

## CURRICULUM VITAE

### FRANCO ANTONIAZZI

#### CURRICULUM PROFESSIONALE

- 1969-1971

Assistente Incaricato presso l'Istituto di Tecnologie Alimentari dell'**Università di Milano**

- 1971-1973

Servizio Ricerca e Sviluppo dell'**Alemagna** - Milano

- 1973-1974

Ricercatore a Londra presso il centro sviluppo nuovi prodotti della **Lyons**, una tra le piu' importanti industrie inglesi di prodotti da forno

- 1974-1976

Responsabile Tecnico (produzione, impianti, ricerca e controllo qualità) della **Bauli** – Verona

- 1976-1979

Consulente tecnico in aziende dolciarie (Barilla, Valsusa, Golfetti, Tettamanti, ecc.) ~ Messa a punto del prodotto ancora in produzione « **Crostatina Barilla**»

- 1979-1992 **Gruppo SME**

1979-1988

Direttore Ricerca e Sviluppo SIDALM (Alemagna e Motta), poi divenuta ALIVAR ((Alemagna, Motta, Pavesi e Pai). Tra i prodotti messi a punto ricordo il primo **Panettone farcito, il Tartufone, lo Yo-yo**, tutti ancora sul mercato.

1988-1992

Amministratore Delegato **SME RICERCHE** - Ricerca Centrale del gruppo SME - Caserta.

L'attività di ricerca ha riguardato aspetti di base, come l'applicazione della biotecnologia per ottenere pomodori con resistenze virali o l'organizzazione di panel sensoriali per la valutazione dei prodotti, o gli aspetti delle operazioni unitarie dei processi come la concentrazione per osmosi inversa, l'influenza dei diversi parametri di congelamento sulla reologia del gelato, l'impiego di atmosfere modificate per la conservazione dell' ortofrutta fresca.

1992-1998

Direttore Ricerche Tecniche della Società **SOREMARTEC** con sede in Belgio (la Soremartec costituisce la società di ricerca del **Gruppo Ferrero**), che sovrintende alle ricerche che si effettuano nei laboratori italiani e di Montecarlo, nonché di quelle effettuate presso Università ed Enti esterni.

Gestione dei rapporti con le Istituzioni (CEE, CIIA, ILSI, EUFIC, Ministero Sanità, ecc.). Valutazione nutrizionale dei prodotti del gruppo Ferrero

1998-2000

Direttore Scientifico della **STAR**, Agrate Brianza (MI).

Responsabile della ricerca e sviluppo prodotti (derivati del pomodoro, condimenti, infusi, baby food, ecc.) e dei laboratori centrali di controllo analitico.

2010-2012

Direttore Ricerca e Sviluppo **PARMALAT SpA** – Collecchio (Pr)

2012-oggi

Libero professionista quale consulente tecnico/legale di industrie alimentari

1995-2005

Docente presso l'Università Cattolica di Piacenza nel corso di "Processi della Tecnologia Alimentare"

1997- oggi

Docente presso l'Università di Parma nei corsi di:

- Processi della Tecnologia Alimentare
- Tecnologia dei Cereali
- Tecnologie dei Prodotti Dolciari
- Diritto alimentare

2004 - oggi

Membro del " Comitato Direttivo Certificazione" di **SGS Italia** , Milano, che dal maggio 2014 ha cambiato nome in "Comitato Ambiente ed Energia" e più recentemente in "Comitato per la salvaguardia dell'imparzialità"

2001 - oggi

Consulente tecnico nel settore alimentare/dietetico, focalizzato sulla innovazione di prodotto e di processi, ma anche nella difesa arbitrale di brevetti e processi.. Sono stati fatti interventi in molti paesi, tra cui Germania, Spagna, Belgio, Bulgaria, Russia, Korea, Argentina, Filippine, Polonia, Serbia, Slovenia, India, Francia, Algeria, Brasile.

Oggi

Docente di Tecnologia alimentare nei corsi

- Nutritional Innovation in Bakery and Confectionary Products UniPR
- Diritto alimentare -
- Master Food Design – IULM Milano
- Tecnologia alimentare – Univ. Genova Corso Ingegneria Chimica
- MITA - Master Internazionale in Tecnologia degli Alimenti con la Facultad de Agronomía dell'Universidad de Buenos Aires.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Laminazione della pasta sfoglia - Industrie Alimentari, 1978

Supercritical fluid extraction of cocoa lipid with carbon dioxide - It.J.Food Science 31, 1989

Misure soggettive e oggettive nell'analisi sensoriale - Tecniche nuove 1992

Cholesterol autooxidation in egg powder and cookies - J. Food Science, 1286 , 1993

Functional food: impact of food technology - ILSI Nice, 1996

Sostituzione degli emulsionanti - Tecnologie alimentari 2002

L'innovazione nei prodotti da ricorrenza - Tecnologie Alimentari 2003

Confectionary bars - Tecnologie Alimentari 2003

Lievito: funzione, caratteristiche - Panificatore italiano 2007

La frutta secca - Panificatore italiano 2008

Snack composti - Tecnologie Alimentari 2000

Effects of different shaping modes on physico-chemical properties of fresh pasta - J. Food Eng. 400, 2009

Mixer effect on fresh pasta - Food Chemistry, 462 - 2010

Whey proteins as markers of thermal treatment of milk - Poster IDF World Dairy Summit 2011

Engineering Aspects of Cereal and Cereal-Based Products - CRC Press 2013

#### BREVETTI:

IT 1100660 1978 Processo per la produzione in continuo, mediante laminazione, di pandoro ed altri prodotti lievitati da forno

IT 1144935 - 1986 Dolce con struttura superficiale atta a trattenere un liquido infiammabile

IT 1175862 - 1987 Prepn. of fermented liquids and dough mixtures for bakery prods

IT MI20071360 - 2009 - Pastorizzazione prodotti alimentari da forno

#### VARIE

- Membro del Comitato Agraria del CNR per conto del Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica – Roma, dal 1993 al 1999
- Direttore corsi di formazione tecnica sui prodotti alimentari di 40 ore presso le società

- Bauli - Verona
- Esselunga-Firenze e Parma
- Grissin-Bon – Reggio Emilia
- Sant'Angelo - Terni
- Vicenzi – Verona
- Rondo – Schio
- Pinsami – Reggio Emilia
- Zero+4 - Desio