

# SHORT CURRICULUM VITAE VINCENZO LIPPOLIS



## INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome	LIPPOLIS, VINCENZO
Indirizzo	CNR ISPA, VIA G. AMENDOLA N. 122/O – CAP 70126, BARI, ITALIA
Telefono	+39 0805929457
Fax	+39 0805929374
E-mail	vincenzo.lippolis@ispa.cnr.it
Skype	lippys74
ORCID / SCOPUS	ORCID: 0000-0002-2729-9626 - Scopus Author ID: 23569822300
LINKEDIN/RESEARCHGATE	Linkedin: <a href="https://www.linkedin.com/in/vincenzo-lippolis-b3b02020">linkedin.com/in/vincenzo-lippolis-b3b02020</a> – ResearchGate: <a href="https://www.researchgate.net/profile/Vincenzo_Lippolis">https://www.researchgate.net/profile/Vincenzo_Lippolis</a>
Nazionalità	Italiana
Data e luogo di nascita	19.10.1974, Putignano (BA)

## ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	OTTOBRE 2011 – AD OGGI
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (CNR)
Tipo di azienda o settore	ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DI BARI
Funzione o posizione	Ricercatore
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca e Sviluppo. Chimico Analitico
Matricola	10340

Date (da – a)	LUGLIO 2006 – SETTEMBRE 2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (CNR)
Tipo di azienda o settore	ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DI BARI
Funzione o posizione	Collaboratore Tecnico degli Enti di Ricerca (CTER)
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca e Sviluppo. Chimico Analitico
Matricola	10340

Date (da – a)	FEBBRAIO 2003 – GIUGNO 2006
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (CNR)
Tipo di azienda o settore	ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (ISPA) DI BARI
Funzione o posizione	Assegnista di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca e Sviluppo. Chimico Analitico
Matricola	

## ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	NOVEMBRE 2004 – GIUGNO 2007
Nome e tipo di istituto di istruzione	DIPARTIMENTO DI PROTEZIONE DELLE PIANTE E MICROBIOLOGIA APPLICATA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Dottorato di Ricerca in "Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti", Titolo della tesi "Sviluppo di metodi innovativi per la determinazione di micotossine in prodotti agroalimentari".
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca

Periodo (da – a)	NOVEMBRE 1993 – LUGLIO 2000
Nome e tipo di istituto di istruzione	DIPARTIMENTO DI CHIMICA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Qualifica conseguita

Specializzazione: Organico-Biologico. Titolo della tesi "Reazioni di trasferimento monoelettronico indotte da sali di amminio".  
Laurea in Chimica (Voto: 110/110 e lode)

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

Lettura

Buona

Scrittura

Buona

Espressione orale

Buona

**FORMAZIONE**  
(principale)

Marzo 2008

Borsa di studio "Short-Term Mobility Program 2008" del CNR (1 mese) presso United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, National Center for Agricultural Utilization Research (USDA-ARS-NCAUR) di Peoria (IL, USA) per svolgere attività di ricerca nell'ambito del Progetto dal titolo "Development of lateral flow immunoassay for the determination of mycotoxins".

**Competenze specifiche**  
(Principali)

Competenze in tecniche spettroscopiche (UV, IR, FL, NMR), tecniche cromatografiche analitiche e preparative (TLC, GC, HPLC), spettrometria di massa (MS), metodi immunometrici (ELISA, IMA, FPIA, LFD), naso elettronici e biosensori ottici.

Sviluppo di metodi cromatografici (HPLC) per la determinazione di micotossine in cereali e prodotti derivati; sviluppo di immunosaggi basati sulla polarizzazione di fluorescenza e su sistemi cromatografici a flusso laterale per la determinazione di micotossine in cereali e prodotti derivati; sviluppo di metodi rapidi basati sull'utilizzo di naso elettronico e della spettroscopia nel vicino- e medio-infrarosso per la determinazione di micotossine in cereali. Validazione di metodi analitici per la determinazione di micotossine in prodotti alimentari.

Sviluppo e validazione di metodi basati sull'utilizzo del naso elettronico per la rilevazione della contaminazione da funghi tossigeni e micotossine in prodotti carnei e cereali, per la valutazione della shelf-life di prodotti carnei (freschi e stagionati), per la valutazione della qualità dell'uva da tavola e per la discriminazione dell'origine geografica di arance. Analisi del pattern di composti organici volatili in prodotti agroalimentari (prodotti carnei freschi e stagionati, uva da tavola, carciofo, arance, cereali e derivati) mediante tecnica HS-SPME/GC-MS.

Sviluppo e validazione di metodi basati sulla spettroscopia IR (NIR; MIR) e risonanza magnetica nucleare per la valutazione dell'autenticità di lenticchie, frumento e pasta. Sviluppo di metodi basati sull'impiego della direct analysis in real time (DART) interfacciata ad analisi di spettrometria di massa ad alta risoluzione per la discriminazione dell'origine geografica di mele.

**Attività di ricerca**  
(Principali)

2016-ad oggi

Sviluppo e validazione di immunosaggi FP rapidi per la determinazione di micotossine native e modificate in cereali. Progetto Europeo (Horizon 2020) "Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain (MYCOKEY)", Research and Innovation action. Ruolo: Partecipante.

2018-ad oggi

Monitoraggio del livello di contaminazione da micotossine (deossinivalenolo) in campioni di frumento per attività di ricerca finalizzate all'individuazione di genotipi di frumento duro tolleranti a *Fusarium* tossigeni. Progetto di Collaborazione tra il CNR-ISPA e la Società Produttori Sementi S.p.A. (PSB). Ruolo: Responsabile scientifico.

2016-ad oggi

Sviluppo e validazione di metodi basati sull'utilizzo del naso elettronico, della risonanza magnetica nucleare e della spettroscopia IR per la valutazione dell'autenticità di prodotti agroalimentari (arance, frumento, pasta e lenticchie). Analisi del pattern di composti organici volatili (VOC) in prodotti agroalimentari mediante tecnica HS-SPME/GC-MS. Accordi di Collaborazione tra il CNR-ISPA e partner pubblici e privati. Ruolo: Partecipante.

2016-2018	Sviluppo e validazione di metodi DART-MS per la valutazione dell'origine geografica e di adulterazioni in campioni di miele. Progetto Europeo (7° Programma Quadro) "FOODINTEGRITY: Ensuring the Integrity of the European food chain", Large-scale integrating project. Ruolo: Partecipante.
2015-2018	Sviluppo e validazione di metodi e-nose e GC-MS per l'analisi dei composti organici volatili per la valutazione della qualità dell'uva da tavola e del carciofo. Progetto Regionale "Avviso Aiuti a Sostegno dei Cluster Tecnologici Regionali per l'Innovazione" intitolato "Container innovativo isotermico intermodale equipaggiato con atmosfera controllata per il trasporto di prodotti ortofrutticoli freschi" (Continnova). Ruolo: Partecipante.
2013-ad oggi	Attività di organizzazione e potenziamento, in termini di strumentazione e biotecnologie avanzate, di una rete di 8 laboratori pubblici distribuiti nella Regione Puglia. Progetto Regionale "Reti di laboratori pubblici di ricerca" intitolato "Biodiversità per la valorizzazione e sicurezza delle produzioni alimentari tipiche pugliesi" (BioNet PTP). Ruolo: Responsabile scientifico.
2013-2016	Sviluppo e validazione di immunosaggi FP rapidi per la determinazione di OTA e tossine T-2/HT-2 in segale e prodotti derivati. Progetto Nazionale "Nuove tecnologie abilitanti per la food safety e l'integrità delle filiere agro-alimentari in uno scenario globale" (SAFE&SMART). Ruolo: Partecipante.
2011-2015	Sviluppo e validazione di metodi rapidi per la determinazione di micotossine in cereali e prodotti derivati. Progetto Nazionale - PON "Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione" (S.I.Mi.S.A.). Ruolo: Partecipante.
2011-2015	Sviluppo e validazione di metodi rapidi per la determinazione di funghi tossigeni e micotossine in prodotti carnei freschi e stagionati. Sviluppo di un metodo basato sull'impiego del naso elettronico per la predizione della shelf-life di prodotti carnei freschi. Progetto Nazionale - PON "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina (SAFEMEAT)". Ruolo: Partecipante.
2010-2013	Sviluppo e validazione di metodi rapidi e innovativi, basati sulla tecnica della Polarizzazione di Fluorescenza (FP), per la determinazione di micotossine in matrici agroalimentari. Progetto "Ager - Agroalimentare e Ricerca", Fondazione in rete per la ricerca agroalimentare. Ruolo: Partecipante.
2009-2013	Validazione dell'immunosaggio FP per la determinazione di DON in cereali e prodotti derivati. Progetto Europeo (7° Programma Quadro) "Novel integrated strategies for worldwide mycotoxin reduction in food and feed chains" (MYCORED). Ruolo: Partecipante.
2008-2012	Sviluppo e validazione di metodi rapidi e innovativi di tipo immunocromatografico (Lateral Flow Device, LFD) per la determinazione di micotossine in matrici agroalimentari. Progetto Europeo (7° Programma Quadro) "Contaminants in Food and Feed: Inexpensive detection for control of exposure (CONFIDENCE)". Ruolo: Partecipante.
2006-2008	Sviluppo e validazione di un metodo HPLC, per la determinazione simultanea delle tossine T-2 e HT-2 con elevata sensibilità in cereali (mais, frumento, orzo, avena) e prodotti derivati (cornflakes, biscotti di avena, tortillas). Progetto della Food Standard Agency intitolato "Development of an improved method of analysis for the determination of T2 and HT2 toxins in foodstuffs" (Food Standard Agency, UK). Ruolo: Partecipante.
2002-2005	Sviluppo e validazione di un immunosaggio FP per la determinazione rapida e accurata del deossinivalenolo in frumento e prodotti derivati. Progetto Nazionale - PON "Modellizzazione di un Sistema Integrato per la gestione della Sicurezza Alimentare della filiera del Frumento duro (SINSIAF)". Ruolo: Partecipante.

### Attività di docenza e valutazione (Principali)

Docenze e tutoraggio in diversi corsi internazionali organizzati dal CNR-ISPA, svolti in Italia, Indonesia e Cina, sulla determinazione analitica di micotossine in prodotti agroalimentari. Periodo: 2006-ad oggi.

Docenze/tutoraggio in qualità di delegato dell'International Atomic Energy Agency (IAEA) per l'organizzazione, il supporto e lo svolgimento di diversi Training Course, svolti in Zambia, Cile, Giordania, Marocco e Thailandia, sulla problematica della contaminazione da micotossine in prodotti agroalimentari. Periodo: 2017-ad oggi.

Docenze e attività di tutoraggio nell'ambito di master universitari e scuole di specializzazione.

Supervisione di tesi di dottorato su tematiche di qualità e sicurezza alimentare. Tutor di tesi di laurea in chimica analitica.

Relatore in diverse Conferenze/Simposi a livello nazionale e internazionale con partecipazione anche

su invito.

Guest Editor della Special Issue "Spectroscopy-Based Biosensors" della rivista Biosensors (2018-2019). Guest Editor della Special Issue "Development of Separative Techniques for the Detection of Natural Toxins" della rivista Toxins dal 2020. Guest Editor della Special Issue "Innovative and Rapid Food Analytical Methods Based on Spectroscopic and Chromatographic Techniques" della rivista Foods dal 2020. Referee di numerose riviste internazionali di carattere scientifico.

Valutatore di progetti di ricerca canadesi nell'ambito del Programma "OMAFRA Food Safety Research Program". Membro del FAO expert meeting sul tema "Developing a tool to guide sampling plans for mycotoxin detection". Membro di commissioni scientifiche di concorsi CNR.

## Produzione scientifica

37 Articoli su riviste International Scientific Journals (ISI)

2 Capitoli di libro

10 Articoli in riviste nazionali/internazionali non ISI

12 Articoli in Atti di Congressi nazionali/internazionali

più di 90 abstracts in congressi nazionali o internazionali

## Pubblicazioni scelte

1. De Girolamo A., **Lippolis V.**, Nordkvist E., Visconti A. Rapid and non invasive analysis of deoxynivalenol in durum and common wheat by Fourier-Transform Infrared (FT-NIR) spectroscopy. *Food Additives and Contaminants: Part A*, 2009, 26, 907-917. DOI: 10.1080/02652030902788946
2. **Lippolis V.**, Pascale M., Valenzano S., Pluchinotta V., Baumgartner S., Krska R., Visconti A. A rapid fluorescence polarization immunoassay for the determination of T-2 and HT-2 toxins in wheat. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 2011, 401, 2561-2571. DOI: 10.1007/s00216-011-5379-3
3. De Girolamo A., Cervellieri S., Cortese M., Porricelli A.C.R., Pascale M., Longobardi F., von Holst C., Ciaccheri L., **Lippolis V.**, 2019. Fourier transform near-infrared and mid-infrared spectroscopy as efficient tools for rapid screening of deoxynivalenol contamination in wheat bran. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 1946–1953. DOI: 10.1002/jsfa.9392
4. Centonze V., **Lippolis V. (corresponding)**, Cervellieri S., Damascelli A., Casiello G., Pascale M., Logrieco A.F., Longobardi F., 2019. Discrimination of geographical origin of oranges (*Citrus sinensis* L. Osbeck) by mass spectrometry-based electronic nose and characterization of volatile compounds. *Food Chemistry*, 277, 25-30. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.10.105
5. Innamorato V., Longobardi F., **Lippolis V.**, Cortese M., Logrieco A.F., Catucci L., Agostiano A., De Girolamo, A., 2019. Tracing the Geographical Origin of Lentils (*Lens culinaris Medik.*) by Infrared Spectroscopy and Chemometrics. *Food Analytical Methods*, 12, 773–779. DOI: 10.1007/s12161-018-1406-8.
6. De Girolamo A., von Holst C., Cortese M., Cervellieri S., Pascale M., Longobardi F., Catucci L., Porricelli A.C.R., **Lippolis V.**, 2019. Rapid screening of ochratoxin A in wheat by infrared spectroscopy. *Food Chemistry*, 2019, 282, 95-100. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.01.008
7. Pascale M., De Girolamo A., **Lippolis V.**, Stroka J., Mol H.G.J., Lattanzio V.M.T., 2019. Performance Evaluation of LC-MS Methods for Multimycotoxin Determination. *Journal of AOAC International*, 102, 6, 1708-1720. DOI: 10.5740/jaoacint.19-0068
8. De Girolamo A., Cortese M., Cervellieri S., **Lippolis V.**, Pascale M., Logrieco A.F., Suman M., 2019. Tracing the Geographical Origin of Durum Wheat by FT-NIR Spectroscopy. *Foods*, 8, 450. DOI: 10.3390/foods8100450
9. Innamorato V., Longobardi F., Cervellieri S., Cefola M., Pace B., Capotorto I., Gallo V., Rizzuti A., Logrieco A.F., **Lippolis V.**, 2020. Quality evaluation of table grapes during storage by using <sup>1</sup>H NMR, LCHRMS, MS-eNose and multivariate statistical analysis. *Food Chemistry*, 315, 126247. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126247
10. De Girolamo A., Arroyo M.C., Cervellieri S., Cortese M., Pascale M., Logrieco A.F., **Lippolis V.**, 2020. Detection of durum wheat pasta adulteration with common wheat by infrared spectroscopy and chemometrics: A case study. *LWT - Food Science and Technology*, 127, 109368. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109368
11. De Girolamo A., Arroyo M.C., **Lippolis V.**, Cervellieri S., Cortese M., Pascale M., Logrieco A.F., von Holst C., 2020. A simple design for the validation of an FT-NIR 1 screening method: Application to the detection of durum wheat pasta adulteration. *Food Chemistry*, in press.

Dott. Vincenzo Lippolis