

INFORMAZIONI PERSONALI

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

- Dal 13/10/2025 al 12/12/2025 Partecipazione alle attività del programma di ricerca dal titolo "Messa a punto e ottimizzazione della formulazione e dei parametri di processo per il gelato ai fini della validazione di un soft-ware di gestione dell'attività produttiva mediante una caratterizzazione chimica, reologica e sensoriale dei prototipi studiati" nell'ambito del quale la borsista svolgerà l'attività di ricerca della durata di due (2) mesi, denominata: "Caratterizzazione chimica delle formulazioni di gelato" pubblicata all'albo dell'Università degli Studi di Foggia con Rep. Decreto del Rettore n. 1496/2025 Protocollo n. 0044491 – III/12 del 25/07/2025.
- Dal 16/04/2025 al 16/09/2025 Partecipazione alle attività del programma di ricerca dal titolo "Strategie Innovative per la produzione di vini Low & Free ALCOHOL sicuri ed ecosostenibili" (INNOWINE)" della durata di 5 mesi, per lo svolgimento dell'attività di ricerca denominata: "Analisi sensoriale dei vini" DR. N. 726/225 – Prot. n. 0022947 – III/12 del 15/04/2025.
- Dal 03/03/2025 al 02/04/2025 Contratto di lavoro autonomo di natura occasionale, della durata di 1 mese, per attività di ricerca dal titolo: "Valutazione qualitativa di scarti e sottoprodotti vegetali ai fini della trasformazione in ingredienti alimentari" nell'ambito delle attività del Progetto PRO_PRA_LAMACCHIA_ANNO_2023. DR. N. 170/2025 - Prot. n. 0004917-VII/1 del 31/01/25
- Dal 17/12/2024 al 16/01/2025 Contratto di lavoro autonomo di natura occasionale, della durata di 1 mese, per attività di ricerca dal titolo: "Analisi chimico-fisiche di scarti e sottoprodotti di origine vegetale" nell'ambito delle attività del progetto "PRO_PRA_LAMACCHIA. Prot. n. 0073062-VII/1 del 18/12/2024.
- Dal 02/09/2024 al 30/10/2024 Incarico di consulenza scientifica per lo svolgimento delle attività inerenti la Caratterizzazione fisica, chimica e sensoriale di birre senza glutine nell'ambito del progetto di ricerca: 'Proof of Concept' (PoC1) per la Valorizzazione e sviluppo tecnologico di innovativi procedimenti per la salvaguardia ambientale e la salute della persona – birre senza glutine, finanziato nell'ambito del PNRR-Missione1. Prot. n. 0038929-III/13 del 16/07/2024.
- Dal 11/12/2023 al 10/05/2024 Partecipazione alle attività del programma di ricerca dal titolo 'Dal Campo al Boccale' per lo svolgimento dell'attività di ricerca dal titolo: "Analisi ed elaborazione statistica dei dati sperimentali relativi alla caratterizzazione di birra, trebbie e derivati e agli aspetti ambientali" pubblicata all'albo dell'Università degli Studi di Foggia con Rep. D.R. Rep. n. 827/2023, prot. n. 51609 – III/12 del 20/10/2023
- Dal 06/03/2023 al 05/10/2023 Partecipazione alle attività del programma di ricerca dal titolo "Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio" nell'ambito dell'attività di ricerca denominata: "Analisi dei composti fenolici da scarti di prodotti orticoli ed elaborazione statistica dei dati" pubblicata all'albo dell'Università degli Studi di Foggia con Rep. D.R. n.0007437-III/12 del 30/01/2023.
- 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 dell'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 dell'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 03/11/2015 al 03/08/2016 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-VIII/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 17/03/2025 – al 20/03/2025

Conferimento d'incarico occasionale presso la sede operativa dell'Università di Agraria, sita in Foggia alla Via Napoli, 52 per l'attività di docente per corso di formazione di n. 15 ORE PER IL PROGETTO PNRR D.M. 65 STEM RIVOLTO AGLI STUDENTI DELL'ITET NOTARANGELO ROSATI GIANNONE MASI DI FOGGIA (n. 4 ore: Produzione della birra - n. 3 ore: Rudimenti di produzione e analisi sensoriale. Delibera del Consiglio di Dipartimento n. 188/2025 – Prot. n. 0007757 – VII/4 del 11/02/2025.

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) Filiera – 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.AI) 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 Rettoriale *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.

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 laureamagistrale e tutor aziendale di laurea triennale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2005

Dottore di Ricerca, PhD

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"

2000

Laurea Magistrale (LM-70)

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

2004	Cultore 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)
Inventore di n. 2 brevetti d'invenzione industriale	
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. 001394882 a titolarità dell'Università degli Studi Di Foggia, Inventori: Fiore Anna, SEVERINI Carla.
2019	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.
2025	Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN 2023/2025) alle funzioni di professore Universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI a decorrere dal 07/11/2025 al 07/11/2037

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue INGLESE

COMPRENSIONE

PARLATO

PRODUZIONE SCRITTA

Ascolto

Lettura

Interazione

Produzione orale

Avanzato

Avanzato

Intermedio

Intermedio

Avanzato

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni

Comunicazione

Creazione di Contenuti

Sicurezza

Risoluzione di problemi

Avanzato

Avanzato

Avanzato

Avanzato

Avanzato

COPETENZE INFORMATICHE E DIGITALI

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 (Softwarepackage Statistica ver 10.0 StatSoft, Tulsa, USA).

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, Spettroradiometri, ecc.) e programmi statistici.
- Molto flessibile nella gestione del lavoro, ottime capacità di adattamento e forte predisposizione alla crescita professionale.

CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

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

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

Partecipazione alle attività di ricerca svolte all'interno del progetto dal titolo 'Uso di emulsionanti per migliorare l'estrazione 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

2025

Anna Fiore and Antonietta Baiano. Exploitation of Agricultural By-Products through the Application of Green and Sustainable Technologies for the Extraction of Phenolic Compounds. Global Virtual Conference on Food Technology, Science and Nutrition 14 Aprile 2025 su Piattaforma Zoom.

2025

Anna Fiore and Antonietta Baiano. Brewing, More Than Beer Production. Use Of Brewer's Spent Grains To Produce Sustainable Functional Foods. Interdisciplinary Scientific research & practices - British Congress II, 24-26 January 2025, London, UK

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, Tersa 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.

Dal 05/04/2005 al 07/05/2005

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 communications

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 personalized nutrition 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, Tersa 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.

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 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 sullavoro nei laboratori scientifici.

ALTRE CAPACITA' E COMPETENZE

Membro di comitati editoriali

- Food Science and Engineering (Universal Wiser Publisher) dal 13/12/2024;
- International Journal of Food Engineering and Technology (Science Publishing Group) dal 27/12/2024 al 27/12/2027;
- Edelweiss Applied Science and Technology dal 13/11/2023;
- Dietetics (MDPI) dal 7 maggio 2025.

Attività di referee prestate per riviste scientifiche internazionali

- Food and Bioprocess Technology;
- Applied Food research
- Food Science and Engineering (Universal Wiser Publisher)
- International Journal of Food Engineering and Technology (Science Publishing Group)

Attività amministrative

- Grasas y Aiceites

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

PATENTE DI GUIDA

B

**INFORMAZIONI
COMPLEMENTARI**
Produzione scientifica

**Pubblicazioni Scientifiche contenute nelle banche internazionali 'Scopus' e
'Web of Science'**

- 2026 Baiano, A., De Pilli, T., & Fiore, A. (2026). Production of Gluten-Free Craft Beers of High Antioxidant and Sensory Quality. *Foods*, 15(2), 379. <https://doi.org/10.3390/foods15020379>
- 2026 Baiano, A., and Fiore, A. (2026). Consequences of the Addition of Bread Making Improvers to Strong Flour-Based Formulations. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, pp.5–17. <https://doi.org/10.31883/pjfn/215473>
- 2025 Development and characterization of brewers' spent grain-based materials. Antonietta Baiano, Anna Fiore. *Circular Economy*, Volume 4, Issue 3, 2025, 100158, <https://doi.org/10.1016/j.cec.2025.100158>.
- 2024 Industrial-Level Brewing Using Oenological *Saccharomyces cerevisiae* and *Schizosaccharomyces pombe* as Mixed-Inoculum. *Applied Sciences*. Baiano, A.; Fiore, A.; Maruccia, F.; Gerardi, C.; Povero, M.; Grieco, F.; Tufariello, M. Vol. 14 Issue 19, p. 8609, 2024. DOI: 10.3390/app14198609
- 2024 Optimisation of quality features of new wheat beers fermented through sequential inoculation of non-*Saccharomyces* and *Saccharomyces* yeasts. *Heliyon*. Grieco, F.; Fiore, A.; Gerardi, C.; Tufariello, M.; Romano, G.; Baiano, A.. Vol. 10 Issue 18, p. e37598, 2025. DOI: 10.1016/j.heliyon.2024.e37598
- 2024 Witbier Fermented by Sequential Inoculation of *Schizosaccharomyces pombe* and *Saccharomyces cerevisiae*: Influence of Starchy Ingredients and *S. cerevisiae* Strain Used for In-Bottle Refermentation. *Beverages*. Baiano, Antonietta; Grieco, Francesco; Fiore, Anna. Vol. 10 Issue 3, p. 51, 2024. DOI: 10.3390/beverages10030051
- 2024 Green and sustainable techniques to increase the extraction of phenolic compounds from turnip greens by-products. *Journal of Food Process Engineering*. Baiano, Antonietta; De Pilli, Teresa; Fiore, Anna. Vol. 47 Issue 5, 2024. DOI: 10.1111/jfpe.14617
- 2024 Effects of brewing procedures and oenological yeasts on chemical composition, antioxidant activity, and sensory properties of emmer-based craft beers. *LWT - Food Science and Technology*. Tufariello, M.; Grieco, F.; Fiore, A.; Gerardi, C.; Capozzi, V.; Baiano, A.. Vol. 199, p. 116044, 2024. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116044
- 2024 Unmalted Cereals, Oenological Yeasts, and In-Bottle Sugar Addition as Synergic Strategies to Enhance the Quality of Craft Beers. *Beverages*. Baiano, Antonietta; Fiore, Anna; Gatta, Barbara la; Capozzi, Vittorio; De Simone, Nicola; Gerardi, Carmela; Grieco, Francesco. Vol. 10 Issue 1, p. 8, 2024. DOI: 10.3390/beverages10010008
- 2024 Enzymatic-Assisted Recovery of Antioxidants from Chicory and Fennel by-Products. *Waste and Biomass Valorization*. Baiano, Antonietta; Fiore, Anna. Articles in Press. DOI: 10.1007/s12649-024-02723-w
- 2024 Application of a multivariate approach to the study of chemometric and sensory profiles of cookies fortified with brewers' spent grain. *Journal of Food Science and Technology*. Baiano, Antonietta; Fiore, Anna; Rutigliano, Mariacinzia; la Gatta, Barbara. Articles in Press. DOI: 10.1007/s13197-024-06064-3
- 2023 Baiano, A., Romaniello, R., Giametta, F., Fiore, A. Optimization of Process Variables for the Sustainable Extraction of Phenolic Compounds from Chicory and Fennel By-Products. *Applied Sciences (Switzerland)*, 2023, 13(7), 4191 DOI: 10.3390/app13074191
- 2023 Lorenzo Palombi, Maria Tufariello, Miriana Durante, Anna Fiore, Antonietta Baiano, Francesco Grieco. Assessment of the impact of unmalted cereals, hops, and yeast strains on volatolomic and olfactory profiles of Blanche craft beers: A chemometric approach. *Food Chemistry*, 2023, 416, 135783

DOI:10.1016/j.fbio.2023.102917

- 2023 Antonietta Baiano, Anna Fiore, Barbara la Gatta, Carmela Gerardi, Francesco Grieco, Maria Tufariello. A chemometric approach to the evaluation of sparkling ciders produced by Champenoise and Charmat methods. Food Bioscience, Volume 55, 2023, 102917. DOI:10.1016/j.fbio.2023.102917
- 2023 Baiano A., Fiore A. Sustainable food processing: single and interactive effects of type and quantity of brewers' spent grain and of type of sweetener International Journal of Food Science and Technology, 2023, Volume 58, Issue 11, Pages 5757 – 5772. DOI: 10.1111/ijfs.16674
- 2023 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 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 C. Severini, R. Caporizzi, A., G. Fiore, I. Ricci, O. M. Onur, A. Derossi (). 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, 2020, 108877 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108877>
- 2019 Fiore, A.G., Palmieri, L., Orlando, I., A. De Giorgi, Derossi, A., Severini, C. 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, (2019) e13886. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13886>
- 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 Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A., Severini, C. 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, 2018, 98, 8, 3198-3207
- 2017 Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A., Severini C. Apple slices enriched with aloe vera by vacuum impregnation. Italian Journal of Food Science, 2018, 30, 2, 256-267.
- 2017 Severini C., Derossi A., Fiore A.G. 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, 2017, 243, 5, 835-847.
- 2016 Severini, C., Derossi, A., Fiore, A.G., Ricci, I., Marone, M. 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, 2016, 242, 12, 2083-2091
- 2016 Severini, C., Derossi, A., Fiore, A.G., De Pilli, T., Alessandrino, O., Del Mastro, A. 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, 2016, 96, 9, 3023-30331
- 2011 De Pilli, T., Fiore, A.G., Giuliani, R., Derossi, A., Severini, C. Functional food produced by extrusion: Cooking technology. Chapter in book: Food Production: New Research, 1-44. 2011. Scopus reference number 2-s2.0- 84893005110.
- 2011 Derossi, A., Fiore, A.G., De Pilli, T., Severini C. A review on acidifying treatments for vegetable canned food. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2011, 51, 955-964
- 2011 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 V gamma]- Industrie Alimentari, 2011, vol. 50, 12-15;
- 2010 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. doi: 10.1016/j.lwt.2009.10.006
- 2008 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, doi: 10.1111/j.1365-2621.2006.01460.x
- 2007 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 Anna, Giuseppina Fiore, Marianna Mastromatteo, Teresa 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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
- 2011 De Pilli, T., Fiore, A.G., Giuliani, R., Derossi, A. (2011) "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 TechWeek (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 Vgamma". 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. 79 prodotti della ricerca, di cui n. 33 pubblicazioni Internazionali ISI presenti sulle banche dati Scopus e Web of Science (WOS), n. 42 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)

13

Citazioni (Banca dati Scopus)

694

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

Dichiaro di:

- essere consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, previste dal D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i., e che le informazioni riportate nel presente curriculum corrispondono a verità;

- essere informata, ai sensi e per gli effetti di cui al Regolamento UE 2016/679, che i dati personali contenuti nel presente curriculum saranno trattati dall'Università degli Studi di Foggia per adempiere agli obblighi di pubblicazione ai fini di trasparenza previsti dalla normativa vigente.

Luogo e data

Firma