

Prof. Roberto Massini

Esperto di tecnologie alimentari

già ordinario di "Scienze e Tecnologie Alimentari" dell'Università degli Studi di Parma

Borgo Riccio da Parma n. 9 - 43121 Parma (PR)

Mob. 348.8104032 - e-mail: roberto.massini@unipr.it, pec: prof.roberto.massini@pec.it



CURRICULUM VITAE aggiornato al 2017

Formazione

- 1963, diploma di maturità presso il Liceo Classico di Ancona
- 1968, laurea in Chimica Industriale presso l'Università di Bologna.
- 1970-1971, corso specializzazione in Scienza e Tecnologia dei Fenomeni di Corrosione dell'Università di Ferrara.

Carriera professionale

- 1968-1985, sperimentatore presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma.
- 1984-1992, consulente per organismi nazionali e internazionali e per aziende alimentari e meccano-alimentari.
- 1991-1993, partner e amministratore di SO.N.D.A. srl, con laboratori di analisi a Parma e Salerno, e di Sonda Sistemi srl, innovazione tecnologica e gestione della qualità nelle imprese agroalimentari.
- Dal 1.11.2014, libero professionista nel settore alimentare.
- Dal 2016, promotore e partner di SIIIA s.r.l. – Società Italiana per l'Innovazione nell'Industria Alimentare - spin-off dell'Università di Parma.

Carriera accademica

- 1992-1994, professore associato di Tecnologia delle Conserve Alimentari dell'Università di Udine.
- 1994-1997, professore straordinario di Tecnologie Alimentari dell'Università di Bari.
- 1997-2000, professore ordinario di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare dell'Università di Foggia.
- Dal 2000, professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma.
- Dal 01.11.2014, collocato in quiescenza dall'Università degli Studi di Parma per raggiunti limiti di età.
- Dal 2014, docente della Facoltà di Agronomia dell'Università di Buenos Aires per il corso di "Especialización en Procesamiento y Gestión de Agroalimentos" de la Escuela para Graduados "Ing. Agr. Alberto Soriano".

Incarichi accademici

- 1995-1997, Direttore dell'Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria di Foggia.
- 1996 al 2000, promotore e Coordinatore del Dottorato di ricerca "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari", attivato presso la Facoltà di Agraria di Foggia.
- 2000 al 2012, Preside vicario della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Parma.
- 2000 al 2005, promotore e Coordinatore del Dottorato di ricerca in "Scienze e Tecnologie Alimentari", attivato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Parma.
- 2001 al 2006, Presidente del Corso di Master universitario di II livello in "Tecnologie per la Sicurezza e la Qualità degli Alimenti", successivamente denominato "Sicurezza e Qualità Alimentare", attivato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Parma.
- Nel 2008, eletto Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie dei Prodotti Alimentari dell'Università degli Studi di Parma, istituito ma non attivato per sopravvenute esigenze di generale ristrutturazione delle Facoltà e dei Dipartimenti.

Incarichi scientifici

- 1980-1985, membro del Gruppo di esperti per: "Metodi di prova su banda stagnata e banda cromata" delle SC UNISIDER 5 e 24.
- 1982-1983, responsabile scientifico di due progetti di ricerca finanziati dal Ministero Industria alla SSICA di Parma, rispettivamente sul "Confezionamento asettico dei prodotti alimentari" e su "Nuove tecniche di analisi superficiale applicate ai contenitori metallici per alimenti".

- 1982-1985, responsabile scientifico di Unità Operativa del progetto IPRA-CNR, sottoprogetto 3, con il programma: "Ricerche per il miglioramento qualitativo e per la riduzione dei costi di produzione di conserve vegetali tradizionali, anche con processi non convenzionali".
- 1982-1985, esperto del Campbell Institute for Research and Technology, per il controllo dei processi tecnologici della Campbell's Soups italiana, ai fini della sicurezza e della qualità.
- 1985-1988, esperto della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, per la ricerca sulle conserve vegetali.
- 1987-1988, esperto di Food Processing nell'ambito del FIP-2 (Food Improvement Programme for Developing Countries) dell'ICSC - World Lab di Ginevra.
- 1988, membro dell'Eurasept Group (per la cooperazione scientifica e tecnologica europea sui processi di presterilizzazione e confezionamento asettico).
- 1995-1999, componente del Comitato Tecnico Scientifico del CRB (Centro Ricerche Bonomo) di Castel del Monte (BA), per l'Università degli Studi di Bari.
- 1996-1999, responsabile del Nodo regionale FLAIR-FLOW, dedicato alla divulgazione dei risultati della ricerca alle PMI alimentari.
- 1997-2000, coordinatore scientifico dei progetti: "Valorizzazione di prodotti caseari tradizionali", "Valorizzazione dei prodotti e degli scarti vegetali" e "Valorizzazione dei prodotti e degli scarti della pesca", finanziati dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica.
- 1998-2001, su designazione del CNR, membro del Consiglio Scientifico dell'Istituto di Ricerca sulle Biotecnologie Agro-Alimentari - IRBA a Lecce.
- 2000-2002, membro della "Commissione interministeriale per la valutazione di notifiche ai fini della commercializzazione dei nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari (Novel Foods)" presso il Ministero per la Salute.
- 2005-2007 responsabile scientifico del Laboratorio TECAL (Tecnologie e Impianti per l'Industria Alimentare), della rete HI-MECH della Regione Emilia Romagna.
- 2007-2010, responsabile scientifico del Laboratorio SITEIA della rete Alta Tecnologia della Regione Emilia Romagna.
- 2007-2012, membro del Board scientifico della Piattaforma Tecnologica Nazionale "Italian Food for Life", organizzata da Federalimentare, Università degli Studi di Bologna, ENEA e INRAN.
- 2008-2010, membro del Gruppo di Lavoro di Area "Food" presso il Ministero dell'Università e della Ricerca, a supporto della Delegazione Nazionale di Area per il 7° Programma Quadro europeo, Tema 2: Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology.
- 2008-2014, promotore e coordinatore della sezione regionale Italia di EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group).
- 2010-2013, coordinatore scientifico della Piattaforma Agroalimentare della Rete Alta Tecnologia della Regione Emilia-Romagna.
- 2010-2014, responsabile scientifico di SITEIA.PARMA (Centro Interdipartimentale di Ricerca per la sicurezza, tecnologie e innovazione agro-alimentare) dell'Università di Parma.

Incarichi professionali

- Consulente Tecnico di Ufficio dei Tribunali di Parma, di Reggio Emilia e di Roma per accertamenti tecnici preventivi e attività peritali riguardanti prodotti alimentari e apparecchiature alimentari. Iscritto al REGINDE e all'albo dei CTU del Tribunale di Parma.
- Consulente Tecnico di Parte di industrie alimentari e meccano-alimentari nell'ambito di vertenze giudiziarie.
- Consulente Tecnico con funzione arbitrale in controversie extragiudiziali tra industrie alimentari e meccano-alimentari.

Contratti di ricerca industriale

Limitatamente alla attività dal 2000 al 2014 presso l'Università di Parma, è stato titolare di contratti di ricerca e di consulenza stipulati con le seguenti imprese:

- Settore alimentare: Altea (Parma), Appennino Funghi e Tartufi (Monteveglia, BO), Barilla (Parma), Bedeschi Salumi (Bentivoglio, BO); Boschi Food & Beverage (Fontanellato, PR), Boscovivo (Pieve al Toppo, AR), Carra (Parma), CAS (Castagnaro, VR), Casitalia (Montecorvino, PE), Cesare Regnoli & Figlio (Bologna), Chr. Hansen Italia (Parma), Cirio (Podenzano, PC), Concerta (Casalecchio di Reno, BO), 2C Break (Zola Predosa, BO), Conserve Italia (S. Lazzaro di Savena, BO), Consorzio Casalasco del Pomodoro (Rivarolo del Re, CR), CO.PAD.OR. (Collecchio, PR), Delfino (Acerra,

- NA), Delicium Rizzoli (Parma), Ellebiuno (Capurso, BA), Granarolo Felsinea (Bologna), Greci (Ravadese, PR), INPA (S. Ansano, FI), IPAGEL (C.da Rivolta del Re, Termoli), La Doria (Angri, SA), Natura Nuova (Bagnacavallo, RA), Noberasco (Albenga, SV), Pastificio Cellino (Santa Giusta, OR), PLAC (Persico Dosimo, CR), Princess Industrie Alimentari (Angri, SA), Reggiana Gourmet (Bagnolo in Piano, RE), Rigamonti Salumificio (Montagna in Valtellina, SO), Rizzoli Emanuelli (Parma), Saclà (Asti), SIREA (Montecchio Emilia, RE), Soremartec (Alba, CN), Villani Salumi (Castelnuovo Rangone, MO), Zappalà (Butera, CT), Zuegg (Verona)
- Settore meccano-alimentare: AROL (Canelli, AT), Astepo (Parma), C&G (Rozzano, MI), CMS (Marano sul Panaro, MO), Congelat Italia (Capaccio, SA), FMC/JBT (Parma), Frigomeccanica (Sala Baganza, PR), IPI (Perugia), Parmacontrols (Parma), PMC (Parma), Sacmi Packim (Goito, MN), SIDEL (Parma), SIG Combibloc (Milano), Stork Food & Dairy Systems (Amsterdam), Tetra Pak Italiana (Rubiera, RE), T.M.E. (Fidenza, PR), Whirlpool Europe (Comerio, VA)
 - Settore contenitori alimentari: ASA (Repubblica di San Marino), F.A.P. (Milano), Gualapack (Castellazzo Bormida, AL), IN.CAM. (Campegine, RE), SIPA (Vittorio Veneto, TV), IMPRESS (Montecchio Emilia, RE)
 - Altre imprese: Assicurazioni Generali (Reggio Emilia), Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (Roma), Itaca Finanziaria (Brescia), La Rinascente (Milano), Novartis Consumer Health (Saronno, VA)

Attività di Peer-Review

E' stato revisore scientifico dell'ANVUR (Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca), dell'Università degli Studi di Milano per la valutazione dei candidati per l'attribuzione di assegni di ricerca e delle seguenti riviste internazionali:

- Journal of Food Science and Technology
- Italian Journal of Food Science
- Food Control
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Food and Bioprocess Technology

Attività di valutatore di progetti di ricerca

E' iscritto al REPRISSE ed ha valutato la congruità di finanziamento di progetti di ricerca industriale per conto dei seguenti organismi:

- MIUR (PRIN 2015)
- Ministero delle Attività Produttive
- Consorzio Interuniversitario Regionale Pugliese (CIRP)
- Provincia Autonoma di Trento e Ateneo Italo-Tedesco di Trento

Recenti ambiti di ricerca

- Trattamenti di inattivazione microbica a freddo mediante CO₂ in fase supercritica.
- Modellazione matematica, simulazione, ottimizzazione e controllo automatico predittivo di processi alimentari che comportano trasferimento di calore e di massa anche simultaneamente.
- Applicazione delle tecniche di process capability e di controllo statistico di processo anche nelle PMI, per la validazione e il miglioramento continuo delle prestazioni di sicurezza, di qualità, di efficienza e sostenibilità.
- Progettazione e validazione dei processi di sterilizzazione convenzionali ed asettici, anche ai fini della documentazione richiesta dalla FDA per l'esportazione negli USA.
- Valutazione di conformità igienica della progettazione e costruzione di apparecchiature alimentari, rispetto ai requisiti di legge ed agli standard volontari europei e internazionali.

L'attività scientifica è documentata da 166 pubblicazioni a stampa e dalla partecipazione a circa 200 convegni internazionali e nazionali. Buona parte delle pubblicazioni sono contenute nel sito web Researchgate che, in base alle citazioni ottenute da altri autori, ha attribuito il punteggio di 18 come h-index.