



Prof. Salvatore Velotto

Tecnologo Alimentare

PERCORSO UNIVERSITARIO

- 2002-2003
Dottore di Ricerca in "Scienze delle Produzioni Animali - Biotecnologie applicate alle produzioni animali" titolo conseguito presso la Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II.
- 1999-2000
Laurea Quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli studi di Napoli Federico II, ex Facoltà di Agraria oggi Dipartimento di Agraria.

ISCRIZIONE ORDINI PROFESSIONALI

- 2020
Iscrizione Ordine Regionale dei Giornalisti della Campania n.° 179999
- 2000
Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.
Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio n. 140.

ESPERIENZE LAVORATIVE PROFESSIONALI

- 2021 ad oggi
Amministratore Unico della Newton Real Estate - Società di gestione Immobiliare e turistica.
- 2000 ad oggi
Socio, Membro del Consiglio di Amministrazione e General Manager della società di servizi e consulenza - PMI Innovativa - Newton Consulting srl con sede in Napoli alla Via Ferrante Imparato, 190, società leader nella gestione nella consulenza e nei servizi per le imprese private e pubbliche che operano nel settore agro-alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, import-export), nella ristorazione collettiva e HO.RE.CA. e nell'industria dell'ospitalità e del benessere.
- 2013-2018
Socio e General Manager dell'Organismo di Certificazione FORCERT srl con sede in Timisoara (Romania) organizzazione che certifica la conformità dei sistemi di gestione o dei prodotti o del personale a specifiche norme di riferimento.

INSEGNAMENTI UNIVERSITARI

- 2022 ad oggi
Docente Master Universitario di Secondo livello - Università degli Studi di Roma Sapienza - Tecniche Scientifiche di Indagine nel Settore Alimentare modulo Metodi di produzione e trasformazione degli alimenti.

2016 ad oggi

Professore presso l'Università degli Studi di Roma San Raffaele (Legge 240/2010) – Titolare insegnamenti: Scienze e Tecnologie Alimentari, Merceologia degli Alimenti, Tecniche di degustazione degli alimenti.
Corso di Laurea Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia - Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari).

2019-2021

Professore presso l'Università degli Studi di Roma Sapienza – (Legge 240/2010) – Titolare insegnamento: Tecnologie di Trasformazione e Conservazione degli Alimenti.
Corso di Laurea in Biotecnologie Agro-Industriali - Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari).

2001-2018

Ricercatore presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II ex Facoltà di Agraria oggi Dipartimento di Agraria.

2007-2009

Professore presso l'Università degli Studi del Sannio – Facoltà di Scienze MM.FF.NN. Corso di Laurea in Biotecnologie - indirizzo Agro-Alimentare.



RESPONSABILITA' SCIENTIFICA PROGETTI DI RICERCA E FORMAZIONE

2023-2026

Partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: ZEFOWA - Tecnologie innovative per la realizzazione di packaging biodegradabile e di sostanze attive ricavate dallo scarto di produzione di varie filiere alimentari e realizzazione di prodotti alimentari funzionali.

Ente Finanziatore: Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Bando: Accordi di Innovazione.

2023-2026

Responsabile scientifico del progetto: SAFE FOOD TRACK - Piattaforma blockchain per la gestione della tracciabilità e della sicurezza alimentare. Ente Finanziatore: Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Bando: Blockchain - Decreto interministeriale del 6 dicembre 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 31 gennaio 2022, n. 25, e dal Decreto direttoriale del Ministero dello Sviluppo Economico del 24 giugno 2022.

2021-2023

Partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: SILVERBREAD - Realizzazione di un alimento funzionale costituito da pane ad alto contenuto di fibra attraverso il riutilizzo della silverskin ottenuta da processi di tostatura del caffè.

Ente Finanziatore: MISE – Ministero dello Sviluppo Economico.

Bando: "Fabbrica intelligente e Agrifood" ai sensi di quanto previsto dal Decreto Del Ministro dello Sviluppo Economico 5 marzo 2018, inerente all'intervento del Programma operativo nazionale «Imprese e competitività» 2014-2020 FESR e del Fondo per la crescita sostenibile.

2019-2023

Responsabile scientifico del progetto: AFDETECT - Metodo rapido per la rilevazione delle Aflatossine nel latte. Ente Finanziatore: MISE – Ministero dello Sviluppo Economico.

Bando "Fabbrica intelligente e Agrifood" ai sensi di quanto previsto dal Decreto Del Ministro dello Sviluppo Economico 5 marzo 2018, inerente all'intervento del Programma operativo nazionale «Imprese e competitività» 2014-2020 FESR e del Fondo per la crescita sostenibile.

2019-2023

Partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: PIN.OIL - Nuovi prodotti funzionali ed integratori alimentari a base di pinoli e olio di pinoli.

Ente Finanziatore: MISE – Ministero dello Sviluppo Economico.

Bando "Fabbrica intelligente e Agrifood" ai sensi di quanto previsto dal Decreto Del Ministro dello Sviluppo Economico 5 marzo 2018, inerente all'intervento del Programma operativo nazionale «Imprese e competitività» 2014-2020 FESR e del Fondo per la crescita sostenibile.

2017-2019

Partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: Tecnologie innovative volte al miglioramento della produzione di gelato artigianale (V.I.T.A.E.). - Prog. n. F/050344/00/X32 - CUP: B68I17000750008 - COR: 215161. Ente Finanziatore: MISE - Ministero dello Sviluppo Economico. Bando "HORIZON 2020" PON I&C 2014-2020" - di cui al D.M. 1° giugno 2016.

2014-2016

Partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: S.I.C.U.R.A. - sicurezza ed innovazione tecnologica utile alla salvaguardia e valorizzazione dei prodotti tipici di origine animale - DM n. 29156 GPS del 31/03/2006. Ente Finanziatore: MIUR - Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca.

2007-2010

Partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: PIG VALUE - Studio della muscolarità dei suini autoctoni campani per la valorizzazione delle produzioni - DM n. 353 del 16/07/03. Ente Finanziatore: MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

2006-2008

Partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: Q.U.I.Z. - Qualità e sviluppo nella Filiera Zootecnica - Progetti relativi a interventi di ricerca e formazione da svolgersi in paesi non appartenenti all'unione Europea (Decreto Legislativo n. 112 del 31.03.1998. art. 142 lett. H) Ente Finanziatore: Ministero del Lavoro e delle politiche Sociali - Direzione Generale per le politiche per l'orientamento e la formazione.

2005-2008

Attività di Coordinamento del progetto: DISINTENSIVA - Lotta alla Disoccupazione e promozione di politiche di Integrazione Nuovi Strumenti di sostegno agli Immigrati e ai lavoratori anziani per la Valorizzazione delle risorse umane nel settore dell'Agro - zootecnico Campano. Ente Finanziatore: Iniziativa Comunitaria Equal II fase Regione Campania - Comunità Europea

2005-2007

Attività di Ricerca e partecipazione al comitato tecnico scientifico del progetto: BUFFALOTEC - Processo di Internazionalizzazione dei sistemi produttivi della filiera bufalina campana: tecniche di miglioramento della produzione latte e trasferimento tecnologico in Brasile, Ente Finanziatore: accordo Quadro Ministero Attività Produttive Istituto Commercio con l'Estero e Conferenza dei Rettori (Circolare MAP n. 511049 del 27 ottobre 2003).



PARTECIPAZIONE A CONVEGNI/CONGRESSI DI CARATTERE SCIENTIFICO IN ITALIA O ALL'ESTERO

2022

Relatore al Congresso Internazionale: International Multidisciplinary Symposium 2022 - Circular Economy and Sustainability.

Data e sede: 29 Settembre 2022 - Brasile.

Titolo intervento: Use of coffee silverskin as a functional ingredient in baked products.

Congresso organizzato da: Faculdade Antonio Meneghetti del Brasile.

Relatore al Congresso Internazionale: The Real Italian Food. Il Futuro del Food Italiano negli Stati Uniti.

Data e sede: 16 giugno 2022 - Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Titolo intervento: Food export USA: requisiti sanitari e di sicurezza, etichettatura e obblighi normativi, e-commerce e comunicazione.

Congresso organizzato dal: Dipartimento di Agraria di Portici - Università degli Studi di Napoli Federico II.

Relatore al Convegno: Il ruolo del servizio pubblico nei mercati all'ingrosso, tra tracciabilità di filiera e sicurezza alimentare

Titolo intervento: Importanza dei Mercati e dei Centri Agroalimentari per l'economia locale.

Data e sede: 18 dicembre - Napoli
Convegno organizzato da: Centro Agroalimentare di Napoli

Relatore al Convegno: Nuove frontiere per la viticoltura biologica.
Data e sede: 20 maggio 2022 - Palazzo Sant'Agostino - Sede Provincia di Salerno.
Titolo intervento: Il vino nella dieta mediterranea.
Congresso organizzato da: Scuola Europea Sommelier, Biolchim e Consorzio Vita Salernum Vites.

Relatore al Convegno: il Tecnologo Alimentare: etica e deontologia professionale.
Titolo intervento: Ruolo pubblico del Tecnologo Alimentare.
Data e sede: 18 Novembre 2022 Centro polifunzionale del Comune di Piano di Sorrento (NA)
Convegno organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

Partecipazione al Convegno: Sostenibilità nelle sue accezioni economica, sociale e ambientale.
Data e sede: 26 ottobre 2022 - Parma.
Convegno organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna e aggregati.

Partecipazione al Convegno: Innovazione e Sviluppo del Food: trend salutistici e nuovi ingredienti.
Data e sede: 25 ottobre 2022 - Parma
Convegno organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna e aggregati.

2021

Partecipazione al Convegno: Transizione Ecologica: Ruolo e Funzione del Tecnologo Alimentare.
Data e sede: 17 dicembre 2021
Convegno organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

Partecipazione al Webinar come relatore: Giornata Internazionale dell'Alimentazione.
Data: 14 ottobre 2021
Convegno organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

2020

Partecipazione al Webinar come relatore: La finanza agevolata: uno strumento a disposizione anche dei professionisti.
Data: 10 dicembre 2022
Convegno organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

Partecipazione al Webinar come relatore: Sostenibilità, responsabilità sociale e certificazioni a supporto della filiera agroalimentare consapevole.
Data: 10 dicembre 2020
Convegno organizzato da: Ente di certificazione GCERTI Italy Assessment&Certification srl.

Partecipazione al Webinar come relatore: Export prodotti alimentari agro-industriali: il ruolo del tecnologo alimentare.
Data: 17 dicembre 2020
Convegno organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.



INCARICHI ISTITUZIONALI PUBBLICI E PRIVATI

2021-2026

Membro del Comitato per la nuova programmazione agricola della Regione Campania.
Membro del Partenariato Economico Sociale della Regione Campania.
Membro del Comitato di sorveglianza della Regione Campania per i Fondi FSE e POR.

2018-2023

Membro del Consiglio di Amministrazione del CAAN - Centro Agroalimentare di Napoli.

2018-2023

Vice presidente della Consulta delle Professioni di Napoli e Campania.

2020-2023

Componente Commissione Affari Istituzionali del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

2016-2019

Componente Commissione Istruzione ed aggiornamento del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

Componente Commissione Comunicazione del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

Componente Commissione Affari Istituzionali del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

2016 ad oggi

Esperto nazionale per il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in materia di ricerca ed innovazione sul sistema agricolo con la finalità di disporre di specifiche professionalità per la valutazione ex ante, verifica in itinere ed ex post di progetti di ricerca e di innovazione D.M. 8422 del 12/04/2016.

Iscritto all'albo REPRISE (Register of expert peer reviewers for Italian Scientific evaluation) nella sezione Ricerca, industriale competitiva e per lo sviluppo sociale per il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca per la sezione.

Esperto nazionale in innovazione tecnologica per il Ministero dello Sviluppo Economico in materia di ricerca e sviluppo precompetitivo per la valutazione ex ante, in itinere ed ex post dei progetti di innovazione tecnologica del Ministero.

2012 ad oggi

Presidente dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari delle regioni Campania e Lazio.

2015 ad oggi

Socio Fondatore della associazione ONLUS denominata "PRAESIDIUM VITAE ONLUS".

Socio Fondatore della Confederazione generale europea delle associazioni datoriali.

Anno 2010-2014

Coordinatore Generale del Centro Studi C.A.B.r.i.- Computer Aided Biosciences research & innovation - Centro di Ricerca Interdipartimentale LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Responsabile Area Tecnologia e Sicurezza Ambientale Centro Studi AGRITER - Centro di Ricerca Interdipartimentale LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Triennio 2009-2015

Referente Erasmus della Facoltà di Agraria di Portici Università degli Studi di Napoli Federico II.

2013-2016

Componente Commissione Comunicazione, promozione e valorizzazione del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

2003 al 2009

Consigliere con delega di Segretario dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio.

Anno accademico 2013/2016

Cultore della materia presso l'Università degli Studi di Napoli FEDERICO II - Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari e Tecnologie Agrarie insegnamento di Anatomia e Fisiologia degli Animali Domestici inerenti al settore scientifico-disciplinare VET/01.

Anno accademico 2010/2013

Cultore della materia presso l'Università degli Studi di Napoli FEDERICO II - Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari e Tecnologie Agrarie insegnamento di Anatomia e Fisiologia degli Animali Domestici inerenti al settore scientifico-disciplinare VET/01.

2008 ad oggi

Componente effettivo della Commissione giudicatrice degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare.

- 2010 al 2012
Componente effettivo della Commissione giudicatrice per l'affidamento del servizio somministrazione pasti agli studenti dell'Università degli Studi l'Orientale, dell'Accademia di Belle Arti e del Conservatorio di S. Pietro a Maiella.

ATTIVITA' TUTORAGGIO DI DOTTORATI DI RICERCA

Dott. Alessandra Ferrara.

Titolo Tesi: Sviluppo di ingredienti ed alimenti innovative da produzioni sostenibili.

Dottorato di Ricerca: Food Science 37° Ciclo PON Ricerca e Innovazione 2014 – 2020 Azione IV.5.

Tutor: Prof. Pasquale Ferranti

Co-tutor: Salvatore Velotto

Dott. Tommaso Stasi.

Titolo Tesi: Evaluation of the effect of the calpaine/calpastatin system on the tenderizing of bovine meat podolico during the dry-aging”.

Dottorato di Ricerca: PRODUZIONE E SANITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – 19° CICLO

Tutor: Prof. Antonio Crasto

Co-tutor: Salvatore Velotto

Dott.ssa Maria Rosa Di Prisco.

Titolo della Tesi: Effect of the calpaine/calpastatin system on myofibrillary degradation during the post-mortem phase in 3 pelvic limb muscles of ostrich”.

Dottorato di Ricerca: PRODUZIONE E SANITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - 19° CICLO

Tutor: Prof. Antonio Crasto

Co-tutor: Salvatore Velotto

Dott. Diego Gomez de Ayala.

Titolo della Tesi: The calpaine / calpastatin system in 3 muscles of the African Black ostrich pelvic limb. Histochemical, immunohistochemical and morphometric study”.

Dottorato di Ricerca: PRODUZIONE E SANITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - 18° CICLO

Tutor: Prof. Antonio Crasto

Co-tutor: Salvatore Velotto

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- 2023
S. Velotto, R. Palmeri, V. Alfeo, I. M. Gugino d, B. Fallico, G. Spagna, Aldo Todaro (2023). The effect of different technologies in Pomegranate jam preparation on the phenolic compounds, vitamin C and antioxidant activity. *Food Bioscience*, 53, 102525
- S. Velotto, J. Squillante, A. Nolasco, R. Romano, T. Cirillo, and F. Esposito. (2023). Occurrence of phthalate esters in Coffee and Risk Assessment. *Foods*, 12, 1106 <https://doi.org/10.3390/foods12051106>.
- 2022
M. Scivicco, J. Squillante, S. Velotto, F. Esposito, T. Cirillo, Severino, L. (2022). Dietary exposure to heavy metals through polyfloral honey from Campania region (Italy). *Journal of Food Composition and Analysis* – 114, 104748. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104748>
A. Nolasco, J. Squillante, S. Velotto, G. D’Auria, P. Ferranti, G. Mamone, M. E. Errico, R. Avolio, R. Castaldo, T. Cirillo, F. Esposito (2022). Valorization of coffee industry wastes: Comprehensive physicochemical characterization of coffee silverskin and multipurpose recycling applications. *Journal of Cleaner Production* – 370, 133520. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.133520>.
A. Nolasco, J. Squillante, F. Esposito, S. Velotto, R. Romano, M. Aponte, A. Giarra, M. Toscanesi, E. Montella and Teresa Cirillo (2022). Coffee Silverskin: Chemical and Biological Risk Assessment and Health Profile for Its Potential Use in Functional Foods. *Foods* 11, 2834. <https://doi.org/10.3390/foods11182834>.

2021

- F. Esposito, A. Nolasco, F. Caracciolo, S. Velotto, T. Stasi, Cirillo, T. (2021). Acrylamide in baby foods: A probabilistic exposure assessment. *Foods* 10, 2900. <https://doi.org/10.3390/foods10122900>.
- S. Velotto, L. Parafati, A. Ariano, R. Palmeri, D. Planeta, V. Alfeo and Aldo Todaro (2021). Use of Stevia and Chia Seeds for the Formulation of Traditional and Vegan Artisanal Ice Cream *International Journal of Gastronomy and Food Science* 26, 100441. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100441>.
- Lambiase S, Ariano A, Serpe FP, Scivicco M, Velotto S, Esposito M, Severino L. Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs), arsenic, chromium and lead in warty crab (*Eriphia verrucosa*): occurrence and risk assessment. *Environ Sci Pollut Res Int.* (2021) Jul; 28(26): 35305-35315. <http://doi:10.1007/s11356-021-14824-3>.
- Alfeo V., Planeta D., Velotto S, Palmeri R., and Todaro A. (2021). Cherry Tomato Drying: Sun Versus Convective Oven. *Horticulturae* 7, 40. <https://doi.org/10.3390/horticulturae7030040>.
- Ariano A., Scivicco M., D'Ambola M., Velotto S, Andreini R., Bertini S., Zaccaroni A., and Severino L. (2021). Heavy metals in the muscle and Hepatopancreas of Red Swamp Crayfish (*Procambarus clarkii*) in Campania (Italy). *Animals*, 11, 1933. <https://doi.org/10.3390/ani11071933>.

2020

- Esposito, F., Velotto, S., Rea, T., Stasi, T., Cirillo, T. (2020) Occurrence of Acrylamide in Italian Baked Products and Dietary Exposure Assessment *Molecules*, 25 (18), 4156. <https://doi:10.3390/molecules25184156>.
- F. Esposito, E. Fasano, A. De Vivo, S. Velotto, F. Sarghini, T. Cirillo (2020). Processing effects on acrylamide content in roasted coffee production. *Food Chemistry* 319, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126550>.

2019

- V. Alfeo, S. Velotto, S. De Camillis, T. Stasi and A. Todaro (2019). Variation in Meat Quality Characteristics between Landrace and Sicilian Pigs *Ital. J. Food Sci.*, 31, 459 – 466. (I.F. 0.736 – Q3).
- F. Esposito, P. Montuori, M. Schettino, S. Velotto, T. Stasi, R. Romano and T. Cirillo (2019). Level of Biogenic Amines in Red and White Wines, Dietary Exposure, and Histamine-Mediated Symptoms upon Wine Ingestion. *Molecules*, 24, 3629 doi: 10.3390/molecules24193629 (I.F. 3.06 – Q2).
- A. Ariano, R. Marrone, R. Andreini, G. Smaldone, S. Velotto, S. Montagnaro, A. Anastasio and L. Severino (2019). Metal Concentration in Muscle and Digestive Gland of Common Octopus (*Octopus vulgaris*) from Two Coastal Site in Southern Tyrrhenian Sea (Italy). *Molecules*, 24, 2401; doi:10.3390/molecules24132401 (I.F. 3.06 – Q2).

2018

- Marchese S., Polo A., Ariano A., Velotto S., Costantini S., and Severino L. (2018). Aflatoxin B1 and M1: Biological Properties and their Involvement in Cancer Development. *Toxins* 10, 214, 1-19 (I.F. 3.76 – Q1).
- Belaabeda S., De Leo M., Velotto S., Malafrente N., D'Ambola M. (2018). A new glucosidic iridoid from *Isodon rubescens*. *Revista Brasileira de Farmacognosia* 28, 294-297.
- S. Velotto, M. Rabie Ashkezary, S. De Camillis, V. Alfeo and A. Todaro (2018). Myosin heavy chain isoforms, fatty acid composition, sensory evaluation and quality of Cinta Senese pig meat. *Italian Journal of Food Science*. 30, 650 – 661 (I.F. 0.736 – Q3).

2016

- A. Ariano, M. D'Ambola, A. Vassallo, G. Smaldone, S. Velotto, L. Severino (2016). Levels of heavy metals in octopus (*octopus vulgaris*) from south Tyrrhenian: preliminary results. *Pharmacology online - Supplementary Issue - vol. 1, December 28, p. 144* (I.F. 0.31 – Q4).

2015

- S. Velotto, F. Pagano, C.M.A. Barone, M. Esposito, G. Civalè and A. Crasto (2015). Effect of aging technologies on some qualitative characteristics of *Longissimus dorsi* muscle of Marchigiana beef. *Agronomy Research* 13(4), 1143-1151 (I.F. 0,512 – Q3).

2014

- S. Velotto, C. Vitale, E. Varricchio and A. Crasto (2014). A new perspective: an Italian autochthonous pig and its muscle and fat tissue characteristics. *Indian J. Anim. Research*, 48 (2): 143-149 (I.F. 0.18 – Q4).
- Sihem Boudirim, N. Malafrente, Noureddine Bghidja, Samir Benayech, A. Esposito, S. Velotto, L. Severino (2014). Phytochemical investigation and antiproliferative of *limoniastrum feei* (Girard) batt. *Pharmacology online volume 3 pag. 141 – 144* (I.F. 0.31 – Q4).

2013

E. Varricchio, M.G. Russolillo, L. Maruccio, S. Velotto, G. Campanile, M. Paolucci, F. Russo (2013). Immunological detection of m- and calpains in the skeletal muscle of Marchigiana cattle. *European Journal of Histochemistry*; volume 57:e2: 10-15 (I.F. 2.18 – Q2)

2012

G. Bianco, R. Russo, S. Marzocco, S. Velotto, G. Autore, L. Severino (2012). Modulation of macrophage activity by aflatoxins B1 and B2 and their metabolites aflatoxins M1 and M2. *TOXICON* Volume: 59 Issue: 6 Pages: 644-650 (I.F. 2.27 – Q3).

S. Velotto, C. Vitale, and A. Crasto (2012). Muscle fibre types, fat deposition and fatty acid profile of Casertana versus Large White pig. *Animal Sciences Papers and Reports* 30 (1): 35 – 44 (I.F. 0.69 – Q2).

2011

F. Russo, MG. Russolillo, G. Porcaro, S. Velotto, F. Cimino, E. Varricchio (2011) Action of calpains and calpastatin on meat tenderness in diaphragm muscle of Marchigiana cattle breed. *Ital. Jour. of Animal Science* vol. 10 Supplement 1 pag. 127 (I.F. 1.265 – Q2).

R. Russo, S. Marzocco, G. Bianco, S. Velotto, L. Severino (2011). Aflatoxins interfere in J774A.1 murine macrophages activation. *Toxicology Letters* vol. 205 Supplement 1 pag. 150 (I.F. 3.39 – Q1).

2010

S. Velotto, E. Varricchio, M.R. Di Prisco, T. Stasi and A. Crasto (2010). The Effect of Age and Sex on Histomorphometrical Characteristics of Two Muscles of Laticauda Lambs. *Acta Vet. Brno* 79: 03 – 12 (I.F. 0.486 – Q3).

S. Velotto, E. C. Vitale, T. Stasi and A. Crasto (2010). New insights into muscle fiber types in Casertana pig. *Acta Vet. Brno* 79: 169-176 (I.F. 0.486 – Q3).

S. Velotto, C. Vitale, and A. Crasto (2010). Relationship between morphometric characteristics of fibre types and adipocytes in Cinta Senese pig. *Acta Agriculturae Scandinavica* 60 (4): 211-218 (I.F. 0.810 – Q2).

S. Velotto, E. Varricchio, C. Vitale, and A. Crasto (2010). Post-mortem analysis in three muscles of Red Neck Ostrich (*Struthio Camelus Massaicus*). *Israel Journal of Veterinary Medicine* 65 (4): 142-150 (I.F. 0.25 – Q3).

S. Velotto, E. C. Vitale, E. Varricchio and A. Crasto (2010). Propolis effect on the fish's muscular development and Histomorphometrical characteristics. *Acta Vet. Brno* 79: 543-550 (I.F. 0.486 – Q3).

2009

B. Gasparri, S. Di Francesco, M. Rubessa, S. Velotto, E. Mariotti, M. De Blasi (2009). Structural changes of in vitro matured buffalo and bovine oocytes following cryopreservation. *Ital. Jour. of Animal Science* vol. 8 Supplement 2 pag. 90-92 (I.F. 1.265 – Q2).

L. Zicarelli, E. Mariotti, S. Di Francesco, S. Velotto, M. Rubesta, G. Neglia (2009). Effect of bull on in vitro sperm capacitation induced by different agents in buffalo species (*Bubalus bubalis*) *Ital. Jour. of Animal Science* vol. 8 Supplement 2 pag. 177-179 (I.F. 1.265 – Q2).

2007

S. Velotto, E. Varricchio, M.R. Di Prisco, T. Stasi, A. Crasto (2007). Skeletal myocyte types and vascularity in the Black Sicilian Pig. *Acta Vet. Brno* 76: 163-170 (I.F. 0.486 – Q3).

S. Velotto, T. Stasi, M.R. Di Prisco, A. Crasto (2007). Effect of calpain/calpastatin system on meat quality of Italian Buffalo during post-mortem storage. *Rev. de Ciênc. Agrár.* n. 45, jan./jun.2006 17-27.

E. Varricchio, A. Villacci, F. Cimino, D. De Ieso, S. Velotto, A. Crasto, G. Campanile and P. Vito (2007). Expression and activity of the calpain proteolytic system in the beef of Marchigiana Cattle. *Ital. Jour. Anat. and Embr.* vol. 112 fasc. 1 (2) pag. 261 (I.F. 0.17 – Q3).

A. Crasto e S. Velotto. (2007). I Musei delle Scienze Agrarie. L'evoluzione delle Wunderkammern. Il Museo Anatomico-Zootecnico Tito Manlio Bettini pag. 145-155. (ISBN 978-88-7893-006-3).

2006

E. Varricchio, A. Villacci, S. Velotto, F. Cimino, S. Nicastro, M.R. Di Prisco, F. Scala, E. Langella and A. Crasto (2006). Intermuscular variation post-mortem: association with calpain/calpastatin system. *Ital. Jour. Anat. and Embr* vol. 111 fasc. 3 pag 140. (I.F. 0.17 – Q3).

E. Varricchio, S. Velotto, A. Villacci, F. Cimino, S. Nicastro, E. Langella, F. Scala, T. Stasi and A. Crasto (2006). Different expression of - and p-94 calpain, calpastatin and β -actin, *Ital. Jour. Anat. and Embr.* vol. 111 fasc. 3 pag 141 (I.F. 0.17 – Q3).

2005

S. Velotto, M.R. Di Prisco, T. Stasi, and A. Crasto (2005). Histomorphometrical Evaluation of Myocyte Types in the Lamb. *Acta Vet. Brno*, 74: 175-182 (I.F. 0.486 – Q3).

E. Varricchio, S. Velotto, A. Villacci, T. Stasi, M.R. Di Prisco e A. Crasto (2005). Expression of β -calpain and m-calpain in the skeletal muscle of bovine. *Ital. Jour. Anat. and Embr.* 110, (fasc. n. 3), pag. 278 (I.F. 0.17 – Q3).

2004

S. Velotto and A. Crasto (2004) Histochemical and Morphometrical Characterization and Distribution of Fibre Types in four muscles of Ostrich (*Struthio camelus*). *Anatomia, Histologia, Embryologia* Vol. 33, 251-256 (I.F. 0.657 – Q2).

2003

S. Velotto, G. Guida, E. Varricchio, D. Gomez de Ayala, and A. Crasto (2003). Histoenzymatic localization of Myosin Atp-ase (m-atpase) and succinate dehydrogenase (SDH) in two muscles of lamb (Gentile di Puglia). *Ital. Jour. Anat. and Embr.* 108, (fasc. n. 3), pag. 175 (I.F. 0.17 – Q-3).

2002

S. Velotto, E. Varricchio, G. Guida, T. Di Lascio and A. Crasto (2002). Morphometric analysis of the intestine of *Oncorhynchus mykiss*. *Ital. Jour. Anat. and Embr* 107, (suppl. n. 1 al fasc. n. 3), Luglio-Settembre pag. 278 (I.F. 0.17 – Q-3).

E. Varricchio, A. Cataudo, T. Di Lascio, S. Velotto, A. Crasto, and M. Langella (2002). Immunolocalisation and distribution of the Progesterone receptor in the olfactory organ of the trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Ital. Jour. Anat. and Embr* 107, (suppl. n. 1 al fasc. n. 3), luglio-settembre pag. 279 (I.F. 0.17 – Q-3).

S. Velotto, G. Guida, M. Marino, G. Mase and A. Crasto (2002). Histomorphometrical and comparative analysis of three muscles of Buffalo (*Bubalus bubalis* L.). *Ital. Jour. Anat. and Embr.* 107 (Fascic. N. 4), 233-242 (I.F. 0.17 – Q-3).

2001

A. Crasto, E. Varricchio, S. Velotto, S. Paino, C.M.A. Barone, and M. Langella (2001). Musculature structure and ultrastructure in TROUT *Salmo trutta fario*. *Ital. Jour. Anat. and Embr.* vol. 106, n. 4, 309 (I.F. 0.17 – Q-3).



PUBBLICAZIONI DIVULGATIVE

S. Pironi, S. Velotto, I. Dragoni, A. Ciampella (2010). La sostenibilità sociale nel settore agroalimentare. *Qualità e Sicurezza Alimentare* pag. 20-21.

I. Dragoni, S. Velotto, D.A. Romano e A. Todaro (2012). Il Tecnologo Alimentare e lo sviluppo sostenibile del settore agro-alimentare. *Industrie Alimentari* pag. 113.

Scivicco M., Ariano A., Velotto S., Genovese A., Severino L. (2019). Determinazione di metalli pesanti nel gambero rosso della Louisiana (*Procambarus clarkii*). *Il Pesce* n. 5.

LIBRI

Dal Suolo alla Vita (2023). Maria Manuela Russo, Vincenzo M. Sellitto, Michele Buonomo, Teresa del Giudice, Alex Giordano, Salvatore Velotto, Valerio Calabrese, Alessandro Turchi, Giuseppe Pagano, Vittorio Tagliaferro, Ilaria Amelia Caggiano, Carminia M. Ingenito, Francesco Schillirò. Casa Editrice Rotary International.

Meat Technology – A Glossary of terms and concepts (2021). Giuseppe L. Pastori, Lidano De Cesari, Massimo Parisi, Daniele Romano, Sabrina Tondato e Salvatore Velotto. Casa Editrice ECOD

Il Tecnologo Alimentare in Campania e Lazio - Ieri, oggi e domani. (2019). S. Velotto, M.M. Russo, V. Tiscia. Editore Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.



EDITORIAL BOARD

Applied Sciences

Current Research in Food Technology and Nutritional Sciences



PARTECIPAZIONE AD ASSOCIAZIONI

Socio Fondatore del Rotary Club Afragola Frattamaggiore 'Le Porte di Napoli'.
Socio della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari – SISTAL.



CONOSCENZE LINGUISTICHE

Buona conoscenza dell'Inglese tecnico (scritto e parlato).



CONOSCENZE INFORMATICHE

Certificato ECDL IT –Security – Livello Specialised
Buona conoscenza dei software statistici SPSS e SAS.
Ottima conoscenza di sistemi di analisi di immagine (Kontron, Zeiss).

Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

DATA 10.07.2023

FIRMA

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza dei diritti di cui al Reg. 679/2016 e dà il suo consenso a trattare i suoi dati personali.

DATA 10.07.2023

FIRMA