UNI_FG - Prot. n. 0061470 - III/12 del 23/10/2026 - <NomeRep> n.

CURRICULUM PROFESSIONALE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	Annalisa Mentana
Nazionalità	Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date	01/09/2025-30/06/2026
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata – Via Manfredonia 20 Foggia
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Borsa di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca nell'ambito del Progetto IZS PB 05/24 RC dal titolo "Ottimizzazione della procedura di estrazione della componente lipidica dei prodotti lattiero-caseari per la determinazione di Diossine e Furani", finanziato dal Ministero della Salute.

• Date	02/11/2023-01/11/2024
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata – Via Manfredonia 20 Foggia
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Borsa di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca svolta nell'ambito del Progetto di ricercar dal titolo: "Valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici della Regione Puglia: la filiera lattiero-casearia" (V.A.L.O.Re), finanaziato dal Ministero della Salute.

• Date	16/12/2019-15/12/2022
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata – Via Manfredonia 20 Foggia
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Contratto di collaborazione continuata e continuativa (Co.Co.Co.)
• Principali mansioni e responsabilità	Principal Investigator del Progetto Giovani Ricercatori GR-2018-12367064 dal titolo: "New Strategies for the evaluation of safety and quality of X-ray irradiated soft dairy products" , finanziato dal Ministero della Salute.

• Date	18/4/2017 – 17/4/2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Responsabile scientifico
• Principali mansioni e responsabilità	Attività svolta nell'ambito Progetto Giovani Ricercatori GR-2013-02358862: "Development of innovative analytical methods for meat products safety and quality assurance", finanziato dal Ministero della Salute.

• Date	7/11/2016 – 6/3/2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Borsa post-dottorato
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca dal titolo: "Sviluppo di un metodo per l'identificazione e quantificazione di nitrosammine mediante HPLC-UV-DAD".

• Date	23/02/2015 - 22/02/2016, 28/01/2014 - 27/01/2015
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Borsa post-dottorato
• Principali mansioni e responsabilità	Attività nell'ambito dei programmi di ricerca "Ottimizzazione delle tecniche di prolungamento di trasformati ittici freschi" e "Prolungamento della shelf life di trasformati ittici freschi" afferenti al Progetto di ricerca dal titolo: "Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica".

• Date	3/07/2013 - 2/12/2013
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Borsa post-dottorato
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca dal titolo: "Analisi chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali del canestrato di Moliterno porzionato" nell'ambito del Progetto Integrato di Filiera (PIF) "Razionalizzazione e innovazione della filiera del formaggio Canestrato di Moliterno IGP (R.I.Ca.Mo.)"

• Date	18/02/2010 – 17/02/2011
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto per la ricerca e le applicazioni biotecnologiche per la sicurezza e la valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità (Bioagromed) – Foggia
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Assegno di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricercar dal titolo "Sviluppo ed ottimizzazione di metodiche rapide basate su biosensori per la caratterizzazione di estratti vegetali contenenti polifenoli".

• Date	18/02/2009-17/02/2010
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto per la ricerca e le applicazioni biotecnologiche per la sicurezza e la valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità (Bioagromed) – Foggia
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Assegno di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca riguardante la “Proteomica della cariosside di frumento duro” afferenti al Progetto di ricercar dal titolo: “Genomic lab for characters of agronomic importance in durum wheat: identification of useful genes, functional analysis and marker-aided selection for the development of the national seed industry” (AGROGEN).

• Date	1/03/2004-28/02/2005
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente (SAFE)
• Tipo di azienda o settore	-
• Tipo di impiego	Contratto di collaborazione continuata e continuativa (Co.Co.Co.)
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca riguardante la “Determinazione analitica degli indici di qualità di matrici alimentari” nell’ambito del Progetto di ricerca dal titolo “Studio di microsistemi multifunzionali per determinazioni chimiche e biochimiche in matrici biologiche complesse” Progetto Fondo per gli Investimenti della Ricerca di Base, FIRB 2003.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date	11/11/2025-11/11/2037
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ministero dell’Università e della Ricerca, Roma

• Qualifica conseguita	Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia – Settore Concorsuale 03/A1, Chimica Analitica.
• Date	30/12/2024 – Ordine dei Tecnologi Alimentari
• Qualifica conseguita	Iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, tessera n. 339.
• Date	31/01/2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in "Biotecnologie dei prodotti alimentari" (XX ciclo) con discussione della tesi dal titolo "Studio sull'idoneità di materiali polimerici per l'imballaggio di vino novello e di vini da tavola locali"
• Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca.
• Date	18/12/2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Conseguimento della Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con discussione della tesi in Chimica Bioanalitica dal titolo "Sviluppo di un biosensore amperometrico per la determinazione di ammine biogene in prodotti alimentari"
• Qualifica conseguita	Diploma di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Ottime capacità comunicative e interpersonali, organizzative e di gestione del lavoro in team.

MADRELINGUA **Italiana**

ALTRE LINGUE: INGLESE

• Capacità di lettura	LIVELLO C1

• Capacità di scrittura	LIVELLO B2
• Capacità di espressione orale	LIVELLO B2
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE *Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), ecc.*	Autonomia organizzativa e capacità di gestione delle attività di ricerca, maturate anche attraverso ruoli di Principal Investigator e di responsabile scientifico di Unità Operativa. Esperienza nella pianificazione di attività sperimentali, nel coordinamento di collaborazioni scientifiche e nel tutoraggio di studenti e tesisti.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE *Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc*	Esperienza nell'elaborazione di dati sperimentali e nell'analisi statistica e chemiometrica applicata a dati chimico-analitici e omici. Utilizzo di software per l'elaborazione dei dati: XLSTAT e SPSS e R. Utilizzo del pacchetto Microsoft Office in ambiente Windows e macOS. Conoscenza e utilizzo di software scientifici e strumentali: Mascot, Xcalibur, Bruker Daltonics, Bruker Daltonics Analyst 1.5, SigmaPlot, LipidSearch e Compound Discoverer.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Competenze non precedentemente indicate.*	Esperienza di collaborazione in gruppi di ricerca multidisciplinari e interistituzionali, maturata nell'ambito di progetti scientifici, attività di laboratorio, tutoraggio di tesisti e attività didattica e seminariale. Capacità di interazione e collaborazione nel rispetto dei ruoli e delle responsabilità assegnate.

PRODUZIONE SCIENTIFICA

Indice h Scopus: 17

CAPITOLI DI LIBRO

Mentana, V. Nardelli. (2026). Capitolo 1: "Fundamentals and Theory". In: M. Iammarino (Ed.), Spectrophotometry in Food Analysis: Fundamentals, Applications and Methods (1st ed.). Elsevier. ISBN: 9780443301322

EDITORIALI

M. Iammarino, R. Zianni, A. Mentana, I. Tomasevic. Editorial: Applications of Analytical Chemistry in Food Science, Applied Sciences 2026, 16(12), 6266; https://doi.org/10.3390/app16126266

M. Tufariello, M. Iammarino, F. Licciardello, A. Mentana*. Editorial. Novel Approaches in Food Preservation and Their Impact on the Food System. Foods 2023, 12, 4046. https://doi.org/10.3390/foods12214046 *Corresponding author

ARTICOLI SCIENTIFICI (ultimi 5 anni)

M. Campaniello, V. Nardelli, R. Zianni, A. Chiappinelli, O. Miedico, M. Tomaiuolo, A. Mentana. High-Resolution Mass Spectrometry for Detailed Lipid Profile and Chemometric Discrimination of X-Ray Irradiated Mozzarella Cheese. International Journal of Molecular Sciences, 27 (4), 1916, 2026. https://doi.org/10.3390/ijms27041916

M. Campaniello, R. Zianni, A. Chiappinelli, A. Mentana, V. Nardelli. EN 1785:2003 method for the identification of ionizing treatment in poultry meat products: optimization of the accelerated solvent extraction procedure. (2025) Italian Journal of Food Safety, 14 (3), art. no. 13501, 2025. https://doi.org/10.4081/ijfs.2025.13501

A. Mentana, C. Palermo, M. Tomaiuolo, M. Campaniello, D. Centonze, R. Zianni. Evaluation of aroma fingerprint in X-ray irradiated Robiola cheese over time by volatolomic and chemometric approaches. International Dairy Journal, 163, 106182, 2025. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2025.106182

M. Campaniello, V. Nardelli, R. Zianni, M. Tomaiuolo, O. Miedico, M. Iammarino, A. Mentana. Microwave-Assisted Extraction/UHPLC-Q-Orbitrap-MS-Based Lipidomic Workflow for Comprehensive Study of Lipids in Soft Cheese. Foods, 13, 1033, 2024. https://doi.org/10.3390/foods13071033

C. Palermo, A. Mentana*, M. Tomaiuolo, M. Campaniello, M. Iammarino, D. Centonze, R. Zianni. Headspace Solid-Phase Microextraction/Gas Chromatography–Mass Spectrometry and Chemometric Approach for the Study of Volatile Profile in X-ray Irradiated Surface-Ripened Cheeses. Foods 13, 416, 2024. https://doi.org/10.3390/foods13030416 *Corresponding author

E.C.L. Rigante, C.D. Calvano, G. Ventura, R. Zianni, M. Campaniello, V. Nardelli, A. Mentana*, T.R.I. Cataldi. Bottom-up proteomics to investigate the X-ray irradiation effects on soft cheese. LWT, 191, 115643, 2024. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115643 *Corresponding author

M. Tomaiuolo, V. Nardelli, A. Mentana*, M. Campaniello, R. Zianni, M. Iammarino. Untargeted lipidomics and chemometric tools for the characterization and discrimination of irradiated Camembert cheese analysed by UHPLC-Q-Orbitrap-MS. Foods 12(11), 2198, 2023. https://doi.org/10.3390/foods12112198 * Corresponding author

R. Zianni, A. Mentana, M. Tomaiuolo, M. Campaniello, M. Iammarino, Volatolomic approach by HS-SPME/GC-MS and chemometric evaluations for the discrimination of X-ray irradiated mozzarella cheese. Food Chemistry, 423, 136239, 2023. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.136239

A. Mentana, R. Zianni, M. Campaniello, M. Tomaiuolo, A. Chiappinelli, M. Iammarino, V. Nardelli. Optimizing accelerated solvent extraction combined with liquid chromatography-Orbitrap mass spectrometry for efficient lipid profile characterization of mozzarella cheese. Food Chemistry 394, 133542, 2022. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133542 * Corresponding author

R. Zianni, A. Mentana*, M. Campaniello, A. Chiappinelli, M. Tomaiuolo, E.A. Chiaravalle, G. Marchesani. An investigation using a validated method based on HS-SPME-GC-MS detection for the determination of 2-dodecylcyclobutanone and 2- tetradecylcyclobutanone in X-ray irradiated dairy products. LWT - Food Science and Technology 153, 112466, 2022. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112466 * Corresponding author

A. Mentana, C. Palermo, D. Centonze. Determination of β-Agonists in Urine Samples at Low µg/kg Levels by Means of Pulsed Amperometric Detection at a Glassy Carbon Electrode Coupled with RP-LC. Appl. Sci. 11 (2021) 11302. https://doi.org/10.3390/app112311302

A. Mentana, C. Palermo, M. Iammarino, A. E. Chiaravalle, D. Centonze. Electroanalytical characterisation of nitrosamines in different mobile phases as supporting electrolytes. Microchemical Journal 171 (2021) 106885. https://doi.org/10.1016/j.microc.2021.106885

G. Spadaccino, L. Frabboni, F. Petruzzi, G. Disciglio, A. Mentana, D. Nardiello, M. Quinto. Essential oil characterization of Prunus spinosa L., Salvia officinalis L., Eucalyptus globulus L., Melissa officinalis L. and Mentha x piperita L. by a volatolomic approach. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis 202 (2021) 114167. https://doi.org/10.1016/j.jpba.2021.114167

P.G. Ergönül, A.Y.T. Aydar, T. Göldeli, A. Mentana, M. Quinto. Changes in volatile compounds of Ayvalık (Edremit) and Uslu olive oils depending on conditions and time of storage. Ukrainian Food Journal. 2021, 10(4), 717–735. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2021-10-4-7

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.

Foggia, 22/10/2026 Annalisa Mentana