

CURRICULUM VITAE
MARIA LUISA AMODIO

INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|--------------------------------|--|
| Nome | AMODIO, Maria Luisa |
| Data di nascita | xxxxxxxxxx |
| Qualifica | Ricercatore SSD AGR/09 |
| Amministrazione | Università di Foggia- Dip. Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente |
| Incarico attuale | Componente senato accademico |
| Numero telefonico dell'ufficio | xxxxxxxxxx |
| Fax dell'ufficio | |
| E-mail istituzionale | marialuisa.amodio@unifg.it |

TITOLI DI STUDIO
ED ESPERIENZE
PROFESSIONALI E
LAVORATIVE

| | | | | | | |
|---|--|---------|-------------------|------------------|---------|----|
| Titoli di studio | Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. 2005 'Graduate Certificate Program on 'Postharvest Technology', University of California (Davis, CA, USA). Dottore di Ricerca in "Ecosistemi Agricoli Sostenibili" (XVII ciclo). Tesi dal titolo: 'Effect of low-impact processes on postharvest quality of horticultural products including marginal crops'. | | | | | |
| Altri titoli di studio e professionali | Abilitazione alla professione di Dottore di Tecnologo Alimentare.. | | | | | |
| Esperienze professionali (incarichi ricoperti) | | | | | | |
| Capacità linguistiche | Comprensione | | Parlato | | Scritto | |
| | Ascolto | Lettura | Interazione orale | Produzione Orale | | |
| | Lingua Inglese | C2 | C2 | C1 | C2 | C2 |
| | Lingua Spagnola | C1 | C2 | B1 | B2 | A1 |
| Lingua Francese | B1 | B2 | A1 | A2 | A1 | |
| Capacità nell'uso delle tecnologie informatiche e statistiche | Conoscenza approfondita del pacchetto office (word, excel e power point, access) | | | | | |

| | |
|---|---|
| | <p>Utilizzo di software statistici: Statistica, Statgraphics, SAS Software analisi di immagine e dati spettrali: Unscrambler, Winisi Software di programmazione: Matlab</p> |
| <p>Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che si ritiene di dover pubblicare)</p> | <p><u>Attività didattica</u></p> <p>2008-12</p> <p>Docente del Modulo di Matematica (5 CFU) e Presidente della commissione di esame del Corso Integrato di Matematica e Statistica (8 CFU) per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>Docente del Modulo di Sistemi Informativi Applicati all'Agricoltura (5 CFU) e presidente della commissione di esame del Corso Integrato Sistemi Informativi e Tecniche di Rappresentazione del Territorio Agroforestale (8 CFU) del Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>2009/10</p> <p>Docente del modulo di Sistemi Informativi Applicati all'Agricoltura (5 CFU) e Presidente del Corso Integrato Sistemi Informativi e Tecniche di Rappresentazione del Territorio Agroforestale (8 CFU) per il Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>2009-11</p> <p>Docente del Modulo di Matematica (5 CFU) e Presidente e Presidente della commissione di esame del Corso Integrato di Matematica e Statistica Applicate (studenti A-L) mutuato per i C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, e Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>2010-12</p> <p>Docente del Modulo di Macchine e Impianti per la Viticoltura e l'Enologia (5 CFU) e Presidente della Commissione di esame del Corso Integrato di Macchine e Impianti per la Viticoltura e l'Enologia (8 CFU) del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>2012-14</p> |

Docente del Corso Opzionale Macchine e Impianti per le Operazioni Post-raccolta (4 CFU) mutuato per i Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, e Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

2015/2018

Docente del Macchine e Impianti per le Industrie Alimentari (5 CFU) per il corso di Laurea in Ingegneria dei sistemi logistici per l'agro-alimentare.

Docente del Corso Opzionale metodi non distruttivi per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari" (4 CFU) mutuato per i Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

Attività didattiche e di tutorato per il corso di dottorato di ricerca in 'Gestione dell'Innovazione dei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea'

Dal 2008 è Membro del Collegio dei docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in 'Gestione dell'Innovazione dei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea' dell'Università degli Studi di Foggia dal 2008.

All'interno di questo Corso di Dottorato svolge attività didattica ai dottorandi:

- Corso di 'Disegno sperimentale, analisi dei dati e interpretazione dei risultati'(5 CFU).

Nel 2011 è stato membro della commissione giudicatrice per l'espletamento dell'esame finale del Dottorato di ricerca in 'Gestione dell'Innovazione dei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea' presso l'Università degli Studi di Foggia (XXIII ciclo).

Tutor delle seguenti tesi di dottorato:

1. XXIV ciclo "Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (cynara scolymus l.)" della Dott.ssa Ilde Ricci,
2. XXV ciclo "Development of innovative systems for the identification and monitoring of Listeria monocytogenes in fresh-cut products", del Dott. Pasquale Russo

3. XXVI ciclo, tesi dal titolo "The use of hyperspectral imaging to predict quality and characterize local varieties of artichokes", del Dott. Antonio Berardi.
4. XXVII ciclo: "Optimizing storage conditions for minimally processed rocket leaves: effect of temperature and gas condition on sensorial and nutritional quality" della dott.ssa Leonarda Mastrandrea.
5. XXVIII ciclo: "Management of soil fertility and postharvest quality and traceability of organic horticultural products", del Dott. Francesco G. Ceglie.
6. XXIX ciclo: "Effect of Minimal processing steps and operation modes on quality of leafy vegetables" della dott.ssa Francisca Aba Ansah

Internazionalizzazione.

2004

Nell'ambito del Programma di Cooperazione Unione Europea/Stati Uniti in materia d'istruzione e formazione ha partecipato alla programmazione, al coordinamento e alla realizzazione del programma 'ICPT – International Curriculum on Postharvest Technology of Horticultural crops" che ha portato allo scambio di circa 40 studenti europei e americani, nell'ambito di 6 istituzioni.

2004/2005

Trascorre un anno presso la University of California a Davis (CA, USA), svolgendo attività di ricerca presso il laboratorio di Pomology al dip.to di Plant Science, sotto la guida del Prof. Adel KadeR, durante il quale conduce due linee di ricerca:

- confronto delle performance post-raccolta di frutti di actinidia coltivati con metodo tradizionale e biologico
- effetto di trattamenti termici e soluzioni antiossidanti sull'estensione della vita commerciale di pesche a fette.

Durante quest'anno consegue un Certificate Program in Postharvest Technology, partecipa a diversi corsi intensivi, e convegni.

2006

Visita il laboratorio di Tecnologie Postraccolta della Universidad de Cartagena, in Spagna, dove apprende protocolli di analisi e tecniche di conservazione per i

prodotti di IV gamma.

Tiene un seminario dal titolo: "Fresh-cut Products: Quality and Novel Product" su invito del Prof. Guixy Wang presso a Research Institute of Forestry, Chinese academy of Forestry (Beijing, China).

2011

Ha usufruito di una borsa di studio Erasmus per lo svolgimento di 5 ore di lezione agli studenti del Master 'Proyectos y Gestion de Plantas Agroindustriales' della Università di Cordoba (Spagna) sui seguenti argomenti:

- 'Postharvest Technology of Horticultural Crops' (2 ore)
- 'Application of 1-MCP for extending post-harvest life of Horticultural Crops' (3 ore).

2013

Docente del master " Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDA)" presso la Università Politecnica di Cartagena (Spagna) sui seguenti argomenti:

- 'Quality & Factors affecting quality on minimally processed produce' (2 ore)
- 'Impact of temperature and relative humidity on product quality and storage life' (2 ore)
- 'Non destructive quality evaluation of horticultural produce' (2 ore)

2015

Partecipa al Tribunale per la valutazione della tesi di dottorato dal titolo "Optimización del procesado mínimo y biodisponibilidad de compuestos bioactivos de brócoli bimi y convencional" per il corso di dottorato: "Técnicas avanzadas en investigación y desarrollo agrario y alimentario (taida)" presso la Università Politecnica di Cartagena (Spagna), studente Javier Navarro Rico.

2016/18

Collabora con l'Università Politecnica di Cartagena per la registrazione di un file audio-video della lunghezza di 30 minuti sul tema delle 'Non destructive quality measurements of horticultural produce' che è stato incluso nel corso online 'INTERNATIONAL ON-LINE COURSE ON POSTHARVEST AND FRESH -CUT TECHNOLOGIES' e per attività di tutorato agli studenti

del corso.

Partecipazione ed Organizzazione di Convegni.

Ha partecipato ad oltre 40, convegni e corsi intensivi, di cui a 7 come invited speaker, presentando più di 50 contributi tra relazioni orali e poster.

Relazioni su invito:

- ✂ Fresh Produce Forum Event 'The global market for melons: opportunities for development' at Fruit Logistica (Berlin, Germany), 2018;
- ✂ 'Technical days on organic farming', (Paris, France), 2018;
- ✂ '2nd workshop on 'Precision postharvest handling la information technology applicata alla fase postraccolta dei prodotti ortofrutticoli freschi' (Bari, Italy), 2018;
- ✂ 8th European Short-Course on 'Quality & Safety of Fresh-Cut Produce'(Rimini, Italy), 2016;
- ✂ 7th European Short-Course on 'Quality & Safety of Fresh-Cut Produce' (Cardif , UK), 2015;
- ✂ POSTRACCOLTA2014 Reducing Postharvest Losses to Better Feed the World', (Barletta, Italy), 2014;
- ✂ 5th European Short-Course on 'Quality & Safety of Fresh-Cut Produce' (Berlino; Germany), 2012;
- ✂ 4th European Short-Course on Quality & Safety of Fresh-Cut Produce, (Mesagne , Italy), 2010;
- ✂ national workshop on Postharvest technologies for table grapes (Rutigliano, Bari), 2009;
- ✂ National meeting and round table for the Project NOVAGRIMED (Samassi, Italy), 2010;
- ✂ Agricultural exposition- 62a Fiera Internazionale dell'Agricoltura (Foggia, Italy), 2011.

Premi e Riconoscimenti Scientifici

2010/11

Borsa di Studio dell'Università di Foggia "Premi di Ricerca Gianluca Montel", valutazione Curriculum Vitae e pubblicazione 'Effect of atmosphere composition on the quality of ready-to-use broccoli raab (Brassica rapa L.)' di Cefola M., Amodio M.L., Cornacchia R., Rinaldi R., Vanadia S., Colelli G., 2010. Journal of the Science of Food and Agriculture 90 (5), 789-797.

2013

Premio MIGLIOR POSTER SSD AGR09 presentato a convegno "AIIA13 – Horizons in agricultural, forestry and biosystems engineering". Pubblicazione: Piazzolla F., Amodio M.L., Colelli G. (2013). The use of hyperspectral imaging in the visible and near infrared region to discriminate between table grapes harvested at different times. JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING, vol. 44, p. 49-55, ISSN: 2239-6268

Principali tematiche di ricerca

Aspetti tecnologici ed impiantistici relativi all'industria agroalimentare in relazione alle caratteristiche fisico-meccaniche, chimiche e fisiologiche dei prodotti ed alla loro qualità, con particolare riferimento alla fase postraccolta dei prodotti ortofrutticoli freschi e fresh cut.

Le attività svolte o in corso di svolgimento riguardano le linee di ricerca di seguito descritte.

1. Applicazione di tecniche non distruttive per la valutazione della qualità di prodotti ortofrutticoli:

- messa a punto di un sistema di analisi d'immagine per la valutazione dell'imbrunimento di prodotti ortofrutticoli di IV gamma;
- Cinetiche di degradazione di parametri qualitativi di prodotti di IV gamma (esteriori, organolettici e nutrizionali) per l'individuazione di indicatori ad uso dell'industria
- Predizione della composizione dei prodotti basata su informazioni spettrali

2. Valutazione dell'efficacia del trattamento con 1-metilciclopropene (1-MCP) (antagonista dell'ormone vegetale etilene), nel rallentare i processi di maturazione e senescenza dei prodotti ortofrutticoli freschi e fresh-cut in fase di frigoconservazione.

3. Identificazione dei livelli gassosi ottimali per la conservazione di prodotti ortofrutticoli (freschi, fresh-cut, minimally processed) al fine della corretta progettazione dell'imballaggio (EMA, equilibrium modified atmosphere) attraverso lo studio dell'interazione fra aspetti fisiologici del prodotto e caratteristiche dei materiali da imballaggio.

4. studio delle problematiche inerenti la fase post-raccolta di ortoflorofrutticoli prodotti secondo disciplinari di produzione biologica (freschi, fresh-cut e minimally processed), ed applicazione di tecnologie a basso impatto per l'estensione della vita commerciale:

- trattamenti alternativi al cloro per la sanitizzazione delle acque di lavaggio;
- uso di atmosfere arricchite di ossigeno per limitare l'imbrunimento ed inibire la carica microbica;
- pre-trattamenti termici in fase di condizionamento per ritardare la comparsa di danni da bassa temperatura durante la conservazione e limitare lo sviluppo di agenti patogeni;

5. Applicazione di mild-technologies nella trasformazione dei prodotti ortofrutticoli al fine di ridurre l'impatto sulle caratteristiche qualitative del prodotto finale:

- impianti per il trattamento con alte pressioni isostatiche;
- uso di atmosfere modificate su prodotti ad umidità intermedia;
- uso di radiofrequenze per limitare il danno termico durante la stabilizzazione di piatti pronti a base di ortaggi.

Progetti di ricerca

2011-2015

Responsabile Università di Foggia per il progetto "Pif Filiera Fungo Cardoncello -PIF Tecnocard, (Committente Regione Puglia, PSR 2007-2013 mis. 124)", 2011 durata 2 anni.

Responsabile Obiettivo Realizzativo per il progetto "Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto in servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti -OFR.AL.SER. (Committente: Ministero Dell'istruzione, Università E Ricerca, Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013)", 2011. Durata 3 anni.

Responsabile Unità di Ricerca per il progetto "Comprehensive approach to enhance quality & safety of ready-to-eat fresh products (Committente: European Union – 7th Framework Program)", 2011. Durata: 3 anni.

Responsabile Progetto di Ricerca "Innovative and non destructive technologies to evaluate quality of rocket leaves as raw material for ready to eat salad-

TECHNOROCK (Bando relativo al finanziamento dei progetti di ricerca a valere sul Fondo per Progetti di Ricerca dell'Università di Foggia), 2015. Durata 1 anno.

Dal 2002 altri progetti

Ha collaborato alla progettazione, allo svolgimento delle prove sperimentali, all'elaborazione dei dati e stesura dei report per i seguenti progetti coordinati dal Prof. Giancarlo Colelli:

- Sviluppo di tecnologie per prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma (Progetto svolto dalla società Ortoreale srl di Lecce su finanziamento 488/ricerca del MIUR) , 2002. Durata: 3 anni.
- Condizioni ottimali per la conservazione di frutta e ortaggi freschi in pezzi, fresh-cut (Committente: Nuova Arvum srl, Bari), 2002. Durata: 3 anni.
- Progettazione e verifica sperimentale relativa ad impianti innovativi di stabilizzazione degli alimenti basati sull'uso di microonde (Committente: STC srl, Corigliano calabro, CS), 2002. Durata: 3 anni.
- Valorizzazione del frutto di zucca (*Cucurbita maxima*) (Committente: Valpollino scrl di Latronico (PZ) su finanziamento 488/ricerca del MIUR), 2004. Durata: 2 anni.
- BRIMET Metodologie e Sistemi Integrati per la valorizzazione di prodotti ortofrutticoli di particolare interesse degli areali di Brindisi e Metaponto (Committente: ENEA), 2004. Durata: 3 anni.
- Valutazione dell'efficienza di un impianto frigorifero a CO2 per la refrigerazione indiretta nelle celle frigorifere, 2006 (Progetto Prin 2005, finanziamento MIUR). Durata: 2 anni.
- Prodotti di IV gamma a formulazione complessa: zuppe di verdure e legumi pronte per l'uso (Progetto esplorativo; Committente: Regione Puglia), 2007. Durata: 1 anno.
- Processo per la produzione di carciofo fresco ad alto contenuto di servizi. (Progetto esplorativo; Committente: Regione Puglia), 2007. Durata: 1 anno.
- IRRIQUAL- Sustainable orchard irrigation for improving fruit quality and safety' (Committente: European Union – 6th Framework Program), 2006. Durata: 3 anni.
- Implementazione di innovazioni tecnologiche nella fase postraccolta di uva da tavola e carciofo (Committente: Comune di San Ferdinando di

Puglia), 2008. Durata: 3 anni.

- Incremento delle esportazioni di prodotti ortofrutticoli dell'Italia Meridionale (Committente ISPA-CNR), 2009. Durata: 2 anni.
- Messa a punto di un protocollo di valutazione delle performance postraccolta e post-taglio di peperone (Committente: CRA – Unità di Ricerca per le Colture Alternative al Tabacco – Scafati (SA), 2010. Durata: 5 mesi.
- Estensione delle vita commerciale di kiwi sbucciato intero (Committente: La Macè Srl – San Carlo (FE), 2010. Durata: 4 mesi.
- Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali-PON02_00657_00186_3417037 "PROINNO_BIT (Committente: Ministero Dell'istruzione, Università E Ricerca, Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013), 2011. Durata 3 anni.
- Soluzioni innovative di packaging per il prolungamento della shelf-life di prodotti alimentari.
- PON02_00657_00186_3417392/1 INFOPACK Committente: Ministero Dell'istruzione, Università E Ricerca, Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013), 2011. Durata 3 anni.
- Pif Filiera ortofrutticola dal Territorio (Committente Regione Puglia, PSR 2007-2013 mis. 124) ,2011 durata 2 anni.

Publicazioni

Autrice di oltre 120 pubblicazioni, di cui circa 80 lavori su riviste scientifiche, oltre che volumi a stampa, e atti di convegni nazionali ed internazionali Si riportano di seguito le pubblicazioni più rilevanti.

Articoli su riviste ISI

1. Capotorto I., Amodio M.L., Blanco Diaz M.T., de Chiara M.L.V., Colelli G. 2018. Effect of anti-browning solutions on quality of fresh-cut fennel during storage. *Postharvest Biology and Technology* 137:21–30.
2. Martínez-Hernández, G.B., Amodio, M.L., Colelli, G., 2017. Carvacrol-loaded chitosan nanoparticles maintain quality of fresh-cut carrots. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 41, 56-63. DOI: 10.1016/j.ifset.2017.02.005
3. Mastrandrea, L., Amodio, M.L., Pati, S., Colelli, G., 2017. Effect of modified atmosphere packaging and temperature abuse on flavor related volatile compounds

| | |
|--|---|
| | <p>of rocket leaves (<i>Diplotaxis tenuifolia</i> L.) <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 1-10.</p> <p>4. D'ambrosio, T., Amodio, M.L., Pastore, D., De Santis, G., Colelli, G., 2017. Chemical, physical and sensorial characterization of fresh quinoa sprouts (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) and effects of modified atmosphere packaging on quality during cold storage. <i>Food Packaging and Shelf Life</i>, 14, 52-58. DOI: 10.1016/j.fpsl.2017.08.003</p> <p>5. Amodio, M.L., Capotorto, I., Chaudhry, M.M.A., Colelli, G., 2017. The use of hyperspectral imaging to predict the distribution of internal constituents and to classify edible fennel heads based on the harvest time. <i>Computers and Electronics in Agriculture</i> 135, 1-10. http://dx.doi.org/10.1016/j.compag.2017.01.005</p> <p>6. Amodio, M.L., Ceglie, F., Chaudhry, M.M.A., Piazzolla, F., Colelli, G. 2016. Potential of NIR spectroscopy for predicting internal quality and discriminating among strawberry fruits from different production systems. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 125, 112-121.</p> <p>7. Tittarelli F., Ceglie F.G., Ciaccia C., Mimiola G., Amodio M.L., Colelli G., 2016. Organic strawberry in Mediterranean greenhouse: Effect of different production systems on soil fertility and fruit quality. <i>Renewable Agriculture and Food Systems</i>, DOI: https://doi.org/10.1017/S1742170516000417, 1-13.</p> <p>8. Martínez-Hernández, G.B., Amodio, M.L., Colelli, G., 2016. Potential use of microwave treatment on fresh-cut carrots: Physical, chemical and microbiological aspects. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 96 (6), 2063-2072.</p> <p>A. Derossi, L. Mastrandrea, M.L. Amodio, M.L.V. de Chiara, G. Colelli, 2016. Application of multivariate accelerated test for the shelf life estimation of fresh-cut lettuce, <i>Journal of Food Engineering</i>, 169, 122-130. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.08.010.</p> <p>9. Piazzolla, F., Pati, S., Amodio, M. L. and Colelli, G., 2016. Effect of harvest time on table grape quality during on-vine storage. <i>J. Sci. Food Agric.</i> 96, 131-139, doi: 10.1002/jsfa.7072</p> <p>10. A. Derossi, L. Mastrandrea, M.L. Amodio, M.L.V. de Chiara, G. Colelli, 2016. Application of multivariate accelerated test for the shelf life estimation of fresh-cut lettuce, <i>Journal of Food Engineering</i>, 169, 122-130. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.08.010.</p> <p>11. Bianchi, B., Cavone, G., Cice, G., Tamborrino, A., Amodio, M., Capotorto, I., Catalano, P. 2015. CO2</p> |
|--|---|

employment as refrigerant fluid with a low environmental impact. Experimental tests on arugula and design criteria for a test bench. *Sustainability*, 7 (4),3734-3752.

12. Amodio M.L., Derossi A., Mastrandrea L., Colelli G., 2015. A study of the estimated shelf life of fresh rocket using a non-linear model, *Journal of Food Engineering*, 150, 19-28.
13. Amodio M.L., Derossi A., Colelli G., 2014. Modeling phenolic content during storage of cut fruit and vegetables: A consecutive reaction mechanism, *Journal of Food Engineering*, 140, 1-8.
14. Fernández-León M.F., Fernández-León A.M., Lozano M., Ayuso M.C., Amodio M.L., Colelli G., González-Gómez D., 2013. Retention of quality and functional values of broccoli 'Parthenon' stored in modified atmosphere packaging. *Food Control* 31 (2013) 302-313.
15. Ricci I., Amodio M.L., Colelli G., 2013- Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (*Cynara scolymus* L.): Effect of storage time and temperature before cutting. *Postharvest Biology and Technology*, 85:124-131.
16. Ricci I., Amodio M.L., Colelli G., 2013- Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (*Cynara scolymus* L.): Effect of harvest dates. *Postharvest Biology and Technology*, 83: 90-96.
17. Cabezas-Serrano A.B., Amodio M.L., Colelli G., 2013. Effect of solution pH of cysteine-based pre-treatments to prevent browning of fresh-cut artichokes. *Postharvest Biology and Technology* 75: 17-23.
18. Francis G.A, Gallone A, Nychas G-J, Colelli G, Amodio M.L, Spano G., Sofos J.N., 2012. Factors affecting quality and safety of fresh-cut produce. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* G52(7):595-610.
19. Amodio, M.L., Cabezas-Serrano A. B., Peri G, Colelli G., 2011. Post-cutting quality changes of fresh-cut artichokes treated with different anti-browning agents as evaluated by image analysis. *Postharvest Biol. Technol* 62, 213-220.
20. Cefola, M., Amodio M.L., Rinaldi R., Vanadia S., Colelli G., 2010. Exposure to 1-methylcyclopropene (1-MCP) delays the effects of ethylene on fresh-cut broccoli raab (*Brassica rapa* L.). *Postharvest Biol. Technol.* 58: 29-35.

Books and Book chapters

1. Amodio, M.L., Chaudhry, M.M.A., Colelli, G., 2017. The use of non destructive techniques to assess the nutritional content of fruits and vegetable. In: *Fruit and Vegetable*

| | |
|--|--|
| | <p>Phytochemicals: Chemistry and Human Health, 2 Volumes, 2nd Edition, Elhadi M. Yahia (Editor), Wiley-Blackwell, ISBN: 978-1-119-15794-6, pp 763-780.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Maria L. Amodio, Antonio Derossi and Giancarlo Colelli, 2017 (Italy). In: Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, 2 Volumes, 2nd Edition, Elhadi M. Yahia (Editor), Wiley-Blackwell, ISBN: 978-1-119-15794-6, pp 833-856. 3. Colelli G., Amodio M.L. 2016. Factors Affecting Quality and Safety of Fresh-Cut Fruits and Vegetables. Pp. 224-248. Chapter 6, Pp. 225-251. In: Sunil Pareek (Editor) "Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Technology, Physiology, and Safety". CRC Press 593 Pages ISBN 9781498729949. 4. Colelli G., Amodio M.L., 2010. Le macchine utilizzate per la lavorazione dei prodotti della IV gamma. In: Valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma. Analisi non distruttive durante la shelf life. Ferrante A., Cattaneo T.M.P. (Eds), Aracne Editrice srl, Roma. Cap. 4, 71-90. 5. Colelli G., Amodio M.L., 2010. Quality and processing technology of fresh-cut products. In: Survival and control of pathogens in fresh cut vegetables. Spano G., Colelli G. (Eds.), Transworld Research Network, Kerala (India). ISBN 978-81-7895-404-2. Chapter 5, 111-143. |
|--|--|

31/08/2018

Firma

