

**Curriculum dell'attività scientifica, didattica e professionale della Dott.ssa Maria Grazia Volpe privato dei dati sensibili, reso ai sensi del D. P. R. n° 445/2000**

**Dr. ssa Maria Grazia Volpe**

*Tel. +*

*Fax*

Cell:

mailto: pec:

Skype:

**POSIZIONE ATTUALE**

**Primo Ricercatore II livello**

Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISA-CNR), Avellino, Italia  
Via Roma n. 64, 83100 AVELLINO (ITALY)

---

## **STUDI COMPIUTI:**

**Laurea in Chimica** conseguita il 26/10/1981 presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", titolo della tesi di laurea "Sintesi e caratterizzazione di copolimeri a blocchi ed a innesto", relatore Prof. R. Palumbo e G. Maglio.

**Abilitazione** per lo svolgimento della professione di chimico conseguita nel 1982.

## **Ruoli ricoperti, attività svolte dal candidato ed incarichi ricoperti**

- **Idoneità** per il profilo professionale di Dirigente di Ricerca – I livello AREA STRATEGICA: "ALIMENTAZIONE: Difesa, sicurezza alimentare, nutraceutica" (Bando 315.34 - Prot. 0052134/2020 del 07/08/2020) Protocollo Numero AMMCNT 34268 del 16/3/2021
- **Vincitrice** concorso Primo Ricercatore – II livello AREA STRATEGICA: "ALIMENTAZIONE: Difesa, sicurezza alimentare, nutraceutica", Bando N. 367. 176 PR
- **Membro** del Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio Dieta Mediterranea, in qualità di esperta al fine di tutelare, promuovere e valorizzare l'immenso capitale culturale della Dieta Mediterranea con sede in Villa Doria d'Angri Via Francesco Petrarca, 80 80123 Napoli (NA), da giugno 2021 ad oggi
- **Membro** del Comitato Tecnico-Scientifico del Parco regionale del Partenio, Summonte (AV), per lo sviluppo di attività economiche legate alla fruizione turistica, alla valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità, alla promozione di manufatti artigianali tradizionali, dal dicembre 2020 ad oggi
- **Idoneità** per il profilo professionale di Primo Ricercatore – II livello per personale dipendente del CNR, Macro Area Dipartimentale: Scienze Bio-Agroalimentari Protocollo Numero AMMCNT 34268 del 16/5/2016
- **Valutatore CNR** per attività relative al Bando MiSE Fondo Crescita Sostenibile per progetti Horizon 2020 e Industria Sostenibile
- **Membro** del Tavolo "Dieta Mediterranea", condotto da UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione);
- **Membro** del Tavolo di esperti della filiera castanicola istituito dalla Regione Campania nel luglio 2016 (inserita ufficialmente nella mailing list dall' assessore regionale);
- **Membro** del Tavolo di esperti della filiera Canapa Sativa istituito dalla regione Campania nell'ottobre 2016 (inserita ufficialmente nella mailing list dall' assessore regionale)
- **Membro** del EFSA's expert database per i panels on food additives and nutrient sources added to food (ANS) and the Panel on food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids (CEF) dal 2011 al 2018
- **Idoneità** per il profilo professionale di Primo Ricercatore – II livello per personale dipendente del CNR, BANDO N. 364.173, selezione per titoli ai sensi dell'art. 15 comma 5 del ccnl 2002 – 2005, MACROAREA: Scienze Bio-Agroalimentari
- **Esperto/Consulente** "short list" per le materie di competenza dell'AGC ricerca scientifica della Regione Campania, area di specializzazione: ricerca & trasferimento tecnologico.

---

Decreto Dirigenziale N. 20 del 26 gennaio 2006 del Bollettino Ufficiale Della Regione Campania – BURC N. 10 del 16 Febbraio 2009

- **Delegata** dal Presidente del CNR Prof. Maiani a sottoscrivere l'atto di costituzione della Società Consortile a Responsabilità Limitata MEDeA-QUALIMED, Prot. N°0076748 del 20/10/2008
- **Consulente** tecnico del Pubblico Ministero della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Ariano Irpino con decreto di nomina Prot.N° 1487/07 del 14/09/2007
- **Ricercatore (III livello) a tempo indeterminato** presso l'Istituto di Chimica e Tecnologia dei Polimeri (I.C.T.P.) (Via Campi Flegrei 34 - Pozzuoli, Napoli), dall'8 settembre 1988 a tutt'oggi. (Bando di concorso n.° 307.59.13).
- **Ricercatore con contratto a tempo determinato ex art. 36**, in seguito a pubblica selezione (Bando di concorso n.° 307.59.11), presso l'attuale di Chimica e Tecnologia dei Polimeri (I.C.T.P.) dal 1° aprile 1986 all'8 settembre 1988.
- **Idoneità** al concorso per ricercatore presso l' Istituto di Chimica e Tecnologia dei Polimeri dei Pozzuoli (I.C.T.P.), Prot. N° 710427 del 23/02/ 1984
- **Titolare di borse di studio** nell'ambito del progetto finalizzato C.N.R. "Chimica fine e secondaria", presso l'Istituto di Chimica e Tecnologia dei Polimeri (ICTP) di Pozzuoli nel periodo aprile 1983-aprile 1986. Archivio interno CNR-ICTP.

## RESPONSABILITÀ DI PROGETTO SCIENTIFICO

1. **Responsabile** tecnico-scientifico del progetto del Ministero dello Sviluppo Economico, Fondo Per La Crescita Sostenibile (F.C.S.), Procedura valutativa a sportello, Settore Sportello Agrifood DM 5/3/2018 'Formulazione e sviluppo di nuovi prodotti agroalimentari nutraceutici caratterizzati da elevato valore antiossidante attraverso applicazione di mild technologies (WELLNESS TWENTY HOURS). Periodo di attività: 03/08/2020-02/08/2023
2. **Responsabile** scientifico del contratto di collaborazione con la INGINO Spa, Prot. N. 286 del 22/02/2021, su studio delle specifiche dei nuovi prodotti funzionali e delle tecnologie da sviluppare nell'ambito del progetto PON dal titolo "Formulazione e sviluppo di nuovi prodotti agroalimentari nutraceutici caratterizzati da elevato valore antiossidante, mineralizzante, detossificante attraverso applicazione di mild technologies (Wellness twenty hours), individuato con il numero F/200056/01-03/X45, – CUP: B18I20000030005. Periodo di attività: 22/02/202-21/02/2023
3. **Responsabile** Progetto "GRANI ANTICHI PER NUOVI PRODOTTI SALUTISTICI – acronimo GRADITI"; Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 della Regione Campania approvato dalla Commissione Europea con Decisione di Esecuzione C (2015) 8315 del 20/11/2015; Misura 16.1 - Azione 2. Periodo di attività: 20/12/2019- 30 giugno 2023
4. **Referente** ISA-CNR task 3.3. Sviluppo di formulazioni di biocomposti da includere in alimenti funzionali del Progetto Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo (NUTR-AGE) a valere su Fondo Ordinario per gli Enti e le istituzioni di ricerca (FOE), D.M. n.856 del 10 ottobre 2019
5. **Responsabile Scientifico** progetto "EcoNutraPrevention – Nuove formulazioni di prodotti nutraceutici funzionali per la prevenzione primaria di patologie oncologiche associate a

---

inquinanti ambientali nella Terra dei Fuochi (ammesso a finanziamento con Decreto Dirigenziale n. 549 del 16/10/2018 della Regione Campania), dal 23/07/2019 al 15/10/2019

6. **Responsabile** ISA del Progetto Progetto "PROHEMPIL" - Progetto pilota per favorire la coltura della canapa e le relative filiere produttive - LR n.512017. CUPB21 118000290002 (D.R.D. n. 60 del 26.04.2018 (BURC n.32 del 30.04.2018), periodo di attività: 01/07/2018-30/06/2020
7. **Responsabile** del contratto di collaborazione con l'azienda BBG Cosmetics S.r.l., per l'effettuazione di analisi chimico-biologiche su differenti tipologie di creme cosmetiche innovative, periodo di attività: 29/05/2018-31/12/2018
8. **Responsabile** del contratto di collaborazione tra ISA-CNR e l'Azienda Futurpesca srl, PROT. ISA N° 0002349 del 30/10/2017. Periodo di attività 30/10/2107-07/04/2020
9. **Responsabile** tecnico-scientifico del progetto del Ministero dello Sviluppo Economico, Horizon 2020 – PON "Imprese & Competitività" 2014-2020, D.M. 01.06.2016, Progetto n. 32, 'Realizzazione di Nuovi Piatti Pronti Funzionalizzati ad Elevato Valore Salutistico Mediante Tecnologie di Processo Innovative' (SALUTE), 07/04/2017-31/03/2021
10. **Responsabile** scientifico dell'attività nell'ambito del contratto di collaborazione con Novolegno SpA per analisi di migrazione globale e specifica su campioni di MDF. Giugno 2017
11. **Responsabile** dell'attività di ricerca nell'ambito del contratto di collaborazione con la società Arda Innovations S.r.l., 1 Settembre 2016-31 dicembre 2016
12. **Responsabile** scientifico dell'attività nell'ambito del contratto di collaborazione con Novolegno SpA per analisi di migrazione globale e specifica su campioni di MDF. Giugno 2016
13. **Responsabile** scientifico dell'attività nell'ambito del contratto di collaborazione con l'azienda Dolciaria Acquaviva Spa,
14. **Responsabile** del progetto "Proposta di un protocollo di produzione ecosostenibile di cereali minori per uso alimentare in aree residuali lucane (PRO.ECO.CE.MI.)" Bando Misura 124 - asse 1: "Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale" Regolamento CE n.1698/05 e ss.mm.ii, 1 ottobre 2014-30 settembre 2015
15. **Responsabile** Unità Operativa Nell'ambito Del Cluster Agrifood-Sostenibilità Della Filiera Agroalimentare (SO.FI.A), codice identificativo progetto CTN01\_00230\_450760, 1 settembre 2013-31 agosto 2017
16. **Responsabile** scientifico del progetto "Valorizzazione e tipizzazione della flora e dei mieli dell'Alto Tammaro" (Va.Miel.A.Ta) finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013, Misura 124, DDr 127 del 17/04/2012 AGC 11-Settore 1. Periodo di attività aprile 2012-settembre 2015
17. **Responsabile** scientifico del progetto Tecniche innovative per una castagna di qualità - T.I.Casta.Qual finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013, Misura 124, DDr 127 del 17/04/2012 AGC 11-Settore 1. Periodo di attività aprile 2012- ottobre 2015
18. **Responsabile** scientifico unità ISA del progetto Miglioramento delle tecniche e dei processi di trasformazione castanicoli per la VALorizzazione della BIODiversità delle CASTAGneIGP

---

campane(VALBIOCASTA) finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013, Misura 124, DDr 127 del 17/04/2012 AGC 11-Settore 1. Periodo di attività aprile 2012-ottobre 2015

19. **Responsabile** scientifico del progetto “VALorizzazione ed Innovazione dei prodotti a base di Castagna e loro incidenza sulla funzionalità dell'Organismo (VAL-I-C-O)” finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013, Misura 124, DDr 127 del 17/04/2012 AGC 11-Settore 1. Periodo di attività aprile 2012-aprile 2014
20. **Responsabile** Tecnico Scientifico (PROT. Della Regione Campania N° 2012.0312514 del 23/04/2012) dell'OR 4 del Progetto di ricerca “*Qualità delle produzioni tipiche campane ed il suo territorio: approcci innovativi ed integrati per rafforzare la competitività del sistema agroalimentare- QUARC*” BANDO PER LA CONCESSIONE DI AIUTI A PROGETTI DI RICERCA INDUSTRIALE E SVILUPPO SPERIMENTALE PER LA REALIZZAZIONE DI CAMPUS DELL'INNOVAZIONE IN ATTUAZIONE DELLE AZIONI A VALERE SUGLI OBIETTIVI OPERATIVI 2.1 e 2.2. DEL POR CAMPANIA 2007/2013, finanziamento complessivo di EURO 4.379.547,93; (ISA:900.000,00€), approvato dalla Regione Campania con Decreto n° 58 del 28/03/2012. Periodo di attività 1 gennaio 2013- 30 giugno 2015
21. **Responsabile** scientifico dell'attività nell'ambito del contratto di collaborazione con Novolegno SpA per analisi di migrazione globale e specifica su campioni di MDF. 04/04/2014
22. **Responsabile** scientifico dell'attività di ricerca nell'ambito del contratto di collaborazione con L'azienda oleificio di Basso Fedele e Figli Srl per ‘innovazione di prodotto e di processo nella filiera olearia. Periodo di attività: 01/03/2013-31/12/2014, € 80.000
23. **Responsabile** Scientifico ( Prot. N° 0000463 del 27/02/2013) del Progetto di ricerca “*Nuove strade per la pesca*” inserito nel progetto NUONE ROTTE: BLU ECONOMY, nell'ambito del Programma Operativo Regionale FESR 2007/2013 Sicilia, finanziamento complessivo di €. 7.886.175,78 (ISA:900.000,00€), approvato dalla Regione Sicilia con DDG N° 18/95/02 del 22/05/2012. Periodo di attività 1 gennaio 2013- 30 giugno 2015
24. **Responsabile** scientifico del Progetto Regione Campania Programma di Sviluppo Rurale della Regione Campania 2007-2013 - Asse4 "Approccio LEADER"- Gruppo di azione locale Studio – Ricerca avente per oggetto “Le filiere corte e l'ortofrutta di montagna” - "Metodi di lavorazione, trasformazione e confezionamento”. Prot reg. Daa n. 240/2012- Periodo di attività settembre 2012-settembre 2013
25. **Responsabile** scientifico del progetto di ricerca inerente “Strategie viticole ed enologiche per l'esaltazione della tipicità del terroir beneventano” stipulato con Tecnobios srl, con sede operativa in Apollosa (BN) S. S. Appia Zona PIP. Periodo di attività settembre 2012-dicembre 2012
26. **Responsabile** dell'unità operativa presso l'ISA nell'ambito del progetto “Azioni pilota per l'allevamento del riccio di mare, ai fini dello sviluppo di produzioni innovative, su substrati artificiali a basso impatto ambientale” MISURA 3.5 “Progetti Pilota” -FEP- Fondo Europeo per la Pesca 2007-2013 REGIONE PUGLIA

- 
27. **Responsabile** dell'Unità operativa presso l'ISA del progetto "Bioplastiche da Residui per Innovazioni Olistiche – BRIO" finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013, Misura 124, DDr 127 del 17/04/2012 AGC 11-Settore 1. Periodo di attività aprile 2012-aprile 2014
  28. **Responsabile** dell'attività di training nell'ambito del contratto di collaborazione con CENTRO DIAGNOSTICO "G. B. MORGAGNI" SRL di Benevento per un corso di addestramento di trenta giorni su apparecchiature strumentali dell'ISA. Periodo di attività: 13/11/2012-13/12/2012
  29. **Responsabile** della ricerca relativa all'individuazione di prodotti alimentari con specifiche caratteristiche merceologiche idonee ad alimentazione infantile, affidato dalla Innova spa, sede in Pomezia (Roma), Via Pontina Vecchia. Protocollo ISA del contratto N° 0001576 del 27/10/2011. Periodo di attività 01/09/2011-27/10/2011
  30. **Responsabile** dell'Unità operativa ISA nel Progetto Prin 2008 2008HNHAT7\_002 "Individuazione e Preparazione di formulati per l'utilizzazione delle molecole bioattive: stabilità delle biomolecole e valutazione dell'attività dei formulati" Coordinatore Prof. INGENITO Aniello, Università Federico II-Napoli Finanziamento totale 78.480€. Periodo di attività 22/03/2010 -22/09/2012
  31. **Responsabile** dell'Unità operativa presso l'ISA del Progetto "Development of innovative biodegradable packaging system to improve shelf life, quality and safety of high-value sensitive horticultural fresh produce", acronimo HORTIBIOPACK, finanziato dalla Comunità Europea nell'ambito del Seventh Framework Programme, bando FP7-SME-2008-1, Grant agreement no. 232551, Coordinatore del Progetto Agricultural University of Athens, valore totale delle attività del progetto 1.519.156,00 euro, finanziamento totale 1.131.807,00 euro, finanziamento CNR 376.000,00 euro. N° protocollo RTD/T.04/2008/D/556677, rilasciato da European Commission, Research Directorate-General in data 20 agosto 2008. Periodo di attività: ottobre 2009-30 aprile 2012
  32. **Responsabile** attività di ricerca industriale formulazione di Tabelle nutrizionali di prodotti dolciari commissionato dall'azienda Dolcidea S.n.c., Via Cerreto 1/B Ospedaletto D'Alpinolo(AV). Protocollo ISA del contratto N° 0000504 del 31/05/2007
  33. **Referente** per l'ISA-CNR ed è membro del **Comitato Tecnico Scientifico** nell'ambito del Polo Enogastronomico CE56 "Tradizione ed Innovazione nella Filiera Enogastronomia" finanziato dalla Regione Campania con D.D.43 del 24.07.07 – Burc speciale 24.08.07
  34. **Responsabile** dell'attività di ricerca industriale "Analisi burro e crema di latte su prodotti dolciari della Ferrero S.p.A. di Sant'Angelo dei Lombardi (AV). Committente: Ente Regionale di sviluppo Agricolo in Campania, Protocollo della convenzione rilasciato dall'ERSAC N° 749 del 10/05/2007. 2007 – 2008 Finanziamento: € 25.000
  35. **Responsabile del progetto** MEDeA (Mediterraneo ed Alimentazione) Progetto POR Campania 2000/2006 Misura 6.5 Azione B Lettera E) "Cooperazione Istituzionale della Campania nel Mediterraneo" Iniziativa "Dieta Mediterranea", approvato dalla regione Campania con Prot. 2004.0995509 del 15/12/04 Costo totale del progetto: € 2.100.000,00. Prot. ISA 56/06 del 12/01/2006- Periodo di attività 01/01/2006- 31/10/2009
  36. **Responsabile della Commessa** istituzionale AG.P05.006 "MEDeA: Mediterraneo ed Alimentazione" dell'ISA –CNR, afferente al Dipartimento agroalimentare – Progetto "Sicurezza Alimentare", capo progetto Dott. Amedeo Conti. Periodo di validità: dal 2005 a tutt'oggi – Rif.: [http://www.cnr.it/commesse/Scheda\\_Commissa.html?id\\_comm=1071](http://www.cnr.it/commesse/Scheda_Commissa.html?id_comm=1071) - Reg. prot. DAA n. 765/2009 del 24/09/2009

- 
37. **Responsabile Scientifico** dell'Unità Operativa dell'ISA-CNR nell'ambito di un progetto di ricerca finanziato dal MIUR (legge 297, D.R. n. 1801 del 31/12/2004 in pubblicazione sulla GU del 28/3) dal titolo "Definizione e miglioramento del processo di produzione di pasta alimentare tradizionale (fresca e secca) mediante il controllo della microflora naturale"
  38. **Responsabile del contratto di ricerca industriale** "Analisi granulometrica di panne vegetali e animali", Committente: azienda Codap Contrada Casale-Area Industriale, 81025 Marcianise (CE), Protocollo ISA del contratto N° 623/04 del 26/04/2004
  39. **Responsabile Scientifico** di un progetto di ricerca annuale finanziato nell'ambito del POR Campania 2000-2006, Misura 3.17 dal titolo "Sviluppo e sperimentazione di sistemi enzimatici per la panificazione". Importo totale di € 54.000,00, N° Prot. ISA 398/03. Periodo di attività: 01/01/2001-01/01/2003
  40. **Responsabile scientifico** dell'unità "Conservazione della carne bufalina" del progetto del Centro di Competenza Regionale "Produzioni Agroalimentari" Fondo sociale europeo Programma Operativo Regionale 2000/2006 Regione Campania, Costo Totale ISA € 1.868.288,00 come si evince dalla convenzione ISA-Centro di Competenza Regionale Produzioni Agroalimentari del 5/11/2002 presente presso l'archivio ISA-CNR
  41. **Responsabile Scientifico** del progetto di ricerca dell'unità operativa presso l'ISA del Progetto Finalizzato "Materiali Speciali Per Tecnologie Avanzate II"- Film per imballaggi alimentari. Costo totale del progetto £ 169.000.000 (1° anno £ 89.000.000-Protocollo CNR 068275 del 16/11/1999, 2° anno £ 80.000.000 - Protocollo CNR 050658 del 11/12/2000)
  42. **Responsabile Scientifico** presso l'ISA-CNR dei Progetti di ricerca ordinaria relativi alla tematica:" Studio dell'influenza di film polimerici innovativi sulla shelf-life di specifiche categorie di alimenti, attraverso l'impiego di proteine alimentari modello". Durata del progetto: 2003. Consuntivo ISA-CNR Anno 2004. Inviato per via telematica. Rif.: <http://report.rm.cnr.it/>
  43. **Responsabile Scientifico** presso l'ISA-CNR dei Progetti di ricerca ordinaria relativi alla tematica:" Studio dell'influenza di film polimerici innovativi sulla shelf-life di specifiche categorie di alimenti, attraverso l'impiego di proteine alimentari modelli". Durata del progetto: 2002. Consuntivo ISA-CNR Anno 2003. Inviato per via telematica. Rif.: <http://report.rm.cnr.it/>
  44. **Responsabile Scientifico** presso l'ISA-CNR dei Progetti di ricerca ordinaria relativi alla tematica:" Studio dell'influenza di film polimerici innovativi sulla shelf-life di specifiche categorie di alimenti, attraverso l'impiego di proteine alimentari modello". Durata del progetto: 2001. Consuntivo ISA-CNR Anno 2002. Inviato per via telematica. Rif.: <http://report.rm.cnr.it/>

- 
45. **Responsabile Scientifico** presso l'ISA-CNR dei Progetti di ricerca ordinaria relativi alla tematica:” Studio dell'influenza di film polimerici innovativi sulla shelf-life di specifiche categorie di alimenti, attraverso l'impiego di proteine alimentari modelloi”. Durata del progetto: 2000. Consuntivo ISA-CNR Anno 2001. Inviato per via telematica. Rif.: <http://report.rm.cnr.it/>
46. **Responsabile scientifico** del progetto POP 1994/99, approvato e finanziato dalla Regione Campania, dal titolo “Nobilitazione dei rifiuti plastici mediante tecnologie di miscelazione”, sottoprogramma 5.4 azione 5.4.2 B.U.R.C. n.3 bis del 15/1/96, importo del finanziamento : £ 100.000.000 (come da Lettera della Regione Campania del 23/01/1997, Prot. N. 0077, a firma dell'assessore A. Iannaccone)
47. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di termoplastici modificati con gomme attraverso processi di miscelazione reattiva in presenza di reazioni chimiche tra i componenti”. Durata del Progetto: 1998 Consuntivo ICTP-CNR Anno 1998 - Protocollo ICTP-CNR n. N. 74 del 30/04/99
48. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di termoplastici modificati con gomme attraverso processi di miscelazione reattiva in presenza di reazioni chimiche tra i componenti” .Durata del Progetto: 1997 Consuntivo ICTP-CNR Anno 1997 - Protocollo ICTP-CNR n. N. 35 del 24/06/98
49. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di termoplastici modificati con gomme attraverso processi di miscelazione reattiva in presenza di reazioni chimiche tra i componenti” Durata del Progetto: 1996 Consuntivo ICTP-CNR Anno 1996 - Protocollo ICTP-CNR n. N. 102 del 30/06/97
50. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di termoplastici modificati con gomme attraverso processi di miscelazione reattiva in presenza di reazioni chimiche tra i componenti” Durata del Progetto: 1995 Consuntivo ICTP-CNR Anno 1995 - Protocollo ICTP-CNR n. N. 61 del 30/07/96
51. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di leghe termoplastiche biocompatibili e/o biodegradabili ottenute mediante processi di miscelazione reattiva tra i componenti” Durata del Progetto: 1994-Consuntivo ICTP-CNR Anno 1994 - Protocollo ICTP-CNR n. 79 del 19/07/1995
52. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di termoplastici modificati con gomme attraverso processi di miscelazione reattiva in presenza di reazioni chimiche tra i componenti” Durata del Progetto: 1993 Consuntivo ICTP-CNR Anno 1993 - Protocollo ICTP-CNR n. 74/75 del 19/07/1994
53. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di termoplastici modificati con gomme attraverso processi di miscelazione reattiva in presenza di reazioni chimiche tra i



---

componenti” Durata del Progetto: 1992 Consuntivo ICTP-CNR Anno 1992 – (manca il protocollo agli atti depositati presso l’Istituto di Chimica e Tecnologia dei Polimeri)

54. **Responsabile scientifico** del Progetto di Ricerca “Preparazione di termoplastici modificati con gomme attraverso processi di miscelazione reattiva in presenza di reazioni chimiche tra i componenti” Durata del Progetto: 1991 Consuntivo ICTP-CNR Anno 1991 - Protocollo ICTP-CNR n. 52 del 25/06/1992

#### RESPONSABILITÀ DI ACCORDI DI COOPERAZIONE SCIENTIFICA E TECNICA

2006 a tutt’oggi **Responsabile** scientifico dei seguenti accordi di cooperazione scientifica e tecnica, stipulati tra l’ISA-CNR e enti pubblici e privati, aziende e università italiane ed estere:

- Istituto di Studi per lo Sviluppo Economico (ISVE) Napoli, Prot.N° 190 del 16/10/2008;
- University Of Alexandria Institute Of Graduate Studies & Research (Igsr) - Department Of Materials Science, Prot. N°0000907 del 16/10/2008;
- Associazione Tunisina Dell'Agricoltura Biologica, Prot. N°0000335 del 04/04/2007;
- Istituto di Ricerche sulle Attività Terziarie (IRAT) del CNR – Via Michelangeli Schipa 91, Napoli , Prot. N° 0000051 del 17/01/2007;
- Istituto di Chimica Biomolecolare (ICB) del CNR – Pozzuoli Prot. N° 0000437 del 13/03/2007;
- Università Mohamed V Di Rabat (Marocco)-Dipartimento Di Chimica-Facoltà Di Scienze, Prot.N° 0001140 del 31/10/2006;
- Istituto di Chimica e Tecnologia dei Polimeri (ICTP) del CNR – Pozzuoli (NA) Prot. N° 0001136 del 31/10/2006;
- Istituto di Biochimica delle Proteine (IBP) del CNR ,Via Pietro Castellino 80131 Napoli, Prot. N° 0001099 del 24/10/2006;
- EURECO - European Environmental Company Spa, Via Santa Lucia 20, 80132 Napoli, Prot. N° 0001098 del 24/10/2006;
- Distretto Industriale di Nocera Inferiore- Gragnano , C/O Patto dell’Agro S.p.a in Via Libroia, 52 Nocera Inferiore –CAP 84014- Salerno, Prot. N° 0001127 del 30/10/2006;
- Euronut S.P.A., Via Santa Zona Industriale, 83020 Sperone (AV), Prot.N° 0001042 del 5/10/2006;
- Consorzio 94, Viale Principe di Napoli, 82100 Benevento, Prot.N° 0001046 del 5/10/2006;
- Pastificio di Torre Annunziata S.R.L. Piazza Risorgimento, 3 Torre Annunziata 80058 (NA), Prot. N° 0001047 del 5/10/2006;

- I.T.A.N. S.n.c. Via Roma 195, 83030 Pietradefusi-Dentecane (AV), Prot. N° 0001128 del 30/10/2006;
- Istituto Tecnico Industriale “G. Ronca” – Via Melito 8/A 83029 Solofra (AV), Prot. N° 0001283 del 13/12/2006;

## PARTECIPAZIONE A PROGETTO SCIENTIFICO

### **Partecipazione Progetto**

1. Partecipazione progetto "Migliorcast" Miglioramento della competitività delle aziende castanicole mediante applicazione di tecniche innovative di gestione del prodotto in pre- e post-raccolta. PSR Campania 2014-2020, Sottomisura 16.1.1 , Bando Azione 2. DDR AdG n° 168 del 08/10/2019. Periodo di attività: 10/01/2020- 31/12/2022
2. Partecipazione progetto “Sviluppo Di Nuove Tecnologie Nell’agricoltura Di Precisione Per La Produzione Sostenibile Di Genotipi Di Patata Con Elevate Qualità Nutrizionali (*Acronimo: SOS TATA*), Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello “Agrifood” PON I&C 2014-2020, di cui al D.M. 5 marzo 2018 Capo III, individuato con n. F/200088/01-03/X45. Periodo di attività 01/02/2020 al 31/01/2023.
3. **Partecipazione** Convenzione Spes, Titolo: Analisi dell’impatto ambientale in fluidi biologici attraverso l’impiego di metodologie innovative per la quantizzazione di marker chimici e bio-marker di stress ossidativo ed immunologico. Del.G.R. n. 497/2013: Fondo per le Misure Anticicliche e la Salvaguardia dell’occupazione. Piano Terra dei Fuochi Misura B4 “Campania Trasparente – Attività di monitoraggio integrato per la Regione Campania” - Azione B4 “Mappatura del Territorio” approvato con Decreto Dirigenziale della DG “Sviluppo Economico” n. 585 del 14/09/2015, Importo finanziamento per Unità Operativa CNR (€): 204.000,00, Atto di conferimento: protocollo ISA CNR n.180 del 1-2-2016. Periodo di attività: Dal: 01-02- 2017 Al: 31-08-2018
4. **Partecipazione** progetto “Un modello di intervento per la prevenzione dell’infertilità in adolescenti sani residenti in aree a forte impatto ambientale”, finanziato dal Ministero della Salute (Direzione generale della prevenzione e della ricerca) 29 dicembre 2016 sulla salute riproduttiva
5. **Partecipazione** progetto Benten, "Benessere dalle BioTecnologie: Nuovi Processi e Prodotti per la Nutraceutica, la Cosmeceutica e la Nutrizione umana" (BenTeN), Bando per la realizzazione della Rete delle Biotecnologie Campane in attuazione delle azioni a valere sull’obiettivo operativo 2.1 del POR Campania 2007/2013. Periodo di attività: Dal 23/10/2013 Al 31/12/2016
6. **Partecipazione** progetto "Approcci integrati a sostegno della produzione dei castagneti colpiti dal Cinipede ed individuazione di nuovi sistemi di lavor. e conser. del prod. (BIOCINICAST)", Atto di conferimento: Data: 27/01/2015
7. **Partecipazione** progetto europeo Technology-based Environmental Enterprises Market Approach (TEMA), finanziato dalla comunità europea, numero progetto 2G-MED09-419 2071, responsabile del progetto Dott. Maurizio Avella, periodo di attività 01/01/2010 al 31/07/2012.
8. **Partecipazione** Progetto PON - " Ricerca e Competitivita 2007-2013", codice identificativo PON04a2\_F dal titolo "BE & SAVE- Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti Biologici della

---

produzione a scopi Energetici, la riduzione degli Sprechi Alimentari del sistema distributive e dei consumatori e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano" dicembre 2012-maggio 2015

9. **Partecipazione** progetto scientifico Titolo: Irrigation using saline water: contribution to increase productivity and yield quality of traditional crops in the Chinese N.W. oases (Irrigazione con acque saline: contributo al miglioramento quali-quantitativo di colture tipiche nelle oasi del N.O. della Cina), Accordo di cooperazione scientifica tra CNR e Chinese Academy of Science (CAS) 2011-2013. Periodo attività: Marzo 2011-Dicembre 2013
10. **Partecipazione** Progetto CISIA: “RISANA- Proprietà Salutistiche di Nuovi Alimenti Funzionali da Prodotti Regionali Campani” nell’ambito dei finanziamenti MIUR Conoscenze Integrate per la Sostenibilità e l’Innovazione del *made in Italy* Agroalimentare
11. **Partecipazione** Progetto CISIA “Miglioramento della qualità di Prodotti Fermentati Tipici della Campania (ProFeTiC) ” nell’ambito dei finanziamenti MIUR Conoscenze Integrate per la Sostenibilità e l’Innovazione del *made in Italy* Agroalimentare
12. **Partecipazione Progetto Regione Puglia** “Azioni pilota per l’allevamento del riccio di mare, ai fini dello sviluppo di produzioni innovative, su substrati artificiali a basso impatto ambientale” MISURA 3.5 “Progetti Pilota” -FEP- Fondo Europeo per la Pesca 2007-2013 REGIONE PUGLIA.
13. **Partecipazione Progetto SANo come un PEsce biologico Italiano (Sanpei), MIPAAF -** Ministero Delle Politiche Agricole, Alimentari E Forestali, Dipartimento Delle Politiche Competitive Del Mondo Rurale E Della Qualita', Saq X, Ufficio Agricoltura Biologica - Dm del 23/12/2009 n. 20099 responsabile unità operativa ISA dott. GL Russo.
14. **Partecipazione Progetto CISIA-CNR** “Analisi di Olive da aree olivicole della provincia di Benevento”, responsabile dott. A Leone (ISAFOAM).
15. **Partecipazione Progetto bilaterale Italia Cina,**”Irrigation using saline water: contribution to increase productivity and yield quality of traditional crops in the Chinese N. W. Oases”, joint project 2011-2013, responsabile dr A Tedeschi (ISAFOAM).
16. **Partecipazione Progetto triennale (2007-2009)** “Omega-3-fatty acids, appetite and growth in farmed fish” in collaborazione con la Deakin University, Victoria, Australia, finanziato dal Governo Australiano (ARC DISCOVERY-PROJECT GRANT 2007). Responsabile del Progetto Prof. M. Paolucci- Unisannio. 01/01/2007-31/12/2009.
17. **Partecipazione al Progetto triennale (2005-2007)** nell’ambito dei Programmi Interregionali “Attività dei Servizi allo sviluppo a sostegno dell’acquacoltura in Sicilia”, finanziato dalla Regione Sicilia, Assessorato Agricoltura e Foreste. Responsabile del Progetto Prof. M. Paolucci- Unisannio. Periodo di attività: 01/01/2005 – 31/12/ 2007.

---

**18. Partecipazione al Progetto Europeo SSA-Sixth Framework Programme Priority 5- Food Quality and safety Priority, Call 4-C Specific Support Action "Mac-Oil", Mapping and Comparing Oils – Rif.: <http://www.mac-oils.eu/>. MAC-Oils is a Specific Support Action funded in the Sixth Framework Programme R&TD in the frame of the Fifth Research Priority "Food Quality and Safety". The main objective of the MAC-Oils project consists in the individual and comparative assessment of safety, quality, environmental impact aspects of the eight target oils and their respective production and manufacturing methods. MAC-Oils is focused on the following eight edible oils: olive oil, argan oil, soya-bean oil, corn oil, sunflower oil, peanut oil, rapeseed oil and rice oil. The consortium is composed by Research Institutes, Universities, SMEs Associations and Technological Parks from Italy, Cyprus, France, Germany, United Kingdom, Greece, Spain, Israel, Morocco, Tunisia, Argentina and Brazil.**

**19. Partecipazione al Progetto M.U.R.S.T. : "Biomateriali da prodotti e residui agricoli"** "approvato dal MURST nell'ambito dei Piani di Potenziamento delle Reti di Ricerca del Mezzogiorno, a cui partecipano l'IRTEMP, l'Istituto di Biochimica delle Proteine ed Enzimologia (IBPE) e l'Istituto per la Chimica delle Molecole di Interesse Biologico (ICMIB) del CNR. Febbraio 2000 - febbraio 2002 – Prot. 0000962 del 21/09/09 rilasciato dal responsabile del progetto Dott. Mario Malinconico.

**20. Partecipazione al Progetto POM B22 – Partecipazione al Programma Operativo Multiregionale POM B22 "Biotecnologie per la valorizzazione dei prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità biologica, organolettica e nutrizionale", relazionando i risultati nell'incontro di lavoro tenutosi il 12-13 giugno 2001 – Archivio interno CNR-ISA.**

**21. Partecipazione al Programma Operativo Plurifondo (P.O.P.) Azione 5.4.2. dal titolo "Progettazione di copolimeri, leghe polimeriche e compositi biodegradabili per applicazioni protesiche e studio in vitro della loro compatibilità"** Periodo di attività: 1998-1999 – Archivio interno CNR-ISA.

**22. Partecipazione al Progetto di Ricerca Internazionale, "New materials deriving from cellulosic fibers, agriculture, commodities and wastes", Project reference BRST-CT96-5032, Fourth Framework Programme, Programma CRAFT, Coordinatore CAMPEC S.C.R.L. di Portici (NA), responsabile scientifico per ICTP (CNR) dott. Maurizio Avella, valore totale delle attività del progetto 672.106 ECU, finanziamento totale 672.106 ECU, finanziamento IRTEMP-CNR 71,267 ECU, durata del progetto: 24 mesi (da 1 gennaio 1997 a 31 dicembre 1998) Periodo di attività: dal 15 aprile 1997 al 30 aprile 1998 – Archivio interno CNR-ICTP.**

RESPONSABILITÀ DI ISTITUTO/ DI SERVIZIO/ DI GESTIONE GRANDE APPARECCHIATURA SPERIMENTALE

- **Responsabile** del Gruppo di Ricerca presso l'ISA-CNR che si occupa di interazioni tra alimenti e imballaggi, packaging funzionale, proprietà termiche, chimico fisiche e spettroscopiche di alimenti" Ordine di servizio N° 14 del 24/02/2001, N° Prot. 422/01.

- 
- **Responsabile** del Laboratorio QSCA "Qualità, sicurezza e conservazione degli alimenti", certificato ISO 9001:2008 (Certificato ICIM N°4906/0 del 25/06/2009; Certificato IQNET N° IT-53876 del 25/06/2009) presso l'ISA-CNR, Ordine di Servizio N° 13 del 24/02/2001, N° Prot. 421/01

#### PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI, COMMISSIONI DI VALUTAZIONE

- Presidente della commissione esaminatrice della selezione per il conferimento di n° 1 assegni per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del programma di ricerca "Progetto DBA.AD002.278 "GRADITI - Grani antichi per nuovi prodotti salutistici" CUP B78H19005250008, Bando di selezione n. ISA0012021AV, prot. CNR-AMMCEN n. 0024744/2021 del 09/04/2021.
- Membro della commissione per il conferimento di n°1 borsa di studio per laureati, per ricerche inerenti "Analisi chimiche, microbiologiche e nutrizionali su campioni di castagne fresche e processate mediante tecniche innovative", Bando n. BANDO IPSP BS38 2021 NA del 17/09/2021.
- Membro della Commissione giudicatrice della selezione per il conferimento di n. 1 assegno SENIOR per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del CONTRATTO CARIPLO "High added-value bioactive polyphenols recovered from waste of olive oil production" CUP B64I18000180007, Bando 2018 della Fondazione Cariplo Economia Circolare: ricerca per un futuro sostenibile, bando N.04 2020 IRET NA.
- Membro supplente DELLA cOMMISSIONE per il conferimento di n°1 borsa di studio per laureati, per ricerche inerenti l'Area Scientifica "Scienze Biologiche" da usufruirsi presso la sede di Napoli dell'Istituto di Ricerca sugli Ecosistemi Terrestri IRET del CNR, bando n. 01/2020 IRET NA.
- **Presidente** della commissione per la borsa di studio n. isa-003-2017-av per il conferimento di n. 1 borsa di studio per laureati per ricerche nel campo dell'area scientifica "chimica" da usufruirsi presso l'istituto di scienze dell'alimentazione del cnr di avellino (prot. ammcen n. 0030558), pubblicato sulla gazzetta ufficiale della repubblica italiana n.37 del 16/05/2017.
- **Componente** del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell' Università Degli Studi Del Molise dell'anno accademico 2012 al 2013.
- **Componente** esperto per il conferimento di un incarico di collaborazione coordinata e continuativa per lo svolgimento di attività di carattere professionale e di consulenza nel settore dell'igiene ambientale nell'ambito del "Progetto di Ricerca nel campo delle fonti rinnovabili e della efficienza" presso l'Università degli Studi del Sannio, dicembre 2012.
- **Componente** della commissione per la stipula di n.1 assegno di ricerca (Bando N° ISA 0052010AV del 25/10/2010) nell'ambito del Progetto Hortibiopack, prot. N° 0001183 del 18/11/2010

- 
- **Membro del CTS** di rete dei Poli Enogastronomici CE56 “Tradizione ed Innovazione nella filiera enogastronomica” e AV02 “Mesoghea” (rete regionale costituita con nota Prot.554999 del 23.06.2009 della Regione Campania).Verbale di insediamento del 07/07/2009,custodito presso l’ente ASFORIN, capofila del Polo.
  - **Componente del Consiglio** di Istituto dell’ ISA-CNR, Prot. N°0000850 del 10/06/2009
  - **Presidente delle seguenti commissioni** esaminatrici per il conferimento di incarichi di Collaborazione Occasionali:
    - Avviso N° 03/2009, Prot.ISA n° 572 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 04/2009, Prot.ISA n° 574 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 05/2009, Prot.ISA n° 576 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 06/2009, Prot.ISA n° 578 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 07/2009, Prot.ISA n° 580 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 08/2009, Prot.ISA n° 582 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 09/2009, Prot.ISA n° 584 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 10/2009, Prot.ISA n° 586 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 11/2009, Prot.ISA n° 588 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 12/2009, Prot.ISA n° 590 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 13/2009, Prot.ISA n° 592 dell’8/05/2009
    - Avviso N° 14/2009, Prot.ISA n° 594 dell’8/05/2009
  - **Membro del CTS** del Polo Formativo Enogastronomico “Mesoghea” -POR Campania 2000-2006, Asse III, Misura 3.7, Azione A- IFTS- Poli Formativi “ approvato il 12/05/2008 Prot. N° 02/104/1047945- Verbale di insediamento del CTS 1 luglio 2009.
  - **Membro del Consiglio** di Amministrazione della Società Consortile MEDeA-Qualimed a partecipazione CNR, La società, senza perseguire finalità di lucro, ha quale oggetto sociale attività di studio, di ricerca, di trasferimento tecnologico, di consulenza e di servizi nel settore agroalimentare, costituita con Atto Notarile il 28 novembre 2008 e registrato in Avellino il 04/12/2008 al N°8264.
  - **Componente della Commissione** per la selezione per titoli e colloquio riservato al personale con profilo di ricercatore livello III in possesso dei requisiti previsti dai commi 519 e 520 dell’art.1 della legge 27 dicembre 2006 N° 296, recante “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello stato” (Legge Finanziaria 2007) -Istituto di Scienze dell’Alimentazione - CNR Prot. N° 0001100 del 5/12/2007.
  - **Componente Commissione** esaminatrice bando per espletamento procedure ristrette per appalti pubblici per fornitura di beni e servizi per l’evento” Rassegna Internazionale della Dieta Mediterranea”, Prot. N°0000788 del 07/09/2007
  - **Membro del Consiglio** di amministrazione del Consorzio agroalimentare Campania Felix S.r.l., nominata con Atto Notarile presso lo studio del notaio Roberto Greco di Montoro Superiore (AV) il 06/06/2007.
  - **Componente** delle seguenti commissioni giudicatrici di selezione per contratti di prestazione d’opera :
    - Bando N° 01/2005-ISA, Prot. 83/2005 per la selezione pubblica di un contratto di prestazione d’opera. Provvedimento di nomina Prot. 318/2005/AL/mo del 10/03/2005.
    - Bando N° 02/2005-ISA, Prot. 83/2005 per la selezione pubblica di un contratto di prestazione d’opera. Provvedimento di nomina Prot. 320/2005/AL/mo del 10/03/2005.

- 
- Bando N° 04/2005-ISA, Prot. 83/2005 per la selezione pubblica di un contratto di prestazione d'opera. Provvedimento di nomina Prot. 322/2005/AL/mo del 10/03/2005.
  - Bando N° 06/2005-ISA, Prot. 84/2005 per la selezione pubblica di otto contratti di prestazione d'opera. Provvedimento di nomina Prot. 324/2005/AL/mo del 10/03/2005.
  - **Componente della Commissione** giudicatrice per Pubblica selezione di n.1 unità di personale diplomato per la tematica “Tecnologie alimentari e controllo di qualità” da usufruirsi presso l’Istituto di Scienze dell’Alimentazione del CNR di Avellino – Posizione 089.AV.015 – Prot. N° 224/2000/FA/amp del 03/02/2000.
  - **Componente del Consiglio Scientifico** dell’Istituto di Ricerca e Tecnologia delle materie Plastiche-Pozzuoli (NA), Prot. N° 041750 del 21/04/1993.

#### PRESIDENZA, COORDINAMENTO OVVERO PARTECIPAZIONE A COMITATI ORGANIZZATORI DI CONGRESSI

- Convegno internazionale “Alimentarsi sana...mente: Avellino 1,2 giugno 2009 – Ruolo ricoperto: **Membro del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Convegno “Progetto MEDeA” : Risultati e Aspettative – la ricerca a sostegno delle aziende Qualità e Sicurezza dei Prodotti Tipici Mediterranei Hotel de la Ville, Avellino 24-25 Ottobre 2008 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Rassegna Internazionale della Biodiversità Alimentare Mediterranea, Avellino 27-29 ottobre 2007 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Giornata tecnologica AIM (Associazione Italiana Macromolecole) - L’Imballaggio alimentare tra innovazione e sostenibilità Avellino, 27 ottobre 2007 - Ruolo ricoperto: **Membro del Comitato Scientifico.**
- Workshop Italia-Tunisia, Tunisi 28-29 marzo 2007 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Cooperazione interistituzionale nel Mediterraneo: sinergie tra Regione Campania e Paesi del Mediterraneo nell'ambito dell'Alimentazione e della Cosmetica, Avellino 1-2 febbraio 2007 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Cosmesi Mediterranea: Aromi, Profumi, Principi Dermofunzionali Naturali, Avellino 27-28 ottobre 2006 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Presentazione della Missione economica "Italia - Marocco" ISA-CNR 24 maggio 2006 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Obiettivi e Finalità – Apertura Nuovi Mercati di Esportazione verso i Paesi del Mediterraneo, ISA-CNR, 3 febbraio 2006 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**

- Forum Internazionale Mediterraneo Italia-Marocco Casablanca - Marrakech (Marocco), 5-6 giugno 2006 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Esiti ed aspettative della cooperazione agro-alimentare e cosmetica campana nel Mediterraneo 15-16 settembre 2006 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- Nuovi Mercati nel Bacino Mediterraneo per le Aziende del Settore Alimentare e Cosmetico della Regione Campania 15-16 dicembre 2005 – Ruolo ricoperto: **Presidente e Coordinatore del Comitato Scientifico e organizzativo.**
- **Componente del Comitato Organizzatore** della Settimana della Scienza e della Cultura-MUR, 22-28 marzo 2004.

#### INCARICHI DI DOCENZA IN CORSI DI ALTA FORMAZIONE

- **Docente** esperto nell'ambito del PON "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020, nel modulo formativo del progetto *Sliding doors*, Identificativo Progetto: 10.1.1A-FSEPON-CA-2017-242 Protocollo: AOODGEFID 28607 del 13/07/2017), presso Istituto Professionale di Stato per Servizi Alberghieri e della Ristorazione " M. R. Doria" di AVELLINO per 30 ore svolte nel periodo aprile-maggio 2018.
- **Professore** a contratto per l'insegnamento "Chimica organica" presso Corso di Laurea in Biologia dell'Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2016-2017. CFU 8
- **Docente** corso di formazione professionale in agricoltura Mis.111-PSR Campania 2007-2013, codice:01/GSM/PIF/AV "La castanicoltura del Domani"
- **Soggetto gestore** del progetto "Progettazione esecutiva del II Percorso formativo a seguito dell'indagine sulle prospettive evolutive dei settori produttivi e analisi dei fabbisogni di innovazione, per il Corso: "Tecnico Superiore Commerciale per il Marketing e per l'organizzazione delle vendite", Decreto Dirigenziale n. 8 del 06/08/2014 Regione Campania, Polo Formativo IFTS MESOGHEA, PROT. N. 24 -TSC II percorso
- **Professore** a contratto per l'insegnamento "Chimica organica" presso Corso di Laurea in Biologia dell'Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2014-2015. CFU 8
- **Docente** esperto nell'ambito del PON" Competente per lo Sviluppo annualità 2011 cofinanziato dall'Unione Europea ( programmazione F.S.E. 2007-2013 ) Istituto Professionale di Stato per Servizi Alberghieri e della Ristorazione " M. R. Doria" di AVELLINO per 30 ore svolte nel periodo marzo-maggio 2014.
- **Docente** al Corso Master Universitario di II Livello in "Ambiente e Cancro" della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi del Sannio Via Port' Arsa anno accademico 2013/2014.
- **Professore** a contratto per l'insegnamento "Chimica organica" presso Corso di Laurea in Biologia dell'Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2013-2014. CFU 8
- **Professore a contratto** per l'insegnamento "Chimica organica" presso Corso di Laurea in Biologia dell'Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2012-2013. CFU 8
- **Professore a contratto** per l'insegnamento "Chimica organica" presso Corso di Laurea in Biologia dell'Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2011-2012. CFU 8
- **Docente esperto** inserita nell' elenco ufficiale di esperti in qualita' di docenti "per i corsi di aggiornamento affidati agli STAPA CEPICA a valere sulla misura 111 del PSR Campania 2007/13- Decreto Dirigenziale n. 134 del 18 aprile 2012



- **Docente del Centro Inter-universitario Campano Lifelong Learning** per “Corso di recupero di Chimica Organica” 30 ore, periodo 1 settembre 2011-31 ottobre 2011.
- **Docente** nell’ambito del Master Universitario di II livello su Ambiente e Cancro- Centro Ricerche Oncologiche di Mercogliano, Università degli Studi del Sannio e Istituto Nazionale Tumori Fondazione G.Pascale. Anno accademico 2010-2011, ore di lezione n° 6.
- **Professore** a contratto per l’insegnamento “Chimica organica” presso Corso di Laurea in Biologia dell’Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2010-2011. CFU 8
- **Professore** a contratto per l’insegnamento “Controllo di qualità” presso il Corso di Laurea in Biotecnologie dell’Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2010-2011. CFU 6
- **Professore** a contratto per l’insegnamento “Controllo di qualità” Corso di Laurea in Biotecnologie dell’Università degli Studi del Sannio. Anno accademico 2009-2010. CFU 6
- **Docente** del piano formativo “Strategia di comunicazione, tecniche di panificazione e sicurezza sui luoghi di lavoro” nell’ambito dell’A.P.I., a valersi ai sensi dell’art. 118 della Legge no 38812000 e finanziato dal Fonder. Periodo di attività 01/02/2009-31/05/ 2009.
- **Docente** Corso di Formazione Regionale EQUAL (Codice Identificativo :IT-G2-CAM-072) 2007/08 - Periodo di attività: 01/04/ 2008 – 30/06/2008 ASFORIN Prot. N° o S/15/08 bis/E.
- **Docente** nell’ambito del Corso di Alta Formazione “per un progetto IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) finanziato dalla Regione Campania nel settore “Produzioni Agroalimentari – Miglioramento della competitività delle produzioni tipiche” Figura Professionale: Tecnico Superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche. Periodo di attività: 2007-2008.
- **Professore** a contratto del corso su “Alimenti e Dieta Mediterranea” presso la Facoltà di Farmacia dell’Università degli Studi di Salerno anno accademico 2007/08, Protocollo del contratto di insegnamento dell’Università degli Studi di Salerno N° 14003 del 06/03/2008- Anno Accademico 2007-2008. CFU 3.
- **Professore** a contratto del corso su “Alimenti e Dieta Mediterranea” presso la Facoltà di Farmacia dell’Università degli Studi di Salerno, Protocollo N° 5303 del 30/01/2007 della stipula del contratto di insegnamento rilasciato dall’Università degli Studi di Salerno Anno Accademico 2006-2007. CFU 3.
- **Docente** corsi di formazione ed aggiornamento per Alimentarista (Decreto Dirigenziale n.9 del 13 marzo 2006 della Regione Campania).
- **Docente** ai corsi Post-qualifica degli Istituti Tecnici Superiori per la Formazione di Figure professionali Esperte.
- **Docente** del Corso “Monitoraggio metalli pesanti” presso l’Istituto Statale di Istruzione Superiore “G. Ronca” Solofra (AV) –Anno Scolastico 2005/2006 Prot. N°8183/C37 del 14/12/2005.
- **Docente** del Corso Post Qualifica per “Operatore addetto al laboratorio di analisi chimico-biologico in campo veterinario” presso l’Istituto professionale di Stato per l’Industria e l’Artigianato” G. Giorgi di Avellino – Anno Scolastico 2002/2003 Prot. N°920/20 del 20/02/2003.
- **Docente** del Corso per “Addetto alle tecnologie di confezionamento degli alimenti” presso l’Istituto di Istruzione Superiore “G. De Gruttola” Ariano Irpino (AV) – Anno Scolastico 2002/2003-Prot. N°4105 del 11/10/2002.
- **Docente** del Corso per “Addetto alle tecnologie di conservazione degli alimenti” presso l’Istituto Statale di Istruzione Superiore “G. De Gruttola” Ariano Irpino (AV) – Anno Scolastico 2001/2002 Prot. N°256 del 22/01/2002.

- **Docente** del Corso per “Addetto al controllo dei processi fermentativi degli alimenti” presso l’Istituto Statale di Istruzione Superiore “G. De Gruttola” Ariano Irpino (AV) – Anno Scolastico 2000/2001 Prot. N°705 del 16/02/2001.
- **Docente** del Corso di Alta Formazione per laureati nell’ambito del Programma MURST P.O. 1994/99 “Ricerca, Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione”, Sottoprogramma 1 - Misura 1: Alta Formazione Data 9 aprile 1999 protocollo 62/99 rilasciato da Istituto di Chimica e Tecnologia delle Materie Plastiche (CNR) - Periodo di attività: 24 maggio 1999.
- **Docente** nell’ambito del corso di formazione “Esperto in nuove tecnologie per l’imballaggio intelligente” finanziato dalla Regione Campania, incarico conferitogli dal CAMPEC nel 1994.

#### INCARICHI DI TUTOR

- Correlatore della tesi sperimentale di Laurea in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Scienze MM. FF. NN., Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Estrazione, caratterizzazione ed attività biologica di metaboliti da scarti delle filiere agroalimentari”, Relatore Dott.ssa Caterina Pagliarulo, Candidato Dello Russo Carmela - Anno Accademico 2018-2019
- Correlatore della tesi sperimentale di Laurea in Qualità E Tecniche Di Prodotti Di Origine Animale, Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Caratterizzazione Chimico-Nutrizionale di Cultivar di Nocciole (*Corylus Avellana*) Irpine”, Relatore Prof. E. Varricchio, Candidato Tommaso Bianco, - Anno Accademico 2018-2019
- Co-Tutor della tesi di Dottorato in di Ricerca in 'Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Salute' - XXXII ciclo, c/o il Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università degli Studi del Sannio, dal titolo "Natural extracts as alternative strategy to counteract biofilms of antibiotic-resistant human pathogens", tutor Prof.ssa Caterina Pagliarulo, dottoranda Daniela Sateriale. Anno accademico 2018-2019
- Tutor del tirocinio Professionale Formativo dello studente Giuseppe Pantaleone Parrella, del Corso di Laurea in Gestione e Valorizzazione delle Risorse Agrarie e delle Aree protette, Dipartimento di Farmacia, Anno Accademico 2018/2019
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Qualità E Tecniche Di Prodotti Di Origine Animale, Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, Caratterizzazione quali-quantitativa delle componenti bioattive di differenti cultivar di *Cynara scolymus* L. Relatore Prof. E. Varricchio, Candidato Vassallo Lucia, Matricola 506000948- Anno Accademico 2016-2017
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Qualità E Tecniche Di Prodotti Di Origine Animale, Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, Monitoraggio delle caratteristiche chimico-fisiche e biochimiche di cultivar di *Olea europaea* L., Relatore Prof. E. Varricchio, Candidato Roberta Pagiara, Matricola 506/000954 - Anno Accademico 2016-2017
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Qualità E Tecniche Di Prodotti Di Origine Animale, Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Componenti Bioattive e Nutrizionali dei prodotti della filiera della Cannabis Sativa”, Relatore Prof. E. Varricchio, Candidato Giovanna Pezza, Matr. 506000892 - Anno Accademico 2015-2016
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Qualità e Tecniche Di Prodotti Di Origine Animale, Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Evoluzione della qualità del formaggio vaccino a diversi tempi di stagionatura”, Relatore Prof. E. Varricchio, Candidato Chiara Salierno, Matr. 506000891 - Anno Accademico 2015-2016

- 
- **Tutor** della tesi di Dottorato In Scienze Della Terra, Scienza Della Complessità A' Curriculum Scienze Della Terra, XXVIII Ciclo, Università di Urbino Carlo Bo. Candidato dott. Luigi Giaramita, Titolo tesi: Geologia e formaggio di fossa tra romagna e marche: caratteristiche geologiche e qualità organolettiche. Tutor interno: Prof. R. Coccioni.
  - **Correlatore** della tesi sperimentale in Biologia Delle Produzioni Marine Tesi Sperimentale Di Laurea In Citotossicologia – Microbiologia, Corso Di Laurea Magistrale, Università Federico II di Napoli, “La refrigerazione passiva: risposta innovativa per la conservazione di filetti di trota iridea *Oncorhynchus myki*”, relatore Prof.ssa Chiara M. Motta, Daniela Sferruzzi - Anno Accademico 2015-2016
  - **Tutor** della tesi di Dottorato in Scienze della Terra e della Vita XXVIII Ciclo, Dipartimento di Scienze e Tecnologie, Università degli Studi del Sannio. Candidato Francesco Siano, Titolo tesi: Molecole bioattive da scarti dell'industria agro-alimentare: recupero, caratterizzazione e loro valorizzazione. Tutor interno: Prof.ssa Marina Paolucci.
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di laurea in Igiene, Corso di laurea magistrale in Biologia, Università Federico II di Napoli, Candidato Alessandro Mancaniello, Matr. N99/1086. Titolo tesi: “Realizzazione e caratterizzazione di prodotti dolciari innovativi a base di castagna”, Relatore Prof. Marco Guida, - Anno Accademico 2014-2015
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di laurea in Igiene, Corso di laurea magistrale in Biologia, Università Federico II di Napoli, Candidato Giulia Colucci , Matr. N92/864. Titolo tesi: “Monitoraggio delle caratteristiche chimico-nutrizionali di differenti varietà di miele nel corso della shelf life”, Relatore Prof. Marco Guida, - Anno Accademico 2014-2015
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in In Citotossicologia, Scuola Politecnica E Delle Scienze Di Base Area Didattica Scienze Matematiche, Fisiche E Naturali Corso Di Laurea Magistrale In Biologia (Curriculum Nutrizione), Università Federico II di Napoli. Candidato Rita Ambrosio, Matr. N92/915. Titolo tesi: Sinergismo tra isoflavoni e inibitori dell'epidermal growth factor receptor (egfr) in linee cellulari di adenocarcinoma polmonare. Relatore Prof.ssa Rosaria Scudiero, - Anno Accademico 2013-2014
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Evoluzione dei parametri quali-quantitativi del Formaggio di Fossa”, Relatore Prof. Ettore Varricchio, Candidato Piera - Anno Accademico 2013-2014
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Citologia e Istologia- Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Impatto delle tecnologie sulla conservazione dell'olio extra vergine di oliva”, Relatore Prof.ssa M. Paolucci, Candidato De Cunzio Fausta - Anno Accademico 2012-2013
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Scienze MM. FF. NN., Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Molecole bioattive del melograno (*punica granatum*, L.): estrazione e caratterizzazione chimica, biochimica e microbiologica”, Relatore Dott.ssa Caterina Pagliarulo, Candidato De Vito Valentina - Anno Accademico 2012-2013
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Citologia e Istologia- Corso di Laurea Specialistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Estrazione e caratterizzazione di molecole bioattive da *Prunus avium* e *PRUNUS cerasus* e valutazione preliminare della loro attività biologica”, Relatore Prof.ssa M. Paolucci, Candidato Mazzeo Antonietta- Anno Accademico 2012-2013
  - **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Citologia e Istologia- Corso di Laurea Corso di laurea in Farmacia, Università degli Studi di Salerno, dal titolo “Evoluzione della frazione

---

polifenolica e dell'attività antiossidante in differenti cultivar di *Vitis Vinifera*”, Relatore Prof.ssa R. P. Aquino, Candidato Cardillo Carmen - Anno Accademico 2012-2013

- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea Corso di laurea in Farmacia, Università degli Studi di Salerno, “Valorizzazione del limone della costiera amalfitana e sorrentina attraverso il monitoraggio di metaboliti secondari di interesse alimentare”, Relatore Prof.ssa R. P. Aquino, Candidato D’Ambola Massimiliano - Anno Accademico 2012-2013
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Citologia e Istologia- Corso di Laurea Speciaistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Sistemi modello di matrici polimeriche da impiegare nella realizzazione di film e coating per la conservazione di prodotti animali”, Relatore Prof.ssa M. Paolucci, Candidato Gelsomina Cerullo - Anno Accademico 2012-2013
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Citologia e Istologia- Corso di Laurea Speciaistica in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “Preparazione e caratterizzazione di biocompositi a matrice polimerica per alimentazione di animali acquatici”, Relatore Prof.ssa M. Paolucci, Candidato Gabriella Fasulo- Anno Accademico 2012-2013
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Scienze MM. FF. NN., Corso di Laurea Magistrale in Biologia, Università degli Studi del Sannio, “preparazione e caratterizzazione di estratti del melograno (*punica granatum*,L.) e loro potenziale applicazione in sistemi di conservazione degli alimenti”, Relatore Dott.ssa Caterina Pagliarulo, Candidato Fabio Ricci- Anno Accademico 2012-2013
- **Tutor** della tesi di Dottorato del XXVII Ciclo del dottorato in Biologia Applicata, Università di Napoli Federico II, “Relazione tra qualità del suolo e qualità dell’olio di oliva per differenti cultivar di *Olea europea* L. “, Relatore Dott.ssa Anna De Marco, dottoranda Costantina Barbarisi-Anno Accademico 2012-2013
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Microbiologia degli Alimenti Funzionali, Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana-Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia, “Estrazione e caratterizzazione di molecole bioattive da *cichorium intybus* e loro attività prebiotica”, Relatore Prof. G. Spano, Candidato Antonio Barone- Anno Accademico 2012-2013
- **Componente** del collegio dei docenti del dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti,Università degli Studi del Molise, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Via De Sanctis sn Campobasso, per l’anno accademico 2012/2013
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Corso di Laurea triennale in Biologia- Curriculum Risorse Alimentari e Nutrizione, Università degli Studi del Sannio, “Biopolimeri estratti da risorse sostenibili” Relatore Prof.ssa M. Paolucci. Candidato Veronica Caretti - Anno Accademico 2010-2011
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Patologia dell’Alimentazione, Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia, “Caratterizzazione di molecole funzionali nell’olio di semi e nella polpa della zucca” Relatore Prof. R. Sacco, Candidato Michela Coluccio- Anno Accademico 2010-2011
- **Correlatore** di una tesi di laurea sperimentale in Fondamenti Biologici di Conservazione della Biodiversità -Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Corso di Laurea in Scienze Biologiche, Università degli Studi di Napoli Federico II, “Analisi chimico/nutrizionali di fragole (*Fragaria* × *ananassa*

---

Duch. cv. Candonga) in imballaggi innovativi biodegradabili”, Relatore prof.ssa Rosaria Scudiero, Candidato: Sacco Alessandra - Anno Accademico 2010/11

- **Correlatore** della tesi di Master in Scienze Cosmetologiche- Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell’Università di Siena, Candidato Maria Cristina Straccia - Anno Accademico 2010-2011
- **Correlatore** di una tesi sperimentale in tecnica della formulazione cosmetica nell’ambito del Master in scienza e tecnologia cosmetiche indirizzo cosmetologia termale presso l’Università degli Studi di Salerno, facoltà di Farmacia, “Individuazione di frazioni ad attività antiossidante da scarti di castagne (*Castanea sativa Mill.*) e nocchie (*Coryllus avellana L.*), Relatore Prof.ssa R. P. Aquino, Candidato Valentina Mottola, Anno Accademico 2010/11
- **Correlatore** di una tesi del Corso di laurea in Farmacia- Università degli Studi di Salerno “ Molecole bioattive da scarti di castagne (*Castanea Sativa Mill.*) e Nocchie (*Corylus Avellana L.*), Relatore Prof.ssa R. P. Aquino, Candidato Giuseppina Sandullo- Anno Accademico 2010/2011
- **Responsabile** scientifico di un assegno di ricerca per lo svolgimento dell’attività di ricerca “migrazione globale e specifica di film polimerici biodegradabili tal quali e modificati con nano particelle di origine naturale ” nell’ambito del progetto Hortibiopack- VII PQ , 2010
- **Responsabile** scientifico di un incarico di collaborazione di ricerca occasionale per lo svolgimento dell’attività “Preparazione di matrici polimeriche biodegradabili per il rilascio controllato di principi attivi”nell’ambito del progetto Prin annualità 2008.
- **Responsabile** scientifico di un incarico di collaborazione di ricerca occasionale per lo svolgimento dell’attività “Valutazione dell’unfluenza della concentrazione salina di acque irrigue sul contenuto di macro elementi minerali in meloni cinesi”, 2010
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Citologia e Istologia- Corso di Laurea Speciaistica in Biologia- Università degli Studi del Sannio, “Applicazione di biopolimeri per l’allungamento della shelf life di prodotti ittici”, Relatore Prof.ssa M. Paolucci, Candidato Fiorella Tedesco- Anno Accademico 2009-2010
- **Correlatore** della tesi sperimentale di Laurea in Citologia e Istologia- Corso di Laurea Speciaistica in Biologia- Università degli Studi del Sannio, “I biopolimeri nel packaging di prodotti ittici” Relatore Prof.ssa M. Paolucci. Candidato Tania Mazzone- Anno Accademico 2009-2010
- **Correlatore** della tesi sperimentale nell’ambito del Master in Scienze Cosmetologiche- Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell’Università di Salerno, “Monitoraggio di metalli pesanti in eye-shadow”, Relatore Prof.ssa R. P. Aquino Difarma- Anno Accademico 2009-2010
- **Tutor** di un tirocinante nell’ambito del Master di II Livello Igiene, Chimica e Tecnologie degli Alimenti-Facoltà di Scienze MM.FF.NN-Università degli Studi di Napoli Federico II. Anno accademico 2009/2010
- **Correlatore** di una tesi di laurea sperimentale, Tesi di Laurea Sperimentale in Fondamenti Biologici di Conservazione della Biodiversità - Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Corso di Laurea in Scienze Biologiche, Università degli Studi di Napoli Federico II, “Biodiversità Alimentare del Mediterraneo: Qualità e Shelf life di Oli Extravergini di Oliva”, Relatore Prof.ssa Rosaria Scudiero, Candidato Costantina Barbarisi, Anno Accademico 2008/09
- **Correlatore** della tesi di Dottorato in Scienze Biotecnologiche – XXII ciclo-Indirizzo Biotecnologie Industriali - Università di Napoli Federico II, “Studio della biodiversità microbica e di attività enzimatiche in uve irpine per l’ottimizzazione della produzione di vini tipici (Aglianico e Fiano)”, Relatore Prof. Mosè Rossi, Candidato Fabio Santomauro- Anno Accademico 2007-2009

- **Correlatore** di una tesi di laurea sperimentale “Valutazione delle Proprietà Qualitative e Nutraceutiche di Erbe Spontanee per Uso Alimentare”, Tesi di Laurea in Anatomia Comparata-Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Corso di Laurea in Scienze Biologiche, Tesi in Citotossicologia-Università degli Studi di Napoli Federico II, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Relatore Prof.ssa Rosaria Scudiero.Candidato Melissa Nazzaro- Anno Accademico 2008/09,
- **Correlatore** della tesi di I° livello Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Laurea in Biotecnologia-Indirizzo Agroalimentare e zootecnico-Corso di Laurea in Scienze Biologiche, Università degli Studi del Sannio, “Effetti della stagionatura sulla formazione di composti funzionali che caratterizzano il caciocavallo podolico”, Relatore Prof. Ettore Varricchio, Candidato - Anno Accademico 2007/08
- **Correlatore** della tesi di I° livello, Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Laurea in Biotecnologia-Indirizzo Agroalimentare e zootecnico, “Il latte di ovino Laticauda e i geni responsabili della qualità per la produzione del Carmasciano e del Pecorino Sannita” Relatore Prof. Ettore Varricchio, Candidato Anno Accademico 2007/08
- **Correlatore** della tesi di Laurea. Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Laurea in Biotecnologia-Indirizzo Agroalimentare e zootecnico-Corso di Laurea in Scienze Biologiche, Università degli Studi del Sannio, “Allevamento del Bovino Podolico e Produzione Casearia” Relatore Prof. Ettore Varricchio, Candidato Anno Accademico 2007/08
- **Tutor** di 18 contrattisti nell’ambito del progetto MEDeA (Mediterraneo ed Alimentazione) Progetto POR Campania 2000/2006 Misura 6.5 Azione B Lettera E) “Cooperazione Istituzionale della Campania nel Mediterraneo” Iniziativa “Dieta Mediterranea”
- **Correlatore** di una tesi di laurea sperimentale in Anatomia Comparata-Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Corso di Laurea in Scienze Biologiche, Università degli Studi del Sannio, “Polimeri naturali nella dieta del Cherax spp: effetti sull’accrescimento” Relatore Prof. Marina Paolucci, Candidato Michela Monetta-Anno Accademico 2006/07
- **Correlatore** di una tesi di laurea sperimentale “Confezionamento di Carne Bovina in Films Innovativi a Matrice poliammidica” della Facoltà di Agraria-Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari-Università degli Studi di Napoli “Federico II”-Anno Accademico 2004/05
- **Correlatore** della tesi di laurea sperimentale “Utilizzo di Films Polimerici Innovativi per la Conservazione di Mele di IV Gamma” della Facoltà di Agraria-Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari-Università degli Studi di Napoli “Federico II”- Anno Accademico 2004/05
- **Tutor** di un assegnista di ricerca nell’ambito del progetto dimostratore sulla filiera bufalina relativa alla “Conservazione della Carne di Bufalo” Centro di Competenza Regionale “Produzioni Agroalimentari” Fondo sociale europeo Programma Operativo Regionale 2000/2006 Regione Campania, Periodo di attività 2004-2006
- **Tutor** nell’ambito della convenzione di Tirocinio di Formazione ed Orientamento della Talenti-Società Consortile a Responsabilità Limitata e della Fondazione Antonio Genovesi, Salerno-SDOA, Protocollo ISA N° 1344/03 del 2003
- **Tutor** aziendale nell’ambito del progetto formativo dei corsi post – qualifica attivati dall’Istituto Professionale Di Stato Per L’industria E L’artigianato “G. Giorgi”- Anno Scolastico 2003/2004 – Prot. N° 1380C\2 del 14/03/2003
- **Tutor** aziendale dello stage per “Addetto alle tecnologie di conservazione degli alimenti” presso l’ISA-CNR di Avellino – Prot. N°256 del 22/01/2002
- **Tutor** di uno specializzando per l’espletamento di 100 ore di tirocinio pratico previste nell’ambito della Scuola di Specializzazione in Alimentazione Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria. Anno di espletamento del tirocinio: 2001

- **Correlatore** della tesi di laurea sperimentale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche- Dipartimento di Chimica Farmaceutica e Tossicologia Università degli Studi di Napoli Federico II, “Caratterizzazione Quali/Quantitativa della Filiera produttiva di Vini Tipici Irpini: Aglianico e Fiano di Avellino” – Prof. Candidato Valentina Serino- Anno Accademico 2005/06
- **Tutor** di un tirocinante iscritto al Corso di Diploma Universitario in Scienza dei Materiali dell’Università degli Studi di Napoli Federico II nell’ambito del Fondo Sociale Europeo, Programma operativo Multiregionale 1994/1999 “Ricerca , Sviluppo tecnologico ed Alta Formazione nelle Regioni dell’Obiettivo 1” Misura 1.1. “Realizzazione e Caratterizzazione di Sistemi P.D.L.C. a Matrice Termoplastica”. Anno Accademico 1997/98
- **Correlatore** di una tesi di laurea sperimentale “Preparazione e Caratterizzazione di Nuovi Materiali Polimerici Biocompatibili e Biodegradabili a Base di Pol (L- Lattide)”; Anno Accademico 1997/98
- **Correlatore** di una di laurea sperimentale “Sintesi e Caratterizzazione di Omopolimeri e Copolimeri delle poli(eteroaroidrazidi)”, Corso di laurea in chimica-Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell’Università degli Studi di Napoli Federico II. Anno Accademico 1995/96

Invited speaker, Keynote ecc. a congressi internazionali e nazionali

- Invited speaker al Networking Meeting - Food And Nutrition Sciences Sino-italian exchange event – sice 2018
- **Membro** della Conferenza Stampa per l’inizio della manifestazione 1° Festa del Pane dei Paesi Vesuviani, Gambrinus, Napoli 16 maggio 2018
- **Invited speaker** al convegno “Sua Maestà la ciliegia imperiale-Salvaguardia e valorizzazione della Biodiversità Alimentare mediterranea”, Santo Stefano del Sole (AV) Sabato 30 giugno 2018
- **Invited speaker** al convegno “Castagnaday: Dieta Mediterranea, sana Alimentazione e Ambiente”, Lauro, Castello Lancellotti, 25 novembre 2017
- **Invited speaker** al convegno “Le tipicità del territorio: qualità e sicurezza alimentare e riflessi sul lavoratore”, organizzato da Inail, Castelfranci (AV), Sala Consiliare, 30 marzo 2017
- **Invited speaker** al convegno “Dieta Mediterranea: sana alimentazione e ambiente”, nell’ambito della manifestazione Castagnaday, Castello Lancellotti, Lauro (Av) 24-25 novembre 2017
- **Invited speaker** al Salone Internazionale della Canapa, Torneria - Via Tortona 32 – Milano. 17 al 19 novembre 2017
- **Invited speaker** alla Giornata di Studio “Il concetto sistemico di filiera: la filiera dell’olio”, 4 CFP per Chimici organizzata dal Consorzio Promos Ricerche, Ordine dei Chimici della Campania e S.I. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, sala Parlamentino della Camera di Commercio di Napoli, 14 luglio 2017
- **Invited speaker** al talk dell’ ISOLA DELLA SOSTENIBILITA’ “Metodi sostenibili per la preparazione di alimenti disidratati ad alto valore nutrizionale” Via Ciro il Grande 10, Roma - Eur Salone delle Fontane, 8 dicembre 2016
- **Invited speaker** alla Giornata Mondiale dell’Alimentazione Liceo ALFANO, Salerno, “Aspetti tecnologici legati all’ottenimento di mangimi biologici per applicazioni di acquacoltura” 17 ottobre 2016
- **Invited speaker** Primo Convegno Nazionale Canapa irpina, Caratteristiche chimico nutrizionale di prodotti a base di canapa (Cannabis sativa L.) Volturara 23/07/2016
- **Invited speaker** Convegno Corretti stili di vita e sicurezza sul lavoro Prevenzione delle malattie e degli infortuni connessi – Inail, Avellino Martedì, 8 marzo 2016

- **Invited speaker** Giornata di divulgazione scientifica, Stili Alimentari dei Ragazzi del Baianese Indagine preliminare conoscitiva, Sala Conferenze CROM, 11 Dicembre 2015
- **Invited speaker** Convegno progetto VALBIOCASTA presso il Padiglione Eataly, EXPO, MILANO, 26 agosto 2015
- **Invited speaker** Convegno dal QUADRO al PIATTO, organizzato dal CNR×EXPO, Pinacoteca di Brera, “Cibo povero, ricco e junk: qualità e gusto a confronto” Milano 21 maggio 2015
- **Invited speaker** Un Patto per la Ricerca e l’Innovazione tra l’Unione Industriali di Napoli e il CNR, Unione Industriali Napoli, Napoli, 8 giugno 2015
- **Invited speaker** Convegno Le Scienze dell’Alimentazione dal Sud Italia all’Europa Istituto di Scienze dell’Alimentazione Consiglio Nazionale delle Ricerche, Avellino, Italy, 22/12/2014
- **Invited speaker** Workshop Ricerca & Impresa in Campus La qualità nell’agroalimentare in Campania: IL PROGETTO QUARC - Istituto di Scienze dell’Alimentazione Consiglio Nazionale delle Ricerche Avellino, 18 Dicembre 2014
- **Invited speaker** Patto Confindustria - CNR per la Ricerca e Innovazione Incontro operativo Confindustria Cosenza Via G. Tocci, 2/c – Cosenza 30 ottobre 2014
- **Invited speaker** al dibattito sul tema ‘Arte e tradizione gastronomica: beni culturali italiani da proteggere e valorizzare’ nell’ambito del Convegno ‘Dal quadro al piatto’, aula Marconi del Cnr - piazzale Aldo Moro, 7 – Roma, 8 aprile 2013
- **Invited speaker** al Convegno “La competitività delle aziende agricole: sicurezza, qualità e nuove forme di comunicazione e vendita”, organizzato dal Gal Partenio, Santa Paolina (AV), 31 ottobre 2012
- **Invited speaker** al Convegno “La competitività delle aziende agricole: sicurezza, qualità e nuove forme di comunicazione e vendita”, organizzato dal Gal Partenio, Roccabascerana (AV).i 25 ottobre 2012
- **Invited Speaker** al Working Group Green Chemistry for Sustainable Development- Bilateral Meetings 19-20 Novembre 2012. China-Italy Innovation Forum (SIEE)
- **Invited Speaker** alla Giornata Mondiale dell’Alimentazione presso l’archivio di stato di Avellino, La dieta mediterranea ieri e oggi 16 ottobre 2012.
- **Invited Speaker** al Workshop “Green Path-Opportunity to Foster to green SMEs, growth in the Mediterranean area” Centro Congressi-Napoli, 05 ottobre 2012
- **Invited Speaker** al IBIC 2012 3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON INDUSTRIAL BIOTECHNOLOGY - Palermo, Italy, 24-27 June, 2012
- **Invited Speaker** al Workshop “Presentazione dell’indagine sui fabbisogni formativi-Ambito enogastronomico” nell’ambito del Polo formativo enogastronomico IFTS-Regione Campania, 11 luglio 2011
- **Invited speaker al** convegno internazionale VII PQ-HORTIBIOPACK (SME-2008-1-232551) 3nd Project meeting, Alghero, 20-22 ottobre 2010
- **Invited speaker** al Workshop Mesoghea “Presentazione dell’indagine sui fabbisogni formativi-Ambito enogastronomico” nell’ambito del Polo formativo enogastronomico IFTS-Regione Campania, 8 giugno 2010
- **Invited speaker** convegno internazionale VII PQ-HORTIBIOPACK (SME-2008-1-232551) 2nd Project meeting, Lund (Svezia), 1-4 June, 2010
- **Invited speaker** al convegno CROM- Mercogliano 11 dicembre 2009
- **Invited speaker al** convegno “Castanicultura: patrimonio, risorsa ed innovazione per la terminio cervialto”, Montella 7 novembre 2009



- 
- **Invited speaker al** convegno con crediti E.C.M. “Il Salone Internazionale del Benessere-Alimentazione e Nutraceutica”, Ischia 25-27 settembre 2009.
  - **Invited speaker al** Convegno”Alimentarsi sana...mente i prodotti del Mediterraneo fonte di salute e benessere” Istituto di Scienze dell’Alimentazione Avellino- 1,2 giugno 2009 (protocollo indisponibile)
  - **Invited speaker al** convegno allergeni con crediti E.C.M. “Allergie e Intolleranze alimentari: dalla Normativa alle problematiche analitiche” che si espleterà il giorno 28 maggio 2009.
  - **Invited speaker al** al Convegno “La nocciola irpina: da prodotto agricolo ad emblema dello sviluppo integrato del territorio”, Prata PU (AV), Gennaio 2009.
  - **Invited speaker al convegno** “Giornata Mondiale dell’Alimentazione”, Castel dell’Ovo Napoli, 28 ottobre 2008.
  - **Invited speaker al** Convegno Presentazione Risultati” Operazione-Quadro per la Cooperazione Istituzionale della Campania nel Mediterraneo”- Città della Scienza Napoli, 29 ottobre 2008.
  - **Invited speaker** del Convegno “Risultati e aspettative del Progetto MEDeA: La ricerca a sostegno delle aziende. Qualita' e sicurezza dei prodotti tipici del Mediterraneo”. 24-25 ottobre 2008, Via Palatucci 20, Hotel de la Ville Sala Conferenze -Avellino
  - **Invited speaker al** al Convegno Internazionale “Rapeseed oil atelier CSL YORK UK, MAC – Oils SIXTH FRAMEWORK PROGRAMME PRIORITY 5 Food Quality and Safety Priority, Call 4 – C Specific Support Action MAC – OILS Mapping And Comparing Oils-York-UK, 19&20 June 2008.
  - **Invited speaker al** al Convegno "Presente e futuro dei bioimballaggi e degli imballaggi attivi nella filiera dell'agroalimentare.Come trasformare i residui vegetali in ricchezza”. Tiam-Medpack 2008 Napoli, Mostra d'oltremare, 22-25 febbraio 2008.
  - **Invited speaker al** al Convegno “ Stati generali della vinoterapia nel Borgo Terminio Cervialto in Irpinia”, Montella (AV) Gennaio 2008.
  - **Invited speaker al** Convegno “Rassegna Internazionale della Biodiversità Alimentare Mediterranea”, Collina Liguorini, 26-28 ottobre 2007 Avellino.
  - **Invited speaker al** Conferenza Stampa Vinoterapia Giardini di Villa Ruffolo (Ravello- SA)- 8 settembre 2007.
  - **Invited speaker al** al convegno internazionale Peanut Oil Atelier Rende (CS, Italy), CRA - Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura - Rende (CS), MAC – Oils SIXTH FRAMEWORK PROGRAMME PRIORITY 5 Food Quality and Safety Priority, Call 4 – C Specific Support Action MAC – OILS Mapping And Comparing Oils, May 31 June 1 2007.
  - **Invited speaker al** Convegno Tradizione e folkore del borgo. Atmosfere Serpiche, Sorbo Serpico (AV) -4 settembre 2007.
  - **Invited speaker al** al Convegno “Un Fiorone da Cavalcare”, Sala Consiliare- Comune San Mango sul Calore, Luglio 2007.
  - **Relatore** alla manifestazione “Scienza di Sera-Accendi di idee l’estate” presso il Museo Vivo di Città della Scienza con la presentazione:”Lunga vita alla mozzarella-II biopackaging: Sviluppo e realizzazione di sistemi di imballaggio innovativi”, 7 Luglio 2007.
  - **Invited speaker al** Convegno MEDeA “Forum Economico TUNISIA-ITALY” Tunisy marzo 2007.

- **Invited speaker al** Convegno MEDeA “COOPERAZIONE INTERISTITUZIONALE NEL MEDITERRANEO: Sinergie tra Regione Campania e Paesi del Mediterraneo nell’ ambito dell’ alimentazione e della cosmetica” Avellino 1-2 febbraio 2007.
- **Invited speaker al** al Kick-Off Meeting del Progetto Specific Support Action MAC – OILS Mapping And Comparing, SIXTH FRAMEWORK PROGRAMME PRIORITY 5 Food Quality and Safety Priority, Call 4 – C, May 31 June 1 2007.
- **Invited speaker al** Convegno MEDeA “Cosmesi Mediterranea: aromi, Profumi, Principi Dermofunzionali Naturali” Avellino 27,28 ottobre 2006.
- **Invited speaker al** Convegno MEDeA “Forum Economico MAROCCO-ITALY” Casablanca 4- 7 giugno 2006.
- **Invited speaker al** Convegno MEDeA “Obiettivi e Finalità-Apertura Nuovi Mercati di Esportazione verso i Paesi del Mediterraneo- Avellino 3 febbraio 2006.
- **Invited speaker al** Convegno “Dieta Mediterranea: Salvaguardia e Valorizzazione della Biodiversità alimentare dei Paesi del Mediterraneo”, ISA-CNR, Dicembre 2005.
- **Invited speaker al** Convegno Internazionale “Stile mediterraneo. Un modello da esportare- Borsa Verde dei territori-rurali-europei”, Fiere di Vallo della Lucania-Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano-Salerno, 6-8 ottobre 2006.
- **Invited speaker al** Convegno “Baronia sua Bontà” Trevico (Avellino) 2-3 dicembre 2006-
- **Invited speaker al** XVIII° Congresso Internazionale dell’Ordine dei Biologi, Bellaria-Rimini settembre 2005.
- **Invited speaker al** XV° Convegno Italiano di Scienza e tecnologia delle Macromolecole, Trieste, 24-27 settembre 2001.

#### Premi Nazionali od Internazionali

- Premio “GustAltavilla” – Sezione Alimenti e innovazione. II° Festival delle Miniere 29 luglio 2012 Altavilla (AV).
- **Premio** “Stati Generali della Vinoterapia in Irpinia” – Sezione Salute. Prima edizione 18 Gennaio 2008 Castelfranci e Montella (AV).

#### Nomina e/o attribuzione dell’incarico di Program Chair di conferenze nazionali od internazionali

**Chairman** all’International Congress Aula Congressi C.R.O.M. Di Mercogliano (AV) “Resveratrol, Slow Delivery And Other Pharmacological Active Compounds In Oncology” 18 Dicembre 2008.

**Chairman** Convegno MEDeA “COOPERAZIONE INTERISTITUZIONALE NEL MEDITERRANEO: Sinergie tra Regione Campania e Paesi del Mediterraneo nell’ ambito dell’ alimentazione e della cosmetica” Avellino 1-2 febbraio 2007.

**Chairman** Convegno MEDeA “Obiettivi e Finalità-Apertura Nuovi Mercati di Esportazione verso i Paesi del Mediterraneo- Avellino 3 febbraio 2006.

**Chairman** Convegno MEDeA “Forum Economico MAROCCO-ITALY” Casablanca 4- 7 giugno 2006.

#### Articoli Pubblicati a stampa su giornali scientifici censiti dal JCR ( riviste ISI);

- 
1. Montano, L., Maugeri, A., Volpe, M.G., Navarra, M., Piscopo, M. Mediterranean Diet as a Shield against Male Infertility and Cancer Risk Induced by Environmental Pollutants: A Focus on Flavonoids. *International Journal of Molecular Sciences* this link is disabled, 2022, 23(3), 1568
  2. Nerva, L., Gaetano Giudice, Gabriela Quiroga, Nicola Belfiore, Lorenzo Lovat, Rita Perria, Maria Grazia Volpe, Loredana Moffa, Marco Sandrini, Federica Gaiotti, Balestrini R., Chitarra, W. Mycorrhizal symbiosis balances rootstock-mediated growth-defence tradeoffs. *Biol Fertil Soils* **58**, 17–34 (2022)
  3. N. A. Quintero Ruiz, M. Paolucci, F. Siano, G. Mamone, G. Picariello, M. Puppo, G. Cascone, M. G. Volpe. Characterization of soluble and insoluble fibers in artichoke by-products by ATR-FTIR spectroscopy coupled with chemometrics. *International Journal of Food Properties* this link is disabled, 2021, 24(1), 1693–1704
  4. Moccia, S., la Cara, F., Cervellera, C., Russo, G.L., Volpe, M.G. Active edible coating to preserve fresh figs. *Chemical Engineering Transaction* this link is disabled, 2021, 87, 181–186
  5. Santagata, G., Zannini, D., Mallardo, S., Boscaino, F., Volpe, M.G. Nutritional and chemical-physical characterization of fresh pasta Gnocchi prepared with sea water as new active ingredient. *Foods*, 2021, 10(11), 2585
  6. Esposito, T., Paolucci, M., Sansone, F., Pacifico, S., Volpe, M.G. Exploitation and valorization of agro-food wastes from grape harvesting: Production, characterization of Mae-extracts from *Vitis Vinifera* leaves and stabilization in microparticulate powder form. *Applied Sciences (Switzerland)*, 2021, 11(13), 5827
  7. Paolucci, M., Volpe, M.G. The effect of novel packaging technology on food safety and quality. *Foods*, 2021, 10(2), 269
  8. Paolucci M., Di Stasio M., Sorrentino A., La Cara F., Volpe M.G. Active Edible Polysaccharide-Based Coating for Preservation of Fresh Figs (*Ficus carica* L.). 2020. *Foods*
  9. Paola Iaccarino Idelson, Ornella Russo, Roberto Iacone, Lanfranco D’Elia, Rosalba Giacco et al. 2020. A Lower Sodium Neapolitan Pizza Prepared with Seawater in Place of Salt: Nutritional Properties, Sensory Characteristics, and Metabolic Effects. *Nutrients*, 12(11):3533 doi: 10.3390/nu12113533
  10. Francesco Siano, Adele Cutignano, Stefania Moccia, Gian Luigi Russo, Maria Grazia Volpe, Gianluca Picariello. 2020. Phytochemical characterization and effects on cell proliferation of lentisk (*Pistacia lentiscus*) berry oil: a revalued source of phenolics. *Plant Foods for Human Nutrition*, 11
  11. Anna Tedeschi, Maria Grazia Volpe, Franca Polimeno, Francesco Siano, Giuseppe Maglione, Paul Di Tommasi, Ermanno Vasca, Vincenzo Magliulo and Luca Vitale. 2020. Soil Fertilization with Urea has Little Effect on Seed Quality but Reduces Soil N<sub>2</sub>O Emissions from a Hemp Cultivation. *Agriculture*, 10, 240
  12. Maria Grazia Volpe, Daniela Ghia, Omid Safari, Marina Paolucci. 2020. Fast non-destructive assessment of heavy metal presence by ATR–FTIR analysis of crayfish exoskeleton. *Environmental Science and Pollution Research* doi.org/10.1007/s11356-020-08405-z
  13. Daniela Sateriale, Serena Facchiano, Roberta Colicchio, Chiara Pagliuca, Ettore Varricchio, Marina Paolucci, Maria Grazia Volpe, Paola Salvatore, Caterina Pagliarulo. 2020. In vitro synergy of polyphenolic extracts from honey, myrtle and pomegranate against oral pathogens, *S. mutans* and *R. dentocariosa*. *Frontiers in Microbiology*, 24 doi:10.3389/fmicb.2020.01465

14. Roberto Barone, Lorenzo De Napoli, Luciano Mayol, Marina Paolucci, Maria Grazia Volpe, Luigi D'Elia, Antonino Pollio, Marco Guida, Edvige Gambino, Federica Carraturo, Roberta Marra, Francesco Vinale, Sheridan Lois Woo and Matteo Lorito. 2020. Autotrophic and Heterotrophic Growth Conditions Modify Biomolecule Production in the Microalga *Galdieria sulphuraria* (Cyanidiophyceae, Rhodophyta). *Mar. Drugs*, 18(3):169, doi: 10.3390/md18030169.
15. Francesca Valerio, Maria Grazia Volpe, Gabriella Santagata, Floriana Boscaino, Costantina Barbarisi, Mariaelena Di Biase, Anna Rita Bavaro, Stella Lisa Lonigro, Paola Lavermicocca. 2020. The viability of probiotic *Lactobacillus paracasei* IMPC2.1 coating on apple slices during dehydration and simulated gastro-intestinal digestion. *Food Bioscience*, 34, , 100533
16. Seyed Hossein Hoseinifar, Mohammad Amin Jahazi, Niloufar Nikdehghan, Hien Van Doan, Maria Grazia Volpe, Marina Paolucci. 2020. Effects of dietary polyphenols from agricultural by-products on mucosal and humoral immune and antioxidant responses of convict cichlid (*Amatitlania nigrofasciata*).. *Aquaculture*, 517, 25, 73479
17. Moccia S.; Siano F.; Russo G.L.; Volpe M.G.; La Cara F.; Pacifico S.; Piccolella S.; Picariello G. Antiproliferative and antioxidant effect of polar hemp extracts (*Cannabis sativa* L., Fedora cv.) in human colorectal cell lines. 2019. *Int J Food Sci Nutr*. 23:1-14
18. Piccolella, S.; Crescente, G.; Volpe, M. G.; Paolucci, M.; Pacifico, S. UHPLC-HR-MS/MS-guided recovery of bioactive flavonol compounds from Greco di Tufo vine leaves. *Molecules* 2019, 24, 3630
19. Siano F., Fasulo G., Giaramita L., Sorrentino A., Boscaino F., Sprovieri M., Di Stasio M., Coccion4 R. And Volpe M.G. Chemical-nutritional composition, microbiological analysis and volatile compound content of Fossa cheese ripened in different pits. *Ital. J. Food Sci.*, vol. 31, 2019 - 669
20. Volpe, M.G., Coccia, E., Siano, F., Di Stasio, M., Paolucci, M. Rapid Evaluation Methods for Quality of Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fresh Fillet Preserved in an Active Edible Coating. *Foods* 2019
21. Maristella De Cicco, Francesco Siano, Giuseppe Iacomino, Nunzia Iannaccone, Luigia Di Stasio, Gianfranco Mamone, Maria Grazia Volpe, Pasquale Ferranti, Francesco Addeo, Gianluca Picariello. Multianalytical Detection of Pig-Derived Ingredients in Bread. *Food Analytical Methods* 2019, 12, 780–790
22. Geny Piro, Maria Serena Roca, Francesca Bruzzese, Carmine Carbone, Federica Iannelli, Alessandra Leone, Maria Grazia Volpe, Alfredo Budillon, and Elena Di Gennaro. Vorinostat potentiates cisplatin-5-fluorouracil combination by inhibiting chemotherapy-induced EGFR nuclear translocation and increasing cisplatin uptake. *Molecular Cancer Therapeutics* 2019, 18, 8 DOI: 10.1158/1535-7163.MCT-18-1117
23. Costantina Barbarisi, Valentina De Vito, Mario Paolo Pellicano, Floriana Boscaino, Silvia Balsamo, Carmine Laurino, Giuseppe Sorrentino, and Maria Grazia Volpe. 2019. Bread chemical and nutritional characteristics as influenced by food grade sea water. *International Journal Of Food Properties* 2019, 22, 1, 280–289  
<https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1579837>
24. De Cicco, M., Siano, F., Iacomino, G.; Iannaccone, N., Di Stasio, L., Mamone, G., Volpe, Maria, G., Ferranti, P., Addeo, F., Picariello, G. Multianalytical Detection of Pig-Derived Ingredients in Bread *Food Analytical Methods*, 12(3), 780-790, 2019
25. Francesco Siano, Stefania Moccia, Gianluca Picariello, Gian Luigi Russo, Giuseppe Sorrentino, Michele Di Stasio, Francesco La Cara and Maria Grazia Volpe. 2019.

- 
- Comparative Study of Chemical, Biochemical Characteristic and ATR-FTIR Analysis of Seeds, Oil and Flour of the Edible Fedora Cultivar Hemp (*Cannabis sativa* L.). *Molecules*, 24, 83; doi:10.3390/molecules24010083
26. Pedata Paola, Ricci Giulia, Malorni Livia, Venezia Antonella, Cammarota Marcella, Volpe Maria Grazia, Iannaccone Nunzia, Guida Vincenzo, Schirardi Chiara, Romano Marco, Giuseppe Iacomino. 2018. In vitro intestinal epithelium responses to titanium dioxide nanoparticle. *Food Research International*, doi.org/10.1016/j.foodres.2018.10.041
  27. Daniela Sateriale, Elisa Scioscia, Roberta Colicchio, Chiara Pagliuca, Paola Salvatore, Ettore Varricchio, Maria Grazia Volpe, Marina Paolucci, Caterina Pagliarulo. 2019. Italian acacia honey exhibits lytic effects against the crayfish pathogens *Aphanomyces astaci* and *Fusarium avenaceum*. *Lett Appl Microbiol.* 68(1):64-72
  28. Veronica Volpe, Walter Chitarra, Pasquale Cascone, Maria Grazia Volpe, Paola Bartolini, Gloriano Moneti, Giuseppe Pieraccini, Claudia Di Serio, Biancaelena Maserti, Emilio Guerrieri, Raffaella Balestrini. 2018. The association with two different arbuscular mycorrhizal fungi differently affects the water stress tolerance in tomato *Frontiers in Plant Science*, section Plant Microbe, doi.org/10.3389/fpls.2018.01480
  29. Francesco Siano, Leonardo Sciammaro, Maria Grazia Volpe, Gianfranco Mamone, Maria Cecilia Puppo, Gianluca Picariello. Integrated Analytical Methods to Characterize Lipids from *Prosopis* spp. and *Ceratonia siliqua* Seed Germ Flour. *Food Analytical Methods*. <https://doi.org/10.1007/s12161-018-1323-x>
  30. Volpe, M.G., Costantini, S., Coccia, E., Parrillo L., Paolucci M. 2018. Evaluation of metabolic changes induced by polyphenols in the crayfish *Astacus leptodactylus* by metabolomics using Fourier transformed infrared spectroscopy. *J Biosci*, 43, 4, 585–596 <https://doi.org/10.1007/s12038-018-9774-1>
  31. Gabriella Santagata, Salvatore Mallardo, Gabriella Fasulo, Paola Lavermicocca, Francesca Valerio, Mariaelena Di Biase, Michele Di Stasio, Mario Malinconico, Maria Grazia Volpe. 2018. Pectin-honey coating as novel dehydrating bioactive agent for cut fruit: Enhancement of the functional properties of coated dried fruits. *Food Chemistry* 258, 104–110
  32. Maria Grazia Volpe, Adele Fabbrocini, Francesco Siano, Elena Coccia, Giuseppe Scordella, Cataldo Licchelli, Francesco De Sio, Marina Paolucci. 2018. Gonad Quality Of Sea Urchin *Paracentrotus lividus* Cultured In An Offshore Pilot-Scale Trial On The South-East Italian Coast *Aquaculture nutrition*
  33. Maria Quarto, Chiara Nitride, Pasquale Ferranti, Rosalba Mauriello, Giuseppina Garro, Michele Di Stasio, Maria Grazia Volpe, Gianmaria Fabrizio Ferrazzano, Lina Chianese. 2018. Peptidomic study on in vitro and in vivo phosphopeptide release during the chewing of gum fortified with a commercial casein hydrolysate. *International Dairy Journal* 79, 78-84,
  34. Pollastri S., Savvides A., Pesando M., Lumini E., Volpe M.G., Ozudogru E.A., Faccio A., De Cunzio F., Michelozzi M., Lambardi M., Fotopoulos V., Loreto F., Centritto M., Balestrini R. Impact of two arbuscular mycorrhizal fungi on *Arundo donax* L. response to salt stress. *Planta*. [10.1007/s00425-017-2808-3](https://doi.org/10.1007/s00425-017-2808-3)
  35. L. De Masi, Filomena Monica Vella, B. Ratta, M.G. Volpe, M. Tiseo, Francesco La Cara, Biochemical and genetic characterization of a red fig cultivar (*Ficus carica*) from Southern Italy. *Acta horticulturae* · 2017. DOI: 10.17660/ActaHortic.2017.1173.14
  36. Maria Russo, Stefania Moccia, Stefania Bilotto, Carmela Spagnuolo, Miriana Durante, Marcello Salvatore Lenucci, Giovanni Mita, Maria Grazia Volpe, Rita Patrizia Aquino e Gian

- 
- Luigi Russo. 2017. A carotenoid extract from a Southern Italian cultivar of pumpkin triggers nonprotective autophagy in malignant cells. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*.
37. Gianmaria Fabrizio Ferrazzano, Elisa Scioscia, Daniela Sateriale, Gabiria Pastore, Roberta Colicchio, Chiara Pagliuca, Tiziana Cantile, Brunella Alcidi, Marco Coda, Aniello Ingenito, Elena Scaglione, Annunziata Gaetana Cicatiello, Maria Grazia VOLPE, Michele Di Stasio, Paola Salvatore, and Caterina Pagliarulo. 2017. In vitro antibacterial activity of Pomegranate juice and peel extracts on cariogenic bacteria. *BioMed Research International Special Issue Bioactive Natural Products*
38. Francesco Siano, Giuseppe Sorrentino, Maria Riccardi, Fausta De Cunzo, Giuseppe Orefice, Maria Grazia Volpe. 2017. Chemical, nutritional and spectroscopic characterization of typical ecotypes of Mediterranean area beans. *European Food Research and Technology*  
a. DOI 10.1007/s00217-017-3004-1
39. Gianluca Picariello, Leonardo Sciammaro, Francesco Siano, Maria Grazia Volpe, Maria Cecilia Puppo, Gianfranco Mamone. Comparative analysis of C-glycosidic flavonoids from *Prosopis* spp. And *Ceratonia siliqua* seed germ flour. *Food Research International* 99 (2017) 730–738
40. Siano, F., Bilotto, S., Nazzaro, M., (...), Di Stasio, M., Volpe, M.G. 2017. Effects of conventional and organic feed on the mineral composition of cultured European sea bass (*Dicentrarchus labrax*), *Aquaculture Nutrition*
41. Parrillo, L., Coccia, E., Volpe, M.G., (...), Eroldogan, T., Paolucci, M. 2017, Olive mill wastewater-enriched diet positively affects growth, oxidative and immune status and intestinal microbiota in the crayfish, *Astacus leptodactylus* *Aquaculture*
42. Susan Costantini, Lucia Parrillo, Eliana Guerriero, Dominique Melck, Giovanni Colonna, Maria Grazia Volpe, Marina Paolucci. 2017. 1H-NMR metabolomic profiling of the crayfish *Astacus leptodactylus* subjected to polyphenol-enriched diets (2017). *Aquaculture Nutrition*. 2017;1–15 DOI: 10.1111/anu.12585
43. Gianluca Picariello, Pasquale Ferranti, Fausta De Cunzo, Ermelinda Sacco, Maria Grazia Volpe (2017). Polyphenol patterns to trace sweet (*Prunus avium*) and tart (*Prunus cerasus*) varieties in cherry jam. *Journal of Food Science and Technology*, 54(8):2316–2323-DOI 10.1007/s13197-017-2670-0
44. Rita Ambrosio, Maria Neve Ombra, Cesare Gridelli, Gianluca Picariello, Michele Di Stasio And Maria G. Volpe. (2016). Isoflavone Extracts Enhance the Effect of Epidermal Growth Factor Receptor Inhibitors in NSCLC Cell Lines. *ANTICANCER RESEARCH* 36: 5827-5834 (2016)
45. Francesco Siano, Francesco Addeo, Maria Grazia Volpe, Marina Paolucci, Gianluca Picariello. (2016). Oxidative stability of pomegranate (*Punica granatum* L.) seed oil to simulated gastric conditions and to thermal stress. *J. Agric. Food Chem.* 2016, 64, 8369–8378
46. Arena Carmen, Barbarisi Costantina, Volpe Maria Grazia, De Marco Anna. (2016). Relationships among plant traits, soil characteristics and olive oil properties in different *Olea europaea* L. cultivars. *JOURNAL OF NUTRITIONAL ECOLOGY AND FOOD RESEARCH*
47. Angela Sorice, Francesco Siano, Francesca Capone, Eliana Guerriero, Gianluca Picariello, Alfredo Budillon, Gennaro Ciliberto, Marina Paolucci, Susan Costantini and Maria Grazia Volpe. (2016). Potential Anticancer Effects of Polyphenols from Chestnut Shell Extracts:

- 
- Modulation of Cell Growth, and Cytokinomic and Metabolomic Profiles. *Molecules*, 21, 1411-1427
48. Paolo Bergamo, Maria Grazia Volpe, Stefano Lorenzetti, Alberto Mantovani, Tiziana Notari, Ennio Cocca, Stefano Cerullo, Michele Di Stasio, Pellegrino Cerino and Luigi Montano. Human semen as an early, sensitive biomarker of environmental exposure of healthy men living in highly polluted areas: a pilot biomonitoring study of trace elements in blood and semen and relationship with sperm quality and RedOx status. *Reproductive Toxicology*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.reprotox.2016.07.018>
  49. Gianmaria Fabrizio Ferrazzano, Tiziana Cantile, Marco Coda, Brunella Alcidi, Giancarla Sangianantoni, Aniello Ingenito, Michele Di Stasio, and Maria Grazia Volpe. In Vivo Release Kinetics and Antibacterial Activity of Novel Polyphenols-Enriched Chewing Gums. *Molecules*, 21, 2016
  50. Caterina Pagliarulo, Francesca Sansone, Stefania Moccia, Gian Luigi Russo, Rita Patrizia Aquino, Paola Salvatore, Michele Di Stasio, Maria Grazia Volpe. Preservation of strawberries with an antifungal edible coating using peony extracts in chitosan. *Food and Bioprocess Technology* 2016, 9, Issue 9, 1951–1960
  51. Floriana Boscaino, Giancarlo Cammarota, Antonio Ottombrino, Melissa Nazzaro, Francesco Siano, Maria G. Volpe and Alida Sorrentino. Chemical, Volatile Profile And Shelf Life Of Muffin Enriched With Supplementation Chestnut Cream. *Journal Of Food Processing And Preservation* 00 (2016)
  52. L. Zong, C. H. Huang, M. Nazzaro; M.G. Volpe, E. Riggi, G. Avola, X. Xue, T. Wang, A. Tedeschi. 2016. “Effect of salinity on growth parameters, soil water potential and ion composition in Cucumis melo cv. Huanghemi in northwestern China”, *Journal of Agronomy and Crop Science*
  53. Colucci G, De Vito V, Varricchio E, De Cunzo F, Coccia E, Paolucci M, Di Stasio M, Boscaino F, Viola C and Volpe MG. 2016. Identification of Traceability Markers in Italian Unifloral Honeys of different Botanical Origin. *J Nutr Food Sci* 2016, 6:1-  
[doi.org/10.4172/2155-9600.1000462](http://doi.org/10.4172/2155-9600.1000462)
  54. Mallardo S, De Vito V, Malinconico M, Volpe M G, Santagata G, Di Lorenzo M L. 2016. Poly(butylene succinate)-based composites containing  $\beta$ -cyclodextrin/D-limonene inclusion complex. *EUROPEAN POLYMER JOURNAL*, ISSN: 0014-3057
  55. L. Servillo, A. Giovane, R. Casale, M.L. Balestrieri, D. Cautela, M. Paolucci, F. Siano, M.G. Volpe, D. Castaldo. 2016. Betaines and related ammonium compounds in chestnut (*Castanea sativa* Mill.) *Food Chemistry*, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.10.070
  56. Gianluca Picariello, Valentina De Vito, Pasquale Ferranti, Marina Paolucci, Maria Grazia Volpe. (2015). Species- and cultivar-dependent patterns of *Prunus avium* and *Prunus cerasus* phenolic: preliminary indications. *Journal of Food Composition and Analysis* 45 (2016) 50–57
  57. Adele Fabbrocini, Maria Grazia Volpe, Elena Coccia, Raffaele D’Adamo and Marina Paolucci. 2015. “Agar-based Biocomposites slow down Progression in the Reproductive Cycle Facilitating Synchronization of the Gonads of Reared Specimens of *Paracentrotus lividus*”. *International Journal of Aquaculture and Fishery Sciences*, 1(2): 035-041
  58. Maria Grazia Volpe, Melissa Nazzaro, Michele Di Stasio, Francesco Siano, Raffaele Coppola, Anna De Marco. 2015. Content of micronutrients, mineral and trace elements in some Mediterranean spontaneous edible herbs. *Journal: Chemistry Central Journal* DOI: 10.1186/s13065-015-0137-9
  59. Caterina Pagliarulo, Valentina De Vito, Gianluca Picariello, Roberta Colicchio, Gabiria Pastore, Paola Salvatore, Maria Grazia Volpe. 2016. Inhibitory effect of pomegranate (*Punica*

- granatum L.) polyphenol extracts on the bacterial growth and survival of clinical isolates of pathogenic *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*." *Food Chemistry* 190, 824–831
60. Floriana Boscaino, Gerry Cutri, Maria Grazia Volpe, Giuseppe Blaiotta, Alida Sorrentino. (2015). "Evolution of Polyphenols, Volatile Aroma Compounds and Natural Yeast Flora of Coda di Volpe White Grape" *CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS VOL. 43*, 2015. DOI: 10.3303/CET1543002
  61. Marina Paolucci, Gabriella Fasulo and Maria Grazia Volpe. (2015). Employment of Marine Polysaccharides to Manufacture Functional Biocomposites for Aquaculture Feeding Applications. *Mar. Drugs* **2015**, *13*, 2680-2693; doi:10.3390/md13052680
  62. Siano F, Straccia MC, Paolucci M, Fasulo G, Boscaino F, Volpe MG. (2015). Physico-chemical properties and fatty acid composition of pomegranate, cherry and pumpkin seed oils. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, *J Sci Food Agric*. 2016 Mar 30;96(5):1730-5
  63. M. Quarto, L. Chianesea, M. Di Stasio, S. Moccia, P. Ferranti, C. Nitride, G.F. Ferrazzano-M.G. Volpe "Rilascio di componenti cariostatiche incluse in chewing gum durante la masticazione", *INGREDIENTI ALIMENTARI - XIII* (2014) dicembre – 1
  64. Maria Grazia Volpe, Marina Paolucci, Mario Malinconico, Adele Fabbrocini- *PELLET FUNZIONALI a matrice polimerica per ACQUACOLTURA*, settembre 2014 *Tecnica Molitoria - vol. LXV*
  65. Volpe M.G., Siano F., Paolucci M., Sacco A., Sorrentino A., Malinconico M., Varricchio E. "Active edible coating effectiveness in shelf-life enhancement of trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets". *LWT - Food Science and Technology* 60(0023-6438):615-622
  66. Susan Costantini, Fabiola Rusolo, Valentina De Vito, Stefania Moccia, Gianluca Picariello, Francesca Capone, Eliana Guerriero, Giuseppe Castello and Maria Grazia Volpe. Potential Anti-Inflammatory Effects of the Hydrophilic Fraction of Pomegranate (*Punica granatum L.*) Seed Oil on Breast Cancer Cell Lines. *Molecules* 2014, 19, 8644-8660; doi:10.3390/molecules19068644
  67. M.G. Volpe, G. Santagata, E. Coccia, M. Di Stasio, M. Malinconico & M. Paolucci. Pectin-based pellets for crayfish aquaculture: structural and functiona characteristics and effects on redclaw *Cheraxquadricarinatus* performances. *Aquaculture Nutrition* 2014 doi: 10.1111/anu.12204
  68. M.G. Volpe, F. De Cunzo, F. Siano, M.Paolucci, C. Barbarisi, G. Cammarota Influence of extraction techniques on physical-chemical characteristics and volatile compounds of extra virgin olive oil *J. Oleo Sci.* 63(9), 2014: 875-83
  69. Costantina Barbarisi, Michele Di Stasio, Francesco La Cara, Melissa Nazzaro, Francesco Siano, Raffaele Coppola, Filomena Volpe, Anna Di Mattia and Maria Grazia Volpe. Shelf-life of Extra Virgin Olive Oils from Southern Italy. *Current Nutrition & Food Science*, 2014, *10*, 00-00 1
  70. Carmela Spagnuolo, Idolo Tedesco, Maria Grazia Volpe, Stefania Bilotto, Maria Russo, Gian Luigi Russo. Cytotoxic Properties of Lyophilized Beers in a Malignant. *Cell Line Food and Nutrition Sciences*, 2014, *5*, 45-51
  71. Gian Luigi Russo, Melissa Nazzaro, Stefania Bilotto, Francesco Siano, Maria Grazia Volpe. *Qualità nutrizionale di specie ittiche allevate con mangimi convenzionali e biologici in SANO COME UN PESCE-Ricerca e innovazione lungo la filiera acquacoltura-ristorazione scolastica*. 2013, Franco Angelo editori. ISBN 978-88-204-5797-6
  72. Michele Di Stasio, Stefania Moccia, Anna Reale, Maria Grazia Volpe. Gomme da masticare con ingredienti bioattivi per la prevenzione dellapatologia cariosa. *Alimenti Funzionali* , annoV, Numero 10, 2013, ISSN 2039-6155
  73. Alida Sorrentino, Floriana Boscaino, Rosaria Cozzolino, Maria G. Volpe, Elena Ionata, Sabato Guerriero, Teresa Picariello, Francesco La Cara. "Characterization of Free Volatile Compounds in Fiano Wine Produced by Different Selected Autochthonous Yeasts"



74. Fabiola Rusolo, Biagio Pucci, Giovanni Colonna, Francesca Capone, Eliana Guerriero, Maria Rita Milone, Melissa Nazzaro, Maria Grazia Volpe, Gianni Di Bernardo, Giuseppe Castello and Susan Costantini. “.Evaluation of Selenite Effects on Selenoproteins and Cytokinome in Human Hepatoma Cell Lines. *Molecules* 2013, 18, 2549-2562; doi:10.3390/molecules18032549
75. M. Mariani, A. Reale, M. Nazzaro, T. Di Renzo, R. Coppola, M.G. Volpe. Valutazione del profilo acidico e della qualità microbiologica di alimenti per l’infanzia” *Industrie Alimentari - LII* (2013) febbraio - **29**
76. P. Laurienzo, G. Cammarota, M. Di Stasio, G. Gentile, C. Laurino, M.G. Volpe. Microstructure and olfactory quality of apples de-hydrated by innovative technologies. *Journal of Food Engineering* 116 (2013) 689–694
77. Di Stasio Michele, Nazzaro Melissa, Volpe Maria Grazia. Release Kinetics of Calcium and Quercetin from Chewing Gum as a Novel Antiplaque and Antimicrobial Device. *Current Drug Delivery*, 2013, Volume 10, Number 3, ISSN: 1567-2018
78. Fabbrocini A, Volpe MG, Di Stasio M, D’Adamo R, Maurizio D, Coccia E, Paolucci M (2012) Agar-based pellets as feed for sea urchins (*Paracentrotus lividus*): rheological behavior, digestive enzymes and gonad growth. *Aquacult. Res*, 2012, 43, 321–331
79. Melissa Nazzaro, Maria Valentina Mottola, Francesco La Cara, Giovanni Del Monaco, Rita Patrizia Aquino, Maria Grazia Volpe. Extraction and Characterization of Biomolecules from Agricultural Wastes. (2012)- *Chemical Engineering Transactions*, vol. 27, ISBN 978-88-95608-18-1; ISSN 1974-9791
80. Maria Cristina Straccia, Francesco Siano, Raffaele Coppola, Francesco La Cara, Maria Grazia Volpe. Extraction and Characterization of Vegetable Oils from Cherry Seed by Different Extraction Processes. (2012)- *Chemical Engineering Transactions*, vol. 27, ISBN 978-88-95608-18-1; ISSN 1974-9791
81. Alida Sorrentino, Floriana Boscaino, Rosaria Cozzolino, Maria G. Volpe, Elena Ionata, Francesco La Cara. Autochthonous Fermentation Starters for the Production of Aglianico Wines. (2012)- *Chemical Engineering Transactions*, vol. 27, ISBN 978-88-95608-18-1; ISSN 1974-9791
82. A. Calabretti, F. La Cara, A. Sorrentino, M. Di Stasio, F. Santomauro, L. Rastrelli, L. Gabrielli, F. Limone, M.G. Volpe. Characterization of volatile fraction of typical Irpinian wines fermented with a new starter yeast. (2012)– *World J Microbiol Biotechnol* 28:1433–1442
83. M.G. Volpe, E. Varricchio, E. Coccia, G. Santagata, M. Di Stasio, M. Malinconico, M. Paolucci. Manufacturing pellets with different binders: Effect on water stability and feeding response in juvenile *Cherax albidus*. *Aquaculture*, Volumes 324–325, 12 January 2012, Pages 104–110
84. M.G. Volpe, M. Nazzaro, R. Coppola, F. Rapuano, R.P. Aquino. Determination and assessments of selected heavy metals in eye shadow cosmetics from China, Italy, and USA. *Microchemical Journal*, *Microchemical Journal* 101 65–69, 2012
85. Paolucci M, Fabbrocini A, Volpe MG, Varricchio E, Coccia E (2012) Development of biopolymers as binders for feed for farmed aquatic organisms. *Aquaculture/Book 1*. Pg 4-34. InTech Open Access
86. M. Nazzaro, C. Barbarisi, F. La Cara, M.G. Volpe, “Chemical and biochemical characterisation of an IGP ecotype chestnut subjected to different treatments” *Food Chemistry* 128 930–936, 2011

- 
87. M Di Stasio, M G Volpe, G Colonna, M Nazzaro, M Polimeno, S Scala, G Castello, S Costantini. A possible predictive marker of progression for hepatocellular carcinoma *ONCOLOGY LETTERS* 2, 2011
  88. Antonella Calabretti, Maria Grazia Volpe, Alida Sorrentino, Elena Ionata, Fabio Santomauro, Francesco La Cara. “Aglanico and Fiano wines obtained with an autochthonous non-Saccharomyces yeast” *Annals of Microbiology* 61: 131-136, March 2011
  89. De Prisco P.P., Volpe M.G., Petitto F., Palladino C., Saturnino C., Capasso A, Di Stasio M., De Prisco R. Level of essential and toxic metals in urban adolescents hair: Preliminary study. *Biomedical Research* 21 (2): 131-140, ISSN 0970-938X, 2010
  90. E Coccia, G Santagata, M Malinconico, M G Volpe, M Di Stasio, M Paolucci (2010) *Cherax albidus* Juveniles Fed Polysaccharide-Based Pellets: Rheological Behavior and Effect on Growth *Freshwater Crayfish* 17: 13-18
  91. Maria G. Volpe, Mario Manconico, Ettore Varricchio and Marina Paolucci-Polysaccharides as Biopolymers for Food Shelf-Life Extention: Recent Patents. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture*, Jun ;2 (2):129-39 20653558, 2010
  92. P. Laurienzo, M. Di Stasio, M. Malinconico, M.G. Volpe. De-hydration of apples by innovative bio-films drying. *Journal of Food Engineering* 97 491–496 (2010)
  93. Volpe M. G., La Cara F., Volpe F., Di Mattia A., Serino V., Petitto F., Zavalloni C., Limone F., Pellechia R., De Prisco P. P. , and Di Stasio M., Uptake of heavy metals in enological food chain. *Food Chemistry* 11, pp 553-560 (2009)
  94. P. Laurienzo, M. Malinconico, G. Mazzarella, F.Petitto, N.Piciocchi, R. Stefanile and M.G. Volpe. Water buffalo mozzarella cheese stored in Polysaccharide-based Gels: correlation between prolonged shelf-life and physicochemical parameters *J. Dairy Science*, 91, 1317-1324 (2008)
  95. M.G. Volpe, M. Monetta, M. Di Stasio, M. Paolucci. Rheological behavior of polysaccharide based pellets for crayfish feeding tested on growth in the crayfish *Cherax albidus*. 274 339-346 *Aquaculture* (2008).
  96. R. D’Adamo, M. Di Stasio, A. Fabbrocini, F. Petitto, L. Roselli, M. G. Volpe Migratory crustaceans as biomonitors of metal pollution in their nursery areas. The Lesina lagoon (SE Italy) as a case study , *Environ Monit Assess*, DOI 10.1007/s 10661-007-9944-3 (2007).
  97. M. Di Stasio, P. Vacca, N. Piciocchi, C. Meccariello, M. G. Volpe. Particle Size Distribution and Starch Damage Included in some Soft Wheat Cultivars. *International Journal of Food Science & Technology*, 42(2): 246-250 (2007).
  98. Francesca Trinchella, Marilisa Riggio, Silvana Filosa, Maria Grazia Volpe, Elio Parisi, Rosaria Scudiero “Cadmium distribution and metallothionein expression in lizard tissues following acute and chronic cadmium intoxication” *Comp. Biochem. Physiol. Part C*, 144C, N° 3 (2006).
  99. M. Avella, M. Enrico, G. Gentile, G.Bruno,N.Piciocchi, A. Sorrentino and M. G. Volpe “Innovative Packaging For Minimally Processed Fruits” *Packaging Technology and Science* DOI:10.1002/pts.761 (2006)
  100. P. Laurienzo, M. Malinconico, C. Manzo, N. Piciocchi, R. Pizzano, A. Sorrentino, M. G. Volpe, “Natural polysaccharides-based gels for dairy food preservation” *J. Dairy Science*, 89, 2856-2864 (2006).

- 
101. G. Bruno, M.G. Volpe, G. De Luise, M. Paolucci "Detection of heavy metals in farmed *Cherax destructor*" Knowledge and Management of Aquatic Ecosystems (già Bull. Fr. Pêche Piscic.) ISSN (Electronic Edition): 1961-9502, 380-381 : 00-00 (2006)
  102. Maurizio Avella, Jan J. De Vlieger, Maria Emanuela Errico, Sabine Fischer, Paolo Vacca and Maria Grazia Volpe "Biodegradable Starch/Clay Nanocomposites for food packaging applications" Food Chemistry, 93 467–474 (2005)
  103. C. Laurino, P. Laurienzo, M. Malinconico, M. Scoponi, A. Sorrentino, P. Vacca, M. G. Volpe ""Innovative Polyamide-Based Packaging of Fresh Meat". J. Appl. Polym. Sci., 93, 23 (2004)
  104. Calandrelli, B. Immirzi, M. Malinconico, G. Orsello, M.G. Volpe, F. Della Ragione, V. Zappia, A. Oliva, "Biocompatibility studies on biodegradable polyester-based composites by human osteoblasts: a preliminary screening", J. Biomedical Materials Research, 59, 611 (2002). . Calandrelli, B. Immirzi, M. Malinconico, G. Orsello, M.G. Volpe, F. Della Ragione, V. Zappia, A. Oliva, "Biocompatibility studies on biodegradable polyester-based composites by human osteoblasts: a preliminary screening", J. Biomedical Materials Research, 59, 611 (2002)
  105. P. Laurienzo, M. Malinconico, M.G. Volpe, D. Luongo, V. Ranieri, M. Scoponi, "Compatibilised Ny6-based blends as innovative packaging material: determination of some important properties relevant for application in food contact", Pack. Tech. Sci., 14, 109 (2001)
  106. L. Calandrelli, B. Immirzi , M. Malinconico A. Oliva, F. Della Ragione, M.G. Volpe, "Preparation and characterization of composites based on biodegradable polymers for in vivo application" Polymer 41, 22, 2000, 8027-8033
  107. N. De Prisco, P. Laurienzo, M. Malinconico, A. Roviello, M.G. Volpe "Synthesis and characterisation of new copolyesterhydrazides with thermotropic properties", Mol. Cryst. and Liq. Cryst., 336, 223 (1999)
  108. G. Avitabile, G. Gentile, P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, F. Riva, M.G. Volpe, "Novel poly(etheraroylhydrazides). An example of "conformationally disordered crystalline" polymers", J. Polym. Sci., Polym Phys. Ed., 37, 1687 (1999)
  109. G. Maglio, A. Migliozi, R. Palumbo, B. Immirzi, M.G. Volpe "Compatibilized poly( $\epsilon$ -caprolactone)/(poly(l-lactide) blends for biomedical use" Macrom. Rapid Commun. 20, 236-238, (1999)
  110. S.K.J. Al-Ani, Y. Al-Ramadin, M.S. Ahmad, a.M. Zihlif, M.G. Volpe, M. Malinconico, E. Martuscelli, G. Ragosta "The optical properties of polymethylmethacrylate polymer dispersed liquid crystals", Polymer Testing 18 611-619 (1999)
  111. Ramadin, Y., Jawad, S.A., Ahmad, M.S., Zihlif, A., Volpe, M. G., Malinconico, M., Martuscelli, E., Ragosta, G. "Electrical Properties of Polymethylmetacrilate Polymer Dispersed Liquid Crystals" Journal of Dispersion Science And Technology, 20 (6), 1541-1556 (1999)
  112. B. Immirzi, G. Orsello, S. Portofino, M.G. Volpe, "Blends of biodegradable polyesters by reactive blending : preparation, characterisation and properties.", J. Mat. Sci., 34–1625-1639 (1999)
  113. P. Laurienzo, M. Malinconico, N. Perenze, M.G. Volpe, "Moderately heat-resistant thermoplastic polymers: polyhydrazides and polyoxadiazoles containing substituted aromatic units", J. Polym. Mater., 15, 223 (1998)

- 
114. P. Laurienzo, M. Malinconico, N. Perenze, M.G. Volpe, "A new class of poly (o-methylphenyl-ether-alkyl) hydrazides and their oxadiazoles derivatives: synthesis and characterization", *Journal of Pol. Materials*. September (1998)
  115. S. Aslan, B. Immirzi, P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, M.G. Volpe, M. Pelino, L. Savini, "Unsaturated polyester resin from glycolysed waste polyethyleneterephthalate : synthesis and comparison of properties and performance with virgin resin", *J. Mat. Sci.*, 32, 2329, (1997)
  116. G. Gentile, P. Laurienzo, F. Riva, M.G. Volpe, "Linear poly(etheraroylhydrazides): a correlation between number of methylene sequences and reticular structure", *J. Polym. Sci., Polym Phys. Ed.*, 35, 2193-2194 (1997)
  117. Maurizio Avella, Barbara Immirzi, Mario Malinconico, Ezio Martuscelli, Maria Grazia Volpe « Reactive blending methodologies for biopol » *Polymer International Volume 39, Issue 3, Pages191 – 204* (1996)
  118. N. Lanzetta, P. Laurienzo, M. Malinconico E. Martuscelli, F. Riva, M.G. Volpe, "Novel poly (ether-aroyl-co-terephthal) hydrazides with Liquid Crystalline Behaviour", *J. Mat. Sci.* 31, 5147 (1996)
  119. E. Di Pace, A.M. Fichera, P. Laurienzo, M. Malinconico E. Martuscelli, N. Perenze, M.G. Volpe, "Thermal and structural analysis and crystallization behaviour of new poly(ether-alkyl)oxadiazoles", *J. Polym. Sci., Polym. Phys.*, 32, 1643 (1994)
  120. L. Calandrelli, E. Di Pace, P. Laurienzo, M. Malinconico E. Martuscelli, M.G. Volpe, "A new class of aromatic poly-ether-aroyl-oxadiazoles. II. Studies on the cyclization reaction, infrared, structural, and morphological characterization", *J. Polym. Sci., Polym. Phys.*, 32, 1249 (1994)
  121. S. Aslan, N. Lanzetta, P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, M.G. Volpe, "Blends of polyamide 6 and poly(etheraroylhydrazide)s prepared concurrently with polyhydrazide polymerization", (\*\*)*Die Angew. Makromol. Chem.*, 214, 101 (1994)
  122. P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, N. Perenze, M.G. Volpe, "New poly(ether-alkyl)hydrazides: synthesis and characterization", *Polym. J.*, 25, 227 (1993)
  123. N. Lanzetta, M. Malinconico, E. Martuscelli, M.G. Volpe, "A new class of aromatic polyetheraroylhydrazides. 1. Synthesis and chemical physical characterization", *Polym.* 32, 1315 (1993)
  124. N. Lanzetta, P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, G. Ragosta, M.G. Volpe, "Formulation, curing, morphology, and impact behaviour of epoxy matrices modified with saturated rubbers", *J. Mat. Sci.*, 27, 788 (1992)
  125. M. Avella, B. Immirzi, E. Martuscelli, M.G. Volpe, "Reactive blending methodologies for Biopol", *Polym. Intern.* 39, (1996)
  126. M. Grimaldi, B. Immirzi, R. Martuscelli, G. Orsello, A. Rizzo, M.G. Volpe, "Reactive processing-property relationships in biodegradable blends useful for prosthesis application", *J. Mat. Sci.*, 31, 6155 (1996)
  127. U. Bernini, E. Martuscelli, P. Mormile, A. Novellino, P. Russo, M.G. Volpe, "Ultra-tough synthetic glasses made by reactive blending of PMMA and EVA rubber: Otpo-thermal characterization", *J. Mat. Proc. Technol.*, (1995)
  128. P. Cavallaro, B. Immirzi, E. Martuscelli, M.G. Volpe, "Isolation and characterization of graft copolymer formed during the reactive blending of poly( $\beta$ -hydroxybutyrate-co- $\beta$ -hydroxyvalerate) and poly- $\epsilon$ -caprolacton", *Macromol. Chem. Rapid. Commun.*, 15, 103 (1994)

- 
129. P. Cavallaro, B. Immirzi, E. Martuscelli, M.G. Volpe, "Reactive blending of bioaffine polyesters through free-radical processes", *Die Angew. Makromol. Chem.*, 210, 129 (1993)
  130. V. Di Liello, M. Malinconico, E. Martuscelli, G. Ragosta, A. Rizzo, M.G. Volpe, "Polycaprolactone/poly(methylmethacrylate) reactive blends: correlation between synthesis, morphology and physical properties", *Die Angew. Makromol. Chem.*, 210, 47 (1993)
  131. U. Bernini, E. Martuscelli, P. Mormile, P. Russo, M.G. Volpe, "Temperature dependent optical properties of a synthesis blends of PMMA and vinyl rubber", *J. Mat. Sci.*, 28, 6399 (1993)
  132. P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, G. Ragosta, M.G. Volpe, "Synthesis and structure-property relationships of a new class of rubber-toughened PMMA", *J. Appl. Polym. Sci.*, 44, 1883 (1992)
  133. U. Bernini, G. Carbonara, P. Mormile, P. Russo, M.G. Volpe, "Investigation of the optothermal properties of a new polymeric blend: polymethylmethacrylate-poly(ethylene-co-vinylacetate)", *Appl. Opt.*, 31, 5794 (1992)
  134. Carbonara, Giuseppe, Mormile, Pasquale, Bernini, Umberto, Russo, P., Malinconico, Mario, Volpe, M.G. "Characterization of PMMA-EVA blend via photoacoustic technique" *Proceedings of SPIE - The International Society for Optical Engineering (ISSN: 0277-786X) 1361 (pt 2)*, pp. 1038-1040 (1991)
  135. V. Di Liello, P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, G. Ragosta, M.G. Volpe, "Impact behaviour and fractographic analysis of rubber-modified polybutyleneterephthalate obtained by reactive blending concurrently with polymerization process", *Die Angew. Makromol. Chem.* 174, 150 (1990)
  136. P. Laurienzo, M. Malinconico, E. Martuscelli, M.G. Volpe, "Rubber modification of polybutyleneterephthalate by reactive blending concurrently with polymerization reaction", *Polymer*, 30, 835 (1989)
  137. P. Laurienzo, M. Malinconico G. Ragosta, M.G. Volpe, "Synthesis and impact behaviour of PMMA/EVA interpenetrated blends" (\*\*)*Die Angew. Makromol. Chem.* 170, 137 (1989)
  138. G. D'Auria, E. Martuscelli, L. Paolillo, M.G. Volpe, "Characterization of cured rubber modified polyester resins by nuclear magnetic resonance methods", *Inter. J. Polym. Mat.*, 12, 125 (1988)
  139. E. Martuscelli, M.G. Volpe, "Rubber modification of polyester resins, 2. Impact behaviour and morphology", *Intern. J. Polym. Mat.*, 11, 317 (1987)
  140. E. Martuscelli, M.G. Volpe, "Rubber modification of polyester resins, 1. Rubber reactivity and blend morphology", *Inter. J. Polym. Mat.*, 11, 295 (1987)
  141. M. Avella, E. Martuscelli, M. G. Volpe "Influence of functional rubbers on the curing process of unsaturated polyester resins", *J. Thermal Analysis*, 6, 230 (1987)
  142. Malinconico M., Martuscelli E., Volpe M.G., "Synthesis, Morphology and Properties of Rubber-Reinforced Polyester Resins" (1984)
  143. M. Avella, N. Lanzetta, G. Maglio, P. Musto, R. Palumbo, M.G. Volpe, "Synthesis and characterization of interfacial agents to be used in polyamide 6/rubber blends", in "Polymer blends: processing, morphology and properties", Vol. 2, , M. Kryszevski, A. Galeski e E. Martuscelli Eds, Plenum Press (N.Y.), pag. 193 (1984)

**Articoli pubblicati a stampa su riviste o giornali a carattere scientifico con ISSN, con Comitato di Redazione, nazionali od esteri, a livello nazionale od internazionale non censiti dal JCR,**

---

**ovvero pubblicazioni, anche in italiano, su riviste validate dalla Società Scientifiche di riferimento**

La sottoscritta è autrice di numerosi articoli su riviste o giornali a carattere scientifico con ISSN, con Comitato di Redazione, nazionali od esteri e abstract in atti di conferenza.

**Brevetti e/o PCT (Patent Cooperation Treaty)**

- M. Malinconico, E.Martuscelli, M.Mazzola, G.Ragosta, M.G.Volpe, “Resine poliestere insature modificate con gomme, ad elevata resistenza”, 20.09.1985, N.22236A/85.
- P. Laurienzo, M.Malinconico, E.Martuscelli, G.Ragosta, M.G.Volpe “ Leghe polimeriche di polimetilmetacrilato rinforzato con gomma” , 11.05.1989. N.47946°/89.
- M. Malinconico, V.Di Liello, M.Martuscelli, G.Ragosta, A.Rizzo, M.G.Volpe, “Leghe polimeriche a base di policaprolattone con metilmetacrilato in fase dispersa e relativo metodo di produzione”, 10.09.1993, N. RM 93°00610.
- M. Malinconico e M.G.Volpe, “Nuove formulazioni biodegradabili per l’imballaggio e la conservazione di prodotti caseari freschi a pasta filata” depositato il 23/12/2004, n.°RM 2004 A 000637, Brevetto N° 0001351701Estremi della licenza esclusiva di sfruttamento del brevetto: contratto di licenza di brevetto tra il CNR e la Società Biotech Millenium, Prot. N°0033963 dl 27/04/2006 (Emesso dall’amministratore centrale del CNR )-DCSPI-Rapporti con l’Industria ed i Servizi.
- M. Malinconico e M.G. Volpe, “New biodegradabile formulation for packaging and preservation of mozzarella cheese”, PCT/IT2005/000751 depositato il 23/12/2005.

**Dichiarazione: La sottoscritta autorizza il trattamento dei suoi dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).**

Avellino 12/03/2022

FIRMA

Dott.ssa Maria Grazia Volpe

