

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



PETRACCI Massimiliano

ESPERIENZA LAVORATIVA

2018-ATTUALE

PROFESSORE ORDINARIO (SC 07/G1 "SCIENZE E TECNOLOGIE ANIMALI", SSD AGR/20 "ZOOCOLTURE"), DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

2014 - 2018

PROFESSORE ASSOCIATO (SC 07/G1 "SCIENZE E TECNOLOGIE ANIMALI", SSD AGR/20 "ZOOCOLTURE"), DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

2005 - 2014

RICERCATORE (SSD AGR/20 – ZOOCOLTURE), DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI, ALMA MATER STUDIORUM, UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

2000 - 2005

ASSEGNISTA DI RICERCA, DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI, ALMA MATER STUDIORUM, UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/11/1997 - 30/10/2000

Dottorato di ricerca in "Incremento, igiene, salubrità e qualità delle Produzioni Animali" (XIII ciclo) conseguito presso l'Università degli Studi di Perugia nel 2001; Tesi: "Tecniche innovative per la valutazione della qualità delle carni avicunicole"

01/11/1992 – 14/07/1997 Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli Studi di Bologna con la votazione 110/110 cum laude; Tesi: "Analisi della distribuzione dell'acqua nella carne suina mediante risonanza magnetica nucleare a bassa risoluzione"

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

BUONO

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

L'attività di ricerca ha preso in considerazione diverse tematiche nel settore delle produzioni avicunicole e della qualità dei prodotti, con particolare riguardo ai seguenti aspetti:

- Qualità delle carni avicunicole in funzione dei fattori genetici, di allevamento e di alimentazione
- Fasi premacellazione e aspetti quali-quantitativi delle produzioni avicunicole
- Valutazione e caratterizzazione delle principali anomalie delle carni avicole (PSE-like, miopatia del muscolo pettorale profondo, white striping, wooden breast e spaghetti meat)
- Tecnologie ed ingredienti funzionali per il miglioramento delle rese di lavorazione e delle caratteristiche qualitative dei prodotti trasformati avicunicoli
- Metodi per la valutazione qualitativa delle carni avicunicole e dei prodotti ittici

Ha collaborato con gruppi di ricerca nazionali nell'esecuzione di numerosi progetti di ricerca di comune interesse finanziati dall'Unione Europea (H2020), MIUR (Progetti PRIN), dal MIPAAF e dalla Regione Emilia-Romagna. Attualmente partecipa ai progetti di ricerca H2020 FutureEUAqua e NextGenProteins e PRIN 2017.

È autore di oltre 220 pubblicazioni, di cui circa la metà articoli in extenso recensiti su Scopus/ISI (h-index di 34 e citazioni totali pari a 3369 al 13/08/2021 su Scopus).

Ha recentemente curato l'edizione del libro "Poultry quality evaluation" (Academic Press, 2017) ed è co-autore di diversi capitoli nei seguenti libri: "Consumo reale di carne e di pesce in Italia" (Franco Angeli, 2017), "Sustainable meat production and processing" (Academic Press, 2018), "Food integrity handbook" (Eurofins Analytics France, 2018), "Allevamento animale e sostenibilità ambientale: Le tecnologie" (Franco Angeli, 2018), e "Dietary fibres. Properties, recovery and applications" (Academic Press, 2019).

È stato invitato a tenere letture magistrali nell'ambito dei principali convegni internazionali del settore avicolo e cunicolo su temi inerenti la qualità delle carni:

- European Symposium on the Quality of Poultry Meat (2007 e 2019)
- Poultry Science Association Annual Congress (2008 e 2015)
- World's Poultry Congress (2012 e 2016)
- World Rabbit Congress (2012)
- European Poultry Conference (2014)
- International Congresses of Meat Science and Technology (ICoMST) (2020)

ATTIVITÀ DIDATTICA

Dall'AA 2005-06, titolare dei seguenti insegnamenti presso la Facoltà di Agraria/Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna:

- Tecnologie delle produzioni avicunicole (5 crediti, Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari) (AA 2005-06, 2006-07 e 2007-08)
- Innovazioni nella filiera dei prodotti carnei e ovoprodotti (4 crediti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari) (AA 2009-10, 2010-11 e 2011-12)
- Statistica Avanzata (3 crediti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari) (AA 2010-11)
- Allevamento e qualità dei prodotti avicunicoli (3 crediti, Laurea Triennale in Produzioni animali e controllo della fauna selvatica) (AA 2011-12)
- Innovazioni nella filiera dei prodotti carnei e ovoprodotti (6 crediti, Laurea Magistrale in Scienze

e Tecnologie Alimentari (AA 2012-13 - presente)

- Qualità dei prodotti ittici (4 crediti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (AA 2014-15 - presente)
- Zootecnica speciale (6 crediti, Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (AA 2018-19 - presente)

Ha preso parte, inoltre, in qualità di docente a Master II livello, Scuole di Specializzazione e Corsi di formazione professionali.

ATTIVITÀ IN AMBITO INTERNAZIONALE

- Nel 2000, stage presso il Department of Poultry Science dell'Università della Georgia (USA) sotto la direzione del Prof. Daniel L. Fletcher nell'ambito del programma formativo del dottorato di ricerca
- Dal 2001 al 2005, Membro del Programma UE-COST 848 "Multi-facetted research in rabbits: A model to develop a healthy and safe production in respect with animal welfare"
- Dal 2012 al 2014, Membro del Working Group sul tema "Mechanically Separated Meat (MSM)" nell'ambito del Panel sui Pericoli Biologici (BIOHAZ) e del Working Group sul tema "Assessment of studies on the use of carbon dioxide for stunning rabbits" nell'ambito del Panel sul Benessere Animale (AHAW) presso l'European Food Safety Authority
- Dal 2014, Coordinatore del Working Group 5 "Poultry Meat Quality" della Federazione Europea della World's Poultry Science Association, di cui fa parte come delegato nazionale a partire dal 2003

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

- Dal 2018, Coordinatore del Collegio dei docenti del Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, Università di Bologna, del quale fa parte dal 2016 in qualità di Vice-coordinatore. Dal 2005 al 2012, è stato Membro del Collegio dei docenti del Dottorato di ricerca in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti presso il medesimo Ateneo.
- Dal 2017 al 2018, Membro del Panel della Commissione per la Valutazione della Ricerca di Ateneo (VRA) per l'Area 07
- Dal 2014 al 2018, Membro della Commissione Ricerca del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna
- Dal 2015 al 2019, Membro del Comitato Scientifico della Biblioteca di Agraria "G. Goidanich" e dal 2018 di quella del Campus di Cesena "L.B. Alberti", Università di Bologna
- Dal 2009 al 2012, Membro della Giunta del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Bologna
- Dal 2010 al 2012, Responsabile Scientifico della Biblioteca del Campus di Scienze degli Alimenti, Università di Bologna

SOCIETÀ SCIENTIFICHE

- Membro di diverse Comunità Scientifiche tra le quali Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA), Poultry Science Association (PSA), World's Poultry Science Association (WPSA) e World Rabbit Science Association (WRSA)
- Dal 2012, Segretario/Tesoriere e Membro del Direttivo dell'Associazione Scientifica di Avicoltura (Sezione italiana della World's Poultry Science Association, WPSA)
- Dal 2010 al 2015, Vice-Presidente e Membro del Direttivo dell'Associazione Italiana di Conigliocultura (ASIC) (Sezione italiana della World Rabbit Science Association, WRSA)
- Dal 2013, Associate editor della rivista scientifica con impact factor "World Rabbit Science"
- Referee delle riviste scientifiche Scientific Reports, Plos One, Meat Science, Poultry Science, BMC Genomics, Frontiers in Physiology, Journal of Animal Science, Journal of the Science of Food and Agriculture, Animal, World Rabbit Science, LWT - Food Science and Technology, Italian Journal of Animal Science, European Food Research and Technology, Journal of Food Engineering e Italian Journal of Food Science

PATENTE O PATENTI

Patente B