

SILVIA GRASSI

Professore Associato

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano

SSD AGRI-07/A Scienze e Tecnologie Alimentari

silvia.grassi@unimi.it | ORCID [0000-0002-2102-9713](https://orcid.org/0000-0002-2102-9713)

PROFILO SCIENTIFICO

Attività di ricerca nell'ambito delle Scienze e Tecnologie Alimentari, orientata allo studio di prodotti, processi e filiere di interesse industriale, con particolare riferimento al monitoraggio dei processi di trasformazione, alla valutazione della qualità e autenticità e allo studio della shelf life degli alimenti.

L'approccio integra tecniche analitiche chimico-fisiche con metodologie avanzate e non distruttive, in particolare spettroscopia NIR e IR, sistemi e-sensing e analisi dell'immagine, supportate da chemiometria e analisi multivariata dei dati, in un'ottica di Process Analytical Technology, Quality by Design, e Industria 5.0.

INCARICHI ISTITUZIONALI e RICONOSCIMENTI

DeFENS, UNIMI: Rappresentante dei Ricercatori nella Giunta, Membro del Gruppo visibilità, Membro del gruppo Orientamento in Ingresso.

Osservatore UNI GL25 "Tecniche analitiche sostenibili per il settore agroalimentare"

Guest/Topic Editor e revisore per riviste scientifiche internazionali

Membro e valutatore di commissioni di laurea e di dottorato presso istituzioni italiane e internazionali

2021 - Primo premio Miglior Poster, NIR Italia Online Symposium

2020 - EVOO Excellence in Research Award

2015 - Young Researcher Award SISNIR

2013 - ICNIRS Travel Award, Young Researcher Award SISNIR e 2° premio Best Poster, 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy.

CONTRIBUTO ALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA NIR

Impegno continuativo nella comunità NIR nazionale e internazionale, sviluppato parallelamente alla crescita scientifica e accademica.

Membro ICNIRS dal 2013 e SISNIR dal 2016; componente del Direttivo SISNIR dal 2018 al 2026, e Segretaria del Direttivo dal 2022. Dal 2025 membro dell'ICNIRS Educational Group.

Partecipazione attiva all'organizzazione e allo sviluppo delle principali iniziative scientifiche e formative della Società:

- Comitato organizzatore NIR Italia 2016
- Comitato scientifico Simposio NIR Italia 2021, 2022, 2024, 2026
- Comitato organizzatore e scientifico della 22nd International Conference on Near Infrared Spectroscopy - NIR2025, Roma
- Docente e comitato organizzatore per le Winter School SISNIR 2019 e 2022
- Comitato organizzatore della Winter School SISNIR 2026

La partecipazione alla comunità NIR comprende inoltre numerose comunicazioni orali e poster a congressi SISNIR e ICNIRS, a partire dalla 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy del 2013, e attività di formazione e divulgazione della spettroscopia NIR in Italia e all'estero. Completa l'attività divulgativa la partecipazione quale Invited speaker su applicazioni NIR in eventi scientifici e divulgativi nazionali e internazionali, tra cui SLIM2026, Convegno Agroalimentare 2024, RME 2023, IICTA2021 e ISEKI-Food 2021.

COLLABORAZIONI E PROGETTI inerenti le tematiche NIR

- L'attività scientifica specificatamente all'applicazione della spettroscopia NIR ha inoltre comportato il coordinamento di progetti di ricerca, collaborazioni industriali, visiting professor e reti internazionali, sviluppando capacità di gestione di gruppi multidisciplinari e di interazione tra università, società scientifiche, enti di ricerca e imprese.
- Rete consolidata di collaborazioni scientifiche nazionali e internazionali, sviluppata a partire dalle attività di ricerca presso la University of Copenhagen e successivamente con Universidad de Extremadura, UPV/EHU-IKERBASQUE, Universidad Nacional de Colombia, oltre a numerosi gruppi italiani.
- PI di progetti di ricerca basati sull'impiego di spettroscopia, sensoristica e analisi multivariata, tra cui SUPERCHILL!, SAFID - Saffron Integrity Detection, POTENTE e Artificial Intelligence at service of the Food Value Chain. Partecipazione a progetti nazionali quali AGER, GreenMill 4.0 e ONFOODS.
- Forte attenzione al trasferimento tecnologico attraverso collaborazioni con aziende quali Esselunga, Barilla, Lavazza, Whirlpool, Fratelli Beretta e Sacmar, finalizzate all'applicazione di tecnologie analitiche rapide e non distruttive in contesti produttivi.

INDICATORI BIBLIOMETRICI (Scopus): 78 pubblicazioni, 2189 citazioni, H-index: 24