

CURRICULUM SCIENTIFICO

del Prof. Paolo Fantozzi

Ordinario di Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Perugia

. - <u>ATTIVITA' SCIENTIFICA</u>	pag 2
.1 rapporti internazionali	pag 2
.2 partecipazione a Congressi	pag 10
.3 premi e riconoscimenti	pag 25
.4 appartenenza a Società Scientifiche	pag 26
.5 attività editoriale	pag 27
.6 tematiche di ricerca	pag 28
.7 pubblicazioni e lavori	pag 32

ATTIVITA' SCIENTIFICA

.1 Rapporti internazionali

a) - Rapporti di collaborazione con Ricercatori stranieri, con stage personale nella loro sede:

Prof. J. BERGERET

Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation (ENSBANA);
Université de Dijon; France; per lo studio dei prodotti secondari della fermentazione alcolica; 1968

Prof. C. CHARPENTIER

ENSBANA, Université de Dijon, France; per lo studio del comportamento in aerobiosi di tre ceppi di lieviti in relazione alla produzione di aromi; 1969

INSTITUT TECHNIQUE DU VIN; FRANCE

2. Semaine Européenne des Techniques Viticoles; Montpellier Stage de Perfectionnement; Le Grau du Roi; 1974

Prof. R.E. FEENEY

Prof. L.M. SMITH

Department of Food Science & Technology: University of California. Davis; USA; per il Progetto NATO 1977.

Dr. A. BETSCHART

Dr. N. BERKELY

United State Department of Agriculture (USDA): University of California, Davis; USA; da Agosto a Dicembre 1977

Prof. R.E. FEENEY

Prof. L.M. SMITH

Department of Food Science & Technology: University of California. Davis; USA; per il Progetto Internazionale CNR 1978/79.

Prof. R.E. FEENEY

Prof. L.M. SMITH

Department of Food Science & Technology: University of California. Davis; USA; per il Progetto MPI ex art.65 (40%) 1981/82 sullo studio dei legami idrofobici tra proteine e trigliceridi

Prof. CHO KYUN RHA

Massachusetts Institut of Technology - Cambridge (USA) per un programma speciale in Food Rheology; Agosto 1981

Prof. M. BOURNE

Institut of Food Technology - Cornell University - New York (USA) per un programma speciale in Food Rheology; Agosto 1981 e giugno 1982

Prof. J. KINSELLA

Department of Food Science & Technology, Cornell University, N.Y. USA. Giugno 1982.

LEAF PROTEIN INTERNATIONAL

Raleigh - North Carolina (USA) per un programma di ricerca sulla estrazione di proteine purificate da foglie di tabacco. Agosto 1983.

Prof. J. DUMERY

S.E.I.T.A. Institut Experimental du Tabac - Bergerac (France) per un programma comune di ricerca (CEE-AGRIMED) sulla estrazione di proteine purificate da foglie di tabacco Agosto 1983.

Prof. P. DENUELLE

Prof. A. PUIGSERVER

Centre de Biochimie et Biologie Moleculaire - Centre National de la Recherche Scientifique, Marseille. Maggio 1978 e Giugno 1984.

Prof. S. BERMUDEZ

Instituto de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Universidad de Colombia. Maggio 1985 e Giugno 1986.

Prof. M. CHAKRABORTY

Anand Agricultural Institute - Gujarat Agricultural University - Anand (India), novembre 1986.

Prof. H. KUMAR

Prof. N. SINGH

Advanced Studies Centre - Benares Hindu University - Benares (India), novembre 1986.

Prof. R. JOSHI

Prof. C. SAVANGIKAR

Marathwads Development Corporation - Aurangabad (India) Dicembre 1986.

Prof. S. MATAI

Indian Statistical Institute - Calcutta (India) Dicembre 1986

Prof. H. TSAFTARIS

Prof. H. HASSIOTOU

Aristotelian University, Thessaloniki, Grecia. Settembre 1987

Prof. R. CARLSSON

Lund University, Institute of Physiology and Botany, Lund, Svezia. Dicembre 1988

Prof. E. JWANNY

Prof. M. EL FOULY

Department of Biochemistry - National Research Centre - Cairo Egitto. Maggio 1991

Prof. J. MAZZA

Agriculture Canada - Research Station - Morden - Manitoba, Canada, per un programma bilaterale di ricerche sui legami tra proteine e polifenoli, anno 1991

Prof. C. ONYANGO

Prof. P. SHALO

Prof. S. KATIA

Departments of Food Science & Technology, Agronomy and Physics, Egerton University, Njoro, Kenya, Novembre 1991.

Prof. J. BORSOS

Tobacco Research Institute, Debrecen, Ungheria, Luglio 1991

Prof. J. KING

Food Quality & Safety Research Unit - NCAUR, ARS, USDA, Peoria, USA, Maggio 1992.

Prof. T. BØRRESEN

Ministry of Agriculture and Fisheries Danish Institute for Fisheries Research, Lyngby, Denmark
Febbraio 1993

Prof. A. ROSAS-ROMERO

Departamento de Quimica, Universidad Simon Bolivar, Caracas, Venezuela, Maggio 1993

Prof. J. MAZZA

Agriculture Canada - Research Station - Summerland, British Columbia Canada, per un programma bilaterale di ricerche sui legami tra proteine e polifenoli, marzo 1994

Prof. A. ROSAS-ROMERO

Departamento de Quimica, Universidad Simon Bolivar, Caracas, Venezuela, gennaio 1995

Prof. G. BRUNNER

Technical University Hamburg-Hamburg, Germany, maggio 1996

Prof. N. PROYDAK

Don State University, Rostov-on-Don, Russia, giugno 1996

Prof. GUO PEIYU

China Agricultural University, Beijing, China, giugno 1996

Prof. C. ONYANGO

Departments of Food Science & Technology, Agronomy and Physics, Egerton University, Njoro, Kenya, Ottobre 1996.

Dr. J. LAPSLEY

University of California, Davis, sede di Santa Rosa, USA; short Course: Olive Oil Production (organizzatore Dr. Paul Vossen) 15-17 Maggio 1997.

Dr. A. BETSCHART

Dr. N. BERKELY

United State Department of Agriculture (USDA): University of California, Davis; USA; Marzo 1999.

Dr. J. LAPSLEY

University of California, Davis, sede di Santa Rosa, USA; short Course: Olive Oil Production (organizzatore Dr. Paul Vossen) Marzo 1999.

Dr. J. LUTEN

Netherlands Institute for Fisheries Research (RIVO) IJmuiden, Olanda, 2001-2003.

Proff. R. TROJA

D. PRIFTI, L. SHABANI, A. PETRE

Facoltà di Scienze, Università di Tirana, Albania, Ottobre 2004.

Prof. Jorge PETRILLO (Rettore Universidad Nacional De Mar Del Plata)

Proff. Marcos MCRUPKIN, Carlos DELVALLE
Dr. Robert HUARTE and Olga DELLA VEDOVA
Universidad Nacional De Mar Del Plata, Argentina

b) - Ricercatori stranieri che hanno richiesto ed effettuato "stages" formativi presso l'Istituto di Industrie Agrarie prima, e la Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti poi, sotto la direzione ed il coordinamento dello scrivente:

Dr. F. TOPALOGLU

Scientific and Technical Research Council of Turkey. Ankara (Turchia). Fruitore di una borsa di studio dell'OCDE, giugno 1974 per lo studio dell'organizzazione della ricerca agricola in Italia

Dr. S. BERMUDEZ

Instituto de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Universidad de Colombia, sul tema: "Estrazione di proteine vegetali da Topinambour, garofano e banano". Giugno-dicembre 1986

Dr. H. TSAFTARIS

Professor of Genetics, Aristotelian University, Thessaloniki, sul tema: "Purification of tobacco proteins from nicotin". 16-19 settembre 1987

Dr. E. HASSIOTOU

Professor of Biochemistry, Aristotelian University, Thessaloniki, sul tema: "Purification of tobacco proteins from nicotin". 13-18 ottobre 1986

Dr. R. CARLSSON

Professor of Biochemistry, Lund University, Institute of Physiology and Botany, Lund, Svezia. 13-20 agosto 1987

Prof. E. JWANNY

Professor of Biochemistry, Department of Biochemistry - National Research Centre - Cairo Egitto. ebraio-ottobre 1990

Prof. M. EL-SAIED

Professor of Chemistry, University of Zagazig, Egitto.

- settembre 1991

-luglio-settembre 1992

-novembre 1993

-settembre 1994

Prof. M. EL-FOULY

Academy of Scientific Research and Technology of Egypt and NCR of Cairo. luglio 1992

Prof. F. EL-BAR KAMEL

Academy of Scientific Research and Technology of Egypt and NCR of Cairo. luglio 1992

Prof. L. LI-REN

Prof. of plant physiology, Academia Sinica, Shanghai (Cina). Dicembre 1992-Giugno 1993

Prof. A. ROSAS-ROMERO

Departamento de Quimica, Universidad Simon Bolivar, Caracas, Venezuela, Ottobre 1993

Prof. A. SAID

Arab Scientific Institute, Palestina, Ottobre 1993

Prof. A. ROSAS-ROMERO

Departamento de Quimica, Universidad Simon Bolivar, Caracas, Venezuela, Gennaio 1995

Prof. GUO PEIYU et al.
China Agricultural University, Beijing, China, Giugno 1995

Prof. J. KING
USDA, NCAUR, Food & Quality Safety Research Unit Peoria, Illinois, USA, Agosto 1995

Prof. J. MAZZA
Agriculture Canada, Research Station, Summerland, British Columbia Canada, Novembre 1996

Proff. R. TROJA, D. PRIFTI, L. SHABANI, A. PETRE
Facoltà di Scienze, Università di Tirana, Albania, Dicembre 2002

Proff. R. TROJA, D. PRIFTI, L. SHABANI, A. PETRE
Facoltà di Scienze, Università di Tirana, Albania, Settembre 2003

Proff. R. TROJA, D. PRIFTI, L. SHABANI, A. PETRE
Facoltà di Scienze, Università di Tirana, Albania, Ottobre 2004

c) - Ricercatori stranieri che hanno tenuto Seminari presso l'Istituto di Industrie Agrarie prima, e la Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti poi, dell'Università di Perugia su invito dello scrivente:

Dr. A. PUJGSERVER

Chargé de recherche presso il Centre de Biochimie et Biologie Moleculaire. CNRS Marseille, France. Sul tema: Improvement of the nutritional value of Casein through covalent attachment of methionine; 10 aprile 1978.

Dr. F. SOSULSKI

Professor of Crop Science. Department of Crop Science. University of Saskatchewan. Saskatoon, Canada. Sul tema: Legume and oilseed protein extraction and utilization; 24 gennaio 1979.

Dr. S. WILDMAN

Professor of Biochemistry. Department of Biology. University of California, Los Angeles Ca 90024. sul tema: Production of crystalline fraction of protein from tobacco leaves; 4 settembre 1982.

Dr. D. BOURQUE

Associate Professor of Biochemistry. Departments of Biochemistry Nutrition and Food Science. University of Arizona, Tucson (USA). Sul tema: Problems related to the crystallization of fraction of protein from different vegetables sources; 6 settembre 1982.

Dr. M. BOURNE

Professor of Food Technology - Cornell University - New York (USA). sul tema: Problems related to food rheology and viscosity. 14 marzo 1983.

Dr. L.M. SMITH

Professor of Food Science - University of California - Campus di Davis (USA). Sui temi: - Lipid content and fatty acid profiles of various fast foods in California (11 ottobre 1983). - Some effects of deep-fat frying on lipids of fast foods (12 ottobre 1983).

Dr. V. SEGURA

Professor of Food Technology, Instituto de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Universidad de Colombia. 7 luglio 1986

Dr. N. SINGH

Secretary of SGVR (Society for Green Vegetation Research), Mysore, India. sul tema: Vegetable protein utilization in the third world countries. 27 maggio 1987.

Dr. P. RAWATE

Professor of Food Technology, Indiana University, Muncie, ITM Center. Sul tema: Jerusalem artichoke utilization in food industry. 16-17 luglio 1987.

Dr. L. TELEK

United States Department of Agriculture; A.R.S. Tropical Agriculture Research Station. Mayaguez. Puerto Rico. USA. Sul tema: Leaf protein for food uses. 6 luglio 1989

Dr. DON NANJIRA

Ambasciatore del Kenya in Italia - Via Icilio, 14 - Roma Sul tema: Production and processing of oil crops in Kenya. 8 giugno 1990.

Dr. E. JWANNY

NRC - DOKKI - Cairo - Egitto. Sul tema: Leaf protein utilization in Egypt. 5 luglio 1990.

Prof. P. SHERMAN

King's College London (U.K.). Incarico di professore a contratto sul tema: Reologia degli alimenti - come corso integrato di Tecnologie Alimentari. (a.a. 1992/93).

Prof. L. LI-REN

Prof. of plant physiology, Academia Sinica, Shanghai (Cina). sul tema: F1P extraction and purification from leaves. 2 aprile 1993

Prof. J. KING

USDA, NCAUR, Peoria Ill., USA sul tema: "Supercritical Fluids applications on food". Agosto 1995.

Prof. I. KIKIC

Dip. Ingegneria Chimica dell'Ambiente e delle Materie Prime. Università degli Studi di Trieste, sul tema: "I fluidi supercritici: applicazioni al settore alimentare"., maggio 1995.

Prof. A. ROSAS ROMERO

Universidad Simon Bolivar, Caracas, Venezuela, sul tema: "Quantitative structure-Activity, Relationship in Antioxidants", giugno 1996.

Prof. B. MATHUR

Department of Home Science, University of Rajasthan, India, Giugno 2002

Proff. R. TROJA, D. PRIFTI, L. SHABANI, A. PETRE

Facoltà di Scienze, Università di Tirana, Albania, Dicembre 2002

Proff. R. TROJA, D. PRIFTI, L. SHABANI, A. PETRE

Facoltà di Scienze, Università di Tirana, Albania, Settembre 2003

Proff. R. TROJA, D. PRIFTI, L. SHABANI, A. PETRE

Facoltà di Scienze, Università di Tirana, Albania, Ottobre 2004

Dr. Kevin Baker, Account Director, Alcoholic Beverages CANADEAN: "The Challenges Facing the Global Brewing Industry", settembre 2008

Dr. R. Schildbach V L B Berlin.: "Aims for Innovations by Brewing Cereals", settembre 2008

Dr. Martina Gastl, Technische Universität München: "Technological aspects of beer and scientific view on the related challenges for the brewing industry", settembre 2008

Dr. Gary Freeman, Brewing Research International (UK), "NEW DEVELOPMENTS IN BREWING ENGINEERING".(maggio 2009)

.2 Partecipazione a congressi

- 1966** Seminario CEE di Annecy (Francia) in qualità di Delegato studentesco della Facoltà di Agraria di Perugia
- 1967** Seminario CEE di Roma in qualità di Delegato studentesco della Facoltà di Agraria di Perugia
- Novembre 1970** "Semaine Européenne de Techniques et d'Equipment vitivinicole", Montpellier, Francia, sul tema: Le chauffage des vendages ed Italie
- Febbraio 1971** "Journées Maceration Carbonique", Avignon Francia, sul tema: Résultats de quelques essais de vinification avec maceration carbonique de raisin blancs
- Luglio 1972** 1° Corso Professionale per Aspiranti Sommeliers, Bologna, sul tema: Il vino: dalla fermentazione all'invecchiamento
- Novembre 1972** Giornate di studio "La macerazione in Enologia", Faenza, SIPIA, sui temi:
- Esperienze di vinificazione con macerazione carbonica di uve bianche (Comunicazione Ufficiale)
- La macerazione a freddo per la vinificazione dei vini bianchi
- Aprile 1973** Giornate di studio sulla tecnologia della vinificazione dei vini bianchi, Gorizia, 30 aprile 1973, sul tema: La macerazione carbonica nella lavorazione delle uve bianche
- Maggio 1973** Assemblée annuelle du Groupe Poliphénols, Pont de la Morge (Sion, Vallese, Svizzera, 2-4 maggio 1973), sui temi:
- Evaluation des différentes fractions des composés phénoliques présentes dans le moûts et les vins
- Dosage des acides organiques polybasiques non cétoniques, non volatils présents dans les mouts et les vins par chromatographie en phase gazeuse
- Febbraio 1974** "Etudes comparées entre les différents Pays de la C.E.E.", Nîmes, France. Stage de Perfectionnement organisé par l'Institut Technique du vin (ITV) sul tema: Modernes techniques de vinification en Italie
- Maggio 1976** Ass. Annuelle du Groupe Polyphénols 19-21 mai 1976, Dijon. Dosage des composés phénoliques présents dans les drupes d'olive récoltes à différents stades de maturation
- Maggio 1976** Svolgimento di un Seminario presso la Facoltà di Agraria di Perugia sul tema: Moderni orientamenti nella produzione dei vini rossi

- Settembre 1976** Conferenza dibattito "La qualità dell'Orvieto Classico e dell'Orvieto DOC in funzione delle moderne tecnologie. Orvieto, 4 settembre 1976
- "Trattamenti di stabilizzazione del Vino Orvieto in vista del condizionamento"
- Gennaio 1978** Seminario ufficiale sul tema: Comparison of three types of continuous fermenters (Dpt. of Food Sci. & Technol. University of California), 25 gennaio 1978
- Gennaio 1978** Seminario ufficiale sul tema: Grapeseed: Exploring effective methods of extracting digestible protein (U.S.D.A., WRRL Berkeley Ca. 26 gennaio 1978)
- Marzo 1978** Seminario ufficiale del Progetto Finalizzato del C.N.R. "Ricerca di nuove fonti proteiche e di nuove formulazioni alimentari" sul tema: Stato attuale e prospettive di ricerca di nuove fonti proteiche negli U.S.A..
- Aprile 1978** Convegno su "Nuove fonti proteiche", Perugia, 28 aprile 1978, sul tema: Prospettive future nell'approvvigionamento di proteine vegetali
- Maggio 1978** Seminario ufficiale sul tema: Associations proteines-polyphénols. Consequences Technologiques (C.N.R.S., Institut de Biochimie Moleculaire, Marseille, France)
- Maggio 1978** Ass. Annuelle du Groupe Polyphénols. 17-19 Mai 1978, Nancy. Resultats preliminaires des essais d'extraction des protéins de pepins de raisin en relation à la presence des polyphénols.
- Ottobre 1978** World Conference on Vegetable Food Proteins. 29 ottobre-3 novembre, RAI Center Amsterdam, Olanda. Development of grapeseed protein.
- Novembre 1978** 12° Congresso Nazionale Associazione Italiana Sommeliers: Tavola Rotonda sul tema: La produzione e la commercializzazione dei vini di Puglia
- Maggio 1979** Journées Internationales d'etudes du Groupe Polyphénols, 2-4 maggio 1979, Logrono, Spagna. Composés phenoliques de l'huile d'olive: leur influence sur la technologie d'extraction, sur la resistance l'oxidation et sur les caracteristiques organoleptiques
- Maggio 1980** ISF/AOCS World Congress, New York City, New York, aprile 1980, sui temi:
 - Hidrophobic binding of tryglicerides with protein
 - Grapeseed protein: a potential source of protein

- Marzo 1981** Convegno "Problemi e prospettive della tabacchicoltura toscana", Arezzo, 6-7 marzo 1981, sul tema: Utilizzazione del tabacco come materiale da fumo e come possibile fonte alimentare
- Maggio 1981** Giornata tecnica sulla tabacchicoltura italiana - CNR/ESAU, Foligno, 25 maggio 1981, sul tema: Utilizzazione del tabacco come possibile fonte alimentare. Nota 2: Effetto di alcune variabili agronomiche sul contenuto proteico delle foglie
- Giugno 1981** Simposio: "Progress in food engineering", Milano 3-5 giugno 1981. Presentazione di un poster sul tema: Estrazione di proteine dalle foglie di tabacco
- Luglio 1981** Riunione Gruppo Esperti CEE/AGRIMED, Sezione Tabacchi Orientali, Lecce 7-9 luglio 1981, sul tema: Trasformazioni ed aggiornamenti sui problemi d'utilizzazione delle proteine di tabacco
- Ottobre 1981** Congresso europeo "Plant protein for human food", Nantes 5-7 ottobre 1981, sul tema: Extraction des protéines de feuilles de tabac. Aspects agronomiques, technologiques et nutritionnels
- Gennaio 1982** Incontro "I risultati trasferibili delle ricerche sulle proteine vegetali ed animali svolte dal PF: Ricerca di nuove fonti proteiche e di nuove formulazioni alimentari, CNR/GEPI, Caserta 15 gennaio 1982, sul tema: Le proteine da tabacco
- Maggio 1982** Incontri di primavera 82 - Comune di Spilimbergo, 7 maggio 1982, Relazione sul tema: Tecnologia di estrazione di proteine di origine vegetale
- Giugno 1982** Seminario ufficiale sul tema: Use of automatic fermenters in technology of red wine manufacture. (Cornell University - Food Technology Institut - Geneva - New York)
- Luglio 1982** Riunione Gruppo Esperti CEE/AGRIMED, Drama (Grecia, 14-16 luglio 1982, sul tema: Utilizzazione delle proteine da tabacco
- Settembre 1982** Riunione Gruppo Esperti CEE/AGRIMED, Bergerac (Francia) 15-17 settembre 1982, sul tema: Possibilità di utilizzazione industriale della pianta di tabacco
- Ottobre 1982** Giornata di giovani consumatori, Udine 21 ottobre 1982, relazione sul tema: Le variazioni sui modelli alimentari. Aspetti tecnologici e qualitativi
- Novembre 1982** Riunione Gruppo Esperti Proteine CEE. Atene (Grecia) 25 novembre 1982, sul tema: Valutazioni economiche sulla utilizzazione di proteine purificate da foglie di tabacco

- Settembre 1983** Convegno internazionale "Sixth world congress of food science and technology" Dublino (Irlanda) 18-23 settembre 1983. Short communication sul tema: Protein production from tobacco leaves. Influence of some agronomic variables on protein content
- Marzo 1984** Convegno A.N.G.A.: "Quale "Orvieto" per gli anni '80: la tecnica colturale", sul tema: Vigneto DOC dell'Orvieto. Problemi enologici connessi alla raccolta meccanica. 3 marzo 1984
- Giugno 1984** Seminario ufficiale sul tema: Methodes de purification par chromatographie rapide de l'enzyme ribulose diphosphate carboxylase. (C.N.R.S., Institut de Biochimie Moleculaire, Marseille, France)
- Settembre 1984** Convegno "Nuove prospettive di tecnologia vitivinicola" Monteporzio Catone (Roma) 7 settembre 1984. Relazione sul tema: La filtrazione in enologia
- 17^a Riunione Generale della SINU. Abano Terme, 27-29 settembre 1984. Poster sul tema: Valutazione della qualità nutrizionale di proteine estratte da foglie di tabacco
- Maggio 1985** Corso seminariale presso l'ICTA di Bogotà (Colombia) su Tecnologie di utilizzazione non convenzionali di prodotti vegetali
- Conferenza presso la Camera di Commercio Italiana per la Colombia (Bogotà) sul tema: Las industrias de alimentos en Colombia. Situacion actual y perspectivas de desarrollo
- Luglio 1985** Riunione Gruppo Esperti Proteine CEE. Perugia 26 luglio 1985, sul tema: Problematiche relative alla utilizzazione di proteine da tabacco
- Agosto 1985** Convegno Internazionale XV IGC Kyoto, 23-29 agosto 1985. Comunicazione sul tema: Protein production from tobacco plants. III. Pilot plant extraction
- Ottobre 1985** Convegno Internazionale "Food and Health". Round Table on "Tobacco protein utilization perspectives".
Relazione sul tema: Il tabacco come fonte di proteine: tecnologie di estrazione e purificazione
Comunicazione sul tema: La composizione azotata nella birra
- Aprile 1986** Congresso Nazionale Tabacco e Mercato ESAU. Comunicazione ufficiale sul tema: Utilizzazioni alternative del tabacco
- Aprile 1986** Corso di specializzazione in enologia. Centro Regionale Vitivinicolo del Friuli-Venezia-Giulia. Lezione sul tema: La macerazione carbonica per la produzione di vini nazionali

Maggio 1986

Conferenza presso la Sociedad Colombiana de Ciencia y Tecnologia de Alimentos de Bogotá, sul tema: Desarrollos tecnologicos recientes en la industrializacion de los alimentos

Conferenza presso la Camara de Comercio de Cali (Colombia), sul tema: La industria enologica italiana. Situacion actual y perspectivas de desarrollo

Settembre 1986

Convegno Internazionale "food Safety and Health Protection", Roma 27-29 ottobre 1986, Comunicazione sul tema: Positive transfer of plastic bag components in frozen foods

Novembre 1986

Convegno "Nuove Frontiere della Tecnologia alimentare: Le Mild Technologies", Roma 26-27 novembre 1986.

Comunicazioni sui temi:

-Tecnologie di estrazione di proteine dalla pianta di tabacco. Ottimizzazione delle operazioni in linea

-Tecnologie di estrazione di protine dalla pianta di tabacco. Valutazione di alcune proprietà funzionali

-Utilizzazione digestiva dei residui industriali del tabacco da parte del coniglio e delle galline ovaiole

-Valutazione dell'appetibilità e della digeribilità in vivo del residuo fibroso di tabacco

-Tecnologie di estrazione di proteine dalla pianta di tabacco. Utilizzazione del residuo fibroso per la produzione di biomassa fungina

-Tecnologie di estrazione di proteine dalla pianta di tabacco. Produzione di insilati da residui fibrosi della pianta

Convegno "Agricoltura del futuro nel rispetto della natura". Istituto Tecnico Agrario "Vegni", Capezzine (Arezzo) 28-30 novembre 1986. Relazione ufficiale sul tema. Problemi agronomici e tecnologici legati alla introduzione della coltura del tabacco per proteine nell'Italia Centrale

Novembre '86 Conferenze sul tema: L'utilizzazione di proteine
Dicembre '86 da tabacco nel settore alimentare e dietetico; presso: Anand Agricultural Institute - Gujarat Agricultural University - Anand (India)

Symposium on Green Vegetation - Advanced Studies Centre - Benares Hindu University - Benares (India)

Marathwads Development Corporation - Aurangabad (India)

Indian Statistical Institute - Calcutta (India)

Gennaio 1987

Riunione Gruppo Esperti Proteine C.E.E. - Bruxelles, 16 gennaio 1987, sul tema: Problematiche relative alla utilizzazione di proteine da tabacco

- Febbraio 1987** 4th AAAP Animal Science Congress, Hamilton (New Zealand), 1-6 febbraio 1987, Comunicazioni ufficiali sui temi: Leaf protein technologies: various utilization of tobacco plant
- Utilization of tobacco plant residues as feed for mono and polygastrics
- Marzo 1987** II World Congress of Food Technology, Barcelona (Spain), 3-6 marzo 1987. Comunicazione ufficiale sul tema: Tobacco protein extraction technology. Assesment of certain functional properties of F1P
- Incontro tecnico sulla tabacchicoltura, Consorzio Cooperative Tabacchicoltori, Collepepe, 5 marzo 1987. Relazione ufficiale sul tema: Estrazione delle proteine da tabacco
- Settembre 1987** 7th World Congress of Food Science & Technology, Singapore, 28 settembre-2 ottobre 1987. Relazione ufficiale sul tema: Extraction and utilization of edible protein from non conventional sources: (a) Jerusalem arthicoke and (b) plantain
- Marzo 1988** Convegno "L'Umbria ed il piano olivicolo", UNA-PROL, Trevi, 18 marzo 1988. Relazione ufficiale sul tema: La qualificazione dell'olio extra-vergine di oliva tipico umbro
- Giugno 1988** Corso USL 6 Sandanielese "Strategie di controllo della contaminazione delle catene alimentari", S. Daniele del Friuli, 22 giugno 1988. Relazione ufficiale sul tema: Innovazioni di processo e di prodotto nel campo delle proteine vegetali
- Ottobre 1988** World Congress on Vegetable Protein Utilization in Human Food and Animal Feedstuffs, Singapore, 2-7 ottobre 1988. Relazione ufficiale sul tema: Progress in development of leaf proteins for food uses
- Ottobre 1988** 9th International Tobacco Scientific Congress CORESTA, Canton, Cina, 9-13 ottobre 1988.
-Relazione ufficiale sul tema: Direct seeding of Virginia Tobacco on clay-loam soil in Central Italy
-Comunicazione ufficiale sul tema: Tobacco protein extraction and utilization. Conclusive results
- Novembre 1988** Intervento ufficiale alla Tavola Rotonda Confagricoltura: "Quali sbocchi per i sottoprodotti agricoli?", Roma, 17 novembre 1988
- Dicembre 1988** Seminario ufficiale sul tema: Plant protein extraction and purification. Lund University, Institute of Phisiology and Botany, Lund, Svezia. 12 dicembre 1988.
- Giornate dell'olio in Umbria. Partecipazione come relatore ufficiale alla Tavola Rotonda su: La qualificazione dell'olio extra-vergine di oliva tipico umbro, Foligno, 16 dicembre 1988

- Ottobre 1989** Third International Conference on Leaf Protein - Pisa, Perugia, Viterbo.- Presidente Comitato Scientifico - Segretario Comitato Organizzativo - Relatore ufficiale al Congresso
- Marzo 1990** Alimento 90 - Congresso Fids-Confercommercio - Perugia, 22-25 marzo 1990. Relazione ufficiale sul tema: L'informazione alimentare
Ottobre 1990 Convegno su: Prospettive di sviluppo dell'agriturismo come valorizzazione delle risorse ambientali, agricole e turistiche, organizzato dall'AGRITOP di Todi su: Agricoltura biologica: problemi e prospettive
- Novembre 1990** I° International Congress of Food Technology and Development, Murcia, 13-16 novembre 1990. Comunicazioni ufficiali sui temi:
- Nettle plant protein extraction technology ensilage of the fibrous by product
- Extraction of rutin from tobacco leaf protein technology wastes
- Luglio 1991** Seminario ufficiale sul tema: Tobacco protein extraction and purification. Tobacco Research Institute, Debrecen, Ungheria, luglio 1991.
- Settembre 1991** 8th World Congress of Food Science and Technology, Toronto, Canada, 29 settembre-4 ottobre 1991. Comunicazioni ufficiali sui temi:
- Optimization of rutin extraction from tobacco leaf protein technology wastes
- Tobacco leaf protein purification from nicotine by supercritical CO2 processing
- Ottobre 1991** Accademia Italiana della Vite e del Vino. Tornata di Perugia 25-26 ottobre 1991. Relazione ufficiale sul tema:" La macerazione carbonica nella realtà vinicola umbra."
- Dicembre 1991** Convegno "Agrobiotecnologia nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli", CNR-RAISA Volterra 1991
- Maggio 1992** 4th International Symposium on "Supercritical Fluid Chromatography and Extraction". Cincinnati, Ohio (USA), 20-22/5/1992. Comunicazione ufficiale sul tema: Supercritical carbon dioxide (SC-CO2) extraction of Borrigo officinalis L. oil as a source of GLA (gamma-linolenic acid)
- Maggio 1992** Forum - La coltura dell'olivo nell'economia Sabina. Farfa (RI), 10 maggio 1992, Rotary International - Distretto 2080. Relazione ufficiale sul tema: Valutazione qualitativa degli oli di oliva extra-vergini
- Dicembre 1992** Convegno " Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli, CNR- RAISA , Volterra '92

- Febbraio 1993** IV International Conference on Leaf Protein Research LEAFPRO 1993. Palmerston North, New Zealand, 10 feb. 1993. Comunicazione-Poster sul tema: Plant protein extraction technology. Use of fibrous by-products from tobacco and jerusalem artichoke protein extraction to produce biomass and silage.
- Giugno 1993** II° Congresso sui Fluidi Supercritici e Loro Applicazioni. 20-22 giugno 1993 Ravello (Sa). Comunicazione ufficiale sul tema: "Gamma-linolenic acid in human nutrition. Sources, extraction processes, possible uses."
- VI European Congress on Biotechnology. 13-17 giugno 1993, Firenze. Comunicazione ufficiale sul tema. "Alginate production by selected bacteria"
- Settembre 1993** 2nd International Symposium on Olive Growing, 6-10 settembre 1993, Jerusalem (Israele).- Relazione ufficiale sul tema: "An introduction to the problem of evaluating olive oil quality", - Comunicazione ufficiale sul tema: "An approach to extra virgin olive oil characterization by studying the relationship between place of origin and oil composition".
- Ottobre 1993** 1° Congresso italiano di scienza e tecnologia degli alimenti (1° CISETA), 18-20 ottobre 1993, Parma. Relazione Ufficiale sul tema: "Le applicazioni alimentari dei fluidi supercritici "
- Maggio 1994** Working Party on "Microbial Physiology, kinetics, production and use of biopolymers", Schloss Seggau, Austria, 13-15 maggio 1994. Poster ufficiale sul tema: "Effect of medium composition on alginate synthesis by azotobacter vinelandii DSM 576".
- Giugno 1994** Giornata di studio su: "Applicazione nell'industria agroalimentare della tecnica di estrazione mediante fluidi supercritici", Accademia dei Georgofili - Pisa, 16 giugno 1994. Relazione ufficiale sul tema: "Applicazioni tecnologiche ed analitiche dei fluidi supercritici".
- Settembre 1994** X Congresso Nazionale di Chimica Industriale. Pisa, Palazzo dei congressi, 25-29 settembre 1994. Relazioni ufficiali sui temi:
- Interaction between Rubisco and simple phenolics
 - Production and characterization of alginate by Azotobacter vinelandii.
- Ottobre 1994** 3rd Intl. Symposium on "Supercritical Fluids". Strasbourg, France 17-19 ottobre 1994.
- Ottobre 1994** Convegno " Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli, CNR- RAISA , Sarteano (Si) 3-5 ottobre 1994

- Dicembre 1994** Convegno su: "La valorizzazione dei prodotti olivicoli nel quadro della politica agraria comunitaria". Ascoli Piceno, 10 dicembre 1994 Relazione ufficiale sul tema: "Controllo di qualità nell'ambito dei Consorzi di Tutela e della DOC"
- Dicembre 1994** Conferenza Agraria Regionale "Verso il 2000: il ruolo dell'agricoltura nello sviluppo economico e sociale dell'Umbria. Todi, Parco Tecnologico Agroalimentare 20 dicembre 1994. Relazione ufficiale sul tema: "Ricerca e sviluppo di processi e di prodotti".
- Febbraio 1995** 7th European congress on Biotechnology, Nizza 19-23 febbraio 1995. convegno Nizza. Poster su: Physicochemical properties of alginate from *Azotobacter vinelandii*".
- Marzo 1995** Convegno Agroalimentare: "Il D.O.C. per l'olio umbro: L'olivicoltura come risorsa per il territorio amerino narnese. Relazione ufficiale sul tema: "La produzione di oli di qualità: Aspetti tecnologici e normativi". Amelia (TR) 2 marzo 1995
- Settembre 1995** III Congresso su " I Fluidi Supercritici e le loro applicazioni. Relazione ufficiale sul tema. " Supercritical carbon dioxide extraction of shea butter: preliminary results". Grignano (TS) 3-6 settembre 1995.
- Settembre 1995** Convegno su "La valorizzazione degli oli extravergini" Relazione Ufficiale su ." La nuova normativa DOC". Cingoli, 16 settembre 1995
- Settembre 1995** 2° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Villa Erba, Cernobbio (CO), 21-22 settembre 1995. Comunicazioni Ufficiali su:
- Valutazioni tossicologiche e nutrizionali di proteine ottenute per estrazione da foglie di tabacco ed ortica
 - Tecnologia di estrazione di proteine alimentari dalla pianta di ortica. Risultati di sei anni di esperienze
 - Produzione e caratterizzazione di alginato da *Azotobacter vinelandii* DSM 576 e scaling-up in fermentatore da laboratorio.
- Dicembre 1995** Workshop su: " Antiossidanti naturali negli alimenti Aspetti tecnologici e qualitativi ". Udine, 5-6 dicembre 1995.
- Relazione ufficiale sul tema:
Tecniche di estrazione e purificazione di antiossidanti naturali.
 - Comunicazione ufficiale sul tema: Estrazione di rutina da residui della lavorazione di tabacco per la produzione di concentrati proteici fogliari.

- Dicembre 1995** Convegno nazionale su: "Attualità della ricerca sui rapporti tra vino e salute". Perugia, 14 dicembre 1995. Relazione ufficiale sul tema : L'impatto della tecnologia sulla qualità dei vini.
- Marzo 1996** VI Settimana della cultura scientifica. Università di Perugia
Linee di sviluppo della olivicoltura e della viticoltura.
Relazioni ufficiali sul tema:
- Valutazione dei sistemi di qualità dell'olio extravergine di oliva.
 - Valutazione dei sistemi di qualità dei vini.
- Maggio 1996** Workshop su:"Olivicoltura ed olio biologico". Centro Mancini, Foligno (PG), 30-31 maggio 1996. -Relazione ufficiale sul tema:"La qualità dell'olio extra-vergine di oliva."
- Giugno 1996** International Conference on Leaf Protein Research "LEAFPRO '96". Rostov-on-Don, Russia.giugno 1996.
- Relazione ufficiale sul tema: "Protein extraction technology from nettle (urtica dioica L.): results from six years of experience"
 - Comunicazione ufficiale sul tema: "Toxicological and nutritional evaluation of leaf protein extracted from tobacco and nettle"
- Settembre 1996** 37° Convegno annuale A.I.T.B., Biella 26-29 novembre 1996.
- Relazione Ufficiale su tema: "Ricerca su alcuni microelementi nei mosti, nelle birre in fermentazione e nelle birre finite italiane nel 1995-96".
- Ottobre 1996** World Conference on Oilseed and Edible Oils Processing Istanbul, 6-10 ottobre 1996.
-Comunicazione ufficiale sul tema:" A New Approach for Shea Butter Extraction and Characterization.
- Ottobre 1996** Tavola Rotonda su:"Birra e salute",C.N.R.- ASSOBIRRA, Roma 30 ottobre 1996.
-Relazione Ufficiale sul tema:" Il ruolo dei microcomponenti sulla qualità della birra".
- Dicembre 1996** Giornate dell'olio in Umbria
Foligno 7 dicembre 1997
Incontro sul tema:" Olio extra vergine di oliva: Alimentazione e qualità".
- Gennaio 1997** 7° Banco di assaggio degli oli di oliva
Campello sul Clitunno.18 gennaio 1997.
Conferenza ufficiale sul tema: "La qualità degli oli extra vergini di oliva".

- Maggio 1997** Seminario Ufficiale presso l'Università degli studi di Foggia sul tema: "Come preparare e scrivere un lavoro scientifico". Foggia 6.5.97.
- Maggio 1997** 4th International Symposium on Supercritical Fluids
Sendai, Giappone, 11-14 maggio
Comunicazione ufficiale sul tema: "Characterization of shea butter extracted with supercritical carbon dioxide".
- Giugno 1997** 5° Convegno Nazionale di Reologia Applicata e Industriale (RHEOTEC) Viterbo 4-7 giugno
Comunicazione ufficiale sul tema: "Studio della consistenza e delle proprietà viscoelastiche di maionesi contenenti alginato di origine algale o batterico.
- Settembre 1997** -4th Italian Conference on Supercritical Fluids and their Applications. Capri 7-10 settembre 1997
Comunicazione ufficiale sul tema: "Selective extraction of phospholipids from soybeans with supercritical carbon dioxide and ethanol".
- 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, (CISETA) Cernobbio 11-12 settembre 1997 Cernobbio
Comunicazione ufficiale sul tema: "Estrazione di olio da semi di miglio mediante CO₂ supercritica".
- 1st International Convention Food Ingredients: Technologies, Cuneo 15-17 settembre 1997
Relazione ufficiale sul tema: "Perspectives of supercritical CO₂ usage in the Food Industry".
- Ottobre 1997** Workshop: "Estrazione SFE: aspetti analitici ed applicativi" MAC '97 Milano 22 ottobre 1997
Relazione ufficiale sul tema: "I fluidi supercritici e le loro applicazioni".
- Giugno 1998** Tavola Rotonda: "Birra e salute". Roma 3 giugno 1998
Relazione ufficiale sul tema: "Ruolo della tecnologia sulla composizione in micronutrienti della birra prodotta in Italia".
- Giugno 1998** 1° Scuola Nazionale sui Fluidi Supercritici, Chia Laguna (Cagliari), 22-28 giugno 1998.
Relazione ufficiale sul tema: "SFE: applicazioni nell'industria alimentare".
- Giugno 1999** CISF 99, 5th Conference on Supercritical fluids and their Applications. June 13-16 1999 Garda (VE) Italy
Comunicazione ufficiale sul tema: Lipid Extraction from *Olea europea* L. by Supercritical CO₂, for analytical use.
- Settembre 1999** -4° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, (CISETA) Cernobbio 16-17 settembre 1999

Comunicazioni ufficiali sui temi:

1. "La componente lipidica nei Prodotti da Forno".
2. "L'analisi dei rischi nella Produzione di Semola mediante l'HACCP come metodologia preventiva di controllo."

Gennaio 2000

1° Forum Regionale su "Struttura e Tendenze dell'Agroalimentare in Umbria". Perugia 21 gennaio 2000.

Relazione ufficiale sul tema: Il livello di innovazione dell'Agroindustria in Umbria.

Marzo 2000

Convegno Regionale: Il sistema di autocontrollo-HACCP. Verifiche, ispezioni e Validazione del Piano di Autocontrollo in Azienda. Assoindustria. Perugia 23 marzo 2000

Relazione ufficiale sul tema: Interazione tra sistema di autocontrollo e qualità del prodotto.

Febbraio 2001

Incontro Birra e Salute: lo stato della ricerca scientifica in Italia e in Europa; **Rimini**, 10 febbraio 2001, Relazione ufficiale sul tema: "Processo produttivo e qualità del prodotto".

Settembre 2001

6th Conference on Supercritical Fluids and Their Applications, **Maiori**, 9-12 settembre 2001. 19-27. Relazione ufficiale sul tema: "Improving rice by-products value by SFE".

Settembre 2001

6th Conference on Supercritical Fluids and Their Applications, **Maiori**, 9-12 settembre 2001. 19-27. Relazione ufficiale sul tema: "Analytical SFE for products of animal origin".

Settembre 2001

5°CISETA, **Cernobbio**, 13-14 settembre 2001 .Relazione ufficiale sul tema: "Ricerca su alcuni microcomponenti nei mosti, nelle birre in fermentazione e nelle birre finite italiane".

Settembre 2001

5°CISETA, **Cernobbio**, 13-14 settembre 2001 .Relazione ufficiale sul tema: "Determinazione degli acidi organici in birre italiane mediante HPLC".

Settembre 2002

4th European Brewing Convention Technical Meeting, **Oporto** (P), 4-6 settembre 2002. Relazione ufficiale sul tema: "Corn traceability in brewing production".

Aprile 2003

Convegno nazionale su: "La politica dell'innovazione come strumento di promozione socio-industriale: il caso Manfredonia". **Manfredonia** 11 aprile 2003. Relazione ufficiale sul tema: "Prime valutazioni sui progetti finanziati dal MIUR".

Aprile 2003

6th International Symposium on Supercritical Fluids, **Versailles** (F) 28-30 aprile 2003. Relazione ufficiale su tema: "Extraction of pufas rich oils from algae with supercritical carbon dioxide".

Aprile 2003

Tavola Rotonda su: "La Birra ed il modello CERB nel settore agroalimentare. **Perugia** 30 aprile 2003.

- Aprile 2004** “La Qualità nella Filiera Agroalimentare” (ciclo di seminari), **Ma zara del Vallo**. Relazione ufficiale sul tema: La macerazione carbonica per la preparazione dei vini novelli.
- Maggio 2004** “5th European Brewing Convention Technical Meeting”, **Lahti** (Finland), 25-28 May 2004. Relazione sul tema: “Effect of mashing procedures on brewing”.
- Maggio 2004** 5th European Brewing Convention Technical Meeting, **Lahti** (Finland), 25-28 May 2004. Relazione sul tema “Traceability in the Brewing Industries according to the Regulation (EC) N. 178/2002”
- Settembre 2004** Workshop sul Dottorato di Ricerca, **Parma**, Settembre 2004. Relazione su “How to build-up a scientist’s career”.
- Novembre 2004** Convegno su “La Qualità negli Atenei; modelli, esperienze a confronto e prospettive”, Aula Magna dell’Università degli studi di **Perugia**, 9 Novembre 2004.
- Novembre 2004** Convegno su “La Qualità del prodotto alimentare e le ricadute sull’economia del paese”, **Milano** 22 Novembre 2004. Relazione sul tema: “Ricerca, sviluppo e qualità nell’industria Alimentare”.
- Gennaio 2005** “La Qualità e la Sicurezza degli Alimenti in Europa. Il ruolo dei Tecnologi e dei Microbiologi Alimentari”, **Roma** 19 Gennaio 2005. Intervento durante la Relazione di apertura come Presidente SISTAL.
- Maggio 2005** Convegno su “La Qualità nella Filiera Agroalimentare”, **Mazara del Vallo** maggio 2005. Intervento su “Macerazione Carbonica per la preparazione dei Vini Novelli”.
- Maggio 2005** ISSF 2005, Rosen Centre Hotel, **Orlando** Florida, US 1-4 maggio 2005, intervento su “Grape Seed oil by Conventional Solvent and SC-CO2 Extraction: Vitamins Composition”.
- Maggio 2005** ISSF 2005, Rosen Centre Hotel, **Orlando** Florida, US 1-4 maggio 2005, intervento su “Supercritical Carbon Dioxide Fractionation of Fish Oil Free Fatty Acid Ethyl Esters”.
- Maggio 2005** ISSF 2005, Rosen Centre Hotel, **Orlando** Florida, US 1-4 maggio 2005, intervento su “Analysis of Fish Oily Fractions Obtained By Supercritical Fluid Fractionation”.
- Maggio 2005** 2005 EBC Congress **Prague** 14-19 May. Intervento su “GMO’S Traceability and Trackability Systems in Beers Produced in Italy”.

- Giugno 2005** 6° Convegno AISTEC “Cereali: biotecnologie e processi innovativi; una sfida per un mondo in cambiamento”. **Valenzano**, 16-18 giugno 2005. Relazione su “Tracciabilità e rintracciabilità del mais nella filiera birra in Italia”.
- Settembre 2005** V Convegno” Rapporto Uomo-Ambiente. WeekEnd Ecologico” **Assisi** 16-18 settembre 2005. Relazione ufficiale su “OGM, Luci ed Ombre”.
- Settembre 2005** Workshop Internazionale “la Comunità dell’olio d’oliva incontra l’Europa. **Parma** 14-16 Settembre 2005. Relazione ufficiale su “Il ruolo della Tecnologia nella trasformazione per la qualità dell’olio di oliva”.
- Maggio 2006** 8th Conference on Supercritical Fluids and Their Applications. May 28-31, 2006, **Ischia**. Relazione su “Preparative supercritical fluid extraction for quality control in beer industry”.
- Settembre 2006** 6th European Brewing Convention Technical Meeting, **Perugia**, 27-29 September 2006. Relazione su “Lipids in brewing raw materials, wort and beer.
- Maggio 2007** 31th Congress of the European Brewery Convention, **Venice**, 6-10 May, 2007. Relazione su “Biogenic amines and N-nitrosamines control in beer production chain”.
- Maggio 2007** 8° CISETA, **Milano**, 7 - 8 maggio 2007. Relazione su “Tracciabilità e rintracciabilità come strumenti di gestione del rischio di contaminati nella filiera mais della birra in Italia”.
- Novembre 2007** 3rd International Symposium on Recent Advances In Food Analysis , **Prague** (CZ), 7–9 November, 2007. Relazione su “Acrylamide risk in food products: the shortbread case study”.
- Novembre 2007** 3rd International Symposium on Recent Advances In Food Analysis , **Prague** (CZ), 7–9 November, 2007. Relazione su “HACCP in brewing production chain; mycotoxins, nitrosamines and biogenic amines”.
- Giugno 2008** VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti , **Perugia**, 23 - 26 Giugno 2008. Relazione su “Evoluzione qualitativa della

birra in funzione delle ricette e dei processi di birrificazione”.

- Maggio 2009** 32nd Congress of the European Brewery Convention, **Hamburg** (Germany) 10-14 May 2009. Intervento su “Correlation study between b-glucans and viscosity during wort production in a pilot-scale brewhouse”.
- Maggio 2009** 32nd Congress of the European Brewery Convention, **Hamburg** (Germany) 10-14 May 2009. Intervento su “Evaluation of malt quality by near-infrared spectroscopy in reflectance”.
- Maggio 2009** 32nd Congress of the European Brewery Convention, **Hamburg** (Germany) 10-14 May 2009. Intervento su “Malting process parameters evaluation by near-infrared spectroscopy in reflectance (NIR)”.
- Agosto 2009** Society for Free Radical Research Europe SFRR-E Meeting, **Roma** 26 Agosto 2009. Intervento su “Redox metabolomics of beer for fingerprinting and process evaluations along the brewing procedure”.
- Novembre 2009** International Symposium and Annual Meeting of the Korean Society of Food Science and Nutrition, **Changwon** (Korea) 4-6 November 2009. Intervento su “Functional Ingredients of Beer”.
- Dicembre 2009** 1st MS Food Day, **Parma**, 2 e 3 dicembre 2009. Relazione su “The gas chromatography mass spectrometry applied to the control of dimethyl sulfide during malting and brewing”.
- Aprile 2010** 9th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** 13 – 16 April 2010. Relazione su “Long-term NIR calibration for malt extract”.
- Aprile 2010** 9th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** 3 – 16 April 2010. Relazione su “Optimisation of cross-flow filtration parameters”.
- Aprile 2010** 9th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** 13 – 16 April 2010. Relazione su “Italian emmer as potential brewing raw material”.

3 Premi e riconoscimenti

Marzo 1974

Attribuzione della "Medaille de l'Association des Chimistes Ingénieurs et Cadres des Industries Agricoles et Alimentaires", Parigi, per il lavoro sperimentale pubblicato sulla rivista "Industries Alimentaires et Agricoles" nell'anno 1973

Giugno 1976

Attribuzione del Premio di Operosità Scientifica da parte dell'Università degli Studi di Perugia per i lavori pubblicati nel corso dell'anno accademico 1974/75

Settembre 1977

Attribuzione dell "Italian Wine Diploma Award" da parte dell' Italian Trade Commission , New York, N.Y. USA.

Dicembre 2002

Attribuzione del PAUL HARRIS Fellow Award da parte del Governatore del 2090° Distretto del Rotary Club International

4 Appartenenza a Società Scientifiche

- Groupe Polyphenols, Narbonne, Francia (dal 1971)
- American Chemical Society, Washington, DC, USA (dal 1975)
- Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari (AITA), Milano (dal 1982)
- American Oil Chemists Society, Champaign (AUCS), Ill, USA (dal 1982)
- American Society of Enologists, Davis, Ca, USA (dal 1983)
- Accademia Italiana della Vite e del Vino (AIVV), Siena (dal 1984)
- Società Orticola Italiana (SOI), Firenze (dal 1984)
- Society for Green Vegetation Research (SGVR), Mishore, India (dal 1985)
- Accademia Nazionale dell'Olivo, Spoletto (dal 1986)
- Accademia dei Georgofili, Firenze (dal 1993)
- Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) (dal 2003)

5 Attività editoriale

- Editor-in Chief e Fondatore della rivista internazionale "Italian Journal of Food Science".
- Advisor delle riviste internazionali:
 - Food Science & Technology / Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie (SSFST).
 - Journal of Food Science & Technology (IASFT).
 - Annali di Microbiologia ed Enzimologia (AME).
- Referree delle riviste internazionali:
 - Journal of Food Science
 - Journal of the Science of Food and Agriculture
 - Journal of Agricultural and Food Chemistry
 - Agricoltura Mediterranea
 - Egyptian Journal of Physiology

6 Tematiche di Ricerca

di base

- Reologia degli alimenti
- Analisi dei prodotti alimentari
- Operazioni fondamentali delle industrie alimentari
- Processi delle industrie alimentari
- Reazioni tra proteine e lipidi
- Reazioni tra proteine e polifenoli

applicate

- Industria enologica
- Industria olearia (oliva, semi)
- Industria birraria
- Industria dei succhi e delle bevande fermentate
- Estrazione di nutrienti da matrici vegetali (proteine, antiossidanti, coloranti)
- Conservazione dei prodotti alimentari
- Confezionamento dei prodotti alimentari

professionali

1. I microcomponenti della birra.
2. Nuove bevande a base di uva.
3. Nuovi prodotti carnei.
4. Valorizzazione di alcuni componenti dell'uva
5. Recupero degli scarti di origine vegetale nell'industria conserviera e loro impiego previo compostaggio nella utilizzazione di colture industriali con tecniche di agricoltura biologica a basso impatto ambientale.
6. Lavorazione idrotermica del riso.
7. Gestione della qualità nei prodotti agroalimentari.
8. Trasformazione degli scarti di lavorazione della frutta in prodotti idonei per usi alimentari.
9. Processi integrati per l'ottenimento di prodotti agroindustriali a base di frutta di nuova formula e soluzioni per la commercializzazione a lunga distanza.
10. Nuovi prodotti alimentari aventi come base la gomma da masticare.
11. Ricerca di una macchina multifunzionale di grande capacità per la lavorazione dei rifiuti il loro riciclaggio”.
12. Miglioramento qualità sanitarie delle carni mediante abbattimento della carica microbica, in particolare quella patogena, durante la macellazione. Conseguente aumento della vita dei prodotti freschi, possibilità di ridurre il sale nel prosciutto stagionato e benefici sul processo produttivo dei salumi stagionati (salami)”.
13. Tecnologie innovative per prodotti agroalimentari a ridotto contenuto idrico
14. Materiali avanzati per il settore agro-alimentare: membrane organiche.
15. Stabilizzazione di Alimenti con Alte Pressioni
16. Sviluppo di nuovi prodotti da forno (biscotti, fette, crackers, merendine, ecc.) di elevato valore salutistico e nutrizionale
17. Prodotti da forno con caratteristiche nutrizionali particolari.
18. Prodotti da forno a base di cereali.
19. Valorizzazione dei prodotti e degli scarti vegetali
20. Valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti lattiero caseari

21. Ottimizzazione, in termini di durata e qualità, delle fasi di commercializzazione di prodotti ortofrutticoli di rilievo nell'economia trentina per mezzo del monitoraggio di tracce di gas.
22. Utilizzo di residui caseari per il recupero di componenti utili per la produzione di alimenti dietetici, farmacologici e personalizzati nella nutrizione enterale umana
23. Valorizzazione dei prodotti e degli scarti della pesca.
24. Ricerca avanzata per il riciclo dei sottoprodotti dell'industria olearia.
25. Riciclo dei sottoprodotti dell'industria olearia.: valutazione nutrizionale per uso mangimistico
26. Potenziamento di una rete finalizzata alla ricerca, sviluppo, messa a punto e sperimentazione in campo di metodiche per l'assistenza alle pmi, del settore agro-alimentare, per l'adeguamento a procedura emas
27. Sistemi di supporto alla protezione integrata di colture ortofrutticole ad uso dell'agricoltore e dei tecnici consulenti
28. Riciclo dei sottoprodotti dell'industria olearia: realizzazione piattaforma sperimentale
29. Sistemi e metodi per la valorizzazione a fini agricoli dei residui dell'industria agroalimentare del mezzogiorno
30. Nuovi Prodotti a base di pomodoro e valorizzazione dei sottoprodotti.
31. Progettazione e realizzazione di una nuova linea automatica d'imbottigliamento per prodotti alimentari e chimico farmaceutici con sistema di riempimento a controllo elettronico
32. Ghiaccioli da congelare, senza conservanti, al succo di frutta e con basso contenuto di solidi.
33. Processo innovativo per la realizzazione di pasta farcita
34. Estrazione oli ed isolati proteici
35. Ricerca di una nuova tecnologia per la produzione di un prosciutto cotto naturale di elevata qualità a calo zero.
37. Tecnologie innovative per la produzione del prosciutto cotto.
38. Produzione di cassette ripiegabili da utilizzare per il trasporto di generi alimentari ed altri beni di consumo..
39. Realizzazione di Centri di Ricerca
40. Nuova linea con macchine innovative che rientrano nel processo per il trattamento asettico di frutta e verdura anche in pezzi in modo da preservarne l'aspetto qualitativo
41. Studio, ricerca e sviluppo relativa ad una nuova generazione di macchinari per la termosaldatura di coperchi su contenitori in materiale composito (plastica ed alluminio) .
42. Processo innovativo per igienizzazione di prodotti alimentari
43. Processo continuo ed automatizzato per la produzione del Panforte
44. Studio, ricerca e sviluppo relativi alla creazione di un nuovo processo rivolto alla produzione di vino frizzante dolce, dalle caratteristiche innovative, mediante l'ottimizzazione del profilo di microcomponenti aromatici e l'utilizzo di biotecnologie avanzate e sperimentali
45. Nuova Linea di Prodotti di Pasticceria fresa industriale
46. Processo innovativo per la conservazione di castagne fresche
47. Progetto Raffrescatore
48. Prototipo di Macchina destinata alla sterilizzazione del terreno
49. Attività nel settore agroalimentare e forestale e progetto di formazione
50. Utilizzazione dei frutti di carrubo (*Ceratonia siliqua*) per la produzione di estratti tannici utilizzabili nell'area no-food per uso fitoterapeutico e ottenimento di sfarinati con caratteristiche più consone alla utilizzazione alimentare umana
51. Studio per la scomposizione analitica, l'elaborazione e la gestione di parametri caratterizzanti l'innovazione e la qualità dei prodotti e processi del sistema agro-alimentare
52. Specialisti nelle tecniche di monitoraggio dei processi di trasformazione delle carni avicole in prodotti alimentari innovativi .
53. Innova avicolo: Interventi innovativi sul processo di trasformazione delle carni avicole per lo sviluppo di nuovi prodotti per uso alimentare ad elevato contenuto di servizio.
54. Granita da congelare. Prodotto atto ad ottenere una granita analoga alla granita artigianale attraverso semplice congelamento in frigorifero domestico.

55. Produzione per l'imbottigliamento di acque minerali.
56. Studio, realizzazione prototipale, sperimentazione di una nuova linea ad elevata flessibilità per l'imbottigliamento di vini e liquori.
57. Minimizzazione della contaminazione da batteri e da ossigeno di prodotti alimentari liquidi durante le fasi di imbottigliamento automatico.
58. Nuova tecnologia processistica a garanzia di marchio di qualità certificabile nella filiera della lavorazione delle carni.
59. Messa a punto di sughi a base di pomodoro, migliorati dal punto di vista organolettico e nutrizionale con nuove tecnologie di stabilizzazione.
60. Studio di un nuovo sistema di produzione per l'ottenimento di pellets a base di patata, mediante l'utilizzo degli sfridi rinvenienti dalla lavorazione del prodotto fresco.
61. MICA - Sistema intelligente di miscelazione per prodotti alimentari e farmaceutici.
62. Sistema continuo, altamente automatizzato, per la produzione di prodotti da forno a lievitazione naturale, finalizzato alla riduzione del lead time e all'aumento e mantenimento della qualità del prodotto.
63. Ricerca e sviluppo prototipale di un procedimento e di una macchina atta a produrre gelato "espresso" trasformando una miscela preventivamente congelata in un freezer e di un dispositivo atto a conservare in ambiente ideale per temperatura, luce ed umidità bottiglie di vino di diverse caratteristiche in tre scomparti caratterizzati da condizioni ambientali diverse.
64. Sviluppo di tecnologie per la valutazione della sicurezza d'uso di piante ed alimenti geneticamente modificati. .
65. Progetto sperimentale di vinificazione, mirante alla produzione di due nuovi vini con apporto caratterizzante di uve autoctone, con interventi di biotecnologia enologica.
66. Studio di una innovativa tipologia di salami caratterizzati dall'assenza di allergeni e con bassissima percentuale di acidi grassi saturi.
67. Svolgimento di attività nei settori delle tecnologie di riproduzione, coltivazione e maturazione con trattamento estrattivo, distillato, disidratato, surgelato e tinture madri di piante ad uso alimentare, erboristico e farmaceutico.
68. Produzione di una nuova linea di piatti pronti in vasetto ottenuti secondo le ricette della tradizione del territorio e internazionali con l'utilizzo di ingredienti selezionati di alta qualità.
69. Applicazione, a livello industriale, della tecnologia della nanofiltrazione al latte di origine biologica, al fine di ottenere formaggi freschi a pasta molle , non maturato, senza crosta e a coagulo lattico caratterizzati da un contenuto di zuccheri naturali del latte e di calcio maggiore rispetto al prodotto Quarg ottenuto con le tecniche convenzionali.
70. Sviluppo di tecniche per la realizzazione di nuovi salumi stagionati a lungo invecchiamento
71. Impianto automatico per la selezione di pancette fresche per classi di qualità, dimensione e peso, e loro smistamento.
72. Perline di mozzarella per pizza
73. Sviluppo di una pressa enologica innovativa per la produzione di vino di elevata qualità.
74. Innovazione dei processi e dei prodotti nella filiera alimentare delle Piante officinali .
75. Texture Innovative per prodotti da forno ”.
76. Modellizzazione di un Sistema INtegrato per la gestione della SICurezza alimentare della filiera del Frumento duro
77. Biosensori, automazione e supervisione per la qualità e la tracciabilità dei processi di produzione vinicola ed olearia.
78. Tecnologie e processi innovativi per la tracciabilità, la verifica e il controllo della qualità nelle produzioni biologiche ortofrutticole.
79. Progettazione, sperimentazione, sviluppo di una linea innovativa di imbottigliamento asettico.
80. Sviluppo prototipale di un nuovo impianto modulare per la produzione di contenitori plastici ad uso alimentare.
81. Progettazione e realizzazione di una nuova macchina per la produzione di gelati soft, ad elevata igienizzazione del prodotto.

82. Prosciutto a calo peso zero .
83. Studio per la trasformazione di scarti di prodotti ortofrutticoli in integratori per mangimi animali.
84. Nuovi rivestimenti edibili per il trattamento superficiale finalizzato alla conversione di prodotti agro-alimentari freschi e surgelati.
85. Sicurezza alimentare e rischi per la salute: strategie molecolari per il riconoscimento di specie nei prodotti lattiero-caseari
86. Realizzazione di imballaggi innovativi per alimenti, pronti per la consumazione o la preparazione finale.
87. Ottimizzazione di processo/prodotto per la produzione di piatti pronti.
87. Ottimizzazione di processo per la farcitura in linea di panini.
88. Garanzia sulla sicurezza dei Vini di Alta Qualità del Sud Italia
89. Implementazione di una nuova tecnologia di sterilizzazione a microonde per la preparazione di un vasto assortimento di piatti pronti di elevata qualità ed a lunga shelf-life.
90. Progetto Vinex. Processi innovativi per la valorizzazione dei componenti aromatici dell'uva, il recupero di principi di interesse alimentare da sottoprodotti di lavorazione delle uve e caratterizzazione dei vitigni tipici.

7 Pubblicazioni e Lavori

- 1) Etude physico chimique des produits secondaires de la fermentation alcoolique de jus de raisin conduite en aérobiose et en anaérobiose avec 3 souches de levures. **Mémoire du diplôme d'Etude di Dijon**, 27.6.69
- 2) Determinazione dell'acido citramalico nella birra. **Birra e Malto**, 6:217, 1970
- 3) La vinificazione dei vini rossi con trattamenti termici sul mosto. **Vini d'Italia**, 71:135, 1971
- 4) Le chauffage des vendanges en Italie. Inst. Techn. du Vin. - Comptes Rendus de la Semaine Européenne des Techniques Vitivinicoles, Montpellier, 18-20 novembre 1970. **CETEX ITV** Actualité n.1 Viticulture Oenologie
- 5) Resultats de quelques essais de vinification avec maceration carboniques de raisins blancs. Inst. Nationale de la Recherche Agron. -**Comptes Rendus de Journées "Maceration Carbonique"**, **Avignon**, 10-11 febbraio 1971 (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 6) Contribution l'étude par chromatographie en phase gazeuse des constituents acides et neutre de quelques vins. Influence des levures et des conditions di milieu. (**These-doctorat 3.me cycle** presentata alla Facoltà di Scienze dell'Università di Dijon, 28.6.1971)
- 7) Applicazione di un metodo di determinazione gas-cromatografica allo studio della composizione in acidi organici polibasici, non chetonici, non volatili, presenti in vini ottenuti in diverse condizioni di vinificazione. **Scienza e Tecno. Alimenti**, 5:283, 1972 (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 8) Prove di vinificazione continua condotte su uve rosse dei colli spoletini - **Ente di Sviluppo dell'Umbria** - 1972
- 9) Isotherme di assorbimento di alcuni semi di oleaginose e di sansa di oliva mantenuti in diverse condizioni di umidità e di temperatura. **Riv. Ital. Sost. Grasse**, 7:197, 1973 (in collaborazione con C. Peri)
- 10) Application de la chromatographie en phase gazeuse (GLC) à l'étude des acides organiques et phénols de quelques vins. Influence des levures et du milieu. **Ind. Agric. Alim.**, 90(6):731, 1973 (in collaborazione con J. Bergeret)
- 11) Determinazione degli amminoacidi liberi presenti nei mosti e nei vini per cromatografia in fase gassosa. **Sci. Tecn. Alimenti** (S.TA), 3(1):53, 1973 (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 12) Determination of the free amino acids in musts and wines by gas-liquid chromatography. **Amer. J. Enol. Vitic**, 25(3):151, 1974 (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 13) Vinificazione per macerazione carbonica di uve bianche. Atti Convegno "**La macerazione in enologia**". **Faenza** 24-25/11/1972. **Vini d'Italia**, XVIII - 100:36, 1976 (in collaborazione con GF. Montedoro e M. Bertuccioli)
- 14) Vinificazione per macerazione a freddo di uve bianche. Atti Convegno "**La macerazione in enologia**". **Faenza** 24-25/11/1972. **Vini d'Italia**, XVIII - 100:27, 1976 (in collaborazione con GF. Montedoro e M. Bertuccioli)

- 15) Essais de vinification de raisins blancs avec maceration à basse temperature et maceration carbonique. **Ann. Technol. Agric.**, 23(1):75, 1974 (in collaborazione con GF. Montedoro e M. Bertuccioli)
- 16) Influenza della pressione e delle parti costitutive del grappolo d'uva sulla composizione dei mosti e dei corrispondenti vini bianchi. **Ann. Fac. Agraria**, Perugia, vol. XXVII -127, 1972 (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 17) Dosage des tanins dans le mouts et les vins à l'aide de la méthyl-cellulose et evaluation d'autres fractions phénoliques. **Lebensm. Wiss. Technol.**, 7(3):155, 1974 (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 18) Dosage des tannins dans les mouts et les vins à l'aide de la méthyl-cellulose et evaluation d'autres fractions phénoliques. **Comptes Rendus Assemblée Annuelle Groupe polyphénols** 2-4 maggio 1973, Pont de la Morge, Sion, Vallese, Svizzera (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 19) Dosage des acides organiques polybasiques non cétoniques non volatils presents dans les mouts et les vins par chromatographie en phase gazeuse. **Comptes Rendus Assemblée Annuelle Groupe Polyphénols**, 2-4 maggio 1973, Pont de la Morge, Sion, Vallese, Svizzera (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 20) Dosaggio dei tannini in alcune bevande alcoliche e non alcoliche. **Sci. Tecnol. Alimenti** (S.TA), 13:157, 1974 (in collaborazione con E. Polidori e GF. Montedoro)
- 21) Les modernes techniques de vinification en Italie. Stage de Perfectionnement I.T.V., **Nimes**, 20/2/1974. Pubblicazione Istituto di Industrie Agrarie, Perugia (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 22) Prove di macerazione carbonica condotte sul "Rosso Piceno". Anno 1973/74. Pubblicazione **Ist. Tecnico Agrario "C. Ulpiani"**, Agosto 1974 (in collaborazione con G. Rosini, E. Marini e F.R. Pasquali)
- 23) Prove di macerazione carbonica condotte sul Rosso Piceno. Anno 1974/75. **Pubblicazione Istituto Tecnico Agrario "C. Ulpiani"**, Agosto 1975 (in collaborazione con G. Rosini, E. Marini e F.R. Pasquali)
- 24) Elaborazione del vino Rosso Piceno mediante macerazione carbonica. Risultati di un biennio di esperienze - Aspetti tecnologici. **Vini d'Italia**, 98:415, 1975 (in collaborazione con G. Rosini)
- 25) Elaborazione del vino Rosso Piceno mediante macerazione carbonica. Risultati di un biennio di esperienze - Aspetti microbiologici. **Vini d'Italia**, 99:515, 1975 (in collaborazione con G. Rosini)
- 26) Conservazione prolungata del vino con sfere stampate in plastica. **Nuova Economia**, 5:11, 1975 - **Industrie delle Bevande**, 19:25, 1975
- 27) Nuove tecniche di vinificazione: macerazione carbonica. Nota I: Considerazioni di indole biochimica e tecnologica. **Nuova Economia**, 6:19, 1975 - Atti Convegno "**Tecnologia dei vini bianchi**", **Gorizia**, 30 aprile 1973

- 28) Nuove tecniche di vinificazione: macerazione carbonica. Nota II: Risultati di un biennio di esperienze sui vini rossi delle Marche. **Nuova Economia**, 7:3, 1975 (in collaborazione con G. Rosini e GF. Montedoro)
- 29) Dosage des composés phénoliques présents dans les drupes d'olive récoltes à différents stades de maturation. Ass. Ann. Groupe Polyphénols 19-21/5/1976, **Dijon, Francia. Industries Alim. et Agric.**, 13:1335, 1978 (in collaborazione con GF. Montedoro)
- 30) Trattamenti di stabilizzazione del vino "Orvieto" in vista del condizionamento. Atti Conferenza "La qualità dell'Orvieto classico e dell'Orvieto DOC in funzione della moderna tecnologia. Orvieto 4/9/76. **Quaderni della Facoltà di Agraria di Ascoli Piceno**, n.1, vol.1, pag.57
- 31) Trattamenti con additivi enzimatici alle paste di olive sottoposte ad estrazione per pressione unica. Influenza delle Cultivars, delle epoche di raccolta e della conservazione. **La Riv. Ital. Sost. Grasse**, 54(9):381, 1977 (in collaborazione con G. Petruccioli e GF. Montedoro)
- 32) Esame tecnico economico di diversi impianti automatici di vinificazione in Rosso, operanti nell'Italia centrale. **Vini d'Italia**, XX, 114:179, 1978
- 33) Resultats preliminaires des essais d'extraction des proteines de pepins en relation à la presence des polyphénols. Comptes Rendus Assemblée Annuelle Groupe Polyphénols, 17-19/5/1978, **Nancy, Francia**
- 34) Stato attuale e prospettive di ricerca di nuove fonti proteiche negli U.S.A.. Relazione presentata presso il CNR al Seminario di lavoro del Progetto Finalizzato "Ricerca di nuove fonti proteiche". **Tecnologie Alimentari**, (9):50, 1978
- 35) Development of grapsed protein. **J. Am. Oil. Chem. Soc.**,3(56):457, 1979 (in collaborazione con A.A. Betschart)
- 36) Composés phénoliques de l'huile d'olive: leur influence sur le technologie d'extraction, sur le resistance à l'oxidation et sur les caracteristiques organoleptiques de l'huile. C.R. **Journées internationales d'études. Groupe Polyphénols, Logrono, Spagna**, 2-4/5/1979 (in collaborazione con GF. Montedoro e F. Anichini)
- 37) La via italiana del tabacco. **Salve**, 2:66, 1980
- 38) Considerazioni introduttive sul recupero di proteine da foglie di tabacco e sulla loro possibile utilizzazione alimentare. **Tecnologie Alimentari**, 1:31, 1980
- 39) Proteine vegetali ottenibili da fonti non convenzionali. Nota I: Aspetti economici nutrizionali e fonti di approvvigionamento. **Industrie Alimentari**, 3:205, 1980
- 40) Proteine vegetali ottenibili da fonti non convenzionali. Nota 2: Composizione ed indirizzi
- 41) Proteine vegetali ottenibili da fonti non convenzionali. Nota 3: Tecnologie e diagrammi di estrazione e purificazione. **Industrie Alimentari**, 5:415, 1980
- 42) Indagine sulle produzioni e sulla situazione delle tecnologie di trasformazione enologiche ed oleicole nella provincia di Ascoli Piceno. Pubblicazione dell'**Istituto di Industrie Agrarie**, Università degli Studi di Perugia, 1980
- 43) Vinificazione in rosso: confronto tra i sistemi tradizionali ed automatici in vista anche dell'impiego di preparazioni enzimatiche. **A.I.T.A.**, 1(2):25, 1980

- 44) Quando il tabacco non va solo in fumo. **Giornale di Agricoltura della Domenica**. Anno 90,22, 15/6/1980
- 45) Studio di alcuni vinificatori automatici operanti nella provincia di Ascoli Piceno. Anno 1978/79. **Pubblicazione dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "C. Ulpiani"** (in collaborazione con F.R. Pasquali)
- 46) Grapeseed: a potential source of protein. **J. Am. Oil Chem. Soc.**, 1, 1981
- 47) Hydrophobic binding of tryglicerides by proteins. I. Emulsion stability method and effect of trygliceride structure. **Atti Convegno ISF/AOAC**. New York, 27-4/1-5-1980 (in collaborazione con L.M. Smith, R.K. Creveling e R.E. Feeney)
- 48) Utilizzazione del tabacco come materiale da fumo e come possibile fonte alimentare. Atti Convegno "**Problemi e prospettive della tabacchicoltura toscana**", **Arezzo**, 6-7/3/1981 (in collaborazione con A. Sensidoni)
- 49) Tecnologie di recupero di proteine dagli scarti di lavorazione delle foglie di tabacco. Rapporto presentato al Simposio Europeo "**Progressi della tecnologia alimentare**", **Milano**, 3-5/6/1981
- 50) Utilizzazione del tabacco come materiale da fumo e come possibile fonte alimentare. Nota I. Valutazione del tabacco da fumo deproteinizzato. **Industrie Alimentari**, 193(4):277, 1982 (in collaborazione con M. Neri e A. Sensidoni)
- 51) Utilizzazione del tabacco come materiale da fumo e come possibile fonte alimentare. Nota 2. Valutazione della frazione proteica. **Industrie Alimentari**, 194(5):375, 1982 (in collaborazione con A. Sensidoni)
- 52) Utilizzazione del tabacco come fonte alimentare. Nota 3: Influenza di alcune variabili agronomiche sul contenuto in proteine strutturali ed enzimatiche. **Industrie Alimentari**, 195(6):482, 1982 (in collaborazione con L. Garofolo e A. Sensidoni)
- 53) Utilizzazione del tabacco come possibile fonte alimentare. Nota 2. Effetti di alcune variabili agronomiche sul contenuto proteico delle foglie. **Convegno CNR/ESAU**, Perugia, 25/5/1981. (in collaborazione con A. Sensidoni e L. Garofolo)
- 54) Informazioni ed aggiornamenti sui problemi di utilizzazione delle proteine di tabacco. Atti **Riunione Gruppo Esperti Tabacco CEE/AGRIMED**, Lecce, 7-9/7/1981
- 55) Extraction des protéines de feuilles de tabac, aspects agronomiques, technologiques et nutritionnels. **Atti Congrès Européen sur les Matières Protéiques Végétales**. Nantes, 5-7/10/1981. (in collaborazione con A. Sensidoni)
- 56) Evoluzione e prospettive dell'industria birraria nella Regione Friuli-Venezia-Giulia. **Identità**, 220, 1981 (in collaborazione con T. Zangrando)
- 57) Le variazioni nei modelli alimentari. Aspetti tecnologici e qualitativi. Atti Convegno "**Abitudini alimentari nel Friuli fra tradizione e cambiamento**". **Udine**, 21/10/1982 (in collaborazione con A. Sensidoni)
- 58) Le industrie agrarie alimentari nella Regione Friuli-Venezia-Giulia. Nuove prospettive di sviluppo. **Identità**, 15, 1982 (in collaborazione con A. Sensidoni)

- 59) Evoluzione delle ricerche relative all'estrazione di proteine da tabacco. Rapporto annuale. **Atti Riunione Gruppo Esperti Tabacco CEE/AGRIMED**. Atene, 14-16/7/1982
- 60) Protein extraction from tobacco leaves: agronomical, technological and nutritional aspects. **Qualitas Plantarum: plant foods for human nutrition**, 32:351, 1983 (in collaborazione con A. Sensidoni)
- 61) Study of trygliceride - protein interaction using a microemulsion-filtration method. **J. Am. Chem. Soc.**, 60(5):960, 1983 (in collaborazione con L.M. Smith e R.K. Creveling)
- 62) Protein production from tobacco leaves. Influence of some agronomic variables on protein content. Atti Sixth international **Congress of Food Science & Technology. Dublin**, 18-23/9/1983 (in collaborazione con A. Sensidoni)
- 63) Possibili utilizzazioni alimentari e farmaceutiche di proteine estraibili dalle foglie di tabacco. 3° **Salone Eurotabacco. Napoli** 9-11 Giugno 1983.
- 64) Relazione finale sul programma di ricerca CEE/Istituto di Tecnologie Alimentari concernente la utilizzazione della pianta di tabacco come fonte di proteine vegetali destinate ad impieghi farmaceutici e/o alimentari. **Atti riunione Gruppo Esperti Tabacco CEE/AGRIMED, Bruxelles**, 6-7/12/1983
- 65) La maturazione delle olive: andamento dei parametri fisici e chimici del frutto durante la stagione. Esperienze di un biennio. **Annali Istituto Sperimentale di Olivicoltura**, Vol.VII, 1981/82 (in collaborazione con G. Petruccioli, M.V. Parlati, GF. Montedoro)
- 66) Valutazione della qualità nutrizionale di proteine estratte da foglie di tabacco. **Atti 17^ Riunione Generale della Società Italiana di Nutrizione Umana, Abano Terme**, 27-29/9/1984 (in collaborazione con P. Corcos-Benedetti e V. Gentili)
- 67) Vigneti DOC dell'Orvieto: problemi enologici connessi alla raccolta meccanica. Atti del **Convegno ANGA:"Quale Orvieto per gli anni '80"**. Orvieto 3.3.84
- 68) Sottoprodotti dell'estrazione di proteine alimentari dalla pianta di tabacco: possibili utilizzazioni della fibra. **Industrie Alimentari**, 227(5):457, 1985 (in collaborazione con R. Bortolomeazzi)
- 69) Protein production from tobacco leaves. III. Pilot plant extraction. Comunicazione al XV International Grassland **Congress. Kyoto (Japan)**, 24-31/8/1985 (in collaborazione con A. Sensidoni e R. Bortolomeazzi)
- 70) Protein production from tobacco plants. Statistical evaluation of some agronomical variables. **Tobacco J. International**, 6:470, 1985 (in collaborazione con M. Messina e A. Sensidoni)
- 71) Produzione ed utilizzazione della biomassa da lievito nell'alimentazione umana ed animale. Possibile ruolo dell'industria birraria. **Birra e Malto**, XXX,(28):4, 1985 (in collaborazione con J. Rossi)
- 72) Utilizzazioni alternative del tabacco. **Umbria Economica**, 4:9, 1985
- 73) Las industrias alimenticias en Colombia. Situacion actual y nuevas perspectivas de desarrollo. **Bogotá**, 5/6/1985
- 74) Tobacco as protein source: protein extraction and purification technologies. **Proc. of a Round**

Table, Salsomaggiore Terme, 29/10/1985

- 75) Tobacco Protein Utilization Perspectives. **Proc. of a Round Table, Salsomaggiore Terme, 29/10/1985**
- 76) Influence of nitrogen composition of wort on primary fermentation and maturation of beer. Proc. of 1st Intl. **Congress of Food & Health, Salsomaggiore Terme 28-31 ottobre 1985.** (in collaborazione con T. Zangrando, A. Sensidoni, G. Poser)
- 77) Tobacco Protein Utilization Perspectives **Proc. Round Table CEE, Salsomaggiore Terme, ottobre 1985 Editore P. Fantozzi 1986.**
- 78) Utilizzazioni non convenzionali del tabacco. **Atti del Convegno Nazionale "Tabacco e Mercato" - Ente di Sviluppo Agricolo in Umbria - Regione dell'Umbria, Perugia, 17-18/4/1986**
- 79) Tecnologie di estrazione di proteine dalla pianta di tabacco. Ottimizzazione delle operazioni in linea. Poster **IPRA Congress "Mild Technologies", Roma, 27-29/11/1986** (in collaborazione con M. Bacinelli e A. Sensidoni)
- 80) Tecnologie di estrazione di proteine dalla pianta di tabacco. Valutazione di alcune proprietà funzionali. Poster **IPRA Congress "Mild Technologies", Roma, 27-29/11/1986**
- 81) Utilizzazione digestiva dei residui industriali da tabacco da parte del coniglio e delle galline ovaiole. Poster **IPRA Congress "Mild Technologies", Roma, 27-29/11/1986** (in collaborazione con F. Costantini e C. Castellini)
- 82) Valutazione dell'appetibilità e della digeribilità in vivo del residuo fibroso di tabacco. Poster **IPRA Congress "Mild Technologies", Roma, 27-29/11/1986** (in collaborazione con P. Pollidori e L. Morbidini)
- 83) Tecnologie di estrazione di proteine dalla pianta di tabacco. Utilizzazione del residuo fibroso per la produzione della biomassa fungina. Poster **IPRA Congress "Mild Technologies", Roma, 27-29/11/1986** (in collaborazione con M. Gobbetti, F. Clementi e J. Rossi)
- 84) Tecnologie di estrazione delle proteine dalla pianta di tabacco. Produzione di insilati da residui fibrosi della pianta. Poster **IPRA Congress "Mild Technologies", Roma, 27- 29/11/1986** (in collaborazione con M. Gobbetti, F. Clementi e J. Rossi)
- 85) Leaf protein technologies: various utilization of tobacco plant. **4th AAAP Animal Science Congress, Hamilton (New Zealand), 1-6/2/1987**
- 86) Utilization of tobacco plant residues as feed for mono and polygastrics. **4th AAAP Animal Science Congress, Hamilton (New Zealand), 1-6/2/1987**
- 87) Functional properties of tobacco proteins. **II World Congress of Food Technology, Barcellona, 3/3/1987**
- 88) Neue potentielle proteinquellen fur die Humanernahrung - **Esibizione industriale di Hannover, 1-8/4/1987** (in collaborazione con D. Lathia)
- 89) Tecnologia di estrazione di proteine dalla pianta di tabacco: risultati di un triennio di esperienze. **Industrie Alimentari, 26(9):781, 1987** (in collaborazione con A. Sensidoni e M. Bacinelli)

- 90) Extraction and utilization of edible protein from unconventional sources: (a) Jerusalem artichoke and (b) plantain. **Proc. of th 7th World Congress of Food Science & Technology. Singapore, 28/9-2/10/1987** (in collaborazione con A.S. Bermudez)
- 91) Problemi agronomici e tecnologici legati alla introduzione della coltura di tabacco per proteine nell'Italia Centrale. **Convegno "Agricoltura del futuro nel rispetto della natura", I.T.A.S.A. Vegni, Capezzine, 1986. Agricoltura e Ricerca, 74:23, 1987** (in collaborazione con M. Bacinelli)
- 92) Extraction y posible utilizacion de fuentes no convencionales. I° Clavel (*Dianthus Caryophyllus*) -**Quimica e Industria**, vol.13(1):13, 1987 (in collaborazione con A.S. Bermudez, C. Alzate, e L. Lancheros)
- 93) I residui fibrosi del tabacco nell'alimentazione dei conigli. **Rivista di coniglicoltura**, (3):49, 1988 (in collaborazione con F. Costantini e C. Castellini)
- 94) Tobacco as protein source: protein extraction and purification technologies. **Proc. of the First Convention of Green Vegetation Leaf Protein Research. - Varanasi (India), 27-29/11/1986**
- 95) Il tabacco come sorgente di proteine: lo stato delle ricerche. **Giornale di agricoltura**, 43, 1987
- 96) Positive transfer of plastic bag components in frozen food.- Monografia n.28 **Progetto Finalizzato IPRA Sottoprogetto 2**: Tecnologie innovative per migliorare la disponibilità finale dei prodotti agricoli mediante conservazione e trasformazione (1988)
- 97) Impiego alternativo del tabacco. Farmaceutica, alimentazione zootecnica e fonte di proteine gli sbocchi futuri. **Terra e Vita**, 45:98, 1988
- 98) Direct seeding of Virginia tobacco in a clay-loam soil in Central Italy. **9th International Tobacco Scientific Congress. Guangzhou (Cina), 9-13/10/1988** (in collaborazione con G. Covarelli)
- 99) Tobacco protein extraction and utilization. Conclusive results. **9th International Tobacco Scientific Congress. Guangzhou (Cina), 9-13/10/1988** (in collaborazione con M. Bacinelli e F. Di Lucente)
- 100) Intervento alla Tavola rotonda "Quali sbocchi per i sottoprodotti agricoli", Roma, 17/11/1988. **Rivista di Politica Agraria -Rassegna dell'Agricoltura Italiana**, n.1 suppl.(marzo), 1989
- 101) Progress in development of leaf protein for food use. World **Congress on "Vegetable Protein Utilization in Human Foods and Animal Feedstuffs"**, Singapore, 2-7/10/1988 (in collaborazione con A. Sensidoni)
- 102) Semina diretta del tabacco Virginia in un terreno argillo-limoso dell'Italia Centrale. **Atti della riunione CEE/AGRIMED su "Estrazione di proteine da tabacco"**, Perugia, 21-22/7/1988 (in collaborazione con G. Covarelli)
- 103) Inglobamento di semi di tabacco in substrati non convenzionali, per la semina diretta in pieno campo. **Atti della riunione CEE/AGRIMED su "Estrazione di proteine da tabacco"**, Perugia, 21-22/7/1988 (in collaborazione con J. Rossi, M. Gobbetti, F. Clementi e G. Covarelli)
- 104) Estrazione di proteine fogliari dal tabacco. Processi tecnologici. **Atti della riunione**

CEE/AGRIMED su "Estrazione di proteine da tabacco", Perugia, 21-22/7/1988 (in collaborazione con A. Sensidoni)

- 105) Somministrazione di dieta ipercalorica iperproteica derivata da piante verdi in pazienti neurochirurgici in condizioni di stress. **Atti della riunione CEE/AGRIMED** su "Estrazione di proteine da tabacco", Perugia, 21-22/7/1988 (in collaborazione con A. Casotto e C. Castrioto)
- 106) Prove di accrescimento di agnelli alimentati con diete unifeed costituite da insilato di residui fibrosi di tabacco. **Atti della riunione CEE/AGRIMED** su "Estrazione di proteine da tabacco", Perugia, 21-22/7/1988 (in collaborazione con P. Pollidori e C. Castellini)
- 107) Tobacco Protein Utilization Perspectives **CEE-AGRIMED EUR 11923 EN**, 1989. Editor P. Fantozzi
- 108) Determinazione assistita dal computer della struttura e della composizione triacilgliceroliche di oli e grassi. **Rassegna Chimica**, 6:301, 1988 (in collaborazione con P. Damiani)
- 109) Somministrazione di residui fibrosi di tabacco ad agnelli. Nota I. Studio di alcuni parametri di interesse zootecnico. **Agricoltura e Ricerca**, 98:67, 1989 (in collaborazione con C. Castellini et al.)
- 110) Somministrazione di residui fibrosi di tabacco ad agnelli. Nota II. Studio di alcuni aspetti sanitari e caratteristiche qualitative delle carni. **Agricoltura e Ricerca**, 98:75, 1989 (in collaborazione con C. Castellini et al.)
- 111) Purificazione di preparati proteici da tabacco mediante ultrafiltrazione. **Annali della Facoltà di Agraria** - Università di Perugia, vol.XLI:679, 1987 (in collaborazione con F. Di Lucente e M. Bacinelli)
- 112) Produzione di proteine dalla pianta di tabacco. Nota I. Valutazioni economiche e commerciali della frazione proteica 1 (F1P). **Annali della Facoltà di Agraria**, Università di Perugia, vol.42, 1988 (in collaborazione con R. Bortolomeazzi e L. Montanari)
- 113) Procedimento per l'inglobamento di semi in materiali ad elevato contenuto di umidità per la semina in terreni presentanti carenze idriche. **Brevetto di invenzione industriale** depositato il 19 Dicembre 1988 (in collaborazione con J. Rossi, M. Gobbetti, F. Clementi)
- 114) L'utilizzo farmaceutico. L'impiego del tabacco come alimento in campo medico farmaceutico. **Terra e Vita**, 38:79, 1989
- 115) Il valore nutrizionale dei prodotti alimentari umbri. **Il Cittadino**, 1, 10, 1989
- 116) Silage of Jerusalem artichoke (*Helianthus Tuberosus*) fibrous residue as feed for lambs. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con P. Pollidori e C. Castellini)
- 117) Carnation plants as a protein source: extraction technique and nutritive value. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con A.S Bermudez, R. Castro e M. Garcia)
- 118) Jerusalem artichoke plant protein extraction technology solid state fermentation of the fibrous by-product by selected fungi. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con M. Gobbetti, J. Rossi e F. Clementi)

- 119) Jerusalem artichoke protein extraction technology. Ensilage of the fibrous by-product. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con M. Gobbetti, J. Rossi e F. Clementi)
- 120) Utilization of silphium perfoliatum as a protein source. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con L. Montanari e M. Bacinelli)
- 121) Protein extraction from sugar beet. Preliminary results. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con F. Di Lucente e L. Montanari)
- 122) Utilization of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*) fibrous residue as feed for rabbit. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con C. Castellini e F. Costantini)
- 123) A general survey on leaf protein for human use. Plenary lecture "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989
- 124) Nutritional quality of Jerusalem artichoke protein concentrate. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con F. Fidanza, R. Coli e L. Montanari)
- 125) Protein extraction from nettle (*Urtica dioica*). Preliminary results. Extended abstract "**Third International Conference on Leaf Protein Research**", **Pisa, Perugia, Viterbo**, 1-7/10/1989 (in collaborazione con V. Tamanti e L. Montanari)
- 126) Extraction and purification of Rutin from Tobacco leaf protein technology waster. **I International Congress on Food Technology and Development - Murcia (Spagna)**, 13-16/11/1990 (in collaborazione con L. Montanari e E. Miniati)
- 127) Nettle plant (*Urtica dioica* L.) protein extraction technology. Ensilage of the fibrous by-product. **I International Congress on Food Technology and Development - Murcia (Spagna)**, 13-16/11/1990 (in collaborazione con J. Rossi, L. Montanari e C. Baldoni)
- 128) Leaf protein concentrates for pasta products. **Proc. 3rd International Conference on Leaf Protein Research Leaf-Pro '89 Pisa, Perugia, Viterbo**, ottobre 1989 (in collaborazione con S. De Stefanis, D. Sgrulletta, M. Cappelloni, P. Corcos Benedetti e V. Gentili)
- 129) Administration of a hypercaloric hyperproteic diet from green plants in neurosurgically stressed patients. **Proc. 3rd International Conference on Leaf Protein Research Leaf-Pro '89 Pisa, Perugia, Viterbo**, ottobre 1989 (in collaborazione con A. Casotto e C. castrioto)
- 130) What is the future of leaf protein in human nutrition? **Ital. J. Food Science**, 2(1):3, 1990
- 131) Caratteristiche della carne di agnelli alimentati con insilato di residuo fibroso di Topinambour. **Ind. Alimentari**, XXIX maggio 1990 (in collaborazione con M. Severini, A. Vizzani, G. Cenci A. R. Loschi)
- 132) Innovazione dei prodotti di ingredienti e di semilavorati. Giornata di Studio su: "Qualità delle materie prime e dei processi innovativi per la conservazione e la trasformazione dei prodotti afroalimentari". **Accademia dei Georgofili, Firenze**, 23/5/1991 (in collaborazione con C. Lerici, P. Cerletti, B. Mincione e L. Piergiovanni)

- 133) Optimization of rutin extraction from tobacco leaf protein technology wastes. **8th World Congress of Food Science and Technology. Toronto (Canada)**, 29/9 - 4/10 1991 (in collaborazione con L. Montanari, S. Pedone, E. Miniati)
- 134) Tobacco leaf protein purification from nicotine by supercritical CO₂ processing. **8th World Congress of Food Science and Technology. Toronto (Canada)**, 29/9 - 4/10 1991 (in collaborazione con M. Rossi, L. Montanari, E. Spedicato)
- 135) Temi di ricerca RAISA CNR-RAISA - Sottoprogetto 4: Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Atti CNR Volterra**, 12/1991
- 136) Tobacco leaf protein purification from nicotine by supercritical CO₂ processing. CNR-RAISA -Sottoprogetto 4: Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra**, 12/1991 (in collaborazione con M. Rossi, L. Montanari e E. Spedicato)
- 137) Nettle plant (*Urtica dioica* L.) protein extraction technology. Ensilage of the fibrous by-product. CNR-RAISA -Sottoprogetto 4: Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra**, 12/1991 (in collaborazione con J. Rossi, L. Montanari e M.C. Baldoni)
- 138) Extraction and purification of rutin from tobacco leaf protein technology wastes. Note 1. CNR-RAISA - Sottoprogetto 4: Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra**, 12/1991 (in collaborazione con L. Montanari e E. Miniati)
- 139) Optimization of rutin extraction from tobacco leaf protein technology wastes. Note 2. CNR-RAISA - Sottoprogetto 4: Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra**, 12/1991 (in collaborazione con L. Montanari, S. Pedone e E. Miniati)
- 140) Valorizzazione del *Balanites Aegyptiaca* nella zona agro-silvo-pastorale de Sahel. **Convenzione tra SOL.ECO ed Istituto di Industrie Agrarie**, marzo 1992 (in collaborazione con L. Montanari, A. De Stefano, P. Sunzini e P. Stranieri)
- 141) Supercritical carbon dioxide (SC-CO₂) extraction of *Borrigo officinalis* L. oil as a source of GLA (gamma-linolenic acid). Proc. **4th International Symposium on "Supercritical Fluid Chromatography and Extraction", Cincinnati, Ohio (USA)**, 20-22/5/1992 (in collaborazione con A. Sensidoni, L. Montanari, M. Paquot e A. De Stefano)
- 142) Vegetable protein purification and lipid extraction by supercritical CO₂. Proc. **Agrofoodbusiness '92, Amsterdam**, 12.6.1992 (in collaborazione con L. Montanari)
- 143) Production et Valorisation de l'Huile et des sous produits d'extraction du *Balanites Aegyptiaca*. **Actes de la Conference de Assisi sur "La zone Agro-sylvo-pastorale au Sahel"**, 7-8 mai 1992 (in collaborazione con L. Montanari e A. De Stefano)
- 144) Valutazione dell'impatto della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche chimico-enzimatiche della ribulosio 1-5 difosfato carbossilasi (RDC) da tabacco. CNR-RAISA Sottoprogetto 4 : Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra** 1-2 dicembre 1992 (in collaborazione con A. De Stefano, L. Montanari, F. Mancini)
- 145) Caratteristiche chimico-nutrizionali del residuo fibroso derivante dal frazionamento umido di piante di Ortica (*Urtica dioica*). CNR-RAISA Sottoprogetto 4 : Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra** 1-2 dicembre 1992. (in

collaborazione con L. Montanari, M. Antongiovanni)

- 146) L'interazione fra proteine e polifenoli: individuazione dei fattori influenti sul legame. CNR-RAISA Sottoprogetto 4 : Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra** 1-2 dicembre 1992 (in collaborazione con S. Pedone)
- 147) Presentazione delle ricerche in atto nell'Unità di Ricerca 4.13. CNR-RAISA Sottoprogetto 4 : Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. **Volterra** 1-2 dicembre 1992
- 148) Extraction of ribulose 1,5 diphosphate carboxylase from nettle (*Urtica dioica* L.): evaluation of the best chemical-physical parameters. **Agr. Med.** Vol. 122, 151,156, (1992).
- 149) Protein Production for Human Use from Sugarbeet Byproducts. **Bioresources Technology** 43, (1993) 76-70 (in collaborazione con E. W. Jwanny e L. Montanari)
- 150) Cakes: Nature of cakes. Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition. **Academic Press**,1993,572 (in collaborazione con A. Sensidoni).
- 151) Cakes: Methods of manufacture. Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition. **Academic Press**,1993,577 (in collaborazione con A. Sensidoni).
- 152) La macerazione carbonica nella realtà vinicola umbra. **Atti Acc. Ital. Vite e Vino** vol XLIII pag. 467-494 (1991) (in collaborazione con L. Montanari e S. Pedone).
- 153) Tobacco Fraction 1 Protein (F1P) Utilization for Oral or Enteral Feeding of Patients. 1. Heavy Metal Evaluation. **Lebensm. Wiss. u. Technol.** 26 pag. 259-263 (1992) (in collaborazione con L. Montanari e S. Pedone)
- 154) Removal of nicotine from tobacco leaf protein by supercritical CO₂. **Ital. J. Food Sci.**Vol V(4) pag 333 (1993). (in collaborazione con M. Rossi, A. Schiraldi e L. Montanari)
- 155) Plant protein extraction technology. Use of the fibrous by-products to produce biomass and silage. Proceedings of the fourth international conference on leaf protein research. **LEAFPRO '93,Palmerston North, New Zealand**, 10 febbraio 1993. (in collaborazione con M. Gobetti, J. Rossi, F. Clementi e L. Montanari)
- 156) Alginate production by selected bacteria. Proc. of the 6th European **Congress on Biotechnology. Firenze** 13-17 giugno 1993 (in collaborazione con F. Clementi e L. Montanari)
- 157) Gamma-linolenic acid in human nutrition. Sources, extraction processes, possible uses. Atti del 2° Congresso "**I fluidi supercritici e le loro applicazioni**". **Ravello** 20-22 giugno 1993. (in collaborazione con L. Montanari, A. De Stefano e A. Sensidoni)
- 158) I Fluidi supercritici: Applicazioni Agroalimentari. **Monografia RAISA n°2** 1993. (in collaborazione con E. Reverchon e A. Schiraldi)
- 159) Applicazioni analitiche dei fluidi supercritici. **Monografia RAISA n°2** pag 72-80, 1993
- 160) Rassegna delle applicazioni in campo alimentare. **Monografia RAISA n°2** pag 83-84, 1993
- 161) An introduction to the problem of evaluating olive oil quality. **Proc. of the 2nd Internl. Symposium on Olive Growing. Jerusalem, Israel**, 6-10 september 1993

- 162) An approach to extra virgin olive oil characterization by studying the relationship between place of origin and oil composition. **Proc. of the 2nd Internl. Symposium on Olive Growing. Jerusalem, Israel**, 6-10 september 1993 (in collaborazione con Simonetti M.S., Cossignani L., Damiani P.)
- 163) Effect of medium composition on alginate synthesis by azotobacter vinelandii DSM 576. Proc. of Working Party on: " Physiology, kinetics, production and use of Biopolymers". **Schloss Seggau, Austria**, may 13-15,1994. (in collaborazione con F. Clementi, M. Moresi)
- 164) Optimal conditions for alginate production by azotobacter vinelandii. **Enz. Micr. Tech** 17,983-988,1995. (in collaborazione con F. Clementi, F. Mancini, M. Moresi)
- 165) Le applicazioni alimentari dei fluidi supercritici. **Atti del 1° CISETA**, Parma 18-20 ottobre 1993
- 166) Applicazioni tecnologiche ed analitiche dei fluidi supercritici. Atti del **Convegno dell'Accademia dei Georgofili**, Pisa 16 giugno 1994
- 167) Production and characterization of alginate by azotobacter vinelandii DSM 576. **Atti del X Congresso di Chimica Industriale**. Pisa 25-29 settembre 1994. (in collaborazione con F. Clementi, F. Mancini, M. Mancini, M. Moresi)
- 168) Interaction between rubisco and simple phenolics. **Atti del X Congresso di Chimica Industriale. Pisa** 25-29 settembre 1994. (in collaborazione con S. Pedone, R. Selvaggini)
- 169) Composition and oxidative stability of Borage and Borage-Virgin olive blend oils. **L.W.T.** 28, 343, 1995. (in collaborazione con A. Sensidoni, G. Bortolussi, C. Orlando, G. Lognay, M. Severin, M. Paquot)
- 170) Estrazione con CO₂ allo stato supercritico di frazioni lipidiche da biomasse di spirulina come fonte di GLA. **CNR-RAISA Sottoprogetto 4** : Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. Sarteano 3-5 ottobre 1994. (in collaborazione con A. De Stefano, R. Santi, F. Mancini)
- 171) Studio del legame tra i composti fenolici e la RDC. **CNR-RAISA Sottoprogetto 4** : Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli. Sarteano 3-5 ottobre 1994. (in collaborazione con S. Pedone, R. Selvaggini)
- 172) Olio di borragine, importante fonte di GLA. Nota 1. Caratteristiche compositive e stabilità ossidativa di oli estratti con diverse tecniche e miscelati con olio extravergine di oliva. **Ind. Alim.** XXXIII, 1121. 1994. (in collaborazione con A. Sensidoni, G. Bortolussi, C. Orlando, G. Lognay, R. Santi)
- 173) Physicochemical properties of alginate from Azotobacter vinelandii. Atti del **7th European Congress on Biotechnology. Nice (France)** 23 febbraio 1995. (in collaborazione con F. Clementi, F. Mancini, M. Mancini M. Moresi)
- 174) Olio di borragine importante fonte di acido γ -linolenico. Nota 2: Contenuto di tocoferoli, clorofille ed analisi sensoriale di oli di Borragine ottenuti con diverse tecniche estrattive e miscelati con olio extra-vergine di oliva. **Industrie Alimentari XXXV, 664-669.** 1996 (in collaborazione con A. Sensidoni, G. Bortolussi, G. Lognay, C. Orlando)
- 175) Alginato da Azotobacter vinelandii. Comportamento reologico in sospensioni acquose. Atti 3° **Convegno Nazionale di Reologia Applicata. S. Donato milanese (MI)**, 13-15 settembre

1995. (in collaborazione con D. Amici, F. Clementi, M. Mancini, M. Moresi, F. Mancini)
- 176) Supercritical carbon dioxide extraction of shea butter: preliminary results. Atti del 3° Congresso **"I fluidi supercritici e le loro applicazioni. Grignano (TS)** 3-6 settembre 1995. (in collaborazione con A. Sensidoni, L.S. Conte, L. Montanari, R. Santi).
- 177) Valutazioni tossicologiche e nutrizionali di proteine ottenute per estrazione da foglie di tabacco e di ortica. Atti del 2° **CISETA. Villa Erba, Cernobbio (CO)**, 21-22 settembre 1995. (in collaborazione con E. Chiesara, L. Marabini, S. Radice, V. Gentile, M. Nardini, G. Tomassi, L. Montanari).
- 178) Tecnologia di estrazione di proteine alimentari dalla pianta di ortica (*Urtica dioica* L.): risultati di sei anni di esperienze. Atti del 2° **CISETA. Villa Erba, Cernobbio (CO)**, 21-22 settembre 1995. (in collaborazione con L. Montanari, A. De Stefano, F. Mancini, R. Santi).
- 179) Produzione e caratterizzazione di alginato da *Azotobacter vinelandii* DSM 576 e scaling-up in fermentatore da laboratorio. Atti del 2° **CISETA. Villa Erba, Cernobbio (CO)**, 21-22 settembre 1995. (in collaborazione con F. Clementi, E. Parente, A. Ricciardi, F. Mancini, M. Moresi).
- 180) Leaf Protein Availability in Food: Significance of the Binding of Phenolic Compounds to Ribulose 1,5-Diphosphate Carboxylase. **L.W.T.** 28, pp. 625-634, 1995. (in collaborazione con S. Pedone, R. Selvaggini).
- 181) Toxicological and nutritional evaluation of leaf protein extracted from tobacco and nettle. Proc. of the **5th intl. Congress on Leaf Protein Research. Russia, Rostov-on-Don**, giugno 1996 (in collaborazione con Chiesara E., Marabini L., Radice S., Gentile V., Nardini M., Tomassi G., Montanari L.)
- 182) Protein extraction technology from nettle (*urtica dioica* L.): results from six years of experience Proc. of the **5th intl. Congress on Leaf Protein Research. Russia, Rostov-on-Don**, pp. 6-33, 17-21 giugno 1996 (in collaborazione con Montanari L., De Stefano A., Mancini F., Santi R.)
- 183) Controllo di qualità nell'ambito dei consorzi di tutela e della DOC. Atti del Convegno ESAU su: "La valorizzazione dei prodotti olivicoli nel quadro della politica agraria comunitaria". **Ascoli Piceno** 10.12.1994
- 184) L'impatto della tecnologia sulla qualità dei vini Atti del **Convegno Nazionale INN e MIRAF** su:"Attualità della ricerca sui rapporti tra vino e salute. Perugia, 14.12.1995.
- 185) Tecniche di estrazione e purificazione di antiossidanti naturali. Atti del Workshop su:"Antiossidanti naturali negli alimenti. Aspetti tecnologici e qualitativi.". **Udine** 5-6 dicembre 1995
- 186) Estrazione di rutina da residui della lavorazione di tabacco per la produzione di concentrati proteici fogliari. Atti del Workshop su:" Antiossidanti naturali negli alimenti. Aspetti tecnologici e qualitativi.". **Udine** 5-6 dicembre 1995 (in collaborazione con Montanari L. e Miniati E.)
- 187) La Facoltà di Agraria a 100 anni dalla sua fondazione. Università degli Studi di Perugia, Centro Stampa dell'**Università degli Studi di Perugia**, marzo del 1996 (in collaborazione con E. Antognozzi e F. Panella)

- 188) The Faculty of Agriculture at its first century. University of Perugia, Centro Stampa dell'**Università degli Studi di Perugia**, marzo del 1996 (in collaborazione con E. Antognozzi e F. Panella)
- 189) La Facoltà di Agraria a 100 anni dalla sua fondazione. Dipartimenti e Istituti. La Biblioteca Centrale. Supplemento a **L'UNIVERSITA'** Anno XIV n. 4 luglio-agosto 1996 (in collaborazione con E. Antognozzi e F. Panella)
- 190) A new approach for shea butter extraction and characterization Atti della World Conference on Oilseed and Edible Oils Processing **Istambul**, 6-10 ottobre 1996. (in collaborazione con Montanari L., Sensidoni A.)
- 191) Ricerca su alcuni microelementi nei mosti, nelle birre in fermentazione e nelle birre finite italiane nel 1995-96. **Birra e Malto**. Atti del 37° Convegno Annuale AITB, Biella, 26-29 novembre 1996
- 192) Supercritical carbon dioxide extraction of borage oil Atti de: **Engineering & Food at ICEF 7**. Editor Ronald Jowitt, Sheffield, Academic Press. **Brighton**, 13-17 Aprile 1977. (in collaborazione con Crudele M.A., Montanari L., Santi R.)
- 193) Selective extraction of phospholipids from soybeans with supercritical carbon dioxide and ethanol. Proceedings of **4th Italian Conference on Supercritical Fluids and their Applications**. **Capri**, 7-10 settembre 1977 (in collaborazione con Montanari L, Snyder J. And King J.W.)
- 194) Perspectives of supercritical CO₂ usage in the food industry. **Proceedings of 1st International Convention Food Ingredients: New Perspectives**, **Cuneo** 15-17 settembre 1997. (in collaborazione con Perretti G.)
- 194bis) Perspectives of supercritical CO₂ usage in the food industry. **Italian Food and Beverages Technology** 7/17 Sept. 1999, 3-8 (<http://www.chiriottieditori.it>). (in collaborazione con Perretti G.)
- 195) Industrie Agroalimentari, capitolo del "**Manuale del Costruttore e del Geometra**" Zanichelli/ESAC Editori settembre 1997 (in collaborazione con Sensidoni A.)
- 196) In vitro antioxidant capacity from wort to beer. **Lebensmittel Wissenschaft und Technologie** 31, 221-227, 1998, (in collaborazione con Montanari L., Mancini F., Gasbarrini A., Addolorato G., Simoncini M., Nardini M., Ghiselli A., Scaccini C.)
- 197) Beer affects oxidative stress due to ethanol in rats. **Digestive Diseases and Sciences Vol.43 n.6 pp 1332-1338, 1998**, (in collaborazione con Montanari L., Mancini F., Gasbarrini A., Addolorato G., Simoncini M., Nardini M., Ghiselli A., Scaccini C.)
- 198) Estrazione di olio da semi di miglio mediante CO₂ supercritica. Atti del 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti pp 677-691 (**CISETA**) **Cernobbio** 11-12 settembre 1997. (in collaborazione con Perretti G., Montanari L.)
- 199) Studio della consistenza e delle proprietà viscoelastiche di maionesi contenenti alginato di origine algale o batterico. Atti del **5° Convegno Nazionale di Reologia Applicata ed Industriale (REOTECH)**, **Viterbo** 4-7 giugno 1997. (in collaborazione con Mancini F., Clementi F., Peressini D.)

- 4200) Characterization of Shea Butter extracted with Supercritical Carbon Dioxide, Proceedings of the th **International Symposium on Supercritical Fluids, Sendai, Japan**, pp 499-502, 11-14 maggio 1997, (in collaborazione con Montanari L., Sensidoni A., Conte L, Santi R.)
- 201) SFE: applicazioni nell'industria alimentare. Atti della **1° Scuola Nazionale sui Fluidi Supercritici, Chia Laguna (Cagliari)**, 22-28 giugno 1998.
- 202) Selective extraction of phospholipids from soybeans with supercritical carbon dioxide and ethanol. **Journal of Supercritical Fluids** 14(1999), 97-93 (in collaborazione con Montanari L, Snyder J. And King J.W.)
- 203) Organic and Phenolic Acids in Beer. **Lebensmit-Wiss-u-Technol.** 32 (1999) 535-539 (in coll. con Montanari L., Perretti G., Natella F., Guidi A.)
- 204) Lipid Extraction from *Olea europea* L. by Supercritical CO₂, for analytical use. **CISF 99, 5ft Conference on Supercritical fluids and their Applications. June 13-16 1999 Garda (VE) Italy.** (in coll. con Perretti G., Montanari L.).
- 205) Beer increases plasma antioxidant capacity in humans. **J. Nutr. Biochem.**, 2000, vol. 11, February. (in collaborazione con Ghiselli A., Natella F., Guidi A., Montanari L., Scaccini C.)
- 206) La componente lipidica nei Prodotti da Forno. Atti del **4° CISETA, pp 1015-1023, Cernobbio** settembre 1999 (in coll. con Montanari L., Perretti G., Santi R.)
- 207) L'analisi dei rischi nella Produzione di Semola mediante l'HACCP come metodologia preventiva di controllo. Atti del **4° CISETA, pp 492-504 Cernobbio** settembre 1999 (in coll. con Montanari L., Perretti G., Galgano F.).
- 207bis) L'analisi dei rischi nella Produzione di Semola mediante l'HACCP come metodologia preventiva di controllo. e **Simposio Materie Prime Transgeniche. 7-8 ottobre 1999, Campobasso.** (in coll. con Montanari L., Perretti G., Galgano F.).
- 207ter) L'HACCP nella produzione di semola come sistema di controllo". **Tecnica Molitoria**, LI giugno 2000, 622-633 (<http://www.chiriottieditori.it>) (in collaborazione con Perretti G., Montanari L., Galgano F.)
- 208) Il livello di innovazione dell'agroindustria in Umbria". Atti del **1° Forum Regionale su "Struttura e tendenze dell'Agroalimentare in Umbria", Perugia**, 21 gennaio 2000, 80-88 e **Umbria Agricoltura**, Febbraio 2000, 22. (in collaborazione con Perretti G., Floridi S.)
- 209) Enrichment and fractionation of phospholipids concentrates by supercritical fluid extraction and chromatography. **IJFS, XII, 65-75, 2000** (in coll. con Taylor s.l., King J.W., Montanari L., Blanco M.A.)
- 210) Interazione tra sistema di autocontrollo e qualità del prodotto. **Convegno Regionale: Il sistema di autocontrollo-HACCP. Verifiche, ispezioni e Validazione del Piano di Autocontrollo in Azienda.** Assoindustria. Perugia 23 marzo 2000. ". **Industrie Alimentari**, XXXIX, settembre 2000, 987-995 (<http://www.chiriottieditori.it>) . (in collaborazione con Perretti G.)
- 211) Some Mediterranean products certification of origin: regulations, quality, and institutional control. FAIR PL98-4174 Concerted Action – First periodic report **"Fish Quality Labelling**

and Monitoring". Annex 2. **Noordwijkerhout** (NL), 10-12 giugno, 1999. ISBN 90-74549-03-9 (<http://www.rivo.dlo.nl>). (in collaborazione con Perretti G.)

212) Product certification of origin: regulations, quality and institutional control". Atti del Seminario Internazionale "**Key actions for the rural integrated and sustainable development strategy, Szeged** (H), 23-25 settembre 1999, in stampa. (in collaborazione con Perretti G., Montanari L.)

213) Liposoluble vitamin extraction by supercritical carbon dioxide. a) in meat and dairy products. CD-Proc. **The 5th International Symposium on Supercritical Fluids (ISSF2000), Atlanta** (USA), 8-12 aprile 2000 (<http://www.issf2000.org>). (in collaborazione con Perretti G., Montanari L., Marconi O.)

214) Liposoluble vitamin extraction by supercritical carbon dioxide. b) in baby food and infant formula". CD-Proc. The 5th International Symposium on Supercritical Fluids (ISSF2000), Atlanta (USA), 8-12 aprile 2000 (<http://www.issf2000.org>). (in collaborazione con Perretti G., Montanari L., Marconi O.)

215) La Macerazione Carbonica :Stato attuale della ricerca italiana. **Atti Acc. Vite e Vino** Vol. 2, 173-184, (2000).

216) Systemic Nicotine Exposure in Tobacco Harvesters . **Archives of Environmental Health**, Vol 56, n.3 pp 257-263, 2001 (in collaborazione con D'Alessandro A., Benowitz N.L., Muzi G., Eisner M.D., Filiberto S., Montanari L. e Abbritti G.)

217) Analytical SFE for Products of Animal Origin. **6° Conference on Supercritical Fluids and Their Applications**. Maiori, Italy, 9/12 September 2001. (in collaborazione con Perretti G., Marconi O. e Montanari L.)

217bis) Rapid Determination of total fats and Fat soluble vitamins in parmigiano cheese and salami by SFE, **LWT** 37 (2004) 87-92.

218) Improving rice by-products value by SFE. **6° Conference on Supercritical Fluids and Their Applications**. Maiori, Italy, 9/12 September 2001. (in collaborazione con Perretti G., Miniati E. e Montanari L.) .

218 bis) Improving rice by-products value by SFE. **J. Supercritical Fluids**, 26 (2003) 63-71 (in collaborazione con Perretti G., Miniati E. e Montanari L.)

219) Carbohydrate determination in wort and beer by HPLC-ELSD, **Monatsschrift fur Brauwissenschaft**, 9/10 2001, 2-8, (in collaborazione con Floridi S., Miniati E. e Montanari L.).

220) Influence of alginate concentration and molecular weight on functional properties of mayonnaise, **LWT** 35, 517-525,2002 (in collaborazione con Mancini F., Montanari L. and Peressini D.).LWT

221) Ricerca su alcuni microcomponenti nei mosti, nelle birre in fermentazione e nelle birre finite italiane. Atti del **5° CISETA pp 885-892,Cernobbio** settembre 2001 (in coll. con Perretti G., Floridi S. e Montanari L.).

221bis) Microcomponenti nei mosti, nelle birre in fermentazione e finite prodotte in Italia. **Industrie delle Bevande, vol. 31 , 111, 2002** (in coll. con Perretti G., Floridi S. e

Montanari L.).

- 222) Determinazione degli acidi organici in birre italiane mediante HPLC. Atti del **5° CISETA**, pp **1071-1075**, **Cernobbio** settembre **2001** (in coll. con Floridi S., Perretti G., e Montanari L.)
- 222 bis) Determinazione degli Acidi organici in birre italiane **Industria delle Bevande** Vol. XXXI, n. 182, nov/dic **2002** (in collaborazione con S. Floridi, G. Perretti, L. Montanari)
- 223) Biorisorse tropicali da valorizzare: recupero di antiossidanti naturali dalla pula di riso (*Oryza sativa* L.). **Informatore Botanico Italiano Vol 34 in press 2000** (in collaborazione con Perretti G, Miniati E. e Montanari L.).
- 224) Il livello di innovazione dell'Agroindustria in Umbria. Atti del **1° Forum Regionale su "Struttura e Tendenze dell'Agralimentare in Umbria"** . perugina 21 gennaio **2000**, 80-88 e **Umbria Agricoltura**, febbraio **2000**, p 22 (in collaborazione con Floridi S. and Perretti G.
- 225) Determination of Free Phenolic Acids in Wort and Beer by Coulometric Array Detection **Journal of Agricultural and Food Science**, vol 51, 1548-1554, **2003**, (in collaborazione con S. Floridi, L. Montanari, O. Marconi)
- 226) .Corn traceability in brewing production. Atti del **4th European Brewing Convention Technical Meeting**, pp **57-65**, **Oporto** (P), 4-6 settembre **2002**. (in collaborazione con Montanari L., Erzetti M. e Perretti G.)
- 227) Studio sulle abitudini di scelta dei prodotti alimentari nel comune di Perugia". In stampa sugli **Annali della Facoltà di Agraria** dell'Università degli Studi di Perugia. (in collaborazione con Della Sera R. e Perretti G.) in press
- 228) Extraction of pufas rich oils from algae with supercritical carbon dioxide. Atti del **6th International Symposium on Supercritical Fluids**, Versailles (F) 28-30 aprile **2003**. (in collaborazione con Perretti G., Bravi E. e Montanari L.)
- 229) Improving the value of Rice by-product by SFE, **The Journal of Supercritical Fluids**, 26 (**2003**) 63-71(in collaborazione con Perretti G., Miniati E. e Montanari L.)
- 230) Determination of Cu (II) in beer by derivative potentiometric stripping analysis. **Journal of the Institute of Brewing**, 109 (4): 332-336, **2003**. (in collaborazione con Mayer H., Marconi O., Floridi S. e Montanari L.)
- 231) "Fat-soluble vitamin extraction by analytical supercritical carbon dioxide". **J AM OIL CHEM SOC** 80 (7): 629-633 JUL **2003**. (In collaborazione con Perretti G, Marconi O, Montanari L.).
- 232) "Alcune valutazioni relative al calo di trasformazione nel tartufo e nei funghi epigei", **Ingredienti Alimentari**, Chiriotti Editore. Numero 4-(9), pag. 29 – 33, Luglio/Agosto **2003**. (In collaborazione con Della Sera R.).
- 232bis) "Valutazioni relative al calo di trasformazione dei tartufi", **Bollettino del Centro Micologico Friulano**, **pagg 5-7** , **2004**. (In collaborazione con Della Sera R.).
- 233) "Effect of mashing procedures on brewing" Proc. **5th European Brewing Convention Technical Meeting**, Lahti (Finland), 25-28 May **2004**. (In collaborazione con Montanari L.,

Floridi S., Marconi O., Tironzelli M.)

- 233bis) “Effect of mashing procedures on brewing”, **European Food Research and Technology** (in corso di stampa). (In collaborazione con Montanari L., Floridi S., Marconi O., Tironzelli M.)
- 234) “Rapid determination of total fats and soluble vitamins in parmigiano cheese and salami by SFE”, **Lebensmittel- Wissenschaft und – Technologie**, 37, 87-92, **2004**.(In collaborazione con G. Perretti, O. Marconi, L. Montanari).
- 235) “La Macerazione Carbonica per la preparazione dei Vini Novelli” **Atti dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino**..... (in collaborazione con Della Sera R. e Bravi E.)
- 235bis) “La Macerazione Carbonica per la preparazione dei Vini Novelli” **Atti del Convegno: La Qualità nella Filiera Agroalimentare” Mazara del Vallo maggio 2005** (in collaborazione con Della Sera R. e Bravi E.)
- 236) “Traceability in the Brewing Industries according to the Regulation (EC) N. 178/2002 . **5th European Brewing Convention Technical Meeting**, Lahti (Finland), 25-28 May **2004**. (In collaborazione con Montanari and Erzetti M.)
- 237) “Grape Seed oil by Conventional Solvent and SC-CO₂ Extraction: Vitamins Composition” **Atti del ISSF 2005, Rosen Centre Hotel, Orlando Florida**, US 1-4 maggio **2005**. (in collaborazione con Marconi O., Perretti G.and Montanari L.).
- 238) “Supercritical Carbon Dioxide Fractionation of Fish Oil Free Fatty Acid Ethyl Esters” **Atti del ISSF 2005, Rosen Centre Hotel, Orlando Florida**, US 1-4 maggio **2005**. (in collaborazione con Perretti G., Motori A., Bravi E., Favati F.and Montanari L.).
- 239) “Analysis of Fish Oily Fractions Obtained By Supercritical Fluid Fractionation” **Atti del ISSF 2005, Rosen Centre Hotel, Orlando Florida**, US 1-4 maggio **2005**. (in collaborazione con Perretti G., Motori A., Bravi E., Favati F.and Montanari L.).
- 240) “ Relazione introduttiva” Convegno su “La Qualità negli Atenei; modelli, esperienze a confronto e prospettive”, Aula Magna dell’Università degli studi di **Perugia**, 9 Novembre 2004.
- 241) “GMO’S Traceability and Trackability Systems in Beers Produced in Italy” **2005 EBC Congress Prague 14-19 May**. (in collaborazione con Montanari L., Erzetti, M and, Marconi O.)
- 242) “How to build-up a scientist’s career” Relazione Introduttiva al **Workshop Dottorato di Ricerca, Parma, Settembre 2004**.
- 243) “OGM, Luci ed Ombre” Relazione ufficiale al **V Convegno Rapporto Uomo-Ambiente. WeekEnd Ecologico Assisi 16-18 settembre 2005**.
- 244) “Il ruolo della Tecnologia nella trasformazione per la qualità dell’olio di oliva. Relazione ufficiale al ”**Workshop Internazionale “la Comunità dell’olio d’oliva incontra l’Europa. Parma 14-16 Settembre 2005**
- 245) “Tracciabilità e rintracciabilità del mais nella filiera birra in Italia”. **Atti del 6° Convegno AISTEC “Cereali: biotecnologie e processi innovativi; una sfida per un mondo in cambiamento”. Valenzano, 16-18 giugno 2005, 315-321. ISBN 2-85352-340-3** (in collaborazione con Montanari L., Erzetti M., Perretti G.).

- 246) "Preparative supercritical fluid extraction for quality control in beer industry" **Proc. 8th Conference on Supercritical Fluids and Their Applications. May 28-31, 2006, Ischia, 29-34.** ISBN 88-7897-010-7 (in collaborazione con Bravi E., Perretti G., Montanari L.).
- 246 bis) Preparative supercritical fluid extraction for quality control in beer industry **The Journal of supercritical fluids, (0896-8446), 42, 343-346 (2007)**(in collaborazione con Bravi E., Perretti, G., Montanari L.,)
- 247) "Lipid extraction from Olea europea l. by supercritical CO2 for analytical use". **International Journal of Food Engineering Vol. 2 (2006): No. 2**, Article 6 (short communication). (<http://www.bepress.com/ijfe/vol2/iss2/art6>). ISSN: 1556-3758. (in collaborazione con Perretti G., Montanari L.).
- 248) Aspetti di sicurezza e qualità alimentare, Principali determinanti di salute in Umbria: L'alimentazione - (2006)Documento di Valutazione sui determinanti di Salute e sulle Strategie del servizio sanitario regionale, **Volume A: La Salute in Umbria, Perugia, Edizioni SEDES, Novembre, I Volumi** (in collaborazione con Perretti G.)
- 249) Lipids in brewing raw materials, wort and beer, **6th European Brewing Convention Technical Meeting, Perugia, 27-29 September 2006**, (in collaborazione con Bravi E. Perretti G., Montanari L.)
- 250) **Studio sulle abitudini di scelta dei prodotti alimentari nel comune di Perugia** Annali della Facoltà di Agraria. Università di Perugia, (2006) (0374-4981), LV/2003-2004, 351-365 (in collaborazione con Della Sera R., Perretti G.)
- 251) N-Nitrosodimethylamine (NDMA) control in brewing process, **6th European Brewing Convention Technical Meeting, Perugia, 27-29 September 2006**, (in collaborazione con O.Montanari., O Marconi, R. Luneia))
- 252) La manutenzione e taratura degli strumenti analitici nel Sistema Gestione Qualità del CERB ; Tutto Misure, Anno 8, n. 04, 247-250, 2006**, (in collaborazione con M. Erzetti, S. Floridi)
- 253) Acrylamide risk in food products: the shortbread case study, **3rd International Symposium on Recent Advances In Food Analysis , Prague (CZ), 7-9 November, 2007** , (in collaborazione con Marconi O., Bravi E., Perretti G., Martini R., Montanari L.)
- 254) Biogenic amines and N-nitrosamines control in beer production chain, **31th Congress of the European Brewery Convention, Venice, 6-10 May, (2007)**(in collaborazione con Marconi O., Floridi S., Montanari L.)
- 255) HACCP in brewing production chain; mycotoxins, nitrosamines and biogenic amines, **3rd International Symposium on Recent Advances In Food Analysis , Prague (CZ), 7-9 November, 2007** , (in coll. con Erzetti M., Marconi O., Bravi E., Perretti G., Montanari L.)
- 255bis) HACCP in brewing production chain; mycotoxins, nitrosamines and biogenic amines **Italian Journal of Food Science. 21 (2): 211-230 2009** (in collaborazione con Erzetti M., Marconi O., Bravi E., Perretti, G., Montanari L)
- 255ter) HACCP in brewing production chain; mycotoxins, nitrosamines and biogenic amines

- . Italian Food & Beverage Technology. 57, 5-18, 2009.** (in collaborazione con Erzetti M., Marconi O., Bravi E., Perretti G., Montanari L)
- 256) Supercritical carbon dioxide fractionation of fish oil fatty acid ethyl esters, **The Journal of supercritical fluids, (0896-8446), 40, 349-353 (2007)** (in collaborazione con Perretti G., Motori A., Bravi E., Favati F., Montanari L.)
- 257) Tracciabilità e rintracciabilità come strumenti di gestione del rischio di contaminati nella filiera mais della birra in Italia, **8° CISETA, Milano, 7 - 8 maggio 2007**, (in collaborazione con Montanari L., Perretti G., Erzetti M., Iannacci G.)
- 257bis) Tracciabilità e rintracciabilità come strumenti di gestione del rischio di contaminati nella filiera mais della birra in Italia **Industrie delle bevande, (0390-0541),(2008), XXXVII , 103-106** (in collaborazione con Montanari L., Perretti G., Erzetti M., Iannacci G.)
- 258) Evoluzione qualitativa della birra in funzione delle ricette e dei processi di birrificazione, **VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti , Perugia, 23 - 26 Giugno 2008** , (in collaborazione con Perretti G., Marconi O., Marte L., Della Sera R.,)
- 259) **Production of Alcohol-free Beer.** In Beer in Health and Disease Prevention; Preedy, V.R., Watson,R.R., Eds; Elsevier Inc, 2008; Vol. 1, pp 61-75. ISBN: 978-0-12-373891-2. (in collaborazione con Montanari L., Marconi O., Mayer H)
- 260).. Minerals in beer. **In Beer in Health and Disease Prevention; Preedy, V.R., Watson, R.R., Eds; Elsevier Inc, 2008; Vol. 1, pp 359-365.** ISBN: 978-0-12-373891-2. (in collaborazione con Montanari L., Mayer H., Marconi O)
- 261). Correlation study between b-glucans and viscosity during wort production in a pilot-scale brewhouse **32nd Congress of the European Brewery Convention, Hamburg (Germany) 10-14 May 2009.** (in collaborazione con Marte L., Perretti G., Sensidoni M., Fontana M)
- 262) Evaluation of malt quality by near-infrared spectroscopy in reflectance **32nd Congress of the European Brewery Convention, Hamburg (Germany) 10-14 May 2009.** (in collaborazione con Sileoni V., Perretti e G., Marconi O)
- 263) Malting process parameters evaluation by near-infrared spectroscopy in reflectance (NIR) **32nd Congress of the European Brewery Convention, Hamburg (Germany) 10-14 May 2009.**(in collaborazione con Sileoni,V., Della Sera R., Marconi O., Perretti G)
- 264) Redox metabolomics of beer for fingerprinting and process evaluations along the brewing procedure. **FREE RADICAL RESEARCH, 43: 45-46 Suppl. 1 2009.** Meeting abstract. ISSN: 1071-5762 e Society for Free Radical Research Europe SFRR-E Meeting, *Rome* 26 August 2009 . (in collaborazione con Galli F., Floridi A., Della Vecchia A., Piroddi, M., Pilolli F., Perretti G)
- 265) Running steps and yeast biomass as factors affecting lipid content of beer along the brewing process. **Journal of Agricultural and Food Chemistry. 57 (14) (2009), pp 6279–6284.**(in collaborazione con Bravi E., Perretti, G., Buzzini P., Della Sera R)
- 266) The gas chromatography mass spectrometry applied to the control of dimethyl sulfide during malting and brewing. **1st MS Food Day, Parma, 2 e 3 dicembre 2009.** (in collaborazione con Stafisso A., Marconi O., Perretti G)

- 267) Functional Ingredients of Beer Food for Health and Longevity, **International Symposium and Annual Meeting of the Korean Society of Food Science and Nutrition, Changwon (Korea) 4-6 November 2009.**(in collaborazione con Marconi O)
- 268) Long-term NIR calibration for malt extract. **9th international symposium TRENDS IN BREWING, Ghent 13 – 16 April 2010.**, (in collaborazione con Sileoni V., Marconi O., Perretti G., Buiatti S)
- 269) Optimisation of cross-flow filtration parameters. **9th international symposium TRENDS IN BREWING, Ghent 13 – 16 April 2010.**,(in collaborazione con Sensidoni M., Marconi O, Perretti G, Freeman G) P.
- 270) Italian emmer as potential brewing raw material. **9th international symposium TRENDS IN BREWING, Ghent 13 – 16 April 2010.**, (in collaborazione con Mayer H., Marconi O., Perretti G., Sensidoni M)
- 271) Influence of barley variety and Southern Europe environmental and agronomic factors for malting and brewing. **Journal of Cereal Science.** Submitted.(in collaborazione con Marconi O., Sileoni V., Sensidoni M., Amigo Rubio J. M., e Perretti G)
- 272) Cerb. Birra al Centro, **Imbottigliamento** 34-36 (2009).
- 273) Il CERB, **MARK UP**, pag. 50aprile 2010