

Curriculum Vitae et Studiorum di Maria Cristina Messia

DATI PERSONALI

Nome e Cognome: **Maria Cristina Messia**

Luogo e data di nascita: [REDACTED]

Residenza: [REDACTED]

TITOLI ACCADEMICI

01/10/2014 ad oggi: Professore associato confermato, AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari, Area 07/F1, presso l'Università degli Studi del Molise - Campobasso.

11/11/2019. Vice Coordinatore del Dottorato di Ricerca Innovativo e Internazionale in Tecnologie e Biotecnologie Agrarie - Dipartimento Agricoltura Ambiente Alimenti (DiAAA), Università degli Studi del Molise - Campobasso.

09/01/2014: Conseguimento Abilitazione Scientifica Nazionale ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010 per il settore 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD: Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal 2014 ad oggi: Partecipazione al Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca Innovativo ed Internazionale accreditato dal Ministero, in "Tecnologie e Biotecnologie Agrarie" - Dipartimento Agricoltura Ambiente Alimenti (DiAAA), Università degli Studi del Molise- Campobasso, Cicli XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV.

10/11/2008-30/09/2014: Ricercatore a tempo determinato (ART. 1 COMMA 14 L230/05), AGR/15, Area 07/F1, presso l'Università degli Studi del Molise.

Dal 2009 al 2014: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

13/09/2007-12/09/2008: Titolare di una Borsa di studio per attività di ricerca riguardante "Caratterizzazione quali-quantitativa dei polisaccaridi non amido in prodotti a base di cereali". Concorso bandito dall'Università degli Studi del Molise. Durata della borsa 12 mesi 13/09/2007-12/09/2008.

01/06/2000-31/05/2004: Assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi del Molise. Ha condotto ricerche concernenti "Metodi rapidi per la valutazione ed il controllo di qualità dei prodotti alimentari".

2000: Titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (ciclo XII) conseguito in data 22/02/2000 presso l'Università degli Studi del Molise con tesi dal titolo "Ricerche per la messa a punto di metodi rapidi per la determinazione di furosina e lisina negli alimenti mediante immunosensori e biosensori elettrochimici".

1995: Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, conseguita presso l'Università degli Studi del Molise in data 15/11/1995 con votazione 110/110. La Tesi sperimentale dal titolo "Determinazione di composti di interesse alimentare con biosensori elettrochimici" ha ricevuto una menzione speciale assegnata dal Consiglio direttivo dell'AITA (Associazione Italiana di

Tecnologia Alimentare) e dalla Commissione esaminatrice del concorso per il premio annuale AITA per la miglior tesi di laurea. I risultati del lavoro sperimentale condotto nell'ambito della tesi di laurea sono stati pubblicati su riviste internazionali (Analytical Chemistry, 1996, 68, 360-365; Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1996, 44, 3102-3107).

ISCRIZIONE A ORDINE PROFESSIONALE E SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Dal 2000 ad oggi: Socio della Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). L'AISTEC è un'associazione scientifica senza scopo di lucro che riunisce, a livello nazionale, gli studiosi e gli esperti di scienza e tecnologia per quanto riguarda aspetti microbiologici, tecnologici, nutrizionali ed economici.

2004: Iscrizione all'ordine professionale dei Tecnologi Alimentari della Regione Molise. N. iscrizione 52 del 26/05/2004.

Dal 2009 ad oggi: è membro della Società Scientifica SISTAL (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari). La Società, che non persegue fini di lucro, si propone di contribuire al progresso della scienza e delle sue applicazioni nel campo della conservazione, della trasformazione, della commercializzazione, della gestione e controllo della qualità e sicurezza degli alimenti.

ATTIVITÀ DIDATTICA UNIVERSITARIA

Presso l'Università degli Studi del Molise è titolare dei seguenti insegnamenti:

- Operazioni unitarie e condizionamento (Laurea L26- Scienze e Tecnologie Alimentari)
- Composizione ed analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari (Laurea L26- Scienze e Tecnologie Alimentari)
- Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari (Laurea Magistrale LM70- Scienze e Tecnologie Alimentari)
- Tecnologie nell'industria alimentare (Laurea in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione)

ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività di ricerca della prof.ssa Messia ha riguardato la valutazione dei cereali e derivati, lo studio e lo sviluppo di ingredienti e alimenti funzionali, la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti dell'alveare e la standardizzazione di metodologie innovative per la determinazione di marcatori di processo e di prodotto degli alimenti.

Tale attività è documentata dalla pubblicazione di diversi lavori su riviste nazionali ed internazionali e dalla presentazione di comunicazioni e poster a congressi nazionali ed internazionali.

Partecipazione scientifica a progetti di ricerca nazionali ed internazionali

- Progetto CEE 4° Programma Quadro "Biosensor for the assay of quality control of foods". Contract FAIR CT96-1095. PARTECIPANTE.
- Progetto CEE 4° Programma Quadro "Spelt, a recovered crop for the future of sustainable agriculture in Europe" (SESA). Contract FAIR CT96-1596. PARTECIPANTE.
- Progetto CE 5° Programma Quadro "Robust chemical sensors and biosensors for rapid on-line identification of freshly collected milk". Contract QLRT 2000-1617. PARTECIPANTE.

- Progetto PRIN 2004 Prot. 2004070949_004 "Marcatori di processo e di prodotto in ovoprodotti e alimenti preparati con uova". PARTECIPANTE.
- Progetto PRIN 2008 Prot. 2008E7HM44 "Valorizzazione di sfarinati di orzo waxy ad alto contenuto in composti bioattivi da utilizzare come ingredienti funzionali". PARTECIPANTE.
- Progetto Giovani Ricercatori, Fondi MURST E.F. 1999. Progetto di ricerca dal titolo "Individuazione e valutazione di marcatori di processo e di prodotto per la valutazione di prodotti a base d'uovo". RESPONSABILE SCIENTIFICO.
- Progetto Giovani Ricercatori, Fondi MURST E.F. 2000. Progetto di ricerca dal titolo "Individuazione di indici di qualità della gelatina reale". RESPONSABILE SCIENTIFICO.
- Progetto Programma Nazionale di Ricerca Agro-Alimentare (PNR) presentato dalla Colussi S.p.A "Sviluppo di nuovi prodotti da forno (biscotti, fette, crackers, merendine) di elevato valore salutistico e nutrizionale. Anno 1999. PARTECIPANTE.
- Programma Operativo "Ricerca e sviluppo Tecnologico", Quadro comunitario di sostegno 1994/1999 per le regioni dell'Obiettivo 1. Misura II. Progetto ITIA-ENEA "Impiego di farine d'orzo arricchite in tococromanoli e beta-glucani per la produzione di pasta e pane dietetici". PARTECIPANTE.
- Progetto Programma Operativo Multiregionale POM B13 -Misura 2 "Il farro, una coltura da recuperare per una agricoltura sostenibile: valorizzazione varietale e dei prodotti trasformati per l'alimentazione umana". Anno 1999. PARTECIPANTE.
- Progetto FAR 297 "Ricerca di prodotti alimentari intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale" finanziato dal Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca. Proponente Molini Pizzuti s.r.l. (Salerno) e Università degli Studi del Molise. Anno 2004. PARTECIPANTE.
- Progetto POR Molise 2000-2006 RE007, DM 29490 "Innovazioni di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano". Proponente MINA-Molise Innovazione Agro-alimentare Soc. Cons. a r.l. PARTECIPANTE.
- Progetto finanziato dalla Provincia di Avellino-settore valorizzazione e tutela del territorio. Anno 2012. "Caratterizzazione e valorizzazione di produzioni alimentari tradizionali irpine" (Acronimo CAPRI). RESPONSABILE SCIENTIFICO.
- PSR 2007-2013 -Regione Campania – Misura 124. Anno 2012-2014. "Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) in campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ad elevato valore nutrizionale". (Acronimo QUINOA FELIX). PARTECIPANTE.
- Bando grandi progetti strategici GPS-DM29187. Anno 2009-2013. "Prodotti freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo". (Acronimo PROFSICURI 2). PARTECIPANTE.
- Industria 2015, Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy. Anno 2012-2013. "Sviluppo di prodotti alimentari funzionali a base di grano saraceno". (Acronimo BUCKFOOD). PARTECIPANTE.
- PSR 2007-2013 -Regione Campania – Misura 124. Anno 2013-2014. "Ottimizzazione della qualità della semola e dei processi per la produzione di pasta ad alta valenza dietetico-nutrizionale e ambientale". (Acronimo PROPASTA). PARTECIPANTE.
- CONVENZIONE tra BASSO FEDELE & FIGLI s.r.l. San Michele di Serino (AV) e L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE per le attività di ricerca del progetto SOLITALIA presentato da Basso Fedele & Figli s.r.l. nell'ambito di "Grandi Progetti R&S-PON 2014/2020"-Agenda digitale o Industria sostenibile. PARTECIPANTE.
- Progetto Prin 2015 - Prot. 2015MFP4RC "Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano duro (pasta, cous cous) ad alta sostenibilità ambientale". PARTECIPANTE.

- APQ – Ricerca Universitaria, Innovazione - Progetto di ricerca – “Pasta e Cereali per il Molise – innovazione di prodotto e di processo (PACEM)” – Programma Pluriennale ex O.P.C.M. n. 3268 del 12.03.03 – Risorse liberate dalla rendicontazione dei progetti coerenti nel POR Molise 2000-2006 – D.D. n. 786 del 03.12.2015 - CUP H32F15000060002. RESPONSABILE SCIENTIFICO.
- Prin2017. Progetto 2017SFTX3Y- Settore LS9 - Linea C. Titolo del progetto "The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects". Importo totale 265.000,00 euro. RESPONSABILE SCIENTIFICO dell'Unità Operativa "Università degli Studi del Molise".

Direzione o partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale o internazionale (ultimi 10 anni)

Collaborazione con la dott.ssa Ana Maria Gomez-Caravaca del Department of Analytical Chemistry, Faculty of Sciences, University of Granada (Granada, Spain). L'attività di ricerca ha previsto la valutazione di composti bioattivi in sfarinati di orzo arricchiti mediante classificazione ad aria per la produzione di alimenti funzionali (pasta, biscotti). I risultati della collaborazione sono stati pubblicati su diverse riviste internazionali:

- Verardo Vito, Gomez-Caravaca Ana Maria, Messia Maria Cristina, Marconi Emanuele, Caboni Maria Fiorenza. Development of Functional Spaghetti Enriched in Bioactive Compounds Using Barley Coarse Fraction Obtained by Air Classification. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2011, 59, 9127-9134.
- Manuela Oriente, Elixabet Diaz-de-Cerio E., Vito Verardo, Maria Cristina Messia, Ana Maria Gomez-Caravaca, Emanuele Marconi. "Assessment of phytochemical compounds in functional couscous: determination of free and bound phenols and alkylresorcinols. Food Research International, 2020, 130, 108970

Collaborazione con il prof. E.S.M. Abdel-Aal e la dott.ssa I. Rabalski de Agriculture & Agri Food Canada, Guelph Food Research Centre (Guelph, Ontario- Canada) nell'ambito dell'attività di ricerca finalizzata allo sviluppo di pasta funzionale a base di orzo. I risultati sono stati oggetto di due pubblicazioni su riviste internazionali:

- Rosanna De Paula, El-Sayed M. Abdel-Aal, Maria Cristina Messia, Iwona Rabalski, Emanuele Marconi. "Effect of processing on the beta-glucan physicochemical properties in barley and semolina pasta". Journal of Cereal Science, 2017, 75, 124-131.
- Rosanna De Paula, Iwona Rabalski, Maria Cristina Messia, El-Sayed M. Abdel-Aal, Emanuele Marconi. "Effect of processing on phenolic acids composition and radical scavenging capacity of barley pasta". Food Research International, 2017, 102, 136–143.

Collaborazione con il prof. Roger Andersson del Department of Molecular Sciences, Swedish University of Agricultural Sciences (Uppsala, Sweden) nell'ambito dell'attività di ricerca finalizzata allo studio della struttura di beta-glucani di orzo. I risultati della collaborazione sono stati oggetto di una pubblicazione su rivista internazionale: Elisa De Arcangelis, Susanne Djurle, Annica A.M. Andersson, Emanuele Marconi, Maria Cristina Messia, Roger Andersson. "Structure analysis of β -glucan in barley and effects of wheat β glucanase". Journal of Cereal Science, 2019, 85, 175–181.

Responsabilita' di studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private

- Responsabilità di ricerca scientifica relativa a "Studio e sviluppo di paste gluten free ad elevato valore nutrizionale". Progetto di ricerca affidato dall'azienda BIOALIMENTA SRL (Fara San Martino-CH) al DiAAA dell'Università degli Studi del Molise.
- Responsabilità di ricerca scientifica relativa al progetto "Wellness pasta". Progetto di ricerca affidato dall'azienda De Matteis Agroalimentare SpA (Flumeri-AV) al DiAAA dell'Università degli Studi del Molise.

ATTIVITA' DI REVISORE PER RIVISTE SCIENTIFICHE

E' revisore per le riviste scientifiche internazionali:

- European Food Research and Technology (ISSN: 1438-2377)
- International Journal of Food Sciences and Nutrition (ISSN: 1365-2621)
- Food Control (ISSN: 0956-71359)
- LWT-Food Science and Technology (ISSN: 0023-6438)
- Journal of Cereal Science (ISSN: 0733-5210)
- Foods (ISSN: 2304-8158)

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Articoli su riviste indicizzate

Messia M.C., Compagnone D., Esti M., Palleschi G. 1996. "A bienzyme electrode probe for malate". Analytical Chemistry 68, 360-365, ISSN: 0003-2700.

Marconi E., Panfili G., **Messia M.C.**, Cubadda R., Compagnone D., Palleschi G. 1996. "Fast analysis of lysine in food using protein microwave hydrolysis and an electrochemical biosensor". Analytical Letters, 29 (7), 1125-1137, ISSN: 0003-2719.

Esti M., **Messia M.C.**, La Notte E., Lembo P., Compagnone D., Palleschi G. 1996. "Curd-Ripening evaluation by flow injection analysis of L-lactic acid with an electrochemical biocell during mozzarella cheese manufacture". Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44 (10), 3102-3107, ISSN: 0021-8561.

Esti M., **Messia M.C.**, Sinesio F., Nicotra A., Conte L., La Notte E., Palleschi G. 1997. "Quality evaluation of peach and nectarines by electrochemical and multivariate analyses. Relationships between analytical measurements and sensory attribute". Food Chemistry, 60 (4) 659-666, ISSN: 0308-8146.

Esti M., **Messia M.C.**, Bertocchi P., Sinesio F., Moneta E., Nicotra A., Fantechi P., Palleschi G. 1998. "Chemical compounds and sensory assessment of kiwifruit (*Actinidia chinensis* (Planch.) var. *chinensis*): electrochemical and multivariate analyses". Food Chemistry, 61 (3), 293-300, ISSN: 0308-8146.

Marconi E., Baldino C., **Messia M.C.**, Cubadda R., Moscone D., Palleschi G. 1998. "Determination of damaged starch in wheat flour using an electrochemical bienzyme maltose probe". Analytical Letters, 31 (5), 733-749, ISSN: 0003-2719.

Compagnone D., Esti M., **Messia M.C.**, Peluso E., Palleschi G. 1998. "Development of a biosensor for monitoring of glycerol during alcoholic fermentation". *Biosensor & Bioelectronics*, 13, 875-880, ISSN: 0956-5663.

Marconi E., Caboni M.F., **Messia M.C.**, Panfili G. 2002. "Furosine: a suitable marker for assessing the freshness of royal jelly". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50 (10), 2825-2829, ISSN: 0021-8561.

Marconi E., **Messia M.C.**, Palleschi G., Cubadda R. 2003. "A maltose biosensor for determining gelatinized starch in processed cereal food". *Cereal Chemistry* 81, (1), 6-9, ISSN: 0009-0352.

Marconi E., **Messia M.C.**, Amine A., Moscone D., Vernazza F., Stocchi F., Palleschi G. 2004. "Heat treated milk differentiation by a sensitive lactulose assay". *Food Chemistry* 84, 447-450, ISSN: 0308-8146.

Badea M., Micheli L., **Messia M.C.**, Candigliota T., Marconi E., Mottram T., Velasco-Garcia M., Moscone D., Palleschi G. 2004. "Aflatoxin determination in raw milk using a flow injection immunoassay system". *Analytica Chimica Acta*, 520, 141-148, ISSN: 0003-2670.

Caboni M.F., Boselli E., **Messia M.C.**, Velazco V., Fratianni A., Panfili G., Marconi E. 2005. "Effect of processing and storage on the chemical quality markers of spray-dried whole egg". *Food Chemistry*, 92, 293-303, ISSN: 0308-8146.

Messia M.C., Caboni M.F., Marconi E. 2005. "Storage stability assessment of freeze-dried royal jelly by furosine determination". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 4440-4443, ISSN: 0021-8561.

Messia M.C., Candigliota T., Marconi E. 2007. "Assessment of quality and technological characterization of lactose-hydrolyzed milk". *Food Chemistry*, 104, (3), 910-917, ISSN: 0308-8146.

Messia M.C., Di Falco T., Panfili G., Marconi E. 2008. "Rapid determination of collagen in meat based foods by microwave hydrolysis of proteins and HPAEC-PAD analysis of 4-hydroxyproline". *Meat Science*, 80, (2), 401-409, ISSN: 0309-1740.

Ricci F., Flavio P., Abagnale M., **Messia M.C.**, Marconi E., Volpe G., Moscone D., Palleschi G. 2009. "Direct electrochemical detection of trichothecenes in wheat samples using a 96-well electrochemical plate coupled with microwave hydrolysis". *World Mycotoxin Journal*, 2 (2), 239-245, ISSN: 1875-0710.

Verardo V., Pasini F., Iafelice G., **Messia M.C.**, Marconi E., Caboni M.F. 2010. "Influence of storage conditions on cholesterol oxidation in dried egg pasta". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58, 3586-3590, ISSN: 0021-8561.

Vitaglione P., Barone Lumaga R., Montagnese C., **Messia M.C.**, Marconi E., Scalfi L. 2010. "Satiating effect of a barley beta-glucan enriched snack". *Journal of The American College of Nutrition*, 29, 113-121, ISSN: 0731-5724.

Verardo V., Gomez-Caravaca A.M., **Messia M.C.**, Marconi E., Caboni M.F. 2011. "Development of Functional Spaghetti Enriched in Bioactive Compounds Using Barley Coarse Fraction Obtained by Air Classification". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, 9127-9134, ISSN:0021-8561.

Verardo V., Riciputi Y., **Messia M.C.**, Vallicelli M., Falasca L., Marconi E., Caboni M.F. 2011. "Dietary fiber and flavan-3-ols in shortbread biscuits enriched with barley flours co-products". *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 62, 262-269, ISSN: 0963-7486.

Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Reale A., **Messia M.C.**, Capilongo V., Colavita G. 2011. Influence of production technology on the chemical, technological and microbiological features of "Ventricina of Vastese" [Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche tecnologiche, chimiche e microbiologiche del "Ventricina vastese"]. *Industrie Alimentari*, 20, 20-28, ISSN: 0019-901X.

Messia M.C., Iafelice G., Marconi E. 2012. "Effect of parboiling on physical and chemical characteristics and non-enzymatic browning of emmer (*Triticum dicoccon* Schrank)". *Journal of Cereal Science*, 56, 147-152, ISSN: 0733-5210.

Messia M.C., Sobolev A.P., Gómez-Caravaca A.M., Lamanna R., D'amico I., Caboni M.F., Marconi E., Mannina L. 2013. "HR-MAS NMR metabolic profiling, furosine and (E)-10-Hydroxy-2-decenoic acid for qualitative and geographical discrimination of royal jelly". *Journal of Apicultural Research*, 52(3), 141-148, ISSN: 0021-8839.

Messia M.C., Reale A., Maiuro L., Candigliota T., Sorrentino E., Marconi E. 2016. "Effects of pre-fermented wheat bran on dough and bread characteristics". *Journal of Cereal Science*, 69, 138-144.

Messia M.C., Candigliota T., De Arcangelis E., Marconi E. 2017. "Arabinoxylans and β -glucans assessment in cereals". *Italian Journal of Food Science*, 29, 112-122.

Verardo V., Riciputi Y., **Messia M.C.**, Marconi E., Caboni M.F. 2017. "Influence of drying temperatures on the quality of pasta formulated with different egg products". *European Food Research and Technology*, 243, 817-825.

De Paula R., Abdel-Aal E.-S.M., **Messia M.C.**, Rabalski I., Marconi E. 2017. "Effect of processing on the beta-glucan physicochemical properties in barley and semolina pasta". *Journal of Cereal Science*, 75, 124-131.

De Paula R., Rabalski I., **Messia M.C.**, Abdel-Aal E.-S.M., Marconi E. 2017. "Effect of processing on phenolic acids composition and radical scavenging capacity of barley past". *Food Research International* 102, 136-143.

Kinetics of carotenoids degradation and furosine formation in dried apricots (*Prunus armeniaca* L.) *Food Research International*, 99, 862-867.

Tremonte P., Succi M., **Messia M.C.**, Coppola R., Marconi E. 2017. "Verso un utilizzo sostenibile della quinoa: studio dell'attività antimicrobica dell'estratto acquoso di scarti. Towards a

sustainable use of quinoa: antimicrobial activity of aqueous extract of quinoa pearling by-product". *Industrie Alimentari*, 56, 5-13.

Piemontese L., **Messia M.C.**, Marconi E., Falasca L., Zivoli R., Gambacorta L., Perrone G., Solfrizzo M. 2018. Effect of gaseous ozone treatments on DON, microbial contaminants and technological parameters of wheat and semolina. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 35, 4, 760-771.

Di Renzo T. Reale A. Boscaino F., **Messia M.C.** 2018. Flavoring production in Kamut®, Quinoa and wheat doughs fermented by *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum*, and *Lactobacillus brevis*: A SPME-GC/MS study. *Frontiers in Microbiology*, Volume 9, Issue MAR, Article number 429.

Oriente M., **Messia M.C.**, Falasca L., Angelicola M., Marconi E. 2018. Sviluppo di couscous funzionale a base di orzo. *Tecnica Molitoria*, 3, 226-237.

Cimini A., Cibelli M., **Messia M.C.**, Moresi M. 2019. "Commercial short-cut extruded pasta: Cooking quality and carbon footprint vs. water-to-pasta ratio". *Food and Bioproducts Processing*, 116, 150-159.

Fратиanni A., Niro S., **Messia M.C.**, Panfili G., Marra F., Cinquanta L. 2019. Evaluation of carotenoids and furosine content in air dried carrots and parsnips pre-treated with pulsed electric field (PEF). *European Food Research and Technology*, 245, 2529-2537.

Cimini A., Cibelli M., **Messia M.C.**, Marconi E., Moresi M. (2019). "Cooking quality of commercial spaghetti: effect of the water-to-dried pasta ratio". *European Food Research and Technology*, 245, 1037-1045.

De Arcangelis E., **Messia M.C.**, Marconi E. 2019. "Variation of polysaccharides profiles in developing kernels of different barley cultivars". *Journal of Cereal Science*, 85, 273-278.

De Arcangelis E., Djurle S., Andersson A.A.M., Marconi E., **Messia M.C.**, Andersson R. 2019. "Structure analysis of β -glucan in barley and effects of wheat β -glucanase". *Journal of Cereal Science*, 85, 175-181.

Messia M.C., Oriente M., Angelicola M., De Arcangelis E., Marconi E. 2019. "Development of functional couscous enriched in barley β -glucans". *Journal of Cereal Science*, 85, 137-142.

Reale A., Di Renzo T., Preziuso M., Panfili G., Cipriano L., **Messia M.C.** 2019. "Stabilization of sourdough starter by spray drying technique: New breadmaking perspective". *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie*, 99, 468-475.

Cuomo F., Perugini L., Marconi E., **Messia M.C.**, Lopez F. 2019. "Enhanced curcumin bioavailability through nonionic surfactant/caseinate mixed nanoemulsions". *Journal of Food Science*, 84, 2584-2591.

Pannella G., **Messia M.C.**, Tremonte P., Tipaldi L., La Gatta B., Lombardi S.J., Succi M., Marconi E., Coppola R., Sorrentino E. 2019. "Concerns and solutions for raw milk from vending machines". *Journal of Food Processing and Preservation*, 43.

Oriente M., Díaz-De-Cerio E., Verardo V., **Messia M.C.**, Gómez-Caravaca A.M., Marconi E. 2020. Assessment of phytochemical compounds in functional couscous: Determination of free and bound phenols and alkylresorcinols. *Food Research International*, 130.

Articoli su riviste a diffusione nazionale

Messia M.C., Panfilì G., Marconi E., Acquistucci R., Cubadda R. 2001. "Metodi innovativi per la determinazione della lisina in paste alimentari". *Tecnica Molitoria*, 8: 756-759, ISSN: 0040-1862.

Messia M.C., Fratianni A., Marconi E., Panfilì G., Falasca L., Caboni M.F. 2001. "Valutazione qualitativa di ovoprodotti impiegati nella preparazione di prodotti a base di cereali". *Tecnica Molitoria*, 8: 844-848, ISSN: 0040-1862.

Sebastiani I., Moresi M., **Messia M.C.**, Cinquanta L., Marconi E. 2008. "Produzione di concentrati proteici da siero di latte bufalino. *Ingredienti Alimentari*, Marzo/Aprile 2008 anno 7, numero 37, 6-11, ISSN: 1594-0543.

Messia M.C., Cubadda R., Fanelli M., Marconi E. 2009. "Quali-quantitative assessment of cereal arabinoxylans by HPAEC-PAD". *Tecnica Molitoria International*, Yearly Issue, vol. 60, n.10/A, 116-121, ISSN: 0040-1862.

Capitoli di libro

Palleschi G., Compagnone D., Volpe G., **Messia M.C.**, La Notte E. 1998. "Biosensors and biosensing for analysis of lactate and malate in wines with electrochemical procedures". In *Biosensor for food analysis*. Edited by A.O. Scott. The Royal Society of Chemistry, Science Park, Milton Road, Cambridge, UK. Cap. 13, pp. 125-134, ISBN: 1-85573-776-0.

Carcea M., Guerrieri N., Marconi E., Salvatorelli S., Franchi E., **Messia M.C.** 2004. Biochemical and technological indicators of pasta quality. In: Lafiandra D., Masci S., D'ovidio R. *Gluten proteins*. RSC-Publishing, p. 121-124, LONDON: Spec. Publ. Royal Society of Chemistry, ISBN: 978-0-85404-633-1. INDICIZZATO WEB OF SCIENCE.

Marconi E., **Messia M.C.**, Caboni M.F., Trivisonno M.C., Iafelice G., Cubadda R. 2004. Vital wheat gluten: chemical and functional aspects. In: Lafiandra D., Masci S., D'ovidio R. *Gluten proteins*. RSC-Publishing, p. 259-262, LONDON: Spec. Publ. Royal Society of Chemistry, ISBN: 978-0-85404-633-1. INDICIZZATO WEB OF SCIENCE.

Messia M.C., Marconi E. 2012. Innovative and rapid procedure for 4-hydroxyproline determination in meat based foods. In : *Methods in Molecular Biology*, Ch. 22, M. Altermann, P. Hunziker (eds). Vol. 828, Springer Science+Business Media, pp. 282-289, ISSN: 1064-3745. INDICIZZATO SCOPUS.

Marconi E. **Messia M.C.** 2012. Pasta made from non traditional raw materials: technological and nutritional aspects. In: *Durum wheat chemistry and technology*. Ch. 11, J. Abecassis, M, Carcea and M. Sissons (Eds). AACC St Paul, MN (USA), pp. 201-211. ISBN 978-1-891127-65-6. INDICIZZATO SCOPUS.

Campobasso, 11 giugno 2020

Maria Cristina Messia

Curriculum Vitae

Dati personali

Nome- Cognome: Donatella Albanese

Data di nascita: 1970/12/11

Residenza : Via ...

Nazionalità: Italiana

Indirizzo Università: Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università di Salerno,
Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 Fisciano (SA)

Tel. Università: +39 089 964129 Personale: +39 320 7979029
e-mail.: dalbanese@unisa.it

Posizione attuale

3/2019- presente *Professore associato in Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15)* presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli studi di Salerno. Confermato in ruolo dal 1/3/ 2019.

Formazione universitaria e di ricerca

- Marzo 1997: Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università di Napoli "Federico II" il 26/3/1997, con la votazione di 110/110.
- Ottobre-dicembre 1997: contratto di ricerca presso il Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare dell'Università degli studi di Salerno.
- Dicembre 1999: titolo di "Valutatore di Sistemi Qualità" rilasciato dall'Ente di Certificazione del Personale CEPAS.
- Febbraio 2000: Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.
- Marzo 2001: Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti (XIII Ciclo), presso l'Università degli studi di Salerno, sede consorziata dell'Università degli studi di Reggio Calabria, sede Amministrativa, discutendo la tesi dal titolo "Prolungamento della Shelf-Life di gamberi refrigerati".
- Novembre 2000: Vincitore del progetto Giovani Ricercatori dal titolo "Innovazioni tecnologiche della conservazione dei prodotti oleari" presso l'Università degli studi di Salerno.
- Settembre 2001: borsa di studio biennale post-dottorato (Decreto n°1260 del 08/03/2001 dell'Università degli studi di Salerno) dal titolo: "Effetto di grassi vegetali sulla qualità del cioccolato" presso il Dipartimento Ingegneria Chimica Alimentare dell'Università degli studi di Salerno.
- Maggio 2003 – maggio 2004, assegno di ricerca (D.R. n° 1679 del 22/04/2003 dell'Università degli studi di Salerno) presso il Dipartimento Ingegneria Chimica Alimentare dell'Università degli studi di Salerno, per la realizzazione del progetto "Caratteristiche fisiologiche e metaboliche di un alimento".
- Giugno 2003: Scuola estiva su "Analisi dati, Modellistica e Ottimizzazione di processo (AMO 2003) 22-28 giugno Albarella (Rovigo).
- Luglio 2004: Scuola ADP "Strumenti e Metodi dell'Analisi Dinamica dei processi". Ischia (NA) 27 giugno-3 luglio 2004.
- Gennaio 2005 : titolo di "*Valutatore di Sistemi di Gestione della Qualità*" a fronte delle norme UNI EN ISO 9001:2000, UNI EN ISO 19011 qualifica AICQ/SICEV.

- Marzo 2005: Ricercatore a Tempo Indeterminato per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari. Prende servizio in tale ruolo presso la Facoltà di Ingegneria dell'Università di Salerno.
- Marzo 2008: Conferma nel ruolo di Ricercatore Universitario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Marzo 2019 Professore Associato per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari.

Premi e riconoscimenti per l'attività scientifica

5/12/2017: Beneficiario del Finanziamento MIUR FFABR 2017 (categoria Ricercatori) per la produzione scientifica negli anni 2012-2016

ASN- Abilitazione Scientifica Nazionale

Abilitazione Scientifica Nazionale a **professore di I fascia** per il Settore Concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010, conseguita il 27/03/2018 valida fino al 27/03/2024

ESPERIENZA DI COORDINAMENTO DI PROGETTI DI RICERCA

Progetti di ricerca internazionali con bandi competitivi

2019 Responsabile scientifico per l'Università degli studi di Salerno del progetto collettivo ABC-AgroBiodiversità Campana: moltiplicazione, conservazione e caratterizzazione di risorse genetiche vegetali erbacee autoctone” PSR 2014 - 2020. Sottomisura 10.2 - Tipologia di intervento 10.2.1 - Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversita' - sotto intervento RGV Risorse Genetiche Vegetali

2019 Responsabile scientifico per l'Università degli studi di Salerno del progetto collettivo DiCoVaLe: Diversità, conservazione e valorizzazione delle specie legnose da frutto autoctone campane” PSR 2014 - 2020. Sottomisura 10.2 - Tipologia di intervento 10.2.1 - Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversita' - sotto intervento RGV Risorse Genetiche Vegetali

2020 Responsabile scientifico per l'Università degli studi di Salerno del progetto SAPORI E SAPERI BIO (Sa.Sa.Bi)” PSR Campania 2014-2020 - Tipologia Intervento 16.1.1 “Sostegno per costituzione e funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - Azione 2 “Sostegno ai POI”.

2020 Responsabile scientifico per l'Università degli studi di Salerno del progetto Miglioramento della competitività delle aziende castanicole mediante applicazione di tecniche innovative di gestione del prodotto in pre- e post-raccolta (MigliorCast)” PSR Campania 2014-2020 - Tipologia Intervento 16.1.1 “Sostegno per costituzione e funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - Azione 2 “Sostegno ai POI”.

Progetti di ricerca finanziati su iniziativa di ateneo

Responsabile del progetto di ricerca “ Biosensori basati su peptidi antimicrobici per il monitoraggio delle contaminazioni batteriche “ fondi ricerca scientifica FARB (ex 60%) finanziato da Università degli studi di Salerno, Anni 2018-2019.

Responsabile del progetto di ricerca “Biosensori ad affinità per il controllo della sicurezza alimentare “ fondi ricerca scientifica FARB (ex 60%) finanziato da Università degli studi di Salerno, Anni 2016 e 2017.

Responsabile del progetto di ricerca “Sviluppo di biosensori elettrochimici NAD(P)H dipendenti a base di polimeri organici coniugati redox-sensibili “ fondi ricerca scientifica FARB (ex 60%) finanziato da Università degli studi di Salerno, Anni 2014 e 2015.

Responsabile del progetto di ricerca “Determinazione di acido lattico in matrici alimentari mediante biosensori amperometrici “ fondi ricerca scientifica FARB (ex 60%) finanziato da Università degli studi di Salerno, Anni 2012 e 2013.

Responsabile del progetto di ricerca “biosensori screen printed per la ricerca di nitrati nelle acque “ fondi ricerca scientifica FARB (ex 60%) finanziato da Università degli studi di Salerno, Anni 2010 e 2011.

Responsabile del progetto di ricerca “Sviluppo di biosensori per il controllo della fermentazione alcolica “ fondi ricerca scientifica FARB (ex 60%) finanziato da Università degli studi di Salerno, Anni 2008 e 2009.

Responsabile del progetto di ricerca “Prodotti innovativi di V gamma: processo, packaging e modellazione della shelf-life “ fondi ricerca scientifica FARB (ex 60%) finanziato da Università degli studi di Salerno, Anni 2006 e 2007.

Responsabilità di studi e ricerche scientifiche e di accordi di collaborazione con istituti di ricerca

2005-2006: Responsabile scientifico di una convenzione di ricerca tra il Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare dell'Università di Salerno e l'azienda Basile S.r.l inerente la Caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionale e microbiologica delle nocciole e della pasta di nocciole prima e dopo i trattamenti di sterilizzazione e pastorizzazione

2013-2016: Responsabile scientifico dell'accordo di collaborazione tra il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Salerno e l'Istituto sull'Inquinamento Atmosferico del Consiglio Nazionale delle Ricerche inerente il progetto "Sviluppo di sensori e biosensori elettrochimici e gravimetrici per il monitoraggio della qualità e sicurezza delle produzioni agro-alimentari

2014 in corso: Responsabile scientifico dell'accordo di collaborazione per attività di ricerca tra il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Salerno e l'Istituto di Microelettronica e Microsistemi, della sezione di Napoli, del Consiglio Nazionale delle Ricerche, inerente il progetto “Ottimizzazione di immunosensori elettrochimici e optoelettronici per il controllo dei parametri di sicurezza nei processi agro-alimentari

2018 in corso: Responsabile scientifico dell'accordo di collaborazione per attività di ricerca tra il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Salerno e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM) di Portici (NA) inerente il progetto: Sviluppo e ottimizzazione di biosensori ad affinità per il monitoraggio della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.

Attività di ricerca scientifica:

L'attività scientifica della Dott.ssa Albanese è attestata da 167 pubblicazioni in ambito internazionale e nazionale, oltre che da relazioni a convegni del settore. E' anche autrice di 2 brevetti internazionali il primo riguardante la messa a punto di imballaggi attivi per il prolungamento della shelf life di prodotti alimentari, il secondo inerente l'imballaggio attivo per il trasporto di vegetali.

Le sue principali attività di ricerca riguardano:

- prolungamento della shelf-life di orto-frutticoli, ittici e carni
- innovazione ed ottimizzazione dei processi dell'industria alimentare
- sviluppo di biosensori per il controllo di sicurezza e qualità nell'industria alimentare

l'elenco delle pubblicazioni è visualizzabile nella seguente pagina web:

<https://docenti.unisa.it/020386/ricerca/pubblicazioni>

Attività editoriale e di revisione per riviste internazionali e progetti MIUR

Membro del comitato organizzativo del BBMEC 12, the 12th Workshop on Biosensors & BioAnalytical Microtechniques in Environmental, Food & Clinical Analysis, 25-29 Settembre, 2017, Roma.

Editorial Board Member della rivista scientifica internazionale Journal of Food Technology and Nutrition Sciences. <http://crescopublications.org/journals/jftns.php> dal 01-09-2015 a oggi

Guest editor per lo Special Issue "Screen-Printed Electrodes and Sensors" in volume 6(3), anno 2016, della rivista scientifica internazionale Biosensors (rivista indicizzata ISI/Web of Science e Scopus).

Guest editor per lo Special Issue "Biosensor and Bioanalytical Microtechniques in Environmental, Food & Clinical Analysis" in volume 8(2), anno 2018, della rivista scientifica internazionale Biosensors, (rivista indicizzata ISI/Web of Science e Scopus).

Guest editor per lo Special Issue "Smart Biosensing at BBMEC 12, Rome" in volume 18(7) anno 2018 della rivista scientifica internazionale Sensors (rivista indicizzata ISI/Web of science e Scopus).

Revisore per numerose riviste internazionali, tra le quali Food and Bioprocess Technology (63 revisioni) Journal of Food Engineering (15 revisioni), Food Chemistry (5 revisioni) LWT - Food Science and Technology (3), European Food Research and Technology (2) Innovative Food Science and Emerging Technologies (1), TALANTA (1), International Journal of Food Engineering (1), Innovative Food Science and Emerging Technologies (1), Italian Journal of Food Science (3), Sensors (1), Electrochimica Acta (1), Biomedical Microdevices (1) Journal of Food Measurement and Characterization (1)

Revisore per la valutazione di un progetto presentato a bando PRIN 2012, MIUR

Revisore per la valutazione di un progetto presentato a bando Futuro in Ricerca 2013 D.M. 28 dicembre 2012 n. 956/ric, MIUR

Revisore per la valutazione di 4 progetti presentati a bando SIR 2014, MIUR

Revisore per la valutazione di 4 progetti presentati a bando POR Puglia FESR FSE 2014-2020

Partecipazione a Società Scientifiche Nazionali e Comitati scientifici

Dal 2005 membro della Società Italiana di Scienza e Tecnologia Alimentari (SISTAL).

2005-2006: membro del comitato scientifico del corso annuale di perfezionamento in Controllo, Assicurazione e Gestione della Qualità nelle Industrie Agro-Alimentari, del Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare, dell'Università degli studi di Salerno.

2009-2011: membro del comitato scientifico dell'Ente di certificazione ICEA Campania.

ATTIVITÀ DIDATTICA E DI TUTORAGGIO

Titolare dei seguenti insegnamenti:

- “Certificazione della produzione agraria primaria (6 CFU) del Corso di Laurea in Gestione e Valorizzazione delle Risorse Agrarie e delle Aree Protette dell'Università degli studi di Salerno.
- “Food Process Technology” di 12 CFU erogato per il corso di Laurea Magistrale Internazionale in Food Engineering dell'Università degli studi di Salerno.

La Dott.ssa Albanese ha seguito lo svolgimento, quale tutor, di tesi di dottorato in Ingegneria Industriale di tesi sperimentali per la laurea in Ingegneria Chimica I livello e per la laurea Specialistica e Magistrale in Ingegneria Alimentare.

Conoscenze linguistiche

Italiano Madrelingua.

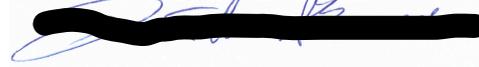
Inglese Conoscenza avanzata della lingua scritta e orale. Estesa esperienza di insegnamento in lingua inglese come dettagliato nella sezione Attività Didattica.

Dichiarazione

La sottoscritta Donatella Albanese, Codice Fiscale LBNDTL71P59F839S, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, dichiara -ai sensi degli articoli 46 e 47 D.P.R. 445/2000- la veridicità delle informazioni e il possesso dei titoli riportati nel presente curriculum. In riferimento alla legge 196/2003 autorizza espressamente l'utilizzo dei dati personali riportati nel proprio curriculum.

Fisciano, 11 Giugno 2020

Donatella Albanese



***Curriculum vitae et studiorum* di Luciano Cinquanta**

Dati personali

- Luogo e data di nascita:
- Residenza:
- E-mail: luciano.cinquanta@unipa.it

Studi

1979 - Diplomato al liceo classico F. De Sanctis di Salerno

1985 - Laureato in Scienze Agrarie a Portici, Università degli Studi di Napoli Federico II
Abilitato all'esercizio della professione di Agronomo presso l'Università degli Studi di Napoli. Iscritto all'ordine degli Agronomi della provincia di Salerno

1987 - Master annuale in Economia del Sistema Agro-Alimentare presso la Business Administration School SMEA dell'Università Cattolica di Milano e Piacenza

CARRIERA ACCADEMICA

1992-2002 - Tecnico laureato (Funzionario tecnico VIII livello) in Tecnologie delle Bevande Alcoliche presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise

2002-2010 - Ricercatore confermato a tempo pieno dal 1 novembre 2002 nel settore scientifico-disciplinare Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15) presso l'Università del Molise.

2010-2013 - Professore Associato dal 1 novembre 2010 al 31 ottobre 2013

2017 oggi - Dal 1 novembre del 2017 è professore ordinario presso l'Università di Palermo in Scienze e Tecnologie Alimentari

Attività didattica

E' titolare dei seguenti insegnamenti presso l'Università degli Studi di Palermo:

- A.A. **2017/2020** - Processi biologici in enologia- Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia (sede di Marsala)
- Applied technology on Mediterranean food. Corso di Laurea magistrale – Mediterranean Food Science and Technology

Attività scientifica

Autore di oltre 100 articoli su riviste e atti di convegni, 48 dei quali indicizzati su SCOPUS

Numero di citazioni (Scopus): 1420.

H-Index: 20

Coautore di due capitoli in 2 libri internazionali sulle tecnologie alimentari.

Articoli in riviste indicizzate su Scopus degli ultimi due anni

1) Cinquanta, Luciano, de Stefano, Giovanni, Formato, Dora, Niro, Serena, Panfili, Gianfranco (2018). Effect of pH on malolactic fermentation in southern Italian wines. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, p. 1-8.

2) Fratianni, A., Niro, S., Alam, M. D. R., Cinquanta, L., Di Matteo, M., Adiletta, G., Panfili, G. (2018). Effect of a physical pre-treatment and drying on carotenoids of goji berries (Lycium barbarum L.). LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, vol. 92, p. 318-323.

3) Alam, Md Rizvi, Lyng, James G., Frontuto, Daniele, Marra, Francesco, Cinquanta, Luciano (2018). Effect of Pulsed Electric Field Pretreatment on Drying Kinetics, Color, and Texture of Parsnip and Carrot. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 83, p. 2159-2166.

- 4) Gennaro, Giordano, Laura, Metallo, Antonio, Cinquanta, Luciano (2018). Drying rate control in microwave assisted processing of sliced apples. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 170, p. 24-30.
- 5) Cinquanta L., Zarzana D., Planeta D., Loredana L., Donatella A., Marisa D. M., Corona O. (2019). Use of potassium polyaspartate for the tartaric stabilization of Sicilian white wines. In: CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS. CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS, vol. 75, p. 277-282, Italian Association of Chemical Engineering - AIDIC, ISSN: 2283-9216, 28-30 maggio 2019.
- 6) Russo P., Adiletta G., Matteo M. D., Farina V., Corona O., Cinquanta L. (2019). Drying kinetics and physico-chemical quality of mango slices. In: CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS. CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS, vol. 75, p. 109-114, Italian Association of Chemical Engineering - AIDIC, ISSN: 2283-9216, Bologna, 28-30 Maggio 2019.
- 7) Russo P., Liguori L., Corona O., Albanese D., Matteo M. D., Cinquanta L. (2019). Combined membrane process for dealcoholization of wines: Osmotic distillation and reverse osmosis. In: Chemical Engineering Transactions. vol. 75, p. 7-12, Italian Association of Chemical Engineering - AIDIC, 28-30 maggio 2019.
- 8) Corona O., Liguori L., Albanese D., DI MATTEO, Massimo, Cinquanta L., Russo P. (2019). Quality and volatile compounds in red wine at different degrees of dealcoholization by membrane process. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 245, p. 2601-2611, ISSN: 1438-2377.
- 9) Melania Grassia, Giancarlo Salvatori, Maria Roberti, Diego Planeta, Luciano Cinquanta (2019). Polyphenols, methylxanthines, fatty acids and minerals in cocoa beans and cocoa products. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol. 13, p. 1721-1728.
- 10) Niro S., D'Agostino A., Fratianni A., Cinquanta L., Panfilì G. (2019). Gluten-free alternative grains: Nutritional evaluation and bioactive compounds. FOODS, vol. 8, p. 1-9.
- 11) Fratianni A., Niro S., Messia M. C., Panfilì G., Marra F., Cinquanta L. (2019). Evaluation of carotenoids and furosine content in air dried carrots and parsnips pre-treated with pulsed electric field (PEF). EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 245, p. 2529-2537.
- 12) Conte P., Cuccurullo G., Metallo A., Micalizzi A., Cinquanta L., Corona O. (2019). Comparing different processing methods in apple slice drying. Part 2 solid-state Fast Field Cycling 1H-NMR relaxation properties, shrinkage and changes in volatile compounds. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 188, p. 345-354.
- 13) Cuccurullo G., Metallo A., Corona O., Cinquanta L. (2019). Comparing different processing methods in apple slice drying. Part 1. Performance of microwave, hot air and hybrid methods at constant temperatures. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 188, p. 331-344.
- 14) Farina V., Cinquanta L., Vella F., Niro S., Panfilì G., Metallo A., Cuccurullo G., Corona O. (2020). Evolution of Carotenoids, Sensory Profiles and Volatile Compounds in Microwave-Dried Fruits of Three Different Loquat Cultivars (Eriobotrya japonica Lindl.). PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION.

Responsabilità in progetti di ricerca nazionali

2003 - “Criomacerazione pre-fermentativa di uve per la produzione di vini rossi” svolto presso la cantina Antica Hirpinia di Taurasi (Av). Consorzio Universitario Eubeo nel progetto:

2007 – “Valorizzazione degli oli di oliva”. Consulente dell’Associazione Produttori Olivicoli (Reg CEE 2080/2005 Azione C Misura C4).

2007 – “Internazionalizzazione degli oli di oliva”. FAI (CCIA di Campobasso).

2007- “*Riquilificazione di due linee di vino invecchiato in barrique*”. I’ARSIAM c/o la cantina Valbiferno di Campomarino (CB).

2008 - “*Valorizzazione degli oli di oliva molisani mediante tecnologie innovative*”. Parco Scientifico e Tecnologico e la Regione Molise. POR Molise (MINA).

2010 - Responsabile di una convenzione di ricerca con il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell’Università di Salerno.

2010 - Responsabile dell’unità operativa di ricerca dell’Università del Molise (DiSTAAM), del progetto biennale MIPAF coordinato dal DiMEC, Dip. Ingegneria Meccanica

dell'Università di Salerno: “Sviluppo e ottimizzazione di un sistema di controllo delle temperature durante il riscaldamento a microonde nei processi alimentari”.

2010-2013 - Responsabile della unità di ricerca (PNR) in collaborazione tra Università del Molise, Parco Scientifico e Tecnologico e Regione Molise (MINA): “Nuove tecnologie per la produzione e la trasformazione di prodotti ortofrutticoli elaborati con l'impiego di ortaggi semi-dried”.

2013 - Responsabile per conto dell'Università del Molise del Corso di Alta Formazione della durata di 13 mesi per “Tecnici della ricerca nel comparto dei prodotti dietetico-funzionali, istituito presso la società Rummo Spa, - *INPROPASTABIS*”, PON Ricerca e Competitività **2007-2013** Regioni Convergenza, Asse I “Sostegno ai mutamenti Strutturali”, Azione I “Interventi di sostegno della ricerca industriale”, P.O.N. Ricerca e Competitività

Attività in ambito internazionale

In qualità di Esperto ha collaborato alla redazione di 3 pareri per il CESE (Comitato Economico e Sociale Europeo di Bruxelles):

2008 – “European partnership for researcher (INT/435). Better careers and more mobility: a European partnership for researchers”.

2009 – “Obligations of operators who place timber and timber products on the market. (NAT/420)”.

2010 – “Aquaculture/use of alien species (NAT/457). Proposal for a Council Regulation amending Regulation (EC) No 708/2007 concerning use of alien and locally absent species in aquaculture”.

2013-2016 Coordinatore del progetto triennale di cooperazione approvato dall'Unione Europea: - ACP-EU Co-operation Programme in Science and Technology (S&T II): “*Strengthening innovation and technology dissemination for sustainable development in cereals, cocoa and coffee value chains in Western and Eastern Africa*”, con i seguenti partner: Uganda, Etiopia, Ghana. Grant Contract AFS/2013/329-258-importo finanziato (al 85%): 731.266,85€.

2016 – Ha partecipato su invito alla conferenza finale del progetto FP4BATIW: “*Regional, National and International water treatment strategies from a circular economy perspective*” tenuto a Barcellona il 14 luglio.

2016 – Reviewer per un progetto di ricerca post-dottorato DADD (German Academic Exchange Service) all'interno del programma P.R.I.M.E. cofinanziato dal programma Marie Curie (FP7/COFUND) dell'Unione Europea.

2016- Reviewer per un progetto di ricerca finanziato da FONDECYT, Chilean National Science and Technology Commission, Cile.

2019 – Ha svolto attività seminariali sulle *food technology* presso l'Università de La Plata. (Argentina) nell'ambito di un progetto bilaterale finanziato dal Ministero dell'Estero.

Revisore di manoscritti su invito

Referee per le seguenti riviste internazionali di Food Science & Technology con Impact Factor: Journal of Food Engineering; LWT - Food Science & Technology; Journal of Food Science, International Journal of Food Science & Technology; Journal of the Science of Food and Agriculture.

Incarichi istituzionali in ambito universitario

2004-2012 - Membro commissione tirocini nel corso di laurea in Ingegneria dei processi agroalimentari

2006-2017- Membro commissione selezione studenti per progetti Erasmus. Dip. A.A.A Università del Molise

- 2004-2006** - Membro per commissione di concorso per 2 posti di ricercatore (AGR/15) presso la facoltà di Agraria di Portici, Università di Napoli Federico II e di un posto presso l'Università della Basilicata.
- 2005** - Membro eletto nel Consiglio di Amministrazione dell'Università del Molise in rappresentanza dei Ricercatori
- 2010-13** - Membro della commissione nazionale per la conferma dei ricercatori SSD AGR/15 nel triennio 2010-13.
- 2010** - Revisore per la Valutazione di progetti di ricerca per conto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.
- 2010-2017** - Membro della Commissione per la selezione degli studenti Erasmus del Dip - AAA
- 2014** - Revisore di prodotti di ricerca per la VQR 2004-2010 (GEV-07) per conto dell'ANVUR
- 2015-2017** - Presidente della Commissione paritetica del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise
- 2015** - Membro della Commissione Esami di Stato per Tecnologo Alimentare
- 2019** - Membro della Commissione di dottorato di ricerca presso l'Università di Napoli - Dip. Agraria
- 2018-2019** - Membro delle Commissioni di concorso per un posto di ricercatore presso l'Università di Napoli - Dip. Agraria e per 2 posti di professore associato presso l'Università di Palermo - Dip. SAAF.
- 2017-2020** - Membro del Collegio di dottorato di ricerca Scienze agrarie, alimentari e forestali presso l'Università di Palermo
- Attività di valutatore e altri incarichi**
- 2003** - Socio fondatore della SISTAL, Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.
- 2011** - Inserito nell'Albo della regione Campania di Esperti per la valutazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale Bando "CAMPUS". Progetti valutati: 1
- 2014** - Inserito nell'Albo della regione Lazio - Lazio Innova Spa per la valutazione di progetti di ricerca. Progetti valutati: 9
- 2015** - Presidente del comitato tecnico-scientifico della Fondazione ITS D.E.MO.S. "Istituto Tecnico Superiore Alta Formazione per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy nel comparto Agroalimentare" con sede a Campobasso.
- 2016** - Socio ISEKI (Integrating food Science and Engineering Knowledge Into the food chain) Food Association (IFA).

Salerno 28/05/2020

Prof. Luciano Cinquanta