

CURRICULUM DELL'ATTIVITA' SCIENTIFICA E DIDATTICA

Prof. Pietro Rocculi

Professore Associato (SC 07/F1, SSD Agr/15)

Tel + 39 0547 338120

Fax +39 0547 382348

E-mail: pietro.rocculi3@unibo.it

1. Curriculum Vitae et Studiorum	
1.1 Titoli di Studio	2
1.2 Carriera Accademica ed Esperienze Professionali	2
2. Attività di Ricerca e Pubblicazioni scientifiche	
2.1 Linee di ricerca	5
2.2 Pubblicazioni Scientifiche	6
2.3 Partecipazione a Progetti di Ricerca Internazionali e Nazionali	22
2.4 Partecipazione a Reti Scientifiche Internazionali per lo Sviluppo di attività Didattiche e di Ricerca	24
2.5 Attività di Ricerca e Coordinamento in Progetti di Ricerca con Imprese Private o Enti	26
2.6 Brevetti ed attività di Trasferimento Tecnologico	29
3. Attività Didattica	
3.1 Attività Didattica svolta in ambito Accademico	30
3.2 Attività Didattica integrativa	32
3.3 Altre attività di Docenza e Formazione	42
4. Attività Istituzionali, Organizzative e di Servizio all'Ateneo	
4.1 Partecipazione a Comitati e Commissioni Scientifiche	43

1. CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

1.1 TITOLI DI STUDIO

- Giugno 1993: **Diploma di Perito Tecnico Industriale** presso l'Istituto Tecnico Industriale Blaise Pascal di Cesena.
- Settembre 2000: **Diploma in Corno Francese** presso Conservatorio Bruno Maderna di Cesena.
- Marzo 2001: **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso l'Università degli Studi di Bologna. Tesi sperimentale dal titolo "*Caratterizzazione qualitativa ed attitudine alla trasformazione delle varietà di fragola maggiormente commercializzate sul mercato italiano*" (Relatore: Prof. M. Dalla Rosa) svolta presso il Campus di Scienze degli Alimenti, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sede di Cesena.

1.2 CARRIERA ACCADEMICA ED ESPERIENZE PROFESSIONALI

- Maggio 2001: **Abilitazione all'iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari** presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena.
- Settembre 2002: Vincitore di un **Assegno di Ricerca** della durata di 18 mesi dal titolo 'Studio dell'influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne' presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti.
- Ottobre 2002: Superamento dell'**Esame di ammissione al corso di Dottorato di Ricerca (XVIII ciclo)** in Scienze degli Alimenti.
- Novembre 2003: Inizio di un **periodo di approfondimento della ricerca di dottorato all'estero della durata di 6 mesi**, presso l'Università di Lund, Svezia, *Department of Food Engineering*, supervisor Prof. Ingegerd Sjöholm.
- Novembre 2004: **Assegno di Tutorato di 12 mesi** per l'a.a. 2004/2005 presso l'Università di Bologna, Facoltà di Agraria, per gli studenti del Corso di Laurea in Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione Collettiva.
- Marzo 2006: Titolo di **Dottore di Ricerca in Scienze degli Alimenti (XVIII Ciclo)** presso l'Università degli Studi di Bologna. Tesi sperimentale dal titolo "*Minimally processed fruits and vegetables: preservation technologies and new methods for quality evaluations*" (Tutor Prof. M. Dalla Rosa).
- Dal 1 Marzo 2006: **Ricercatore universitario** (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex Dip. di Scienze degli Alimenti) dell'Università degli Studi di Bologna.
- Dal 2011: membro del **Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale nell'Agroalimentare (CIRI)** dell'Università di Bologna. Unità operativa di appartenenza: *Area di processo, alimenti, consumi e salute* (impegno annuo: 300 ore).

- Gennaio 2014: conseguimento dell'**Abilitazione Scientifica nazionale per la funzione di professore universitario di II fascia**, Settore Concorsuale 07/F1; SSD AGR/15 (Bando 2012, DD n. 222 del 20/07/2012).
- Da Giugno 2017 ad oggi: **Vice-Direttore del Centro di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI-AGRO)** dell'Università di Bologna.
- Luglio 2019: **Professore Associato** (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (ex Dip. di Scienze degli Alimenti) dell'Università degli Studi di Bologna.
- Gennaio 2020: conseguimento dell'**Abilitazione Scientifica nazionale per la funzione di professore universitario di I fascia**, Settore Concorsuale 07/F1; SSD AGR/15 (Bando 2012, DD n. 222 del 20/07/2012).
- Da Giugno 2024 ad oggi: **Direttore del Centro di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI-AGRO)** dell'Università di Bologna.

PARTECIPAZIONE A CORSI DI APPROFONDIMENTO

- **Corso teorico di Analisi Termica DSC**, PerkinElmer, Monza, Italia, 5-6 Novembre 2002;
- **Stato della ricerca italiana sul post raccolta dei prodotti ortoflorofrutticoli**, Workshop del gruppo di lavoro sul post raccolta della SOI, Università degli Studi di Sassari, Sassari, Italia, 7 Ottobre 2005;
- **International Short Course on Postharvest Technology of Horticultural Crops**, Foggia, Italia, 14-17 Novembre 2005;
- **5th International advanced course on reaction kinetics in food science**, Graduate School VLAG, Wageningen University, Wageningen, Olanda, 11-15 Dicembre 2006;
- **Antiossidanti naturali tra informazione e disinformazione: metodi di analisi, biodisponibilità ed effetti in vivo**, Centro Residenziale Universitario di Bertinoro, Bertinoro (FC), Italia, 23 Novembre 2007;
- 5-6 Dicembre 2011. **Studium Conferences on Water in Biological Systems**, CNRS Orleans Campus, Orleans, Francia;
- 6-8 Febbraio 2012. **5th European Short-Course on Quality & Safety of Fresh-Cut Produce**, Berlino, Germania.

PRINCIPALI COLLABORAZIONI, RELAZIONI INTERNAZIONALI, AFFILIAZIONI

- *College of Biosystems Engineering and Food Science, Zhejiang University, Hangzhou (China)*, **Prof. S. Zhu**. La collaborazione ha prodotto 3 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2018 a oggi).
- *Department of Food Engineering and Technology, University of San Paulo (Brasil)*, **Prof. M. A. Mauro**. La collaborazione ha prodotto 2 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2016 a oggi).
- *Dipartimento di Medicina e Chirurgia, Università di Parma, (Italia)*, **Prof.sse F. Rizzi, I. Ramazzina**. La collaborazione ha prodotto 5 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2015 a oggi).
- *Institute of Food Engineering for Development, Polytechnic University of Valencia (Spain)*, **Prof. P.J. Fito, Prof. N. Betoret, Dr. E. Betoret**. La collaborazione ha prodotto 4 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2015 a oggi).
- *Institute of Food Technology and Chemical Processing (ITAPROQ), University of Buenos Aires (Argentina)*, **Prof. P. Santagapita**. La collaborazione ha prodotto 4 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2012 a oggi).
- *Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università di Teramo (Italia)*, **Prof. G. Sacchetti**. La collaborazione ha prodotto 6 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2010 a oggi).
- *Department of Food Engineering and Process Management, Warsaw University of Life Sciences (Poland)*, **Prof. M. Nowacka Rzata**. La collaborazione ha prodotto 4 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2009 a oggi).
- *Department of Chemical Engineering and Bioprocesses, Pontificia Universidad Catolica de Chile (Chile)*, **Dr. F. Mendoza**. La collaborazione ha prodotto 2 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2007 a oggi).
- *Department of Food Engineering LTH - Technical University of Lund (Sweden)*, **Prof. I. Sjöholm, Prof. F. Gomez Galindo, Prof. L. Wadso, Prof. P. Dejmek**. La collaborazione ha prodotto 10 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2004 a oggi).
- *Dipartimento di Scienze Chimiche, Università di Catania (Italia)*, **Prof.ssa V. Siracusa**. La collaborazione ha prodotto 4 pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS (dal 2004 a oggi).
- Dal 2015: Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).

ATTIVITÀ DI REFERAGGIO INTERNAZIONALE

Referee delle seguenti riviste scientifiche internazionali:

- Food Chemistry (Elsevier Ltd.);
- Fruits (ISHS);
- Innovative Food Science and Emerging Technology (Elsevier Ltd.);
- International Journal of Food Science and Technology (John Wiley & Sons);
- Italian Journal of Food Science (Chirioti Editori);
- Journal of Food Engineering (Elsevier Ltd.);
- LWT – Food Science and Technology (Elsevier Ltd.);
- Postharvest Biology and Technology (Elsevier Ltd.);
- Trends in Food Science and Technology (Elsevier Ltd.).

2. ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

2.1 LINEE DI RICERCA

L'attività scientifica è inerente le problematiche relative alla trasformazione e stabilizzazione dei prodotti alimentari. Nell'ambito di queste tematiche le principali linee di ricerca sviluppate hanno riguardato:

STUDI SULLA SICUREZZA, STABILITÀ E PROLUNGAMENTO DELLA SHELF-LIFE DEGLI ALIMENTI

- Miglioramento e ottimizzazione della shelf-life di prodotti alimentari, di origine animale e vegetale, in funzione dello studio e controllo dei fenomeni alterativi prevalentemente non microbici e determinazione dell'influenza di parametri di processo e di conservazione sulla durabilità, anche in congiunzione con tecnologie di confezionamento.
- Identificazione, caratterizzazione e minimizzazione del rischio di contaminanti (acrilammide) presenti in alimenti a seguito di cottura/frittura.
- Studio della mobilità dell'acqua e della stabilità di differenti prodotti alimentari, attraverso approccio multi-analitico integrato.

VALUTAZIONE QUALITATIVA ED OTTIMIZZAZIONE/INNOVAZIONE TECNOLOGICA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI PROCESSATI

- Effetti del confezionamento in atmosfera protettiva e di tecniche combinate di stabilizzazione nelle fasi di trasformazione e conservazione.
- Utilizzo di tecniche avanzate e innovative quali analisi reologiche fondamentali e empirico-imitative, tecniche di visione computerizzata e analisi di immagine, naso elettronico, calorimetria (a scansione differenziale (DSC) ed in isoterma (TAM air) e modellazione nella valutazione di parametri qualitativi nel corso del processo e dell'evoluzione di fenomeni di alterazione in differenti matrici alimentari.
- Ottimizzazione di trattamenti non-termici emergenti (trattamenti osmotici, impregnazione sottovuoto, campi elettrici pulsati (PEF), gas plasma a freddo, alte pressioni statiche (HPP) e di omogeneizzazione (HPH)) per l'innovazione di processo/prodotto di differenti matrici alimentari.
- Studio della microstruttura degli alimenti in funzione di formulazione e processo per la comprensione delle modifiche macroscopiche e a carico della qualità del prodotto.
- Sviluppo e ottimizzazione di tecnologie di packaging per prodotti freschi e trasformati.

2.2 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Coautore di più **200** pubblicazioni scientifiche del settore, di cui: **139 in riviste indicizzate** (h-index = 35; citazioni totali = 5307, da Database Scopus; Accesso del 11.04.2024).

PUBBLICAZIONI IN RIVISTE INDICIZZATE CON IF

1. Silvia Tappi, Lorenzo Nissen, Flavia Casciano, Giorgia Antonelli, Elena Chiarello, Gianfranco Picone, Romolo Laurita, Filippo Capelli, Matteo Gherardi, Caterina Maccaferri, Andrea Gianotti, Alessandra Bordoni, Åsa Maria Espmark, Francesco Capozzi, Pietro Rocculi, Effect of cold plasma generated with different gas mixtures on safety, quality and nutritional aspects of fresh sea bream fillets, «INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES», 2023, 89, Article number: 103477, pp. 1 - 9 [articolo]
2. Gebremical G.G.; Tappi S.; Laurita R.; Capelli F.; Drudi F.; Rocculi P.; Cevoli C.; Romani S., Effects of plasma activated water (PAW) on rheological, thermal, hydration and pasting properties of normal maize, waxy maize and potato starches, «FOOD HYDROCOLLOIDS», 2023, 144, Article number: 109006, pp. 1 – 10
3. Giulia Baldi, Mara Antonia Gagliano, Francesca Soglia, Fabio D'Elia, Luca Laghi, Pietro Rocculi, Massimiliano Petracci, High-Intensity Ultrasonication as an Innovative Approach for the Softening of Wooden Breast Meat in Broilers, «MEAT AND MUSCLE BIOLOGY», 2023, 7, Article number: 16092, pp. 1 - 10 [articolo]
4. Piana M.L.; Cianciabella M.; Daniele G.M.; Badiani A.; Rocculi P.; Tappi S.; Gatti E.; Marcazzan G.L.; Magli M.; Medoro C.; Predieri S., Influence of the Physical State of Two Monofloral Honeys on Sensory Properties and Consumer Satisfaction, «FOODS», 2023, 12, Article number: 986, pp. 1 – 22
5. Maria Alessia Schouten, Silvia Tappi, Pietro Rocculi, Santina Romani, Mitigation Strategies to Reduce Acrylamide in Cookies: Effect of Formulation, «FOOD REVIEWS INTERNATIONAL», 2023, 39, pp. 4793 – 4834
6. Genovese Jessica, Stručić, Marko; Serša, Igor ;Novickij, Vitalij ; Rocculi, Pietro; Miklavčič, Damijan ;Mahnič-Kalamiza, Samo ;Kranjc, Matej, PEF treatment effect on plant tissues of heterogeneous structure no longer an enigma: MRI insights beyond the naked eye, «FOOD CHEMISTRY», 2023, 405, Article number: 134892, pp. 1 – 9
7. De Aguiar Saldanha Pinheiro, Ana Cristina; Martí-Quijal, Francisco J; Barba, Francisco J; Benítez-González, Ana M; Meléndez-Martínez, Antonio J; Castagnini, Juan Manuel; Tappi, Silvia; Rocculi, Pietro, Pulsed Electric Fields (PEF) and Accelerated Solvent Extraction (ASE) for Valorization of Red (Aristeus antennatus) and Camarote (Melicertus kerathurus) Shrimp Side Streams: Antioxidant and HPLC Evaluation of the Carotenoid Astaxanthin Recovery, «ANTIOXIDANTS», 2023, 12, Article number: 406, pp. 1 – 13
8. Saldanha Pinheiro, AC; Tappi, S; Braschi, G; Genovese, J; Patrignani, F; Rocculi, P, Quality and stability of different seafood products treated with high hydrostatic pressure (HPP) intended for raw consumption, «ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE», 2023, 35, pp. 99 – 114
9. Iaccheri E.; Siracusa V.; Ragni L.; De Aguiar Saldanha Pinheiro A.C.; Romani S.; Rocculi P.; Dalla Rosa M.; Sobral P.J.D.A., Studying physical state of films based on casava starch and/or chitosan by dielectric and thermal properties and effects of pitanga leaf hydroethanolic extract, «JOURNAL OF FOOD ENGINEERING», 2023, 339, Article number: 111280, pp. 1 – 25

10. Antonelli G.; Chiarello E.; Picone G.; Tappi S.; Baldi G.; Di Nunzio M.; Mente E.; Karapanagiotis S.; Vasilaki P.; Petracci M.; Rocculi P.; Bordoni A.; Capozzi F., Toward Sustainable and Healthy Fish Products—The Role of Feeding and Preservation Techniques, «FOODS», 2023, 12, Article number: 2991, pp. 1 – 15
11. Tylewicz, Urszula; Mannozi, Cinzia; Castagnini, Juan Manuel; Genovese, Jessica; Romani, Santina; Rocculi, Pietro; Rosa, Marco Dalla, Application of PEF- and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorisation, «INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES», 2022, 77, Article number: 102952, pp. 1 – 8
12. Genovese, Jessica; Tappi, Silvia; Tylewicz, Urszula; D'Elia, Fabio; De Aguiar Saldanha Pinheiro, Ana C.; Rocculi, Pietro, Dry-salted cod (*Gadus morhua*) rehydration assisted by pulsed electric fields: modelling of mass transfer kinetics, «JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE», 2022, Early view, pp. 1 - 5 [articolo]Open Access
13. Lan Q.; Tappi S.; Braschi G.; Picone G.; Rocculi P.; Laghi L., Effect of High Hydrostatic Pressure on the Metabolite Profile of Striped Prawn (*Melicertus kerathurus*) during Chilled Storage, «FOODS», 2022, 11, Article number: 3677, pp. 1 - 15 [articolo]Open Access
14. Schouten, Maria Alessia; Tappi, Silvia; Glicerina, Virginia; Rocculi, Pietro; Angeloni, Simone; Cortese, Manuela; Caprioli, Giovanni; Vittori, Sauro; Romani, Santina, Formation of acrylamide in biscuits during baking under different heat transfer conditions, «LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE», 2022, 153, Article number: 112541, pp. 1 - 8
15. Ramazzina I.; Lolli V.; Lacey K.; Tappi S.; Rocculi P.; Rinaldi M., Fresh-Cut Eruca Sativa Treated with Plasma Activated Water (PAW): Evaluation of Antioxidant Capacity, Polyphenolic Profile and Redox Status in Caco2 Cells, «NUTRIENTS», 2022, 14, Article number: 5337, pp. 1 - 14
16. Tappi S., Glicerina V., Ragni L., Dettori A., Romani S., Rocculi P. (2021). *Physical and structural properties of honey crystallized by static and dynamic processes*. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 292, 110316, ISSN: 02608774.
17. Tappi S., Pinheiro A.C.D.A.S., Mercatante D., Picone G., Soglia F., Estrada M.T.R., Petracci M., Capozzi F., Rocculi P. (2020). *Quality changes during frozen storage of mechanical-separated flesh obtained from an underutilized crustacean*. FOODS, 9(10), 1485, ISSN: 23048158.
18. Castagnini J.M., Iaccheri E., Tylewicz U. Dalla Rosa M. Rocculi P. (2020). *Pulsed electric fields effect on mechanical and sorption properties of dried apple tissue*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, 65, 102442, ISSN: 14668564.
19. Schouten M.A., Genovese J., Tappi S., Di Francesco A., Baraldi E., Cortese M., Caprioli G., Angeloni S., Vittori S., Rocculi P., Romani S. (2020). *Effect of innovative pre-treatments on the mitigation of acrylamide formation in potato chips*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 64, ISSN: 14668564
20. Grossi M., Valli E., Glicerina V.T., Rocculi P., Toschi T.G., Ricco B. (2020). *Practical Determination of Solid Fat Content in Fats and Oils by Single-Wavelength Near-Infrared Analysis*. IEEE Transactions on Instrumentation and Measurement, vol. 69, p. 585-592, ISSN: 14668564
21. De Aguiar Saldanha Pinheiro A.C., Tappi S., Patrignani F., Lanciotti R., Romani S., Rocculi P. (2020). *Effect of novel modified atmosphere packaging on lipid quality and stability of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets*. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISSN: 09505423, *In Press*.

22. Iaccheri E., Ragni L., Cevoli C., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2019). *Glass transition of green and roasted coffee investigated by calorimetric and dielectric techniques*. FOOD CHEMISTRY, vol. 301, ISSN: 03088146
23. Tylewicz U., Mannozi C., Romani S., Castagnini J.M., Samborska K., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2019). *Chemical and physicochemical properties of semi-dried organic strawberries enriched with bilberry juice-based solution*. LWT, vol. 114. ISSN: 00236438
24. Luo W., Tappi S., Patrignani F., Romani S., Lanciotti R., Rocculi P. (2019). *Essential rosemary oil enrichment of minimally processed potatoes by vacuum-impregnation*. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol. 56, 4404-4416. ISSN: 00221155
25. Tappi S., Laghi L., Dettori A., Piana L., Ragni L., Rocculi P. (2019). *Investigation of water state during induced crystallization of honey*. FOOD CHEMISTRY, vol. 294, p. 260-266. ISSN: 03088146.
26. Tylewicz U., Tappi S., Genovese J., Mozzon M., Rocculi P. (2019). *Metabolic response of organic strawberries and kiwifruit subjected to PEF assisted-osmotic dehydration*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGY, vol. 56, ISSN: 14668564
27. Genovese J., Tappi S., Luo W., Tylewicz U., Marzocchi S., Marziali S., Romani S., Ragni L., Rocculi P. (2019). *Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using pulsed electric fields*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGY, vol. 55, p. 18-26, ISSN: 14668564
28. Tappi S., Ragni L., Tylewicz U., Romani S., Ramazzina I., Rocculi P. (2019). *Browning response of fresh-cut apples of different cultivars to cold gas plasma treatment*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGY, vol. 53, p. 56-62, ISSN: 14668564
29. Soglia F., Silva A.K., Tappi S., Liao L.M., Rocculi P., Laghi L., Petracchi M. (2019). *Gaping of pectoralis minor muscles: Magnitude and characterization of an emerging quality issue in broilers*. POULTRY SCIENCE, vol. 98, p. 6194-6204, ISSN: 0032579
30. Luo W., Tappi S., Wang C., Yu Y., Zhu S., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2019). *Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) on the Antioxidant and Volatile Properties of Candied Wumei Fruit (Prunus mume) During Osmotic Dehydration*. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol. 12, p. 98-109, ISSN: 19355130
31. De Aguiar Saldanha Pinheiro A.C., Urbinati E., Tappi S., Picone G., Patrignani F., Lanciotti R., Romani S., Rocculi P. (2019). *The impact of gas mixtures of Argon and Nitrous oxide (N₂O) on quality parameters of sardine (Sardina pilchardus) fillets during refrigerated storage*. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. 115, p. 268-275, ISSN: 09639969
32. Rocculi P., Cevoli, C., Tappi S., Genovese J., Urbinati E., Picone G., Fabbri A., Capozzi F., M. Dalla Rosa. (2019). *Freshness assessment of European hake (Merluccius merluccius) through the evaluation of eye chromatic and morphological characteristics*. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. 115, p. 234-240, ISSN: 09639969
33. Baldi G., Soglia F., Laghi L., Tappi S., Rocculi P., Tavaniello S., Prioriello D., Mucci R., Maiorano G., Petracchi M. (2019). *Comparison of quality traits among breast meat affected by current muscle abnormalities*. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. 115, p. 369-376, ISSN: 09639969
34. Nowacka M., Tappi S., Tylewicz U., Luo W., Rocculi P., Wesoly M., Ciosek-Skibińska P., Dalla Rosa M., Witrowa-Rajchert D. (2018). *Metabolic and sensory evaluation of*

- ultrasound-assisted osmo-dehydrated kiwifruit*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 50, p. 26-33, ISSN: 14668564
35. Luo W., Tappi S., Wang C., Yu Y., Zhu S., Rocculi P. (2018). *Study and optimization of high hydrostatic pressure (HHP) to improve mass transfer and quality characteristics of candied green plums (Prunus mume)*. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol. 42 (11), e13769, ISSN: 01458892
 36. Luo W., Tappi S., Wang C., Yu Y., Zhu S., Rocculi P. (2018). *Study of the Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) on the Osmotic Dehydration Mechanism and Kinetics of Wumei Fruit (Prunus mume)*. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol. 11 (11), p. 2044-2054, ISSN: 19355139
 37. Tappi S., Ramazzina I., Rizzi F., Sacchetti G., Ragni L., Rocculi P. (2018). *Effect of plasma exposure time on the polyphenolic profile and antioxidant activity of fresh-cut apples*. APPLIED SCIENCES (SWITZERLAND), vol. 8 (10), p. 1939, ISSN: 20763417
 38. Dettori A., Tappi S., Piana L., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2018). *Kinetic of induced honey crystallization and related evolution of structural and physical properties*. LWT – Food Science and Technology, vol. 95, p. 333-338. ISSN: 00236438
 39. Mannozi C., Tylewicz U., Chinnici F., Siroli L., Rocculi P., Dalla Rosa M., Romani S. (2018). *Effects of chitosan based coatings enriched with procyanidin by-product on quality of fresh blueberries during storage*. FOOD CHEMISTRY, vol. 251, p. 18-24. ISSN: 03088146
 40. Cevoli, C., Fabbri, A., Tylewicz, U., Rocculi, P. (2018). *Finite element model to study the thawing of packed frozen vegetables as influenced by working environment temperature*. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 170, pp. 1-11. ISSN: 15375110
 41. Barbieri S., Bendini A., Balestra F., Palagano R., Rocculi P., Gallina Toschi T. (2018). *Sensory and instrumental study of Taralli, a typical Italian bakery product*. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 244 (1), p. 73-82. ISSN: 14382377
 42. Tappi S., Rocculi P., Ciampa A., Romani S., Balestra F., Capozzi F., Dalla Rosa M. (2017). *Computer vision system (CVS): a powerful non-destructive technique for the assessment of red mullet (Mullus barbatus) freshness*. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 243 (12), p. 2225-2233. ISSN: 14382377
 43. Traffano-Schiffo M.V., Laghi L., Castro-Giraldez M., Tylewicz U., Rocculi P., Ragni L., Dalla Rosa M., Fito P.J. (2017). *Osmotic dehydration of organic kiwifruit pre-treated by pulsed electric fields and monitored by NMR*. FOOD CHEMISTRY, vol. 236, p. 87-93. ISSN: 03088146
 44. Tylewicz U., Tappi S., Mannozi C., Romani S., Dellarosa N., Laghi L., Ragni L., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2017). *Effect of pulsed electric field (PEF) pre-treatment coupled with osmotic dehydration on physico-chemical characteristics of organic strawberries*. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 213, p. 2-9. ISSN: 02608774
 45. Mannozi C., Cecchini J.P., Tylewicz U., Siroli L., Patrignani F., Lanciotti R., Rocculi P., Dalla Rosa M., Romani S. (2017). *Study on the efficacy of edible coatings on quality of blueberry fruits during shelf-life*. LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol. 85, p. 440-444. ISSN: 00236438
 46. Crobotova J., Tylewicz U., Rocculi P., Popel S., Dalla Rosa M. (2017). *Thermal properties of fruit fillings as a function of different formulations*. FOOD STRUCTURE, vol. 14, p. 85-94. ISSN: 22133291

47. Tappi S., Mauro M.A., Tylewicz U., Dellarosa N., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2017). *Effects of calcium lactate and ascorbic acid on osmotic dehydration kinetics and metabolic profile of apples*. FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, vol. 103, p. 1-9. ISSN: 09603085
48. Betoret E., Mannozi C., Dellarosa N., Laghi L., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2017). *Metabolomic studies after high pressure homogenization processed low pulp mandarin juice with trehalose addition. Functional and technological properties*. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 200, p. 22-28. ISSN: 02608774
49. Tappi S., Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rizzi F., Rocculi P. (2017). *Study on the quality and stability of minimally processed apples impregnated with green tea polyphenols during storage*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 39, p. 148-155. ISSN: 14668564
50. Tappi S., Ragni L., Tylewicz, U., Romani, S., Ramazzina, I., Rocculi, P. (2017). *Browning response of fresh-cut apples of different cultivars to cold gas plasma treatment*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES. Article in Press. ISSN: 14668564
51. Dellarosa N., Tappi S., Ragni L., Laghi L., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2016). *Metabolic response of fresh-cut apples induced by pulsed electric fields*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 38, p. 356-364. ISSN: 14668564
52. Tappi S., Tylewicz U., Romani S., Siroli L., Patrignani F., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2016). *Optimization of Vacuum Impregnation with Calcium Lactate of Minimally Processed Melon and Shelf-Life Study in Real Storage Conditions*. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 81 (11), p. E2734-E2742. ISSN: 00221147
53. Ramazzina I., Tappi, S., Rocculi P., Sacchetti G., Berardinelli A., Marseglia A., Rizzi, F. (2016). *Effect of Cold Plasma Treatment on the Functional Properties of Fresh-Cut Apples*. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 64 (42), p. 8010-8018. ISSN: 00218561
54. Dellarosa N., Ragni L., Laghi L., Tylewicz U., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2016). *Time domain nuclear magnetic resonance to monitor mass transfer mechanisms in apple tissue promoted by osmotic dehydration combined with pulsed electric fields*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 37, p. 345-351. ISSN: 14668564
55. Romani S., Rocculi P., Tappi S., Dalla Rosa M. (2016). *Moisture adsorption behaviour of biscuit during storage investigated by using a new Dynamic Dewpoint method*. FOOD CHEMISTRY, vol. 195, p. 97-103. ISSN: 03088146
56. Mauro, M.A., Dellarosa, N., Tylewicz, U., Tappi, S., Laghi, L., Rocculi, P., Rosa, M.D. (2016). *Calcium and ascorbic acid affect cellular structure and water mobility in apple tissue during osmotic dehydration in sucrose solutions*. FOOD CHEMISTRY, vol. 195, p. 19-28. ISSN: 03088146
57. Santagapita P.R., Tylewicz U., Panarese V., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2016). *Non-destructive assessment of kiwifruit physico-chemical parameters to optimise the osmotic dehydration process: A study on FT-NIR spectroscopy*. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 142, p. 101-109. ISSN: 15375110
58. Tappi S., Gozzi G., Vannini L., Berardinelli A., Romani S., Ragni L., Rocculi P. (2016). *Cold plasma treatment for fresh-cut melon stabilization*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 33, p. 225-233. ISSN: 14668564

59. Dellarosa N., Ragni L., Laghi L., Tylewicz U., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2016). *Effect of pulsed electric fields on water distribution in apple tissue as monitored by NMR relaxometry*. IFMBE PROCEEDINGS, vol. 53, p. 355-358. ISSN: 16800737
60. Balestra F., Laghi L., Taneyo Saa D., Gianotti A., Rocculi P., Pinnavaia G. (2015). *Physico-chemical and metabolomic characterization of KAMUT® Khorasan and durum wheat fermented dough*. FOOD CHEMISTRY, vol. 187, p. 451-459. ISSN: 03088146
61. Ramazzina I., Berardinelli A., Rizzi F., Tappi S., Ragni L., Sacchetti G., Rocculi P. (2015). *Effect of cold plasma treatment on physico-chemical parameters and antioxidant activity of minimally processed kiwifruit*. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 107, p. 55-65. ISSN: 09255214
62. Romani S., Tappi S., Balestra F., Rodriguez Estrada M.T., Siracusa V., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2015). *Effect of different new packaging materials on biscuit quality during accelerated storage*. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 95 (8), p. 1736-1746. ISSN: 00225142
63. Siroli L., Patrignani F., Serrazanetti D.I., Tappi S., Rocculi P., Gardini F., Lanciotti R. (2015). *Natural antimicrobials to prolong the shelf-life of minimally processed lamb's lettuce*. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 103, p. 35-44. ISSN: 09255214
64. Betoret E., Betoret N., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2015). *Strategies to improve food functionality: Structure-property relationships on high pressures homogenization, vacuum impregnation and drying technologies*. TRENDS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol. 46 (1), p. 1-12. ISSN: 09242244
65. Betoret E., Betoret N., Castagnini J.M., Rocculi P., Dalla Rosa M., Fito P. (2015). *Analysis by non-linear irreversible thermodynamics of compositional and structural changes occurred during air drying of vacuum impregnated apple (cv. Granny smith): Calcium and trehalose effects*. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 147 (C), p. 95-101. ISSN: 02608774
66. Iaccheri E., Laghi L., Cevoli C., Berardinelli A., Ragni L., Romani S., Rocculi P. (2015). *Different analytical approaches for the study of water features in green and roasted coffee beans*. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 146, p. 28-35. ISSN: 02608774
67. Cocci E., Sacchetti G., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2014). *Response of Pink Lady® apples to post-harvest application of 1-methylcyclopropene as a function of applied dose, maturity at harvest, storage time and controlled atmosphere storage*. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 94 (13), p. 2691-2698. ISSN: 00225142
68. Panarese V., Rocculi P., Baldi E., Wadsö L., Rasmusson A.G., Gómez Galindo F. (2014). *Vacuum impregnation modulates the metabolic activity of spinach leaves*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 26, p. 286-293. ISSN: 14668564
69. Petracci M., Laghi L., Rimini S., Rocculi P., Capozzi F., Cavani C. (2014). *Chicken breast meat marinated with increasing levels of sodium bicarbonate*. JOURNAL OF POULTRY SCIENCE, vol. 51 (2), p. 206-212. ISSN: 13467395
70. Tappi S., Berardinelli A., Ragni L., Dalla Rosa M., Guarnieri A., Rocculi P. (2014). *Atmospheric gas plasma treatment of fresh-cut apples*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 21, p. 114-122. ISSN: 14668564
71. Pasquali F., Rocculi P., De Cesare A., Bovo F., Olivi P., Lucchi A., Meluzzi A. (2014). *New technologies to enhance quality and safety of table eggs: Ultra-violet treatment and*

- modified atmosphere packaging*. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 3 (4), p. 192-195. ISSN: 22397132
72. Siroli L., Patrignani F., Serrazanetti D.I., Tabanelli G., Montanari C., Tappi S., Rocculi P., Gardini F., Lanciotti R. (2014). *Efficacy of natural antimicrobials to prolong the shelf-life of minimally processed apples packaged in modified atmosphere*. FOOD CONTROL, vol. 46, p. 403-411. ISSN: 09567135
 73. Santagapita P., Laghi L., Panarese V., Tylewicz U., Rocculi P., Rosa M.D. (2013). *Modification of Transverse NMR Relaxation Times and Water Diffusion Coefficients of Kiwifruit Pericarp Tissue Subjected to Osmotic Dehydration*. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol. 6 (6), p. 1434-1443. ISSN: 19355130
 74. Bendini A., Valli E., Rocculi P., Romani, S., Cerretani, L., Toschi, T.G. (2013). *A new patented system to filter cloudy extra virgin olive oil*. CURRENT NUTRITION AND FOOD SCIENCE, vol. 9 (1), p. 43-51. ISSN: 15734013
 75. Panarese V., Dejmek P., Rocculi P., Gómez Galindo F. (2013). *Microscopic studies providing insight into the mechanisms of mass transfer in vacuum impregnation*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 18, p. 169-176. ISSN: 14668564
 76. Pasquali F., Manfreda G., Olivi P., Rocculi P., Sirri F., Meluzzi A. (2012). *Modified-atmosphere packaging of hen table eggs: Effects on pathogen and spoilage bacteria*. POULTRY SCIENCE, vol. 91 (12), p. 3253-3259. ISSN: 00325791
 77. Rocculi P., Panarese V., Tylewicz U., Santagapita P., Cocci E., Gómez Galindo F., Romani S., Dalla Rosa M. (2012). *The potential role of isothermal calorimetry in studies of the stability of fresh-cut fruits*. LWT - Food Science and Technology, vol. 49 (2), p. 320-323. ISSN: 00236438
 78. Siracusa V., Blanco I., Romani S., Tylewicz U., Rocculi P., Rosa M.D. (2012). *Poly(lactic acid)-modified films for food packaging application: Physical, mechanical, and barrier behavior*. JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, vol. 125, p. E390-E401. ISSN: 00218995
 79. Panarese V., Tylewicz U., Santagapita P., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2012). *Isothermal and differential scanning calorimetries to evaluate structural and metabolic alterations of osmo-dehydrated kiwifruit as a function of ripening stage*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, vol. 15, p. 66-71. ISSN: 14668564
 80. Panarese V., Laghi L., Pisi A., Tylewicz U., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2012). *Effect of osmotic dehydration on Actinidia deliciosa kiwifruit: A combined NMR and ultrastructural study*. FOOD CHEMISTRY, vol. 132 (4), p. 1706-1712. ISSN: 03088146
 81. Tylewicz U., Lundin P., Cocola L., Dymek K., Rocculi P., Svanberg S., Dejmek P., Gómez Galindo F. (2012). *Gas in Scattering Media Absorption Spectroscopy (GASMAS) Detected Persistent Vacuum in Apple Tissue After Vacuum Impregnation*. FOOD BIOPHYSICS, vol. 7 (1), p. 28-34. ISSN: 15571858
 82. Petracci M., Laghi L., Rocculi P., Rimini S., Panarese V., Cremonini M.A., Cavani C. (2012). *The use of sodium bicarbonate for marination of broiler breast meat*. POULTRY SCIENCE, vol. 91 (2), p. 526-534. ISSN: 00325791
 83. Alessandrini L., Romani S., Rocculi P., Sjöholm I., Rosa M.D. (2011). *Effect of steam cooking on the residual enzymatic activity of potatoes cv. Agria*. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 91 (12), pp. 2140-2145. ISSN: 00225142
 84. Rocculi P., Sacchetti G., Venturi L., Cremonini M., Dalla Rosa M., Pittia P. (2011). *Role of water state and mobility on the antiplasticization of green and roasted coffee beans*.

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 59 (15), p. 8265-8271.
ISSN: 00218561

85. Romani S., Balestra F., Angioloni A., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2012). *Physico-chemical and electronic nose measurements on the study of Biscuit Baking kinetics*. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 24, p. 32-40, ISSN: 11201770
86. Tylewicz U., Panarese V., Laghi L., Rocculi P., Nowacka M., Placucci G., Dalla Rosa M. (2011). NMR and DSC Water Study During Osmotic Dehydration of *Actinidia deliciosa* and *Actinidia chinensis* Kiwifruit. FOOD BIOPHYSICS, vol. 6 (2), p. 327-333. ISSN: 15571858
87. Fabbri A., Cevoli C., Cocci E., Rocculi P. (2011). Determination of the CO₂ mass diffusivity of egg components by finite element model inversion. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. 44 (1), p. 204-208. ISSN: 09639969
88. Rocculi P., Cocci E., Sirri F., Cevoli C., Romani S., Dalla Rosa M. (2011). *Modified atmosphere packaging of hen table eggs: Effects on functional properties of albumen*. POULTRY SCIENCE, vol. 90, p. 1791-1798, ISSN: 00325791
89. Alessandrini L., Balestra F., Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2010). *Physicochemical and Sensory Properties of Fresh Potato-Based Pasta (Gnocchi)*. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 75, p. S542-S547, ISSN: 00221147
90. Pittia P., Sacchetti G., Rocculi P., Venturi L., Cremonini M., Dalla Rosa M. (2010). Water State and Mobility Affect the Mechanical Properties of Coffee Beans. Water Properties in Food, Health, Pharmaceutical and Biological Systems: ISOPOW 10, p. 491-498. ISBN: 978-081381273-1
91. Tylewicz U., Rocculi P., Cocci E., Rosa M.D., Rzaça M. (2009). Mass transfer phenomena during osmotic dehydration of yellow kiwifruit (*Actinidia chinensis* Pl. cv. Hort16A) [Fenomeni di trasporto di massa durante la disidratazione osmotica di *Actinidia (Actinidia chinensis* Pl. cv. Hort16A)]. Industrie Alimentari, vol. 48 (494), p. 50-55. ISSN: 0019901X
92. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2009). *Influence of frying conditions on acrylamide content and other quality characteristics of French fries*. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol. 22 (6), p. 582-588. ISSN: 08891575
93. Rocculi P., Cocci E., Romani S., Sacchetti G., Dalla Rosa M. (2009). *Effect of 1-MCP treatment and N₂O MAP on physiological and quality changes of fresh-cut pineapple*. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 51, p. 371-377, ISSN: 09255214
94. Romani S., Rocculi P., Mendoza F., Dalla Rosa M. (2009). *Image characterization of potato chip appearance during frying*. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 93, p. 487-494, ISSN: 02608774
95. Rocculi P., Tylewicz U., Pekoslawska A., Romani S., Sirri F., Siracusa V., Dalla Rosa M. (2009). *MAP storage of shell hen eggs, Part 1: Effect on physico-chemical characteristics of the fresh product*. LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol. 42, p. 758-762, ISSN: 0023-6438
96. Rocculi P., Tylewicz U., Cocci E., Romani S. (2008). Modified atmosphere packaging of fresh shell eggs [Confezionamento in atmosfera protettiva di uova fresche con guscio] Industrie Alimentari, vol. 47 (484), p. 976-982. ISSN: 0019901X
97. Siracusa V., Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2008). *Biodegradable polymers for food packaging: a review*. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. 19, p. 634-643, ISSN: 09242244

98. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2008). *Effect of frying time on acrylamide content and quality aspects of French fries*. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 226 (3), p. 555-560, ISSN: 14382377
99. Venturi L., Rocculi P., Cavani C., Placucci G., Rosa M.D., Cremonini M.A. (2007). *Erratum: Water absorption of freeze-dried meat at different water activities: A multianalytical approach using sorption isotherm, differential scanning calorimetry, and nuclear magnetic resonance*. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 56 (3), p. 1158. ISSN: 00218561
100. Venturi L., Rocculi P., Cavani C., Placucci G., Dalla Rosa M., Cremonini M.A. (2007). *Water absorption of freeze-dried meat at different water activities: A multianalytical approach using sorption isotherm, differential scanning calorimetry, and nuclear magnetic resonance*. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 55 (26), p. 10572-10578. ISSN: 00218561
101. Rocculi P., Gomez Galindo F., Mendoza F., Wadso L., Romani S., Dalla Rosa M. (2007). *Effects of the application of anti-browning substances on the metabolic activity and sugar composition of fresh-cut potatoes*. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 43, p. 151-157, ISSN: 09255214
102. Cocci E., Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2006). *Changes in nutritional properties of minimally processed apples during storage*. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 39, p. 265-271, ISSN: 09255214
103. Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2006). *Electronic Nose approach to differentiate biscuits on the base of their recipe [Studio preliminare sull'uso del naso elettronico per discriminare biscotti in funzione della formulazione]*. Industrie Alimentari, vol. 45 (464), p. 1273-1276. ISSN: 0019901X
104. Romani S., Gasparri A., Bacchiocca M., Cocci E., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2006). *Acrylamide content and quality characteristics of potatoes fried in different fryers [Contenuto in acrilammide e caratteristiche qualitative di patate fritte in differenti friggitrici]*. Industrie Alimentari, vol. 45 (460), p. 766-771. ISSN: 0019901X
105. Rocculi P., Del Nobile M.A., Romani S., Baiano A., Dalla Rosa M. (2006). *Use of a simple mathematical model to evaluate dipping and MAP effects on aerobic respiration of minimally processed apples*. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 76, p. 334-340, ISSN: 02608774
106. Wadsö L., Gómez Galindo F., Sjöholm I., Rocculi P. (2005). *Isothermal calorimetry approach to evaluate the effect of tissue wounding on vegetable metabolism*. Acta Horticulturae, vol. 682, p. 1977-1982. ISSN: 05677572
107. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M., Galindo F.G., Sjöholm I., Wadsö L. (2005). *Use of isothermal calorimetry to monitor and predict quality and shelf-life of minimally processed fruits and vegetables [Calorimetria in isoterma come metodo valutativo e predittivo della qualità di ortofruttilicoli lavorati al minimo]*. Industrie Alimentari, vol. 44 (450), p. 841-846. ISSN: 0019901X
108. Galindo F.G., Rocculi P., Wadsö, L., Sjöholm, I. (2005). *The potential of isothermal calorimetry in monitoring and predicting quality changes during processing and storage of minimally processed fruits and vegetables*. Trends in Food Science and Technology, vol. 16 (8), p. 325-331. ISSN: 09242244
109. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M., Tonutti P., Bacci A. (2005). *Influence of ozonated water on the structure and some quality parameters of whole strawberries in modified*

- atmosphere packaging (MAP)*. ACTA HORTICULTURAE, vol. 682, p. 1781-1788. ISSN: 05677572
110. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M., Wadsö L., Gómez F., Sjöholm M. (2005). *Influence of pre-treatments on metabolism and wounding response of fresh cut potatoes evaluated with isothermal calorimetry*. ACTA HORTICULTURAE, vol. 682, p. 1833-1838. ISSN: 05677572
 111. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2005). *Effect of MAP with argon and nitrous oxide on quality maintenance of minimally processed kiwifruit*. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 35 (3), p. 319-328, ISSN: 09255214
 112. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2004). *Evaluation of physico-chemical parameters of minimally processed apples packed in non-conventional modified atmosphere*. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. (37) 4, p. 329-335, ISSN: 09639969
 113. Wadsö L., Gomez F., Sjöholm I., Rocculi P. (2004). *Effect of tissue wounding on the results from calorimetric measurements of vegetable respiration*. THERMOCHIMICA ACTA, vol. 422 (1-2), p. 89-93. ISSN: 00406031
 114. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M., Tonizzo A. (2003). *Physical and chemical changes of kiwifruit (actinidia deliciosa) "ready to eat" packed under different atmosphere conditions [Evoluzione di parametri chimico-fisici di kiwifruit "ready to eat" in differenti atmosfere]*. INDUSTRIE ALIMENTARI, 42 (425), pp. 479-486. ISSN: 0019901X

PUBBLICAZIONI IN RIVISTE INDICIZZATE SENZA IF

1. Mudalal S., Petracci M., Tappi S., Rocculi P., Cavani C. (2014). *Comparison between the quality traits of phosphate and bicarbonate-marinated chicken breast fillets cooked under different heat treatments*. FOOD AND NUTRITION SCIENCES, 5, 35-44. ISSN: 2157-944X
2. Siracusa V., Dalla Rosa M., Romani S., Rocculi P., Tylewicz U. (2011). *Life Cycle Assessment of multilayer polymer film used on food packaging field*. PROCEDIA FOOD SCIENCE, vol. 1, p. 235-239. ISSN: 2211601X

PUBBLICAZIONI IN RIVISTE NON INDICIZZATE CON IF

1. Tappi S., Mannozi C., Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2015). *Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree*. JOURNAL ON PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE, 19(5), 219-223. ISSN: 18214487
2. Tappi S., Tylewicz U., Cocci E., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2013). *Influence of ripening stage on quality parameters and metabolic behaviour of fresh-cut kiwifruit slices during accelerated storage*. JOURNAL ON PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE, vol. 17 (4), p. 149-153 - ISSN: 18214487
3. Tylewicz U., Rocculi P., Nowacka M., Romani S., Dalla Rosa M., (2013). *Nonthermal processing of apple and kiwifruit slices for quality and stability increase - review*.

PUBBLICAZIONI IN RIVISTE TECNICO-SCIENTIFICHE NON INDICIZZATE NAZIONALI E INTERNAZIONALI CON REVISORI INTERNI

1. Romani S., Balestra F., Angioloni A., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2012). Physico-chemical and electronic nose measurements on the study of biscuit baking kinetics. ITALIAN FOOD & BEVERAGE TECHNOLOGY, vol. 69, p. 5-13, ISSN: 15906515
2. Tylewicz U., Razca M., Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2010). Evolution of quality characteristics of Hayward and Hort 16A Kiwifruit during osmotic dehydration. FRUIT PROCESSING, vol. 4, p. 150-153, ISSN: 09394435
3. Cocci E., Rocculi P., Tylewicz U., Romani S., Panarese V., Dalla Rosa M. (2010). Influenza delle operazioni di preparazione sulle proprietà funzionali di frutta di IV gamma. ITALUS HORTUS, vol. 17, p. 55-58, ISSN: 11273496
4. Rocculi P., Romani S., Panarese V., Tylewicz U., Dalla Rosa M. (2010). Utilizzo della calorimetria in isoterma per la valutazione della stabilità di ortofrutticoli di IV gamma. ITALUS HORTUS, vol. 17, 3, p. 43-45, ISSN: 11273496
5. Dalla Rosa M., Cocci E., Rocculi P., Romani S. (2009). Case studies of post harvest treatments with 1-MCP on whole and fresh cut fruits. PTEP. PROCESNA TEHNIKA I ENERGETIKA U POLJOPRIVREDI. 13 (3), 202-206. ISSN 14505029
6. Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2009). Aspetti fisiologici e qualitativi di patate di IV gamma. ITALUS HORTUS, vol. 16, p. 34-52, ISSN: 11273496
7. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2008). Condizioni di frittura e contenuto di acrilammide in French fries. LA RIVISTA DI SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, vol. 3, p. 15-26, ISSN: 11287969
8. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2008). Influenza della presenza di Acrilammide sulla qualità di sticks di patata in frittura. INGREDIENTI ALIMENTARI, vol. 17, p. 1-8, ISSN: 15940543
9. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2006). Studio degli effetti di trattamenti chimici anti-imbrunimento sulle caratteristiche cromatiche e sulla risposta metabolica di patate in fette. ITALUS HORTUS, 13, 146-150, ISSN: 11273496
10. Rocculi P., Romani S., Lisi C., Dalla Rosa M. (2005). Study of apple slice preservation by combined methods technology. ITALIAN FOOD & BEVERAGE TECHNOLOGY, vol. 39, p. 12-15, ISSN: 15906515
11. Rocculi P., Romani S., Venir E., Dalla Rosa M., Mastrocola D. (2003). Aspetti tecnologici dei prodotti a base di frutta trasformati al minimo (IV Gamma). RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E ORTOFLORICOLTURA, Volume LXV, (3), 23-21, ISSN: 00162310
12. Rocculi P., Romani S., Venir E., Dalla Rosa M., Mastrocola D. (2003). Risultati sperimentali sull'influenza di alcune variabili di processo sui fenomeni di imbrunimento di

CAPITOLI DI LIBRI

1. Rocculi P. (2017). *New developments in packaging of eggs to improve safety and quality*. In: Achieving sustainable production of eggs. p. 229-240, Burleigh Dodds Science Publishing. Eds. Roberts J. ISBN: 9781786760760
2. Berardinelli A., Tappi S., Rocculi P., Ragni L. (2016). Atmospheric Pressure Plasmas: Apple Treatment. Encyclopedia of Plasma Technology. Ed. J. Leon Shohet, CRC Press, p. 66-72. ISBN: 9748482214314
3. Rocculi P., Romani S., Gomez Galindo F., Dalla Rosa M. (2009). *Effect of minimal processing on physiology and quality of fresh cut potatoes: a review*. In: Potato: food, nutrition and health. p. 18-30, WELLINGTON: Yee N.; Brussell W.T., ISBN: 9784903313238
4. Pittia P., Sacchetti G., Rocculi P., Venturi L., Cremonini M.A., Dalla Rosa M. (2010). *Water state and mobility as affecting mechanical properties of coffee beans*. In: Water properties in relation to stabilisation of food, pharmaceutical and biological material: ISOPOW 10. CRC Press, Boca Raton, FLA, In Press.

ARTICOLI IN ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI

1. Dalla Rosa M., Rocculi P., Tylewicz U., Panarese V., Romani S., Tappi S. (2014). *Understanding the relationship between metabolic modifications and quality retention in minimally processed kiwifruit*. In Proceedings of CIBIA (9° Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos), Gennaio 13-16, 2014, Valencia (Spain), ISBN:9788490481684.
2. Rocculi P., Sirri F., Cocci E., Romani S., Pasquali F., Meluzzi A. (2013). *Innovative packaging system for shell egg storage: effects on egg quality traits and microbial loads*. In Proceedings of "XV European Symposium on the Quality of Egg Products – XXI European Symposium on the Quality of Poultry Meat", September 15-19, 2013, Bergamo, Italy, vol. 69, p. 1-6, EISSN: 17434777
3. Siracusa V., Dalla Rosa M., Romani S., Rocculi P., Tylewicz U. (2011). *Life cycle Assessment of multilayer polymer film used on food packaging field*. In: ICEF 11 - Food Process Engineering in a Changing World. ATENE, May 22-26, 2011, vol. 2, p. 1011-1012, ATENE: P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, ISBN: 9789608978966
4. Tylewicz U., Romani S., Rocculi P., Widell S., Dalla Rosa M., Gomez Galindo F. (2011). *Study on Metabolic Consequences of Vacuum Impregnation of Apple Tissue*. In: ICEF 11 - Food Process Engineering in a Changing World. ATENE, May 22-26, 2011, vol. 1, p. 565-566, ATENE:P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, ISBN: 9789608978966
5. Alessandrini L., Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2006). *Application of FT-NIR technique for the discrimination and quality evaluation of differently roasted coffee beans*. In: Proceeding of the 13th IUFOST World Congress of Food Science & Technology. Nantes (France), 17-21 Settembre 2006, vol. 13, p. 1089-1090.

6. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Angioloni A., Dalla Rosa M. (2006). *Effect of frying time on some quality aspects and acrylamide content of French fries*. In: Proceedings of the 3rd Central European Congress on Food (CEFood). Sofia (Bulgaria), 22-24 May, 2006, vol. 1, p. S6-5/1-S6-5/8, SOFIA: CEFood Organising Committee.
7. Cocci E., Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2006). *Effects of non-conventional MAP and 1-MCP treatment on quality maintenance of kiwifruit*. In: 3rd Central European Congress on Food Proceeding. Sofia, May 22-24, 2006, p. P90/1-P90/8, Sofia (Bulgaria).
8. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2006). *Effect of some frying conditions on acrylamide content in french fries*. In: Proceeding of the 13th IUFoST World Congress of Food Science & Technology. Nantes (Francia), 17-21 Settembre 2006, vol. 13, p. 1785-1786.
9. Cocci E., Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2006). *Effects of non-conventional MAP and 1-MCP treatment on vitamin C maintenance of MP kiwifruit*. In: Proceeding of the 13th IUFoST World Congress of Food Science & Technology. Nantes (Francia), 17-21 Settembre 2006, p. 1787-1788.
10. Rocculi P., Romani S., Mendoza F., Angioloni A., Balestra F., Dalla Rosa M. (2006). *Evaluation of the visual quality of potato chips using computer vision system vs. conventional color measurement*. In: Proceeding of the 13th IUFoST World Congress of Food Science & Technology. Nantes (Francia), 17-21 Settembre 2006, p. 1087-1088.
11. Rocculi P., Del Nobile M.A., Romani S., Dalla Rosa M. (2004). *Use of an enzymatic kinetic based model for predicting shelf-life of MAP apple slices*. In: ICEF 9 - International Congress on Engineering and Food. Montpellier, 7-11 Marzo 2004, vol. 975, p. 577-583.
12. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2002). *Use of alternative gas mixtures to extend the shelf life of sliced apples*. In: Proceedings of 1st Central European Congress on Food and Nutrition-Cefood Congress. Ljubljana, 22-25 Settembre, 2002. Pubbl. N. L-10-04.

ARTICOLI IN ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI

1. Rocculi P., Cocci E., Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M. (2010). *Effetto del trattamento con 1-MCP e del MAP con N₂O sulle caratteristiche qualitative di ananas di IV gamma*. In: AA.VV. 9° CISETA - Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Fiera Milano, 11-12 Giugno 2009, vol. IX, p. 521-525, PINEROLO: CHIRIOTTI EDITORI S.A.S., ISBN: 978-88-96027-05-9
2. Rocculi P., Cocci E., Romani S., Siracusa V., Dalla Rosa M. (2010). *Effetto di differenti atmosfere protettive su alcune caratteristiche qualitative e tecnologiche di albume d'uovo*. In: AA.VV. 9° CISETA - Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Fiera Milano, 11-12 Giugno 2009, vol. IX, p. 515-520, PINEROLO: CHIRIOTTI EDITORI S.A.S., ISBN: 978-88-96027-05-9
3. Cocci E., Rocculi P., Romani S., Bacchiocca M., Dalla Rosa M. (2009). *Effetti del trattamento con 1-Metilciclopropene associato all'utilizzo di atmosfere modificate sulla stabilità della vitamina C in fette di kiwifruit*. In: Antiossidanti naturali tra informazione e disinformazione: metodi di analisi, biodisponibilità ed effetti in vivo. Bertinoro (FC), 23 Novembre 2007, p. 126-132, Bertinoro (FC): Centro Universitario Bertinoro, ISBN: 978-88-96405-00-0

4. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2007). *Formazione di acrilammide in frittura: influenza delle cinetiche di innalzamento delle temperature dell'olio e della superficie di sticks di patata*. In: 8° CISETA: "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare". Rho (MI), 7-8 Maggio 2007, vol. VIII, p. 479-484, PINEROLO: S. Porretta, Chiriotti Editori, ISBN: 978-88-96027-00-4
5. Cavani C., Bianchi M., Petracci M., Venturi L., Cremonini M.A., Romani S., Rocculi P., Lercker G., Caboni M.F., Ferioli F., Vannini L., Lucci L., Sado S., Vallicelli M., Guerzoni M.E. (2006). *Influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne*. In: Influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne. Napoli, 30 Novembre 2006, p. 15-44, Monterotondo (RM): Print Company srl.
6. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2006). *Studio degli effetti di trattamenti chimici anti-imbrunimento sulle caratteristiche cromatiche e sulla risposta metabolica di patate in fette*. ITALUS HORTUS, In: Workshop del Gruppo di Lavoro sul Post raccolta della SOI "Stato della ricerca italiana sul post raccolta dei prodotti ortoflorofrutticoli". Sassari, 7-10-2005, vol. 13, p. 154-157, ISSN: 1127-3496
7. Rocculi P., Gomez Galindo F., Romani S., Wadso L., Dalla Rosa M., Sjöholm I. (2006). *Studio e valutazione della qualità di ortofrutticoli della IV gamma a mezzo di calorimetria in isoterma*. In: 7° CISETA - Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Cernobbio, 19-20 settembre 2005, vol. VII, p. 362-367, PINEROLO: S. Porretta, ISBN: 88-85022-96-0
8. Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2006). *Studio preliminare sull'uso del naso elettronico nel discriminare biscotti in funzione della formulazione*. In: 7° CISETA - Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Cernobbio, 19-20 Settembre 2005, vol. VII, p. 111-116, PINEROLO: S. Porretta, ISBN: 88-85022-96-0
9. Romani S., Gasparri A., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2006). *Studio di alcune caratteristiche qualitative e del contenuto di acrilammide in patate sottoposte a frittura con differenti apparati tecnologici*. In: 7° CISETA: "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare". Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005, vol. VII, p. 307-314, PINEROLO: Porretta S., ISBN: 88-85022-96-0
10. Rocculi P., Romani S., Guidi L., Dalla Rosa M. (2004). *Influenza di alcune variabili operative (permeabilità dei film, atmosfera modificata non convenzionale) sulle proprietà qualitative di melone minimamente lavorato (IV gamma)*. In: Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003, vol. VI, p. 274-281, PINEROLO: Porretta S., ISBN: 88-85022-82-0
11. Romani S., Lisi C., Rocculi P., Tonizzo A., Dalla Rosa M. (2004). *Valutazione delle caratteristiche cromatiche di patate da industria trasformate in chips*. In: Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare - 6° CISETA. Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003, vol. VI, p. 531-537, PINEROLO: S. Porretta, ISBN: 88-85022-82-0

ABSTRACT IN ATTI DI CONVEGNO

1. Rocculi P., Iaccheri E., Cevoli C., Berardinelli A., Ragni L., Romani S. (2014). *Study of water features in coffee beans by using dynamic dewpoint and dielectric methods*. In Book

of Abstract of 8th International Conference of Water in Food, 25-27 May 2014, Timisoara (Romania), OC 14, p. 32. ISBN: 978-606-569-796-6

2. Romani S., Rocculi P., Tappi S., Dalla Rosa M. (2014). *Investigation of water features of biscuit during storage through the use of a rapid dynamic dewpoint method*. In Book of Abstract of 8th International Conference of Water in Food, 25-27 May 2014, Timisoara (Romania), P 22, p. 69. ISBN: 978-606-569-796-6
3. Tappi S., Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2014). *Preliminary study of the application of Vacuum Impregnation with calcium salts to fresh-cut melon*. In Abstract of Food Structure and Functionality Forum Symposium – From Molecules to Functionality, Amsterdam, (The Netherlands), 30 March-2 April 2014, (P 1.48).
4. Tylewicz U., Rocculi P., Tappi S., Romani S., Dalla Rosa M. (2013). *Influence of biodegradable packaging on the quality characteristics of frozen spinach*. In Book of abstract of "8th Baltic Conference on Food Science and Technology - FOODBALT 2013" May 23-24, 2013, Tallinn, Estonia, p. 74, ISBN 978-9949-430-63-5
5. Romani S., Glicerina V., Balestra F., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2013). *Effect of soya product and wheat fibre addition on some quality characteristics of pizza dough base*. [P2.102] In: 2013 EFFoST Annual Meeting. Bologna (Italy), 13-15 November 2013.
6. Tappi S., Berardinelli A., Ragni L., Laghi L., Tylewicz U., Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2013). *Application of atmospheric gas plasma to fresh-cut kiwifruit slices: physico-chemical, metabolic and metabolomic study*. [P2.100] In: 2013 EFFoST Annual Meeting. Bologna (Italy), 13-15 November 2013.
7. Panarese V., Cocci E., Romani S., Rocculi P. (2013). *Study on the effect of modified atmosphere packaging (MAP) on the quality of baby leaves and iceberg lettuce*. [CAMA344]. In: XI International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italy), 3-7 Giugno 2013.
8. Tappi S., Berardinelli A., Ragni L., Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. (2013). *Application of atmospheric gas plasma to fresh-cut kiwifruit slices: physico-chemical, metabolic and metabolomic study*. P2.092. In: 2013 EFFOST Annual Meeting. Montpellier (France), 13-15 Novembre 2013.
9. Siracusa V., Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2012). *Biodegradable Polypropylene (PP) film with ECM prooxidant additives for food packaging application: a case study*. In: MATMIB 2012, 2nd International Meeting on Material/Bioproduct Interaction. Digione – Francia, 22-25 Aprile 2012.
10. Tylewicz U., Rocculi P., Tappi S., Romani S., Siracusa V., Balestra F., Cocci E., Dalla Rosa M. (2012). *Influence of biodegradable packaging on the stability of frozen pre-fried cauliflower*. P2.12. In: 2012 EFFoST Annual Meeting. Montpellier (France), 20-23 Novembre 2012.
11. Rocculi P., Sacchetti G., Romani S., Ragni L., Dalla Rosa M., Pittia P. (2012). *Multianalytical approach to study water state, mobility and antiplasticization effects on coffee beans*. In: Book of Abstract of EUROFOODWATER 2012 – 7th International Conference on Water in Food. Helsinki, 3-5 Giugno, 2012, p. 53.
12. Rocculi P., Cocci E., Cevoli C., Fabbri A., Romani S., Dalla Rosa M. (2011). *CO₂ diffusivity, on shell hen's egg and effect on the quality of its constituents*. In: 2011 EFFoST Annual Meeting. Berlino, 9-11 Novembre, 2011, p. 359.

13. Rocculi P., Panarese V., Tylewicz U., Santagapita P., Cocci E., Gómez Galindo F., Romani S., Dalla Rosa M. (2011). *Isothermal calorimetry approach for the study of fresh-cut fruit stability*. In: Book of Abstracts of 1st Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Veg. Processing. Avignone (Francia), 18-21 Aprile, 2011, p. 113.
14. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2011). *Metabolic approach for fresh-cut fruit and vegetable studies*. In: 2nd International Conference on Food-Omics. Cesena, 22-24 Giugno, 2011, p. 102, ISBN: 978-88-902152-2-3
15. Rocculi P., Cocci E., Sirri F., Romani S., Meluzzi A. (2010). *Modified atmosphere packaging for the improvement of shell egg maintenance*. In: XIII European Poultry Conference. Tours, France, 23-27 August 2010, TOURS: World's poultry Science Association.
16. Rocculi P., Cocci E., Romani S., Dalla Rosa M. (2010). *CO₂ MAP for the improvement of shell egg quality*. In: IUFOST- South African Association for Food Science & Technology. IUFOST 2010 - 15th World Congress of Food Science and Technology ABSTRACT CD. Cape Town - South Africa, 22-26 August 2010, p. P1020, Cape Town: IUFOST-SAAFoST.
17. Alessandrini L., Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2010). *Potato purees quality as affected by different mashing treatments*. In: South African Association for Food Science & Technology. IUFOST 2010 15th World Congress of Food Science & Technology - ABSTRACT CD. Cape Town - South Africa, 22-26 August 2010, p. P1026, CAPE TOWN: IUFOST-SAAFoST.
18. Rocculi P., Cocci E., Sacchetti G., Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M. (2009). *Influence of minimal processing on the functional properties of fresh-cut fruit*. In: Atti dell'International Conference on Foodomics. Cesena, 28-29 Maggio, 2009, p. 52.
19. Rocculi P., Piovan S., Balestra F., Angioloni A., Romani S., Dalla Rosa M. (2008). *Automatic vending machine for fresh pizza making*. In: Book of Abstract - ICEF 10, International Congress on Engineering and Food. Chile, 20-24 Aprile, 2008, p. J20.
20. Rocculi P., Romani S., Siracusa V., Dalla Rosa M. (2008). *Effect of MAP on physico-chemical characteristics on shell hen eggs*. In: Proceeding of the 3rd shelf-life international meeting SLIM. Napoli, 25-27 Giugno 2008, vol. 3, p. 27-29, PORTICI:Arti Grafiche Chiarizia.
21. Romani S., Bacchiocca M., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2008). *Effect of different technological frying parameters on acrylamide formation and quality of French fries*. In: Book of abstract - ICEF 10, International Congress on Engineering and Food. Chile, 20-24 Aprile, 2008, p. J10, Viña del Mar.
22. Cocci E., Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M. (2007). *Influence of antioxidant dipping treatment and modified atmosphere packaging on nutrient retention in fresh-cut apples*. In: Food Processing - Innovation - Nutrition - Healthy Consumers. Radenci, Slovenia, 23-26 Settembre 2007, p. 31, RADENCI: P. Raspor, ISBN: 978-961-90571-2-4
23. Rocculi P., Romani S., Dalla Rosa M., Bacci A., Vallicelli M., Passi C., Tonutti P. (2004). *Influence of ozonated water on the structure and on some quality parameters of whole strawberries in modified atmosphere packaging (MAP)*. In: "5th International Postharvest Symposium 2004". Verona (Italy), 6-11 Giugno 2004, VERONA: Tonutti P.
24. Rocculi P., Gomez Galindo F., Wadso L., Romani S., Gekas V., Dalla Rosa M., Sjöholm I. (2004). *Influence of pretreatments on metabolism and wounding response of fresh cut*

potatoes evaluated with isothermal calorimetry. In: 5th International Postharvest Symposium. Verona, 6-11 Giugno 2004, p. 25, VERONA: Tonutti P.

COMUNICAZIONI ORALI

Partecipazione in Qualità di Relatore a convegni nazionali e internazionali.

1. Presentazione al convegno **Value Chain Transformation** nell'ambito della Fiera **AQUAFARM**, dal titolo *'Innovazione dei prodotti ittici mediante utilizzo di tecnologie emergenti e non-termiche'*, 02.2020, Pordenone
2. Plenary Lecture al convegno **'3rd International Conference on Biologically Active Compounds in Food'**, dal titolo *'Minimal Processing Strategies for Food Fortification with Biologically Active Compounds'*, Lodz University of Technology, 19-20.09.2019, Poland
3. Presentazione al convegno **'WC2019 - 3rd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies'**, Tolosa (France) 1-9.09.2019, Session 'Food Structure Modification and Processing' dal titolo *'Evaluation of system mobility and phase transition of dried fruit and vegetables pre-treated with pulsed electric field'* [OR-217]
4. Presentazione al convegno **'WC2019 - 3rd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies'**, Tolosa (France) 1-9.09.2019, Session 'Food Structure Modification and Processing' dal titolo *'PEF as a powerful pretreatment for the extraction of phenolic compounds from brewers' spent grain'* [OR-218]
5. Presentazione al convegno **'Pastaria Festival, Sharing know-how on pasta manufacturing'**, Sessione 'Aspetti Innovativi, Tecnologici e di Sicurezza della Pasta Fresca' dal titolo *'Innovazione della funzionalità degli ovoprodotti per paste fresche'*, 29.09.2017, Parma, Italy
6. Presentazione al convegno **'GoFood 2017. Second Edition of the Global Food Safety and Technology Forum'**. *Tailored non-thermal technologies for food quality and safety assurance*. Lund (Sweden), 01.06.2019.
7. Presentazione al convegno **'FoodInnova 2017'**, sessione 'New recipes for a safe and sustainable agri-food industry' dal titolo *'Industrial Research and Innovation in the fruit and vegetable sector'*, 31.01.2017-3.02.2017, Cesena, Italy
8. Presentazione all' **'International Potato Processing and Storage Convention'**, IPPSC 2015, dal titolo *'Innovative pre-treatments for potato processing'*, 17-19.06.2015, Bucharest, Romania
9. Presentazione al convegno **From Farm to Fork. Workshop sull'Innovazione di Processo/Prodotto nel settore vegetale**. *Innovative approach for the study of minimally processed fruits: qualitative, metabolic and functional aspects*. Lund (Sweden), 21.03.2013
10. Presentazione all' **'International Potato Processing and Storage Convention'**, IPPSC 2008, Lettura plenaria: **"Key factors for fresh-cut potatoes quality and stability"**. Marriott Hotel, Varsavia, Polonia, 24-26 Giugno 2008.

11. Presentazione al convegno **ICEF10, Internatonal Congress on Engineering and Food**, Viña del Mar, Chile, 20-24 Aprile 2008.
12. Presentazione al convegno **2nd CIGR, Section VI International Symposium on Future of Food Engineering**, Mariot Hotel, Varsavia, Polonia, 26-28 Aprile 2006.
13. Presentazione al convegno **9th Workshop "Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology"**. Parco Area delle Scienze, Parma, Italia, 8-10 Settembre, 2004.
14. Presentazione al convegno **5th International Postharvest Symposium**. Verona, Italia, 6-11 Giugno 2004.
15. Presentazione al convegno **ICEF9, Internatonal Congress on Engineering and Food**. Montpellier, 7-11 Marzo 2004;
16. Presentazione al convegno **7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia Alimentare (CISETA)**. Villa Erba, Cernobbio (CO), Italia, 19-20 Settembre 2005;
17. Presentazione al convegno **6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia Alimentare (CISETA)**. Villa Erba, Cernobbio (CO), Italia, 11-12 Settembre 2004;
18. Presentazione al convegno **1° Convegno nazionale, Shelf-life degli alimenti confezionati. GSICA (Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare)**. Milano, Italia, 11-13 Giugno 2003;
19. Presentazione al convegno **8th Workshop "Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology"**, Soriano del Cimino, Viterbo, Italia, 24-26 Settembre, 2003;
20. Presentazione al convegno **7th Workshop "Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology"**, Porto Conte Ricerche, Alghero, Italia, 19-21 Settembre, 2002;
21. Presentazione al convegno **Cefood Congress: 1st Central European Congress on Food and Nutrition**, Ljubljana, Slovenia, 22-25 September, 2002.

PREMI E RICONOSCIMENTI

- **Miglior poster. ISEKI_Food 2018**. The Food System Approach: New Challenges for Education, Research and Industry all'Università di Hohenheim (3-7 Luglio 2018, Stoccarda, Germania). *Metabolic response of organic fruits subjected to PEF assisted-osmotic dehydration*. U. Tylewicz, S. Tappi, J. Genovese, S. Romani, M. Dalla Rosa, P. Rocculi. **Ruolo: coautore.**
- **Miglior poster**. Second International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies **INOPTep 2011**, Velika Plana, Serbia, 17-22 April, 2011. *Effect of osmotic dehydration on kiwifruit: results of a multi-analytical approach to structural study*. M. Dalla Rosa, U. Tylewicz, V. Panarese, L. Laghi, A.M. Pisi, P. Santagapita, P. Rocculi. **Ruolo: coautore.**

- **Miglior poster.** 2013 EFFoST Annual Meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems', 12-15th November 2013, Bologna, Italy. GNT Poster Award for Young Scientists, Silvia Tappi. *Application of atmospheric gas plasma to fresh-cut kiwifruit slices: physico-chemical, metabolic and metabolomic study.* S. Tappi, A. Berardinelli, L. Ragni, U. Tylewicz, S. Romani, M. Dalla Rosa, P. Rocculi. **Ruolo: coautore.**
- **Miglior poster.** 1st World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies. Portoroz, Slovenia, September 6 to 10, 2015. DIL Award for Young Scientists best contribution, Nicolò Dellarosa. *Effect of Pulsed Electric Fields on Water Distribution in Apple Tissue as Monitored by NMR Relaxometry.* N. Dellarosa, L. Ragni, L. Laghi, U. Tylewicz, P. Rocculi, M. Dalla Rosa M. **Ruolo: coautore.**
- **Miglior poster.** PEF School – Pulsed Electric Field: Application in Food and Biotechnology” organizzata dalla Osnabrück University of Applied Science in cooperazione con il German Institute of Food Technologies (DIL e.V.) (14-18 maggio 2018, Osnabrück, Germania). DIL Award for Young Scientists best contribution, Jessica Genovese. *Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using PEF.* J. Genovese, L. Ragni, S. Tappi, S. Romani, U. Tylewicz, M. Dalla Rosa, P. Rocculi. **Ruolo: coautore.**
- **Miglior poster.** Living & Breathing Calorimetry Congress, 21th of November, GSK Ware – UK (2012). Best Poster Prize' for the innovative approach to isothermal calorimetry. *Isothermal calorimetry to predict the stability of fresh fish fillets in modified atmosphere packaging (MAP).* Rocculi P., Panarese V., Nizkad H., Dalla Rosa M. **Ruolo: coautore.**

2.3 PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI E NAZIONALI

Dal 2002 ad oggi, partecipazione e contributo scientifici ai gruppi di lavoro di **11 progetti di ricerca a carattere internazionale** e di **13 progetti di ricerca a carattere nazionale** (Dipartimento di Scienze degli Alimenti – DISA, poi Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – DISTAL, CIRI-Agroalimentare).

PROGETTI DI RICERCA A CARATTERE INTERNAZIONALE

- **PASS** - *Study and development of cold-gas plasma system for SARS-CoV2 inactivation on food packaging materials*. Project 'Kick EIT Food - Fast Call Covid-19' 01.07.2020 - 31.12.2020. **Ruolo: Coordinatore.**
- **MILDSUSFRUIT** – *Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products*. Project 'COREORGANIC/SUSFOOD2' 01.11.2020 - 31.10.2023. **Ruolo: Coordinatore.**
- **INGREEN** – *Valorisation of paper and agro-food side-streams by sustainable and efficient tailor-made biotechnological processes to obtain innovative and functional ingredients and products for food, feed, pharma and cosmetic sector*. Project H2020-BBI-JTI-2018-DEMO INGREEN. 2019-2022. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**
- **NEWTECHAQUA** – *New Technologies, Tools and Strategies for a Sustainable, Resilient and innovative European Aquaculture*. Project H2020-BG-2018-2020 (Blue Growth) Type of action: IA (2019-2022). **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**
- **PRIZEFISH** – *Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products*. Project Interreg Italy-Croatia, European Regional Development Fund (2018-2021). Durata: 30 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**
- **FUTUREUAQUA** – *Future growth in sustainable, resilient and climate friendly organic and conventional European aquaculture*. Project H2020. Call: H2020-BG-2018-2020 (Blue Growth). Type of action: IA (2018-2022). Durata: 48 mesi. WP6 - Quality and Safety of aquaculture products. WP Leader: F. Capozzi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**
- **ECOBERRIES** - *Innovative and eco-sustainable processing and packaging for safe and high quality organic berry products with enhanced nutritional value*. FP7 Era-Net CORE ORGANIC PLUS (Funding body in Italy, Mipaaf) (2015-2018). **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**
- **FOODSPPROCESS** - Progetto Europeo Marie Curie 'Actions-intra-European Fellowships for career development (IEF) Action 7FWP People PIEF-GA.2013-626643' - 'Study of Structure-Property-Process relations in real functional foods' (2014-2016). Durata: 24 mesi. Coordinatore: M. Dalla Rosa. **Ruolo: Co-Coordinatore.**
- **CHANCE** - *Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct foods improving health in population groups at risk of poverty* - Call: FP7-KBBE-2010-4. Grant agreement no: 266331. Periodo: 2011-2013. Responsabile: Prof.

Francesco Capozzi. Partner: UNIBO, Coordinatore WP4, 5, 6: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 36 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **RESCAPE** - *Reducing Egg Susceptibility to Contaminations in Avian Production in Europe* (Funded under: Sixth Framework Programme, Priority 5, Food Quality and Safety). Partner: UNIBO (2006-2009). **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **HEATOX** - *Heat-generated foods toxicants – Identification, characterisation and risk minimisation*. STREP Project VI FWP. Contract n°: FOOD-CT-2003-506820. Periodo: 1.11.2003-28.02.2007. Partner 5: UNIBO, Coordinatore WP2.2: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 40 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

PROGETTI DI RICERCA A CARATTERE NAZIONALE E REGIONALE

- **Applicazione di trattamenti al plasma freddo atmosferico per la decontaminazione di superfici di alimenti e MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti) da covid-19**. Regional project co-funded by the European Regional Development fund POR FESR 2014-2020 ASSE1, AZIONE 1.2.2 of the Emilia Romagna Region. Durata: 6 mesi. **Ruolo: Coordinatore.**

- **PLASMAFOOD** – *Study and optimization of cold atmospheric plasma treatment for food safety and quality improvement*. PRIN: PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE (2018-2021). Durata: 36 mesi. Coordinatore nazionale: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **VALKISNACK** – *Valorizzazione dei kiwi di minor pregio per dimensione e forma per la produzione di snack naturalmente ricchi di composti funzionali al metabolismo umano*. Finanziato dall regione Emilia-Romagna nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale -PSR 2014-2020 (Focus Area 5C). Responsabile del progetto: Jingold Spa., responsabile scientifico DISTAL-UNIBO (Prof. Marco Dalla Rosa). Durata: 24 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **BIOADAPT** - *Adaption of variety mixtures and evolutionary populations of common wheat for organic farming in the Emilia-Romagna region*. Regional project (PSR 2014-2020, MISURA 16.01) Rural development program. Bando RER (ER, FOCUS AREA 2A) (2016-2019). **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **ECOPACKLAB** - *Advanced technologies for active and eco-friendly packaging*. Regional project co-funded by the European Regional Development fund POR FESR 2014-2020 ASSE1 of the Emilia Romagna Region (2016-2018). Durata: 24 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **SMARTHWHEAT** - *Individuazione di varietà di frumento a basso impatto su soggetti geneticamente predisposti alla celiachia per lo sviluppo di prodotti alimentari in grado di prevenirne l'insorgenza*. Regional project co-funded by the European Regional Development fund POR FESR 2014-2020 ASSE1 of the Emilia Romagna Region (2016-2018). Durata: 24 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **PARENT** - *Dalla filiera del Parmigiano Reggiano nuovi prodotti per nuovi target di consumo.* Regional project co-funded by the European Regional Development fund POR FESR 2014-2020 ASSE1 of the Emilia Romagna Region (2016-2018). Durata: 24 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **INNOFRUVE** - *Ricerca e innovazione nel comparto ortofrutta.* Regional project co-funded by the European Regional Development fund POR FESR 2014-2020 ASSE1 of the Emilia Romagna Region (2016-2018). Durata: 24 mesi. **Ruolo: Coordinatore**

- **FIRB 2011**- Programma 'Futuro In Ricerca' – *Approccio innovativo per lo studio di ortofrutta di IV gamma: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali* (2012 – 2014). **Ruolo: Coordinatore Nazionale.**

- **FRESHFISH** - Progetto MIPAAF, D.M. 8 - 30.12.2009. *Development of the fresh fish system to support the General Directorate of Maritime Fishing and Aquaculture in the drafting of regulatory guidelines.* (2010 – 2012). Durata: 24 mesi. Responsabile: Prof. F. Capozzi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **TEPASS** – Progetto RER. Bando Dai distretti produttivi ai distretti tecnologici (DGR n. 1631/2009). *TEcnologie per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile.* Responsabile UO: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **PRIN 2007** – *Miglioramento delle caratteristiche qualitative dell'uovo da consumo e da incubazione mediante l'impiego di tecnologie innovative.* PRIN: PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE (2008-2010). Durata: 24 mesi. Coordinatore nazionale: Prof.ssa A. Meluzzi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

- **SQUALTECA** - Progetto MIPAAF n. 01/7303 (2002-2004) - *Influenza dei processi tecnologici sulla Sicurezza e qualità di prodotti alimentari a base di carne avicola.* Responsabile: Prof. C. Cavani. Durata: 36 mesi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca.**

2.4 PARTECIPAZIONE A RETI SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI PER LO SVILUPPO DI ATTIVITÀ DIDATTICHE E DI RICERCA

Dal 2005 ad oggi, partecipazione ai gruppi di lavoro di 7 progetti a carattere internazionale per lo sviluppo delle attività didattiche e di ricerca nell'ambito delle tematiche del settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari.

- EU -**Tempus DEFRUS Project** – *Development of Qualification Framework for Food Science Studies at Russian Universities.* Project Number: 517336-TEMPUS-1-2011-1-PL-TEMPUS-SMHES. Periodo: 15 Ottobre 2011 - 14 Ottobre 2014. Coordinatore: Prof. dr hab. Stefan Ignar, Warsaw University. Partner: UNIBO. Coordinatore gruppo di lavoro: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 39 mesi

- **ISEKI Food 4** - Lifelong Learning Programme – Education and Training *Towards the innovation of the food chain, innovation of education in Food Studies*. Project Number: 51815-LLP1-2011-1-IT-ERAMUS-EW. Agreement Number: 2011-3634/ 001 - 001. Periodo: 1st Ottobre 2011 - 30th Settembre 2014. Partner: UNIBO. Coordinatore gruppo di lavoro WP3 (*New Skills for New Job*): Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 36 mesi

- **TRACK_FAST**, *Training Requirements And Careers for Knowledge-based Food Science and Technology in Europe*. Project VII FWP – SP1 Cooperation – Support actions. Contract no.: 227220. Inizio: 1.09.2009 (durata 36 mesi + 6 proroga) fine: 29.02.2013. Partner18: UNIBO, Coordinatore WP1, 4, 5: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 42 mesi

- **ISEKI Mundus 2** – Lifelong Learning Programme – Education and Training *Internationalization and Sustainability of ISEKI Food network*. Project Number: 145585-1-2008-1-PT-ERAMUNDUS-EM4EATN. Agreement Number: 2008-2442/001 – 001 MUN-MUNATT. Periodo: 1st Novembre 2008 – 30th Settembre 2011. Partner: UNIBO, coordinatore: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 35 mesi

- **ISEKI Food 3** - Lifelong Learning Programme – Education and Training *Innovative Developments and Sustainability of ISEKI Food*. Project Number: 142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW. Agreement Number: 2008-3833/001 – 001. Periodo: 1st Ottobre 2008 – 30th Settembre 2011. Partner: UNIBO, coordinatore WP7: Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 36 mesi

- **ISEKI Mundus 1** – SOCRATES / ERASMUS Thematic Network project *Integrating Safety and Environment Knowledge In World Food Studies*. Project Number: 136263 - EM - 1 - 2007 - 1 - PT – ERA MUNDUS – EM4EATN. Periodo: 1st Novembre 2007 - 30 Settembre 2008. Partner: UNIBO, coordinatore WG4 Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 35 mesi

- **ISEKI Food 2** - Lifelong Learning Programme – Education and Training *Integrating Safety and Environment Knowledge ^[ISEP]In Food towards European Sustainable Development*. Project Number: 226032 - CP - 1 - 2005 - 1 - PT - ERASMUS – TN. Periodo: 1st Ottobre 2005 – 30th Settembre 2008. Gruppo di lavoro: Partner: UNIBO, coordinatore WG4 (*Promote synergies between research in Food Science and Engineering with Education/Teaching and Industry*): Prof. M. Dalla Rosa. Durata: 36 mesi

2.5 ATTIVITÀ DI RICERCA E COORDINAMENTO IN PROGETTI DI RICERCA CON IMPRESE PRIVATE O ENTI

Partecipazione, responsabilità e contributo scientifico a diversi progetti di ricerca, di ricerca applicata e di trasferimento tecnologico (ricerca commissionata) finanziati da enti pubblici e imprese private.

2018 – 2019: **Convenzione di ricerca** con la Ditta Macè srl (Ferrara) e il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari avente come oggetto: *Applicazione di processi innovativi per l'innovazione di processo/prodotto di differenti prodotti vegetali*. **Ruolo: Responsabile Scientifico**

2016 – 2019: **Contratto di ricerca** nell'ambito della convenzione quadro tra Università di Bologna e Philip Morris Manuf. & Technol avente come oggetto: *Caratterizzazione chimico-fisica di campioni di nuovi formulati a base di tabacco (cast leaf)*. **Ruolo: Responsabile Scientifico CIRI Agroalimentare**

2017: **Convenzione di ricerca** con la Ditta Electrolux – Sede Centrale - Stoccolma (Svezia) e il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari avente come oggetto: *Quality evaluation of smoothies prepared with different blender models*. **Ruolo: Responsabile Scientifico**

2016-2017: Convenzione di ricerca con la Ditta Pizzoli S.p.a e il CIRI Agroalimentare avente come oggetto: *Caratterizzazione dell'impianto e del processo per la produzione di patate pre-fritte surgelate con campi elettrici pulsati (PEF)*. **Ruolo: Responsabile Scientifico.**

2016: **Convenzione di ricerca** con la Ditta Electrolux – Sede Centrale - Stoccolma (Svezia) e il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari avente come oggetto: *Quality evaluation of smoothies prepared with Masterpiece and Vitamix blenders*. **Ruolo: Responsabile Scientifico**

2013-2014: **Contratto di ricerca** con Azienda F.lli Piva s.s. (Verucchio-RN) e il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro Alimentari, Università di Bologna, nell'ambito di un finanziamento della Regione Emilia Romagna (Determinazione n. 4377 del 03.04.2012), per la realizzazione di attività di ricerca su: *“Metodologie innovative per il miglioramento della qualità e salubrità delle uova da consumo da applicare nel processo di selezione e confezionamento” (P.S.R. Asse 1 – Misura 124)*. Responsabile scientifico: Prof. A. Meluzzi. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2012-13: **Contratto di Ricerca Commissionata** con la Ditta Bauer (Trento) e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (“CIRI”), Università di Bologna, su: *Valorizzazione nutrizionale e ottimizzazione di prodotti granulari vegetali e carni come piatti pronti disidratati*. Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

- 2011-2013: **Contratto di Ricerca Commissionata** con DIAL s.r.l. (Trento) e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI), Università di Bologna, su: *Ottimizzazione della procedura per l'ottenimento di due prodotti ottenuti dall'estrazione di funghi essiccati*. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**
- 2012-13: **Contratto di Ricerca Commissionata** con la Ditta De Longhi S.p.A., (Treviso) e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare ("CIRI"), Università di Bologna, su: *Validazione di prove di frittura con friggitrice diverse*. Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**
- 2012-2013: **Contratto di ricerca** con AGRIBOLOGNA Consorzio (BO) e Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare ("CIRI"), Università di Bologna, su: *Studio del prolungamento della shelf-life di prodotti minimamente processati (IV gamma) confezionati con o senza liquido di governo*. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**
- 2012: **Convenzione di ricerca** con Pucci srl (Lugo - RA) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Confronto delle caratteristiche qualitative di funghi a vapore cotti con sistemi tradizionali ed innovativi*. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**
- 2012: **Convenzione di ricerca** con San Lidano Soc. Coop. Agr. a.r.l. (Sezze - LT) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Impatto di nuovi film per il confezionamento sulla qualità e la shelf life di prodotti orticoli di IV gamma*. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**
- 2011-2012: **Convenzione di ricerca** con il Consorzio AGRIBOLOGNA Soc. Coop. Agricola (BO) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *"Studio del prolungamento della shelf-life di prodotti minimamente processati (IV gamma) confezionati con o senza liquido di governo"*. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**
- 2011-2012: **Convenzione di ricerca** con OROGEL Soc. Coop. Agricola (Cesena, FC) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Riprogettare la filiera dei surgelati. Studio delle migliori soluzioni tecnologiche ed organizzative per garantire qualità ed efficienza alla filiera dei prodotti surgelati*. Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**
- 2011-2012: **Contratto di Ricerca Commissionata** con OROGEL Soc. Coop. Agricola (Cesena - FC) e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare ("CIRI"), Università di Bologna, su: *"Sviluppo sperimentale con valutazione delle caratteristiche qualitative e di stabilità di prodotti surgelati confezionati con materiali innovativi, oggetto del*

Progetto TEPASS" (Tecnologie per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile). Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2011-2012: **Contratto di Ricerca Commissionata** con INFIA s.r.l. (Bertinoro - FC) e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare ("CIRI"), Università di Bologna, su: "*Sviluppo sperimentale e studio di imballaggi per uso alimentare biodegradabili, bio-compatibili e/o composti da biopolimeri, oggetto del Progetto TEPASS*" (Tecnologie per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile). Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2010-2011: **Programmi di Ricerca** con C.R.P.V. soc.coop. (Cesena-FC), nell'ambito dell'Accordo Quadro (25.08.2008) con Polo Scientifico Didattico di Cesena per la realizzazione di attività di ricerca su: "*Innovazione varietale e di processo nella produzione di frutta di IV gamma*" (P.S.R. 2007-2013 – Misura 124). Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2003 e 2011: **Convenzioni di ricerca** con la Ditta De Longhi S.p.A., (Treviso) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Presenza di acrilammide e valutazione della qualità in prodotti sottoposti a cottura in mezzo lipidico* (Periodo: 2003); *Confronto tra metodiche tradizionale di frittura in olio e utilizzo di apparecchio commerciale di frittura senz'olio* (Periodo: 2003); *Analisi e confronto di valori nutrizionali di alimenti cotti con sistemi a vapore e fritti con ridotta quantità di grassi* (Periodo: 2011). Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2008: **Convenzione di ricerca** con l'Azienda Gruppo Napoleon spa (VR), e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Realizzazione di uno studio finalizzato allo sviluppo di patate di IV gamma con prolungata shelf-life.* RESPONSABILE: Dr.ssa S. Romani. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2006-2007/2007-2008: **Convenzione di ricerca** con Ditta Essedue Alimentare srl (TV) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Realizzazione di uno studio su caratteristiche qualitative di un prodotto a base di patate.* Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2007: **Convenzione di ricerca** con Ditta APOFRUIT Italia Soc. Coop. Agricola di Martorano (FC) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Studio per il miglioramento qualitativo e l'estensione della shelf-life di frutta fresca e IV gamma attraverso l'impiego di soluzioni innovative nella fase di conservazione e confezionamento.* Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2002-2004: **Convenzioni di ricerca** con la Ditta SITOS srl, Rovereto (TN) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Messa a punto di un processo di formulazione, cottura e*

presentazione rapido e in continuo di prodotto tipo pizza “ready to eat. Ottimizzazione della qualità del prodotto finito”. Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2002-2004: **Convenzione di ricerca** con Ditta APOFRUIT Italia Soc. Coop. Agricola di Martorano (FC) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Studio e assistenza alla realizzazione di un processo relativo a frutta lavorata al minimo (IV gamma).* Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2001-2002: **Convenzione di ricerca** con la Ditta ORANFRIZER S.p.A., Scordia (CT) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Studio delle fasi tecnologiche e approntamento di un processo produttivo per frutta mediterranea (agrumi – drupacee) della IV gamma.* Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2001-2002: **Convenzione di ricerca** con la Ditta De Longhi S.p.A., (Treviso) e il Polo Scientifico Didattico di Cesena su: *Valutazione della qualità di pasta in cottura. Confronto tra metodica tradizionale e innovativa a microonde.* Responsabile, prof. M. Dalla Rosa. **Ruolo: Componente del gruppo di ricerca**

2.6 BREVETTI ED ATTIVITÀ DI TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- **Brevetto** dal Titolo “*Procedimento per illimpidire un olio ed impianto per attuare tale procedimento*”. Numero domanda: BO2008A000129. Data deposito: 28/02/2008 Titolare: Alma Mater Studiorum - Università di Bologna (BO), SAPIO produzione idrogeno ossigeno s.r.l. (MI). Inventori: Cerretani Lorenzo, Rocculi Pietro, Bendini Alessandra, Romani Santina, Bacci Alessandro.
- Dal 2011: Membro del Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale nell’Agroalimentare (CIRI) dell’Università di Bologna. Unità operativa di appartenenza: *Area di processo, alimenti, consumi e salute* (impegno annuo: 300 ore). Il CIRI, nato dal progetto Tecnopolo svolge attività di ricerca finalizzata allo sviluppo di rapporti con le aziende, alla promozione dei risultati della ricerca ed al TRASFERIMENTO TECNOLOGICO. In tale contesto l’attività riguarda essenzialmente lo sviluppo di tecnologie per il miglioramento della qualità e la sostenibilità di prodotti alimentari con approfondimenti relativi ad alcune tecnologie abilitanti relative all’alimento, all’imballaggio (ecosostenibile, biodegradabile) e alla loro interazione.
- Dal Giugno 2018: Vice-Direttore del Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale nell’Agroalimentare (CIRI) dell’Università di Bologna.
- Dal Giugno 2024: Direttore del Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale nell’Agroalimentare (CIRI) dell’Università di Bologna.

3. ATTIVITÀ DIDATTICA

3.1 ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA IN AMBITO ACCADEMICO

- A.A. 2001-2002: Supporto alla didattica nel corso di insegnamento del SSD AGR/15 '*Processi della Tecnologia Alimentare III (Tecnologia dei Cereali e Derivati)*' del C.d.L. in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Facoltà di Agraria – Università di Foggia.

Dall' A.A. 2001-2002 all' A.A. 2004-2005: Supporto alla didattica nei corsi di insegnamento del SSD AGR/15 presso i C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione della Facoltà di Agraria - Università di Bologna. In dettaglio:

A.A. 2001-2002; 2002-2003: '*Processi della Tecnologia Alimentare III*' (Titolare Prof. M. Dalla Rosa) – C.d.L. in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2002-2003; 2004-2005: '*Processi della Tecnologia Alimentare II*' (Titolare Prof. M. Dalla Rosa) - C.d.L. in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2003-2004; 2004-2005: '*Tecnologie Alimentari e della Ristorazione*' (Titolare Prof. M. Dalla Rosa) - C.d.L. in Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2003-2004; 2004-2005: '*Proprietà Fisiche e Reologiche degli Alimenti*' (Titolare Prof. Marco Dalla Rosa) - C.d.L. in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2004-2005: '*Condizionamento e Tecnologie del Freddo*' (Titolare Prof.ssa S. Romani) - C.d.L. in Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

Dall' A.A. 2003-2004 *Culture della Materia* degli insegnamenti del SSD AGR/15, a seguito di nomina da parte del Consiglio di Facoltà del 26/11/2004 presso l'Università di Bologna.

A.A. 2009-2010: Docente titolare del corso di insegnamento del SSD AGR/15 '*Industrie alimentari dei prodotti di origine animale*' (6 CFU) – C.d.L. Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università di Perugia.

Dall' A.A. 2006-2007 ad oggi: **Docente titolare di corsi di insegnamento del SSD AGR/15** presso i C.d.L. della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria ed ex-Facoltà di Agraria - Università di Bologna. In dettaglio:

A.A. 2006-2007: '*Sanificazione degli impianti per l'industria alimentare*' (3 CFU) – C.I. *Tecnologie di sanificazione e condizionamento* del C.d.L. Specialistico in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2006-2007: '*Proprietà fisiche e reologiche degli alimenti*' (3 CFU) – C.I. *Analisi chimiche, fisiche e reologiche degli alimenti* del C.d.L. Specialistico in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2007-2008: '*Condizionamento dei prodotti alimentari*' (3 CFU) – C.I. *Tecnologie di sanificazione e condizionamento* del C.d.L. Specialistico in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2007-2008: '*Proprietà fisiche e reologiche degli alimenti*' (3 CFU) – C.I. *Analisi chimiche, fisiche e reologiche dei prodotti alimentari* del C.d.L. Specialistico in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2009-2010: '*Condizionamento e imballaggio*' (4 CFU) – C.I. *Disegno igienico degli impianti e confezionamento* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2009-2010: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (5 CFU) – C.I. *Analisi della qualità alimentare* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2010-2011: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (5 CFU) – C.I. *Analisi della qualità alimentare* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2011-2012: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (5 CFU) – C.I. *Analisi della qualità alimentare* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2012-2013: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2013-2014: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.

A.A. 2014-2015: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

A.A. 2015-2016: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

A.A. 2016-2017: '*Analisi fisiche e reologiche degli alimenti*' (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

A.A. 2017-2018: ‘Analisi fisiche e reologiche degli alimenti’ (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

A.A. 2018-2019: ‘Analisi fisiche e reologiche degli alimenti’ (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

A.A. 2019-2020: ‘Analisi fisiche e reologiche degli alimenti’ (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

A.A. 2020-2021: ‘Analisi fisiche e reologiche degli alimenti’ (6 CFU) – C.I. *Qualità e formulazione degli alimenti* del C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

A.A. 2020-2021: ‘Advanced Food Technology and Food Process’ (6 CFU). C.d.L. Magistrale in Food Safety and Food Risk Management, Università di Parma – Università di Bologna.

A.A. 2020-2021: ‘Tecnologie dei Cereali e Derivati’ (4 CFU). C.d.L. Triennale in Tecnologie Alimentari, C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scuola Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna.

DOCENZE IN SUMMER SCHOOL PER DOTTORANDI EUROPEI

Bononia Journey – Campus College. Climate-KIC. Food Processing and Packaging. Bologna, Luglio 2015

DOCENZE IN UNIVERSITA' ESTERE

Programma LLP/ERASMUS – Teaching Staff Mobility (STA) – 2012-2013 – F.S. 1.4.1.04. Kauno kolegija, University of Applied Sciences (Cod. Erasmus LTKAUNASS08). 4/03/13 – 8/03/13. Ciclo di Lezioni su: *Advances on Minimally Processed Fruit and Vegetables*. Kaunas (Lituania).

New PhD studies programme at the Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Lodz University of Technology, Polonia. 9-27.11.2020. Corso (16 ore online) di *Advanced Food Processing*.

3.2 ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA

TUTORAGGIO TESI DI LAUREA

Dall'A.A. 2001/2002: **Relatore** e **Correlatore** di rispettivamente **57** e **26** tesi di laurea (triennali, quinquennali e specialistiche/magistrali) a carattere sperimentale nella Facoltà di Agraria e nel DISTAL dell'Università di Bologna, presso i C.d.L. in Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari ed in Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione (sede di Cesena).

RELATORE DELLE SEGUENTI TESI DI LAUREA

1. A.A. 2007/2008 - *Barley Germination Metabolic activity and pulshed electric filed*. V. Panarese. Università di Bologna, C. d. L. in S.T.A., Laurea Specialistica
2. A.A. 2007/2008 - *Effetto del trattamento con CO₂ sulle caratteristiche qualitative di albume d'uovo*. M. Spinelli. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Specialistica
3. A.A. 2008/2009 - *Studio e messa a punto di un sistema innovativo per la conservazione di uova fresche con guscio*. M. Zani. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Specialistica
4. A.A. 2009/2010 - *Approccio analitico multidisciplinare per lo studio delle modificazioni di actinidia in fette a seguito di disidratazione osmotica*. T. Canini. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
5. A.A. 2009/2010 - *Effetto della formulazione sulle caratteristiche tecnologiche e qualitative di prodotti a base di patata*. S. Gabaldo. Università di Bologna, C. d. L. in S.T.A., Laurea Triennale
6. A.A. 2010/2011 - *Studio dell'effetto di differenti interventi stabilizzanti sulla qualità di funghi di IV gamma*. P. Baldacci. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
7. A.A. 2010/2011 - *Utilizzo della calorimetria in isoterma per lo studio della stabilità di frutta di IV gamma*. L. Zonzini. Università di Bologna, C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
8. A.A. 2010/2011 - *Applicazione degli ultrasuoni per la disidratazione osmotica di actinidia: effetto su qualità, metabolismo e stato dell'acqua*. S. Gabaldo. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale.
9. A.A. 2011/2012 - *Studio dello stato dell'acqua e della stabilità di acido ascorbico di spinaci surgelati in differenti condizioni di imballaggio*. Z. Liu. Università di Bologna, C.d.L. in S.C.A.R, Laurea Triennale
10. A.A. 2011/2012 - *Studio di alcune caratteristiche qualitative di spinaci surgelati in funzione di differenti tipologie di imballaggi*. I. Argentati. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
11. A.A. 2011/2012 - *Studio e stabilizzazione di insalate di IV gamma*. V. Zavatta. Università di Bologna, C.d.L. in S.C.A.R, Laurea Triennale
12. A.A. 2012/2013 - *Studio del potenziale effetto stabilizzante di trattamenti con gas plasma in condizioni atmosferiche sulle caratteristiche chimico-fisiche e metaboliche di actinidia di IV gamma*. G. Canali. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
13. A.A. 2012/2013 - *Effetto del trattamento con gas plasma in condizioni atmosferiche sulle caratteristiche qualitative e metaboliche di mele di IV gamma*. J. Severi. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
14. A.A. 2012/2013 - *Studio preliminare per l'applicazione di trattamenti di impregnazione sottovuoto a melone di quarta gamma*. F. Morrone. Università di Bologna, C.d.L. in S.C.A.R, Laurea Triennale

15. A.A. 2012/2013 – *Influenza del grado di maturazione su alcuni parametri qualitativi e metabolici di kiwi e mele di IV gamma durante invecchiamento accelerato*. J. Genovese. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale.
16. A.A. 2012/2013 – *Approccio multi-analitico per lo studio della mobilità dell'acqua in caffè verde e tostato*. L. Zonzini. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
17. A.A. 2012/2013 – *Studio di alcune caratteristiche qualitative di cavolfiori pastellati in funzione di differenti tipologie di imballaggio*. S. Gorrini. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
18. A.A. 2012/2013 – *Studio delle potenzialità di un trattamento con gas plasma in condizioni atmosferiche per la stabilizzazione di melone di IV gamma*. C. Mannozi. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
19. A.A. 2012/2013 – *Influenza di trattamenti di impregnazione sottovuoto con sali di calcio sull'attività enzimatica in kiwi di IV gamma*. G. Zattini. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
20. A.A. 2012/2013 – *Messa a punto e sviluppo di un sistema di visione computerizzata (CVS) per la valutazione della qualità visiva degli alimenti*. G. Vignola. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
21. A.A. 2012/2013 – *Effetto del trattamento con gas plasma sull'imbrunimento enzimatico di mele di IV gamma di differenti cultivar*. O. Adim. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
22. A.A. 2013/2014 – *Effetto del confezionamento in film di materiali tradizionali ed innovativi sulla qualità di cavolfiori pastellati surgelati*. E. Mezzanotte. Università di Bologna, C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
23. A.A. 2013/2014 – *Influenza del grado di maturazione della materia prima sulle caratteristiche qualitative e metaboliche di melone di IV gamma*. X. Wang. Università di Bologna, C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
24. A.A. 2013/2014 – *Studio dei fenomeni di trasporto di massa e mobilità dell'acqua in mele di IV gamma a seguito di disidratazione osmotica*. T. Degli Angeli. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
25. A.A. 2013/2014 – *Caratteristiche qualitative e metaboliche di melone di IV gamma sottoposto a trattamenti con sali di calcio a seguito di confezionamento con differenti tipologie di materiali di imballaggio*. G. Macari. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
26. A.A. 2013/2014 – *Confezionamento di uova con guscio in atmosfera protettiva: studio degli indici di freschezza e delle proprietà tecnologiche dei suoi costituenti*. L. Arienti. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
27. A.A. 2013/2014 – *Approccio analitico alla disidratazione osmotica di mele Pink Lady*. B. Zampighi. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
28. A.A. 2013/2014 – *Valutazione della freschezza di nasello (*Merluccius merluccius*) attraverso la misurazione delle caratteristiche cromatiche e morfologiche dell'occhio*. M. Roncato. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
29. A.A. 2013/2014 – *Valutazione delle caratteristiche reologiche e micro-strutturali di creme destinate all'alimentazione di pazienti disfagici*. C. Patrizi. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
30. A.A. 2013/2014 – *Characterization of the postharvest changes in onion and their relation with storage time*. V. Castellone. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale

31. A.A. 2013/2014 – *Aspetti fisico-chimici sulla stabilità di catalasi immobilizzata in sistemi di trealosio e sali a differente mobilità molecolare*. G.M. Daniele. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
32. A.A. 2014/2015 – *Effetto delle pressioni di omogeneizzazione e dell'aggiunta di trealosio sulle proprietà funzionali e tecnologiche di succo di mandarino arricchito con probiotici (*Lactobacillus salivarius* spp. *salivarius*)*. D. Paoloni. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
33. A.A. 2014/2015 – *Effetto delle pressioni di omogeneizzazione e dell'aggiunta di trealosio sulle proprietà funzionali e tecnologiche di succo di mandarino (cv. Ortanique)*. B. Gaddoni. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
34. A.A. 2014/2015 – *Effetto di differenti condizioni di formulazione, conservazione e somministrazione sulle caratteristiche reologiche di creme alimentari*. C. Hu. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
35. A.A. 2014/2015 – *Effetto delle condizioni di processo e formulazione sulle proprietà funzionali e tecnologiche di uno snack a base di mela e succo di mandarino arricchito con probiotici (*Lactobacillus salivarius* spp. *Salivarius*)*. V. Moroni. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
36. A.A. 2014/2015 – *Effetto del grado di maturazione su alcune caratteristiche qualitative di actinidia di IV gamma*. G. Pollini. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
37. A.A. 2014/2015 – *Studio preliminare sull'impregnazione sottovuoto di mele con estratto di tè verde: effetto sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali*. A. Kutí. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
38. A.A. 2015/2016 – *Modulazione delle caratteristiche chimico-fisiche e della mobilità dell'acqua di fragole sottoposte a differenti processi di trasformazione*. A. Lops. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
39. A.A. 2015/2016 – *Impregnazione sotto-vuoto con aroma di rosmarino di sticks di patata destinati alla frittura*. J. Shen. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
40. A.A. 2015/2016 – *Modificazione delle proprietà fisiche e strutturali di miele durante il processo di cristallizzazione*. L. Remondini. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
41. A.A. 2015/2016 – *Application of innovative treatments on some safety and quality aspects of fresh-cut Galega kale*. D. Zatelli. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
42. A.A. 2015/2016 – *Approccio multianalitico per lo studio delle cinetiche di cristallizzazione del miele in diverse condizioni*. A. Dettori. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
43. A.A. 2015/2016 – *Effetto del trattamento con campi elettrici pulsati sulla qualità di French-fries surgelate*. E. Tramonte. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
44. A.A. 2015/2016 – *Studio dell' effetto dell' applicazione di film edibili sulla shelf-life di frutta di IV gamma*. G. Baldini. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
45. A.A. 2016/2017 – *Development of an ultrasonic shear wave reflection technique to monitor fat crystallization*. F.C. Ceriani. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
46. A.A. 2016/2017 – *Evaluation of the effect of two innovative blenders on the quality characteristics of different fruit smoothies*. F.A. Rotondo. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale

47. A.A. 2016/2017 – *Studio delle modificazioni qualitative di burger vegetali surgelati in funzione della temperatura di conservazione*. S. La Rocca. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
48. A.A. 2016/2017 – *Combinazione di Osmosi e PEF per l'ottenimento di prodotti processati al minimo a base di kiwifruit e fragole biologiche*. A. Sodo. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
49. A.A. 2016/2017 – *Obtención de un polvo funcional de arándano a partir del bagazo. Efecto de la temperatura de secado y posibles aplicaciones*. L. Lando. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
50. A.A. 2016/2017 – *Studio e ottimizzazione di trattamenti termici per la stabilizzazione di filetti di baccalà reidratato*. F. Savigni. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
51. A.A. 2016/2017 – *Studio delle proprietà chimico-fisiche di fragole essiccate arricchite con succo di mirtillo*. L. Caselli. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
52. A.A. 2016/2017 – *Studio delle variazioni di alcuni indici qualitativi di polpa di canocchia separata meccanicamente durante lo stoccaggio congelato*. M. Muschitiello. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
53. A.A. 2017/2018 – *Applicazione dei campi elettrici pulsati per la mitigazione del contenuto di acrilammide in patate fritte*. S. Bisceglia. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
54. A.A. 2017/2018 – *Utilizzo di atmosfere protettive innovative per la conservazione di filetti di sardina in regime di refrigerazione*. S. Gaeta. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
55. A.A. 2017/2018 – *Ottimizzazione del processo di essiccamento sottovuoto per l'ottenimento di kiwi snacks di elevata qualità*. X. Yang. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
56. A.A. 2017/2018 – *Studio dell'effetto dell'applicazione di alte pressioni di omogeneizzazione (HPH) su qualità e stabilità di purea di kiwifruit*. G. Cambiuzzi. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale
57. A.A. 2017/2018 – *Applicazione di ultrasuoni ad alta intensità per la valorizzazione di chitina e chitosano estratti da scarti di lavorazione di crostacei*. F. Patuelli. Università di Bologna, C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale

CORRELATORE DELLE SEGUENTI TESI DI LAUREA

1. A.A. 2001/2002 – *Valutazione della shelf-life di mele minimamente processate (IV Gamma)*. F. Bresciani. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
2. A.A. 2001/2002 – *Utilizzo di tecnologie innovative nella preparazione e conservazione di kiwifruit minimamente trasformato*. S. Brusa. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
3. A.A. 2001/2002 – *Studio dell'evoluzione di alcune caratteristiche qualitative di insalate di frutta minimamente trasformate (IV Gamma) in fase di conservazione*. M. Castagnoli. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
4. A.A. 2002/2003 – *Influenza di un pre-trattamento con ozono su alcune caratteristiche qualitative di fragole intere confezionate in atmosfera protettiva*. L. Bendandi.

- Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
5. A.A. 2002/2003 – *Studio di modelli previsionali per la valutazione della shelf-life di mele della IV Gamma*. G. Biguzzi. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
 6. A.A. 2002/2003 – *Utilizzo di tecniche calorimetriche e dinamometriche per lo studio di alcune caratteristiche fisiche su diverse tipologie di carne e prodotti carnei*. G. Faedi. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
 7. A.A. 2002/2003 – *Studio dell'effetto di pre-trattamenti con lattato di calcio su alcuni parametri qualitativi di melone minimamente processato*. A. Gasparri. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
 8. A.A. 2004/2005 – *Influenza di alcune variabili di processo sulla shelf-life di nettarine di IV Gamma*. E. Bini. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
 9. A.A. 2004/2005 – *Effetto del protossido di azoto (N₂O) sul mantenimento qualitativo di frutta intera e minimamente processata*. D. Collina. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
 10. A.A. 2004/2005 – *Studio degli effetti di trattamenti ad azione anti-imbrunimento su alcune caratteristiche qualitative di patate minimamente processate*. E. Mazzoni. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
 11. A.A. 2004/2005 – *Studio della mobilità dell'acqua in carne di pollo tramite approccio combinato DSC-NMR*. S. Piccoli. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
 12. A.A. 2004/2005 – *Studio di alcune caratteristiche fisiche di diverse tipologie di prodotti carnei*. G. Zondini. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
 13. A.A. 2005/2006 – *Valutazione della qualità di patate fritte (chips) a mezzo di sistema di visione computerizzata vs. colorimetro*. M. Mazzarini. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Quinquennale
 14. A.A. 2005/2006 – *Studio dell'influenza di alcuni parametri tecnologici sulle caratteristiche qualitative di un prodotto da forno tipo pizza*. M. Ravaioli. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
 15. A.A. 2006/2007 – *Studio dell'effetto del confezionamento in atmosfera protettiva su alcune caratteristiche chimico-fisiche di uova fresche*. A. Ancarani. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
 16. A.A. 2006/2007 – *Applicazione dei sistemi di visione computerizzata per la valutazione della qualità visiva degli alimenti*. A.I. Franchi. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
 17. A.A. 2006/2007 – *Effetto del confezionamento in atmosfera protettiva con gas non convenzionali su alcune caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche di uova fresche*. F.S. Mantuano. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Specialistica
 18. A.A. 2007/2008 – *Modulazione delle caratteristiche qualitative e tecnologiche di uova con guscio a seguito di MAP con differenti livelli di CO₂*. M. Bellunato. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale

19. A.A. 2007/2008 – *Effetto del confezionamento in atmosfera protettiva (MAP) su alcune caratteristiche qualitative dell'uovo*. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
20. A.A. 2008/2009 – *Studio delle condizioni ottimali di cottura e trattamento del polpo*. C.P. Glicerina. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
21. A.A. 2008/2009 – *Effetto della cottura in acqua su alcune caratteristiche qualitative del polpo*. E. Guidi. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Specialistica
22. A.A. 2008/2009 – *Studio della frazione proteica durante birrificazione attraverso frazionamento in campo di flusso (FFF)*. M. Rossi. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Specialistica
23. A.A. 2009/2010 – *Effetto di differenti condizioni di preparazione e conservazione sul mantenimento della qualità di funghi (*Agaricus bisporus*) di IV gamma*. G. Mottolose. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
24. A.A. 2009/2010 – *Sviluppo di metodi fisici per la determinazione della freschezza del pesce (*Mullus barbatus*)*. M. Roncato. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.T.A., Laurea Triennale
25. A.A. 2010/2011 – *Sviluppo di metodi fisici per la determinazione della freschezza del pesce (*Boops boops*)*. M. Lisi. Università di Bologna, Relatore: Prof. M. Dalla Rosa. C.d.L. in S.C.A.R., Laurea Triennale
26. A.A. 2015/2016 – *Studio di alcune caratteristiche qualitative di insaporitori per brodo*. I. Georgoulis. Università di Bologna, Relatore: Prof.ssa S. Romani. C.d.L. in S.T.A., Laurea Magistrale

TUTORAGGIO TIROCINI

Dall'A.A. 2013/2014: **Tutor** di **33 tirocini (Curricolari e Formativi e di Orientamento)** nei Laboratori della sede di Cesena del DISTAL e in Aziende Alimentari dell'Emilia Romagna:

1. A.A. 2013/2014 – *Valutazione reologica di creme destinate all'alimentazione di pazienti disfagici*. C. Hu. Università di Bologna, Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curricolare
2. A.A. 2014/2015 – *Caratterizzazione fisica di differenti tipologie di alimenti*. G.M. Daniele. Università di Bologna, Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curricolare
3. A.A. 2014/2015 – *Analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari a base di frutta e verdura*. F. Morrone. Università di Bologna, Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curricolare
4. A.A. 2014/2015 – *Analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari*. A. Serra. Università di Bologna, Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curricolare
5. A.A. 2014/2015 – *Gestione della qualità di produzione alimentare*. L. Arienti. Sede: Azienda Artigianpiada S.R.L., Rimini. Tirocinio Formativo e di Orientamento

6. A.A. 2015/2016 – *Addetto controllo qualità*. P. Specia. Sede: Azienda Lesevidado S.R.L., Bologna. Tirocinio Formativo e di Orientamento
7. A.A. 2015/2016 – *Analisi fisico-chimiche di prodotti vegetali sottoposti a diversi interventi di stabilizzazione*. S. Jingshu. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
8. A.A. 2015/2016 – *Aspetti qualitativi delle produzioni frutticole con particolare riferimento alle produzioni autunnali*. L. Cardano. Sede: Azienda Apofruit Italia – Soc. Coop. Agricola, Cesena. Tirocinio Formativo e di Orientamento
9. A.A. 2015/2016 – *Determinazione delle caratteristiche fisiche e strutturali di prodotti alimentari a seguito di diversi trattamenti tecnologici*. E. Tramonte. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
10. A.A. 2015/2016 – *Prove per la messa a punto di un impianto di lavorazione del miele*. A. Dettori. Sede: Azienda Piana Ricerca e Consulenza S.R.L., Bologna. Tirocinio Formativo e di Orientamento
11. A.A. 2015/2016 – *Analisi chimico-fisiche di prodotti vegetali surgelati*. A. Rotili. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
12. A.A. 2016/2017 – *Caratterizzazione delle proprietà fisiche di differenti prodotti vegetali*. A. Benelli. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
13. A.A. 2016/2017 – *Analisi fisico-chimiche e strutturali di varie tipologie di prodotti alimentari*. G. Strologo. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
14. A.A. 2016/2017 – *Studio delle caratteristiche chimico-fisiche e strutturali di prodotti alimentari*. A. Sodo. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
15. A.A. 2016/2017 – *Studio delle caratteristiche di qualità di vari prodotti a base vegetali*. F.A. Rotondo. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
16. A.A. 2016/2017 – *Valutazione della qualità chimica e strutturale di prodotti vegetali*. A.R. Rotondo. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
17. A.A. 2016/2017 – *Analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari*. L. Caselli. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
18. A.A. 2016/2017 – *Applicazione di differenti metodologie analitiche su alcuni alimenti*. G. Zocchi. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
19. A.A. 2016/2017 – *Aspetti qualitativi delle produzioni frutticole con particolare riferimento alle produzioni autunnali*. A. Pagano. Sede: Azienda Apofruit Italia – Soc. Coop. Agricola, Cesena. Tirocinio Formativo e di Orientamento
20. A.A. 2016/2017 – *Analisi fisiche di prodotti vegetali*. A. Leoni. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
21. A.A. 2016/2017 – *Valutazione qualitativa di prodotti processati a base di frutta e vegetali*. F. Savigni. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
22. A.A. 2016/2017 – *Analisi fisiche di prodotti vegetali*. L. Yan. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare

23. A.A. 2016/2017 – *Messa a punto di trattamenti con campi elettrici pulsati su differenti matrici alimentari*. S. Bisceglia. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
24. A.A. 2017/2018 – *Analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari*. Y. Xiuji. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
25. A.A. 2017/2018 – *Analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari*. G. Matuozzo. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
26. A.A. 2017/2018 – *Controllo qualità*. A. Sodo. Sede: Azienda Pizzoli S.p.a., Bologna. Tirocinio Formativo e Orientamento
27. A.A. 2017/2018 – *Analisi chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti a base di latte*. G. Cambiuzzi. Sede: Consorzio Produttori Latte Società Agricola Cooperativa, Cesena. Tirocinio Formativo e Orientamento
28. A.A. 2017/2018 – *Analisi fisiche su differenti prodotti alimentari*. H. Hu. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
29. A.A. 2017/2018 – *Analisi fisiche su differenti prodotti alimentari*. X. Jiani. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
30. A.A. 2017/2018 – *Valutazione della qualità di prodotti vegetali*. A. Domeniconi. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
31. A.A. 2017/2018 – *Analisi chimico-fisiche su differenti prodotti alimentari*. F. D'Alessandro. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare
32. A.A. 2017/2018 – *Controllo qualità*. V. Giorgini. Sede: OROGEL Soc. Coop. Agricola, Cesena. Tirocinio Formativo e Orientamento
33. A.A. 2017/2018 – *Analisi chimico-fisiche su differenti prodotti alimentari*. F.P. Florio. Sede: Laboratorio Campus Scienze degli Alimenti, Cesena. Tirocinio Curriculare

TUTORAGGIO TESI DI DOTTORATO DI RICERCA

Dall'A.A. 2007/2008: **Tutor e co-tutor di 7 Dottorandi di Ricerca** dell'Università di Bologna:

1. *Ursula Tylewicz*. Department of Food Science, University of Bologna, **Ciclo di Dottorato XXIII** (2007-2010). '*Systematic approach for the study of transfer phenomena occurring during processing and storage of minimally processed fruit and vegetables*'. Tutor: Rocculi P. – Dalla Rosa M.
2. *Homa Nikzad*. Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti, Nutrizione Animale e Sicurezza Alimentare – SANASA, University of Bologna, **Ciclo di Dottorato XXV** (2009-2012). '*Fish quality assessment through the application of chemico-physical, sensory and microbiological analyses*' Tutor: Dalla Rosa M.; Co-tutor: Rocculi P.
3. *Valentina Panarese*. Department of Food Science, University of Bologna, **Ciclo di Dottorato XXV** (2009-2012). '*Study of Traditional and Innovative Technologies for Minimally Processed Fruit and Vegetables Products*'. Tutor: Rocculi P.

4. *Silvia Tappi*. Department of Agri Food Science and Technology, University of Bologna, **Ciclo di Dottorato XXVIII** (2012-2015). “*Qualitative, metabolic and functional aspects of traditional and innovative fresh cut products*”. Tutor: Rocculi P.
5. *Wei Luo*. Department of Agri Food Science and Technology, University of Bologna, **Ciclo di Dottorato XXXI** (2015-2018). ‘*Application of non-thermal technologies for minimally processed fruits and vegetables quality increase and product innovation*. Tutor: Rocculi P.
6. *Jessica Genovese*. Department of Agri Food Science and Technology, University of Bologna, **Ciclo di Dottorato XXXIV** (2018-2021). ‘*Application of pulsed electric fields (PEF) for the modulation of chemico-physical and rheological properties of different foods*. Tutor: Rocculi P.
7. *Ana Cristina De Aguiar Saldanha Pinheiro*. Department of Agri Food Science and Technology, University of Bologna, **Ciclo di Dottorato XXXIV** (2018-2021). *Optimization of emerging technologies for fish products and by-products valorization*. Tutor: Rocculi P.

TUTORAGGIO ASSEGNI DI RICERCA

Jessica Genovese - **Assegno di Ricerca** di 12 mesi (2018-2019) presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), dal titolo *Applicazione di campi elettrici pulsati (PEF) per il trattamento di prodotti alimentari di origine animale e vegetale*

Liliana Dipinto - **Assegno di Ricerca** di 12 mesi (2018-2019) presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI Agro) dal titolo *Revisione dei metodi analitici impiegati nelle attività del CIRI Agroalimentare per individuare le condizioni massime di sicurezza e sostenibilità*

Silvia Tappi - **Assegno di Ricerca** di 12 mesi (2018-2019) presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI Agro) dal titolo *Ottimizzazione di trattamenti emergenti ad alta sostenibilità su prodotti alimentari*

Eleonora Iaccheri - **Assegno di Ricerca** di 12 mesi (2018-2019) presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI Agro) dal titolo *Approccio multidisciplinare per lo studio della mobilità dell'acqua in matrici biologiche*

Nicolò DellaRosa - **Assegno di Ricerca** di 12 mesi (2017-2018) presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI Agro) dal titolo *Innovazione nel comparto ortofrutta – aspetti legati all'innovazione di processo ed alla qualità di prodotti innovativi a base di ortofrutta*

Silvia Tappi - **Assegno di Ricerca** di 18 mesi (2017-2018) presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI Agro) dal titolo *Studio e messa a punto di prodotti minimamente processati a base di ortofrutta con trattamenti non termici innovativi*

Jessica Genovese - **Assegno di Ricerca** di 24 mesi (2016-2017) presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI Agro) dal titolo *Innovazione nel comparto ortofrutta – aspetti legati all’innovazione di processo ed alla qualità di prodotti innovativi a base di ortofrutta*

Cinzia Mannozi - **Assegno di Ricerca** di 12 mesi (2013-2014) presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dal titolo *Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali*

Silvia Tappi - **Assegno di Ricerca** di 36 mesi (2013-2015) presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, dal titolo *Approccio innovativo per lo studio di ortofrutta di IV gamma: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali*

3.3 ALTRE ATTIVITÀ DI DOCENZA E FORMAZIONE

Dal 2003 ATTIVITÀ DI DOCENZA IN **CORSI DI FORMAZIONE E RIQUALIFICAZIONE PROFESSIONALE** nel settore delle tecnologie di trasformazione dei prodotti agro-alimentari presso enti di formazione professionale. In dettaglio:

2008: Docenze di **Tecnologie alimentari per la trasformazione ed il condizionamento dei prodotti ittici** nell’ambito del terzo corso di alta formazione promosso dal Ministero degli Affari Esteri in **Pesca sostenibile e acquacoltura** riservato a partecipanti provenienti dai paesi che si affacciano sul mediterraneo, Santa Sofia (FC), Italia;

2007: Docenze su **Standard qualitativi normati e non dei prodotti alimentari freschi o trasformati di origine animale e vegetale** nell’ambito del **Corso di aggiornamento per economi e dispensieri** presso l’ASL di Cesena (FC), Italia;

2005-2006: Docenze di **Igiene e Tecnologie degli Alimenti** nell’ambito del corso IFTS **Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche**, Cesenatico (FC), Italia;

2005-2006: Docenze di **Tecnologie alimentari per la trasformazione ed il condizionamento dei prodotti ittici** nell’ambito del secondo corso di alta formazione promosso dal Ministero degli Affari Esteri in **Pesca sostenibile e acquacoltura** riservato a partecipanti provenienti dai paesi che si affacciano sul mediterraneo;

2003: Ciclo di lezioni su: **Aspetti tecnologici e qualitativi degli ortofrutticoli minimamente processati (IV Gamma)** nell’ambito del progetto “Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione” presso l’azienda sperimentale Vittorio Tadini, Piacenza, Italia;

4. ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO ALL'ATENEO

- Dal Giugno 2024: **Direttore del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare** (CIRI-Agro) dell'Università di Bologna.
- Dal Giugno 2018: **Vice-Direttore del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare** (CIRI-Agro) dell'Università di Bologna.
- Dal 2014: Incaricato della gestione della sicurezza, in qualità di **Responsabile Didattico e di Ricerca di Laboratorio (RDRL)** dei laboratori di Scienze e Tecnologie Alimentari Speciali, presso il Campus di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bologna.
- Da Dicembre 2007 a Febbraio 2013: **Membro del Collegio di Dottorato in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti**, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.
- Dal 2006: **Membro delle Commissioni di laurea e di esame** nei corsi di insegnamento di tutte le discipline del SSD Agr/15 presso i C.d.L. della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria ed ex-Facoltà di Agraria - Università di Bologna.
- Membro di numerose **Commissioni di Valutazione** per il conferimento di assegni di ricerca.

4.1 PARTECIPAZIONE A COMITATI E COMMISSIONI SCIENTIFICHE

- **Hosting Chairmen della 6th PEF School**", 3-7.06.2019, Cesena, Italy.
- **Membro del Comitato Organizzatore** della "6th PEF School", 3-7.06.2019, Cesena, Italy.
- **Membro del Comitato Organizzatore e Scientifico** del Convegno "FoodInnova 2017", 31.01.2017-03.02.2017, Cesena, Italy.
- **Membro del Comitato Organizzatore** del "17th Workshop on the Developments in the Italian PhD research on Food Science Technology and Biotechnology", 19-21 Settembre 2012, Campus di Scienze degli Alimenti, Cesena.

Cesena,
20 Giugno 2024

In Fede
Pietro Rocculi

