

INFORMAZIONI PERSONALI

Massimo De Marchi



Sesso Maschio | Data di nascita

| Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
DICHIARAZIONI PERSONALI

Dal 1 marzo 2018 è in servizio come Professore Ordinario presso il Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università degli Studi di Padova nel settore scientifico-disciplinare AGR/19.

Lingua madre Italiano

Inglese

Sostituire con la lingua

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Competenze professionali

Premi e riconoscimenti

- Nel luglio 2012, in occasione del meeting annuale dell'American Dairy Science Association (ADSA) svoltosi a Phoenix (USA), ha ricevuto il riconoscimento JDS Most Cited 2012, per il lavoro scientifico più citato nella sezione "Dairy Foods" della rivista Journal of Dairy Science dal titolo "Prediction of coagulation properties, titratable acidity, and pH of bovine milk using mid-infrared spectroscopy" (JDS, 2009. 92:423-432).
- Nell'agosto 2016, in occasione del meeting annuale dell'European Federation of Animal Science (EAAP) svoltosi a Belfast (IRL), ha ricevuto il riconoscimento EAAP Young Scientist Award: "This award is granted to an early career scientist who has demonstrated outstanding research performance with an European dimension and perspective".
- Nel giugno 2017, in occasione del meeting annuale dell'American Dairy Science Association (ADSA) svoltosi a Pittsburgh (USA), ha ricevuto il riconoscimento JDS Most Cited 2017, per il lavoro scientifico più citato nella sezione "Genetics and Breeding" della rivista Journal of Dairy Science dal titolo "Invited review: Mid-infrared spectroscopy as phenotyping tool for milk traits (JDS, 2014. 97:1171-1186).

Attività scientifica

Il percorso scientifico del Prof. Massimo De Marchi ha riguardato in misura prevalente la caratterizzazione della qualità dei prodotti di origine animale, le sue fonti di variazione e gli approcci innovativi per una rapida ed economica determinazione. In aggiunta, sono state svolte attività di ricerca riguardanti lo studio degli aspetti genetici legati alla qualità dei prodotti di origine animale e le metodologie e biotecnologie applicate all'allevamento animale finalizzate alle produzioni di nicchia. I principali filoni di ricerca hanno quindi riguardato:

- Utilizzo della spettroscopia nel medio e vicino infrarosso per lo studio della qualità dei prodotti di origine animale.
- Valutazione e qualità dei prodotti lattiero-caseari.
- Qualità e aspetti economici della produzione della carne.
- Studio degli aspetti genetici legati alla qualità del latte e della carne.
- Biotecnologie applicate all'allevamento animale finalizzate alle produzioni di nicchia.
- Nell'ambito di questi indirizzi di ricerca, diverse sono state le specie e razze zootecniche studiate in un percorso scientifico volto ad approfondire le peculiarità qualitative dei prodotti di origine animale e le metodologie innovative applicabili per la caratterizzazione degli aspetti qualitativi e l'origine degli stessi.

Il Prof. Massimo De Marchi è autore di più di 250 pubblicazioni scientifiche in peer-review scientific papers (più di 4,000 citazioni e H-index di 44). (Scopus, May 2024).

Attività didattica

Al Prof. Massimo De Marchi sono affidati i seguenti incarichi didattici:

- Qualità di prodotto e processo: latte e derivati (64 ore) al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Animali.
- Filiere agroalimentari e analisi sensoriale (64 ore) al Corso di Laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione.

8 luglio 2024

Prof. Massimo De Marchi