

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

*del Prof. Paolo Fantozzi
Ordinario di Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Perugia*

1. - <u>STUDI COMPIUTI</u>	pag. 2
2 - <u>ATTIVITA' PROFESSIONALE</u>	
2.1 accademica	pag 4
2.2 esterna	pag 9
2.3 di valutazione	pag 12
3. - <u>ATTIVITA' DIDATTICA</u>	
3.1 universitaria	pag 13
3.2 esterna	pag 16
4. - <u>ATTIVITA' SCIENTIFICA</u>	
4.1 rapporti internazionali	pag 21
4.2 partecipazione a Congressi	pag 29
4.3 premi e riconoscimenti	pag 46
4.4 appartenenza a Società Scientifiche	pag 47
4.5 attività editoriale	pag 48
4.6 tematiche di ricerca	pag 49
4.7 pubblicazioni e lavori	pag 53

1. - STUDI COMPIUTI

Luglio 1963	Maturità Classica presso il Liceo Ginnasio "C. Tacito" di Terni
Ottobre 1963	Iscrizione alla Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Perugia
Novembre 1964	Vincita dell'assegno di studio MPI per l'anno accademico 1964/65
Novembre 1965	Vincita dell'assegno di studio MPI per l'anno accademico 1965/66
Novembre 1966	Vincita dell'assegno di studio MPI per l'anno accademico 1966/67
Novembre 1967	Conseguimento della laurea con voti 110/110 e lode
Ottobre 1968	Iscrizione al 3° ciclo di Studi della Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Alimentation et à la Nutrition (ENSBANA) presso l'Université di Dijon, Francia
Ottobre 1968- Giugno 1969	Studio dei prodotti secondari della fermentazione alcolica, conseguito presso il Laboratoire des Fermentations, ENSBANA, Dijon, Francia Corso AEA-ENSBANA di gas-cromatografia e spettrometria di massa con applicazione al dosaggio degli steroidi (Prof. C. Baron) Corso AEA-ENSBANA di Biofisica cellulare con particolare riguardo alla microscopia elettronica (Prof. M. Simatos) Corso AEA-ENSBANA di Microbiologia con particolare riguardo alle sintesi batteriche (Prof. V. Caumartin) Seminario AEA-ENSBANA sulla matematica nella ricerca alimentare Seminario AEA-ENSBANA sulla Cinetica della crescita dei microrganismi: 1. Principi di cinetica enzimatica 2. Cinetica delle popolazioni pure o miste di microrganismi
Giugno 1969	Conseguimento dei seguenti titoli di studio ENSBANA (ex IBANA): 1. Attestation d'Etudes Approfondies (AEA) en Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation 2. Diplome d'Etudes Approfondies (DEA) en Biologie Appliquée à la Nutrition et à la alimentation con la menzione "BIEN"

- Giugno 1971** Conseguitamento del titolo di studio ENSBANA: Doctorat de Recherche 3me Cycle en Biologie Appliquée, option Biochimie appliquée à la Alimentation, con la menzione "TRES BIEN"
- Febbraio 1977** Corsi di studio seguiti presso l'University Maggio 1978 of California, Davis:
1. Biochemistry 212, Chemical modifications of protein (prof. R.E. Feeney)
 2. Biochemistry 123, Enzimology (Prof. J. Withaker)
 3. Biochemistry 123L, Enzimology Laboratory (Prof. J. Withaker)
 4. Food Science & Technology 198, Principles of Quality Assurance in Food Processing (Prof. L.M. Smith)
 5. English 26, English for Foreign Students (Prof. G.T. Schwabe)
- Agosto 1981** Special Summer Session in Food Rheology presso il Massachusetts Institute of Technology, Cambridge - Massachusetts - USA)
- Ottobre 1988** Corso di perfezionamento su "Fenomeni di trasporto molecolare nelle operazioni della tecnologia alimentare". DISTAM-AITA, Capri 10-14 ottobre 1988
- Aprile 1995** Corso di perfezionamento su "I Fluidi Supercritici nell'Industria Alimentare" Palermo 24-26 aprile.

2. - ATTIVITA' PROFESSIONALE

2.1 Accademica

- Maggio 1968** Vincita di una borsa di studio annuale di ricerca e perfezionamento M.P.I. presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Perugia
- Agosto 1968** Vincita di una borsa di studio del Governo francese per l'anno accademico 1968/69, fruita presso l'Università di Dijon
- Giugno 1969** Rinnovo della borsa di studio annuale di ricerca e perfezionamento M.P.I. presso l'Istituto di Industrie Agrarie di Perugia
- Ottobre 1969** Conseguimento dell'Idoneità ad Assistente in Industrie Agrarie: enologia, caseificio ed oleificio
- Giugno 1970** Vincita di una borsa di studio annuale di ricerca e perfezionamento M.P.I. presso l'Istituto di Industrie Agrarie di Perugia
- Maggio 1971** Rinnovo della borsa di studio annuale di ricerca e perfezionamento M.P.I. presso l'Istituto di Industrie Agrarie di Perugia
- Aprile 1974** Nomina ad assistente ordinario presso l'Istituto di Industrie Agrarie di Perugia
- Marzo 1976** Vincita di una borsa di studio C.N.R. da usufruirsi presso Laboratori stranieri nel campo delle Scienze Agrarie
- Maggio 1976** Vincita di una borsa N.A.T.O. da usufruirsi presso Laboratori stranieri nel campo delle Scienze Agrarie, al primo posto in graduatoria
- Febbraio 1977** Research Associate presso l'University of California, Davis, Department of Food Science & Technology per studi sulla biochimica delle proteine
- Settembre 1977** Visiting Scientist e Research Associate presso l'United States Dept. of Agriculture, Western Regional Research Laboratory, Berkeley, California, per studi sulle proteine vegetali
- Maggio 1977** Conferimento della qualifica di Aiuto presso l'Istituto di Industrie Agrarie di Perugia
- Dicembre 1980** Nomina a Professore Straordinario di Industrie Alimentari presso l'Università degli Studi di Udine



Gennaio 1981	Nomina a Direttore dell'Istituto di Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Udine. Per il triennio 1980/83.
Febbraio 1981	Nomina a Membro della Commissione "Edilizia" della Facoltà di Agraria - Università di Udine
Marzo 1981	Nomina a Membro della Commissione "Ripartizione Fondi" della Facoltà di Agraria - Università di Udine
Marzo 1982	Nomina a Membro Rappresentante dei Professori di Ruolo in seno al Consiglio di Amministrazione dell'Università di Udine
Maggio 1982	Nomina a Presidente della Commissione "Viaggio di Studio degli Studenti" del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Udine
Giugno 1982	Nomina a Membro della Commissione "Bilancio" del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Udine
Marzo 1983	Nomina a Membro della Commissione "Edilizia" del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Udine
Novembre 1983	Trasferimento per chiamata, alla cattedra di Tecnologie Alimentari (operazioni fondamentali, processi) presso l'Università degli Studi di Perugia
Dicembre 1983	Nomina a Professore Ordinario di Tecnologie Alimentari (Operazioni fondamentali, processi) presso la Facoltà di Agraria di Perugia
Gennaio 1984	Nomina a Membro del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria di Perugia per il biennio 1984/86.
Marzo 1984	Nomina a Membro Commissione "Ripartizione fondo 60% M.P.I." dell'Università degli Studi di Perugia (biennio 84/85)
Giugno 1986	Nomina a Professore supplente di Analisi dei Prodotti Alimentari presso la Facoltà di Agraria di Perugia
Novembre 1986	Nomina a Presidente del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria di Perugia (biennio 1986/88)
Marzo 1988	Nomina a Membro Commissione "Ripartizione fondi 60% M.P.I." dell'Università degli Studi di Perugia (biennio 88/90)
Novembre 1988	Nomina a Presidente del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria di Perugia (biennio 1988/90)
dal Gennaio 1989 ad oggi	Direttore Scientifico della Rivista "Italian Journal of Food Science" della Università degli Studi di Perugia

Piero Fantoni

dal Marzo 1989 al 2001	Nomina a Membro del Consiglio Scientifico del Centro di Studio sui Microorganismi autotrofi del CNR di Firenze
Novembre 1989	Nomina a Presidente del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria di Perugia (biennio 1990/92)
dal Novembre 1989 al 1997	Nomina a Presidente della Commissione Affari Internazionali della Facoltà di Agraria
dal Novembre 1989 al 2003	Nomina a Rappresentante dell'Università di Perugia in seno al CIRPS
dal Novembre 1989 ad oggi	Nomina a Membro del Comitato scientifico del CIRPS
dal Novembre 1989 ad oggi	Nomina a Membro del Consiglio direttivo del CIRPS
Giugno 1990	Nomina a Membro della Commissione Giudicatrice per la conferma in ruolo dei Professori Ordinari (DM 2.12.1989), gruppo GO52.
Agosto 1991	Nomina a Membro della Commissione Giudicatrice del concorso a posti di Professore Universitario di Ruolo di seconda fascia, gruppo G052.
Marzo 1992	Nomina a Membro Commissione "Ripartizione fondi 60% MURST" dell'Università degli Studi di Perugia (biennio 92/93)
Marzo 1992	Nomina a Presidente del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria per il triennio 1992/95.
Gennaio 1993	Nomina a Membro del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Perugia per il biennio 1993/95.
Marzo 1993	Nomina a Membro del Consiglio Tecnico-scientifico del Sistema Bibliotecario d'Ateneo per il biennio 1993/95.
Marzo 1993	Nomina a Coordinatore della II Commissione d'Ateneo per il funzionamento degli Istituti Scientifici, della Ricerca e della Didattica per il biennio 1993/95.
Aprile 1993	Nomina a Membro del Consiglio di Gestione dei Beni Rustici dell'Università degli Studi di Perugia per il biennio 1993/95.
Maggio 1993	Nomina a Membro del Consiglio del Centro di Microscopia Elettronica in rappresentanza del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Perugia per il biennio 1993/95.
Maggio 1994	Nomina a Membro della Commissione Giudicatrice per la conferma in ruolo dei Professori Ordinari (DM 2606 PO)
Marzo 1995	Nomina a Presidente del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria per il triennio 1995/98.

Piero Fantoni

Marzo 1995	Nomina a Membro del Consiglio Tecnico-scientifico del Sistema Bibliotecario d'Ateneo per il triennio 1995/98.
Novembre 1995	Nomina a Direttore dell'Istituto di Industrie Agrarie per il triennio 1995/98.
Marzo 1996	Nomina a Membro Commissione "Ripartizione fondi 60% MURST" dell'Università degli Studi di Perugia (biennio 96/98)
Settembre 1998	Nomina a Coordinatore degli Istituti di Scienze degli Alimenti per l'anno accademico 1998/1999.
Ottobre 1998	Nomina a Direttore dell'Istituto di Industrie Agrarie per il triennio 1998/2001.
Marzo 1999	Nomina a Presidente del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria per il triennio 1999/2001.
Settembre 1999	Nomina a Membro del Consiglio Tecnico-scientifico del Sistema Bibliotecario d'Ateneo per il triennio 1999/2001.
Febbraio 2000	Nomina a Coordinatore della Sezione Industrie Agrarie del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Perugia per il triennio 2000/2002.
Giugno 2000	Nomina a Presidente del CEB, Centro di Eccellenza Birra, Centro di ricerca tra Università di Perugia e Consorzio Birraviva.
Da Luglio 2001 al dic. 2010	Nomina a Presidente della Commissione per il Comitato per la Certificazione della Qualità dell'Ateneo di Perugia
Ottobre 2001	Nomina a Coordinatore del Comitato per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari
Da Febbraio 2002 al dic. 2010	Nomina a Coordinatore della Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Perugia per il biennio 2003/2004.
Giugno 2002	Nomina a Membro della Commissione Giudicatrice del concorso a posti di Professore Universitario di Ruolo di seconda fascia, gruppo G052, Università della Basilicata.
Settembre 2002	Proroga come Presidente del Consiglio della Biblioteca Centrale della Facoltà di Agraria per il biennio 2002/2003.
Settembre 2002	Proroga come Membro del Consiglio Tecnico-scientifico del Sistema Bibliotecario d'Ateneo per il biennio 2002/2003.
Da Novembre 2002 al 2010	Presidente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università degli Studi di Perugia

Pasquale Fautour

Novembre 2002	Nomina a Membro del Comitato di Coordinamento dei Presidenti dei Corsi di Laurea della Facoltà di Agraria, per il triennio 2002/2005.
dal Marzo 2003 ad oggi	Nomina a Direttore del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra.
Ottobre 2003	Nomina a Presidente della Commissione Giudicatrice per la Valutazione Comparativa di n. 1 posto di Ricercatore Universitario di Ruolo, settore scientifico disciplinare AGR/15, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia.
Da Novembre 2003 al 2010	Presidente del Corso di Laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti dell'Università degli Studi di Perugia
Dicembre 2003	Nomina a Membro della Commissione Giudicatrice del Concorso a posti di Professore Universitario di Ruolo, prima fascia – AGR/15, Università di Torino.
Da Marzo 2006 ad oggi	Nomina a Presidente della Fondazione Universitaria “Azienda Agraria” di Perugia
Da Gennaio 2011 al dic. 2013	Nomina a Direttore del Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti dell'Università di Perugia
Da Gennaio 2014 ad oggi	Membro della Giunta del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università di Perugia
Da Gennaio 2014 ad oggi	Coordinatore della Unità di Ricerca in Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università di Perugia

2.2 Esterna

- 1965/66** Organizzazione in collaborazione con l'Istituto di Economia Agraria di Perugia di un Centro Studentesco di Studi Economici sui problemi della C.E.E.
- Elezione a Delegato studentesco presso la C.E.E. per la Facoltà di Agraria di Perugia
- 1966/67** Rielezione a Delegato Studentesco presso la C.E.E. per la Facoltà di Agraria di Perugia
- Luglio 1968** Conseguimento dell'abilitazione alla professione di Dottore Agronomo, con voti 324/360
- Novembre 1970** Conseguimento dell'abilitazione all'insegnamento di Chimica, Industrie Agrarie e Caseificio (classe XX) con voti 56/75 negli Istituti tecnici agrari
- Gennaio 1971** Conseguimento dell'abilitazione all'insegnamento di Scienze Naturali, Chimica, Geografia, Merceologia ed Agraria (classe XV) con voti 51/75, Istituti Tecnici Commerciali
- Marzo 1972** Vincita del concorso a 10 posti Carriera Direttiva Ruolo Tecnico dell'Agricoltura, presso l'Ente di Sviluppo nell'Umbria, col conseguimento del primo posto in graduatoria
- Dicembre 1972** Nomina a Consigliere nella Carriera Direttiva presso l'Ente di Sviluppo nell'Umbria, Ufficio Valorizzazione Prodotti
- Gennaio 1973** Direzione tecnica della Centrale di Imbottigliamento delle Cantine Cooperative di Orvieto su incarico dell'Ente di Sviluppo
- Marzo 1973** Conseguimento dell'Idoneità ed inserimento nelle graduatorie di merito al concorso a Cattedre di Scienze Naturali, Chimica e Geografia presso i Licei. D.M. 30.6.70
- Ottobre 1973** Direzione tecnica della Cantina Sociale dei Colli Spoletini, su incarico dell'E.S.A.U.
- Incarico di Consulente presso il Centro Selezione della Vite dell'Istituto Tecnico Agrario "C. Ulpiani" di Ascoli Piceno, per la stesura, l'approntamento e la direzione del programma di ricerca finanziato dalla Regione Marche sulla Macerazione Carbonica
- Ottobre 1974** Rinnovo dell'incarico di consulenza presso il Centro Selezione della Vite per il proseguimento degli studi sulla macerazione carbonica
- dal Gennaio 1978 ad oggi** Iscrizione nell'Albo dei Tecnici Degustatori della Provincia di Perugia per i Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate (VQPRD)

- Ottobre 1978** Incarico di Consulente presso il C.S.V. di Ascoli Piceno per studi sull'impiego di vinificatori automatici per i vini rossi
- Ottobre 1979** Rinnovo dell'incarico di Consulente presso il C.S.V. di Ascoli Piceno per studi sull'impiego di vinificatori automatici per i vini rossi
- Luglio 1981** Nomina a Membro del Gruppo di Esperti CEE/AGRIMED Sezione "Tabacchi"
- Settembre 1981** Nomina ad Osservatore Scientifico della Commissione delle Comunità Europee nel settore "Proteine da tabacco"
- Settembre 1982** Nomina a Coordinatore del Progetto di Ricerca Italia-Francia "Proteine da tabacco", nell'ambito del Gruppo CEE/AGRIMED "Tabacchi", per il biennio 1983/84
- Luglio 1986** Nomina a Coordinatore del Progetto di Ricerca MAF/CEE "Proteine da Tabacco", per il triennio 1986/88
- Settembre 1986** Nomina ad esperto della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Comitato per lo Sviluppo di Nuove Imprenditorialità Giovanili nel Mezzogiorno, per il quadriennio 1986/89
- Dicembre 1987** Nomina a Vice-Presidente del CO.RE.OL. (Consorzio Regionale olio Extra-Vergine Tipico Umbro), per il triennio 1988/90
- dal Dicembre 1987 al 2000** Nomina a Presidente del Comitato Tecnico del CO.RE.OL. (Consorzio Regionale Olio Extra-Vergine Tipico Umbro)
- Febbraio 1988** Nomina a Consulente dell'E.T.S.A.F. (Ente Toscano di Sviluppo Agricolo Forestale) per il settore "Proteine da tabacco"
- Ottobre 1989** Nomina a Rappresentante Paesi CEE della SGVR (Society for Green Vegetation Research - Mysore, India), (biennio 1990/92)
- dal Marzo 1990 ad oggi** Nomina a Membro e Vice-Presidente (fino al 2003) della Commissione Provinciale di Degustazione V.Q.P.R.D. della C.C.I.A.A. di Perugia
- Gennaio 1991** Nomina a Membro della Commissione della Giunta Regionale per l'appalto del Parco Tecnologico Agroalimentare di Pantalla (Todi).
- dal Gennaio 1991 al 2000** Nomina a Consulente in seno alle Sezioni "olivicoltura" e "Viticoltura" della Confagricoltura, Unione Provinciale Agricoltori di Perugia.
- Novembre 1992** Nomina a Membro della Commissione per la Selezione dei Borsisti del Parco Tecnologico Agroalimentare di Pantalla (Todi)

Piero Fantoni

dal Gennaio 1993 al 2000	Coordinatore della Commissione Interna dei Professori Ordinari di Industrie Agrarie (gruppo G0531).
Marzo 1993	Nomina a Membro della "Consulta permanente per l'olivicoltura umbra" della Regione dell'Umbria, Area operativa: Agricoltura e Foreste.
Marzo 1993	Nomina a Membro del Comitato Tecnico Scientifico del Comitato Promotore della D.O.C. Umbria.
dal Giugno 1995 al 2001	Nomina a Consigliere dell'Ordine dei Dottori Agronomi della Provincia di Perugia
da Ottobre 1995 a Novembre '97	Consulente Confindustria-Assobirra sui progetti "Ricerca di alcuni microelementi della birra"
Novembre 1995	Nomina ad esperto della Provincia di Perugia per le valutazioni dei progetti di ricerca applicata nel settore delle Tecnologie Alimentari
Gennaio 1998	Iscrizione all'Albo Regionale degli Assaggiatori di Olio di Oliva Vergine ed Extravergine presso la CCIAA di Perugia.
Settembre 2002	Consulente di Federalimentari per la stesura di Progetti di Ricerca
Dal 2002 al 2010	Presidente del Comitato di Certificazione "Rintracciabilità di Filiera, Norma UNI 10939-2001" Parco Scientifico Tecnologico dell'Umbria
Dal 2002 al 2010	Presidente del Comitato di Certificazione "Il Prosciutto di Norcia" Parco Scientifico Tecnologico dell'Umbria
Aprile 2003	Presidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) per il triennio 2003/2005.
Aprile 2006	Vice Presidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) per il triennio 2006/2009.
Aprile 2009	Presidente Collegio dei Probiviri della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) per il triennio 2010/2013.
Dal Novembre 2009 ad oggi	Membro del Brewing Science Group dell'European brewing Convention.
Dal Novembre 2011 ad oggi	Nomina a Vice-Chairman del Brewing Science Group dell'European brewing Convention.

2.3 Di Valutazione

dal Novembre 1990 ad oggi	Esperto dell'I.M.I. per le valutazioni dei progetti di ricerca applicata nel settore delle Tecnologie Alimentari
dal Febbraio 1992 ad oggi	Esperto della CEE-UE per la valutazione dei Progetti di Ricerca nel settore delle Tecnologie Alimentari (1-2-3-4-5-6 7 Programmi Quadro, Paesi dell'Est)
dal Maggio 1998 ad oggi	Esperto Valutatore del MURST per il PNR Nazionale Agroalimentare
dal Giugno 1998 ad oggi	Esperto Valutatore del MURST per l'art. 10 Agroalimentare
dal Giugno 1998 ad oggi	Esperto Valutatore del MURST per la Legge n. 488
dal Giugno 1998 ad oggi	Esperto Valutatore del MURST per la Legge n. 46
dal Giugno 1998 ad oggi	Esperto Valutatore del MURST per la Legge n. 297
Giugno 1998	Esperto Valutatore del MURST per i Progetti COFIN-98
Settembre 1998	Esperto Valutatore del MURST per le Aree Depresse Settore Agroalimentare
dal Settembre 1998 ad oggi	Esperto Valutatore del MURST per il Cluster 8 Agroalimentare
dal Settembre 2001 ad oggi	Consulente del MAP per i Progetti PIA e FIT
dal Giugno 2004 ad oggi	Membro Valutatore dei Progetti del Fondo Integrativo Speciale Ricerca -FISR- (MIPAF – MIUR - MAP)
dal Giugno 2004 ad oggi	Esperto Valutatore dei Progetti di Ricerca, Sperimentazione e Dimostrazione in Agricoltura per le Regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Sicilia.
dal Settembre 2004 al 2010	Membro del Comitato Esperti Agroalimentari del MIPAF
dal giugno 2014 ad oggi	Nomina a componente del Comitato di Valutazione del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (C.R.A.)

3. - ATTIVITA' DIDATTICA

3.1 Universitaria

- dal Nov. 1972 all'Ott. 1974** Incarico presso l'Istituto di Industrie Agrarie di Perugia per l'espletamento delle funzioni inerenti alle esercitazioni pratiche per gli anni accademici 1972/73 e 1973/74
- dall' Ott. 1976 al Sett. 1980** Incarico di insegnamento di Industrie Agrarie presso la Facoltà di Agraria del Consorzio Universitario Piceno di Ascoli Piceno per gli anni accademici 1976/77, 1977/78, 1978/79, 1979/80
- dal Nov. 1978 all'Ott. 1987** Incarico di insegnamento presso la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione per l'insegnamento di "Tecnologie Industriali di preparazione, conservazione e confezionamento degli alimenti di origine vegetale" per gli anni accademici 1978/79, 1979/80, 1980/81, 1981/82, 1982/83, 1983/84, 1984/85, 1985/86 e 1986/87
- dal Nov. 1980 all'Ott. 1983** Insegnamento di Industrie Alimentari presso l'Università di Udine per gli anni accademici 1980/81, 1981/82 e 1982/83
- Supplenza di Industrie Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine per gli anni accademici 1980/81, 1981/82 e 1982/83
- dal Nov. 1983 all'Ott. 1998** Insegnamento di Tecnologie Alimentari (operazioni unitarie, processi) presso il Corso di Laurea in Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Perugia
- dal Novembre 1984 ad oggi** Membro Fondatore del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, sedi di Bologna (amministrativa) e Perugia (consorziata).
- Novembre 1986** Insegnamento, per supplenza, di Analisi dei Prodotti Alimentari presso l'Università degli Studi di Perugia, per l'anno accademico 1986/87
- dal Nov. 1990 all'Ott. 1993** Membro del Consiglio della Scuola Diretta a Fini Speciali in Dietologia e Dietetica Applicata della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Perugia
- dal Nov. 1992 all'Ott. 1996** Insegnamento di "Tecnologie Alimentari e Conservazione degli Alimenti" presso la Scuola Diretta a Fini Speciali in Dietologia e Dietetica Applicata della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Perugia
- dal Novembre 1993 al 2001** Membro del Consiglio del Diploma Universitario in Dietologia e Dietetica Applicata della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Perugia

- dal Nov. 1993 all'Ott. 1999** Insegnamento di "Tecnologie e Biotecnologie Alimentari" presso il Diploma Universitario in Dietologia e Dietetica Applicata della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Perugia.
- dal Nov. 1993 all'Ott. 1997** Insegnamento di "Tecnologie Alimentari" presso il Diploma Universitario in Gestione Tecnica ed Amministrativa in Agricoltura, Orientamento Scienza del Territorio (sede: Città della Pieve), della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.
- dal Nov. 1993 all'Ott. 1995** Insegnamento di "Uso e Riciclo delle Biomasse" presso il Diploma Universitario in Gestione Tecnica ed Amministrativa in Agricoltura, Orientamento Gestione e Conservazione dell'ambiente (sede: Perugia), della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.
- dal Nov. 1993 all'Ott. 1998** Insegnamento di "Tecnologie Alimentari" presso il Diploma Universitario in Gestione Tecnica ed Amministrativa in Agricoltura, Orientamento Gestione e Conservazione dell'ambiente (sede: Perugia), della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.
- dal Novembre 1998 ad oggi** Insegnamento di "Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare" presso La Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Farmacia dell'Università di Perugia.
- dal Nov. 1998 all'Ott. 2004** Insegnamento di "Tecnologie Alimentari" presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Perugia .
- dal Novembre 1999 al 2002** Insegnamento di "Tecnologie Alimentari I" presso il Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari, orientamento Oli, Grassi e Derivati della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.
- dal Novembre 1999 al 2001** Insegnamento di "Processi della Tecnologia Alimentare" presso il Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.
- dal Novembre 2000 al 2003** Insegnamento di "Chimica e Tecnologie Alimentari" presso il Corso di Laurea di Primo Livello in Dietista della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Perugia.
- dal Novembre 2000 al 2002** Insegnamento di "Tecnologie degli Oli, Grassi e Derivati – Tecnologie Alimentari III" presso il Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari, orientamento Oli, Grassi e Derivati della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia
- dal Novembre 2002 al 2003** Insegnamento di "Tecnologie Alimentari III" presso il Corso di Laurea di Primo Livello in Tecnologie Alimentari, orientamento Oli, Grassi e Derivati della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia

- dal Novembre 2000 al 2002** Insegnamento di “Enologia II – Tecnologia Enologica II” presso il Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell’Università di Perugia.
- dal Novembre 2001 al 2010** Insegnamento di “Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare” presso il Corso di Laurea di Primo Livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAGAL).
- dal Novembre 2002 al 2010** Insegnamento di “Processi della Tecnologia Alimentare” presso il Corso di Laurea di Primo Livello in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell’Università di Perugia..
- dal Novembre 2002 al 2007** Insegnamento di “Enologia II – Tecnologia Enologica II “ presso il Corso di Laurea di Primo Livello in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell’Università di Perugia.
- 31 Ottobre 2003** Lezione su “Processi di Raffinazione dell’Olio” nell’ambito del Master Internazionale in Olivicoltura ed Elaiotecnica, Spoleto.
- dal Novembre 2004 ad oggi** Insegnamento di “Industrie delle bevande fermentate” presso il Corso di Laurea magistrale in “Tecnologie e Biotecnologie Agroalimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università di Perugia.
- dal Novembre 2005 ad oggi** Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Energia e Sviluppo sostenibile di Perugia.
- Dal Novembre 2010 ad oggi** Insegnamento di “Tecnologie Alimentari” presso il Corso di Laurea magistrale in “Biotecnologie Agrarie ed Ambientali” della Facoltà di Agraria dell’Università di Perugia.
- Dal Novembre 2010 ad oggi** Direttore del master Universitario di 1° livello in “Tecnologie Birrarie”, Università di Perugia.

3.2 Esterna

- Dal 1971 ad oggi** Incarico di insegnamento di Enologia ai Corsi annuali per Aspiranti Sommeliers, organizzati dall'Associazione Italiana Sommeliers, in collaborazione con la Camera di Commercio, Industria ed Artigianato di Perugia, Assisi, Gubbio, Montefalco, Todi e Terni
- Maggio 1972** Incarico per il Corso libero di Analisi Chimica Strumentale Applicata alle Sostanze Alimentari, indetto dal Consorzio Provinciale per l'Istruzione Tecnica di Perugia
- Giugno 1974** Incarico per il settore Enologia al XVI Corso CASMEZ '73 di Specializzazione e Perfezionamento per Dirigenti di Cooperative Agricole, organizzato dalla Federazione Nazionale della Cooperazione Agricola
- Marzo 1983** Allestimento e Coordinamento di un Programma televisivo settimanale, su finanziamento della Regione Friuli-Venezia-Giulia, dal titolo "Regione Verde: Nuove Idee per l'Agricoltura del Friuli-Venezia-Giulia" (Emittente televisiva regionale "Telefriuli")
- Maggio 1985** Corso Seminariale presso l'Instituto Nacional de Ciencia y Tecnologia de Alimentos (ICTA) di Bogotà, Colombia, nel quadro di un Programma di Cooperazione IILA-Universidad Nacional de Colombia per l'anno 1985
- Settembre 1985** Corso monografico presso il CE.R.S.I. (Centro di Ricerche Sociali ed Istituzionali) su: "Tecnologie innovative nell'estrazione di proteine da vegetali"
- Maggio 1986 Giugno 1986** Corso Seminariale presso l'Instituto Nacional de Ciencia y Tecnologia de Alimentos (ICTA) di Bogotà, Colombia, nel quadro di un Programma di cooperazione IILA-Universidad Nacional de Colombia per l'anno 1986
- Settembre 1986** Corso monografico presso il CE.R.S.I. (Centro di Ricerche Sociali ed Istituzionali) su: "Utilizzazioni alternative di proteine vegetali"
- Novembre 1986** Corso monografico presso il CE.S.A.R. (Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale) su: "Operazioni unitarie nell'industria alimentare"
- Dicembre 1986** Corso monografico presso il CE.S.A.R. (Centro per lo Sviluppo Agricolo e rurale) su: "Conservazione degli alimenti"
- Ottobre 1987** Corso monografico presso il CE.R.S.I. (Centro di Ricerche Sociali ed Istituzionali) su: "Operazioni fondamentali nell'industria lattiero-casearia"

- Ottobre 1988** Corso monografico presso il CE.R.S.I. (Centro di Ricerche Sociali ed Istituzionali) su: "Operazioni fondamentali nell'industria lattiero-casearia"
- Febbraio 1989** Corso monografico presso L'Unioncamere (Terni) per Assaggiatori di olio di oliva sul tema: "Strutture associative e controllo di qualità"
- Aprile 1989** Corso monografico presso il CE.R.S.I. (Centro di Ricerche Sociali ed Istituzionali) su: "Utilizzazioni alternative di proteine vegetali"
- Settembre 1990** Corso di addestramento professionale per "Addetti alla produzione Olivicola e Viticola", organizzato dall'AGRITOP di Todi su: Tecnologie enologiche ed olearie.
- Luglio 1991** Corso monografico per Frantoiani, organizzato dall'ASS.OIL di Perugia, sul tema: "Influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dell'olio"
- Marzo 1992** Corso di formazione di Management Development Agro-alimentare su "Processi Tecnologici e qualità degli oli di oliva", Taormina
- Giugno 1992** Corso per Assaggiatori di olio di oliva, presso l'Unioncamere (sedi di Perugia e Terni) su: "Strutture associative e controllo di qualità"
- Ottobre 1992** Corso monografico per Frantoiani, organizzato dall'ASSOIL di Foligno sul tema: Influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dell'olio extra vergine di oliva.
- Novembre 1992** Corso monografico per Frantoiani, organizzato dall'ASSOIL di Terni sul tema: Influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dell'olio extra vergine di oliva.
- Corso PROSVI "Olive Oil Tour (USA)" su: processi tecnologici e qualità degli oli extra vergini di oliva.
- Dicembre 1992** Corso CEE di Addestramento professionale per Maggio 1993 " Esperti in gestione della qualità dei prodotti alimentari ", gestito dalla ATM, Perugia, su incarico della Regione Umbria. Incarico di:
- Presidente del Comitato Scientifico.
 - Docente nei settori di enologia, oleificio, reologia, operazioni fondamentali.
- Febbraio 1993** Corso di Formazione Professionale per Giovani Palestinesi Specialisti in Olivicoltura ed Elaiotecnica su " Controllo di qualità degli oli di semi e di oliva".

- Maggio 1993** Visita al Departamento de Quimica, Universidad Simon Bolivar, Caracas, Venezuela
- Giugno 1993** Corso per Assaggiatori di olio di oliva, presso l'Unioncamere (sedi di Perugia e Terni) su: "Strutture associative e controllo di qualità"
- Ottobre 1993** Corso monografico per Frantoiani, organizzato dall'ASSOIL di Foligno sul tema: Influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dell'olio extra vergine di oliva.
- Novembre 1993** Corso monografico per Frantoiani, organizzato dall'ASSOIL di Terni sul tema: Influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dell'olio extra vergine di oliva.
- Marzo 1994** Seminario su : " Protein- Phenolics Interaction and Their Effect on Plant Products Quality ". Agriculture Canada, Research Station, Summerland, British Columbia, march 8, 1994
- Marzo 1994** Conferenza sul tema: La qualità degli oli di oliva nella realtà californiana. The Northern California Olive Oil Council. Sonoma Valley May 3, 1994.
- Giugno 1994** Corso per Assaggiatori di olio di oliva, presso l'Unioncamere (sedi di Perugia e Terni) su: "Strutture associative e controllo di qualità"
- Ottobre 1994** Corso monografico per Frantoiani, organizzato dall'ASSOIL di Foligno sul tema: Influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dell'olio extra vergine di oliva.
- Novembre 1994** Corso monografico per Frantoiani, organizzato dall'ASSOIL di Terni sul tema: Influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità dell'olio extra vergine di oliva.
- Settembre 1995** Convegno su:" La valorizzazione degli oli extra-vergini." Cingoli, 16 settembre 1995.
- Maggio 1996** Workshop su "Olivicoltura ed olio biologico", Centro Mancini, Foligno (PG), 30-31 maggio 1996, sul tema:"La qualità dell'olio extravergine di oliva".
- Settembre 1996** Corso ICE sull'Agroalimentare gestito dal TUCEP sul tema delle Tecnologie Alimentari (operazioni fondamentali e impianti) Perugia 10-24 settembre.
- Novembre 1996** Corso di Formazione Internazionale Post-universitaria per managers e giovani laureati stranieri ICE-TUCEP "Agroalimentare" sul tema:"Tecnologie alimentari (operazioni fondamentali, processi) Perugia 10-24 settembre

- Novembre 1996** Corso di Formazione Professionale CESAR su: "Ritorno in Palestina", sul tema: "Tecnologie olearie e Tecniche di degustazione". Assisi, 11-14 novembre 1996.
- Dicembre 1996** Seminario su "Riduzione e corretta distribuzione dei fitofarmaci e taratura delle macchine irroratrici.
Campello sul Clitunno, 2 dicembre 1996
Conferenza sul tema: "Problematiche relative alla qualità dell'olio nei processi di trasformazione e commercializzazione".
- Marzo 1997** Corso di Perfezionamento su: "Olive Oil Production", University of California- Davis, Santa Rosa.
- Aprile 1997** 1° Corso per Assaggiatori di Olio di Oliva, CCIAA di Perugia sul tema. "I consorzi di tutela- l'esistenza del COREOL
- Giugno 1998** Scuola Nazionale sui Fluidi Supercritici, Chia Laguna, Cagliari, 22-28 giugno 1998.
- Novembre 1998** Corso di Formazione professionale "Le Produzioni con metodo biologico: le norme, le tecniche di produzione primaria e trasformazioni, il mercato", Parco Tecnologico Agroalimentare di Pantalla (Todi)
- Novembre 1999** Corso su "Assaggi in Valle Umbra", GAL Associazione Valle Umbra.
- Ottobre 1999** Attività didattica presso l'Universidad Nacional De Mar Del Plata, Facoltà di Ingegneria nel Corso monografico di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare – Programma Ministero degli Affari Esteri.
- Ottobre 2000** Attività didattica presso l'Universidad Nacional De Mar Del Plata, Facoltà di Agraria di Balcarce, nel Corso monografico di Processi della Tecnologia Alimentare – Programma Ministero degli Affari Esteri..
- Gennaio-Febbraio 2000** Lezioni di "Le industrie Agroalimentari e la qualità dei prodotti", CESAR, Corso di Assistente al responsabile di Produzione e Qualità in Agroindustria".
- Febbraio 2002** Lezioni di "Tecnologie Alimentari e Qualità degli Alimenti di origine Vegetale" nel Corso IFTS "Tecnico della Ristorazione", Scuola Nazionale dell'Alimentazione, Perugia.
- Dicembre 2002** Lezioni di "Igiene della Conservazione e della Produzione: HACCP nella ristorazione" nel Corso "Addetto alla Preparazione e Vendita Piadina" Umbra Dati srl, Perugia.

Dal 2002 ad oggi	Direttore del Corso di Formazione in “Tecnico birraio” all’interno del CERB (Centro di Eccellenza per la ricerca sulla Birra),.
Dicembre 2002	Lezioni di “I Principali Processi delle tecnologie Alimentari” nel Corso “Qualità e Certificazione nella Filiera Agroalimentare”, Parco Scientifico Tecnologico Agroalimentare, Pantalla (PG).
dal Gennaio a Marzo 2004	Lezioni di “Qualità dell’Olio extra-vergine di Oliva DOP Umbria” nell’ambito del Corso di Formazione per “Agente vigilatore” presso il Consorzio Agrario di Perugia.
Marzo 2004	Lezioni di “Operazioni Fondamentali nella filiera” nell’ambito del progetto “Alta Formazione su Ricerca, Sviluppo e Management dei Sistemi e Processi innovativi ad alto contenuto tecnologico per garantire la Sicurezza Alimentare”, Corso di formazione “Tecnici esperti nel controllo di qualità della filiera”, Facoltà di Ingegneria dell’Università degli Studi di Perugia. Lezioni su “Vinificazione in Rosso e Termovinificazione” nell’ambito del modulo di Enologia del Corso IFTS Tecnico Superiore per l’Organizzazione e il Marketing del Turismo Integrato, Perugia.
Giugno 2004	Attività didattica nell’ambito del Corso di Formazione in Olivicoltura organizzato dall’Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Terni.
Gennaio 2005	Lezioni di “I principali processi tecnologici per la trasformazione e conservazione degli alimenti: pane e birra.” nel Corso “Qualità e Certificazione nella Filiera Agroalimentare”, Parco Scientifico Tecnologico Agroalimentare, Pantalla (PG).
8 Febbraio 2005	Lezioni su “The change global food system” nel Corso “Rural, Development and Resourcement”, Corso per dirigenti dei Paesi dell’Europa dell’Est – Ministero dell’Ambiente and Venice International University.
17 Marzo 2005	Lezioni su “The Global Food Challenge” nel Corso “Capacity building on sostenibile development”, Corso per dirigenti dei Ministeri della Repubblica Popolare Cinese – Ministero dell’Ambiente.

4. - ATTIVITA' SCIENTIFICA

4.1 Rapporti internazionali

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

Prof. J. BERGERET

Ecole Nationale Superieure 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 Europeenne des Techniques Vinicoles; 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

A handwritten signature in blue ink, reading "Paolo Fautour". The signature is written in a cursive, flowing style.

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 sourcer; 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 dup-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, Mucia, 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 Kenia. 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)

4.2 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

Pasquale Fautour

- 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:
- Hydrophobic 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

Piero Fautour

- 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-Confcommercio - 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

Piero Fautour

- 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

Piero Fantoni

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”.

Pablo Fontana

- 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

Piero Fantoni

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”.

- Maggio 2011** 10th International Symposium on Supercritical Fluids, **San Francisco** (USA). May 13-16, 2012. Relazione su: “Supercritical Antisolvent Fractionation of Lignans from Ethanolic Extract of Flaxseed”.
- Maggio 2011** 10th International Symposium on Supercritical Fluids, **San Francisco** (USA). May 13-16, 2012. Relazione su: “Ethanol as Co-Solvent for Flaxseed Oil Extraction”.
- Maggio 2011** 33nd Congress of the European Brewery Convention, **Glasgow** (Scotland, United Kingdom). 22-26 May 2011. Relazione su: “Behaviour of malted cereals and pseudo-cereals for gluten-free beer production”.
- Maggio 2011** 33nd Congress of the European Brewery Convention, **Glasgow** (Scotland, United Kingdom). 22-26 May 2011. Relazione su: “The influence of glumes in the malting of Einkorn and Emmer”.
- Aprile 2012** 10th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** (Belgium). 1-5 April 2012. Relazione su “Near-Infrared Evaluation of Barley’s Malting Quality”.
- Aprile 2012** 10th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** (Belgium). 1-5 April 2012. Relazione su “Microbiological Quality Control in Italian Craft Breweries”.
- Aprile 2012** 10th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** (Belgium). 1-5 April 2012. Relazione su “Cross-Flow Filtration Beer on Pilot Plant: Use of Enzymes for the Improvement of Beer Filtration”.
- Settembre 2012** 53° Convegno dell’Associazione Italiana dei Tecnici della Birra e del Malto, **Deruta**, (Italia). 14 settembre 2012. Relazione su “Materie prime alternative nella produzione della birra”.
- Maggio 2013** 34th Congress of the European Brewery Convention, **Luxemburg**, (Luxemburg). 26-29 May 2013. Relazione su: “Potential of near-infrared spectroscopy (NIR) in beer food chain: applications in malting”.
- Maggio 2013** 34th Congress of the European Brewery Convention, **Luxemburg**, (Luxemburg). 26-29 May 2013. Relazione su: “Study of different rice varieties and malting parameters for the production of a saccharifying rice malt”.
- Aprile 2014** 11th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** (Belgium). 13 - 17 April 2014. Intervento su “Evaluation Of Technological Parameters During Bottle Conditioning In Craft Beer Production”.

- Aprile 2014** 11th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** (Belgium). 13 – 17 April 2014. Relazione su “Molecular Weight Distribution and Water-Extractable β -Glucan Content During Malting”.
- Aprile 2014** 11th international symposium TRENDS IN BREWING, **Ghent** (Belgium). 13 – 17 April 2014. Relazione su “Low-alcohol beer production using osmotic distillation: scale-up on pilot plant”.
- Settembre 2014** International Congress in “ Advances in Food processing” **Campinas, Sao Paulo**, (Brasil), 5-7 September 2014. Relazione su “Improvement of craft beer quality by using autochonus yeasts”.
- Settembre 2014** International Congress in “ Advances in Food processing” **Campinas, Sao Paulo**, (Brasil), 5-7 September 2014. Relazione su “Gluten-free barley malt beer produced by prolyl-endopeptidase from *Aspergillus niger*”.
- Maggio 2015** 35th Congress of the European Brewery Convention, **Porto** (Portugal), 24-28 May 2015. Relazione su: “Nutritional Effects of Alcoholic/Non-Alcoholic Beer”.
- Maggio 2015** 35th Congress of the European Brewery Convention, **Porto** (Portugal), 24-28 May 2015. Relazione su: “Analytical Method For The Extraction and Characterization of Water-Extractable β -Glucan From Barley and Malt (Using High-Performance Size-Exclusion Chromatography)”.
- Maggio 2015** 35th Congress of the European Brewery Convention, **Porto** (Portugal), 24-28 May 2015. Relazione su: “The Evaluation of Different Low Alcohol Beer Styles Produced by Osmotic Distillation”.
- Maggio 2015** 35th Congress of the European Brewery Convention, **Porto** (Portugal), 24-28 May 2015. Relazione su: “Production of a 100% Rice Malt Beer-like Beverage”.

Paschoanton

4.4 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)

4.5 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

4.6 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.

4.7 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) Isoterme 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

Pasquale

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

Pasquale

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 grapessed 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. Castrìoto)
- 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)

Pasquale Fantozzi

- 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 *Borrago 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

Paolo Fantoni

- 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 **Istanbul**, 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'Agricoltura 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, timing of nitrogen fertilisation and sunn pest infestation on malting and brewing. **J. Sci. Food Agric.** 91, (2011) 820–830.(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. 50 aprile 2010
- 274) Technological Speps and Yeast Biomassa s factors Affecting the lipid Content of Beer during the Brewing process. **J. Agric.Food Chem.** 2009,57,6279-6284 (in coll. Con Bravi E., Perretti G., Buzzini P. and della Sera R.)
- 275) Acrylamide risk in food products: the shortbread case study. **Anal. Methods, 2010, 2, 1686-1691** (in coll. Con Marconi O.; Bravi E., Perretti G.; Martini R.;and Montanari L.)
- 276) Near infrared Spectroscopy for Proficient Quality Evaluation of the Malt and maize used for Beer Production. **J. Inst. Brewing, 2010, 134.-139.** (in coll. Con Sileoni V., Perretti G., Marte L. and Marconi O)
- 277) Secoisolariciresinol diglucoside determination in flaxseed (linum usatissimum L.) oil and application to a shelf life study. **Food Chemistry, 2011 1553-1558** (in coll con Bravi E., Perretti G., Marconi O., and Patrizi E.)
- 278) Internal and External Validation Strategies for the Evaluation of Long-Term Effects in NIR Calibration Models. **J. Agric.Food Chem. ,2011 vol. 59, p. 1541-1547**, ISSN: 0021-8561 (in coll con V. Sileoni, F. van den Berg, O. Marconi, and G. Perretti).
- 279) Investigation on suitability of hulled wheats for malting and brewing. **J. Amer. Soc. Brew. Chemists, 2011 vol. 69, p. 116-120**, ISSN: 0361-0470 (in coll. con Mayer H., Marconi O., Perretti G. and Sensidoni M.)

- 280) Quality control of malt: turbidity problems of standard worts given by the presence of microbial cells. **J. Inst. Brewing 2011 vol. 117/2011, p. 2012-2016**, ISSN: 0046-9750 (in coll. con G. Perretti, S. Floridi, B. Turchetti and O. Marconi).
- 281) Determination of dimethyl sulphide in brewery samples by headspace gas chromatography mass spectrometry (HS-GC/MS). **Ital. J. Food Sci., 2011 vol. 23, p. 19-27**, ISSN: 1120-1770 (in coll. con Stafisso A., Marconi O. and Perretti G.).
- 282) Monitoring of beer filtration using Photon Correlation Spectroscopy (PCS) **J. Inst. Brewing, 2011 vol. 117, p. 639-646**, ISSN: 0046-9750 (in coll. con M. Sensidoni, O. Marconi, G. Perretti and G. Freeman).
- 283) Behaviour of malted cereals and pseudo-cereals for gluten-free beer production. **Proceedings of the 33rd Congress of the European Brewery Convention. Glasgow, 22-26 maggio 2011** (in coll. con De Meo B., Freeman G., Marconi O., Booer C., Buiatti S. and Perretti G.).
- 284) The influence of glumes in the malting of Einkorn and Emmer. **Proceedings of 33rd Congress of the European Brewery Convention. Glasgow, 22-26 maggio 2011** (in coll. con Marconi O., Meyer H., Perretti G., Regnicoli G.F., Fantozzi P.
- 285) The science of brewing. **Public service review: European Science & Technology: issue 11 (2011)**
- 286) Influence of barley variety and malting process on lipid content of malt. **Food Chemistry 135 (2012) 1112–1117** (in coll. con E. Bravi, O. Marconi, G. Perretti)
- 287) “Supercritical Antisolvent Fractionation of Lignans from Ethanolic Extract of Flaxseed”. **Proc. ISSF 2012: 10th International Symposium on Supercritical Fluids. May 13-16, 2012. San Francisco (USA). L-125.** (in coll con Perretti G., Virgili C., Marconi O., Regnicoli G.,)
- 288) “Ethanol as Co-Solvent for Flaxseed Oil Extraction”. **Proc. ISSF 2012: 10th International Symposium on Supercritical Fluids. May 13-16, 2012. San Francisco (USA). P-0422.** (In coll con Perretti G., Regnicoli G., Marconi O.)
- 289) Near-Infrared Evaluation of Barley’s Malting Quality” **Proceedings of 10th Trends in Brewing, Ghent 1-5 April 2012.** (in coll. con Sileoni V., Marconi O., Perretti G.)
- 290) Microbiological Quality Control in Italian Craft Breweries” **Proceedings of 10th Trends in Brewing, Ghent 1-5 April 2012.** (in coll. con Moretti E., Marconi O., Perretti G.)
- 291) Cross-Flow Filtration Beer on Pilot Plant: Use of Enzymes for the Improvement of Beer Filtration” **Proceedings of 10th Trends in Brewing, Ghent 1-5 April 2012.** (in coll. con De Francesco G., Marconi O., Perretti G.)
- 292) Materie prime alternative nella produzione della birra”. **53° Convegno dell’Associazione Italiana dei Tecnici della Birra e del Malto, Deruta, 14 settembre 2012.** (in coll. con Marconi O).
- 293) Potential of near-infrared spectroscopy (NIR) in beer food chain: applications in malting.” **34th Congress of the European Brewery Convention, Luxemburg, 26-29 May 2013.** (in coll. con Perretti G., Sileoni V., Marconi O)

- 294) Study of different rice varieties and malting parameters for the production of a saccharifying rice malt". **34th Congress of the European Brewery Convention, Luxemburg, 26-29 May 2013.** Perretti (in coll. con G., Marconi O., Regnicoli G.F. Mayer H., Fanari M)
- 295) Supercritical antisolvent fractionation of lignans from the ethanol extract of flaxseed *Journal of Supercritical fluids* **75, (2013) 94– 100** (in coll. con G. Perretti, C. Virgili, A. Troilo, O. Marconi, G.F. Regnicoli)
- 296) The influence of glumes on malting and brewing of hulled wheats. **Journal of the American Society of Brewing Chemists, 71(1), (2013) 41-48** (in coll. con Ombretta Marconi, Heidi Mayer, Francesco Chiacchieroni, Eros Ricci Giuseppe Perretti)
- 297) Evaluation of different validation strategies and long term effects in NIR calibration models. **Food chemistry, 141, (2013) 2639-2648** (in coll. con Sileoni V., Marconi O., Perretti G.)
- 298) Production of a lycopene-enriched fraction from tomato pomace using supercritical carbon dioxide **Journal of Supercritical fluids, 82 (2013) 177–182** (in coll. con G. Perretti, A. Troilo, E. Bravi, O. Marconi, F. Galgano)
- 299): Effects of malting on molecular weight distribution and content of water-extractable B-glucans in barley", **Food Research Internat. 64 (2014) 677-682.** ,(in coll. con Marconi O., Tomasi I., Dionisio L., Perretti G).
- 300) Evaluation Of Technological Parameters During Bottle Conditioning In Craft Beer Production . **11th International Trends in Brewing, Ghent (Belgium) 13 17 April 2014.**(in coll. con Rossi S., Sileoni V., Marconi O., Perretti G)..
- 301) Molecular Weight Distribution and Water-Extractable β -Glucan Content During Malting, **11th International Trends in Brewing", Ghent (Belgium) 13 -17 April 2014;** in coll. con Tomasi I., Marconi O., Dionisio L., Perretti),
- 302) Low-alcohol beer production using osmotic distillation: scale-up on pilot plant, , **11th International Trends in Brewing, Ghent (Belgium) 13 - 17 April 2014** .(in coll. con De Francesco, G., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G).
- 303) : Behaviour of Non-Starch Polysaccharides During Malting and Brewing, **XIX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Bari Settembre 24-26, 2014.** (Ivan Tomasi, Tutor: Prof. Paolo Fantozzi,
- 304) - Innovative bakery products using flour with high nutritional properties, **XIX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Bari Settembre 24-26, 2014.** (Caterina Falconi, Tutor: Prof. Paolo Fantozzi,)
- 305) Improvement of craft beer quality by using autochthonous yeasts. **Intl. Congress in " Advances in Food processing" Campinas, Sao Paulo, Brasil, 5-7 XI 2014** (in coll con Rossi S., Turchetti, Marconi O.; Sia L.; Perretti G, Buzzini P.)
- 306) Gluten-free barley malt beer produced by prolyl-endopeptidase from *Aspergillus niger*. **Intl. Congress in " Advances in Food processing" Campinas, Sao Paulo, Brasil, 5-7 XI 2014** (in coll con Di Ghionno,L., Sileoni V., Verde A.; Marconi O.; Perretti G.

- 307) “Effects of Beer and Lettuce (*Lactuca Sativa*) Consumption on Antioxidant Status in Healthy Volunteers: A Small-Scale Crossover Trial”, **Current Nutrition and Food Science**, **10**, (2014)**163-172**. (in coll. con Azzini, E. , Intorre, F., Venneria, E., Foddai, M.S., Toti, E., Catasta, G., Nardini, M., Palomba, L., Rossi, L., Marconi, O., Perretti, G., Fantozzi, P. and Maiani, G.)
- 308) “Nutritional Effects of Alcoholic/Non-Alcoholic Beer”, **35th Congress of the European Brewery Convention, Porto (Portugal), 24-28 May 2015**. (in coll. con Perretti G., De Francesco G., Sileoni V., Marconi O.).
- 309) “Analytical Method For The Extraction and Characterization of Water-Extractable β -Glucan From Barley and Malt (Using High-Performance Size-Exclusion Chromatography)”, **35th Congress of the European Brewery Convention, Porto (Portugal), 24-28 May 2015**. (in coll. con Tomasi I., Marconi O., Dionisio L., Perretti G.).
- 310) “The Evaluation of Different Low Alcohol Beer Styles Produced by Osmotic Distillation”, **35th Congress of the European Brewery Convention, Porto (Portugal), 24-28 May 2015**. (in coll. con De Francesco G., Freeman G., Perretti G., Marconi O.).
- 311) “Production of a 100% Rice Malt Beer-like Beverage”, **35th Congress of the European Brewery Convention, Porto (Portugal), 24-28 May 2015**. (in coll. con Mayer H., Ceccaroni D., Marconi O., Perretti G.).

Paslo Fautor