 Food Science]

Marangon, M., **De Iseppi, A.**, Gerbi, V., Mattivi, F., Moio, L., Piombino, P., ... & Curioni, A.

Emulsifying activity of potato proteins in the presence of k-carrageenan at different pH conditions

[2022]

Food Chemistry: X, 13, 100232. [IF: 6.443; Q1 Food Science]

Lomolino, G., Vincenzi, S., Zannoni, S., Marangon, M., **De Iseppi, A.**, & Curioni, A.

Red and white wine lees as a novel source of emulsifiers and foaming agents

[2021]

LWT, 112273. [IF: 6.056; Q1 Food Science]

De Iseppi, A., Marangon, S., Lomolino, G., Crapisi, A., & Curioni, A.

Garlic greening: Pigments' biosynthesis and control strategies

[2021]

Italian Journal of Food Science, 33(1), 73-83. [IF: 1.021; Q3 Food Science]

De Iseppi, A., Curioni, A., Marangon, M., Vincenzi, S., & Lomolino, G.

A novel approach for the valorization of wine lees as a source of compounds able to modify wine properties

[2021]

LWT, 136, 110274 [IF: 6.056; Q1 Food Science]

De Iseppi, A., Marangon, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., Curioni, A., & Divol, B.

Current and future strategies for wine yeast lees valorization

[2020]

Food Research International, 109352. [IF: 6.475; Q1 Food Science]

De Iseppi, A., Lomolino, G., Marangon, M., & Curioni, A.

Ice recrystallisation and melting in ice cream with different proteins levels and subjected to thermal fluctuation

[2020]

International Dairy Journal, 100, 104557. [IF: 3.032; Q1 Food Science]

Lomolino, G., Zannoni, S., Zabara, A., Da Lio, M., & **De Iseppi, A.**

Characterization and emulsifying properties of extracts obtained by physical and enzymatic methods from an oenological yeast strain

[2019]

Journal of the Science of Food and Agriculture, 99(13), 5702-5710. [IF: 2.614; Q1 Food Science]

De Iseppi, A., Curioni, A., Marangon, M., Vincenzi, S., Kantureeva, G., & Lomolino, G.

A novel method for the quantification of white wine mannoproteins by a Competitive Indirect Enzyme-Linked Lectin Sorbent Assay (CI-ELLSA)

[2018]

Molecules, 23(12), 3070. [IF: 3.060; Q1 Chemistry]

Marangon, M., Vegro, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., **De Iseppi, A.**, & Curioni, A.

Genetic variability and physiological traits of Saccharomyces cerevisiae strains isolated from "Vale dos Vinhedos" vineyards reflect agricultural practices and history of this Brazilian wet subtropical area

[2018]

World Journal of Microbiology and Biotechnology, 34(8), 1-14. [IF: 2.652; Q2 Biotechnology]

Crosato, G., Carlot, M., **De Iseppi, A.**, Garavaglia, J., Pinto, L. M. N., Ziegler, D. R., ... & Corich, V.

Sparkling cider paired with Italian cheese: sensory analysis and consumer assessment

[2022]

Under review (Minor Revisions) Beverages [CS: 5.3; Q2 Food Science]

METRICHE E ALTRO

Aggiornate al 04/12/2022

- Articoli peer-review indicizzati: 14
- Articoli under-review: 1 (*Minor Revisions* apportate, attesa decisione finale dell'Editor; Ruolo: ultimo nome)
- Citazioni: 119 (G.Scholar); 80 (Scopus)
- h-index: 5 (G.Scholar); 5 (Scopus)
- Revisore di 9 papers peer-review (2021-oggi)
- ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5503-6690>

Links: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57202813454> | <https://scholar.google.com/citations?user=BYCd9f0AAAAJ&hl=it>

PARECIPAZIONE A CONFERENZE INTERNAZIONALI E SEMINARI

Conferenze Internazionali (come Relatore di Presentazione Orale)

- **De Iseppi A.**, Curioni A., Marangon M., Invincibile D., Slaghenaufi D., and Ugliano M. (2022). The antioxidant properties of wine lees extracts in model wine. *In Vino Analytica Scientia (IVAS) 2022*, Neustadt an der Weinstraße (Germany).
- **De Iseppi, A.**, Curioni, A., Marangon, M., Vincenzi, S. (2022). The valorization of unripe grape, grape seeds and wine lees as innovative oenological additives and food ingredients. *OENOVITI International Sprint Meeting 2022*, (online).
- **De Iseppi A.**, Curioni A., Marangon M., Lomolino G., Vincenzi S., Divol B. (2021). The valorization of wine lees as a source of mannoproteins for food and wine applications. *MACROWINE 2021*, (online).
- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., Curioni, A., & Divol, B. (2021). Le fecce di vino come fonte di mannoproteine per applicazioni alimentari ed enologiche. *ENOFORUM Italia 2021*, (online).
- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., Curioni, A., & Divol, B. (2021). The valorization of wine lees as a source of mannoproteins for food and wine applications. *ENOFORUM USA 2021*, (online).
- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., Curioni, A., & Divol, B. (2021). Mannoprotein extracts from wine lees: Characterization and impact on wine properties. *ENOFORUM Web Conference 2021*, (online).
- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., Curioni, A., & Divol, B. (2021). The valorization of wine lees as a source of mannoproteins for food and wine applications. *1st OENOVITI International Web Symposium*, (online).

Conferenze Internazionali (come Relatore di Poster)

- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Zannoni, S., Lomolino, G. (2021). Application of animal rennet and plant coagulant in Italian *Caciotta* cheesemaking: comparison of sensory, biochemical and rheological parameters. *XII NIZO Dairy Conference*, (online).
- **De Iseppi, A.**, Curioni, A., Marangon, M., Vincenzi, S., Kantureeva, G., & Lomolino, G. (2018). Characterization and emulsifying properties of mannoproteins extracted from the oenological yeast *Saccharomyces cerevisiae* EC1118 by physical and enzymatic methods. *32nd EFFoST International Conference*, Nantes (France).

Seminari (Come Relatore di Presentazione Orale)

- **De Iseppi A.** (2022). Nuove strategie per la valorizzazione di fecce e vinaccioli all'interno dell'industria enologica. *Formazione continua Assoenologi*, (online).
- **De Iseppi A.** (2021). Strategie innovative per la valorizzazione delle vinacce e di altri sottoprodotti dell'industria enologica. *Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CIRVE)*, Università di Padova, Conegliano, Italia.
- **De Iseppi A.** (2020). Strategie innovative per la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica: il caso delle fecce di fermentazione. *Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CIRVE)*, Università di Padova, Conegliano, Italia.
- **De Iseppi A.** (2016). Shelf-life determination based on microbial flora of under-vacuum pork meat. *Instituto Tecnológico em Alimentos para Saúde (ITT NUTRIFOR)*, UNISINOS University, Porto Alegre, Brasile.

PUBBLICAZIONI NON PEER-REVIEW

Tesi (come autore)

Dottorato di Ricerca (PhD)

- **De Iseppi A.** (2020). Wine lees as a source of valuable compounds for food applications. Supervisor: Lomolino G., Co-Supervisor: Marangon M.

Laurea Magistrale

- **De Iseppi A.** (2017). Genetic typing and technological evaluation of *Saccharomyces* isolates collected from Brazilian vineyards. Relatore: Corich V., Correlatore: Crosato G.

Laurea Triennale

- **De Iseppi A.** (2015). Determinazione in Shelf-life deka flora microbica su lombi di suino refrigerati sottovuoto. Relatore: Catellani P.

Articoli divulgativi

- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Vincenzi, S., Curioni, A. (2021). Un nuovo approccio per la valorizzazione delle fecce di vinificazione. *Corriere Vinicolo*, Vol. 36, Nov 2021.
- **De Iseppi, A.**, Curioni, A., Lomolino, G., Marangon, M., Vincenzi, S., & Divol, B. (2021) Mannoproteins extracts from wine lees: characterisation and impact on wine properties. *InfoWine*
- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Vincenzi, S., Lomolino, G., Curioni, A., & Divol, B. (2021). Valorizzazione delle fecce di vinificazione come fonte di mannoproteine per l'enologia. *L'Enologo*, Vol. 5, May 2021.
- **De Iseppi, A.**, Marangon, M., Lomolino, G. & Curioni, A. (2021). Applicazioni del lievito come ingrediente alimentare. *Ingredienti Alimentari*, Vol.19, August 2020.
- **De Iseppi, A.**, Lomolino, G., Marangon, M., & Curioni, A. (2020). The past, present and future of wine lees valorisation. *Science and Wine Blog*. (online)

Interviste ed altri contributi

- Furet-Gavallet C. (2021). Des mannoprotéines à portée de main. *La Vigne*, Vol. 340, April 2021.
- Oldani R. (2021). Fecce fini: quali strategie per valorizzarle. *Civiltà del Bere*, online.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **italiano**

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO C1 LETTURA C1 SCRITTURA C1

PRODUZIONE ORALE C1 INTERAZIONE ORALE C1

portoghese

ASCOLTO A1 LETTURA A1 SCRITTURA A1

PRODUZIONE ORALE A1 INTERAZIONE ORALE A1

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Capacità espositive

Più che buone capacità espositive sia in lingua italiana che in lingua inglese, maturate durante gli studi, le esperienze all'estero, la partecipazione a conferenze nazionali ed internazionali, e la docenza nel corso "Food Chemistry and Technology" (6 CFU)

Abilità di scrittura

Spiccata abilità di scrittura in lingua italiana coltivata durante gli studi e derivata dall'hobby della lettura. Più che buona capacità di scrivere in lingua inglese con registro tecnico-scientifico.

Abilità comunicative

Buone abilità comunicative, capacità di ascolto, e di stabilire legami interpersonali sviluppate nei rapporti sociali e durante esperienze di volontariato e servizio presso associazioni benefiche (2007-2018).

CARATTERISTICHE PERSONALI

Curiosità e voglia di imparare

Dedizione al lavoro di Ricerca

Capacità di lavorare per obiettivi

Cura dei rapporti interpersonali

Capacità di lavorare in team

Disponibilità a viaggiare

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".