

INFORMAZIONI PERSONALI

Anna, Giuseppina Fiore



ESPERIENZA PROFESSIONALE

Contratti di lavoro subordinato, a tempo determinato, collaborazioni e borse di studio post-dottorato inerenti le attività di collaborazione alla ricerca scientifica

Dal 22/08/2022 al 21/02/2023

Partecipazione alle attività del programma di ricerca dal titolo "Estrazione ed analisi dei composti fenolici da scarti di IV gamma ed elaborazione dei dati sperimentali" nell'ambito del quale la borsista svolgerà l'attività di ricerca denominata: "Recupero di nutraceutici da sottoprodotti delle lavorazioni di IV gamma" pubblicata all'albo dell'Università degli Studi di Foggia con Rep. D.R. n. 1154/2022. Protocollo n. 0033985 del 24/06/2022

Dal 17/05/2022 al 16/07/2022

Partecipazione alle attività di ricerca dal titolo: "Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli, ad alto contenuto di servizio" Task 8.2: "Recupero di nutraceutici da sottoprodotti delle lavorazioni di IV gamma", nell'ambito del quale è stata svolta l'attività di ricerca denominata: "Estrazione ed analisi di composti fenolici dagli scarti delle lavorazioni di IV gamma" pubblicata all'albo dell'Università degli Studi di Foggia con Rep. D.R. n.548/2022 Prot. n. 0017551III/13 del 31/03/2022;

Dal 17/05/2021 a 16/05/2022

Rapporto di lavoro subordinato, a tempo determinato e parziale, con un impegno al 66,67%, di categoria C – posizione economica 1 - area tecnica, tecnico-scientifica e elaborazione dati, avente la durata di 12 mesi, per le esigenze del progetto "Dal campo al boccale" del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali ed Ingegneria dell'Università degli Studi di Foggia (Sel. 2/2021).

Dal 18/05/2020 al 17/10/2020

Partecipazione alle attività di ricerca dal titolo: "Approcci tecnologici per il miglioramento della qualità e sostenibilità del caffè" nell'ambito del programma di ricerca dal titolo: "Nuovi approcci di studio e soluzioni tecnologiche per la produzione di alimenti con caratteristiche nutrizionali e sensoriali personalizzate", attraverso lo svolgimento di una borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Foggia. Prot. n. 0015397-III/12-D.R. n. 569/2020.

Dal 17/03/2017 al 18/03/2020

Partecipazione alle attività di ricerca dal titolo "Sviluppo di formulazioni alimentari innovative arricchite con polvere di insetti. Effetti sul processo produttivo e sulla qualità", titolo specifico della ricerca: 'Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali', attraverso lo svolgimento di una borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Foggia. Prot. n. 0007471-III/12 del 15/03/2017-D.R. 311/2017.

Dal 17/09/2016 al 17/01/2017

Partecipazione alle attività di ricerca dal titolo: "Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, tecnologiche ed impiantistiche", titolo dell'attività di ricerca: "Studio di soluzioni tecnologiche per la valorizzazione di pesce a basso valore commerciale. Arricchimento in fibre e acidi grassi omega-3", attraverso una borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Foggia. Prot. n. 23527-VII/1 del 16/09/2016-D.R. n. 1120/2016.

Dal 29/10/2015 al 28/05/2016

Partecipazione alle attività di ricerca dal titolo: “Studio sul recupero e riutilizzo di fondi di caffè che residuano dalla estrazione di tipo espresso”. Titolo dell’attività di ricerca: “Indagine sulla qualità del caffè”, attraverso una borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia. Prot. n. 27604 - VII/1 del 02/11/2015 D.R n. 1259 -2015.

Dal 17/01/2014 al 16/01/2015

Partecipazione alle attività di ricerca dal titolo: “Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, tecnologiche ed impiantistiche, codice progetto PON02_00657_00186_3417073, titolo dell’attività di ricerca: “Studio e messa a punto delle condizioni di processo per la produzione di olive da mensa semi-dry innovative”, attraverso una borsa di studio di 6 mesi, rinnovabili presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia.

Dal 10/03/2015 al 09/05/2015

Partecipazione alle attività di ricerca dal titolo: “Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, tecnologiche ed impiantistiche, codice progetto PON02_00657_00186_3417073, titolo dell’attività di ricerca: “Studio e messa a punto delle condizioni di processo per la produzione di olive da mensa semi-dry innovative”, attraverso una borsa di studio di 2 mesi presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia. Prot. n. 6422-VII/1 del 10/03/2015 D.R n. 311-2015.

Dal 28/09/2010 al 27/09/2011

Partecipazione all’attività di ricerca della durata di 1 anno finanziata dalla Regione Puglia relativa all’Avviso 19/2009 “Ritorno al Futuro – Borse di Ricerca”- Asse IV “Capitale Umano” per il progetto di ricerca dal titolo “Innovazione di processo e di prodotto per la realizzazione di creme ipocaloriche e gluten-free a base di vegetali tipici pugliesi”, attraverso una borsa di ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia.

Dal 09/2010 al 11/2010

Partecipazione all’attività di ricerca inerente il contratto di ricerca commissionata (Prot. N. 7697 – III/11 del 17/03/2009 D.R. 372/2009) per le esigenze del progetto dal titolo “Sviluppo di un nuovo processo tecnologico di tipo “mild” per la stabilizzazione mediante microonde di antipasti a base vegetale in confezioni di vetro” nell’ambito del Programma Operativo 2013-2017 Asse 1 Linea 1.1 della Regione Puglia “Aiuti agli investimenti in ricerca per le PMI”, attraverso un contratto di collaborazione coordinata e continuativa della durata di 2 mesi presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia.

Dal 11/09/2009 al 10/12/2009

Partecipazione all’attività di ricerca nell’ambito del progetto dal titolo “Pretrattamenti di stabilizzazione su ortaggi di V gamma” attraverso una borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DiSA) dell’Università degli Studi di Foggia.

Dal 03/06/2009 al 03/08/2009

Partecipazione all’attività di ricerca per lo svolgimento del programma di ricerca dal titolo “Studio sulle cause della presenza di fondi nella tazzina di caffè espresso” attraverso una borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DiSA) dell’Università degli Studi di Foggia

Dal 11/2007 al 03/2008

Partecipazione all’attività di ricerca nell’ambito dell’accordo di programma quadro in materia di “Ricerca scientifica” nella regione Puglia, Progetto Esplorativo di Sperimentazione “Messa a punto e ottimizzazione di un processo innovativo per la produzione e la stabilizzazione microbiologica di derivati di pomodoro semi-dry”. attraverso borsa di studio post dottorato alta formazione della durata di 3 mesi e 25 giorni, presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DiSA) dell’Università degli Studi di Foggia. Prot. n. 38130– III/9 del 22/11/2007 D.R. 1434/2007.

Dal 29/12/2006 al 28/12/2007

Partecipazione al programma di ricerca dal titolo: “Il ruolo della donna nel settore agro-alimentare di Capitanata”. per lo svolgimento di una borsa di studio post laurea nel settore scientifico disciplinare AGR/15, della durata di 12 mesi, presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DiSA) dell’Università degli Studi di Foggia.

Dal 19/10/2006 al 18/03/2007

Partecipazione al programma di ricerca dal titolo: “Definizione del comportamento chimico-fisico, strutturale e nutrizionale della matrice Cucurbita maxima a trattamenti di stabilizzazione per disidratazione differenziata” attraverso un contratto di collaborazione coordinata e continuativa nell’ambito della convenzione tra l’azienda Valpollino e l’Università degli Studi di Foggia presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

Dal 26/05/2004 al 30/09/2006

Partecipazione allo svolgimento dell’attività di ricerca con dal titolo: ‘Studio sulla shelf life di pasta ripiena essiccata’ in collaborazione scientifica con la Società Gruppo Barilla (CO.RI.AL) mediante contratto di lavoro autonomo presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DiSA) dell’Università degli Studi di Foggia.

Dal 10/03/2005 al 24/06/2005

Partecipazione allo svolgimento dell’attività di ricerca con dal titolo: ‘Trattamenti per la prestabilizzazione di prodotti trasformati di zucca nell’ambito del progetto dal titolo: Pretrattamenti applicati a vegetali: ottimizzazione ed innovazione; (quota progetti 2004) attraverso un contratto di lavoro autonomo presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DiSA) dell’Università degli Studi di Foggia.

Formale attribuzione di incarichi di insegnamento o di ricerca presso qualificati atenei e istituti di ricerca nazionali

Dal 26/03/2021
al 02/04/2021

Contratto di prestazione d'opera stipulato con la Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore “Area Nuove Tecnologie per il Mady in Italy – Settore Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari con sede principale Rutigliano (BA) presso ITET I. Alpi – E. Montale, nell’ambito dell’insegnamento al Corso ITS “Tecnico Superiore per la certificazioni e la tutela dell’ agrifood con tecnologie innovative” (Acronimo: INNO-CERT), Area: (base) Filiere – Unità formativa: Industria conserviera vegetale e animale della durata di 25 ore.

2019

Conferimento di incarico didattico nell’ambito del Master di II livello “Gestione e controllo della qualità nella filiera ittica” (GECOQUAFI). Titolo dell’attività di docenza: “Sistemi innovativi per la stabilizzazione di alimenti: uso di microonde, ultrasuoni, alte pressioni, campi elettrici pulsati, casi di studio”, (SSD AGR/15) (8 ore) svolta presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia, il 12/10/2019 e il 14/12/2019.

2019

Conferimento di incarico per attività di trasferimento tecnologico in qualità di inventore di due brevetti a titolarità esclusiva dell’Università di Foggia mediante partecipazione alla Borsa dell’Innovazione e dell’Alta Tecnologia (Taormina, Palermo), Techshare Day 2019’ presso il Politecnico di Torino, Italian Tech Week (ITW), Workshop nazionali ed internazionali per la promozione dei brevetti nel mondo imprenditoriale e delle innovazioni tecnologiche.

2014

Conferimento di incarico per lo svolgimento degli insegnamenti del Corso di Perfezionamento 'Corso di Alta Formazione in Ricercatore Industriale in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari (Ri.Pack.Al) nell’ambito del progetto PON02_186_3417392 INFO.PACK. Titolo dell’attività di docenza 'Innovazione nel settore del food packaging sub modulo b* ' (SSD AGR/15) (33 ore) svolta presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia. dal 30-04-2014 al 30-05-2014.

In data
29/09/2008

Conferimento d’incarico per attività di Audit Tecnologico in riferimento alla misura “Voucher della ricerca per la realizzazione di azioni gratuite di consulenza a vantaggio delle PMI” nell’ambito del PROGETTO NILO - Puglia “Network degli ILO delle Università della Puglia” stabilito con Decreto Rettorale *Prot. 26988-III/11 del 29/09/2008 D.R. 1246-2008* per lo svolgimento di attività di consulenza in merito a: “Sottoprodotti di lavorazione olive (acque di vegetazione – sansa di olive)”, presso l’Azienda Puglia Alimentare di Martina Franca (TA). *Prot. n. 27549 – III/11 del 02/10/2008*.

2002

Prestatore d’opera con attività di docenza per la Cooperativa Imprenditori Produttori Agricoli Meridionali Soc. Coop. A.r.l. (C.I.P.A.M.). Docenze svolte all’interno del Corso di formazione 'TECNOLIV' (15 ore) finanziato dal Programma Operativo Nazionale 2000/2006. dal 01-06-2002 al 14-07-2002

Dal 2004 ad oggi

Ha svolto lezioni seminariali nell’ambito del settore AGR/15 in qualità di cultore della materia AGR/15 (Estratto verbale n.13, del 13/09/2004), presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia in qualità di cultore della materia. Ha partecipato e fa parte delle commissioni d’esame dei seguenti insegnamenti attivi presso Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia in qualità di cultore della materia: Tecnologie delle Conserve Vegetali, Tecnologie delle Conserve Animali, Tecnologie dei Cereali e derivati, Tecnologie Alimentari e Gestione della Qualità delle Produzioni Vegetali, Tecnologie Alimentari e Analisi del Rischio e Controllo dei punti critici per le Produzioni negli Agro-ecosistemi sostenibili, Tecnologie per la Produzione di Alimenti Funzionali, Formulazioni Alimentari, Pari Opportunità, Gestione della qualità e dei processi innovativi. E’ stata correlatore di tesi di laurea magistrale e tutor aziendale di laurea triennale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dottore di Ricerca, PhD

2005

Dottorato di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari (XV ciclo) conseguito presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Foggia in data 29.04.2005. Prot. 14243-III/3-612.

Titolo tesi: Processo di estrusione-cottura applicato a farine ad elevato contenuto lipidico. Studio sulla "copra"

Laurea Magistrale (LM-70)

2000

Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Foggia conseguita con votazione di 110/110 con lode in data 15.03.2000. Numero Registro: CE2006440004000005

Titolo tesi: Prolungamento della shelf-life di carciofi minimamente trattati

ALTRI TITOLI PROFESSIONALI

Culture della materia in Scienze e Tecnologie Alimentari SSD AGR/15 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali ed Ingegneria (DAFNE) dell'Università degli studi di Foggia. (Estratto verbale n.13, del 13/09/2004)

2004

Inventore di n. 2 brevetti d'invenzione industriale

2012

Titolo del brevetto "Associazione a base di inulina e suo impiego come sostituto dei grassi in composizioni e formulazioni alimentari". Brevetto d'invenzione industriale in Italia concesso in data 25 febbraio 2019, depositata in data 29/09/2016, con n. 102016000097941 a titolarità dell'Università di Foggia. Inventori: Severini Carla, Fiore Anna Giuseppina, Antonio Derossi.

2019

Titolo del Brevetto "Metodo di produzione e stabilizzazione di filetti di pesce di V gamma". Brevetto d'invenzione industriale in Italia concesso in data 20 luglio 2012, n. 001394882 a titolarità dell'Università degli Studi Di Foggia, Inventori: Fiore Anna, SEVERINI Carla.

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Avanzato	Avanzato	Intermedio	Intermedio	Avanzato

Competenze informatiche e digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato

Specifiche competenze digitali

- Sistemi operativi (Windows, Mac, Linux, ecc.);
- Programmi comuni (pacchetto Office, ecc.);
- Gestione della posta elettronica e Web Browser (Chrome, Explorer, ecc.);
- Software professionali e specifici (Agilent, Waters, Shimadzu, ecc.);
- Ottima padronanza di softwares per analisi qualitative e quantitative (HPLC-High Performance Liquid Chromatography, GC/MS-Gascromatografia accoppiata a spettrometria di massa, spettrofotometria, strumentazione per prove reologiche e strutturali degli alimenti, ecc.), software di analisi statistica ed elaborazioni numeriche, modellazione matematica per l'applicazione dei processi tecnologici in ambito agro-alimentare (Software package Statistica ver 10.0 StatSoft, Tulsa, USA).

Attività di referee prestate per riviste scientifiche internazionali

- Food and Bioprocess Technology;
- Grasas y Aceites

CAPACITA' E COMPETENZE SOCIALI

Ottime capacità di coordinazione e di collaborazione nelle attività di ricerca attraverso il quale è stato possibile ottenere eccellenti risultati nella sperimentazione di nuove metodiche scientifiche, grazie anche all'ottima organizzazione del lavoro di squadra; ottime capacità di comunicazione, ascolto e gestione delle relazioni.

Capacità di strutturare, organizzare ed eseguire le attività sperimentali di laboratorio, di tipo amministrativo e di sicurezza dei laboratori; ottime capacità di

applicare con efficienza e precisione le metodiche di analisi ed elaborare i dati ottenuti attraverso software strumentali specifici (HPLC, GC-MS, Spetrometri, ecc.) e programmi statistici.

Molto flessibile nella gestione del lavoro, ottime capacità di adattamento e forte predisposizione alla crescita professionale.

CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale

Dal 1/02/2005 al 31/01/2006

Partecipazione alle attività di ricerca svolte all'interno del progetto dal titolo 'Uso di emulsionanti per migliorare l'estrusione di miscele grasse' a valere sul Bando Quota progetti 2006 del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Foggia. Responsabile scientifico Dott.ssa Teresa De Pilli.

Dal 1/01/2005 al 31/12/2005

Partecipazione alle attività di ricerca svolte all'interno del progetto dal titolo 'Stabilità di conserve vegetali: studio sulla mobilità dell'acqua' a valere sul Bando Quota progetti 2005 del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Foggia. Responsabile scientifico Prof.ssa Carla Severini.

Dal 1/01/2003 al 31/12/2003

Partecipa allo svolgimento del Progetto di ricerca dal titolo: "Influenza della luce su alcuni indici di qualità degli alimenti" finanziato con fondi di Ateneo per la ricerca dedicati ai "Progetti Giovani Ricercatori 2003". Responsabile scientifico Dott. Antonio Derossi.

Dal 1/01/2002 al 31/12/2002

Partecipa allo svolgimento del Progetto di ricerca dal titolo: "Valutazione di differenti condizioni di processo e conservazione nei confronti della formazione di cristalli di Rutina in conserve di asparagi" finanziato con fondi di Ateneo per la ricerca dedicati ai "Progetti Giovani Ricercatori 2002". Responsabile scientifico Dott. Antonio Derossi.

Dal 1/01/2001 al 31/12/2001

Partecipa allo svolgimento del Progetto di ricerca dal titolo: "Studio di pre-trattamenti per la stabilizzazione di prodotti alimentari di origine vegetale e loro ottimizzazione finalizzata alla riduzione del consumo idrico" nell'ambito del Progetto di ricerca finanziato con fondi di Ateneo – Anno 2001" dell'Università degli Studi di Foggia. Responsabile Scientifico Prof.ssa Carla Severini.

Responsabilità di studi e di ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private

2010/2011

Responsabile scientifico del progetto dal titolo "Innovazione di processo e di prodotto per la realizzazione di creme ipocaloriche e gluten-free a base di vegetali tipici pugliesi" ammesso a finanziamento, con il contributo del Fondo Sociale Europeo, dalla Regione Puglia a valere sull'Avviso Pubblico n. 19/2009 - POR Puglia 2007-2013 - 'Ritorno al Futuro - Borse di Ricerca'

2008

Coordinamento e responsabilità scientifica di consulenza a vantaggio delle PMI" nell'ambito del PROGETTO NILO-Puglia "Network degli ILO delle Università della Puglia" stabilito con Decreto Pettorale Prot. 26988-III/11 Rep. D.R. 1246-2008 per lo svolgimento di attività di consulenza in merito a: "Sottoprodotti di lavorazione olive (acque di vegetazione – sansa di olive)", presso l'Azienda Puglia Alimentare di Martina Franca (TA).

Dal 1/01/2005 al 31/12/2005

Responsabile scientifico del Progetto di ricerca dal titolo "Effetti di diverse variabili di esposizione luminosa sulla reazione di Maillard", finanziato con fondi di Ateneo per la ricerca dedicati ai "Progetti Giovani Ricercatori 2005".

Dal 1/01/2004 al 31/12/2004

Responsabile scientifico del Progetto di ricerca dal titolo "Effetti di differenti

condizioni luminose sull'attività enzimatica delle polifenolossidasi in prodotti vegetali", finanziato con fondi di Ateneo per la ricerca dedicati ai "Progetti Giovani Ricercatori 2004".

**COMPETENZE
COMUNICATIVE**

Organizzazione o partecipazione come primo relatore a convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero.

- 2019 Anna Fiore, Carla Severini, Antonio Derossi. Associazione a base di inulina come sostituto dei grassi in composizioni e formulazioni alimentari. Heroes dell'Università di Foggia: l'innovazione parte dal Sud! Workshop con il mondo dell'imprenditoria e dell'innovazione. 12 giugno 2019, Aula Turtur c/o Azienda Ospedaliero-Universitaria "Ospedali Riuniti" di Foggia.
- 2019 Anna Fiore, Carla Severini. Metodo di produzione e stabilizzazione di filetti di pesce di V gamma. Heroes dell'Università di Foggia: l'innovazione parte dal Sud! Workshop con il mondo dell'imprenditoria e dell'innovazione. 12 giugno 2019, Aula Turtur c/o Azienda Ospedaliero-Universitaria "Ospedali Riuniti" di Foggia..
- 2019 Anna, G., Fiore, Carla Severini, Antonio Derossi. Associazione a base di inulina come sostituto dei grassi in composizioni e formulazioni alimentari. Innovagorà. Museo Nazionale della Scienza Leonardo da Vinci. 6-8 maggio 2019 Milano.
- Dal 01/06/2017 al 4/06/2017 Anna G. Fiore, Luigi Palmieri, Andrea Lo Voi, Ivana Orlando, Giovanni Normanno, Antonio Derossi, Carla Severini. High Pressure Processing of Raw and Marinated Mackerel Fillets. Study on the Inactivation of Anisakidae Larvae and Some Quality Aspects. 3rd International Conference on Food and Biosystems Engineering, 1-4 giugno, 2017, Rhodes island, Greece
- 05/05/2015 A. Fiore, C. Severini, L. Palmieri, I. Orlando, T. De Pilli, A. Derossi. "Qualità chimico-fisica e sensoriale di prodotti ittici trasformati mediante nuove opzioni tecnologiche di stabilizzazione". In "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare" (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 12, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.
- 11-12/06/2009 Fiore A., G. , Orlando I., Palmieri L. , De Giorgi S., Severini C. "Sistemi innovativi per la trasformazione e stabilizzazione di prodotti ittici di V gamma". Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VIII CISETA) Fiera di Ro, Milano, 11-12 Giugno 2009, in "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare" (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 9, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.
- 15-19/09/2008 A., G. Fiore, R. Romaniello, G. Peri, C. Severini. "Quality assessment of roasted coffee blends by hyperspectral image analysis". Atti (CD-Rom) del 22th Asic Conference, 15-19 settembre 2008, Campinas, Brasile.
- Dal 7/05/2007 al 8/05/2007 Anna, Giuseppina Fiore, Teresa De Pilli, Carla Severini. (2007). "Studio sulla stabilità di salami 'low fat' di formulazione innovativa". 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VIII CISETA) Fiera di Ro, Milano, 7-8 Maggio 2007. In "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare" (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 8, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.
- Dal 11 al 15/09/2006 Anna, G. Fiore, Giorgio Peri, Roberto Romaniello, Carla Severini. "Study on physical properties of coffee beans during roasting. Application of hyperspectral image analysis". Atti (CD-Rom) del 21th Asic Conference, 11-15 settembre 2006, Montpellier, France.
- Dal 21 al 23/06/2006 Anna, Giuseppina Fiore, Marianna Mastromatteo, Tessa De Pilli, Carla Severini. "Study on the quality of 'Salami' with extra-virgin olive oil". INTERNATIONAL

- Dal 05/04/2005 al 07/05/2005
- MEETING ON SHELF LIFE- Università di Catania 21-23 giugno 2006. In: Special issue of Italian Journal of food Science, pag. 121-127.
- Membro del comitato organizzativo del convegno internazionale dal titolo 'Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products' 5-7 Aprile, Foggia.
- 24-26/09/2003
- Anna, Giuseppina Fiore: "Extrusion-cooking applied to fat flours. Study on doughes with copra". Pubblicato negli Atti del 8th workshop on the "Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology". Soriano nel Cimino, (Viterbo) 24-26 Settembre 2003, pag. 145-149.
- Partecipazione a convegni nazionali ed internazionali in qualità di autore e di coautore di contributi scientifici di poster e oral comuniations**
- 2018
- Derossi, A., Caporizzi, R., Paolillo, M., Ricci, I., Fiore, A.G., Severini, C. (2018). New advances in 3D food printing. Fast printing and combined techniques of cooking-printing. Accettato come relazione al 32nd EFFoST International Conference 'Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations'. 6-8 November 2018, Nantes, France.
- 2018
- Severini*, C., Caporizzi, R., Fiore, A. G., Derossi, A. (2018) A new technological strategy to make the coffee brew nutritionally personalized. 27 th ASIC Conference, Portland, Oregon, USA 16-20 SEPTEMBER 2018
- 2018
- Caporizzi R. Derossi A., Ricci. I., Fiore a., Severini C. (2018). 3D food printing thecnology to support a personalizednutrition for elderly. Poster presentato Innovation in Food Science and Human Nutrition 13-15 settembre 2018 Roma
- 2017
- Severini, C., Derossi, A., Caporizzi, R., Fiore, A.G. (2017). Titolo del poster 'New advances in spent coffee valorization. A more sustainable reuse as whole ingredient to develop nutritionally enriched muffins'. 31th EFFOST – 13-16 November 2017 – Melia Sitges, Sitges, Spain.
- 2017
- Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A.G., Severini, C. (2017) Titolo del poster 'New insight in 3D food printing. Design of customized food formula and critical variables for a better printability'. 31th EFFOST – 13-16 November 2017 – Melia Sitges, Sitges, Spain.
- 2017
- Carla Severini, Antonio Derossi, Ilde Ricci, Rossella Caporizzi, Anna Fiore. The Quality of Coffee as Affected by Technological Parameters. Sensorial and Healthy Aspects. 6th Annual World Congress of Food and Nutrition", in Shenyang, China, 15-17 September, 2017'.
- 2017
- Anna G. Fiore, Luigi Palmieri, Andrea Lo Voi, Ivana Orlando, Giovanni Normanno, Antonio Derossi, Carla Severini. High Pressure Processing of Raw and Marinated Mackerel Fillets. Study on the Inactivation of Anisakidae Larvae and Some Quality Aspects. 3rd International Conference on Food and Biosystems Engineering, 1-4 giugno, 2017, Rhodes island, Greece.
- 2016
- Ricci, I., Derossi, A., Fiore, A.G., Caporizzi, R., Severini, C. (2016). Titolo del poster

- 'How some factors affect the quality of roasted coffee beans in the coffee bar'. 26th ASIC 2016 – 13-19 November 2016, Kuming, China.
- 2016
 Fiore, A.G., Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Severini, C. (2016). Titolo del poster 'Influence of grinding grade on the quality of espresso obtained from different roasted coffee'. 26th ASIC 2016 – 13-19 November 2016, Kuming, China
- 2016
 Derossi, A., Severini, C., Ricci, I., Fiore, A.G., Caporizzi, R. (2016). Titolo del poster 'Espresso coffee from the single-dose capsule system. A comparison among different brands based on macroscopic and microscopic properties'. 26th ASIC 2016 – 13-19 November 2016, Kuming, China
- 2015
 C. Severini, A., G. Fiore, A. Derossi, T. De Pilli: "Novel methods to improve the texture, color and sensorial characteristics of packaged fish fillet". Atti del 50th Volume Celebration Conference, Lincoln University, New Zealand, 17-19 Febbraio 2015.
- 2015
 A. Fiore, C. Severini*, L. Palmieri, I. Orlando, T. De Pilli, A. Derossi. "Qualità chimico-fisica e sensoriale di prodotti ittici trasformati mediante nuove opzioni tecnologiche di stabilizzazione". In "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare" (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 12, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.
- 2015
 A.,G. Fiore, C. Severini*, R. Romaniello, S. Romani. "Discrimination of arabica and robusta coffee at different roasting degrees". Terzo Congresso Internazionale Cocoa Coffee and Tea, 22-24 giugno, Aveiro, Portogallo.
- 2015
 Severini C., Derossi A., Fiore A.G., Ricci I., Marone M. Changes in chemical attributes and aromatic profile of espresso coffee as affected by variables under the control of the barista. FCT-2015 | November 16-18, 2015 | San Francisco, USA
- 2014
 C. Severini, T. De Pilli, A. Derossi, I. Ricci, A. De Filippis, A. Fiore. "Innovative 'salami': substitution of fat and meat in technological processing". Atti del IV SLIM (Shelf Life International Meeting), New Brunswick, New Jersey, USA, 11-13 Giugno, 2014
- 2014
 Anna Fiore, Antonio Derossi, Teresa De Pilli, Carla Severini. "A new approach of image analysis for the evaluation of espresso coffee quality: study on the presence of solid precipitates in the coffee cup bottom". Atti del 25th International Conference on Coffee Science, Armenia, Colombia, 8-13 Settembre 2014.
- 2014
 Severini, C., Fiore, A.G., Derossi, A., Palmieri, L., Orlando, I., De Pilli, T. (2014). Titolo del poster 'Application of a new method for the shelf-life extension of high quality fish products'. Shelf-life International Meeting, SLIM 2014.
- 2011
 Anna, G. Fiore, Teresa De Pilli, Antonio Derossi, Carla Severini. "Studio della consistenza durante la conservazione della 'musciska' garganica". In "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare" (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 10, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.

- 2009 Fiore A., G. , Orlando I., Palmieri L. , De Giorgi S., Severini C. “Sistemi innovativi per la trasformazione e stabilizzazione di prodotti ittici di V gamma”. Pubblicato in “Ricerche ed Innovazioni nell’Industria Alimentare” (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 9, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.
- 2009 Fiore A., G. , Orlando I., Palmieri L. , De Giorgi S., Severini C. “Sistemi innovativi per la trasformazione e stabilizzazione di prodotti ittici di V gamma”. Accettato per la pubblicazione negli atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VIII CISETA) Fiera di Ro, Milano, 11-12 Giugno 2009, in “Ricerche ed Innovazioni nell’Industria Alimentare” (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 9, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.
- 2008 A., G. Fiore, R. Romaniello, G. Peri, C. Severini. “Quality assessment of roasted coffee blends by hyperspectral image analysis”. Accettato per la pubblicazione negli Atti (CD-Rom) del 22th Asic Conference, 15-19 settembre 2008, Campinas, Brasile
- 2007 Anna, Giuseppina Fiore, Teresa De Pilli, Carla Severini. (2007). “Studio sulla stabilità di salami ‘low fat’ di formulazione innovativa”. 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VIII CISETA) Fiera di Ro, Milano, 7-8 Maggio 2007. In “Ricerche ed Innovazioni nell’Industria Alimentare” (CD-Rom) a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 8, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia.
- 2007 Giuliani R., Derossi A., Fiore A. G., De Pilli T., Severini C. “Effetti della scottatura convenzionale e a microonde sul contenuto di vitamina C e polifenoli del cavolo broccolo”. Pubblicato su gli atti del V Convegno AISSA, 98-99.
- 2007 Anna, Giuseppina Fiore, Marianna Mastromatteo, Tera De Pilli, Carla Severini. “Study on the quality of ‘Salami’ with extra-virgin olive oil”. INTERNATIONAL MEETING ON SHELF LIFE- Università di Catania 21-23 giugno 2006. In: Special issue of Italian Journal of food Science, pag. 121-127.
- 2006 Anna, G. Fiore, Giorgio Peri, Roberto Romaniello, Carla Severini. “Study on physical properties of coffee beans during roasting. Application of hyperspectral image analysis”. Pubblicato negli Atti (CD-Rom) del 21th Asic Conference, 11-15 settembre 2006, Montpellier, France.
- 2005 Anna, Giuseppina Fiore, Teresa De Pilli, Roma Giuliani, Carla Severini,. ”Influenza di alcuni parametri di processo sulle caratteristiche fisiche di prodotti estrusi a base di farina di riso e “copra”. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VII CISETA) Villa Erba, Cernobbio (Co), 19-20 Settembre 2005. In “Ricerche ed Innovazioni nell’industria Alimentare” a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 7, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia, pag. 242-246.
- 2005 Giuliani, T. De Pilli, A. G. Fiore, C. Severini. “Stabilizzazione di conserve vegetali mediante microonde: studio sull’ossidazione della frazione grassa.” 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VII CISETA) Villa Erba, Cernobbio (Co), 19-20 Settembre 2005. In “Ricerche ed Innovazioni nell’industria Alimentare” a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 7, Chiriotti Editori, Pinerolo – Italia, pag. 177-182.

- 2005 Fiore, A.G., De Pilli, T., Derossi, A., Severini, C. (2005). Titolo del poster 'Effects of process conditions on physical properties of extruded based on rice flour and copra'. Lavoro pubblicato negli Atti del Convegno Internazionale "Innovations in Traditional Foods. Intrafood-Effost". 25-28 ottobre – Valencia, Spain, pag 301-304.
- 2005 A. Derossi, L. Palmieri, T. De Pilli, A. G. Fiore, C. Severini. Pre-Stabilization of pumpkin (Cucurbita Moschata) by organic acids and humectants addiction. Intervento pubblicato negli Atti del Convegno Internazionale "Technological innovation and enhancement of marginal products". 5-7 Aprile 2005, Foggia, pag. 282-289.
- 2005 A., G. Fiore, T. De Pilli, C. Severini. "Extrusion cooking of rice flour and "copra" blends". Pubblicato in Atti del convegno "Technological innovation and enhancement of marginal products". Foggia 5 - 7 Aprile 2005, pag. 326-333
- 2005 Derossi, A. Bevilacqua, A., Giuliani, R., Fiore, A.G., Severini, C. (2005). Titolo del poster 'Pre-stabilization of pesto sauce by reduction of water activity'. Lavoro pubblicato negli Atti del Convegno Internazionale "Technological innovation and enhancement of marginal products". 5-7 Aprile 2005, Foggia, 276-281.
- 2005 Derossi, A., Fiore, A.G., Giuliani, R., Severini, C. (2005). Titolo del poster 'Effetti di differenti condizioni luminose su alcuni indici di qualità di vegetali in foglia: studio sul prezzemolo'. Lavoro pubblicato negli Atti del Convegno nazionale "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili". Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo, 253-256.
- 2005 Anna, G. Fiore, T. De Pilli, R. Giuliani, C. Severini. "Valutazione qualitativa di prodotti estrusi a base di 'copra' durante la conservazione". Pubblicato in Atti del convegno "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili" Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005, pag. 360-363.
- 2005 R. Giuliani, M. Sinigaglia, A. Bevilacqua, A.,G. Fiore, C. Severini. "Validazione microbiologica di un trattamento pastorizzante a microonde di crema di asparagi". Pubblicato in Atti del convegno "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili" Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005, pag. 348-351.
- 2004 Santina Romani, Carla Severini, Anna, Giuseppina Fiore, Gian Gaetano Pinnavaia. "Quality of "espresso" coffee: a study performed through italian coffee shops". Pubblicato in Atti (CD Rom) del 20th Asic Conference, 11-14 ottobre 2004, Bangalore, India, pag. 521-525.
- 2003 Barbara Filomena Carbone, Teresa De Pilli, Anna Giuseppina Fiore, Costanza Vecera, Carla Severini. "Influenza dei parametri di processo sulle caratteristiche di prodotti estrusi ". 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VI CISETA) Villa Erba, Cernobbio (Co), 18-19 Settembre 2003. Pubblicato in "Ricerche ed Innovazioni nell'industria Alimentare" a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 6, Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, pag.837-841.
- Anna Giuseppina Fiore, Teresa De Pilli, Barbara Filomena Carbone, Antonio

- 2003 Derossi, Carla Severini. "Influenza di alcuni parametri di processo sulla deformabilità del prodotto nella estrusione-cottura applicata a farina di cocco". 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (VI CISETA) Villa Erba, Cernobbio (Co), 18-19 Settembre 2003. Pubblicato in "Ricerche ed Innovazioni nell'industria Alimentare" a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 6, Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, pag. 842-846.
- 2003 De Pilli, T., Fiore, A.G., Carbone, B.F., Derossi, A., Severini, C. (2003). Titolo del poster: 'Studio sul processo di estrusione-cottura applicato a farine ricche in grasso'. Congresso Italiano di Scienze e Tecnologia degli Alimenti – 6° CISETA. Cernobbio 18-19 Settembre. Lavoro pubblicato in Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 6, Chiriotti Editori, pag 814-820.
- 2003 Fiore, A.G., Anese, M., Sinigaglia, M., De Pilli, T., Derossi, A. (2003). Shelf-life extension on the minimally processed artichokes. Convegno "Shelf-life degli alimenti confezionati". Milano, 11-13 giugno. Lavoro pubblicato in Special Issue of Italian Journal of Food Science, 385-389.
- 2003 Anna, Giuseppina Fiore: "Extrusion-cooking applied to fat flours. Study on doughes with copra". Pubblicato negli Atti del 8th workshop on the "Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology". Soriano nel Cimino, (Viterbo) 24-26 Settembre 2003, pag. 145-149.
- 2002 Fiore, A.G., De Pilli, T., Derossi, A., Severini, C. (2002). Titolo del poster 'Study on the extrusion process applied to fatty dough'. International Conference Quality and risk assessment of Agricultural food in the Mediterranean area. Foggia, 24-27 Settembre 2002.
- 2001 De Pilli, Teresa, Severini, Carla Fiore Anna, G., Massini Roberto. (2001) "Uso di farine non convenzionali per la produzione di cereali da prima colazione: studio sui pretrattamenti enzimatici II." 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (V CISETA) Villa Erba, Cernobbio (Co), 13-14 Settembre 2001. Pubblicato in "Ricerche ed Innovazioni nell'industria Alimentare" a cura di Sebastiano Porretta. Vol. 5, Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, pag. 650-656.

COMPETENZE TECNICHE

- Ottima conoscenza di tecniche analitiche relative alla valutazione della qualità di alimenti;
- Ottima conoscenza degli impianti tecnologici per la trasformazione e la stabilizzazione degli alimenti e messa a punto delle condizioni operative di sperimentazione su piccola scala;
- Ottima capacità di applicare soluzioni tecnologiche adeguate al miglioramento delle caratteristiche qualitative di alimenti derivanti da processi innovativi;
- Cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC) Gas-cromatografia con rivelatore di massa (GC/MS), Spettrofotometria, Reologia, analisi sensoriale, microbiologica e biochimica;

- ottima esperienza nella messa a punto delle metodologie per lo stoccaggio dei campioni, raccolta e analisi dei dati sperimentali, anche attraverso software di modellazione matematica e statistica;
- ottima padronanza nell'uso di metodi e strumenti per la valutazione quantitativa e qualitativa degli alimenti;
- ottima conoscenza delle norme legislative e degli standard di valutazione della qualità dei prodotti alimentari ai fini della commercializzazione attraverso calcoli di predizione della shelf-life;
- avanzata conoscenza ed esperienza nella messa a punto di metodi per l'estrazione e la quantificazione di sostanze bioattive con particolare riferimento ai polifenoli, vitamine, capacità antiossidante totale, ecc.;
- consolidata esperienza nell'applicazione di norme relative alla sicurezza sul lavoro nei laboratori scientifici.

ALTRE CAPACITA' E COMPETENZE

Attività di referee prestate per riviste scientifiche internazionali

- Food and Bioprocess Technology;
- Grasas y Aceites

Attività amministrative

Conoscenza delle piattaforme in uso per la gestione informatizzata delle procedure di gara (MEPA)

PATENTE DI GUIDA

B

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Produzione scientifica

Publicazioni Scientifiche contenute nelle banche internazionali 'Scopus' e 'Web of Science'

2023

1. Antonietta Baiano, Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, Anna Fiore. Functional bread produced in a circular economy perspective: the use of brewers spent grain from Belgian style white beer. *Foods* 2023, 12(4), 834; <https://doi.org/10.3390/foods12040834>.

2023

2. Antonietta Baiano, Anna Fiore, Barbara la Gatta, Maria Tufariello, Carmela Gerardi, Michele Savino and Francesco Grieco. Single and Interactive Effects of Unmalted Cereals, Hops, and Yeasts on Quality of White-Inspired Craft Beers. *Beverages* 2023, 9, 9. <https://doi.org/10.3390/beverages9010009>.

2020

3. C. Severini, R. Caporizzi, A., G. Fiore, I. Ricci, O. M. Onur, A. Derossi (2020). Reuse of spent espresso coffee as sustainable source of fibre and antioxidants. A map on functional, microstructure and sensory effects of novel enriched muffins. *LWT - Food Science and Technology* 119, 108877 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108877>

2019

4. Fiore, A.G., Palmieri, L., Orlando, I., A. De Giorgi, Derossi, A., Severini, C. (2019) Comparison of different combined processes of preservation on the nutritional and sensory changes of "ready to eat" mackerel fillets. *Journal of Food Processing and Preservation* 43, 1-13 e13886. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13886>

2018

5. Severini, C., Derossi*, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A. (2018) Printing a blend of fruit and vegetables. New advances on critical variables and shelf life of 3D edible objects. *Journal of Food Engineering*, 220, 89-100

- 2018 Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A., Severini C. (2018) Apple slices enriched with aloe vera by vacuum impregnation. *Italian Journal of Food Science*, 30, 2, 256-267.
- 2018 6. Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A., Severini, C. (2018). How grinding level and brewing method (Espresso, American, Turkish) could affect the antioxidant activity and bioactive compounds in a coffee cup. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 8, 3198-3207
- 2017 7. Severini C., Derossi* A., Fiore A.G. (2017). Ultrasound-assisted extraction to improve the recovery of phenols and antioxidants from spent espresso coffee grounds: a study by response surface methodology and desirability approach. *European Food Research and Technology*, 243, 5, 835-847,
- 2016 8. Severini, C., Derossi, A., Fiore, A.G., Ricci, I., Marone, M. (2016). The electronic nose system: study on the global aromatic profile of espresso coffee prepared with two types of coffee filter holders. *European Food research and Technology*, 242, 12, 2083-2091
- 2016 9. Severini, C., Derossi, A., Fiore, A.G., De Pilli, T., Alessandrino, O., Del Mastro, A. (2016). How the variance of some extraction variables may affect the quality of espresso coffee served in coffee shops?. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 9, 3023-30331,
- 2011 10. De Pilli, T., Fiore, A.G., Giuliani, R., Derossi, A., Severini, C. (2011). Functional food produced by extrusion: Cooking technology. Chapter in book: *Food Production: New Research*, 1-44. Scopus reference number 2-s2.0-84893005110.
- 2011 11. Derossi*, A., Fiore, A.G., De Pilli, T., Severini C. (2011). A review on acidifying treatments for vegetable canned food. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 51, 955-964
- 2011 12. Fiore A.G., Severini C., Orlando I., Palmieri L., De Giorgi S. Innovative systems for the processing and preservation of minimally processed seafood products | [Sistemi innovativi per la trasformazione e stabilizzazione di prodotti ittici di gamma]- *Industrie Alimentari*, vol. 50, 12-15;
- 2010 13. Derossi, A., De Pilli, T., Fiore, A.G.. Vitamin C kinetic degradation of strawberry juice stored under non-isothermal conditions. *LWT- Food Science and Technology*, 43, 590-595. (I.F. 2.114), Quartile Q1 (banca dati SJR), doi: 10.1016/j.lwt.2009.10.006
- 2008 14. De Pilli, T., Carbone, B.F., Derossi, A., Fiore, A.G., Severini, C. Effects of operating conditions on oil loss and structure of almond snacks. *International Journal of Food Science and Technology*, 43, 3, 430-439, (I.F. 1.065), Quartile Q1 (banca dati SJR), doi: 10.1111/j.1365-2621.2006.01460.x
- 2007 15. Teresa De Pilli, Barbara F. Carbone, Anna, Giuseppina Fiore, Carla Severini. "Effect of some emulsifiers on the structure of extrudates with high

content of fat". Journal of Food Engineering, 79, 1351-1358.

- 2003 16. Anna, Giuseppina Fiore, Marianna Mastromatteo, Tersa De Pilli, Carla Severini. "Study on the quality of 'Salami' with extra-virgin olive oil". Italian Journal of Food Science 18(5), pp. 121-127
- 2003 17. Carla Severini, Teresa De Pilli, Costanza Vecera, Anna Giuseppina Fiore. "Valutazione qualitativa della frazione grassa di prodotti estrusi da prima colazione" Industrie Alimentari, dicembre 2003, 431, 1241-1246.

Altre pubblicazioni

Pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali attinenti al settore scientifico disciplinare AGR/15

- 2018 1. Carla Severini, Antonio Derossi, Ilde Ricci, Rossella Caporizzi, Anna Fiore. Roasting conditions, grinding level and brewing method highly affect the healthy benefits of a coffee cup. Int J Clin Nutr Diet 2018, 4: 127 <https://doi.org/10.15344/2456-8171/2018/127>
- 2017 2. Anna G. Fiore, Luigi Palmieri, Andrea Lo Voi, Ivana Orlando, Giovanni Normanno, Antonio Derossi, Carla Severini. High Pressure Processing of Raw and Marinated Mackerel Fillets. Study on the Inactivation of Anisakidae Larvae and Some Quality Aspects. Rubrica scientifica su Anisakis; Focus Prodotti Ittici, n. 4 (ottobre-dicembre 2017) di Industria Conserve.
- 2017 3. Anna G. Fiore, Luigi Palmieri, Andrea Lo Voi, Ivana Orlando, Giovanni Normanno, Antonio Derossi, Carla Severini. High Pressure Processing of Raw and Marinated Mackerel Fillets. Study on the Inactivation of Anisakidae Larvae and Some Quality Aspects. International Journal of Food and Biosystems Engineering, August, Vol 5(1): 60-67.
- 2011 4. A. G. Fiore, M. P. La Penna, L. Spremulli*, T. De Pilli, A. Derossi, C. Severini. "Sistemi innovativi per la pastorizzazione a microonde di antipasti vegetali". Industria Conserve, N. 1, anno 85, 45-50
- 2011 5. Fiore A.G., Severini C., Orlando I., Palmieri L., De Giorgi S. Sistemi innovativi per la trasformazione e stabilizzazione di prodotti ittici di V gamma. Industrie Alimentari, vol. 50, 12-15
- 2007 6. Anna, Giuseppina Fiore, Teresa De Pilli, Roma Giuliani, Carla Severini. "Effetti del processo sulle caratteristiche fisiche di estrusi a base di farina di riso e copra". Tecnica Molitoria, Giugno 2007, Anno 58-N.6, 626-630.
- 2007 7. Anna, Giuseppina Fiore, Teresa De Pilli, Carla Severini. "Studio sulla stabilità di salami 'low fat'". Ingredienti Alimentari, Settembre/Ottobre 2007, Anno 6, n. 34, 10-17.
- 2004 8. Anna, Giuseppina Fiore, Monica Anese, Milena Sinigaglia, Teresa De Pilli, Antonio Derossi. "Shelf life extension on the minimally processed artichokes". In: Special issue of Italian Journal of food Science, pag. 385-

389.

Capitoli di libri

Capitoli pubblicati su libri nazionali ed internazionali editi in lingua inglese

- 2017 1. Severini C., Derossi, A., Ricci I., Fiore A.G., Caporizzi R. (2017). How much caffeine in cup? Effects of processing operations, extraction methods and variables. In: The question of Caffeine. Edited by Jolanta Natalia Latosinska, Intech Publishing. ISBN 978-953-51-3273-8.
- 2011 2. 2011 – De Pilli, T., Fiore, A.G., Giuliani, R., Derossi, A. “Functional food produced by extrusion-cooking technology”, In Book: “Food Production New Research”, chapter. Nova Science Publishers, INC., N.Y., U.S.A.

Brevetti e trasferimento tecnologico

Brevetti Nazionali ed Internazionali e attività di trasferimento tecnologico

- 2020 Attività di trasferimento tecnologico brevetti mediante partecipazione alla Borsa dell'Innovazione e dell'Alta Tecnologia. L'evento digitale si è tenuto a Taormina (PA) dal 9 all'11 dicembre 2020.
- 2019 Attività di trasferimento tecnologico brevetti mediante partecipazione al Techshare Day 2019' dal 25 al 28 giugno 2019 presso il Politecnico di Torino, Italian Tech Week (ITW).
- 2019 Domanda di Brevetto in Hong Kong No. 18111212.9, 'Inulin-based combination and use thereof as substitute of fats in food composition and formulations', corrispondente alla domanda di brevetto in Europa No. 17193466.4, è stata pubblicata sul Bollettino Brevetti locale in data 26.04.2019 con il No. 1251892.
- 2017 Deposito della domanda di brevetto Europeo 'Inulin-based combination and use thereof as substitute of fats in food composition and formulations'. Domanda n. 17193466.4 – No. EP 3300611A1 depositata in data 27/09/2017.
- 2016 Titolo del brevetto 'Associazione a base di inulina e suo impiego come sostituto dei grassi in composizioni e formulazioni alimentari'. Brevetto d'invenzione industriale in Italia concesso in data 25 febbraio 2019, depositata in data 29/09/2016, con n. 102016000097941 a titolarità dell'Università di Foggia. Inventori: Severini Carla, Fiore Anna Giuseppina, Antonio Derossi.
- 2012 Titolo del Brevetto "Metodo di produzione e stabilizzazione di filetti di pesce di V gamma". Brevetto d'invenzione industriale in Italia concesso in data 20 luglio 2012, n. 0001394882 a titolarità dell'Università degli Studi Di Foggia, Inventori: Fiore Anna, SEVERINI Carla.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Prodotti della ricerca

Totale n. 66 prodotti della ricerca, di cui n. 16 pubblicazioni Internazionali ISI presenti sulle banche dati Scopus e Web of Science (WOS), n. 30 pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali in atti di partecipazioni a congressi in qualità di autore e co-autore, n. 2 capitoli di libri, n. 2 brevetti di invenzione industriale.

H-Index (Banca dati Scopus)

9

Citazioni (Banca dati Scopus)

293

Principali attività di ricerca
(keywords)

- Messa a punto e sviluppo di prodotti alimentari innovativi con elevati standard qualitativi mediante soluzioni biotecnologiche, tecnologiche ed impiantistiche.
- Valutazione degli standard qualitativi in ogni fase del processo tecnologico e della shelf life degli alimenti

DATI PERSONALI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento europeo 2016/679 in materia di protezione dei dati personali

La sottoscritta Anna FIORE nata a Foggia e residente a Foggia, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni riportate rispondono a verità.

La sottoscritta in merito al trattamento dei dati personali esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al D.Lgs 196/2003

Foggia, 17/02/2023

Firma