



**ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA**

PROCEDURA VALUTATIVA AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 5 DELLA L. 240/2010 DELLA DOTT. SSA FRANCESCA SOGLIA, RTD B DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

VERBALE 1

Telematico:

Alle ore 16:30 del giorno 26 marzo 2024, i seguenti Professori:

- Prof. Leonardo Nanni Costa - Professore presso l'Università di Bologna
- Prof.ssa Fulvia Bovera - Professoressa presso l'Università di Napoli Federico II
- Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano - Professoressa presso l'Università del Molise

componenti della Commissione nominata con D.R. n. 390/2024 (prot. 0078083) del 18/03/2024, si riuniscono avvalendosi degli strumenti telematici di lavoro collegiali, previsti dall'art.8 comma 10 del Regolamento emanato con D.R. 977/2013.

Ognuno dei componenti dichiara di non avere relazioni di parentela ed affinità entro il 4° grado incluso con gli altri commissari e con il candidato che non sussistono le cause di astensione di cui all'art. 51 c.p.c.

La Commissione procede alla nomina del Presidente nella persona del Prof.ssa Fulvia Bovera e del Segretario nella persona del Prof. Leonardo Nanni Costa.

La Commissione, esaminati gli atti normativi e regolamentari che disciplinano lo svolgimento delle procedure valutative (Legge 240/2010; D.M. 344/2011; il D.R. 977/2013) prende atto degli standard qualitativi e dei criteri di valutazione delle pubblicazioni stabiliti dal dipartimento.

La Commissione dettaglia e specifica i punteggi attribuibili agli elementi appartenenti a ciascuna categoria di standard, come da allegata tabella (allegato 1).

La Commissione definisce inoltre che la valutazione avrà esito positivo qualora il candidato uguagli o superi il punteggio complessivo di 65/100.

La Commissione prende visione della documentazione resa disponibile con modalità telematiche relativa alla candidata, dott.ssa Francesca Soglia, ai fini della valutazione.

La Commissione avvia la fase di valutazione, compilando la scheda di valutazione allegata al presente verbale (allegato 2).

Al termine della valutazione la candidata ha ottenuto il punteggio di 87,23/100 e, pertanto, la Commissione, all'unanimità, specifica che la valutazione ha avuto esito positivo.

Il segretario verbalizzante rilegge il verbale della riunione telematica ai colleghi della Commissione e, alle ore 17:00, la Commissione considera conclusi i lavori.

Il verbale, firmato digitalmente dal segretario verbalizzante e dagli altri commissari, e corredato delle dichiarazioni di adesione e dai documenti d'identità degli altri commissari, unitamente alla documentazione del candidato ed al materiale d'uso del concorso, è reso al Responsabile del procedimento concorsuale per l'Ufficio Ricercatori a tempo determinato per la successiva approvazione degli atti.

Collegato telematicamente - Prof./ssa Fulvia Bovera (firmato digitalmente)

Collegato telematicamente Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano (firmato digitalmente)

Collegato telematicamente Prof. Leonardo Nanni Costa

(firmato digitalmente)

Allegato 1 – Scheda di attribuzione punteggi agli standard qualitativi indicati nel verbale del Consiglio di Dipartimento del DISTAL in data 07/02/2024

Attività didattica - (Punti attribuibili max 35)

ATTIVITA'	PUNTI
Titolare di insegnamenti (o moduli) in adempimento all'impegno orario previsto di lavoro, con particolare riferimento a quelli di cui si è assunta la responsabilità nel triennio	da 1 a 3 insegnamenti: punti 10 da 4 a 5 insegnamenti: punti 15 più di 5 insegnamenti: punti 25
Didattica integrativa e di servizio agli studenti: relatore di tesi sia in laurea triennale, in laurea magistrale, tesi di dottorato nonché i seminari, le esercitazioni e il tutoraggio nel triennio	da 1 a 3 tesi triennale, magistrale e dottorato: punti 5 da 4 a 5 tesi triennale, magistrale e dottorato: punti 7 più di 5 tesi triennale, magistrale e dottorato: punti 10

Attività di ricerca e pubblicazioni – (Punti attribuibili max 60)

Tabella A - Attività di ricerca (max 20 punti)

ATTIVITA'	PUNTI
Valutazione dell'organizzazione, della direzione, o del coordinamento di centri o gruppi di ricerca nazionali ed internazionali e/o la partecipazione agli stessi	da uno a tre progetti: punti 1 da 4 a 5 progetti: punti 3 oltre 5 progetti: punti 5
Titolarità di brevetti	da 1 a 3 brevetti: punti 0,5 da 4 a 5 brevetti: punti 1 Più di 5 brevetti: punti 2
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali per attività di ricerca	da 1 a 3 premi: punti 1 da 4 a 5 premi: punti 2 più di 5 premi: punti 3
Partecipazione in qualità di relatore a congressi internazionali	da 1 a 3 relazioni: punti 3 da 4 a 5 relazioni: punti 4 oltre 5 relazioni: punti 5

Valutazione della consistenza complessiva della produzione scientifica, dell'intensità e della continuità temporale	Massimo 5 punti
---	-----------------

Tabella B - Pubblicazioni (max 40 punti)

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	PUNTI
Originalità, innovatività e rigore metodologico	Massima 0,16 Media 0,10 Scarsa 0,05
Congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale oggetto della valutazione	Massima 0,16 Media 0,10 Scarsa 0,05
Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Q1: 0,15 Q2: 0,10 Q3: 0,05
Determinazione analitica anche sulla base di criteri riconosciuti presso la comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del ricercatore nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione;	1°, ultimo o corresponding: 0,15 2° o penultimo: 0,10 Altro: 0,05
Tra i seguenti indicatori, riferiti alla data di inizio della valutazione: 1) numero totale delle citazioni; 2) numero medio di citazioni per pubblicazione; 3) "impact factor" totale; 4) "impact factor" medio per pubblicazione; 5) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili), la Commissione, per ciascuna pubblicazione, si avvale di quello indicato dal numero 1.	Maggiore di 50: 0,16 Tra 20 e 50: 0,10 Minore di 20: 0,05

Totale punti attività di ricerca e pubblicazioni (tabella A+ tabella B) = 60

Attività istituzionali (Punti attribuibili max 5)

Allegato 2 - Scheda di valutazione dott.ssa Francesca Soglia

Attività didattica - (Punti attribuibili max 35)

ATTIVITA'	PUNTI
Titolare di insegnamenti (o moduli) in adempimento all'impegno orario previsto di lavoro, con particolare riferimento a quelli di cui si è assunta la responsabilità nel triennio <i>La candidata ha svolto più di 5 insegnamenti negli ultimi 3 anni</i>	25
Didattica integrativa e di servizio agli studenti: relatore di tesi sia in laurea triennale, in laurea magistrale, tesi di dottorato nonché i seminari, le esercitazioni e il tutoraggio nel triennio <i>La candidata è stata relatrice di più di 5 tesi negli ultimi 3 anni</i>	10
<i>Totale punteggio attività didattica</i>	35

Attività di ricerca – (Punti attribuibili max 60)

Tabella A - Attività

ATTIVITA'	PUNTI
Valutazione dell'organizzazione, della direzione, o del coordinamento di centri o gruppi di ricerca nazionali ed internazionali e/o la partecipazione agli stessi <i>La candidata ha preso parte come principale investigator (P.I.) e come partecipante a 7 progetti di cui 4 internazionali</i>	5
Titolarità di brevetti <i>(La candidata non ha acquisito nel triennio la titolarità di brevetti)</i>	0
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali per attività di ricerca <i>La candidata ha ricevuto 4 riconoscimenti, di cui 2 internazionali, per la sua attività di ricerca</i>	2
Partecipazione in qualità di relatore a congressi internazionali <i>La candidata ha partecipato come relatore a 4 congressi internazionali</i>	4

Valutazione della consistenza complessiva della produzione scientifica, dell'intensità e della continuità temporale	5
<i>La produzione scientifica complessiva della candidata si è caratterizzata per una rilevante intensità e continuità temporale. Ha riguardato principalmente le produzioni avicunicole e la qualità delle loro carni, fornendo un contributo originale e innovativo apprezzato dall'intero settore scientifico)</i>	
<i>Totale punteggio attività di ricerca</i>	16

Pubblicazione	Originalità, innovatività e rigore metodologico	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale	Determinazione analitica dell'apporto individuale nei lavori in collaborazione	Indici Bibliometrici: numero totale di citazioni	punti
Soglia F. , Petracci M., Mudalal S., Vannini L., Gozzi G., Camprini L., Cavani C. (2014) Partial replacement of sodium chloride with potassium chloride in marinated rabbit meat. International Journal of Food Science & Technology 49: 1 – 8.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,05	0,67

Mudalal S., Lorenzi M., Soglia F. , Cavani C., Petracci M. (2015) Implications of white striping and wooden breast abnormalities on quality traits of raw and marinated chicken meat. <i>Animal</i> , 9: 728 – 734.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,16	0,68
Petracci M., Mudalal S., Soglia F. , Cavani C. (2015) Meat quality in fast-growing broiler chickens. <i>World's Poultry Science Journal</i> 71: 363 – 374.	0,16	0,16	0,1	0,05	0,16	0,63
Soglia F. , Mudalal S., Babini E., Di Nunzio M., Mazzoni M., Sirri F., Cavani C., Petracci M. (2016) Histology, composition, and quality traits of chicken <i>Pectoralis major</i> muscle affected by wooden breast abnormality. <i>Poultry Science</i> , 95, 651 – 659.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,16	0,78
Soglia F. , Petracci M., Ertbjerg P. (2016) Novel DNPH-based method for determination of protein carbonylation in muscle and meat. <i>Food Chemistry</i> , 197: 670 – 675.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,16	0,78
Soglia F. , Laghi L., Canonico L., Cavani C., Petracci M. (2016) Functional property issues in broiler breast meat related to emerging muscle abnormalities. <i>Food Research International</i> , 89: 1071 – 1076.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,16	0,78

Barbieri S., Soglia F. , Palagano R., Tesini F., Bendini A., Petracci M., Cavani C., Toschi T.G. (2016) Sensory and rapid instrumental methods as a combined tool for quality control of cooked ham. <i>Helyon</i> , 2: 1 – 20.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,05	0,62
Zambonelli P., Zappaterra M., Soglia F. , Petracci M., Sirri F., Cavani C., Davoli R. (2016) Detection of differentially expressed genes in broiler pectoralis major muscle affected by White Striping - Wooden Breast myopathies. <i>Poultry Science</i> , 95: 2771 – 2785.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,16	0,68
Soglia F. , Gao J., Mazzoni M., Puolanne E., Cavani C., Petracci M., Ertbjerg P. (2017) Superficial and deep changes of histology, texture and particle size distribution in broiler wooden breast muscle during refrigerated storage. <i>Poultry Science</i> , 96: 3465 – 3472.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,16	0,78
Petracchi M., Soglia F. , Berri C. (2017) Muscle metabolism and meat quality abnormalities, In: <i>Poultry Quality Evaluation: Quality attributes and Consumer Values</i> , Duxford, Woodhead Publishing, pp. 51 – 75.	nd	nd	nd	nd	nd	nd
Baldi G., Soglia F. , Mazzoni M., Sirri F., Canonico L., Babini E., Laghi L., Cavani C., Petracchi M. (2018) Implications of white striping and spaghetti meat abnormalities on meat quality and histological features in broilers. <i>Animal</i> , 12: 164	0,16	0,16	0,15	0,1	0,16	0,73

- 173.						
Petracci M., Soglia F. , Baldi G., Balzani L., Mudalal S., Cavani C. (2018) Technical note: estimation of real rabbit meat consumption in Italy. <i>World Rabbit Science</i> , 26: 91 – 96.	0,16	0,16	0,1	0,1	0,05	0,57
Soglia F. , Baldi G., Laghi L., Mudalal S., Cavani C., Petracci M. (2018) Effect of white striping on turkey meat quality. <i>Animal</i> , 8: 1 – 7.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,1	0,72
Soglia F. , Zeng Z., Gao J., Puolanne E., Cavani C., Petracci M., Ertbjerg P. (2018) Evolution of proteolytic indicators during storage of broiler Wooden Breast meat. <i>Poultry Science</i> , 97: 1448 – 1455.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,1	0,72
Petracci M., Soglia F. , Leroy F. (2018) Rabbit meat in need of a hat-trick: from tradition to innovation (and back). <i>Meat Science</i> , 146: 93 – 100.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,1	0,67
Sirri F., Zampiga M., Soglia F. , Meluzzi A., Cavani C., Petracci M. (2018) Quality characterization of eggs from Romagnola hens, an Italian local breed. <i>Poultry Science</i> , 97: 4131 – 4136.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,1	0,62

Pasini F., Soglia F. , Petracci M., Caboni M.F., Marziali S., Montanari C., Gardini F., Grazia L., Tabanelli G. (2018) Effect of fermentation with different lactic acid bacteria starter cultures on biogenic amine content and ripening patterns in dry fermented sausages. <i>Nutrients</i> , 10 (10): E1497.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,1	0,67
Baldi G., Soglia F. , Laghi L., Tappi S., Rocculi P., Tavaniello S., Prioriello D., Mucci R., Maiorano G., Petracci M. (2019) Comparison of quality traits among breast meat affected by current muscle abnormalities. <i>Food Research International</i> , 115: 369 – 376.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,16	0,73
Soglia F. , Mazzoni M., Petracci M. (2019) Spotlight on avian pathology: current growth-related breast meat abnormalities in broilers. <i>Avian Pathology</i> , 48(1): 1 – 3.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,1	0,72
Zampiga M., Tavaniello S., Soglia F. , Petracci M., Mazzoni M., Maiorano G., Meluzzi A., Clavenzani P., Sirri F. (2019) Comparison of 2 commercial turkey hybrids: productivity, occurrence of breast myopathies, and meat quality properties. <i>Poultry Science</i> , 98: 2305 –2315.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,05	0,57

Zampiga M., Soglia F. , Petracci M., Meluzzi A., Sirri F. (2019) Effect of different arginine-to-lysine ratios in broiler chicken diets on the occurrence of breast myopathies and meat quality attributes. Poultry Science, 98: 2691 – 2697.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,1	0,67
Petracci M., Soglia F. , Madruga M., Carvalho L., Ida E., Estevez M. (2019) Wooden-Breast, White striping, and Spaghetti meat: causes, consequences and consumer perception of emerging broiler meat abnormalities. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 18(2): 565 – 583.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,16	0,73
Soglia F. , Silva A.K., Tappi S., Liao L.M., Rocculi P., Laghi L., Petracci M. (2019) Gaping of pectoralis minor muscles: magnitude and characterization of an emerging quality issue in broilers. Poultry Science, 98: 6194 – 6204.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,05	0,67
Soglia F. , Silva A.K., Liao L.M., Laghi L., Petracci M. (2019) Effect of broiler breast abnormality and freezing on meat quality and metabolites assessed by ¹ H-NMR spectroscopy. Poultry Science, 98: 7139 – 7150.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,1	0,72

Soglia F. , Mazzoni M., Zappaterra M., Di Nunzio M., Babini E., Bordini M., Sirri F., Clavenzani P., Davoli R., Petracci M. (2020) Distribution and expression of vimentin and desmin in broiler Pectoralis major affected by the growth-related muscular abnormalities. <i>Frontiers in Physiology</i> . 10:1581.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,1	0,72
Mazzoni M., Soglia F. , Petracci M., Sirri F., Lattanzio G., Clavenzani P. (2020) Fiber metabolism, procollagen and collagen type III immunoreactivity in broiler pectoralis major affected by muscle abnormalities. <i>Animals</i> . 10: 1081.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,05	0,62
Zampiga M., Soglia F. , Baldi G., Petracci M., Strasburg G.M., Sirri F. (2020) Muscle abnormalities and meat quality consequences in modern turkey hybrids. <i>Frontiers in Physiology</i> . 11: 554.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,05	0,67
Malila Y., Uengwetwanit T., Arayamethakorn S., Srimarut Y., Thanatsang K.V., Soglia F. , Strasburg G.M., Rungrassamee W., Visessanguan W. (2020) Transcriptional profiles of skeletal muscle associated with increasing severity of white striping in commercial broilers. <i>Frontiers in Physiology</i> . 11: 580.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,05	0,57

Soglia F. , Petracci M., Puolanne E. (2020) Sarcomere lengths in wooden breast broiler chickens. Italian Journal of Animal Science. 19(1): 569 – 573.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,05	0,67
Siroli L., Baldi G., Soglia F. , Bukvicki D., Patrignani F., Petracci M., Lanciotti R. (2020) Use of essential oils to increase the safety and the quality of marinated pork loin. Foods. 9(8): 987.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,1	0,62
Tappi S., De Aguiar Saldanha Pinheiro A.C., Mercatante D., Picone G., Soglia F. , Rodriguez Estrada M.T., Petracci M., Capozzi F., Rocculi P. (2020) Quality changes during frozen storage of mechanical-separated flesh obtained from an underutilized crustacean. Foods. 9: 1485.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,05	0,57
Soglia F. , Baldi G., Petracci M. (2020) Effect of the exposure to oxidation and malondialdehyde on turkey and rabbit meat protein oxidative stability. Journal of Food Science. 85(10): 3229-3236.	0,16	0,16	0,1	0,15	0,05	0,62

Baldi G., Soglia F. , Petracci M. (2020) Current status of poultry meat abnormalities. Meat and Muscle Biology. 4(2):4.	nd	nd	nd	nd	nd	0
Soglia F. , Zampiga M., Baldi G., Malila Y., Thanatsang K.V., Srimarut Y., Tatiyaborworntam N., Unger O., Klamchuen A., Laghi L., Petracci M, Sirri F. (2021) Lysine depletion during different feeding phases: Effects on growth performances and meat quality of broiler chickens. Animals. 11(6): 1499.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,05	0,57
Baldi G., Soglia F. , Laghi L., Meluzzi A., Petracci M. (2021) The role of histidine dipeptides on postmortem acidification of broiler muscles with different energy metabolism. Poultry Science. 100 (2): 1299 – 1307.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,05	0,62
Baldi G., D'Elia F., Soglia F. , Tappi S., Petracci M., Rocculi P. (2021) Exploring the effect of pulsed electric fields on the technological properties of chicken meat. Foods. 10 (2): 241.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,05	0,57

Baldi G., Soglia F. , Petracci M. (2021) Spaghetti Meat Abnormality in Broilers: Current Understanding and Future Research Directions. <i>Frontiers in Physiology</i> . 12: 684497.	0,16	0,16	0,15	0,1	0,05	0,62
Soglia F. , Petracci M., Davoli R., Zappaterra M. (2021) A critical review of the mechanisms involved in the occurrence of growth-related abnormalities affecting broiler chicken breast muscles. <i>Poultry Science</i> . 100 (6): 101180.	0,16	0,16	0,15	0,15	0,1	0,72
Malila Y., Uengwetwanit T., Thanatsang K.V., Arayamethakorn S., Srimarut Y., Petracci M., Soglia F. , Rungrassamee W., Visessanguan W. (2021) Insights into transcriptome profiles associated with Wooden Breast myopathy in broilers slaughtered at the age of 6 or 7 weeks. <i>Frontiers in Physiology</i> . 12: 691194.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,05	0,57
Bordini M., Zappaterra M., Soglia F. , Petracci M., Davoli R. (2021) Weighted gene co-expression network analysis identifies molecular pathways and hub genes involved in broiler White Striping and Wooden Breast myopathies. <i>Scientific Reports</i> . 11(1): 1776.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,1	0,62

Valli E., Tesini F., Tura M., Soglia F. , Petracci M., Bendini A., Gallina Toschi T. (2022) Instrumental and sensory analyses of salami from autochthonous and conventional pig breeds. <i>Foods</i> . 11:2060.	0,16	0,16	0,15	0,05	0	0,52
Bordini M., Soglia F. , Davoli R., Zappaterra M., Petracci M., Meluzzi A. (2022) Molecular pathways and key genes associated with breast width and protein content in white striping and wooden breast chicken pectoral muscle. <i>Frontiers in Physiology</i> . 13: 936768.	0,16	0,16	0,1	0,1	0,05	0,57
Soglia F. , Bordini M., Mazzoni M., Zappaterra M., Di Nunzio M., Clavenzani P., Davoli R., Meluzzi A., Sirri F., Petracci M. (2022) The evolution of vimentin and desmin in <i>Pectoralis major</i> muscles of broiler chickens supports their essential role in muscle regeneration. <i>Frontiers in Physiology</i> . 13: 970034.	0,16	0,16	0,1	0,15	0,05	0,62
Tabanelli G., Barbieri F., Soglia F. , Magnani R., Gardini G., Petracci M., Gardini F., Montanari C. (2022) Safety and technological issues of dry fermented sausages produced without nitrate and nitrite. <i>Food Research International</i> . 160: 111685.	0,16	0,16	0,15	0,05	0,05	0,57

Malila Y., Thanatsang K.V., Sanpinit P., Arayamethakorn S., Soglia F. , Zappaterra M., Bordini M., Sirri F., Rungrassamee W., Davoli R., Petracci M. (2022) Differential expression patterns of genes associated with metabolisms, muscle growth and repair in Pectoralis major muscles of fast- and medium-growing chickens. Plos One. 17(10): e0275160.	0,16	0,16	0,1	0,05	0,05	0,52
Velleman S.G. and Soglia F. (2022) Editorial: Women in Avian Physiology: 2022. Frontiers in Physiology. 13:1086815.	0,16	0,16	0,1	0,15	0	0,57
Cartoni Mancinelli A., Baldi G., Soglia F. , Mattioli S., Sirri F., Petracci M., Castellini C., Zampiga M. (2023) Impact of chronic heat stress on behavior, oxidative status and meat quality traits of fast-growing broiler chickens. Frontiers in Physiology. 14: 1242094.	0,16	0,16	0,1	0,05	0,05	0,52
Dayan J., Melkman-Zehavi T., Goldman N., Soglia F. , Zampiga M., Petracci M., Sirri F., Braun U., Inhuber V., Halevy O. and Uni Z. (2023) In-ovo feeding with creatine monohydrate: implications for chicken energy reserves and breast muscle development during the pre-post hatching period. Frontiers in Physiology. 14: 1296342.	0,16	0,16	0,1	0,05	0	0,47

Busti S., Magnani M., Badiani A., Silvi M., Baldi G., Soglia F. , Petracci M., Sirri F., Gasco L., Brambilla F., Gatta P.P., Parma L., Bonaldo A. (2023) Effect of different inclusion levels of defatted <i>Hermetia illucens</i> larvae meal on fillet quality of gilthead sea bream (<i>Sparus aurata</i>). Journal of Insects as Food and Feed. 9(12), 1615 – 1629.	0,16	0,16	0,15	0,05	0	0,52
Baldi G., Gagliano M.A., Soglia F. , D'elia F., Laghi L., Rocculi P., Petracci M. (2023) High-intensity ultrasonication as an innovative approach for the softening of wooden breast meat in broilers. Meat and Muscle Biology. 7(1):16092	nd	nd	nd	nd	nd	0
Bordini M., Mazzoni M., Di Nunzio M., Zappaterra M., Sirri F., Meluzzi A., Petracci M., Soglia F. (2024) Time course evaluation of collagen type IV in Pectoralis major muscles of broiler chickens selected for different growth-rates. Poultry Science. 103(1):103179.	0,16	0,16	0,15	0,15	0	0,62
Malila Y., Zampiga M., Soglia F. , Owens C.M., Velleman S. (2024) Editorial: The association between avian physiology and meat quality. Frontiers in Physiology. 15: 1368680.	0,16	0,16	0,1	0,05	0	0,47

					<i>Totale punti</i>	31,23
--	--	--	--	--	---------------------	-------

Totale punti (tabella A+ tabella B) = 45,88

Attività istituzionali (Punti attribuibili max 5)

ATTIVITA'	PUNTI
Attività istituzionale (Segretario del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, DISTAL, UNIBO)	1
Attività istituzionale (Membro della Commissione Didattica del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, DISTAL, UNIBO).	2
Attività istituzionale (Membro della Commissione di gestione Assicurazione di Qualità del Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, DISTAL, UNIBO)	2
Totale	5

Somma dei punteggi attribuiti dalla Commissione al candidato: Punti 87,23

