

Informazioni personali

Nome PIOCHI Maria
Indirizzo Via Beato Valfré, 23 - 12042 - Bra (CN)
E-mail m.piochi@unisg.it
Cittadinanza ITA
Data di nascita 14/04/1986

Titoli di studio

A.A. conseguimento 2011/2012
Titolo conseguito Laurea specialistica/magistrale
Descrizione Scienze alimentari ed enologia
Voto conseguito 110/110 e lode
Titolo della Tesi La funzionalità sensoriale degli oli extravergini di oliva
Nome e indirizzo istituzione Università degli Studi di Firenze - P.zza S. Marco, 4 - FIRENZE

Esperienze professionali

Posizione Ricercatore universitario a t.d.
Qualifica Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)
Nome e indirizzo istituzione Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE - P.zza Vittorio Emanuele, 9 - BRA - FRAZ. POLLENZO
Struttura Dip. UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE
Periodo 01/06/2019 - oggi

Posizione Dottorando
Tipo di attività svolta GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI XXX CICLO (07/F SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; SSD: AGR/15)
Nome e indirizzo istituzione Università degli Studi di FIRENZE - P.zza S. Marco, 4 - FIRENZE
Struttura Dip. L.240/2010 Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali - GESAAF
Titolo della tesi Indices of individual variation in taste responsiveness
Periodo Ottobre 2014- ottobre 2017 (conseguimento del titolo: a.a. 2017/2018)

Posizione Assegnista di ricerca
Tipo di attività svolta Progetto "VALORVITIS - Valorization of the wine industry by-products for the production of high-added value compounds", AGER Enologia 2009 (Progetto Ager, n. 2010-2222). Studio delle proprietà sensoriali di prodotti funzionalizzati attraverso l'aggiunta di farine ricche di fibra e biofenoli ottenuti da sottoprodotti della filiera enologica.
Nome e indirizzo istituzione Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE - P.zza Vittorio Emanuele, 9 - BRA - FRAZ. POLLENZO
Struttura Dip. UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE
Periodo 01/07/2013 - 30/06/2014; con estensione 01/07/2014 - 31/10/2014

Elenco dei prodotti della ricerca

Pubblicazioni su riviste indicizzate (WOS e SCOPUS)

1. Antonini E, Torri L, PIOCHI M, Cabrino G, Meli MA, De Bellis R (2020). Nutritional, antioxidant and sensory properties of functional beef burgers formulated with chia seeds and goji puree, before and after in vitro digestion. MEAT SCIENCE, vol. 161, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2019.108021

2. Cichelli A, Cerretani L, Di Lecce G, PIOCHI M (2020). Exploring harmony in extra virgin olive oils and vegetables pairings. *GRASAS Y ACEITES*, vol. 71, e353, ISSN: 0017-3495, doi: 10.3989/gya.0117191
3. Di Lecce G, PIOCHI M, Pacetti D, Frega N, Bartolucci E, Scortichini S, Fiorini D (2020). Eleven monovarietal extra virgin olive oils from olives grown and processed under the same conditions: effect of the cultivar on the chemical composition and sensory traits. *FOODS*, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9070904
4. PIOCHI M, Cabrino G, Morini G, Torri L (2020). Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. *APPETITE*, vol. 144, 104460, ISSN: 0195-6663, doi: 10.1016/j.appet.2019.104460
5. Zocchi D, PIOCHI M, Cabrino G, Fontefrancesco MF, Torri L (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 137, 109417, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2020.109417
6. Dordoni R, Duserm Garrido G, Marinoni L, Torri L, PIOCHI M, Spigno G (2019). Enrichment of Whole Wheat Cocoa Biscuits with Encapsulated Grape Skin Extract. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 9161840, ISSN: 2314-5765, doi: 10.1155/2019/9161840
7. PIOCHI M, Pierguidi L, Torri L, Spinelli S, Monteleone E, Aprea E, Arena E, Borgogno M, Cravero MC, Galassi L, Gatti E, Lozano L, Musi V, Piasentier E, Valli E, Dinnella C (2019). Individual variation in fungiform papillae density and size and relevant associations with responsiveness to oral stimuli. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 78, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2019.103729
8. Torri L, Bondioli P, Folegatti L, Rovellini P, PIOCHI M, Morini G (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 286, p. 584-591, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2019.02.063
9. Dinnella C, Monteleone E, PIOCHI M, Spinelli S, Prescott J, Pierguidi L, Gasperi F, Laureati M, Pagliarini E, Predieri S, Torri L, Barbieri S, Valli E, Bianchi P, Braghieri A, Del Caro A, Di Monaco R, Favotto S, Moneta E (2018). Individual Variation in PROP Status, Fungiform Papillae Density, and Responsiveness to Taste Stimuli in a Large Population Sample. *CHEMICAL SENSES*, vol. 43, p. 697-710, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjy058
10. PIOCHI M, Dinnella C, Prescott J, Monteleone E (2018). Associations between human fungiform papillae and responsiveness to oral stimuli: effects of individual variability, population characteristics, and methods for papillae quantification. *CHEMICAL SENSES*, vol. 43, p. 313-327, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjy015
11. Dal Bello B, Torri L, PIOCHI M, Bertolino M, Zeppa G (2017). Fresh cheese as a vehicle for polyunsaturated fatty acids integration: effect on physico-chemical, microbiological and sensory characteristics. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION*, vol. 68, p. 800-810, ISSN: 0963-7486, doi: 10.1080/09637486.2017.1301891
12. Lavelli V, Harsha PSCS, PIOCHI M, Torri L (2017). Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antiglycation properties. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, vol. 52, p. 108-117, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/ijfs.13261
13. Monteleone E, Spinelli S, Dinnella C, Endrizzi I, Laureati M, Pagliarini E, Sinesio F, Gasperi F, Torri L, Aprea E, Bailetti LI, Bendini A, Braghieri A, Cattaneo C, Clicerici D, Condelli N, Cravero MC, Del Caro A, Di Monaco R, Drago S, Favotto S, Fusi R, Galassi L, Gallina Toschi T, Garavaldi A, Gasparini P, Gatti E, Masi C, Mazzaglia A, Moneta E, ... (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: the Italian Taste Project. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.013
14. PIOCHI M, Monteleone E, Torri L, Masi C, Almlı Langard V, Wold JP, Dinnella C (2017). Comparing manual counting to automated image analysis for the assessment of fungiform papillae density on human tongue. *CHEMICAL*

SENSES, vol. 42, p. 553-561, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjx035

15. Torri L, Jeon SY, PIOCHI M, Morini G, Kim KO (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.003

16. Marchiani R, Bertolino M, Belviso S, Giordano M, Ghirardello D, Torri L, Piochi M, Zeppa G (2016). Yogurt Enrichment with Grape Pomace: Effect of Grape Cultivar on Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties. *JOURNAL OF FOOD QUALITY*, vol. 39, p. 77-89, ISSN: 0146-9428, doi: 10.1111/jfq.12181

17. Torri L, PIOCHI M (2016). Sensory methods and electronic nose as innovative tools for the evaluation of the aroma transfer properties of food plastic bags. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 85, p. 235-243, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.05.004

18. Torri L, PIOCHI M, Marchiani R, Zeppa G, Dinnella C, Monteleone E (2016). A sensory- and consumer-based approach to optimize cheese enrichment with grape skin powders. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 99, p. 194-204, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9922

19. Dal Bello B, Torri L, PIOCHI M, Zeppa G (2015). Healthy yogurt fortified with n-3 from vegetable sources. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 98, p. 8375-8385, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9688

20. Torri L, PIOCHI M, Lavelli V, Monteleone E (2015). Descriptive sensory analysis and consumers' preference for dietary fibre- and polyphenol-enriched tomato purees obtained using winery by-products. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE*, vol. 62, p. 294-300, ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2014.12.059

Riviste non indicizzate WOS e SCOPUS

Zeppa G, Marchiani R, Bertolino M, Ghirardello D, Belviso S, Giordano M, PIOCHI M, Torri L (2016). Applicazioni casearie di sottoprodotti enologici. *IL LATTE*, vol. 90, p. 14-17, ISSN: 0392-6060

Dal Bello B, Torri L, PIOCHI M, Bertolino M, Garassino B, Zeppa G (2016). Arricchimento di prodotti lattiero-caseari con oli vegetali ad elevato contenuto in omega-3. *IL LATTE*, vol. 9, p. 22-25, ISSN: 0392-6060

Contributo in volume

Torri L, PIOCHI M (2020). Apprezzare i pasti durante l'emergenza. In: Corvo P; Fontefrancesco MF; Giardino F; Mantegazza A; Onorati MG; Pieroni A; PIOCHI M; Saccone D; Torri L. (a cura di): Fontefrancesco MF, Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19. ISBN: 978-88-907462-7-7

Atti di convegno

1. PIOCHI M, Cabrino C, Povigna C, Torri L (2019). Valutazione sensoriale e percezione della carne di selvaggina. In: (a cura di): Viganò R; Besozzi M; Demartini E; Ferrari N; Citterio C; Armaroli E; Ferri M; Cappai N; Beraldo P, Atti del I° Congresso Nazionale "La filiera delle carni di selvaggina selvatica". p. 38-39, ISBN: 9788894297317, Lodi, 7-8 novembre 2019

2. PIOCHI M, Dinnella C, Torri L, Masi C, Amli VL, Monteleone E (2017). L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi. In: (a cura di): Società Italiana di Scienze Sensoriali, Atti del VI convegno nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 329-333, Bologna: Alma Mater Studiorum Università di Bologna, ISBN: 9788890215292.

3. PIOCHI M, Dinnella C, Recchia A, Monteleone E (2013). La funzionalità sensoriale come strumento di valorizzazione delle proprietà sensoriali di oli d'oliva extravergini di pregio. In: Atti del Quarto Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 7-14, Edizioni CUES, ISBN: 978-88-97821-46-5

4. PIOCHI M, Dinnella C., Recchia Annamaria, Monteleone E (2013). La funzionalità sensoriale come strumento di valorizzazione delle proprietà sensoriali di oli di oliva extravergini di pregio. In: Atti del IV Convegno della Società Italiana di Scienze Sensoriali. vol. 1, p. 7-15, Edizioni CUES, ISBN: 9788897821465, Trieste, 22-23 Novembre, 2012

5. Torri L, PIOCHI M, Mariotti M, Lavelli V (2013). Il ruolo dell'analisi sensoriale nello sviluppo di prodotti funzionali: caratterizzazione sensoriale e

accettabilità di passate di pomodoro addizionate con matrici fibrose derivanti dalla filiera enologica. In: Atti del Quarto Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 43-48, Edizioni CUES, ISBN: 978-88-97821-46-5

Poster a convegni

2020 - Torri L, PIOCHI M, Gasperi F, Aprea E, Endrizzi I, Robino A, Concas MP, Cabrino G, Colaianni A, Gasparini P. Individual genetic differences in soapy flavour perception shape consumers' preferences for blue cheese. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research - Eurosense 2020, 13-16 December 2020 | Rotterdam, The Netherlands.

2020 - Oggiano P, Rastorgueva N, Taran A, Torri L, PIOCHI M, Masoero G, Migliorini P. Impact of a mycorrhizal inoculum on tomato and pepper organic production: a transdisciplinary approach in northern Italian context. Organic World Congress 2020, 21-27 Settembre, Rennes (France).

2019 - PIOCHI M, Cabrino C, Torri L. Large-scale study on food craving for the sweet taste. Pangborn 2019, 13th Pangborn Sensory Science Society, 28 luglio-1 agosto 2019, Edinburgo (Regno Unito).

2019 - Masala C, Cavazzana A, Aprea E, Borgogno M, Cantone E, Ciofalo A, Drago S, Endrizzi I, Gasperi F, Macchi A, Menghi L, Parma V, Penza F, PIOCHI M, Piras R, Torri L, Zambanini J & Hummel T. An Italian Population-based study of the prevalence of olfactory impairment. AChemS XLI, 14-17 aprile 2019, Bonita Springs, Florida (USA).

2014 - PIOCHI M, Torri L, Marchiani R, Zeppa G, Monteleone E. Use of grape skin flour for novel food development: Sensory characterization and acceptability of soft cheeses. Convegno internazionale Eurosense 2014, 6th European Conference on Sensory and Consumer Research 'A Sense of Life', 7-10 settembre 2014, Copenhagen (Danimarca).

2014 - Torri L, PIOCHI M, Pellegrino G, Vanni A. Use of a multi-method approach for the training and selection of professional tasters: The case study of coffee. Convegno internazionale Eurosense 2014, 6th European Conference on Sensory and Consumer Research 'A Sense of Life', 7-10 settembre 2014, Copenhagen (Danimarca).

2012 - PIOCHI M, Dinnella C, Recchia M, Herslet M, Monteleone E. The sensory functionality of extra virgin olive oil. Poster [P8.29] al convegno internazionale Eurosense 2012, 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 9-12 September 2012, Berna (Svizzera).

2012 - Torri L, PIOCHI M, Mariotti M, Lavelli V. Il ruolo dell'analisi sensoriale nello sviluppo di prodotti funzionali: caratterizzazione sensoriale e accettabilità di passate di pomodoro addizionate con matrici fibrose derivanti dalla filiera enologica. IV Convegno nazionale Società di Scienze Sensoriali (SISS), Trieste 22-23 novembre 2012 (Italia).

Presentazioni orali in Italia o all'estero

- Oral presentation selected with peer-review (presenting author); Ninth European Conference on Sensory and Consumer Research – A Sense of Innovation, Rotterdam (The Netherlands); presentation title: Relationship between phenotypical responsiveness to tastes and to odorants with trigeminal activity in a large population. Dal 13-16 dicembre 2020 (periodo originale: settembre 2020, posticipata causa COVID-19)
- Oral presentation selected with peer-review (presenting author); Ninth European Conference on Sensory and Consumer Research – A Sense of Innovation, Rotterdam (The Netherlands); E3S workshop on COVID, presentation title: Changes in liking for the domestic meals during the COVID-19 outbreak in Italy: a large-scale study. Dal 13-16 dicembre 2020 (periodo originale: settembre 2020, posticipata causa COVID-19).
- Oral presentation selected with peer-review (presenting author); Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research, Verona (Italy); presentation title: Automated image analysis of human tongue to assess individual variation in fungiform papillae density and size. Dal 2- 5 settembre 2018 (presentazione orale: 4 settembre 2018)
- Presentazione orale selezionata (presenting author); I Congresso Nazionale 'La filiera delle carni di selvaggina selvatica', Lodi (Italia); presentazione dal titolo: Valutazione sensoriale e percezione della carne di selvaggina.

Esperienze di ricerca all'estero

Periodo	Tre mesi (30/04/16-29/07/16)
Posizione	Dottoranda di ricerca
Qualifica	Incarico di ricerca con secondment agreement sul progetto europeo "To critically evaluate acceptability through individual and environmental characteristics across the lifespan in institutional food service", acronimo VEGGIEAT, Settimo Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo dell'Unione Europea (Grant Agreement n. 612326, tra Research Executive Agency e il Dip. Di Gestione dei Sistemi Agrarie, Alimentari e Forestali - GESAAF).
Nome e indirizzo istituzione	Institut Paul Bocuse Research Center, Château du Vivier - Ecully - 20, place Bellecour - Lyon - France
Struttura	Institut Paul Bocuse

Didattica

Corsi svolti presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo:

A.A. 2019/2020

- Tecnologie alimentari [SG313] nel corso di studi Scienze e Culture Gastronomiche [LSG18], a.a. 2019/2020, 48 ore.
- Preparatory Workshops [LM274] nel corso di studi Food Innovation & Management [LM18], a.a. 2019/2020, 20 ore.
- Food Science and Technology [LM278] nel corso di studi Food Innovation & Management [LM18], a.a. 2019/2020, 48 ore.
- Cibo e Tecnologie: Nuovi Trend e Sfide [SGSC111] nel corso di studi Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08], a.a. 2019/2020, 16 ore.
- Olive Oil Technology and Tasting in Sensory Analysis, Tasting and Cooking [MA0467] nel corso di studi Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility [MOGWFCM], a.a. 2019/2020, 7 ore.

A.A. 2018/2019

- Tecnologie alimentari [SG313] corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche - DM 270/04 (L), a.a. 2018/2019, 48 ore.
- Sensory Analysis and Consumer Science al Master in Food Culture, Communication and Marketing (MFCCM), a.a. 2018/2019, 12 ore, 2 cfu.
- Olive Oil Tasting al Master in Food Culture, Communication and Marketing (MFCCM), a.a. 2018/2019, 12 ore, 2 cfu.
- Tecnologie Alimentari al II anno del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, a.a. 2018/2019, 48 ore, 6 cfu.
- Preparatory workshop: Introduction to food Technology al I anno del corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management, a.a. 2018/2019, 20 ore.

A.A. 2017/2018

- Sensory Analysis al Master Food Culture and Communication - Marketing and Sustainability of High-Quality Products (MFCCM FC24), a.a. 2017/2018, 12 ore, 2 cfu.
- Olive Oil Tasting al Master Food Culture and Communication - Marketing and Sustainability of High-Quality Products (MFCCM FC24), a.a. 2017/2018, 12 ore, 2 cfu.
- Sensory Analysis of Wine al Master in Wine Culture, Communication and Management, a.a. 2017/2018, 12 ore, 2 cfu.

A.A.2016/2017

- Olive Oil: the productive process and the tasting technique al Master Food Culture and Communication – Marketing and Sustainability of High-Quality Products (MFCCM FC23), a.a. 2016/2017, 12 ore, 2 cfu.

A.A. 2014/2015

- Tecnologie Alimentari applicato alle tecniche di panificazione nel Master di I livello, Alto Apprendistato per PANETTIERI E PIZZAIOLI (AAPP01), a.a. 2014/2015, 27 ore, 3 cfu.
- Tecnologie Alimentari applicato alle tecniche di panificazione nel Master di I livello, Alto Apprendistato per PANETTIERI E PIZZAIOLI (AAPP02), a.a. 2013/2014, 27 ore, 3 cfu.
- Tecnologie Alimentare di base nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ) a.a. 2014/2015, 8 ore.
- Tecnologie dei cereali nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 8 ore.
- Tecnologie dei grassi alimentari nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 4 ore.
- Analisi Sensoriale nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 2 ore.
- Analisi Sensoriale dell'olio extra vergine di oliva nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 2 ore.
- Food Technology nel Master in Slow Art of Italian Cuisine (MASAIC), a.a. 2014/2015, 8 ore.

Premi e riconoscimenti

Premio/riconoscimento Premio Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) per Giovani Ricercatori (2016)

Assegnato da Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)

Per In occasione del VI Convegno Nazionale della SISS ed organizzato in collaborazione con Università di Bologna – Alma Mater Studiorum per il lavoro dal titolo: L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi

Certificazioni

- Sensory Project Manager: 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 (Legge 14 gennaio 2013).
- Iscritta all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini (articolazione Regione Piemonte, da decreto Ministeriale 18 giugno 2014 "Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento CEE n. 2568/91). Comunicazione: 5/01/2017.

Affiliazione ad associazioni scientifiche

- Dal 2011 é membro della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)
- Dal 2019 è membro della Sensory Science Society (E3S) nel working group relativo alla "Taste Responsiveness".
- Dal 2020, é membro della SISTAL - Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.

Garantisco il mio permesso all'utilizzo delle mie informazioni personali, ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003 e dell'art. 13 Reg. UE 2016/679

Curriculum aggiornato al: 16/09/2020

