CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

di

Maria Cristina Nicoli

DATI PERSONALI

Nata :	a Udine il 15.01.1960
Residente :	
Stato Civile :	
Cittadinanza :	Italiana

STUDI

Maturità :	presso il liceo scientifico Giovanni Marinelli di Udine nel 1979.
Laurea :	in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Bologna il 28/3/1985 con voti 110/110 e lode discutendo con il prof. Paolo De Maria la tesi dal titolo *: "Studio cinetico stopped-flow sull'addizione di cisteina a composti carbonilici α-β insaturi biologicamente attivi".*

LINGUE STRANIERE

Inglese	Parlato e scritto (ottimo livello)

ATTIVITÀ POST-LAUREA

1985-1986	Frequenta come laureato frequentatore la Sezione di Chimica e Tecnologia degli Alimenti del Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agro-alimentare dell'Università degli Studi di Bologna.
1987	Vincitrice di una borsa di studio della regione Friuli Venezia-Giulia per svolgere attività di ricerca sotto la direzione del prof. Carlo R. Lerici presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti (ex Istituto di Tecnologie Alimentari) della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine.
1988	Vincitrice del concorso per l'ammissione al dottorato di ricerca in "Biotecnologie degli Alimenti " (IV ciclo) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine.
1990	Vincitrice di un concorso libero per un posto da ricercatore (SSD AGR/15 ex G08A) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine.
1993	Ottiene il giudizio di idoneità a ricercatore confermato
1998	Vincitrice di un posto per professore associato (SSD AGR/15 ex G08A G08A) Scienza e Tecnologia dei prodotti Agro-alimentari (DD.MM

	22.12.95 e 29.02.96)
1998-1999	Con D.R. n. 881 del 31.10.1998 è nominata professore associato per il SSD AGR/15 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, con la responsabilità didattica della disciplina di "Trasformazione e Conservazione dei Prodotti Agricoli" del corso di L aurea in Scienze Agrarie
1998/99	Con decreto D.R. n. 156 del 11.02.1999 viene trasferita sul posto di professore di seconda fascia presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine
2002	Ottiene la conferma in ruolo
2004	Con D.R. n. 39 del 15.01.2004 dell'Università degli Studi del Molise, è risultata idonea alla valutazione comparativa per la copertura di un posto di ruolo di I fascia per SSG Agr/15 (II sessione 2003, GU IV serie speciale, n.30 del 15.04 2003).
2005- 2008	Con D.R. n. 933 del del 14 nov. 2005 è nominata, a decorrere dal 01.11.2005, professore straordinario presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine.
2008-	Nominata professore ordinario
2009-2012	Presidente dei Corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università di Udine
2011-2012	Preside-vicario della Facoltà di Agraria dell'Università di Udine
2012-	Nominata Presidente dei Corsi di Studio n Scienze e Tecnologie Alimentari per il triennio 2012-2015.
2013-	Nominata dal Rettore Delegato di Area, settore Brevetti.

ATTIVITÀ DIDATTICA

1994-1998	▪ Corso di "Tecnologia delle Conserve Alimentari" presso il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Udine.
AA 1998-1999	▪ Corso di "Trasformazione e Conservazione dei Prodotti Agricoli" presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Sassari. ▪ Modulo di "Biotecnologie Alimentari" del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Udine (delibera nulla osta supplenza fuori sede del 17.12.1998).
AA 1999-2000	▪ Modulo di "Tecnologie Alimentari I" del corso integrato di Tecnologie Alimentari del DU in Tecnologie Alimentari or. Lattiero Caseario della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine. ▪ Corso di "Tecnologie Alimentari" del DU in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine.
AA 2000-2001	▪ Modulo di "Le Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare" del corso integrato di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Udine. ▪ Modulo di "Biotecnologie Alimentari" del corso integrato di Biotecnologie vegetali ed alimentari del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Udine. ▪ Modulo di "Tecnologie Alimentari I" del corso integrato di

Tecnologie Alimentari del DU in Tecnologie Alimentari or. Lattiero Caseario della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine.

AA 2001-2002
- Modulo di "Le conserve alimentari" del corso integrato di Processi della Tecnologia Alimentare del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento)
- Modulo di Modulo di "Le Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare" del corso integrato di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento)
- Corso di "Tecnologie Alimentari I - Operazioni Unitarie" del *Corso di Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*

AA 2002-2003
- Modulo di "Tecnologie Alimentari II- Prodotti di origine vegetale" del *Corso di Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*
- Corso di "Le conserve Alimentari" del *Corso di Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*
- Modulo di "Le conserve alimentari" del corso integrato di Processi della Tecnologia Alimentare del *Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento)*
- Corso di "Biotecnologie Alimentari" del *Corso di Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*

AA 2003-2004
- Corso di tecnologie Alimentari-Prodotti di Origine vegetale del *Corso di Laurea di I livello in Scienze e tecnologie Alimentari*
- Corso di Tecnologie delle Conserve Alimentari, *Corso di Laurea di I livello in Scienze e tecnologie Alimentari*
- Corso di Tecnologie non convenzionali del *Corso di Laurea di II livello in Scienze e Tecnologie Alimentari.*

AA 2004-2007
- Corso di Tecnologie Alimentari- Processi e prodotti *Corso di Laurea di I livello in Scienze e tecnologie Alimentari*
- Corso di Metodi Previsionali per la Stima della Shelf-Life" *Corso di Laurea di II livello in Scienze e tecnologie Alimentari*
- Corso di Tecnologie non convenzionali del *Corso di Laurea di II livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*

2007- 2009
- Corso di Tecnologie Alimentari- Processi e prodotti *Corso di Laurea di I livello in Scienze e tecnologie Alimentari*
- Corso di Tecnologie non convenzionali del *Corso di Laurea di II livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*

2009-
- Modulo di Proprietà degli Alimenti *Corso di Laurea di I livello in Scienze e tecnologie Alimentari*

Modulo di Tecnologie non convenzionali del *Corso di Laurea di II livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*

Modulo di processi della tecnologie Alimentare *Corso di Laurea di II livello in Scienze e Tecnologie Alimentari*

Dal 2000 fa parte del collegio dei docenti del dottorato di ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine. E' stata tutrice per svolgimento delle seguenti tesi di dottorato:

Lara Manzocco	*Influenza delle condizioni di processo e di conservazione sulle proprietà antiossidanti dei prodotti alimentari:*	XIII Ciclo

	alcuni casi-studio". Università di Udine	
Sonia Calligaris	*Effetto di variabili compositive e strutturali sulla stabilità dei lipidi in sistemi alimentari" Università di Udine*	XV Ciclo
Giuditta Kravina	*Sviluppo di metodi predittivi per la stima della shelf-life degli alimenti Università di Udine*	XX Ciclo
Sara Da Pieve	*Study and development of multiphase systems for new food design strategies*	XIII Ciclo

E' stata chiamata a far parte della commissione di valutazione del dottorato di ricerca internazionale della dott. ssa Susana Iruzun (Università di Navarra, 2003) e del dott. Manuel Pinelo (Università di Santiago di Compostela, 2004)

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

M.C. Nicoli è autrice di oltre 90 pubblicazioni su riviste internazionali con *impact factor* sui seguenti temi:

Proprietà di struttura, stabilità e sicurezza degli alimenti

- *Influenza dei processi di trasformazione e conservazione su contenuto ed attività di componenti bioattivi presenti negli alimenti*.

L'obiettivo degli studi condotti in questo ambito è stato quello di valutare come ed in che misura l'intervento tecnologico possa condizionare l'attività antiossidante in vitro di alcune matrici vegetali. I risultati ottenuti hanno dimostrato che il danno ossidativo, connesso agli interventi tecnologici di trasformazione, risanamento o stabilizzazione applicati, non sempre si traduce in una perdita di attività antiossidante in vitro di queste matrici. Nel caso di matrici ricche di polifenoli ad esempio, moderati danni ossidativi si traducono in un potenziamento dell'attività antiossidante intrinseca, attribuibile a reazioni di parziale polimerizzazione della frazione polifenolica. In questo ambito è stato inoltre valutato il contributo all'attività antiossidante intrinseca dell'alimento di antiossidanti di neo-formazione, derivanti dallo sviluppo di reazioni di imbrunimento non enzimatico:. In alcuni casi, in relazione alle caratteristiche compositive e della storia termica dell'alimento, questi antiossidanti di neo-formazione, che presentano un comportamento assimilabile a quello dei polifenoli, possono risultare predominanti su quelli naturalmente presenti. I prodotti della reazione di Maillard hanno dimostrato una significativa attività antiossidante nei confronti di reazioni di ossidazione, anche di natura enzimatica, sia su substrati fenolici che lipidici.

- *Cambiamenti chimici e chimico-fisici indotti dai processi di trasformazione e conservazione del caffe` tostato ed influenza delle condizioni di estrazione sulla qualita` della bevanda.*

L'obiettivo di queste ricerche era quello di giungere ad una maggiore comprensione degli effetti della tostatura sui cambiamenti strutturali, oltre che compositivi e del colore, della cariosside. Ulteriori studi sulla qualità del caffè hanno riguardato il rilascio di sostanze volatili e l'ossidazione della frazione lipidica del caffè tostato nel corso della conservazione in relazione al tipo di confezionamento impiegato. Il processo estrattivo del caffè e` stato studiato soprattutto per quanto riguarda la valutazione dell'influenza di alcuni parametri di processo e riguardo la cinetica di invecchiamento di bevande ready-to-drink.

- *Interpretazione cinetica dell'attività polifenolossidasica e perossidasica di sistemi alimentari congelati in riferimento alla temperatura di transizione vetrosa.*

Lo studio ha avuto l'obiettivo di valutare l'influenza delle singole variabili (temperatura, a_w e viscosità) nel determinare la velocità di reazioni enzimatiche di natura ossidativa in sistemi alimentari congelati. Le equazioni di Arrhenius a WLF sono state utilizzate come modelli predittivi per descrivere i cambiamenti di attività enzimatica nell'intervallo delle temperature considerate.

- *Ripartizione liquido-vapore di sostanze volatili in sistemi alimentari.*

Gli studi avevano lo scopo di studiare come ed in che misura variabili compositive, di struttura ed ambientali influenzino la ripartizione in fase vapore di alcune sostanze volatili quali etanolo, diacetile ed esanale. In particolare, studi condotti sulla ripartizione liquido-vapore dell'esanale hanno messo in evidenza che la parziale cristallizzazione della matrice lipidica determina un aumento della tensione di vapore dell'esanale attribuibile all'aumento della concentrazione di questa sostanza nella fase lipidica non cristallizzata.

- *Influenza dello stato fisico sulla velocità di ossidazione di matrici lipidiche*

Gli studi condotti in questo ambito avevano lo scopo di studiare l'influenza dello stato fisico sulla cinetica di ossidazione di matrici lipidiche di diversa composizione. I risultati ottenuti hanno dimostrato che la cristallizzazione dei lipidi causa un inatteso aumento della velocità di ossidazione che si evidenzia con deviazioni positive dall'equazione di Arrhenius. La causa di tali deviazioni è da ricercarsi nei cambiamenti compositivi che avvengono nella frazione liquida in seguito alle transizioni di fase. Tali cambiamenti riguardano prevalentemente il grado di insaturazione dei trigliceridi e la concentrazione degli antiossidanti nella frazione liquida che circonda i cristalli lipidici, nonché la concentrazione dell'ossigeno.

Problematiche di formulazione

- *Sviluppo di un modello per la formulazione di bevande alleggerite.*

Lo studio riguarda lo sviluppo di modelli matematici di previsione della formulazione, note le caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e strutturali del prodotto che deve essere ottenuto. Questi modelli basati sulla codifica delle specifiche proprietà dei potenziali ingredienti nascono con lo scopo di ridurre ed ottimizzare i tempi necessari per ottenere una formulazione ottimale.

- *Strategie di formulazione mediante l'impiego di matrici lipidiche self-assembly.*

Lo studio prevede la strutturazione di oli mediante l'utilizzo di ingredienti lipidici con proprietà self-assembly. Lo sfruttamento delle peculiari proprietà di questi ingredienti, prevalentemente basato sull'ottenimento di strutture lipidiche cristalline o liquido-cristalline, consente la realizzazione di organogel, strutture solide o semisolide interamente lipidiche, o idrogel, emulsioni solide o semisolide. Queste strategie di formulazione consentono di implementare sotto il profilo nutrizionale alimenti esistenti e di progettare nuovi prodotti con specifici requisiti funzionali attraverso la riduzione del contenuto lipidico, la sua sostituzione con grassi insaturi o, mediante veicolazione di componenti bioattivi liposolubili.

Aspetti metodologici nella valutazione della qualità e stabilità degli alimenti

- *Misura dell'attività antiossidante in vitro.*

I dati di attività antiradicalica ottenuti mediante alcuni test proposti in letteratura, sono stati elaborati attraverso modelli cinetici diversi, al fine di poter stimare l'attività antiradicalica di quelle molecole e/o alimenti che non seguono cinetiche di ordine unitario.
Sono stati inoltre condotti alcuni studi tesi a correlare ed interpretare sotto il profilo cinetico e termodinamico il diverso significato dei risultati ottenuti con i test di attività antiradicalica in vitro e misure di potenziale redox.

- *Misura dell'attività pro-ossidante in vitro.*

E' stato proposto un metodo spettrofotometrico basato sulla misura della velocità di decolorazione di un carotenoide idrosolubile per dosare la presenza di molecole idrofile con attività pro-ossidante.

- *Utilizzo della calorimetria differenziale per lo studio delle reazioni di imbrunimento non enzimatico in matrici alimentari.*

La calorimetria differenziale è stata utilizzata per stimare i cambiamenti di entalpia connessi allo sviluppo della reazione di Maillard in sistemi modello costituiti da miscele di zuccheri ed aminoacidi e su campioni di caffè sottoposti ad un processo di tostatura simulato.

- *Utilizzo dell'analisi di diffrazione a raggi X per lo studio dei fenomeni di raffermamento del pane.*

E' stata valutata la possibilità di utilizzo di questa tecnica per evidenziare la formazione di strutture cristalline di amido nel pane durante la conservazione in relazione ad alcune variabili quali temperatura e attività dell'acqua. I risultati sono stati correlati ad altri indicatori classici dei fenomeni di raffermamento quale la consistenza.

Modellazione della shelf-life

L'obiettivo delle ricerche svolte in questo è quello di sviluppare procedure e metodologie per la determinazione della shelf-life per categorie di alimenti complesse per le quali i classici modelli predittivi non possono essere applicati. Le ricerche perseguono un duplice obiettivo:

a) sviluppo di procedure e metodologie oggettive per la determinazione del limite di accettabilità degli alimenti.
b) sviluppo di modelli previsionali basati su variabili quali temperatura e/o luce in grado di tenere in considerazione l'influenza delle proprietà di struttura dell'alimento e/o di possibili transizioni di fase, di I e II ordine, nonché di altre modificazioni delle caratteristiche compositive dell'alimento che possono verificarsi nel corso dei test di invecchiamento accelerato.

Nel 2011, M.C. Nicoli ha curato il testo "Shelf life Assessment of Food" pubblicato da Francis&Taylor Group.

Sviluppo di tecnologie non convenzionali per il miglioramento della qualità e sicurezza degli alimenti

- *Sviluppo di soluzioni innovative per la rimozione dell'acrilammide da prodotti finiti.*

Queste ricerche originate dallo studio delle proprietà chimico-fisiche dell'acrillamide hanno portato alla progettazione di una tecnologia in grado di rimuovere per via fisica l'acrillammide da prodotti finiti. Questi risultati sono stati oggetto di deposito del brevetto "*Processo per la rimozione di acrilammide da alimenti*". *Domanda di deposito n. 2006A000332*
Proprietà: Università degli Studi di Udine
Inventori: proff M. Cristina Nicoli e Monica Anese

- *Effetto delle radiazioni luminose su biomolecole.*

L'azione di decontaminazione superficiale delle radiazioni UV-C è ben documentata in letteratura. Lo studio è finalizzato a studiare le modificazioni indotte dalle radiazioni luminose, prevalentemente nella regione dell'ultravioletto, su biomolecole di interesse alimentare quali proteine, enzimi e polisaccaridi. I risultati fino ad ora acquisiti dimostrano che in opportune condizioni di irradianza e concentrazione del substrato è possibile inibire l'attività di alcuni enzimi alterativi e ridurre la reattività immunochimica di allergeni.

- *Sviluppo di un processo di congelamento rapido assistito da onde radio.*

L'obiettivo della ricerca è stato quello di accoppiare un processo di congelamento con azoto liquido con un trattamento ad onde radio a bassa potenza. L'obiettivo era quello di verificare se l'oscillazione delle molecole d'acqua indotte dalle onde radio potesse consentire una migliore performance del processo di congelamento. I risultati ottenuti dimostrano che l'applicazione delle

radiofrequenze consente di ottenere un congelamento più rapido e con una distribuzione più omogenea dei cristalli di ghiaccio a livello cellulare.

Al 2 luglio 2012 gli indicatori bibliometrici di M.C. Nicoli erano i seguenti (ISI):
Citation Index 1413
Citation Index per item: 18,36
H index 19

E' stata responsabile dei seguenti progetti di ricerca nazionali ed internazionali:

Anno	Titolo della ricerca	Ente finanziatore
1992-1993	Studio sulle reazioni di alterazione enzimatica e loro possibile controllo con metodi non convenzionali in prodotti frutticoli destinati alla trasformazione	CNR
1994	Inibizione delle alterazioni enzimatiche in vegetali destinati alla trasformazione mediante trattamenti ad alta pressione" (Contratto di ricerca).	CNR
1998	Modelli e procedure per la previsione ed il prolungamento della shelf-life e valutazione quantitativa del rischio da patogeni negli alimenti "(responsabile UO)	MIUR
1998-2001	Innovation in Horticultural Products" FAIR ct 98 3903, (Responsabile nazionale)	UE
1999	Rilevanza e Ruolo delle Tecnologie di Trasformazione e Conservazione sulle Proprieta' degli Alimenti di Promuovere la Salute (Responsabile progetto coordinato)	CNR
2000-2001	Flair-Flow-4, QLK1-ct-2000-00040, (Responsabile nazionale)	UE
2001-2002	Caratterizzazione tecnologica e studio delle proprietà funzionali di derivati ottenuti da cultivar autoctone di fruttiferi quali melo e pero (Responsabile U.O.).	Regione Friuli Venezia Giulia
2000-2001	Compatibilità chimica e fisica di dolcificanti alternativi al saccarosio per la formulazione di bevande analcoliche ed alcoliche.	Area Science Park (TS)
2000-2001	Implementazione della shelf-life di prodotti da forno	Area Science Park (TS)
2001-2001	Valutazione di cinetiche di migrazione di umidità in prodotti da forno refrigerati".	Area Science Park (TS)
2002	Miglioramento qualitativo di bevande a base di caffè	Partner industriale
2001-2006	Valutazione della stabilità di alimenti surgelati	Partner industriale
2003-2007	Formulazione di bevande a basso tenore alcolico	Partner industriale
2004-2006	Recovery and valorisation of high quality fruit varieties to protect biodiversity and sustain organic fructiculture in trans-border areas (Responsabile UO)	Interreg Italia-Slovenia
2005	Sviluppo di metodi predittivi per la valutazione della shelf-life di prodotti da forno.	Area Science Park (TS)
2006-2007	Ottimizzazione processo di estrazione di prototipo macchina caffè espresso	Partner industriale
2006-2007	Innovazione nella produzione di prosciutto crudo (Responsabile UO)	Regione Friuli Venezia Giulia

2006	Inibizione attività polifenolossidasica in derivati di frutta lavorati al minimo	Partner industriale
2008	Valutazione della vita commerciale (shelf-life) di cialde di caffè per macchine espresso di uso domestico.	Partner industriale
2008-2010	Innovazione ed ottimizzazione della filiera del prosciutto crudo tipico	Regione Friuli Venezia Giulia
2011	Studio sulla capacità di alcuni ingredienti di strutturarsi a formare organogel e/o idrogel	Partner industriale
2011-2012	Studio di formulazione e di processo per lo sviluppo di prodotti da forno aventi specifiche caratteristiche nutrizionali e funzionali	Partner industriale
2011-2014	Strategie innovative rispondenti ai bisogni delle imprese nel comparto degli ortofrutticoli della IV gamma (Capofila)	AGER
2011-2013	Cost Action FA1001. The application of innovative fundamental food-structure property relationships to the design of food for health. (National member)	UE
2014-2017	Long life, high sustainability. Shelf life extention come indicatore di sostenibilità. (responsabile UO)	PRIN

Nel 2002 M.C. Nicoli è stata promotrice della stipula di una convenzione tra un'industria alimentare multinazionale e l'Ateneo di Udine destinata al finanziamento di un posto da ricercatore per il settore scientifico disciplinare di Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR15).
Nel 2006 ha coordinato la presentazione di un progetto inerente lo sviluppo di un impianto per la rimozione di acrilammide da prodotti finiti. Tale progetto è risultato vincitore delle *Business Plan Competition* StartCup Udine 2006 e Premio Nazionale per l'Innovazione 2006 . In seguito all''assegnazione del premio Nazionale per l'Innovazione, M.C. Nicoli ha costituito con i colleghi partecipanti al progetto uno *spin-off* accademico.

PARTECIPAZIONE AD ORGANI DI GOVERNO DELL'ATENEO

- 1993- 1996. Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio di Facoltà
- 1994- 1998. Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio di Corso di Laurea.
- 2007-2010. Presidente della Commissione Tecnica Brevetti di Ateneo.
- 2010- Componente della Commissione Tecnica Brevetti di Ateneo
- 2010- Componente della Commissione Tecnica Spin-off dell'Ateneo
- 2007- Componente della Commissione per la ricerca scientifica d'Ateneo per il biennio 2007/2009 e 2009-2012.
- 2009- Presidente dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- 2011-2012- Preside Vicario della Facoltà di Agraria
- 2013- Delegata del rettore per il settore brevetti

ALTRE ATTIVITÀ

Nel dicembre del 2005 è stata chiamata dalla Facoltà di Agraria dell'Ateneo di Udine a pronunciare la l*audatio* per il conferimento della laurea magistrale *honoris causa* in Scienze e Tecnologie Alimentari al dott. Ernesto Illy.

Organizzazione di convegni

Nell'ambito dei progetti europei Fair "Innovation in HorticulturalProducts" e Flair-Flow IV ha organizzato i seguenti convegni nazionali ed internazionali:

1999	Workshop internazionale su "Problematiche relative alla produzione di alimenti minimamente trattati", Foggia, 20-21 maggio 1999 *(organizzazione curata in collaborazione con la dott.ssa M. Anese, Istituto di Preparazioni e Produzioni Alimentari dell'Università di Foggia*).
2000	Workshop nazionale su "Prodotti ortofrutticoli lavorati al minimo: conoscenze attuali e prospettive future", Catania, 26 maggio 2000. *(organizzazione curata in collaborazione con il dott. B. Fallico, Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Catania*).
2000	Workshop internazionale su "Future prospettive nel settore dei prodotti ortofrutticoli freschi e lavorati al minimo" Bologna, 16 settembre 2000.
2001	Workshop/dibattito FFE su "Problematiche della produzione e trasformazione di prodotti da agricoltura biologica" Udine, 11 dicembre, 2001. *(organizzazione curata in collaborazione con la dott.ssa M. Anese e l'Associazione Piccole e Medie Imprese della provincia di Udine).*
2002	Workshop/dibattito FFE su "Affidabilità e limiti di utilizzo delle banche dati e tabelle di composizione degli alimenti", Udine 28 ottobre 2002, *(organizzazione curata in collaborazione con la dott.ssa M. Anese)*
2009	International course: Non-thermal technologies in food processing. 18-19 maggio Università diUdine

Ha inoltre partecipato all'organizzazione dei convegni annuali promossi dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti in occasione dell'assegnazione del Premio "Carlo R. Lerici per la migliore tesi di dottorato di Ricerca. In questo ambito ha preso parte alla commissione giudicatrice che assegna annualmente il premio.

Partecipazione a comitati scientifici di convegni

- International Congress on Pigments in Food, Lisbona 11-14 giugno 2002.
- Food Science and Food Biotechnology in developing countries, Saltillo, Coahuilla, Mexico 16-18 Oct., 2006,.
- *Third Shelf Life International Meeting, 2008*

Relazioni su invito tenute in ambito nazionale

- "Interventi di inibizione di alterazioni enzimatiche in frutta e vegetali della IV e V gamma" *Workshop AITA La qualità dei prodotti alimentari della IV gamma, Verona, 5 novembre, 1998*
- "Effetto di trattamenti di trasformazione e conservazione sull'attività antiossidante di prodotti vegetali". *Seminario dedicato ai dottorandi in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari, XII e XIII ciclo dell'Università di Bari, Foggia, 19 maggio 1999.*
- "Inibizione del danno enzimatico in vegetali minimamente trattati". *Workshop Problematiche relative alla produzione di alimenti minimamente trattati, Foggia 20-21 maggio 1999.*
- "Sicurezza e nuovi requisiti di funzionalità delle conserve vegetali" *Convegno Disinfezione 2000, Reggio Emilia, 18 ottobre 2000.*

- "Tecnologie di lavorazione di prodotti ortofrutticoli lavorati al minimo" *Workshop"Prodotti ortofrutticoli lavorati al minimo: conoscenze attuali e prospettive future, Catania, 26 maggio 2000.*
- "Alimenti e salute: il ruolo delle tecnologie alimentari". *Convegno "Il fegato 2000", San Vincent, 14-15 luglio 2000.*
- "Interventi Tecnologici e Proprietà Antiossidanti degli Alimenti". *Convegno "Metodologie Avanzate di Ricerca e Tematiche Strategiche per lo Sviluppo del Settore Agro-Alimentare", Teramo, 6-7 dicembre 2000.*
- "Requisiti di funzionalità nutrizionale dei derivati vegetali" *Convegno AITA Semilavorati vegetali per l'industria alimentare,* Verona, 29 gennaio 2002
- "Strategie di formulazione e stabilizzazione di alimenti funzionali" Corso di formazione avanzata "Alimentazione e salute", Firenze, 9-12 ottobre 2002.
- "Nuove tecnologie per la qualità e sicurezza degli alimenti" Verona, Convegno AITA. 2 dicembre 2002.
- "Tra antiche memorie e nuovi saperi: le tecnologie alimentari oggi e domani. Convegno "Le cucine della memoria: la conservazione della memoria nelle tecnologie alimentari innovative". Udine, 18 settembre 2003
- "Prodotti alimentari da agricoltura biologica: problematiche ed aspetti normativi" Convegno nazionale "Alimentazione, salute e rischio di malattia. Firenze, 25-26 settembre 2003.
- "I sostituti dei grassi" Corso di Formazione AITA "Tecnologia dei prodotti da forno: i grassi" Verona 29 gennaio 2004
- "A critical assessment of shelf-life prediction" 10° Workshop on Developments in the Italian Ph.D Research in Food Science and Technology, Foggia 7-9 settembre 2005
- Laudatio per il conferimento della laurea specialistica honoris causa in Scienze e Tecnologie Alimentari a Ernesto Illy. Udine, 21 dicembre 2006.
- Approcci metodologici per la previsione della shelf-life di alimenti contenenti lipidi. Bologna, 30 giugno 2006.
- Erbe e piante officinali per la produzione e conservazione degli alimenti Villa Chiazza (Ud), 7 luglio 2006
- Il congelamento degli alimenti: aspetti teorici e nuove prospettive. Convegno Aita"I prodotti surgelati", Verona, 28 novembre 2006.
- Alimenti tra sicurezza, qualità e benessere: responsabilità etiche e sfide delle tecnologie alimentari. Conferenza AISSA, Udine, 24-26 novembre 2011.
-

<u>Relazioni su invito tenute in ambito internazionale</u>

- "Influence of processing on the antioxidant capacity of fruit and vegetables" *Sixteenth Combined Project Directors and Scientific Committee Meetings of the ICSC-World Laboratory, CERN, Ginevra, novembre 1999.*
- "New challenges and opportunities for research and education in the European food sector" Round Table within Conference *"Nutritionists meet Food Technologists, Porto, 14 aprile 2000.*
- "Considerations on the use of the redox potential for the assessment of the antioxidant capacity of foods". *Cost action 919 "Maillard reactions in foods: chemical, technological and nutritional aspects" Capri, 30-31 marzo 2001*.
- "Functional and technological properties of food melanoidins" Relazione plenaria tenuta al convegno "Pigments in food" Lisbona, 11-14 giugno 2002.

- "Antioxidant properties of ready-to drink coffee beverages" *Cost action 919 "Maillard reactions in foods: chemical, technological and nutritional aspects" Madrid, 18-19 ottobre 2002.*
- Food melanoidind and their functional properties. University of Helsinki, settembre 2006.
- Kinetic modelling versus life time modelling in shelf life assessment of food. 5th Shelf life international meeting. May 30-June 1, 2012 Changwon, South Korea
- Is Shelf life a relative concept? Considerations on present strategies for shelf life modeling. NZIFST Annual meeting, Hawake Bay, New Zealand, 2-4 July, 2013
- Exploitation of lipids based shelf assembly structures for the development of health value added foods. New Zealand Institute of Food Science Annual meeting, Hawake Bay, 2-4 July, 2013
- Is Shelf life a relative concept? Considerations on present strategies for shelf life modeling. AIFST 46th Annual Conference, Brisbane, 15-17 July 2013, Australia.
- Technological Strategies for the designing food with improved safety and healthy profile. AIFST 46th Annual Conference, Brisbane, 14-16 July 2013, Australia.
- Accelerating factors other than temperature in ASLT of foods undergoing oxidation. AIFST 46th Post-Conference Worshop, Brisbane, 17July, 2013.