

---

## Maria Di Cairano

Ricercatore a tempo determinato, tipo a) – SSD AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali

Università degli Studi della Basilicata

Viale dell'Ateneo Lucano, 10

85100 Potenza, Italia

+39 0971 205571

[maria.dicairano@unibas.it](mailto:maria.dicairano@unibas.it)

<https://it.linkedin.com/in/mariadica>

### Esperienze professionali

#### Ricercatore a tempo determinato tipo a) – SSD AGR/15

*Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali,*

*Università degli Studi della Basilicata (Potenza)*

02/2022 – oggi

Attività didattica e di ricerca nel settore delle tecnologie alimentari; attività di supporto agli studenti

#### Co-fondatore e socio

*Nutribiofoods srl*

11/2020– oggi

Nutribiofoods è uno spin-off universitario che si occupa di consulenza scientifica e offre servizi di ricerca e sviluppo nel campo delle tecnologie alimentari

#### Esperto esterno - progetto PON – Lotta al disagio ed inclusione sociale, modulo: “Scienza e Sport insieme contro i cattivi modelli”

*IIS AM Maffucci (Calitri, AV)*

Aprile 2019– Settembre 2019

Lezioni ed esercitazioni sulle tematiche: alimenti e nutrizione, attività fisica e benessere, dieta e disturbi del comportamento alimentare, qualità degli alimenti, etichettatura degli alimenti

#### Esperto esterno – programma regionale “Scuola Viva”: Marketing territoriale: ideare, progettare e comunicare

*IIS AM Maffucci (Calitri)*

04/2018– 09/2018

Lezioni ed esercitazioni su: prodotti tipici come strumento di marketing territoriale

#### Stagista – laboratorio qualità

*Vicenzi spa – stabilimento di Nusco (AV)*

03/2017– 09/2017

controllo qualità delle materie prime e del prodotto finito (merende colate e focacce): analisi chimico-fisiche e microbiologiche; accettazione delle materie prime; analisi del prodotto finito; monitoraggio delle caratteristiche del prodotto durante la sua vita di scaffale; controllo qualità di linea; archiviazione dei dati

### Istruzione e formazione

#### Borsa per la formazione scientifica dei laureati

*Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali*

04/2021– 10/2021

Tematica: “analisi sensoriale degli alimenti, studio delle preferenze dei consumatori, qualità dei formaggi”, Responsabile scientifico Prof. Fabio Napolitano.

#### Dottorato di ricerca in “Agricultural, Forestry and Food Science” curriculum “Food Science and Engineering” SSD AGR/15

*Università degli Studi della Basilicata*

11/2017 – 03/2021

Titolo tesi: “Formulation of gluten free biscuits with underexploited flours: focus on glycaemic index”.

Tutor: Prof.ssa Fernanda Galgano, co-tutor Prof.ssa Marisa Carmela Caruso, Prof. Fabio Favati.

Partner industriale: Di Leo Pietro s.p.a (Matera)

**Visiting PhD Student**

*Faculty of Science & Engineering - University of Wolverhampton (UK)*

02/2020 – 03/2020

Studio della texture di impasti e biscotti senza glutine; training sull'impegno di X-Ray uCT, confocal scanning microscopy, ed analisi termogravimetriche. Supervisor: Dr. Fideline Tchuenbou-Magaia

**Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare**

*Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali - Università degli Studi della Basilicata*

Anno 2016 – seconda sessione

**Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" LM70**

*Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali - Università degli Studi della Basilicata*

10/2013 – 04/2016

**Internato di tesi magistrale**

*Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali - Università degli Studi della Basilicata*

04/2015 – 03/2016

Valutazione della stabilità ossidativa e delle caratteristiche nutraceutiche di olio e semi di chia

**Tirocinio Erasmus +**

*Danish Technological Institute – Life Science division - Aarhus (Danimarca)*

05/2016 – 07/2016

Prove di produzione di mono e di-gliceridi degli acidi grassi da grasso di maiale per via enzimatica

**Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari L26**

*Scuola di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari ed Ambientali - Università degli Studi della Basilicata*

10/2009 – 06/2013

**Tirocinio curricolare**

*Barilla G&R spa – stabilimento di Melfi (PZ)*

08/2012 – 10/2012

Calibrazione di uno spettrofotometro FT-NIR per la determinazione dell'attività dell'acqua, del contenuto di etanolo e dell'umidità dei pani morbidi prodotti nello stabilimento

**Maturità Scientifica PNI**

*Liceo Scientifico "Leonardo da Vinci" Calitri (AV)*

07/2009

**Attività didattica**

- Operazioni Unitarie delle Industrie Alimentari (9CFU) AA 2022/23 – 2023/24
- Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari (2CFU, codocente) AA 2022/23 – 2023/24 presso Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali,
- Attività didattica integrativa a supporto di corsi universitari:  
Attività didattica integrativa a supporto delle lezioni ed esercitazioni di laboratorio per i corsi di "Processi delle Tecnologie Alimentari", "Tecnologie di conservazione e confezionamento degli alimenti" e "Analisi, Qualità e Sviluppo di Prodotti Alimentari" presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata per n. 2 CFU AA 2019/20  
Attività didattica integrativa a supporto delle lezioni ed esercitazioni di laboratorio per i corsi di "Processi delle tecnologie alimentari", "Tecnologie di conservazione e confezionamento degli alimenti" e "Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari" presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata per n. 2 CFU A.A. 2018/19

## Pubblicazioni (2018-2023)

- Galgano, F., Mele, M. C., Tolve, R., Condelli, N., **Di Cairano, M.**, Ianiro, G., ... & Favati, F. (2023). Strategies for Producing Low FODMAPs Foodstuffs: Challenges and Perspectives. *Foods*, 12(4), 856.
- Cela, N., Condelli, N., Perretti, G., **Di Cairano, M.**, De Clippeleer, J., Galgano, F., & De Rouck, G. (2023). A Comprehensive Comparison of Gluten-Free Brewing Techniques: Differences in Gluten Reduction Ability, Analytical Attributes, and Hedonic Perception. *Beverages*, 9(1), 18.
- Cela, N., Condelli, N., Perretti, G., **Di Cairano, M.**, De Clippeleer, J., Galgano, F., & De Rouck, G. (2023). Scale-up of gluten free brewing processes: differences in gluten reduction ability, analytical attributes and hedonic perception. In 15th International Trends in Brewing.
- Cela, N., Condelli, N., Perretti, G., **Di Cairano, M.**, Tolve, R., & Galgano, F. (2023). Gluten reduction in beer: Effect of sorghum: quinoa ratio and protein rest time on brewing parameters and consumer acceptability. *Journal of Cereal Science*, 109, 103607.
- Sportiello, L., Favati, F., Condelli, N., **Di Cairano, M.**, Caruso, M. C., Simonato, B., ... & Galgano, F. (2022). Hydrophobic Deep Eutectic Solvents in the food sector: focus on their use for the extraction of bioactive compounds. *Food Chemistry*, 134703.
- **Di Cairano, M.**, Tchuenbou-Magaia, F. L., Condelli, N., Cela, N., Ojo, C. C., Radecka, I., ... & Galgano, F. (2022). Glycaemic Index of Gluten-Free Biscuits with Resistant Starch and Sucrose Replacers: An In Vivo and In Vitro Comparative Study. *Foods*, 11(20), 3253
- Condelli, N., Cela, N., **Di Cairano, M.**, Scarpa, T., Milella, L., Ascrizzi, R., ... & Galgano, F. (2022). Drivers of coffee liking: Effect of physicochemical characteristics and aromatic profile on consumers' acceptability of mono-origin and mono-variety coffees. *Journal of Food Science*, 87(10), 4688-4702..
- Braghieri, A., Pacelli, C., Riviezzi, A. M., **Di Cairano, M.**, & Napolitano, F. (2022). Promoting the direct sale of pasta filata cheese. *Journal of Dairy Science*, 105(9), 7334-7343.
- **Di Cairano, M.**, Tolve, R., Cela, N., Sportiello, L., Scarpa, T., & Galgano, F. (2022). Functional Cereal-Based Bakery Products, Breakfast Cereals, and Pasta Products. In *Functional Cereals and Cereal Foods: Properties, Functionality and Applications* (pp. 215-249). Cham: Springer International Publishing.
- Cela, N., Galgano, F., Perretti, G., Di Cairano, M., Tolve, R., & Condelli, N. (2022). Assessment of brewing attitude of unmalted cereals and pseudocereals for gluten free beer production. *Food Chemistry*, 384, 132621.
- **Di Cairano, M.**, Condelli, N., Cela, N., Sportiello, L., Caruso, M. C., & Galgano, F. (2022). Formulation of gluten-free biscuits with reduced glycaemic index: Focus on in vitro glucose release, physical and sensory properties. *LWT*, 154, 112654.
- Napolitano, F., **Di Cairano, M.**, & Braghieri, A. (2022). Dynamic profile to optimize the addition of preservatives in dry-cured meat products. In *Sensory Analysis for the Development of Meat Products* (pp. 223-238). Woodhead Publishing.
- **Di Cairano, M.**, Pacelli, C., Bragaglio, A., Napolitano, F., & Braghieri, A. (2021). Sensory Properties and Consumer Liking of Buffalo Stracchino Cheese. *Journal of Buffalo Science*, 10, 78-84.
- **Di Cairano, M.**, Condelli, N., Galgano, F., & Caruso, M. C. (2021). Experimental gluten-free biscuits with underexploited flours versus commercial products. Preference pattern and sensory characterization by Check All That Apply Questionnaire. *International Journal of Food Science & Technology*.
- Tolve, R., Tchuenbou-Magaia, F., **Di Cairano, M.**, Caruso, M. C., Scarpa, T., & Galgano, F. (2021). Encapsulation of bioactive compounds for the formulation of functional animal feeds: The biofortification of derivate foods. *Animal Feed Science and Technology*, 115036.
- **Di Cairano, M.**, Condelli, N., Galgano, F., Caruso, M.C., Cela, N., Tolve R., Galgano F. (2021). Use of underexploited flours for the reduction of glycaemic index of gluten free biscuits. Starch digestibility and sensory profiling with Check All That Apply (CATA) method. *Food and Bioprocess Technology*, 14, 490–1502.
- **Di Cairano, M.**, Caruso, M. C., Galgano, F., Favati, F., Ekere, N., Tchuenbou M. F. (2021). Effect of sucrose replacement and resistant starch addition on textural properties of gluten-free doughs and biscuits. *European Food Research and Technology*, 247(3), 707-718.
- **Di Cairano, M.**, Condelli, N., Caruso, M. C., Marti, A., Cela, N., & Galgano, F. (2020). Functional properties and predicted glycaemic index of gluten free cereal, pseudocereal and legume

flours. *LWT*, 133, 109860.

- Tolve, R., Cela, N., Condelli, N., **Di Cairano, M.**, Caruso, M.C., Galgano, F., Microencapsulation as a Tool for the Formulation of Functional Foods: The Phytosterols' Case Study, *Foods* (2020), 9(4), 470.
- Cela, N., Condelli, N., Caruso, M. C., Perretti, G., Di Cairano, M., Tolve, R., & Galgano, F. (2020). Gluten-free brewing: Issues and perspectives. *Fermentation*, 6(2), 53.
- Caruso, M.C., Galgano, F., Grippo A., Condelli, N., **Di Cairano, M.**, Tolve, R., Assay of healthful properties of wild blackberry and elderberry fruits grown in Mediterranean area, *Journal of Food Measurements and Characterization* (2019), 13, 1591-1598
- **Di Cairano, M.**, Galgano, F., Tolve, R., Caruso, M.C., Condelli, N., Focus on gluten free biscuits: ingredients and issues, *Trends in Food Science & Technology* (2018), 81, 203-212.
- **Di Cairano, M.**, Formulations of gluten free biscuits with unconventional flours and bioactive ingredients, *Proceedings XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology* (2018).
- Caruso, M., Favati, **Di Cairano, M.**, Galgano F., Condelli, N., Shelf-life evaluation and nutraceutical properties of chia seeds from a recent long-day flowering genotype cultivated in Mediterranean area, *LWT - Food Science and Technology* (2018), 400- 405.