

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

DEL PROF. ING. MAURO MORESI

Viterbo, 5 settembre 2019

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DEL PROF. ING. MAURO MORESI

Nato a: Roma, il 21.3.1950

Residenza: [Redacted]
[Redacted]
[Redacted]

Posizione attuale: Professore ordinario di *Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare* e di *Valutazione dell'Impatto Ambientale dell'Industria Alimentare* presso il Dipartimento per l'Innovazione dei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF); Università della Tuscia - Viterbo; Via S. C. de Lellis; 01100 Viterbo (VT)
Tel. n° 0761-357497
Fax n° 0761-357498
E-mail: mmoresi@unitus.it

Laureato in: Ingegneria Chimica presso l'Università degli Studi di Roma I - La Sapienza - il 18.X.74 con voti 110/110 e lode.

Abilitato all'esercizio della professione di ingegnere: II sessione del 1974 con voti 120/120.

Attività svolte

- **Assistente incaricato** presso la Cattedra di Impianti Chimici I della Facoltà di Ingegneria dell'Università degli Studi - La Sapienza - dal 1.XI.74 al 31.VIII.75.
- **Titolare di assegno di formazione scientifica e didattica** presso la Cattedra già citata dal 1.IX.75 al 14.VII.77.
- **Assistente ordinario** presso la Cattedra di Scienza dei Materiali della Facoltà di Ingegneria di Roma dal 15.7.77 al 27.3.83.
- **Vincitore di borsa di studio per estero** del Consiglio Nazionale delle Ricerche presso il National College of Food Technology della Università di Reading a Weybridge (UK) dal 14.11.1979 al 14.07.80.
- **Professore associato di Impianti e Processi dell'Industria Alimentare** presso la Facoltà di Ingegneria di Roma dal 28.3.83 al 6.11.86.
- **Professore per affidamento** del corso di *Tecnologie Industriali di Preparazione, Conservazione e Confezionamento degli Alimenti di Origine Animale e Vegetale* della Scuola di Perfezionamento in *Scienza dell'Alimentazione* della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università di Roma - La Sapienza - dall'A.A. 83/84 all'A.A. 85/86.
- **Professore straordinario di Industrie Agrarie** presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Basilicata dal 7.11.86 al 6.11.89.
- **Professore per affidamento** art. 100b del corso di *Tecnologie degli Oli, Grassi e Derivati* presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Basilicata dall'AA 86/87 all'AA 87/88.
- **Responsabile** (AA 1987-88) e poi **Presidente della Commissione Didattica** (AA 1988-89) per il corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università di Basilicata.

- **Direttore dell'Istituto di Microbiologia e Tecnologie Agrarie e Forestali** dell'Università di Basilicata dal 19.2.87 al 31.10.90.
- **Professore ordinario di Industrie Agrarie** presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Basilicata dal 7.11.89 al 31.10.90.
- **Professore ordinario di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare** [ex *Tecnologie Alimentari (Operazioni fondamentali, processi)*] e di **Valutazione dell'Impatto Ambientale dell'Industria Alimentare** presso l'Università della Tuscia - Viterbo dall'I.11.90 ad oggi.
- **Coordinatore** del corso di Dottorato di ricerca in **Scienza, Tecnologia e Biotecnologia della Sostenibilità** presso l'Università della Tuscia - Viterbo dall'I.11.2013 ad oggi.
- **Responsabile della gestione tecnico-scientifica dell'impianto pilota del CNR** per la produzione di biomasse microbiche sito a Manfredonia (FG) dal 20.11.81 al 1996.
- **Membro del Comitato di Redazione** (Editorial Board) delle riviste scientifiche con *impact factor* (IF): **Journal of Food Engineering**, fino al 30.09.2017
- **Membro del Collegio dei Docenti** del corso di Dottorato di Ricerca in **Biotecnologia degli alimenti** presso l'Università della Tuscia - Viterbo dall'AA 1993-94 all'AA 2013-14 e **Coordinatore** dello stesso dal I.11.2000 al 31.10.2006.
- **Delegato italiano del Food Working Party** della Federazione Europea di Ingegneria Chimica dal maggio 1988 ad oggi.
- **Inserito nel Who's Who in the World 1997**. 14th Edn. Marquis Who's Who. Reed Publishing (Nedereland) B.V. 1996, p. 999 ed edizioni successive.
- **Membro dell'International Scientific Committee** del 11th *International Congress on Engineering and Food* (Athens, Greece, May, 22-26, 2011).
- **Membro dell'International Scientific Committee** del *First European Congress on Chemical Engineering ECCE1* (Florence, Italy, May 4-7, 1997) e coordinatore della sezione *Food-Biotechnology* dell'*Italian Conference on Chemical and Process Engineering ICHEAP* dalla 4th edition (Florence, Italy, May, 2-5, 1999) alla 10th (Florence, Italy, May, 8-11, 2011).
- **Membro del Comitato Scientifico** del *Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti* dalla 4^a edizione (Cernobbio, 16-17 settembre 1999) alla 10^a (Fieramilano, 11-9-10 maggio 2011).
- **Membro del Comitato Esecutivo** della Sezione AITA Centro-Sud dell'*Associazione Italiana dei Tecnologi Alimentari* (AITA), attivata presso l'Istituto di Tecnologie Agroalimentari dell'Università della Tuscia dall'aprile 1998 al 2006.
- **Consulente scientifico** per le *Tecnologie Alimentari* del MURST e MIPA per la valutazione di progetti di ricerca applicata a valere sul fondo istituito dal D. Lgs 89/98.
- **Presidente della Società Italiana di Scienze degli Alimenti (SISTAL)** per il triennio 2006-2009.
- **Vicepresidente della Società Italiana di Scienze degli Alimenti (SISTAL)** per il triennio 2009-2012.
- **Proboviro della Società Italiana di Scienze degli Alimenti (SISTAL)** per il triennio 2012-2015.
- **Decano della Facoltà di Agraria** dal 20.07.2011 al 31.10.2011.
- **Georgofilo Aggregato** all'Accademia dei Georgofili dal 01-12-2013 a oggi.

Ha svolto ricerche nei settori delle *reazioni gas-solido e gas-liquido* e delle *biotecnologie alimentari e fermentative*. In particolare, nel settore alimentare si è dedicato allo studio della concentrazione per *osmosi inversa* e per *evaporazione a film cadente* di soluzioni glucidiche, dei processi di *vinificazione in bianco* e per *macerazione carbonica* e dell'*estrazione*

meccanica in presse senza fischio di oli di oliva e di girasole ad alto e basso linolenico e con anidride carbonica supercritica di essenze aromatiche, del comportamento reologico di succhi concentrati di frutta e di formaggi, nonché allo sviluppo sia di alcuni processi di produzione di biomasse proteiche da substrati glucidici solubili (mosti di uva eccedentaria e siero di latte) ed insolubili (materiali amidacei - eccedenze cerealicole ed effluenti della trasformazione di amido e patate - e pectino-cellulosici - pastazzo di agrumi e vinacce esauste), di etanolo, di acidi organici (citrico, fumarico, gluconico ed itaconico) e di polisaccaridi microbici (alginato, scleroglucano) per fermentazione in coltura sommersa, sia di nuovi prototipi (in scala di laboratorio e pilota) di fermentatori ad agitazione mista (pneumatica-idraulica). Si occupa attualmente del recupero di metaboliti microbici dai brodi di coltura mediante processi a membrana (microfiltrazione tangenziale, ultrafiltrazione, nanofiltrazione, osmosi inversa ed elettrodialisi), della caratterizzazione reologica di polisaccaridi algali e microbici, di alimenti, di sospensioni, sistemi gelificati e film inerenti il settore delle biotecnologie alimentari ed allo studio dell'impatto ambientale di scelte alimentari e di bevande, nonché di enzimi immobilizzati per la detossificazione di vini.

È stato responsabile scientifico dei seguenti progetti di ricerca nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari:

PRIN 1998; Prot. 9807353081 Sviluppo ed ottimizzazione della produzione di alginati microbici come ingredienti funzionali per il settore agro-industriale: Coordinatore - dal 20-12-1998 al 20-01-2001

PRIN 2000; Prot. MM07184454_002 Studio e caratterizzazione di film di potenziale interesse agro-industriale da idrocolloidi di origine vegetale e/o microbica Responsabile UR - dal 20-12-2000 al 13-01-2003

PRIN 2002; Prot. 2002074772_003 Studi e caratterizzazione di film edibili a matrice proteica. Responsabile UR - dal 16-12-2002 al 17-01-2005

PRIN 2005; Prot. 2005074790_003 Uso di film edibili con caratteristiche barriera all'acqua quali elementi funzionali per la salvaguardia delle proprietà organolettiche di prodotti alimentari multifasici Responsabile UR - dal 30-01-2006 al 19-02-2008

PRIN 2008; Prot. 2008E7HM44_002 Orzo e birra: Innovazione di prodotto e di processo Responsabile UR - dal 22-03-2010 al 22-09-2012

PRIN 2010-11; Protocollo 2010ST3AMX_003 Produzione di birra lager: studio di un processo innovativo di chiarificazione enzimatica e a membrana e delle emissioni di gas-serra del ciclo di vita Responsabile UR. - dal 01-02-2013 al 01-02-2016

PRIN 2015; Protocollo 2015MFP4RC_002 Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano duro (pasta, cous cous) ad alta sostenibilità ambientale Responsabile UR - dal 05-02-2017 al 05-02-2020

PRIN 2017; Protocollo 2017SFTX3Y_001 The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects. Coordinatore Nazionale: Prof. Paolo MASI, Università degli Studi di Napoli Federico II, in qualità di partecipante al Programma di ricerca.

Ha pubblicato 237 lavori su qualificate riviste nazionali ed internazionali ed ha presentato 186 comunicazioni (orali e/o poster) a qualificati convegni nazionali ed internazionali.

Author ID(Scopus): 7005605380

orcid.org/0000-0002-4706-0129

No. Totale citazioni: 1909

H-index: 24



ELENCO PUBBLICAZIONI

a) Pubblicazioni Scientifiche

1. A. Chianese, M. Moresi (1976): Analisi dei profili termici rilevati all'interno di una pastiglia catalitica. *La Chimica e l'Industria*, **58**: 89-94.
2. M. Moresi (1977): Analisi dei fenomeni diffusionali all'interno di una pastiglia catalitica. *Quaderni dell'Ingegnere Chimico Italiano*, **13**: 45-50.
3. M. Moresi (1977): Metodo della collocazione mista modificata per l'analisi dei fenomeni diffusione assiale nei reattori chimici. Reattori isotermini. *Quaderni dell'Ingegnere Chimico Italiano*, **13**: 117-123.
4. A. Peloso, M. Moresi, C. Mustacchi, B. Soracco (1979): Kinetics of the Dehydrogenation of Ethanol to Acetaldehyde on Unsupported Catalysts. *The Canadian Journal of Chemical Engineering*, **57**: 159-164.
5. M. Moresi, C. Nacca, R. Nardi, C. Palleschi (1979) : Factor Analysis in a Whey Fermentation in a Shaken-Flask Fermenter. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **8**: 49-61.
6. M. Moresi, E. Sebastiani (1979) : Optimization of Whey Fermentation in a Shaken-Flask Fermenter. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **8**: 63-71.
7. M. Moresi, A. Colicchio, F. Sansovini (1980): Optimization of Whey Fermentation in a Jar Fermenter. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **9**: 173-183
8. M. Moresi, A. Colicchio, F. Sansovini E. Sebastiani (1980): Chemical Oxygen Demand Reduction in a Whey Fermentation. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **9**: 261-274.
9. M. Moresi, D. Cimarelli, G. Gasparri, G. Liuzzo, R. Marinelli (1980): Kinetics of Citric Acid Fermentation from *n*- Paraffins by Yeasts. *J. Chem. Technol. Biotechnol.*, **30**: 266- 277
10. C. Mustacchi, M. Moresi (1980): A Strategy of Obtain Semiempirical Correlations for Deterministic Systems. *Chem. Engng. Sci.*, **35**: 737-741
11. M. Moresi, M. Spinosi (1980): Engineering Factors in the Production of Concentrated Fruit Juices. I) Fluid Physical Properties of Orange Juices. *J. Fd. Technol.*, **15**: 265-276.
12. C. Giavarini, M. Moresi, E. Sebastiani (1980): Absorption of CO₂ in Aqueous Solutions: A simple Experimental Apparatus for Absorption measurements. *Quaderni dell'Ingegnere Chimico Italiano*, **16**: 103-109
13. A. Falchetti, C. Giavarini, M. Moresi, E. Sebastiani (1981): Absorption of CO₂ in Aqueous Solutions: Reaction Kinetics of modified Tetraethylenepentamine. *Quaderni dell'Ingegnere Chimico Italiano*, **17**: 1-7
14. C. Giavarini, M. Moresi (1981): Absorption of CO₂ in Aqueous Solutions: Screening of Catalysts for Potassium Carbonate Solutions. *Quaderni dell'Ingegnere Chimico Italiano*, **17**: 21- 26
15. M. Moresi, E. Sebastiani (1981): Yeast Production from Whey. *Studies in Environmental Science*, **9**: 37-53
16. N. Blakebrough, M. Moresi (1981): Scale-up of Whey Fermentation in a Pilot-Scale Fermenter. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **12**: 173-178
17. N. Blakebrough, M. Moresi (1981) : Modelling of the Process Yields of a Whey Fermentation. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **13**: 1-9
18. M. Moresi (1981): Optimal Design of Airlift Fermenters. *Biotechnol. Bioengng.*, **23**: 2537-2560
19. M. Moresi (1981): Produzione di Bioproteine da Siero di Latte. I) Analisi dei Processi. *La Chimica e l'Industria*, **63**: 593-603

20. M. Moresi (1981): Produzione di Bioproteine da Siero di Latte. II) Studio di fattibilità. *La Chimica e l'Industria*, **63**: 731-739
21. M. Moresi C. Liverotti (1981): Economic Study of Tomato Paste Production. *J. Fd. Technol.*, **17**: 177-192.
22. C. Giavarini, M. Moresi (1982): Development of a New Product for Carbon Dioxide Absorption. *Chem. Ind.*, 21 August: 601-603.
23. C. Giavarini, M. Moresi (1982): Absorption of CO₂ into Aqueous Solutions of Neopentanolamine. *Quaderni dell'Ingegnere Chimico Italiano*, **18**: 21-25.
24. M. Moresi, G. Marchionni (1982): Preliminary Study on the Operating Variables of SCP Production from Grape Must. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **16**: 204-207.
25. M. Moresi, G. Marchionni (1982): Produzione di SCP da mosti di uva. Analisi preliminare della fattibilità processuale e del procedimento di Scale-up. *La Chimica e l'Industria*, **64**: 709-713.
26. M. Moresi, G. Marchionni (1983): SCP Production from Grape Must as Alternative to Chronic Distillation of EEC Wine Surplus. In: *Biotech '83*, Online Publications Ltd, Northwood (UK), pp. 1073-1084.
27. M. Moresi, G. B. Gianturco, E. Sebastiani (1982): Development of a New Ejector-Loop Fermenter. In: *Proc.s 3rd Austrian-Italian-Yugoslav Chem. Engng. Conf.* Vol. 2, pp. 628-635
28. C. Cantarelli, M. Moresi, (1982): L'utilizzazione delle eccedenze viticole per la produzione di Biomasse Proteiche. *Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino*, **34**: 375- 398
29. M. Moresi, M.A. Solinas, S. Matteucci (1983): Investigation on the Operating Variables of Potato Starch Fermentation by *Schwanniomyces castellii*. *Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **18**: 92-99
30. M. Moresi, G.B. Gianturco, E. Sebastiani (1983) The Ejector-Loop Fermenter: Description and Performance of the Apparatus. *Biotechnol. Bioeng.*, **25**: 2889 - 2904
31. S. Angeletti, M. Moresi (1983) Modelling of Multiple- Effect Falling-Film Evaporators. *J. Fd. Technol.*, **18**: 539 -563
32. M. Moresi, E. Sebastiani (1983) Sviluppo di Processi di Fermentazione. In: *Sviluppo della Ricerca di Ingegneria Chimica*. Convegno G.R.I.C.U., Milano 21 - 23 giugno 1983, pp. 163 - 168
33. M. Moresi (1983) Scp Production from Whey: Scale-up of a Process. In: *Production and Feeding of Single-Cell Protein*. (M.P. Ferranti, A. Fiechter, ed.s), Applied Science Publishers, London and New York, pp. 163 - 165.
34. M. Moresi (1983) Rheological Behaviour of Concentrated Grape Juices. In: *Research in Food Science and Nutrition*. Vol. 2. *Basic Studies in Food Science*. (J. V. McLoughlin, B. M. McKenna, ed.s), Boole Press, Dublin, pp. 128 - 129.
35. M. Moresi, G. Marchionni (1983) SCP Production from Grape Must in Continuous Culture. In: *Research in Food Science and Nutrition*. Vol. 2. *Basic Studies in Food Science*. (J. V. McLoughlin, B.M. McKenna, ed.s), Boole Press, Dublin, pp. 158 - 159.
36. C. Cantarelli, M. Moresi (1983) Sperimentazione fattoriale sulle variabili che intervengono nello svolgimento della fermentazione vinaria. *Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino*, **35**: 225 - 242
37. M. Moresi, M. Spinosi (1984) Physical Properties of Concentrated Apple Juices. In: *Engineering and Food*. Vol. 1 - *Engineering Sciences in the Food Industry*. Chp. 47 (B. M. McKenna, ed.) Elsevier Applied Science Publishers, Barking (UK), pp. 475 - 487.

38. M. Moresi (1984) Economic Study of Concentrated Citrus Juice Production. In: *Engineering and Food*. Vol.2 - *Processing Applications*. Chp. 41 (B. M. McKenna, ed.) Elsevier Applied Science Publishers, Barking (UK), pp. 975 - 991.
39. C. Cantarelli, M. Moresi, M. Manfredini (1984) Analysis of Factors Influencing Grape Must Fermentation: A Planning Map for the Optimal White Wine Fermentation. In: *Proc.s 7th Inter. Oenological Symp.* (E. Lemperle, H. Rasenberger, ed.s), International Association for Modern Winery Technology and Management, Breisach (Germany), pp. 317 - 344.
40. M. Moresi (1984) Il controllo della temperatura nel corso della fermentazione vinaria: i criteri di scelta del sistema di raffreddamento. *Industria delle Bevande*, **13**: 273 - 289.
41. M. Moresi (1984) SCP Production from Acid Hydrolyzate of Orange Peel. In: *Proceedings of the 4th Italian-Yugoslav- Austrian Chemical Engineering Conference*. Vol. 2 (P. Alessi, I. Kikic, ed.s), Grado 24 - 26 Settembre 1984, pp. 767 - 774.
42. M. Moresi, M. Spinosi (1984) Engineering Factors in the Production of Concentrated Fruit Juices: II) Fluid Physical Properties of Grape Juices. *J. Fd. Technol.*, **19**: 519 - 533.
43. M. Moresi (1984) Biomasse per fermentazione di surplus agricoli e zootecnici. *L'Italia Agricola*, **121**: 103 -126.
44. F. Gironi, M. Moresi, G. Variali (1985) Study on the Operating Variables of Sulcis Coal Hydroliquefaction. *Fuel Processing Technology*, **10**: 145 - 161.
45. M. Moresi, G. Variali (1985) Optimal operation of Batch Hydroliquefaction of Sulcis Coal. *Fuel*, **64**: 674 - 677.
46. M. Moresi (1985) Dimensionamento ottimale dell'unità di fermentazione per il processo di vinificazione in bianco. *Industria delle Bevande*, **13**: 7 - 18.
47. F. Clementi, M. Moresi, J. Rossi (1985) Effect of medium composition on microbial utilisation of citrus waste by mixed fungal culture. *J. Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **22**: 26 - 31.
48. M. Moresi (1985) Design and Optimisation of Falling-Film Evaporators. In: *Developments in Food Preservation*. Vol. 3 (S. Thorne, ed.), Elsevier Applied Science Publishers, Barking (UK), pp. 183 - 244.
49. M. Moresi (1985) Utilizzazione dei sottoprodotti della lavorazione della frutta. In: *Atti del 1° Convegno di Tecnologie Alimentari per l'Area Mediterranea. Trasformazione e Valorizzazione della Frutta*. Vol. 2. *Prodotti derivati e sottoprodotti*. (P. De Leo, M. Ghezzi, A. Monzini, edd.), Bari 28 - 30 gennaio 1985, Edizioni Clup, Milano, pp. 1 - 36.
50. M. Moresi (1985) Present and Innovative Utilisations of Citrus Waste. In: *Proceedings of the 1st Workshop on "Agricultural Surpluses"*. Part 2: *Sucrose Research, Processing and Sugar Containing Plants*. (K. Buchholz, C. Buttersack, ed.s), European Federation of Biotechnology, Oberursel (Frankfurt am Main, D) 9 - 12 December 1985, pp. 124 - 135.
51. M. Moresi (1986) Strategia per l'analisi e lo sviluppo dei processi di produzione di biomasse microbiche per fermentazione in coltura sommersa. In: *Atti del Seminario: "Le prospettive della produzione di biomasse proteiche da residui e surplus del sistema agro-alimentare"*. (G. Florenzano, M.A. Spadoni, M. Bianchini, edd.), CNR IPRA, Monografia N. 6, Scuola Tipografica S. Pio X, Roma, pp. 125 - 164.
52. G. Lombardi, M. Moresi (1987) Sviluppo di un modello di simulazione per la concentrazione di soluzioni zuccherine mediante osmosi inversa. *Industrie Alimentari*, **26**: 205 - 215.

53. M. Moresi, A. Trunfio (1987) Sviluppo di una nuova unità di fermentazione ad agitazione idraulica con eiettore di aerazione. *Ann. Microbiol.*, **37**: 49 - 63.
54. M. Moresi, F. Clementi, J. Rossi, R. Medici, G.L. Vinti (1987) Production of biomass from untreated orange peel by *F. avenaceum*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **27**: 37 - 45.
55. M. Moresi, F. Clementi, J. Rossi (1987) Kinetics of untreated orange peel utilisation by *F. avenaceum*. *J. Chem. Technol. Biotechnol.*, **40**: 233 - 249.
56. M. Moresi, E. Monteleone, A. Trunfio (1987) Produzione di biomasse proteiche da idrolizzati acidi di vinacce esauste. *Industrie Alimentari*, **26**: 1137 - 1143.
57. M. Moresi, E. Monteleone, A. Trunfio (1988) Cinetica di crescita di *D. hansenii* su idrolizzati acidi di vinacce esauste. *Industrie Alimentari*, **27**: 9 - 14.
58. G. Lombardi, M. Moresi (1988) Dimensionamento ottimale di impianti di iperfiltrazione in continuo. *Industrie Alimentari*, **27**: 97 - 103.
59. M. Moresi (1988) Optimising whey concentration in a RO spiral-wound pilot-scale unit. In: *Proceedings of the Int. Symp. on the "Progress in Food Preservation Processes"*. Vol. 2, CERIA, Brussels, April 12 - 14, 1988, p. 71 - 80.
60. M. Moresi (1988) Apple Juice Concentration by Reverse Osmosis and Falling-Film Evaporation. In: *Preconcentration and Drying of Food Materials* (S. Bruin, ed.), Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam, pp. 61 - 76.
61. M. Moresi, E. Monteleone, A. Trunfio (1988) Fattibilità economica della produzione di biomasse proteiche da idrolizzati acidi di vinacce esauste. *Industrie Alimentari*, **27**: 525 - 531.
62. M. Moresi (1988) Analisi dei parametri di progetto e di controllo dei fermentatori industriali. *Industrie Alimentari*, **27**: 617 - 626.
63. M. Moresi, M. Patete (1988) Prediction of k_{La} in Conventional stirred Fermenters. *J. Chem. Technol. Biotechnol.*, **42**: 197 - 210.
64. M. Moresi, M. Patete (1988) Cinetica di crescita di *K. fragilis* su siero di latte. *Ann. Microbiol.*, **38**: 1 - 13.
65. M. Moresi, S. Di Nanni, G. Delli Colli, E. Sebastiani, M. Spinosi. (1988) Cinetica di crescita di *D. hansenii* su idrolizzati acidi di scorze di agrumi. *Chimica e Industria*, **70** (7-8): 58 - 63.
66. M. Moresi, A. Trunfio (1988) Trasferimento di materia e quantità di moto in sistemi di aerazione ad eiettore. *Chimica e Industria*, **70**(10): 86 - 91.
67. M. Moresi, E. Sebastiani (1988) Prototipo di fermentatore a funzionamento misto per l'impianto pilota di Manfredonia. In: *Atti del Convegno "Produzione di Biomasse Microbiche da Residui e Surplus Agro-Alimentari: 5 anni di attività IPRA"*, Potenza 17-18 novembre 1988, pp. 103-108.
68. M. Moresi (1988) Fattibilità economica di alcuni processi di produzione di biomasse microbiche in coltura sommersa da residui e surplus agro-alimentari. In: *Atti del Convegno "Produzione di Biomasse Microbiche da Residui e Surplus Agro-Alimentari: 5 anni di attività IPRA"*, Potenza 17-18 novembre 1988, pp. 115-126.
69. M. Moresi, A. Trunfio (1988) Produzione di biomasse proteiche da eccedenze viticole: analisi di fattibilità economica. *Industrie Alimentari*, **27**: 473 - 478.
70. C. Cantarelli, M. Manfredini, M. Moresi (1988): A planning map for optimising white wine fermentation. In: M. Renard and J.J. Bimbinet (ed.s) *Automatic Control and Optimisation of Food Processes*, Elsevier Applied Science Publishers, London (1988) pp. 437 - 457.
71. G. Lombardi, M. Moresi (1988) Optimal design of a multi- stage hyperfiltration unit for concentration of apple juices. In: M. Renard and J.J. Bimbinet (ed.s) *Automatic Control*

- and *Optimisation of Food Processes*, Elsevier Applied Science Publishers, London (1988) pp. 467 - 485.
72. M. Moresi (1989) Fermenter design for alcoholic beverage production. In: C. Cantarelli, G. Lanzarini (ed.s) *Biotechnology Applications in Beverage Production*, Elsevier Applied Science Publishers, Barking (UK), 93 -106.
 73. M. Moresi (1989) Optimal fermenter design for white wine production. In: C. Cantarelli, G. Lanzarini (ed.s) *Biotechnology Applications in Beverage Production*, Elsevier Applied Science Publishers, Barking (UK), 107 - 125.
 74. M. Moresi, R. Medici (1989) Kinetics of potato starch fermentation by *Schwanniomyces castellii*. *Bioprocess Engineering*, **4**, 201 - 208.
 75. M. Moresi, M. Patete, A. Trunfio (1989) Scaling-up of a batch whey fermentation by *K. fragilis*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **31**, 495 - 501.
 76. M. Moresi, A. Trunfio, F. Clementi (1989) Fed-batch growth of *Fusarium avenaceum* on untreated orange peel. *Ital. J. Food Sci.*, **2**: 21 - 33.
 77. E. Monteleone, M. Moresi, E. Parente (1989) Produzione di vini novelli per macerazione carbonica di uve *Aglianico*: Cinetica del metabolismo Anaerobico. *Industrie delle Bevande*, **18**, 369 - 376.
 78. E. Monteleone, M. Moresi, E. Parente (1989) Produzione di vini novelli per macerazione carbonica di uve *Aglianico*: Vinificazione in bianco del mosto di spremitura e schema di processo. *Industrie delle Bevande*, **18**, 377 - 384.
 79. M. Moresi (1989) Techno-economic feasibility of microbial biomass production from carbohydrate sources. In: U. Leone, G. Rialdi, R. Vanore (ed.s) *Advanced Technologies for Increased Agricultural Production*, CNR-USG, Genova, pp. 291- 309.
 80. M. Moresi, E. Monteleone, A. Trunfio, (1989) Kinetics of continuous maize starch fermentation by *Schwanniomyces castellii*. *ChimicaOggi*, **7**(12), 27 - 32.
 81. M. Moresi, M. Patete (1990) Bioreattori ad Agitazione Meccanica: Analisi critica dei parametri di progetto. *Industrie Alimentari*, **29**: 244 - 257
 82. M. Moresi, E. Sebastiani, M. Spinosi (1990) On-line application of analyzers as sensors for monitoring and modelling yeast growth on acid hydrolysate of orange peel. In: (W. E. L. Spiess, H. Schubert, ed.s) *Engineering and Food*. Vol. 1. *Physical properties and process control*, Elsevier Applied Science, London, pp. 790-800.
 83. M. Petruccioli, F. Federici, E. Monteleone, M. Moresi (1990) Modelling and optimisation of growth and polygalacturonase production by *Aureobasidium pullulans* on untreated orange peel. In: (W.E.L. Spiess, H. Schubert, ed.s) *Engineering and Food*. Vol. 3. *Advanced processes*, Elsevier Applied Science, London, pp. 544-554.
 84. M. Moresi, M. Di Matteo, E. Monteleone, E. Parente (1990) *Nouveau* wine production from carbonic maceration of *Aglianico* grapes: Modelling of polyphenols diffusion and wine fermentation. In: (W.E.L. Spiess, H. Schubert, ed.s) *Engineering and Food*. Vol. 3. *Advanced processes*, Elsevier Applied Science, London, pp. 603-616.
 85. M. Moresi, A. Trunfio, E. Parente (1990) Kinetics of continuous whey fermentation by *K. fragilis*. *J. Chem. Tecnol. Biotechnol.*, **49**: 205-222.
 86. M. Moresi, A. Caroleo, E. Parente (1990) The Plunging-Ejector Channel Fluidised-Bed Reactor: Description and performance of the apparatus. In: *Proc.s of CHISA '90*, Praha (Czechoslovakia), August 26-31, 1990, Paper A7.97.
 87. M. Moresi, E. Parente, S. Sinesi (1990) Cinetica di crescita in batch di *Kluyveromyces fragilis* su mosti di mela e pesca. *Ann. Microbiol.*, **40**: 187-196
 88. M. Moresi, M. Petruccioli, F. Federici (1991) Modelling of cyclic fed-batch plus batch polygalacturonase production by *Aureobasidium pullulans* on raw orange peel. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **34**: 742-748

89. M. Moresi, E. Parente, M. Petruccioli, F. Federici (1991) Optimisation of fumaric acid production from potato flour by *Rhizopus arrhizus*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **36**: 35-39.
90. M. Moresi, E. Parente, M. Petruccioli, F. Federici (1991) Optimal strategy for fumaric acid production from raw starchy materials. *Agro-Industry Hi-Tech*, **2** (2) March/April: 25-27.
91. M. Moresi, A. Trunfio (1991) Design and operation of a novel Plunging-Ejector Channel Tank-Reactor. In: (M. Reuss, H. Chmiel, E.-D. Gilles, H.-J. Knackmuss, ed.s) *Biochemical Engineering-Stuttgart*. Gustav Fischer, Stuttgart, pp. 177- 180.
92. M. Moresi, A. Trunfio (1991) Modelling of continuous grape must fermentation by *Candida utilis*. In: (M. Reuss, H. Chmiel, E.-D. Gilles, H.-J. Knackmuss, ed.s) *Biochemical Engineering-Stuttgart*. Gustav Fischer, Stuttgart, pp. 377- 380.
93. M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi, E. Sebastiani (1991) Produzione di acido gluconico tramite miceli liberi od immobilizzati di *Aspergillus niger*. *Chim. Ind.*, **73**: 648-655.
94. M. Moresi, E. Parente, A. Mazzatura (1991) Effect of dissolved oxygen concentration on repeated production of gluconic acid by immobilised mycelia of *Aspergillus niger*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, **36**: 320-323.
95. M. Moresi, E. Parente, M. Petruccioli, F. Federici (1992) Fumaric acid production from hydrolysates of starch-based substrates. *J. Chem. Technol. Biotechnol.*, **54**: 283-290.
96. M. Moresi, E. Parente (1992) In-line measurement of gluconic acid production rate using a pH-controlling system. *Agro- Industry Hi-Tech*, **3** (2) March/April: 29-31.
97. E. Parente, M. Petruccioli, M. Moresi, F. Federici (1992) Produzione di acido fumarico da sorgo zuccherino con *Rhizopus arrhizus*. *Ann. Microbiol.*, **42**: 111-120.
98. M. Moresi, E. Parente, A. Mazzatura, A. Ricciardi (1992) Produzione di acido gluconico da eccedenze viticole tramite miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. *Ann. Microbiol.*, **42**: 173-184.
99. M. Moresi, E. Parente, S. Sinesi (1993) Produzione di etanolo in un bioreattore trifasico a letto fluidizzato. *Chim. Ind.*, **75**: 193-201.
100. M. Moresi, S. Sinesi (1993) Analisi preliminare dei costi di produzione dell'oleoresina di lauro nobile da SFE. In: E. Reverchon, A. Schiraldi, P. Fantozzi (ed.s) *Fluidi supercritici: Applicazioni agroalimentari*, CNR-RAISA, Edizioni Tecnos Srl (Milano), pp. 156-164.
101. E. Parente, A. Ricciardi, F. Clementi, M. Moresi (1993): Produzione di acido citrico da *Yarrowia lipolytica*. *Ann. Microbiol.*, **43**: 103-114.
102. M. Moresi (1993): Parametri di progetto dei bioreattori a cellule immobilizzate. In: G. Lanzarini, C. Palleschi (edd.). *Sistemi biologici immobilizzati: Acquisizioni e prospettive nel comparto agro-alimentare*, CLUEB, Bologna (1993), pp. 81-98.
103. M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi (1993) Produzione in semicontinuo di acido gluconico con miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. *Chim. Ind. (Milan)*, **75**: 739-745.
104. M. Moresi, M. Spinosi, E. Sebastiani (1993) Cinetica della produzione citrica da *Yarrowia lipolytica*. *Chim. Ind.*, **75**: 746-753.
105. F. Federici, M. Moresi, E. Parente, M. Petruccioli, P. Piccioni (1993) Effect of stirring rate and neutralising agent on fumaric acid production by *Rhizopus arrhizus*. *It. J. Food Sci.*, **4**: 387-396.
106. E. Orban, G. B. Quaglia, I. Casini, M. Moresi (1994) Effect of temperature and yeast concentration on the autolysis of *Kluyveromyces fragilis* grown on lactose-based media. *J. Fd. Engng.*, **21**: 245-261.

107. M. Contini, M. Moresi (1994) Oli di oliva e di girasole per spremitura meccanica senza fischio: caratterizzazione chimico-fisica ed analisi costi/benefici. *Industrie Alimentari*, **23**: 149-156.
108. E. Orban, I. Casini, R. Caproni, M. Moresi (1994) Produzione di autolisati da creme di lievito e sieroproteine. In: S. Porretta (ed.) *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 92-102.
109. D. De Santis, M. Moresi, F. Sappino (1994) Risposta del *Pecorino romano* al rilassamento degli sforzi. In: S. Porretta (ed.) *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 656-668.
110. M. Contini, M. Moresi (1994) Olio di pressione di girasole ad alto oleico: caratterizzazione ed analisi costi/benefici. In: S. Porretta (ed.) *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 695-711.
111. M. Moresi (1994) Effect of glucose concentration on citric acid production by *Yarrowia lipolytica*. *J. Chem. Technol. Biotechnol.*, **60**: 387-395.
112. Moresi (1994) Cost/Benefit analysis of yeast and yeast autolysate production. *It. J. Food Sci.*, **6**: 357-370.
113. M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi (1994) Optimal operation of a pH-controlled fed-batch gluconate production by immobilised *Aspergillus niger*. In: Developments in Food Science 36 (*Automatic Control of Food and Biological Processes*. J.J. Bimbinet, E. Dumoulin, G. Trystram, ed.s), Elsevier, Amsterdam, pp. 409-416.
114. M. Moresi, E. Orban, G. B. Quaglia, I. Casini (1995) Effect of some physico-chemical treatments on the kinetics of autolysed-yeast extract production from whey. *J. Sci. Food Agric.*, **67**: 347-357.
115. E. Parente, A. Ricciardi, M. Mancino, M. Moresi (1995) Produzione di acido citrico da *Yarrowia lipolytica* con riciclo di biomassa per centrifugazione asettica. *Ann. Microbiol.*, **45**: 97-107.
116. F. Clementi, E. Parente, A. Ricciardi, G. Addario, M. Moresi (1995) Heat resistance of *Escherichia coli* in goat milk: a comparison between the sealed capillary tube technique and a laboratory slug flow heat exchanger. *It. J. Food Sci.*, **7**: 235-243.
117. F. Clementi, P. Fantozzi, F. Mancini, M. Moresi (1995) Optimal conditions for alginate production from *Azotobacter vinelandii*. *Enzyme and Microbial Technology*, **17**: 983-988.
118. M. Moresi (1996) "Non-food" uses of agricultural resources. *Chim. Ind.* **78**: 78-51.
119. M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi, M. Lanorte (1996) Effect of dissolved oxygen concentration on pH-controlled fed-batch gluconate production by immobilised *Aspergillus niger*. In: *Immobilised cells: Basics and applications*. (R.H. Wijffels, R.M. Buitelaar, C. Bucke, J. Tramper, ed.s), Elsevier Science B.V., Amsterdam, pp. 370-378.
120. R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Bravi, M. Moresi, M. Spinosi (1996) Repeated batch citrate production by *Yarrowia lipolytica* using yeast recycling by cross-flow microfiltration. *Agro-FOOD-Industry Hi-Tech*, **7**(2) March/April: 35-38.
121. M. Mancini, M. Moresi, F. Sappino (1996) Rheological behaviour of aqueous dispersions of algal sodium alginates. *J. Food Eng.*, **28**: 283-295.
122. F. Sappino, M. Mancini, M. Moresi (1996) Recovery of sodium citrate from aqueous solutions by electrodialysis. *It. J. Food Sci.*, **8**: 239-250.
123. D. Amici, M. Mancini, M. Moresi (1996) Proprietà viscoelastiche di gel di alginato. In: *Atti del III Convegno Nazionale Reologia Applicata*, San Donato Milanese, 12-15 Settembre 1995, RHEOTECH-Eniricerche, Baronissi (SA), pp. 48-53.
124. D. Amici, F. Clementi, P. Fantozzi, M. Mancini, M. Moresi, F. Mancini (1996) Alginato da *Azotobacter vinelandii*: Comportamento reologico in sospensioni acquose.

- In: *Atti del III Convegno Nazionale Reologia Applicata*, San Donato Milanese, 12-15 Settembre 1995, RHEOTECH-Eniricerche, Baronissi (SA), pp. 126-130.
125. R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Bravi, M. Moresi, M. Spinosi (1996) Effect of in-use cleaning methods on preventing permeate flux decline in cross-flow microfiltration. *Agro-FOOD-Industry Hi-Tech*, 7(5) September/October: 29-32.
 126. R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Moresi (1997) Repeated batch citrate production by *Yarrowia lipolytica* in a membrane recycle bioreactor. In: *Engineering & Food at ICEF7. Part I* (R. Jowitt, ed.), Sheffield Academic Press, Sheffield (UK), pp. B21-24.
 127. F. Clementi, F. Mancini, M. Mancini, M. Moresi (1997) Rheological behaviour of aqueous dispersions of bacterial sodium alginate. In: *Engineering & Food at ICEF7. Part I* (R. Jowitt, ed.), Sheffield Academic Press, Sheffield (UK), pp. E25-28.
 128. F. Sappino, M. Mancini, M. Moresi (1997) Recovery of di-sodium citrate from model solutions by electrodialysis. In: *Engineering & Food at ICEF7. Part 2* (R. Jowitt, ed.), Sheffield Academic Press, Sheffield (UK), pp. L25-28.
 129. S. Lo Presti, R. Bubbico, M. Bravi, P. Straffi, M. Moresi (1997) Produzione in fed-batch ripetuto di acido citrico da *Yarrowia lipolytica* con riciclo di biomassa per microfiltrazione tangenziale. *Ann. Microbiol.*, 47: 1-15.
 130. M. Mancini, M. Moresi (1997) Caratterizzazione del potere gelificante di alginati. In: *Atti del V Convegno Nazionale di Reologia Applicata*, Viterbo, 4-7 Giugno 1997, RHEOTECH-Eniricerche, Baronissi (SA), pp. 80-84.
 131. S. Lo Presti, R. Bubbico e M. Moresi (1997) Effetto delle condizioni fluodinamiche e di metodi di lavaggio *in situ* sul recupero di lieviti per microfiltrazione tangenziale. In: *Atti del V Convegno Nazionale di Reologia Applicata*, Viterbo, 4-7 Giugno 1997, RHEOTECH-Eniricerche, Baronissi (SA), pp. 41-47.
 132. M. Moresi, F. Sappino (1998) Effect of Some Operating Variables on Citrate Recovery from Model Solutions by Electrodialysis. *Biotechnol. Bioeng.*, 59 (3): 344-350.
 133. M. Moresi, F. Sappino (1998) Economic Feasibility Study of Citrate Recovery by Electrodialysis. *J. Food Eng.*, 35 (1): 75-90.
 134. F. Clementi, M. Mancini, M. Moresi (1998) Rheology of alginate from *Azotobacter vinelandii* in aqueous dispersions. *J. Food Eng.*, 36 (1): 51-62.
 135. Zambetti G., Moresi M., Romeo R., Luce M., Filiaci F. (1999) Non-specific nasal provocation test with histamine. Analysis of the dose-response curve. *Rhinology*, 37: 168-174.
 136. F. Clementi, M. A. Crudele, E. Parente, M. Mancini, M. Moresi (1999) Production and Characterisation of Alginate from *Azotobacter vinelandii*. *J. Sci. Food Agric.*, 79: 602-610.
 137. M. Mancini, M. Moresi, R. Rancini (1999) Mechanical Properties of Alginate Gels: Empirical Characterisation. *J. Food Eng.*, 39 (4): 369-378.
 138. F. Clementi, M. Moresi, E. Parente (1999) Alginate from *Azotobacter vinelandii*. In: C. Bucke (ed.) *Methods in Biotechnology. Vol. 10. Carbohydrate Biotechnology Protocols*, Humana Press, Totowa (N.J., USA), pp. 23-42.
 139. M. Moresi, E. Parente (1999) Production of Organic Acids. In: R. K. Robinson, C. A. Batt and P. D. Patel (ed.s) *Encyclopedia of Food Microbiology*, Academic Press, New York, pp. 705-717.
 140. M. Mancini, M. Moresi, R. Rancini (1999) Uniaxial compression and stress relaxation tests on alginate gels. *J. Texture Studies*, 30 (6): 639-657.
 141. M. Moresi, F. Sappino (2000) Electrodialytic recovery of some fermentation products from model solutions: techno-economic feasibility study. *J. Membr. Sci.*, 164 (1-2): 129-140.

142. S. Lo Presti, M. Moresi (2000) Recovery of sodium gluconate from model solutions by reverse osmosis. *J. Food Eng.*, **44**: 109-117.
143. M. Mancini, M. Moresi (2000) Rheological behaviour of baker's yeast suspensions. *J. Food Eng.*, **44**: 225-231.
144. S. Lo Presti, M. Moresi (2000) Recovery of of selected microbial metabolites from model solutions by reverse osmosis. *J. Membr. Sci.*, **174**: 243-253.
145. E. Riscaldati, M. Moresi, F. Federici, M. Petruccioli (2000) Direct ammonium fumarate production by *Rhizopus arrhizus* under phosphorous limitation. *Biotechnology Letters*, **22**: 1043-1047.
146. Moresi M., Spettoli P. (2000) Tecnologie enologiche: conduzione della fermentazione. In: *Contributo della Scuola Italiana ai Progressi delle Scienze Vitivinicole*. Vol. 2. Accademia del Vino e della Vite, pp. 93-116.
147. S. Lo Presti, M. Moresi (2000) Recupero di lievito del pane per microfiltrazione tangenziale con membrane tubolari ceramiche. In: *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. 4. Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 621-630.
148. E. Riscaldati, M. Moresi, F. Federici, M. Petruccioli (2000) Effect of pH and stirring rate on itaconate production by *Aspergillus terreus*. *J. Biotechnology*, **83**: 219-230.
149. Moresi M., Lo Presti S., Mancini M. (2001) Rheological behaviour of scleroglucan suspensions. *J. Food Eng.*, **44**: 225-231.
150. M. Moresi, M. Mancini, M. Bruno, R. Rancini (2001) Viscoelastic Properties of Alginate Gels by Oscillatory Dynamic Tests *J. Texture Studies*, **32** (5): 375-396.
151. Cerrato A., De Santis D., Moresi M. (2002) Production of luteolin extracts from *reseda luteola* and assessment of their dyeing properties. *J Food and Agric. Sci.*, **82**: 1189-1199.
152. E. Riscaldati, M. Moresi, F. Federici, M. Petruccioli (2002) Ammonium fumarate production by free or immobilised *Rhizopus arrhizus* in bench- and laboratory-scale bioreactors. *J. Chem. Technol. Biotechnol.*, **77**: 1013-1024.
153. F. Federici, M. Moresi, M. Petruccioli (2002) Growth limitation and ammonium fumarate accumulation by *Rhizopus arrhizus* on nitrogen-rich media. *Recent Res. Devel. Microbiology*, **6**: 35-44.
154. M. Moresi, B. Ceccantoni, S. Lo Presti (2002) Modelling of ammonium fumarate recovery from model solutions by nanofiltration and reverse osmosis. *J. Membr. Sci.*, **209**: 405-420.
155. S. Lo Presti, M. Moresi (2002) Impatto dei processi a membrana sull'industria delle fermentazioni alimentari. In: *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. 5 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 704-717.
156. M. Moresi, S. Lo Presti (2003) Present and potential applications of membrane processing in the food industry. *Italian Journal of Food Science*, **15**(1): 3-34.
157. M. Moresi, M. Bruno (2004) Viscoelastic properties of Bologna sausages by dynamic methods. *J. Food Eng.*, **63**: 291-298
158. M. Moresi, M. Bruno, Parente E. (2004) Viscoelastic properties of microbial alginate gels by oscillatory dynamic tests. *J. Food Eng.*, **64**: 179-186.
159. M. Fidaleo, Moresi M. (2004) Modelling the electrodialytic recovery of sodium lactate. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, **40**: 123-131.
160. E. Parente, P. Piraino, M. Fidaleo, Moresi M. (2004) Effect of Aeration, Agitation and Alginate Concentration on the Overall Volumetric Oxygen Transfer Coefficient in a Bench-Top Stirred Fermenter. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, **40**: 133-143.

161. Fidaleo M., Moresi M. (2003) Impatto dell'elettrodialisi sull'industria delle fermentazioni alimentari. In: *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. 6 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 730-736.
162. Bruno M., Fidaleo M., Moresi M. (2004) Cinetica di gelificazione di caseinato in presenza di transglutaminasi microbica. In: *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. 6 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 857-863.
163. M. Moresi, M. Bruno (2005) Interrelation between the transient functions of Bologna sausage using Friedrich and Heymann theory. *J. Texture Studies*, 36: 1-24.
164. D. De Santis, M. Moresi, A.M. Gallo, M. Petruccioli (2005) Assessment of the dyeing properties of pigments from *Monascus purpureus*. *J Chem Technol. Biotechnol.*, 80: 1072-1079.
165. M. Fidaleo, Moresi M. (2004) Optimal strategy to model the electrodialytic recovery of a strong electrolyte. *J. Membr. Sci.*, 260, 90-111.
166. M. Fidaleo, Moresi M. (2005) Modelling of Sodium Acetate Recovery from Aqueous solutions by Electrodialysis. *Biotechnol. Bioeng.*, 91: 556-568.
167. M. Fidaleo, Moresi M. (2006) Assessment of the Main Engineering Parameters Controlling the Electrodialytic Recovery of Sodium Propionate from Aqueous Solutions. *J Food Eng.*, 76, 218-231
168. M. Fidaleo, M. Esti, M. Moresi (2006) Assessment of Urea Degradation Rate in Model Wine Solutions by Acid Urease from *Lactobacillus fermentum*. *J. Agric. Food Chem.* 54, 6226-6235.
169. M. Fidaleo, Moresi M. (2006) Electrodialysis applications in the food industry. *Advances in Food and Nutrition Research*, 51, 265-360.
170. Crognale S, Bruno M, Fidaleo M, Moresi M, Petruccioli M. (2006) Production of β -glucan and related glucan-hydrolases by *Botryosphaeria rhodina*. *Journal of Applied Microbiology* 102 (2007) 860–871
171. Esti M., Fidaleo M., M. Moresi, Tamborra P. (2007) Modeling of Urea Degradation in White and Rosé Wines by Acid Urease. *J. Agric. Food Chem.* 55 (7), 2590-2596.
172. Crognale S, Bruno M., Moresi M., Petruccioli M. (2007) Enhanced production of β -glucan from *Botryosphaeria rhodina* using emulsified media or fan impellers. *Enzyme Microb. Technol.* 41, 111-120.
173. Moresi M., Bruno M. (2007) Characterisation of alginate gels using quasi-static and dynamic methods. *Journal of Food Engineering* 82, 298-309.
174. De Santis D., Moresi M. (2007) Production of alizarin extracts from *Rubia tinctorum* and assessment of their dyeing properties. *Industrial Crops and Products*, 26, 151-162.
175. Fidaleo M., Moresi M. (2007) Predizione della solubilità dello zucchero d'uva in soluzioni idroalcoliche. *Industrie delle Bevande*, 36, 341-344.
176. Moresi M., Maria Cristina Messia, Luciano Cinquanta, Emanuele Marconi, Mauro Moresi. (2008). Produzione di Concentrati Proteici da Siero di Latte Bufalino. *Ingredienti Alimentari*, 7, 6-11.
177. Benucci I, Bruno M, Moresi (2008) Applicazione di film edibili per preservare la croccantezza della torta millefoglie. *Industrie Alimentari* 47: 253-257
178. Moresi M., Masi P., Massini R. (2008) Industria alimentare italiana: quali prospettive di ricerca e sviluppo? Prima Parte. *Tecnologie Alimentari*, 18 (3), 15 -23.
179. Moresi M., Masi P., Massini R. (2008) Industria alimentare italiana: quali prospettive di ricerca e sviluppo? Seconda Parte. *Tecnologie Alimentari*, 18 (4), 14 -20.
180. Bruno M., T. Giancone, E. Torrieri, P. Masi, M. Moresi (2008). Engineering Properties of Edible Transglutaminase Cross-Linked Caseinate-Based Films. *Food And Bioprocess Technology* 1 (4): 393-404 (DOI 10.1007/s11947-007-0031-0).

181. Moresi M., Sebastiani I (2008) Pectin recovery from model solutions using a laboratory-scale ceramic tubular UF membrane module. *Journal of Membrane Science* 322: 349–359.
182. Giancone T., Torrieri E., Di Pierro P., Mariniello L., Moresi M., Porta R., Masi P. (2008) Role of constituents on the network formation of hydrocolloid edible films. *Journal of Food Engineering*, 89: 195-203.
183. Moresi M., Sebastiani I, Wiley D. E. (2009) Experimental Strategy to Assess the Main Engineering Parameters Characterizing Sodium Alginate Recovery from Model Solutions by Ceramic Tubular Ultrafiltration Membrane Modules. *Journal of Membrane Science*, 326: 441–452.
184. Andrich L., Esti M., Moresi M. (2009) Urea degradation in model wine solutions by free or immobilized acid urease in a stirred bioreactor. *J Agric Food Chem* 57: 3533-3542.
185. SISTAL (2009) LIBRO BIANCO: Temi di Ricerca SISTAL 2003-2008 (M. Moresi et al., ed.s), Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari, Viterbo (ISBN 978-88-904183-03)
186. Fidaleo M., Moresi M. (2010) Application of the Nernst–Planck approach to model the electrodialytic recovery of disodium itaconate. *Journal of Membrane Science* 349: 393–404.
187. Andrich L., Esti M. and Moresi M. (2010) Urea degradation kinetics in model wine solutions by acid urease immobilised onto chitosan-derivative beads of different sizes. *Enzyme and Microbial Technology* 46: 397–405.
188. Moresi M. (2010) Criticità e scenari indotti dalla crisi energetico-ambientale in Italia. *Industrie Alimentari* 49 (febbraio): 40-46,
189. Andrich L., Esti M., Moresi M. (2010) Urea Degradation in Some White Wines by Immobilized Acid Urease in a Stirred Bioreactor. *J Agric Food Chem* 58: 6747–6753
190. Moresi M., Valentini R. (2010) Dieta mediterranea e impatto ambientale. *Industrie Alimentari* 49 (maggio): 9- 20.
191. Fidaleo M., Moresi M. (2010) Electrodialytic desalting of model concentrated NaCl brines as such or enriched with a non-electrolyte osmotic component. *Journal of Membrane Science*, 367: 220-232.
192. Pallottino F., Costa C., Menesatti P., Moresi M. (2011) Assessment of the mechanical properties of Tarocco orange fruit under parallel plate compression. *Journal of Food Engineering*, 103: 308-316.
193. Moresi M., Pallottino F., Costa C., Menesatti P. (2012) Viscoelastic Properties of Tarocco Orange Fruit. *Food and Bioprocess Technology*, 5: 2360–2369 (doi: 10.1007/s11947-011-0528-4).
194. Fidaleo M., Moresi M. Cammaroto A., Ladrang N., Nardi R. (2012). Soy sauce desalting by electrodialysis. *Journal of Food Engineering*, 110: 175–181, doi:10.1016/j.jfoodeng.2011.06.002
195. Santi G., D’Annibale A., Petruccioli M., Crognale S., Ruzzi M., Valentini R., Moresi M. (2012). Development and testing of a novel lab-scale direct steam-injection apparatus to hydrolyse model and saline crop slurries. *Journal of Biotechnology*, 157: 590-597, doi: 10.1016/j.jbiotec.2011.09.005
196. Moresi M., Paone G. (2012) Carbon Footprint dell’acqua minerale naturale effervescente naturale “Claudia”. *Industrie delle Bevande* 41 (238): 9-23.
197. Fidaleo M., Moresi M. Cammaroto A., Ladrang N., Nardi R. (2012). Modelling of Soy Sauce Desalting by Electrodialysis. *Food Bioprocess Technol.*, in press, doi 10.1007/s11947-012-0807-8

198. Bortone N., Fidaleo M., Moresi M. (2012) Immobilization/Stabilization of Acid Urease on Eupergit® Supports. *Biotechnology Progress*, 28(5): 1232-1244, doi 10.1002/btpr.1598
199. Pallottino F., Menesatti P., Lanza M. C., Strano M. C., Antonucci F., Moresi M. (2013) Assessment of quality-assured Tarocco orange fruit sorting rules by combined physico-chemical and sensory testings. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 93: 1176–1183 (wileyonlinelibrary.com) DOI 10.1002/jsfa.5871
200. Cimini A., Moresi M. (2013) Chiarificazione della birra con membrana ceramica tubolare. *Industria delle Bevande*, 245: 9-17.
201. Fidaleo M., Moresi M. (2013) Concentration of trisodium citrate by electrodialysis. *Journal of Membrane Science*, 447: 376–386.
202. Bortone N., Fidaleo M., Moresi M. (2014) Internal and external mass transfer limitations on the activity of immobilised acid urease derivatives differing in enzyme loading. *Biochemical Engineering Journal*, 82: 22-33.
203. Santi G., D'Annibale A., Eshel A., Zilberstein A., Crognale S., Ruzzi M., Valentini R., Moresi M., Petruccioli M. (2014) Ethanol production from xerophilic and salt resistant *Tamarix jordanis* biomass. *Biomass and Bioenergy* 61: 73-81 (<http://dx.doi.org/10.1016/j.biombioe.2013.11.024>).
204. Santi G., Crognale S., D'Annibale A., Petruccioli M., Ruzzi M., Valentini R. M. Moresi (2014). Orange peel pretreatment in a novel lab-scale direct steam-injection apparatus for ethanol production. *Biomass and Bioenergy*, 61: 146-156 (<http://dx.doi.org/10.1016/j.biombioe.2013.12.007>).
205. Moresi, M., 2014. Assessment of the life cycle greenhouse gas emissions in the food industry. *Agro Food Industry Hi-Tech*, **25** (3) May/June, 53-62.
206. Cimini A., Marconi O., Perretti G., Moresi M. (2014) Novel Procedure for Lager Beer Clarification and Stabilization using Sequential Enzymatic, Centrifugal, Regenerable PVPP and Crossflow Microfiltration Processing. *Food and Bioprocess Technology*, 7: 3156-3165 (DOI 10.1007/s11947-014-1306-x)
207. Moresi M., Parente E. (2014) Fermentation (Industrial): Production of Some Organic Acids (Citric, Gluconic, Lactic, and Propionic). In: Batt C.A., Tortorello M.L. (Eds.), *Encyclopedia of Food Microbiology*, vol 1. Elsevier Ltd, Academic Press, pp. 804–815.
208. Cimini A, Moresi M (2014) Beer clarification using ceramic tubular membranes. *Food and Bioprocess Technology* 7 (9): 2694-2710 (DOI 10.1007/s11947-014-1338-2)
209. Cimini A, Moresi M (2015) Novel cold sterilization and stabilization process applied to a pale lager. *Journal of Food Engineering* 145: 1-9 (DOI 10.1016/j.jfoodeng.2014.08.00) <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.08.002>
210. Luziatelli F, Crognale S, D'Annibale A, Moresi M, Petruccioli M, Ruzzi M (2014) Screening, isolation, and characterization of glycosyl-hydrolase-producing fungi from desert halophyte plants. *International Microbiology* 17: 41-48. (doi:10.2436/20.1501.01.206)
211. Santi G, Jasiulewicz J, Crognale S, D'Annibale A, Petruccioli M, Moresi M (2015). High solid loading in dilute acid hydrolysis of orange peel waste improves ethanol production. *BioEnergy Research*. 2/2015; DOI: 10.1007/s12155-015-9591-4
212. Cimini A, Moresi M (2015). Pale lager clarification using novel ceramic hollow-fiber membranes and CO2 backflush program. *Food Bioprocess Technol* 8: 2212–2224.
213. Fidaleo M, Stazi SR, Vinciguerra V, Cellucci P, Marabottini R, Moresi M (2015). Assessment of the energy needs for the arsenic remediation of drinking water by electrodialysis. *Desalination and Water Treatment*, ISSN: 1944-3994, doi: <http://dx.doi.org/10.1080/19443994.2015.1100557>

214. Cimini A, Moresi M (2016) Carbon footprint of a pale lager packed in different formats: assessment and sensitivity analysis based on transparent data. *Journal of Cleaner Production* 112: 4196-4213.
215. Cimini A, Moresi M (2016) Assessment of the optimal operating conditions for pale lager clarification using novel ceramic hollow-fiber membranes. *Journal of Food Engineering* 173: 132-142.
216. Danielli E, Moresi M (2016) Recupero dello spreco alimentare nelle mense scolastiche per mitigarne l'impatto ambientale. *Industrie Alimentari* 55 (564): 3-12.
217. Cimini A, Moresi M (2016) Carbon Footprint della birra: effetto dei consumi di processo e della scala di produzione. *Industrie delle Bevande* 45 (marzo/aprile): 42-52.
218. Cimini A, Pallottino F, Menesatti P, Moresi M (2016) A low-cost image analysis system to upgrade the Rudin beer foam head retention meter. *Food Bioprocess Technol*, 9: 1587-1597.
219. Cerreti M, Fidaleo M, Benucci I, Liburdi K, Tamborra P, Moresi M (2016) Assessing the potential content of ethyl carbamate in white, red, and rosé wines as a key factor for pursuing urea degradation by purified acid urease. *Journal of Food Science*, 81: C1603-C1612.
220. Cimini A, Moresi M (2016) Beer clarification by ceramic hollow-fiber membranes: effect of pore size on product quality. *Journal of Food Science*, 81 (10): E2521-E2528.
221. Moresi M (2016) Prospettive di ricerca e sviluppo per l'industria alimentare italiana. Cap. 20. In: *L'evoluzione dell'industria alimentare* (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 465-489.
222. Cimini A, Moresi M (2016) Efficienza energetica ed impronta del carbonio dei sistemi di cottura casalinga della pasta alimentare. *Tecnica Molitoria* LXVII: 586-601 e 611.
223. Cimini A, Moresi M (2017) Energy efficiency and carbon footprint of home pasta cooking appliances. *Journal of Food Engineering*, 204: 8-17 (DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.01.012>; URI: <http://hdl.handle.net/2067/2959>).
224. Cimini A, Moresi M (2017) Effect of brewery size on the main process parameters and cradle-to-grave carbon footprint of lager beer. *Journal of Industrial Ecology*, 22 (5), 1139- 1155 (DOI: 10.1111/jiec.12642)
225. Cimini A, Moresi M (2018) Towards a Kieselguhr- and PVPP-free clarification and stabilization process of rough beer at room-temperature conditions. *Journal of Food Science*, 83 (1): 129-137. (doi: 10.1111/1750-3841.13989)
226. Cimini A, Moresi M (2018) Mitigation measures to minimize the cradle-to-grave beer carbon footprint as related to the brewery size and primary packaging materials. *Journal of Food Engineering*, 236: 1-8.
227. Cimini A, Moresi M (2018) Are the present standard methods effectively useful to mitigate the environmental impact of the 99% EU food and drink enterprises? *Trends in Food Science and Technology*, 77: pp. 42-53.
228. Cimini A, Moresi M (2018) Combined enzymatic and crossflow microfiltration process to assure the colloidal stability of beer. *LWT - Food Science and Technology*, 90: 132-137.

229. Cimini A., Cibelli M., Moresi M (2019) Reducing the cooking water-to-dried pasta ratio and environmental impact of pasta cooking, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 1258–1266.
230. Cimini A, Cibelli M, Messia MC, Marconi E., Moresi M (2018) Cooking quality of commercial spaghetti: Effect of the water-to-dried pasta ratio, *European Food Research and Technology*, 245, 1037–1045 <doi.org/10.1007/s00217-018-3205-2>
231. Cimini A, Cibelli M, Moresi M (2019) Cradle-to-grave carbon footprint of dried organic pasta: assessment and potential mitigation measures. *J Sci Food Agric*, 99, 5303–5318 <doi 10.1002/jsfa.9767>.
232. Cimini A, Cibelli M, Messia MC, Moresi M (2019) Commercial short-cut extruded pasta: Cooking quality and carbon footprint vs. water-to-pasta ratio. *Food Bioprod Process*, 116, 150-159 <doi.org/10.1016/j.fbp.2019.05.004>.
233. Cimini A., Moresi M. (2019) Optimal Design of Novel Ceramic Hollow-fiber Membrane Units for Pre-centrifuged Lager Clarification. *Chemical Engineering Transactions*, 75, 67-72 (DOI:10.3303/CET1975012).
234. Cimini A., Cibelli M., Moresi M. (2019) Is Pasta Cooking Quality Affected by the Power Rating, Water-to-pasta Ratio and Mixing Degree? *Chemical Engineering Transactions*, 75, 115-120 (DOI:10.3303/CET1975020).
235. Cimini A., Moresi M. (2019) Design and Development of a Novel Dietetic and Sustainable Ice Cream Cookie Sandwich. *Chemical Engineering Transactions*, 75, 415-420 (DOI:10.3303/CET1975070).
236. Cimini A., Moresi M. (2019) A Progressive Approach Towards a More Sustainable Food Industry. *Chemical Engineering Transactions*, 75, 565-570 (DOI: 10.3303/CET1975095).
237. Cimini A., Moresi M. (2019) Product Carbon Footprint: Still a proper method to start improving the sustainability of food and beverage enterprises. *Italian Journal of Food Science*, in press
<https://www.chiriottieditori.it/ojs/index.php/ijfs/authorDashboard/submission/1523>

b) Comunicazioni a Congressi

- P1. C. Giavarini, M. Moresi, E. Sebastiani (1978): Assorbimento di CO₂ con soluzioni alcaline attivate con TETA modificata. Analisi cinetica. In: *Atti del XIII Congresso Nazionale S.C.I.*, Merano, 18-23 giugno, pp. 317-318.
- P2. M. Moresi (1978): Modelli cinetici per l'analisi dei processi di fermentazione: Caratterizzazione dei dati di laboratorio. In: *Atti del XIII Congresso Nazionale S.C.I.*, Merano, 18-23 giugno, pp. 328-329.
- P3. C. Giavarini, M. Moresi, E. Sebastiani (1979): Cinetica di assorbimento della CO₂ con prodotti di condensazione Tetraetilenpentammina-formaldeide. In: *3° Congr. Naz. Div. Chim. Industr. S.C.I. e G.R.I.C.U. "Ottenimento dei dati per la progettazione di impianti chimici. Punti di incontro tra chimici industriali ed ingegneri Chimici"*, Palermo, 26-28 settembre, pp. 53-54.
- P4. M. Moresi, A. Peloso (1979): Cinetica del processo di deidrogenazione dell'etanolo ad acetaldeide su catalizzatori non supportati. In: *ibidem*, pp. 79-80.
- P5. M. Moresi, E. Sebastiani (1979): Analisi ed ottimizzazione del processo di fermentazione del siero di latte. In: *ibidem*, pp. 83-85.
- P6. M. Moresi, A. Colicchio, F. Sansovini, E. Sebastiani (1979): Optimal COD Removal in a Whey Fermentation by *Kluyveromyces fragilis*. In: *Proceedings of the International Coll. on Energetics and Technology of Biological Elimination of Wastes*. Roma 17-19 October, pp. 35-36.
- P7. M. Moresi (1981): Analisi economica del processo di produzione di bioproteine dal siero di latte. In: *Atti del Convegno su "Riforma dell'ambiente - Primo rapporto sulla provincia di Rieti"*, Rieti-Cittaducale, 28-29 marzo.
- P8. N. Blakebrough, M. Moresi (1981): Scale-up of Whey Fermentation in a Pilot-Scale Fermenter. In: *Abstract of communications: 2nd European Congress of Biotechnology*, Eastbourne (UK) 5-10 April, Society of Chemical Industry, London, p. 113.
- P9. S. Angeletti, M. Moresi (1981): Modello matematico di evaporatori a multiplo effetto a film cadente. In: *Atti XIV Congr. Naz. S.C.I.*, Catania 21-25 settembre, pp. 259-260.
- P10. M. Moresi (1982): SCP Production from Grape Must Surplus. In: *Simposio su "La Ricerca Biochimica e lo Sviluppo delle Biotecnologie"*, Napoli, 7-8 maggio, Soc. Ital. di Biochimica e P.F. CNR "Chimica Fine e Secondaria".
- P11. M. Moresi (1982): Caratterizzazione di un fermentatore a colonna con sistema di aerazione ad eiettore e potenziali applicazioni. In: *Atti del V Congresso Nazionale - Divisione di Chimica Industriale della S.C.I.*, Siena, 27-29 ottobre, pp. 26-27.
- P12. M. Moresi (1983): Physical Properties of Concentrated Apple Juices. In: *Abstracts of the 3rd International Congress on "Engineering and Food"*, Dublin (Ireland), 26-28 September, pp. 1.33.
- P13. M. Moresi (1983): Economic Study of Concentrated Citrus Juice Production. In: *ibidem*, p. 6.11
- P14. M. Moresi (1983): Il controllo della temperatura nel corso della fermentazione vinaria: i criteri di scelta del sistema di raffreddamento. In: *Riassunti del Convegno dell'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare "Lo scambio termico nell'Industria Alimentare"*, Milano, 15-16 novembre.
- P15. M. Moresi (1984): Strategia per l'analisi e lo sviluppo dei processi di produzione di biomasse microbiche per fermentazione in coltura sommersa. In: *Riassunti del Seminario su: Le prospettive della produzione di biomasse proteiche da residui e surplus del sistema agroalimentare. Industrie alimentari*, **23**, n. 7-8: 618-619.

- P16. M. Moresi (1984): Biomasse per fermentazione di surplus agricoli e zootecnici. In: *Atti del Convegno "Le biotecnologie per il mezzogiorno e la regione mediterranea"*. Napoli, 11-13 giugno.
- P17. M. Moresi (1984): Studio di un fermentatore per ottimizzare la vinificazione in bianco. In: *Sintesi delle Relazioni - "Simposio Internazionale: Vino, bevanda ed alimento dell'uomo moderno"*, Pavia, 5-7 giugno, pp. 54-58.
- P18. M. Moresi (1985): L'utilizzazione di eccedenze viticole per la produzione di biomasse proteiche per la mangimistica. In: *Atti del 1° Convegno Regionale dell'Agricoltura "Le utilizzazioni alternative dell'uva. Quali Innovazioni?"*, Trani 26 - 27 gennaio.
- P19. S. Angeletti, M. Moresi (1985): Esame qualitativo degli impianti di concentrazione dei mosti: ottimizzazione degli impianti di evaporazione. In: *Atti del 1° Convegno Regionale dell'Agricoltura "Le utilizzazioni alternative dell'uva. Quali Innovazioni?"*, Trani 26 - 27 gennaio.
- P20. M. Moresi (1985): Utilizzazione dei sottoprodotti della lavorazione della frutta. In: *Riassunti del 1° Convegno di Tecnologie Alimentari per l'Area Mediterranea*. Bari 28 - 30 gennaio.
- P21. M. Moresi (1985): Fermentazioni in coltura sommersa: realizzazioni e prospettive. In: *Tavola rotonda su "Trasformazione Biotecnologica di surplus e residui agro-alimentari: realizzazioni e prospettive"*, Foggia 3 maggio.
- P22. M. Moresi (1986): Parametri di progetto e di controllo dei fermentatori industriali. In: *Atti del Convegno "AGROBIOTEC": Biotecnologie avanzate ed agricoltura*, Bologna 29 maggio - 1 giugno 1986.
- P23. M. Moresi (1986): A few remarks about fermenter design for alcoholic beverage production. In: C. Cantarelli, G. Lanzarini (ed.s) *Proceedings of the Seminar on "Biotechnology of Beverage Production"*, Gargnano sul Garda, October 27 - 31.
- P24. C. Cantarelli, M. Manfredini, M. Moresi (1986): Analysis of factors influencing the grape must fermentation: a planning map for the optimisation of white wine fermentation. In: *Proceedings of the Int. Symp. on "Automatic Control and Optimisation of Food Processes"*, Paris, November 12 - 13, 1986, p. 35.
- P25. G. Lombardi, M. Moresi (1986): Optimal Design of Reverse Osmosis Unit for concentration of apple juices. In: *Proc.s Int. Symp. on "Automatic Control and Optimisation of Food Processes"*, Paris, November 12 - 13, 1986, p. 39.
- P26. M. Moresi, A. Trunfio (1987): The Plunging-Ejector Channel- Tank Reactor: description and performance of the apparatus. In: O.M. Neijssel, R.R. Van der Meer, K.Ch. A.M. Luyben (ed.s) *Proc.s 4th Eur. Congress on Biotechnology 1987. Vol. 1 Abstracts/Extended Abstracts*, Elsevier, Amsterdam 15-19 June 1987, p. 122.
- P27. M. Moresi (1987): Techno-economic feasibility of microbial biomass from agro-industrial wastes. In: *Proc.s of the Symp. on "Biotechnology in Agriculture, Food Processing and Dietetics"*, Naples, October 19 - 21, p. 26.
- P28. M. Moresi (1987): Modelling and Optimisation of fruit and vegetable juice concentration by reverse osmosis and falling-film evaporation. In: *Atti del Convegno "Contributi della Ricerca per l'Automazione del Controllo di Processo nell'Industria delle Conserve Vegetali"*, Parma, 29 ottobre.
- P29. M. Moresi (1987): Apple juice concentration by reverse osmosis and falling-film evaporation. In: *Proceedings of "Thijssen Memorial Symposium" Intern. Symp. on Preconcentration and Drying of Foods*, Eindhoven (The Netherlands), November 5-6, p. 12.

- P30. M. Moresi, A. Trunfio (1988): Design and performance of a novel Plunging-Ejector Channel-Tank Reactor. In: *Proc.s of the "Forum for Applied Biotechnology"*, Gant, 29th September.
- P31. M. Moresi (1988): Techno-economic feasibility of microbial biomass production from carbohydrate sources, In: *Abstracts Int. Workshop on "Advanced Technologies for Increased Agricultural Production"*, S. Margherita Ligure, 25-29 September.
- P32. M. Moresi, A. Trunfio (1988): Continuous SCP production from whey. In: *Proc.s of the Convention on "Biotechnologies in Medicine-Biochemistry, Environment, Agriculture and Zoology"*, Torino, 10-14 ottobre.
- P33. M. Moresi, M. Patete (1988): Dimensionamento ottimale di Fermentatori ad agitazione meccanica. In: *Atti del Convegno "Produzione di Biomasse Microbiche da Residui e Surplus Agro-Alimentari: 5 anni di attività IPRA"*, Potenza 17-18 novembre, p. 139.
- P34. M. Moresi, A. Trunfio, E. Parente (1988): Produzione in continuo di SCP da siero di latte. In: *ibidem*, Potenza 17-18 novembre, p. 141.
- P35. M. Moresi, A. Trunfio, E. Monteleone (1988): Produzione in continuo di SCP da latte di amido. In: *ibidem*, Potenza 17-18 novembre, p. 143.
- P36. M. Moresi, A. Trunfio, F. Clementi (1988): Scaling-up del processo di crescita di *Fusarium avenaceum* da scorze agrumarie. In: *ibidem*, Potenza 17-18 novembre, p. 145.
- P37. M. Moresi (1989) Valorizzazione dei residui e dei surplus del sistema agro-alimentare. In: *Atti del Convegno "Agrobiotecnologie: realtà e prospettive"*, Perugia, 16 maggio.
- P38. A. Vigorito, M. Moresi, E. Monteleone (1989) Etanolo da surplus agricoli in reattori a letto fluidizzato tramite microrganismi incapsulati. *Seminario Generale delle Unità Operative del P.F. "Energetica" del CNR*, Montecatini, 13-14 aprile.
- P39. E. Monteleone, M. Moresi, E. Parente (1989) Rosè wine production from carbonic maceration of Aglianico grapes: Modelling of polyphenols diffusion and wine fermentation. In: *Abstracts of papers of the 5th Intern. Congr. on Engng. and Food*, Cologne (FRG) May 28th- June 3rd, p.14.
- P40. M. Moresi, E. Sebastiani, M. Spinosi (1990) On-line application of analyzers as sensors for monitoring and modelling yeast growth on acid hydrolisate of orange peel. In: *Abstracts of papers of the 5th International Congress on Engineering and Food*, Cologne (FRG) May 28th- June 3rd, p. 142.
- P41. M. Petruccioli, E. Monteleone, F. Federici, M. Moresi (1989) Modelling and optimisation of growth and polygalacturonase production by *Aureobasidium pullulans* on untreated orange peel. In: *Abstracts of papers of the 5th International Congress on Engineering and Food*, Cologne (FRG) May 28th- June 3rd, p. 143.
- P42. M. Moresi, M. Petruccioli, A. Mazzatura, F. Federici (1991) Modellazione ed ottimizzazione della produzione di poligalatturonasi da *Aureobasidium pullulans* su pastazzo di agrumi. (presentato al *Workshop "Sistemi di fermentazione per la microbiologia agraria"*, Bologna, 9 novembre 1989) *State-of- the-art*, Febbraio: 29-32.
- P43. M. Moresi, A. Trunfio (1990) Design and operation of a novel Plunging-Ejector Channel Tank-Reactor. In: *Abstracts, 2nd Int. Symp. on Biochemical Engineering*, Stuttgart (FRG), March 5-7th, p. 55.
- P44. M. Moresi, A. Trunfio (1990) Modelling of continuous grape must fermentation by *Candida utilis*. In: *Abstracts, 2nd Int. Symp. on Biochemical Engineering*, Stuttgart (FRG), March 5- 7th, p. 55.
- P45. M. Moresi, A. Caroleo, E. Parente (1990) The Plunging-Ejector Channel Fluidised-Bed Reactor: Description and performance of the apparatus. In: *Summaries of CHISA '90-Topics: 3. Reaction Engineering*, Praha (Czechoslovakia), August 26-31, p. 58.

- P46. A. Mazzatura, M. Moresi, E. Parente, M. Petruccioli (1991) Produzione di acido fumarico da idrolizzati di mais. In: *Atti del 2° Simposio su "Biotecnologie Biochimiche"*, Villa Olmo, Como, 25-26 ottobre, Poster 17.
- P47. M. Moresi, E. Parente, A. Mazzatura, A. Ricciardi (1991) Produzione di acido gluconico da idrolizzati enzimatici di mais. In: *Atti del Convegno "Agrobiotec: Biotecnologie avanzate e agricoltura"*, Ferrara, 19-22 marzo.
- P48. E. Parente, M. Petruccioli, F. Federici, M. Moresi (1991) Produzione di acido fumarico da idrolizzati acidi od enzimatici di biomasse amilacee. In: *Atti del Convegno "Agrobiotec: Biotecnologie avanzate e agricoltura"*, Ferrara, 19-22 marzo.
- P49. M. Moresi, S. Sinesi (1991) Etanolo da colture di interesse energetico in bioreattore a letto fluidizzato a riciclo di CO₂ tramite microrganismi incapsulati. In: *Atti del Convegno "Agrobiotec: Biotecnologie avanzate e agricoltura"*, Ferrara, 19-22 marzo.
- P50. E. Parente, M. Moresi (1991) Produzione di acido citrico da sciroppi di glucosio. In: *Atti del Convegno "Agrobiotec: Biotecnologie avanzate e agricoltura"*, Ferrara, 19-22 marzo.
- P51. M. Moresi, E. Sebastiani (1991) Progettazione e realizzazione di un prototipo in scala pilota di nuova unità di fermentazione a funzionamento misto. In: *Atti del Convegno "Agrobiotec: Biotecnologie avanzate e agricoltura"*, Ferrara, 19-22 marzo.
- P52. M. Moresi, E. Sebastiani, S. Sinesi (1991) Economic feasibility of ethanol production from acid hydrolysates of citrus processing residues. In: *Abstracts of the 6th Eur. Conf. on Biomass for energy, industry and environment*, Athens (Greece), 22-26 April, P.02.21.
- P53. M. Moresi, S. Sinesi (1991) Economic feasibility of an integrated process for grape marc up-grading. In: *Abstracts of the 6th Eur. Conf. on Biomass for energy, industry and environment*, Athens (Greece), 22-26 April, P.05.02.
- P54. M. Moresi, E. Parente, F. Martino (1992) Produzione di acidulanti di interesse alimentare tramite miceli liberi od immobilizzati di *Aspergillus niger*. (presentato al Convegno "Biotecnologie: stato e prospettive delle applicazioni", Casteggio, 7 settembre 1991) *ICP*: **20**: 212-216.
- P55. M. Moresi (1991) Produzione di ingredienti per l'industria alimentare ed ottimizzazione dei relativi processi fermentativi. In: *Atti del Convegno CNR-Raisa: Sottoprogetto 4. Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol I, Volterra 1991, Grafica Tiburtina Srl, Roma, pp. 136-139.
- P56. E. Parente, M. Petruccioli, F. Federici, M. Moresi (1992) Utilisation of unconventional substrates for fumaric acid production by *Rhizopus arrhizus* In: *Abstracts. 9th Int. Biotechnol. Symp. and Exposition "Harnessing Biotechnology for the 21st Century"*, Crystal City, Virginia (USA) 16-21 August, 1992, p. 219.
- P57. F. Clementi, M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi (1992) Produzione di acido citrico da *Yarrowia lipolytica* In: *Atti XI Conv. Scient. Soc. Ital. Microbiol. Gen. e Biotecnol. Microbiche*, Gubbio, 4-7 ottobre 1992, pp. 127-128.
- P58. M. Moresi (1992) Le biotecnologie nel settore alimentare. In: *Atti del Convegno BIORAMA 92 - Le nuove frontiere delle biotecnologie*, Bari, 15 ottobre.
- P59. M. Moresi (1992) Analisi dei parametri di progetto dei bioreattori a cellule immobilizzate. In: *Atti del Convegno CNR- RAISA - Sistemi biologici immobilizzati: Acquisizioni e prospettive nel comparto agro-alimentare*, Bologna, 3-4 novembre.
- P60. E. Parente, A. Ricciardi, F. Clementi, M. Moresi (1992) Produzione di acido citrico da lieviti immobilizzati. In: *ibidem*, Bologna, 3-4 novembre.

- P61. M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi (1992) Produzione in semicontinuo di acido gluconico con miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. In: *ibidem*, Bologna, 3-4 novembre.
- P62. M. Moresi, S. Sinesi (1993) Produzione in continuo di *Schwanniomyces castellii* da latte di amido. In: Atti del Convegno CNR-Raisa: Sottoprogetto 4 (Volterra, 1-4 dicembre 1992) *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol I, CNR-Raisa, pp. 233-238.
- P63. M. Moresi, A. Ricciardi, E. Parente (1993) Produzione in fed-batch di acido gluconico da *Aspergillus niger* immobilizzato. In: *ibidem*, pp. 245-248.
- P64. E. Parente, A. Ricciardi, F. Clementi, M. Moresi (1993) Produzione di acido citrico da lieviti. In: *ibidem*, pp. 249-252.
- P65. M. Moresi, A. Ricciardi, M. Spinosi, E. Sebastiani (1993) Cinetica della produzione citrica da *Yarrowia lipolytica*. In: *ibidem*, pp. 257-262.
- P66. M. Moresi, S. Sinesi (1993) Amylolytic yeast growth kinetics in a semi-pilot scale chemostat. In: *Abstracts. The 1st Conf. on Chem. and Process Engng.*, Firenze, 13-15 May, AIDIC, pp. 567-569.
- P67. M. Moresi, E. Sebastiani (1993) Design of a novel pilot- scale pneumatically or hydraulically agitated tower fermenter. In: *Abstracts. The 1st Conf. on Chem. and Process Engng.* Firenze, 13-15 May, AIDIC, pp. 601-603.
- P68. M. Moresi, A. Ricciardi, E. Sebastiani (1993) Kinetics of citric acid production from glucose-based media by *Yarrowia lipolytica*. In: *Abstract Books: 6th Eur. Congr. on Biotechnology. Firenze, 13-17 June, 1993. Vol. I. Sunday, 13 June and Monday, 14 June 1993*, CNR-RAISA, TAF Srl (Firenze) MO331.
- P69. M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi (1993) pH-controlled fed-batch gluconate production by immobilised *Aspergillus niger*. In: *Abstracts Books: 6th Eur. Congr. on Biotechnology. Firenze, 13-17 June, 1993. Vol. II, Tuesday, 15 June 1993*, CNR-RAISA, TAF Srl, Firenze, p. TU238.
- P70. M. Moresi, S. Lo Presti (1993) Effetto dell'inoculo e del tenore glucidico sulla fermentazione citrica da *Yarrowia lipolytica*. In: *Atti XII Conv. Scient. Soc. Ital. Microbiol. Gen. e Biotecnol. Microbiche*, Camerino, 26-29 settembre, pp. 141-142.
- P71. F. Clementi, M. Moresi (1993) Studio delle condizioni per la produzione di alginato da *Azotobacter vinelandii*. In: *Atti XII Conv. Scient. Soc. Ital. Microbiol. Gen. e Biotecnol. Microbiche*, Camerino, 26-29 settembre, pp. 245-246.
- P72. D. De Santis, M. Moresi, F. Sappino (1993) Risposta del *Pecorino romano* al rilassamento degli sforzi. In: *Atti del 1° Congr. Ital. di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Parma 18-20 ottobre.
- P73. M. Contini, M. Moresi (1993) Olio di pressione di girasole ad alto oleico: caratterizzazione ed analisi costi/benefici. In: *Atti del 1° Congr. Ital. di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Parma 18-20 ottobre.
- P74. E. Orban, I. Casini, R. Caproni, M. Moresi (1993) Ottenimento di estratti, mediante processo autolitico, da lievito *Kluyveromyces fragilis* coltivato su siero di latte. In: *Atti del 1° Congr. Ital. di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Parma 18-20 ottobre.
- P75. F. Clementi, M. Moresi, P. Fantozzi (1994) Effect of medium composition on alginate synthesis by *Azotobacter vinelandii* DSM 576. In: *Proc.s of Physiology, kinetics, production and use of biopolymers*, Schloss Seggau, Austria, May 13-15, p. 113-114.
- P76. M. Moresi (1994) Non-food uses of agricultural resources. In: *Book of Abstracts. X Congr. Naz. Chim. Industr. IX Congr. Naz. Catalisi*, Pisa, 25-29 settembre, pp.12-16.
- P77. F. Clementi, F. Mancini, M. Mancini, P. Fantozzi, M. Moresi (1994) Production and characterisation of alginate by *Azotobacter vinelandii* DSM 576. In: *Book of Abstracts*.

- X Congr. Naz. Chim. Industr. IX Congr. Naz. Catalisi*, Pisa, 25-29 settembre, pp.239-240.
- P.78. E. Parente, A. Ricciardi, M. Mancino, M. Moresi (1994) Repeated-batch citrate production using yeast recycling by aseptic centrifugation. In: *Book of Abstracts. X Congr. Naz. Chim. Industr. IX Congr. Naz. Catalisi*, Pisa, 25-29 settembre, pp.273-274.
- P.79 M. Mancini, M. Moresi, F. Sappino (1994) Recupero di citrato sodico per elettrodialisi. In: *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol. I, CNR-RAISA, Spineto di Sarteano (SI)
- P.80 S. Lo Presti, M. Moresi, M. Spinosi, E. Sebastiani (1994) Effetto dell'inoculo e del substrato glucidico sulla fermentazione citrica da *Yarrowia lipolytica*. In: *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol. I, CNR-RAISA, Spineto di Sarteano (SI)
- P.81 E. Parente, A. Ricciardi, M. Mancino, F. Clementi, M. Moresi (1994) Produzione di acido citrico da *Yarrowia lipolytica* con riciclo di biomassa. In: *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol. I, CNR-RAISA, Spineto di Sarteano (SI)
- P.82 R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Bravi, M. Moresi, M. Spinosi (1994) Produzione citrica da *Yarrowia lipolytica* con riciclo di biomassa per microfiltrazione tangenziale. In: *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol. I, CNR-RAISA, Spineto di Sarteano (SI)
- P.83 M. Moresi, E. Orban, I. Casini, G. Quaglia (1994) Cinetica della produzione di autolisati da creme di lievito e sieroproteine. In: *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol. I, CNR-RAISA, Spineto di Sarteano (SI)
- P.84 M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi (1994) Ottimizzazione di un processo di produzione in semicontinuo di acido gluconico da miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. In: *Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli*. Vol. I, CNR-RAISA, Spineto di Sarteano (SI)
- P.85 F. Clementi, F. Mancini, M. Mancini, M. Moresi, P. Fantozzi, (1995) Physico-chemical properties of alginate from *Azotobacter vinelandii*. In: *Abstract 7th Eur. Congr. on Biotechnology*. Vol. IV. Thursday, February 23, Nice (France) p. 69.
- P.86 R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Bravi, M. Moresi, M. Spinosi (1995) Repeated batch citrate production by *Yarrowia lipolytica* using yeast recycling by cross-flow microfiltration. In: *Abstracts ICheaP-2*, AIDIC, Milano, pp.622-625.
- P.87 M. Mancini, M. Moresi, F. Sappino (1995) Sodium citrate concentration by electrodialysis. In: *Abstracts ICheaP-2*, AIDIC, Milano, pp.894-897.
- P.88 R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Bravi, M. Moresi, M. Spinosi (1995) Yeast recycling by cross-flow microfiltration. In: *Abstracts ICheaP-2*, AIDIC, Milano, pp.988-990.
- P.89 D. Amici, F. Clementi, P. Fantozzi, M. Mancini, M. Moresi, F. Mancini (1995) Alginato da *Azotobacter vinelandii*: Comportamento reologico in sospensioni acquose. In: *Atti del 3° Convegno Nazionale Reologia Applicata*, Eniricerche, San Donato Milanese, 13-15 Settembre 1995.
- P.90 D. Amici, M. Mancini, M. Moresi (1995) Proprietà viscoelastiche di gel di alginato. In: *Atti del 3° Convegno Nazionale Reologia Applicata*, Eniricerche, San Donato Milanese, 13-15 Settembre 1995.
- P.91 F. Clementi, E. Parente, A. Ricciardi, F. Mancini, M. Moresi (1995) Scaling-up della produzione di alginato da *Azotobacter vinelandii* DSM 576 in fermentatore da laboratorio. In: *Atti del 2° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Villa Erba - Cernobbio (CO), 21-22 Settembre 1995.

- P.92 M. Moresi (1995) Produzioni alternative di ingredienti alimentari. In: *Atti del Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare"*, Bologna, 20-21 Novembre 1995.
- P.93 R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Moresi, E. Sebastiani (1995) Produzione citrica in fed-batch ripetuto da *Yarrowia lipolytica* con riciclo di biomassa per microfiltrazione tangenziale. In: *Atti del Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare"*, Bologna, 20-21 Novembre 1995.
- P.94 R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Moresi (1995) Recupero di lieviti per microfiltrazione tangenziale. In: *Atti del Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare"*, Bologna, 20-21 Novembre 1995.
- P.95 E. Orban, M. Moresi, I. Casini, R. Caproni, V. Vivanti (1995) Ottenimento di estratti da lievito *Kluyveromyces fragilis* e loro caratterizzazione chimico-nutrizionale. In: *Atti del Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare"*, Bologna, 20-21 Novembre 1995.
- P.96 E. Orban, M. Moresi, I. Casini, R. Caproni, V. Vivanti (1995) Ottenimento di estratti da lievito *Schwanniomyces castellii* mediante processo autolitico. In: *Atti del Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare"*, Bologna, 20-21 Novembre 1995.
- P.97 M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi (1995) Effetto dei fenomeni diffusionali sulla produzione in fed-batch di acido gluconico da miceli immobilizzati di *Aspergillus niger*. In: *Atti del Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare"*, Bologna, 20-21 Novembre 1995.
- P.98 M. Mancini, M. Moresi, F. Sappino (1995) Recupero ottimale di citrato sodico per elettrodialisi. In: *Atti del Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare"*, Bologna, 20-21 Novembre 1995.
- P.99 M. Moresi, E. Parente, A. Ricciardi, M. LaNorte (1995) Effect of Dissolved Oxygen Concentration on Fed-Batch Gluconate Production by Immobilised *Aspergillus niger*. In: *Proc.s International Symposium on "Immobilised Cells: Basics and Applications"*, Noordwijkerhout (NL), November 26-29, 1995, p. 138.
- P100 M. Moresi, F. Sappino (1996) Effect of temperature and pH on sodium citrate recovery from aqueous solutions by electrodialysis. In: *Proc.s International Conference on "Advances in Citric Acid Technology"*, Bratislava (Repubblica Slovacca), October 7-9, 1996, p. 29.
- P101 F. Sappino, M. Mancini, M. Moresi (1997) Recovery of di-sodium citrate from model solutions by electrodialysis. In: *Proc.s of the 7th International Congress on Engineering and Food*, Brighton (UK), April 13-17, 1997.
- P102 R. Bubbico, S. Lo Presti, M. Moresi (1997) Repeated batch citrate production by *Yarrowia lipolytica* in a membrane recycle bioreactor. In: *Proc.s of the 7th International Congress on Engineering and Food*, Brighton (UK), April 13-17, 1997.
- P103 F. Clementi, F. Mancini, M. Mancini, M. Moresi (1997) Rheological behaviour of aqueous dispersions of bacterial sodium alginate. In: *Proc.s of the 7th International Congress on Engineering and Food*, Brighton (UK), April 13-17, 1997.
- P104 M. Moresi, F. Sappino (1997) Itaconate recovery from model solutions by electrodialysis. In: *Proc.s of 1st European Congress on Chemical Engineering*. Vol. 2, Florence, Italy, May 4-7, 1997, AIDIC servizi, Milano (Italy), pp. 1261-1264.
- P105 F. Clementi, M.A. Crudele, M. Mancini, M. Moresi (1997) Kinetics of alginate production by *Azotobacter vinelandii*. In: *Proc.s of 1st European Congress on Chemical Engineering*. Vol. 4, Florence, Italy, May 4-7, 1997, AIDIC servizi, Milano (Italy), pp. 2563-2566.

- P106 M. Mancini, M. Moresi (1997) Caratterizzazione del potere gelificante di alginati. In: *Atti del 5° Convegno Nazionale di Reologia Applicata e Industriale- 1° Convegno Nazionale di Reologia*, Viterbo, 4-7 Giugno 1997, pp. 57-58.
- P107 S. Lo Presti, R. Bubbico e M. Moresi (1997) Effetto delle condizioni fluodinamiche e di metodi di lavaggio *in situ* sul recupero di lieviti per microfiltrazione tangenziale. In: *Atti del 5° Convegno Nazionale di Reologia Applicata e Industriale- 1° Convegno Nazionale di Reologia*, Viterbo, 4-7 Giugno 1997, pp. 87-88.
- P108 M. Mancini, M. Moresi, R. Rancini (1998) Discrepancy in the assessment of the viscoelastic properties of alginate gels by using uniaxial compression and stress-relaxation tests. In: *Proceedings of the Joint Conference of Italian, Austrian, Slovenian Rheologists*. Trieste, 20-23 maggio 1998, pp. 27-28.
- P109 M. Moresi, F. Sappino (1998) Optimal conditions for itaconate recovery from model solutions by electrodialysis. In: C. Skjöldebrand, G. Trystram (ed.s) *Proceedings of the Intern. Symp. "Automatic Control of Food and Biological Processes ACoFoP IV"*. Göteborg (Sweden), September 21-23, 1998". Part 2. SIK, Göteborg (Sweden), pp. 606-611.
- P110 S. Lo Presti, M. Moresi (1999) Development of a novel integrated membrane process for citric acid production by *Yarrowia lipolytica*. In: *Proc.s of 4th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 1, Florence, Italy, May 2-5, 1999, AIDIC servizi, Milano (Italy), pp. 411-414.
- P111 S. Lo Presti, M. Moresi (1999) Reverse osmosis recovery of some acidic metabolites from model solutions. In: *Proc.s of 4th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 1, Florence, Italy, May 2-5, 1999, AIDIC servizi, Milano (Italy), pp. 457-460.
- P112 M. Mancini, M. Moresi, R. Rancini (1999) Rheology of baker's yeast suspensions. In: *Proceedings of the Southern Europe Conference on Rheology*. Vol. 1. Calabria, 7-11 settembre 1999, CUEN srl, Napoli, pp. 214-219.
- P113 S. Lo Presti, M. Moresi (1999) Recupero di lievito del pane per microfiltrazione tangenziale con membrane tubolari ceramiche. In: *Atti del 4° Congr. Ital. di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Cernobbio 16-17 settembre.
- P114 M. Mancini, M. Moresi (1999) Rheology baker's yeast suspensions. In: *Proc.s of Southern Europe Conference on Rheology*. Vol. 1. Calabria, 7-11 September, 1999, Cuen Srl, Napoli, 1999, pp. 214-219.
- P115 M. Moresi, S. Lo Presti (2000) Stato e prospettive dei processi a membrana In: *Atti del Convegno AITA Le "mild technologies": revisione e prospettive*, Roma, 22 Settembre 2000.
- P116 M. Moresi, S. Lo Presti (2001) Innovations in membrane applications in the food and drinks industries. In: *Proc.s of 5th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 1, Florence, Italy, May 20-23, 2001, AIDIC servizi, Milano (Italy), pp. 795-800.
- P117 E. Riscaldati, M. Moresi, F. Federici, M. Petruccioli (2001) Ammonium fumarate production by *Rhizopus arrhizus*. In: *Proc.s of 5th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 1, Florence, Italy, May 20-23, 2001, AIDIC servizi, Milano (Italy), pp. 885-888.
- P118 M. Moresi, E. Parente (2001) Use of supervised artificial neural networks for predicting the apparent viscosity of algal and bacterial alginates in aqueous dispersions. In: *Proc.s of 5th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 1, Florence, Italy, May 20-23, 2001, AIDIC servizi, Milano (Italy), pp. 889-894.
- P119 M. Bruno, B. Ceccantoni, M. Mancini, M. Moresi (2001) Proprietà viscoelastiche di si-

- stemi gelificati a base di alginati algali e microbici. In: *Atti del 7° Convegno Nazionale di Reologia*, Faenza, 20-22 Giugno 2001, pp. 139-144.
- P120 Moresi M. (2001) Hot Topic: I processi a membrana, In: *Hot Topics in Food Science & Technology*, Parma, 26 ottobre 2001.
- P121 Moresi M., S. Lo Presti (2002) Innovations in membrane applications in the food and drinks industries. In *Proc.s of the Int. Conf. on Emerging Technologies in the Food Industry*, Tramariglio (SS, Italy), October 17-18
- P121 Moresi M., De Santis D., Cerrato A. (2001) L'estrazione di pigmenti da Reseda e Robbia. In: *Colture alternative per le aree collinari del Lazio*. ARSIAL – Area Studi e Progetti, Roma, pp.51-63.
- P122 Moresi M., Bruno, M. (2003) Rheological behaviour of Bologna sausages by quasi-static or dynamic methods. In: *Proc.s of the 3rd Int. Symp. on Food Rheology and Structure – EURORHEO 2003-01* (P. Fischer, I. Marti, E.J. Windhab, ed.s), Kerschensteiner Verlag GmbH, Lappersdorf (D), pp. 581-2.
- P123 Moresi M., Bruno, M., Crognale, S., Petruccioli, M. (2003) Rheological behaviour of β -glucan from *Botryosphaeria rhodina* in aqueous dispersions. In: *Proc.s of the 3rd Int. Symp. on Food Rheology and Structure – EURORHEO 2003-01* (P. Fischer, I. Marti, E.J. Windhab, ed.s), Kerschensteiner Verlag GmbH, Lappersdorf (D), pp. 483-4.
- P124 Fidaleo M., Moresi M. (2003) Some Criticism in Modelling the Electrodialytic Recovery of Sodium Lactate. In: *Proc.s of 6th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 3, Pisa, Italy, June 8-11, 2003, AIDIC, Milano (Italy), pp. 1575-1579.
- P125 Parente E., Piraino P., Fidaleo M., Moresi M. (2003) Effect of Alginate Concentration and Agitator on the Volumetric Oxygen Mass Transfer Coefficient in a Bench-Scale Stirred Fermenter In: *Proc.s of 6th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 3, Pisa, Italy, June 8-11, 2003, AIDIC, Milano (Italy), pp. 1683-1688.
- P126 Crognale S., Bruno M., Moresi M., Petruccioli M. (2003) Production of β -Glucan from *Botryosphaeria rhodina* using dispersed media or different agitators. In: *Proc.s of 6th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 3, Pisa, Italy, June 8-11, 2003, AIDIC, Milano (Italy), pp. 1695-1700.
- P127 Fidaleo M., Moresi M. (2003) Impatto dell'elettrodialisi sull'industria delle fermentazioni alimentari. In: *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. 6 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 730-736.
- P128 Bruno M., Fidaleo M., Moresi M. (2003) Cinetica di gelificazione di caseinato in presenza di transglutaminasi microbica. In: *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol. 6 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 857-863.
- P129 Fidaleo M., Moresi M. (2004) Modelling of the electrodialytic recovery of some fermentation products. In: *Proc.s of the 9th International Conference on Engineering and Food (ICEF9)*, Montpellier (F), 7-11 March 2004
- P130 Moresi M., Bruno M. (2004) Characterisation of alginate gels using quasi-static and dynamic methods. In: *Proc.s of the 9th International Conference on Engineering and Food (ICEF9)*, Montpellier (F), 7-11 March 2004.
- P131 Fidaleo M., Moresi M. (2005) Present and Potential Applications of Electrodialysis in the Food Industry. In: *Proc.s of 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 2, Giardini di Naxos, Italy, May 15-18, 2005, AIDIC, Milano (Italy), pp. 891-896.
- P132 Bruno M., Moresi M. (2005) Rheological Behaviour of Sodium Caseinate/ Glycerol/ Maltodextrin Film-Forming Dispersions Cross-linked with Microbial Transglutaminase.

- In: *Proc.s of 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 2, Giardini di Naxos, Italy, May 15-18, 2005, AIDIC, Milano (Italy), pp. 1013-1018.
- P133 Esti M., Fidaleo M., Moresi M. (2005) Urea removal in model wines using an acid urease from *Lactobacillus fermentum*. In: *Proc.s of 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*. Vol. 2, Giardini di Naxos, Italy, May 15-18, 2005, AIDIC, Milano (Italy), pp. 1085-1090.
- P135 Bruno M., Moresi M. (2005) Mechanical and water barrier properties of selected mono- or bi-layer transglutaminase cross-linked protein coatings. In: atti del Convegno Nazionale “Aspetti Microbiologici degli Alimenti Confezionati”, Mosciano Sant’Angelo (TE), 22-24 giugno 2005, in Special Issue of the *Italian Journal of Food Science*, pp. 163-169. Chiriotti Editori ISSN 1120-1770.
- P136 Bruno M., Moresi M. (2006) Effetto della glicerina sulle proprietà caratteristiche di film caseinici reticolati con transglutaminasi. In: *Ricerche e innovazioni nell’industria alimentare*. Vol. 7 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 942-946.
- P137 Bruno M., Esti M., Leo M., Moneta E., Moresi M. (2006) Film edibili proteici per preservare la croccantezza della pizza pronta refrigerata. In: *Ricerche e innovazioni nell’industria alimentare*. Vol. 7 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 956-960.
- P138 Fidaleo M., Moresi M. (2006) Predizione della solubilità dello zucchero d’uva in soluzioni idroalcoliche. In: *Ricerche e innovazioni nell’industria alimentare*. Vol. 7 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 1078-1082.
- P139 Moresi M., Ceccantoni B., Lo Presti S., Sebastiani I. (2006) Recupero di alginati algali da soluzioni modello mediante ultrafiltrazione. In: *Ricerche e innovazioni nell’industria alimentare*. Vol. 7 (a cura di S. Porretta). Chiriotti Editori, Pinerolo, pp. 183-188.
- P140 Masi P., Moresi M., Piazza L., Giancone T., Di Pierro P. (2006) Engineering properties of edible films intended for food application. In: *Proc.s of the 4th Int. Symp. on Food Rheology and Structure – ISFRS 2006* (P. Fischer, P. Erni, E.J. Windhab, ed.s), Kerschenscheider Verlag GmbH, Lappersdorf (D), pp. 351-55.
- P141 Bruno M., Giancone T., Torrieri E., Masi P., Moresi M. (2007) Engineering Properties of Edible Transglutaminase Cross-Linked Caseinate-Based Films, in *Proc.s of the 3rd International Symposium on Food and Agricultural Products: Processing and Innovations*, Naples, 24-26 September, 2007.
- P142 Bruno M., Moresi M. (2007) Effect of Water Activity on Textural Properties of Cereal Crackers, in *ibidem*
- P143 Sebastiani I., Messia M. C., Bruno M., Cinquanta L., Marconi E., Moresi M. (2007) Ultrafiltration of Water Buffalo Whey: Performance and Modeling of a Tubular Ceramic Module, in *ibidem*.
- P144 Giancone T., Torrieri E., Di Pierro P., Mariniello L., Moresi M., Porta R., Masi P. (2007) Role of constituents on the network formation of edible hydrocolloid films, in *ibidem*
- P145 Sebastiani I., Moresi M. (2007) Sodium Alginate Recovery from Model Solutions using a Laboratory-Scale Ceramic Tubular UF Membrane Module, in *ibidem*.
- P146 Moresi M. (2009) Industria alimentare italiana: criticità e scenari indotti dalla crisi energetico-ambientale, Convegno “*Prospettive di Ricerca per lo Sviluppo Competitivo Sostenibile dell’Industria Alimentare Italiana*”, Roma, 5 Giugno 2008 (<http://www.federalimentare.it/Documenti/Sistal5Giugno/Moresi.pdf>).
- P147 De Santis D.; Moresi Mauro (2008) Uso di film edibili per il mantenimento della croccantezza in prodotti multifasici. In Atti del 2° Convegno Nazionale della Società italiana di Scienze Sensoriali, Milano, 30 giugno-1 luglio 2008 (M. Bertuccioli, E. Monteleone,

- Edd.), Firenze University Press, Firenze, pp. 147-152 (ISBN 978-88-8453-871-0) <http://digital.casalini.it/pdftemp/0911201041549PM.PDF>
- P148 Andrich L., Esti M. and Moresi M. (2009) Urea removal in model wine solutions by immobilized acid urease in a stirred bioreactor, *Chemical Engineering Transactions*, 17, 915-920 (DOI: 10.3303/CET0917153).
- P149 Pallottino F., Costa C., Menesatti P. and Moresi M. (2009) Compression testing of orange fruits, *Chemical Engineering Transactions*, 17: 885-890 (DOI: 10.3303/CET0917148).
- P150 Moresi M., Sebastiani I. (2009) Ultrafiltration of food biopolymers: a dimensionless approach to the generalised darcy model parameters, *Chemical Engineering Transactions*, 17: 867-872 (DOI: 10.3303/CET0917145)
- P151 Fidaleo M., Moresi M. (2009) Modelling the electrodialytic recovery of sodium itaconate, *Chemical Engineering Transactions*, 17, 837-842 (DOI: 10.3303/CET0917140).
- P152 Moresi M. (2009) Impatto ambientale del settore agroalimentare in Italia. In *Giornata di Studio sulla "Sicurezza Alimentare e Crisi Economica: Aspetti Economici, Tecnologici e Nutrizionali"*, Università degli Studi del Molise, Campobasso, 20 Ottobre 2009 (<http://serviziweb.unimol.it/unimol/eventi/Sim2009/MORESII.pdf>).
- P153 Moresi M. (2009) "Hypothetical" process flow sheet for producing bioethanol from *Tamarix sp.* In *1st Annual Meeting "Harnessing the biodiversity of Mediterranean plants for mitigating the effects of climate change and desertification"*, Viterbo (Italy), November 18-20, 2009.
- P154 Moresi M. (2010) Scelte alimentari e impatto ambientale del sistema agroalimentare italiano. In Atti del Convegno "Sostenibilità ambientale della filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione), Cibus Parma 2010, Parma, 12 Maggio 2010 (<http://www.federalimentare.it/documenti/Cibus2010/SISTAL/MORESII-PR-12maggio2010.pdf>).
- P155 Calisti C., Crognale S., D'Annibale A., Federici F., Moresi M., Petruccioli M., Ruzzi M., Santi G., Valentini R. (2010) *Tamarix spp.* biomass, a promising feedstock for 2nd generation bioethanol production. In *Proc.s of the 5th Congress for Bioengineering (BEC2010)*, Ege University, Izmir (Turkey), June, 16-19, 2010, p. 115.
- P156 Pallottino F., Moresi M., Giorgi S., Menesatti P. (2010) Orange fruit rheometrical characterization using stress-relaxation tests. In *Book of Abstracts of the XVIIth World Congress of the International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering*, Québec City, Canada, June, 13-17, 2010, p. 256 (<http://bioeng.ca/publications/meetings-papers?sobi2Task=sobi2Details&sobi2Id=471>).
- P157 Pallottino F., Moresi M., Giorgi S., Menesatti P. (2010) Orange fruit rheometrical characterization using stress relaxation tests. In *Meeting papers of the Canadian Society for Bioengineering*. Paper ID: CSBE101069 (<https://www.bioeng.ca/publications/meetings-papers?sobi2Task=sobi2Details&sobi2Id=471>), pp 1-6.
- P158 Calisti C., Canganella F., Moresi M., Petruccioli M., Ruzzi M., Valentini R., D'Annibale A., Federici F., Santi G., Crognale S., Luziatelli F. (2010) *Tamarix spp.* biomass, a possible non-food feedstock for bioethanol production. In *Proc.s of the 14th International Biotechnology Symposium (IBS 2010)*, Rimini, September, 14-18, 2010, B-P60.
- P159 Fidaleo M., Ladrangé N., Cammaroto A., Moresi M., Nardi R. (2010) Electrodialytic desalting of soy sauce. In *Book of Abstracts* (P. Fito & F. Toldrá, Ed.s), International Conference on Food Innovation – Food Innova 2010, Valencia (Spain), October, 25-29,

- 2010, Editorial Universitat Politècnica de València, València (Spain), p. 105 (ISBN: 978-84-693-5011-9).
- P160 Santi G., Crognale S., D'Annibale A. Moresi M., Petruccioli M. (2011) Conversion of Food Processing Lignocellulosic Residues into Fermentable Sugars for Bioethanol Production. In: *Book of Proceedings of the 5th European Conference on Bioremediation*, Chania, Crete (Greece), July, 4-7, 2011, p. ID096-1-ID096-6
- P161 D'Annibale A., Moresi M., M. Petruccioli, M. Ruzzi, C. Calisti, S. Crognale, G. Santi, R. Valentini (2011). Bioethanol Production from Xerophilic *Tamarix Spp.*: Chemical Characterization and Performance of Hydrolysis and Fermentation Steps. In: *Proc.s Book Science & Technology of Biomasses: Advances and Challenges. From Forest and Agricultural Biomasses to High Added Value Products: Processes and Materials*, Viterbo (Italy), Sept., 5-8, 2011. Rome: omgrafica srl, p. 157-160 (ISBN 978-88-95688-65-7).
- P162 Santi G., D'Annibale A., Petruccioli, Ruzzi M., Crognale S., Valentini R., Moresi M. (2011). Hydrolysis of Saline Crop (*Tamarix Jordanis*) Slurries Using a Novel Lab-Scale Direct Steam Injection Apparatus. In: *Proc.s Book Science & Technology of Biomasses: Advances and Challenges. From Forest and Agricultural Biomasses to High Added Value Products: Processes and Materials*, Viterbo (Italy), Sept., 5-8, 2011. Rome: omgrafica srl, p. 234-237 (ISBN 978-88-95688-65-7).
- P163 Bortone N., Fidaleo M., Moresi M. (2014) Assessment of Diffusion Limitations on the Performance of Immobilised Acid Urease Derivatives. *Chemical Engineering Transactions*, 32: 1129-1134.
- P164 Cimini A, Marconi O, Moresi M (2013) Rough Beer Clarification by Crossflow Microfiltration in Combination with Enzymatic and/or Centrifugal Pretreatments. *Chemical Engineering Transactions*, 32: 1729-1734.
- P165 Fidaleo M, Moresi M (2013) Analysis of the Electrodialytic Recovery of Trisodium Citrate. *Chemical Engineering Transactions*, 32: 1843-1848.
- P166. Cimini A, Marconi O, Perretti G, Moresi M (2013) Novel procedure for lager beer clarification and stabilization using sequential enzymatic, centrifugal, regenerable pvpp and crossflow microfiltration processing, poster presented at *Proc. 2013 CIGR Section VII International Technical Symposium on "Advanced food processing and quality management"*, Guangzhou, China, 3-7 November, CD ROM, contribution ????
- P167. Cimini A, Moresi M, Pallottino F, Menesatti M (2014) Development of an improved Rudin-based beer foam head retention meter using time tracking or image analysis. Poster P.24 presented at the *11th International Trends in Brewing*, Ghent, Belgium, 13-17 April, 2014.
- P168. Cimini A, Moresi M (2014) Beer clarification and stabilization using centrifugal, regenerable PVPP and crossflow microfiltration processing Poster P.34 presented at the *11th International Trends in Brewing*, Ghent, Belgium, 13-17 April, 2014.
- P169. Cimini A, Moresi M (2014) Carbon Footprint of Lager Beer. Poster P.63 presented at the *11th International Trends in Brewing*, Ghent, Belgium, 13-17 April, 2014.
- P170 Moresi M (2015) Prospettive di Ricerca e Sviluppo per l'Industria Alimentare. Presentazione orale al Convegno PSR Lazio, Viterbo, 30 giugno 2015.
- P171 Moresi M (2015) Carbon Footprint della pasta di semola tipo integrale. Presentazione orale al Convegno Conclusivo del Progetto Propasta "Ottimizzazione della qualità della semola e dei processi per la PROduzione di PASTA ad alta valenza dietetico nutrizionale ed ambientale, ISA-CNR, Avellino, 22 Settembre 2015
- P172 Cimini A, Moresi M. (2015) Il Carbon Footprint della birra lager. In Atti Giornata di Studio su *Innovazione di processo e prodotto nella filiera orzo per migliorare la qualità*

- e la sostenibilità ambientale di alimenti e bevande, Firenze 7 ottobre 2015 (<http://www.georgofili.it/uploaded/1577.pdf>).
- P173 Moresi M. (2015) Trasformazioni Alimentari. Relazione plenaria al Convegno Al Centro dello Sviluppo – Università e Ricerca Pubblica del Lazio, CNR, Roma 20 ottobre 2015.
- P174 Moresi M (2015) Il Carbon Footprint della pasta di semola e di semola integrale di grano duro. In Atti Giornata di Studio su Innovazione nella filiera grano duro per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale, Viterbo, 24.11.2015 (<http://www.georgofili.it/uploaded/1593.pdf>).
- P175 Moresi M (2016) Impronta del carbonio nel settore vitivinicolo. Lettura Accademia dei Georgofili – Sezione Centro-Ovest, Pisa, 18 febbraio (<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2563>).
- P176 Moresi M (2016) Il Carbon Footprint del pane. In Atti Giornata di Studio su Innovazione nella filiera grano tenero per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale, Viterbo, 18.03.2016 (<http://www.georgofili.it/uploaded/1635.pdf>).
- P177 Moresi M (2016) Prospettive di ricerca e sviluppo dell'industria alimentare. Relazione plenaria al XXVII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche: Qualità & Innovazione per una Economia Circolare ed un Futuro Sostenibile, Viterbo, 4 Marzo 2016.
- P178 Cimini A., Moresi M. (2016). Il Carbon Footprint della birra: effetto dei consumi di processo e della scala di produzione. In Atti 57° Convegno Nazionale AITBM, Biella, 22-24 settembre 2016.
- P179 Cimini A., Moresi M. (2017). Effect of brewery size on beer carbon footprint. Comunicazione orale all'International Conference on Food Innovation 2017, Cesena (Italy), 31st January - 3rd February 2017.
- P180 Cimini A., Moresi M. (2017). Novel kieselguhr- and PVPP-free downstream processing of crude beer. Comunicazione poster all'International Conference on Food Innovation 2017, Cesena (Italy), 31st January - 3rd February 2017.
- P181 Cibelli M, Cimini A, Marconi E, Moresi M (2017). Carbon Footprint della pasta di semola di grano duro. In: Atti dell'11° Convegno AISTEC "I Cereali per un sistema agroalimentare di qualità", Roma, 22-24 novembre, 2017, p. 64.
- P182 Cimini A, Moresi M (2017). Efficienza energetica ed impronta del carbonio dei sistemi di cottura casalinga della pasta alimentare. In: Atti dell'11° Convegno AISTEC "I Cereali per un sistema agroalimentare di qualità", Roma, 22-24 novembre, 2017, p. 65.
- P183 Cibelli M, Cimini A, Messia MC, Moresi M (2017). Effetto del rapporto acqua di cottura/pasta sulla qualità e sul carbon footprint della pasta cotta. In: Atti dell'11° Convegno AISTEC "I Cereali per un sistema agroalimentare di qualità", Roma, 22-24 novembre, 2017, p. 66.
- P184 Moresi M (2017) Prospettive di innovazione dell'industria alimentare. Presentazione orale al Convegno Stati Generali dell'agricoltura del Lazio, Arsial, Viterbo, 11 dicembre 2017.
- P185 Cimini A, Messia MC, Moresi M (2019) Misure per mitigare l'impronta del carbonio di alimenti e bevande caratteristici della filiera cerealicola. Presentazione orale al XVI° Convegno AISSA su *Gli Effetti dei Cambiamenti Climatici sull'agricoltura, sulle Foreste e sull'Ambiente Rurale in Itali*, Viterbo, 14-15 febbraio 2019.
- P186 Moresi M (2019) Impatto ambientale dell'industria alimentare e prospettive di mitigazione. Presentazione orale alla VIII edizione de *Le Giornate di Carlo Cannella 2019: Alimentazione e Nutrizione: interrelazioni sistemiche dalle tecnologie alimentari alla nutrizione clinica*, Roma, 21-23 febbraio 2019.

**CURRICULUM della Prof.ssa Fernanda GALGANO**

La Prof.ssa Fernanda GALGANO, si è laureata in Scienze delle preparazioni alimentari, con la votazione 110/110 e lode, presso l'Università degli Studi della Basilicata il 20 novembre 1991. Nel 1992 ha vinto il Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" presso l'Università degli Studi della Basilicata. Durante questo corso, ha svolto attività di ricerca riguardante lo studio dell'influenza dei componenti chimici sulle caratteristiche sensoriali di prodotti lattiero-caseari. Nell'aprile 1996 la Prof.ssa GALGANO ha vinto la selezione per la partecipazione alla VI edizione del "Quality Management Master" organizzato dal Consorzio Universitario in Ingegneria della Qualità (QUALITAL) di Pisa e ha frequentato per tre mesi, in qualità di stagista, l'Istituto Lattiero Caseario e di Biotecnologie Agroalimentari di Thiene, realizzando un project work dal titolo "Piano di Assicurazione Qualità Igienica in un centro produttore di fermenti e lieviti per l'industria agroalimentare e per il settore agrozootecnico.". Nel 1998 ha lavorato per 10 mesi presso un'industria lattiero-casearia ubicata in Potenza, in qualità di responsabile di laboratorio per il controllo di qualità dei prodotti; ha implementato inoltre il sistema di autocontrollo, mediante impiego della metodologia HACCP.

Nel novembre 1998 la Prof.ssa GALGANO vince il concorso in qualità di ricercatrice per il settore scientifico-disciplinare AGR 15 (Scienze e Tecnologie Alimentari), presso l'Università degli Studi della Basilicata. Nel 2012 consegue l'abilitazione nazionale per il ruolo di Professore Associato nel settore scientifico disciplinare AGR 15 e l'8 maggio 2015 prende servizio presso l'Università degli Studi della Basilicata, nella Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, come Professore di seconda fascia.

La Prof.ssa GALGANO svolge la sua attività didattica prevalentemente nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Dall'Anno Accademico 1999/00 All'A.A. 2009-2010 è stata titolare del Corso di "Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-alimentari 1 e 2" del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Dall'Anno Accademico 2010/2011 è titolare del Corso di "Processi delle Tecnologie Alimentari" nell'ambito del Corso di laurea in Tecnologie alimentari e dall'Anno Accademico 2012/2013 è anche titolare del corso "Valutazione e Gestione della qualità nell'industria alimentare: modulo della qualità e sanificazione degli impianti" nell'ambito del Corso di laurea in Tecnologie alimentari.

Nell'A.A. 2001/02 la Prof.ssa GALGANO ha aderito al Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in *Biotecnologia degli Alimenti* e successivamente ha preso parte alla istituzione del Dottorato di ricerca in *Biologia e Biotecnologie* e del Dottorato in *Bioecosistemi e Biotecnologie*; attualmente fa parte del collegio del Dottorato di Ricerca in *Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e degli Alimenti* e dal gennaio 2003 fa parte, in qualità di socia fondatrice, della SISTAL (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari). Per l'A.A. 2017-2018, ha aderito al Dottorato di Ricerca Internazionale in Scienze Agrarie, Forestali e degli Alimenti e, nell'ambito dello stesso, è Coordinatore del Curriculum in "Scienze e Ingegneria degli Alimenti". È socia inoltre del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA). È stata nominata nel febbraio 2004, dal Senato Accademico dell'Università degli Studi della Basilicata, componente della Commissione preposta alla valutazione delle attività di



ricerca, svolte dai titolari degli assegni di ricerca e all'individuazione dei Referee esteri. La Prof.ssa GALGANO è inoltre dall'aprile 2005, componente della "Commissione per la valutazione dei tirocini" svolti dai laureandi del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e del Corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari e dal novembre 2016 è Componente della Commissione Paritetica Docenti Studenti.

L'attività scientifica della Prof.ssa GALGANO si è sempre svolta nell'ambito delle tecnologie alimentari. In una fase iniziale, l'attenzione della ricerca si è orientata prevalentemente verso le problematiche connesse alla definizione del profilo di qualità dei prodotti lattiero-caseari. Nell'ambito della sicurezza dei prodotti alimentari, l'attività di ricerca è stata incentrata anche sulla presenza di ammine biogene negli alimenti e del ruolo dei microrganismi quali potenziali produttori di tali sostanze tossiche. Si è anche occupata della estrazione, purificazione e caratterizzazione di vitamine naturali, antiossidanti, pigmenti, composti nutraceutici (da utilizzare come additivi o supplementi nella dieta umana) e lo sviluppo di nuovi processi di estrazione (*green chemistry*). L'attività di ricerca è stata ulteriormente ampliata, vertendo su problematiche di shelf-life dei prodotti alimentari, l'influenza del packaging sulla qualità degli alimenti, le relazioni fra modalità di coltivazione e qualità dei prodotti, nonché su temi inerenti la caratterizzazione di composti di interesse salutistico dei prodotti alimentari. Nell'ambito di un Dottorato di Ricerca di cui è tutor (XXX ciclo), la Prof.ssa Galgano si è occupata di microincapsulazione di ingredienti bioattivi in matrici alimentari, per la formulazione di alimenti funzionali. Attualmente, sempre nell'ambito di un Dottorato di Ricerca Industriale 4.0 di cui è tutor (XXX III ciclo), che prevede il partenariato con un ente di ricerca straniero ed un'industria alimentare, si sta occupando di impiego di ingredienti bioattivi per la formulazione di biscotti gluten-free. La Prof.ssa Galgano ha svolto e svolge il ruolo di *referee*, su invito, per le seguenti riviste scientifiche internazionali con Impact Factor:

L'attività scientifica della Prof.ssa Fernanda GALGANO è riassunta in 96 lavori a stampa, costituiti da pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali, capitoli di libri e monografie nazionali ed internazionali, atti estesi ed abstracts relativi alla partecipazione a convegni nazionali ed internazionali.

Le principali linee di ricerca considerate possono essere così sintetizzate:

1. Problematiche relative alla qualità chimica-fisica e sensoriale dei prodotti alimentari
2. Caratteristiche qualitative degli alimenti in funzione delle tecnologie di produzione, conservazione e confezionamento
3. Tecnologie innovative per l'estrazione, concentrazione e purificazione di sostanze di interesse alimentare
4. Sicurezza, salubrità e caratteristiche nutrizionali degli alimenti
5. Tracciabilità e rintracciabilità come elementi di valorizzazione degli alimenti
6. Formulazione di nuovi alimenti funzionali ad elevato valore aggiunto

La Prof.ssa GALGANO ha partecipato e partecipa a numerosi progetti e convenzioni di ricerca inerenti principalmente il settore lattiero-caseario, carneo,



oleario e ortofrutticolo, di cui riporta alcuni, nei quali ha partecipato come componente o responsabile.

2003 - Responsabile della concezione di ricerca con l'azienda lattiero-casearia Salvia dal titolo *"Valutazione della shelf-life del Provolone Porzionato mediante condizionamento In atmosfera protettiva"*

PRIN 2005 -Membro dell'U.O. di Potenza (Coordinatore Prof. Antonio Girolami) nell'ambito del PRIN 2005 dal titolo *"Miglioramento della produzione quanti-qualitativa della carne ai fini della valorizzazione delle razze bovine autoctone"*.

2013-2014 - Co-Responsabile del Progetto C.Ri.C. Conservazione Ricotta Congelata: *"Studio di fattibilità finalizzato alla risoluzione dei problemi di produzione e conservazione della ricotta congelata"* - convenzione con AREA Science Park Trieste.

2014/2015 – Co-Responsabile del Progetto Cagliata Congelata: *"Studio di fattibilità finalizzato alla risoluzione dei problemi di produzione e conservazione della ricotta congelata"* - convenzione con AREA Science Park Trieste.

2015- Componente del "Progetto Whey Drink - Studio di fattibilità per la messa a punto di un processo di produzione di una bevanda innovativa ad alto contenuto proteico e basso contenuto calorico derivata dal siero di caseificazione dei formaggi a pasta filata". Convenzione di ricerca con AREA Science Park Trieste.

2018-in corso -Referente partner Unibas della Convenzione nell'ambito del Programma Operativo FSE 2014-2020 Asse "Capitale Umano" – DGR 11 del 05/01/2018, tipologia progettuale: "Assegni di Ricerca", approvata con DDR n. 522 del 3 1/05/2018. Progetto: "Sviluppo di prodotti a base cioccolato fortificati con composti bioattivi" – Cod. 1695-16-11-201, assieme all'Università di Verona e all'industria SOCADO srl.

2019- 2021. Coordinatrice e Responsabile scientifico del Progetto di ricerca della durata di 2 anni, con decorrenza dal 14 aprile 2019, presentato ai sensi del D.M. n. 27443 del 25/09/2018 e finanziato dal MIPAAFT, nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero caseario *"Utilizzo di microincapsulati di composti bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte (MILKBIOACTINCAPS)*.

2019-2021. Componente dell'U.O. di Potenza (Coordinatore scientifico Prof. Giovanni Carlo Di Renzo) del Progetto di ricerca dal titolo *"Impianti e tecnologie innovative per l'estrazione di un nuovo olio extravergine d'oliva nutraceutico e con elevato contenuto di sostanze salutari"* (NUEVOO), nell'ambito del settore olivicolo-oleario finanziato ai sensi del D.M. n. 30311 del 31/10/2018.



Premi

2017

Premio "What for" promosso da Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare) in collaborazione con la Rete Nazionale dei Corsi di Dottorato di Ricerca in Food Science Technology and Biotechnology conferito al progetto di dottorato di cui è stata tutor dal titolo "*Development and optimization of phytosterols microencapsulation for the formulation of chocolate based functional foods*" per migliore qualità scientifica della ricerca di base, nonché per l'applicabilità industriale (XXII Workshop nazionale "Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology", Bolzano, 22 settembre 2017).

Brevetti

2016

Il laboratorio di Analisi Sensoriale, ubicato presso la Scuola SAFE dell'Università degli Studi della Basilicata, nelle persone di Fernanda Galgano (responsabile del laboratorio), Marisa Carmela Caruso e Nicola Condelli, ha partecipato allo sviluppo per il conseguimento e la commercializzazione del Brevetto Industriale n° 0001423372 "*Procedimento di conservazione e rinvenimento di un prodotto lattiero caseario a pasta filata e kit per attuare tale procedimento*", di cui sono titolari il Dott. Enrico La Monica e Famag srl.

Prof. Maurizio Servili - Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali
Università degli studi di Perugia- via S.Costanzo 06126 Perugia - Italy Tel. +390755857942
Fax +390755857916 e-mail maurizio.servili@unipg.it

Attività professionale

Prof. Maurizio Servili, [REDACTED] laureato in Agraria nel 1986 presso l'Università di Perugia.

Ha acquisito esperienze scientifiche di livello nazionale ed internazionale presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Perugia (1986-1990) e nel Food Science Laboratories, Dept. Bioscience and Biotechnology of Strathclyde University, Glasgow, Scotland (C.N.R. n°. 203. 06. 49, 1994)

Il Prof. Servili ha iniziato la sua carriera accademica come ricercatore (1990-1998) presso la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, ha svolto la sua attività di professore associato per tre anni presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise, in Campobasso ed è attualmente tra i professori ordinari di ruolo presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università di Perugia.

Le più importanti ricerche da lui condotte hanno riguardato i settori dell'olio vergine di oliva, vino e conserve di pomodoro. I più importanti argomenti di ricerca sono di seguito elencati: a) studio dell'influenza dei composti minori degli oli vergini di oliva e delle conserve di pomodoro e nel vino (sostanze fenoliche, carotenoidi e composti volatili) sulle caratteristiche sensoriali e salutistiche dei suddetti prodotti; b) - valutazione dell'attività antiossidante delle sostanze fenoliche dell'olio vergine di oliva; c) - caratterizzazione degli oli vergini di oliva in relazione alla loro origine geografica (tipizzazione); d) - ottimizzazione della valutazione delle sostanze volatili degli oli vergini di oliva, dei derivati di pomodoro e vino per spazio di testa e valutazione delle relative correlazioni con il relativo profilo sensoriale; e) Innovazioni applicate al processo di estrazione meccanica degli oli vergini di oliva volte al miglioramento delle proprietà salutistiche e sensoriali dell'olio ed alla valorizzazione dei prodotti secondari quali le acque di vegetazione e le sanse vergini La produzione scientifica consta di più di 340 contributi scientifici rappresentati da pubblicazioni su riviste con Impact Factor, capitoli di libri e saggi, contributi in atti di convegni nazionali ed internazionali.

L'impatto della produzione scientifica può essere riassunto attraverso gli indicatori estrapolati da Scopus (su 153 prodotti: H index= 40; Citation index= 6999).

Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali un membro della società scientifiche. Nominato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) italiano come membro del comitato tecnico nazionale fino al 2012. Dal 2008 è membro del gruppo di esperti della chimica dell'olio del Consiglio oleicolo internazionale; e' socio della Horticultural Society Italiana (SOI), dell'Accademia dei Georgofili di Firenze e della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (Sistal); è vicepresidente dell'Accademia Nazionale dell'Ulivo e dell'Olio, Spoleto (Italia) e membro del consiglio direttivo della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG), membro del Comitato di Certificazione del 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

Perugia 9 settembre 2019

Prof. Maurizio Servili