

Curriculum Vitae et Studiorum e Pubblicazioni *della Prof.ssa Antonietta Baiano*

Antonietta Baiano è nata a Foggia il 29-07-1972 e risiede nella stessa città.

Il recapito di posta elettronica è il seguente: antonietta.baiano@unifg.it.

Il recapito pec è: antonietta.baiano@pec.otapuglia.it.

- Ha conseguito la **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**, in data 18-07-1996, presso l'Università degli Studi di Bari - Facoltà di Agraria di Foggia, votazione di 110/110 e Lode.
- Ha conseguito il titolo di **Dottore di Ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari”** (Decreto Rettorale N. 194 del 20-03-2000) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.
- Dal 16-12-2002 al 19-07-2016, ha ricoperto il ruolo di **Ricercatore** presso la Facoltà di Agraria ora **Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente** dell'Università di Foggia, settore scientifico - disciplinare AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Dal 20-07-2016 è **Professore Associato** presso il **Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente** dell'Università di Foggia, settore scientifico - disciplinare AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari.
- È Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal 23 Marzo 2018.
- È valutatore registrato alla banca dati Reprise (Register of Expert Peer Reviewers for Italian Scientific Evaluation) del MIUR.
- È stato Associate Editor dell'Acta Scientific Nutrition and Health Sciences Nutrition and Health Sciences (open access journal).
- È nell'Editorial Board di 4 riviste indicizzate nel campo delle scienze degli alimenti: Journal of Food Science (Q1), Food Science and Technology (Q2), Journal of Food Processing and Preservation (Q2) e Quality Assurance and Safety of Crops & Foods (Q3). È inoltre nell'Editorial Board di una rivista open access, Beverages.
- È stato Componente dell'Editorial Panel dell'E-Cronicon Nutrition (open access journal).
- È iscritta all'**Albo degli Assaggiatori degli Oli di Oliva Vergini ed Extra-Vergini**.

- È iscritta all'**Albo dei Tecnologi Alimentari**.
- È **socio fondatore** della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).
- È **socio fondatore** dell'Associazione **MeglioFoggia**.
- È **autore** di **190** tra pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali e nazionali, monografie, review e libri.

Competenze linguistiche

Ottima conoscenza della lingua Inglese scritta e buona conoscenza di quella parlata.

Buona conoscenza della lingua Francese scritta.

Competenze informatiche

Ottima padronanza del pacchetto Office e dei principali programmi di statistica.

Attività scientifica

Nel corso della sua carriera, come da elenco allegato, la sottoscritta è stata autrice di oltre 180 tra pubblicazioni su riviste internazionali e nazionali, monografie, libri e capitoli di libri, atti di convegni internazionali e nazionali.

Nel corso della sua carriera, è stata responsabile dei seguenti Progetti di Ricerca e di Unità Operative di Progetti di Ricerca:

- Progetto ex 60% 2005 sul tema “Valorizzazione della pasta di grano arso: indici chimici e tecnologici”;
- Progetto ex 60% 2006 sul tema “Antiossidanti negli alimenti: influenza del processo produttivo”;
- Progetto Esplorativo 2005 sul tema “Ottimizzazione delle tecnologie di pastificazione di farina di soia per la produzione di paste alimentari funzionali” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;
- Responsabile UO Progetto Strategico 2005 sul tema “Valorizzazione dell’uva da tavola mediante trasformazione” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;
- Responsabile UO Programma di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale, PRIN 2008 “Evoluzione di composti solforati varietali nella trasformazione enologica”;

- Responsabile UO Programma Operativo Regionale FESR 2007-2013 - Obiettivo Convergenza - ASSE I - Linea 1.2 –Azione 1.2.4 “Aiuti a Sostegno dei Partenariati Regionali per l’innovazione”.

Nel corso della sua carriera, ha partecipato in qualità di componente del gruppo di ricerca ai seguenti Progetti:

- Progetto ex 60% 2001 sul tema “I componenti volatili degli oli vergini di oliva pugliesi: influenza delle tecnologie estrattive”;
- Progetto di Ricerca Coordinato 2001-2002 “Valutazione dell’impatto tecnologico sui residui di antiparassitari in alimenti trasformati”, titolo della Ricerca “Effetto delle fasi tecnologiche sui residui di antiparassitari su melanzana trasformata mediante lavorazione artigianale”;
- Progetto di Ricerca Coordinato 2001-2002 “Recupero e valorizzazione della biodiversità per il miglioramento di produzioni tipiche nella filiera viticolo-enologica”, titolo della Ricerca “Valorizzazione di vitigni autoctoni minori per la produzione di vini tipici”;
- Progetto ex 60% 2002 sul tema “Studio di insaccati fermentati a basso tenore in colesterolo”;
- Progetto ex 60% 2003 sul tema “Degradazione dell’acido ascorbico in sistemi modello e in alimenti”;
- Programma di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale, PRIN 2003 sul tema “Paste alimentari e prodotti da forno a base di ingredienti a basso tenore in glutine: caratterizzazione chimico-fisica di ingredienti, impasti e processo preparativo per il miglioramento delle caratteristiche di qualità”;
- Progetto Fondo per gli Investimenti della Ricerca di Base, FIRB 2003 “Studio di microsistemi multifunzionali per determinazioni chimiche e biochimiche in matrici biologiche complesse”;
- Progetto ex 60% 2004 sul tema “Influenza delle materie prime e dell’essiccazione sulla qualità della pasta”;
- Progetto Strategico 2005 sul tema “Miglioramento e valorizzazione dell’espressione varietale della produzione enologica pugliese” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;

- Progetto Strategico 2005 sul tema “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;
- PON01_00851 "Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico" PON 2007-2013;
- PON01_01409 "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina (SAFEMEAT)" PON 2007-2013;
- PON01_01962 "Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica" PON 2007-2013;
- PIF MIS. 124 R.I.Ca.Mo. - REGIONE BASILICATA MISURA 124 HC PIF 2012 R.I.Ca.Mo “Razionalizzazione ed innovazione della filiera del formaggio Canestrato di Moliterno IGP” Responsabile Unità Operativa: prof. Del Nobile Matteo Alessandro;
- PIF MIS. 124 Capitanata Sì - MISURA 124 PIF 2012 CAPITANATA “Valorizzazione di prodotti caseari tipici attraverso l'aumento degli attributi di convenienza” Responsabile scientifico: prof.ssa Albenzio Marzia;
- PIF MIS. 124 Murgia Barese Sì - MISURA 124 PIF 2012 PRO.LAT.GAR.FU - MURGIA BARESE “Sviluppo dei prodotti lattiero caseari e elevata garanzia e funzionalità” Responsabile scientifico: dott.ssa Caroprese Mariangela;
- PIF MIS. 124 Colline Joniche Sì - MISURA 124 PIF 2012 COLLINE IONICHE “Sviluppo di prodotti di filiera garantite ad elevata funzionalità e shelf-life” Responsabile scientifico: dott.ssa Santillo Antonella

Nel corso della sua carriera, ha svolto attività di ricerca nell’ambito delle seguenti tematiche inerenti le Scienze e Tecnologie Alimentari:

- Effetti dell’applicazione di tecnologie di vinificazione e affinamento tradizionali ed innovative sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali di vini bianchi e rossi;
- Impiego di materie prime e/o processi alternativi per la produzione di birra;
- Impiego di materie prime tradizionali ed innovative per la produzione di pasta e pane;
- Effetti delle tecnologie di produzione sulla componente fenolica di matrici alimentari quali prodotti vitivinicoli, oleicolo-oleari e cerealicoli e misura dell’attività antiossidante;
- Recupero di molecole nutraceutiche da scarti dell’industria alimentare mediante applicazione di tecnologie innovative;

- Re-impiego delle molecole nutraceutiche recuperate dagli scarti dell'industria alimentare per la produzione di pani funzionali;
- Cinetiche di degradazione di molecole nutraceutiche in conseguenza dei processi di produzione, conservazione e cottura;
- Analisi sensoriale applicata alla valutazione di alimenti quali prodotti vitivinicoli, oleicocolari e cerealicoli.

Attività didattica

Dal 2001 ad oggi, ha tenuto le seguenti lezioni (ed i relativi esami di profitto) nell'ambito dei Corsi di Laurea/Corsi di Studio, Master e Corsi di Perfezionamento attivati presso la **Facoltà di Agraria**/il Dipartimento di **Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente** dell'Università degli Studi di Foggia:

per l'A.A. 2001-2002:

- 18 ore di lezione nell'ambito dei corsi di **“Gestione della Qualità”** V.O. e N.O. e **“Gestione della Qualità delle Produzioni Vegetali”** (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia);

per l'A.A. 2002-2003:

- **“Gestione della Qualità I”** V.O. e N.O. presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e **“Gestione della Qualità nell'Industria Enologica” (3 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità nella filiera ittica”** presso il Master in “Esperto dell'Innovazione nella Filiera Ittica” dell'Università degli Studi di Foggia per l'Anno Accademico 2002-2003;

per l'A.A. 2003-2004:

- **“Gestione della Qualità I”** V.O. e N.O. presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità nell'Industria Enologica” (3 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia) e **“Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia);

per l'A.A. 2004-2005:

- **“Gestione della Qualità I”** V.O. e N.O. presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità II”** presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità nell’Industria Enologica” (3 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia) e **“Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);

per l’A.A. 2005-2006:

- **“Gestione della Qualità I”** V.O. e N.O. presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità II”** presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità nell’Industria Enologica” (3 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia) e **“Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);

• per l’A.A. 2006-2007:

- **“Gestione della Qualità I”** V.O. e N.O. presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità II”** e **“Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali II”** presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità nell’Industria Enologica” (3 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia) e **“Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);
- **“Analisi Sensoriale”** nell’ambito del Master di I livello in Scienze e Tecnologie della Vinificazione (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);
- **“Informatizzazione della Documentazione dei Sistemi di Gestione della Qualità”, “Qualità Ambientale e Life Cycle Assessment”, “Standard IFS e BRC”, “Standard SA8000”, “Standard EUREPGAP”, “Standard OHSAS”, “Esempi di HACCP nel settore lattiero-caseario e carneo”, “Gestione della Qualità e Legislazione dei Prodotti Enologici”, “Gestione della Qualità e**

Legislazione dei Prodotti Oleari” nell’ambito del Master di I livello in “Tecnologie per la Sicurezza e Qualità degli Alimenti (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);

per l’A.A. 2007-2008:

- **“Gestione della Qualità II” (2 CFU)** presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità nell’Industria Enologica” (3 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia) e **“Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);
- **“Innovazione nel settore delle paste alimentari”, “Analisi sensoriale dei prodotti cerealicoli attraverso l’addestramento di un panel”, “Qualità nutrizionale e tecnologica dei prodotti cerealicoli”** nell’ambito del Master di I livello “Innovazione del processo di produzione delle paste funzionali”;
- **“Gestione della Qualità”** nell’ambito del Master di I livello “Miglioramento e valorizzazione dell’espressione varietale della produzione enologica pugliese”;
- **“Gestione della qualità nell’industria lattiero-casearia” e “Analisi fisiche e sensoriali dei prodotti lattiero-caseari”** nell’ambito del Master di I livello “Esperto dell’Innovazione nella Filiera Lattiero-casearia”;

per l’A.A. 2008-2009:

- **“Gestione della Qualità II” (2 CFU)** presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità delle Produzioni Vegetali” (4 CFU)** presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, **“Gestione della Qualità nell’Industria Enologica” (3 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia) e **“Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);

per l’A.A. 2009-2010:

- **“Diritto e Legislazione Alimentare I” (3 CFU)** presso il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, **“Gestione della Qualità delle Produzioni Vegetali” (4 CFU)** presso il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, **“Gestione della Qualità nell’Industria Enologica” (3 CFU)** e **“Analisi Chimiche Fisiche e**

Sensoriali in Viticoltura ed Enologia” (7 CFU) presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);

- **“Controllo Qualità e Certificazione di prodotto, Normativa in materia di produzione e di controllo dei prodotti agroalimentari” e “Le normative nazionali ed europee in materia di confezionamento ed etichettatura alimentare”** nell’ambito del corso di perfezionamento dal titolo “Tecnologie per il Packaging Bioattivo di Prodotti Lattiero Caseari Freschi Pugliesi”;

per l’A.A. 2010-2011:

- **“Analisi e Gestione della Qualità in Enologia” (10 CFU)** presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);

per l’A.A. 2011-2012:

- **“Gestione della Qualità II” (6 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Magistrale (Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia);

per l’A.A. 2012-2013:

- **“Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Quadro Normativo del Settore Lattiero-Caseario”, “Confezionamento ed Etichettatura Alimentare”, “Biotecnologie e Packaging Attivo”,** nell’ambito del corso di Alta Formazione previsto dal PON “Bioinnovazioni per produzioni lattiero-casearie ad elevato contenuto salutistico”;

per l’A.A. 2013-2014:

- **“Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Principi di Nutraceutica”** nell’ambito del Corso di Alta Formazione previsto dal PON “Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di Shelf Life di Trasformati ittici ad elevata valenza salutistica”;

per l’A.A. 2014-2015:

- **“Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità II” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);

per l’A.A. 2015-2016:

- **“Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità II” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);

per l’A.A. 2016-2017:

- **“Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità II” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia).

per l’A.A. 2017-2018:

- **“Gestione della Qualità nel Settore Gastronomico” (6 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità II” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);

- **“Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia).

per l’A.A. 2018-2019:

- **“Gestione della Qualità nel Settore Gastronomico” (6 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità II” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità e Processi Innovativi” (7 CFU)** presso il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Enologia” (4 CFU)** (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia).

per l’A.A. 2019-2020:

- **“Gestione della Qualità nel Settore Gastronomico” (6 CFU)** presso il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità II” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità e Processi Innovativi” (7 CFU)** presso il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);
- **“Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU)** presso il Corso di Laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia);

È relatrice di diverse decine di tesi di laurea e relazioni di tirocinio. È stata tutor di 4 Dottorandi di Ricerca.

Attività istituzionale, organizzativa e di servizio

- È stata membro del Consiglio della Facoltà di Agraria e del Dipartimento di Scienze degli Alimenti.
- Attualmente, è membro del Consiglio del **Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente**.
- È stata membro del Collegio Docenti del Dottorato in “**Biotechnologie dei Prodotti Alimentari**” e del Dottorato in “**Medicina Traslazionale ed Alimenti: Innovazione, Sicurezza e Management**” e “**Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica**”.
- Nel 2008 ha rivestito il ruolo di **Delegata di Facoltà ai Rapporti Internazionali**.
- Ha fatto parte della **commissione** designata per la modifica dello **Statuto di Ateneo** dell'Università di Foggia, ai sensi della legge 240 del 2010.
- Dal 1° Novembre 2011 al Maggio 2012, è stata rappresentante dei ricercatori nel **Consiglio di Amministrazione** dell'Università degli Studi di Foggia.
- Dal Novembre 2013 al 31 Ottobre 2019 è stata Delegata del Rettore ai **Rapporti con gli Studenti**.
- Dal 5 Dicembre 2019 al 1° Novembre 2022 è Delegata del Rettore alla Sicurezza nei Laboratori.
- È Componente effettivo del **Comitato Unico di Garanzia per le pari opportunità, la valorizzazione del benessere di chi lavora e contro le discriminazioni dell'Università degli Studi di Foggia** per il quadriennio 2014/2018 e 2018-2022.
- Da Ottobre 2015 ad Ottobre 2019 è stata membro della **Commissione Didattica Paritetica di Dipartimento**.
- Da Novembre 2019 è componente del **Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari**.
- È Membro della **Commissione Scientifica della Biblioteca di Agraria**.
- Da Ottobre 2016 è **Responsabile dell'attività didattica e di ricerca e Responsabile tecnico con funzione di preposto per le Core Facilities - Agraria**.

- Da Dicembre 2017 è **Correferente delle specifiche Core Facilities “Bevande Fermentate”** insieme al Prof. Giuseppe Spano e **“Qualità dei prodotti alimentari e dei materiali di confezionamento”** insieme ai Proff. Teresa De Pilli e Sandra Pati.
- **Dal 12-09-2017 è membro della Commissione di Disciplina di cui all’art. 6 del Codice Per L’applicazione di Sanzioni Disciplinari agli Studenti vigente presso l’Università degli Studi di Foggia**
- È Coordinatore del **Gruppo di Lavoro per la riorganizzazione e l’aggiornamento dei servizi agli studenti, compresi i siti web di ateneo e dei dipartimenti e del Gruppo di Lavoro finalizzato alla riorganizzazione ed all’aggiornamento dei siti web di Ateneo e dei Dipartimenti.**
- È Membro della **Commissione per lo Studio e la Progettazione di un Capitolato Tecnico d’Appalto riguardante l’Architettura Informativa e l’Interfaccia Grafica per il Rinnovo del Sito Web di Ateneo.**
- Da Aprile 2017 è **Rappresentante dell’Università di Foggia nel Consiglio di Amministrazione dell’A.DI.SU. Puglia.**
- È Componente del **Gruppo di Lavoro “Monitoraggio e Revisione delle Politiche di AQ Della Didattica”** del Presidio della Qualità dell’Università degli Studi di Foggia.

Terza Missione

LA PERANZANA.....INCONTRA L’UNIVERSITA’ DI FOGGIA - intervento su Miglioramento della produzione olearia attraverso le buone pratiche di lavorazione – Torremaggiore (FG) 14 Ottobre 2017, Castello Ducale.

Alternanza Scuola Lavoro 1. percorso "Tecnologo Alimentare tra Progettazione e Qualità" - HACCP. Teoria ed esercitazione (5 h) – 24 Gennaio 2018.

Alternanza Scuola Lavoro 1. percorso " Tecnologo Alimentare tra Progettazione e Qualità " - HACCP. Teoria ed esercitazione (5 h) - 16 Marzo 2018.

SINU - Programma di formazione itinerante 2018 – Dieta Mediterranea e Sana Alimentazione – intervento sull’Olio Extra Vergine di Oliva – Foggia 18 Maggio 2018, Ordine dei Medici.

Pubblicazioni

Su riviste internazionali con impact factor e con referee

- 1) Severini C., De Pilli T., Baiano A., Mastrocola D., Massini R. - Preventing enzymatic browning of potato by microwave blanching – Sciences des Aliments, 2, 149-160, 2001.
- 2) De Pilli T., Severini C., Baiano A., Guidolin E., Legrand J., Massini R. - Application du procédé d'extrusion aux farines grasses : cas de la farine d'amande – Sciences des Aliments, 21, 519-536, 2001.
- 3) Severini C., Gomes T., De Pilli T., Baiano A. – Autoxidation of packed roasted almonds as affected by two different packaging films - Journal of Food Processing and Preservation, 27(4), 321-335, 2003.
- 4) Severini C., De Pilli T., Baiano A. – Partial substitution of pork fat with extra-virgin olive oil in “Salami” products: effects on chemical, physical and sensorial quality – Meat Science 64(3), 323-331, 2003.
- 5) Severini C., Baiano A., De Pilli T. – Microwave blanching of cubed potatoes – Journal of Food Processing and Preservation, 27(6), 475-491, 2003.
- 6) Severini C., Baiano A., De Pilli T., Romaniello R., Derossi A. – Prevention of enzymatic browning in sliced potatoes by blanching in boiling saline solutions – Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, 36/7, 657-665, 2003.
- 7) Severini C., Baiano A., De Pilli T., Romaniello R., Derossi A. - Microwave blanching of sliced potatoes dipped in saline solutions to prevent enzymatic browning –Journal of Food Biochemistry, 28, 75-89, 2004.
- 8) De Pilli T., Severini C., Baiano A., Arhaliass A., Legrand J. – Extrudabilité et stabilité des mélanges grasses en cuisson-extrusion. Comparaison entre extrudeurs mono-vis et bi-vis – Sciences des Aliments, 5, 307-322, 2004.
- 9) De Pilli T., Severini C., Baiano A., Derossi A., Arhaliass A., Legrand J. – Effects of operating conditions on oil loss and properties of products obtained by co-rotating twin-screw extrusion of fat meals: preliminary study – Journal of Food Engineering, 70, 109-116, 2005.
- 10) Severini C., Derossi A., De Pilli T., Baiano A. – Acidifying-blanching of Cicorino leaves effects of recycling of processing solution on product pH – International Journal of Food Science and Technology, 39, 811-815, 2004.
- 11) Falcone P.M., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Montanari F., Del Nobile M.A. – A novel approach to the study of bread porous structure: phase-contrast X-ray Microtomography – Journal of Food Science, 69(1), 2004.
- 12) Baiano A., Del Nobile M. A. – Shelf life extension of almond paste pastries –Journal of Food Engineering, 66/4, 487-495, 2005.
- 13) Baiano A., Gomes T., Caponio F. – A comparison between olive oil and extra-virgin olive oil used as covering liquids in canned dried tomatoes: hydrolytic and oxidative degradation - International Journal of Food Science and Technology, 40, 829–834, 2005.
- 14) Baiano A., Gomes T., Caponio F. - Hydrolysis and oxidation of covering extra-virgin olive oil in canned dried tomatoes as affected by pasteurization - Grasas y Aceites, 56(3), 177-181, 2005.
- 15) Baiano A., Gomes T., Severini C. - Effects of herbs on hydrolytic and oxidation degradation of olive oil in canned tomatoes – Journal of American Oil Chemists Society, 82(10), 759-765, 2005.

- 16) Severini C., Baiano A., De Pilli T., Carbone B. F., Derossi A. - Combined treatments of blanching and dehydration: study on potato cubes – Journal of Food Engineering, 68(3), 289-296, 2005.
- 17) Severini C., Derossi A., Falcone P. M., Baiano A., Massini R. – The study of acidifying blanching of pickled “Cicorino” leaves using response surface methodology – Journal of Food Engineering, 62, 331-335, 2004.
- 18) Baiano A., Marchitelli V., Tamagnone P., Del Nobile M. A. – Use of active packaging for increasing ascorbic acid retention in food beverages – Journal of Food Science, 69(9), 502-508, 2004.
- 19) Del Nobile M. A., Baiano A., Benedetto A., Massignan L. – Respiration rate of minimally processed lettuce as affected by packaging – Journal of Food Engineering, 74, 60-69, 2006.
- 20) Cannarsi M., Baiano A., Marino R., Sinigaglia M., Del Nobile M. A. - Use of Biodegradable Films for Fresh Processed Beef Steaks Packaging – Meat Science, 70, 259-265, 2005.
- 21) Muratore G., Lanza C. M., Baiano A., Tamagnone P., Nicolosi Asmundo C., Del Nobile M. A. - The Influence of Using Different Packaging on the Quality Decay Kinetics of Cuccia – Journal of Food Engineering, 73, 239-245, 2006.
- 22) Baiano A., Tamagnone P., Marchitelli V., Del Nobile M. A. - Quality Decay Kinetics of Semi-Preserved Sauce as Affected by Packaging – Journal of Food Science, Vol. 7, N. 2, 92-97, 2005.
- 23) Falcone P. M., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Dreossi D., Montanari F., Scuor N., Del Nobile M.A. - Three-dimensional quantitative analysis of bread crumb by X-ray microtomography - Journal of Food Science, 70(4), 265-272, 2005.
- 24) Del Nobile M. A., Baiano A., Conte A., Mocci G. – Influence of protein content on the spaghetti cooking quality - Journal of Cereal Science, 41, 347-356, 2005.
- 25) Baiano A., Conte A., Del Nobile M. A. - Influence of Drying Temperatures on the Spaghetti Cooking Quality – Journal of Food Engineering, 76, 341-347, 2006.
- 26) Lovino R., Baiano A., Pati S., Faccia M., Gambacorta G. - Phenolic composition of red grape grown in Southern Italy - Italian Journal of Food Science, 18(2), 177-186, 2006.
- 27) Rocculi P., Del Nobile M.A., Romani S., Baiano A., Dalla Rosa M. – Use of a simple mathematical model to evaluate dipping and MAP effects on aerobic respiration of minimally processed apples – Journal of Food Engineering, 76, 334-340, 2006.
- 28) Falcone P.M., Baiano A., Conte A., Mancini L., Tromba G., Zanini F., Del Nobile M.A. – Imaging techniques for the study of food microstructure: A review – Advances in Food and Nutrition Research, 51, 205-263, 2006.
- 29) Del Nobile M. A., Chillo S., Mentana A., Baiano A. - Use of the Generalized Maxwell Model for Describing the Stress Relaxation Behavior of Solid-Like Foods – Journal of Food Engineering, 78, 978-983, 2007.
- 30) Del Nobile M.A., Chillo S., Falcone P.M., Laverse J., Pati S., Baiano A. - Textural changes of Canestrello Pugliese cheese measured during storage – Journal of Food Engineering, 83, 621-628, 2007.
- 31) Baiano A., Siciliano P., Taurino A.M., Presicce D.S., Gambacorta G., Lamacchia C., Pati S., La Notte E. - Electronic nose and GC-MS to investigate the volatile component of an Italian traditional pasta made from toasted durum wheat – Cereal Foods World, May-June, 138-143, 2007.

- 32) Lamacchia C., Di Luccia A., Baiano A., Gambacorta G., la Gatta B., Pati S., La Notte E. - Changes in pasta proteins induced by drying cycles and their relationship to cooking behaviour – *Journal of Cereal Science*, 46, 58-63, 2007.
- 33) Gambacorta G., Faccia M., Pati S., Lamacchia C., Baiano A., La Notte E. - Changes in the chemical and sensorial profile of extra virgin olive oils flavoured with herbs and spices during storage – *Journal of Food Lipids*, 14, 202-215, 2007.
- 34) Cannarsi M., Baiano A., Sinigaglia M., Ferrara L., Bacalo R., Del Nobile M. A. - Use of nisin, lisozyme and EDTA for inhibit microbial growth in chilled buffalo meat – *International Journal of Food Science & Technology*, 43(4), 573-578, 2008.
- 35) Baiano A., Fares C., Peri G., Romaniello R., Taurino M.A., Siciliano P., Gambacorta G., Lamacchia C., Pati S., La Notte E. – Use of a toasted durum whole meal in the production of a traditional Italian pasta: chemical, mechanical, sensory and image analyses – *International Journal of Food Science & Technology*, 43, 1610-1618, 2008.
- 36) Gambacorta G., Sinigaglia M., Schena A., Baiano A., Lamacchia C., Pati S., La Notte E. Changes in free fatty acid and diglyceride compounds in short-ripening dry cured sausage. *Journal of Food Lipids*, 16, 1-18, 2009.
- 37) Baiano A., Terracone C., Gambacorta G., La Notte E. – Evaluation of isoflavone content and antioxidant properties of soy-wheat pasta. *International Journal of Food Science and Technology*, 44,7, 1304-1313, 2009.
- 38) Baiano A., Terracone C., Gambacorta G., La Notte E. – Phenolic content and antioxidant activity of Primitivo wine: comparison among wine-making technologies. *Journal of Food Science*, 74, 3, C258-C267, 2009.
- 39) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., La Notte E. – Characteristics of drupes, phenolic content and antioxidant capacity of Italian olive fruits. *Journal of Food Lipids*, 16, 209-226, 2009.
- 40) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., Lamacchia C., La Notte E. – Changes in the phenolic content and antioxidant activity of Italian extra-virgin olive oils during storage. *Journal of Food Science*, 74, 177-183, 2009.
- 41) Baiano A., Romaniello R., Lamacchia C., La Notte E. - Physical and mechanical properties of bread loaves produced by incorporation of two types of toasted durum wheat flour. *Journal of Food Engineering*, 95, 199-207, 2009.
- 42) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., La Notte E. – Changes in quality indices, phenolic content and antioxidant activity of flavored olive oils during storage. *Journal of American Oil Chemists Society*, 86, 1083-1092, 2009.
- 43) Fares C., Platani C., Baiano A., Menga V. – Effect of processing and cooking on phenolic acid profile and antioxidant capacity of durum wheat pasta enriched with debranning fractions of wheat. *Food Chemistry*, 119, 1023-1029, 2010.
- 44) Gambacorta G., Previtali M.A., Pati S., La Notte E., Baiano A. – Effects of olive maturation and stoning on quality indices and antioxidant content of extra virgin oils (cv. Coratina) during storage. *Journal of Food Science*, 75, C229–C235, 2010.
- 45) Menga V., Fares C., Troccoli A., Cattivelli L., Baiano A. - Effects of genotype, location and baking on

the phenolic content and some antioxidant properties of cereal species. *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 7-16, 2010.

- 46) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., La Notte E., Di Luccia A. - Changes in durum wheat kernel and pasta proteins induced by toasting and drying process. *Food Chemistry*, 118, 191-198, 2010.
- 47) Baiano A., Lamacchia C., Fares C., Terracone C. - Cooking behaviour and acceptability of semolina and toasted or partially defatted soy flour. *LWT*, 44, 1226-1232, 2011.
- 48) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., Padalino L., Di Luccia A., La Notte E. – Study on the interactions between soy and semolina proteins during pasta-making. *Food Research International*, 43, 1049-1056, 2010.
- 49) Baiano A., Lamacchia C., Terracone C. – Effects of the addition of a toasted durum wheat meal on dough properties and spaghetti cooking behaviour. *Cyta*, 9, 200-209, 2011.
- 50) Crupi P., Milella R.A., Palmisano G., Baiano A., La Notte E., Antonacci D. – Carotenoid and Chlorophyll-Derived Compounds in Some Wine Grapes Grown in Apulian Region. *Journal of Food Science*, 75, 191-198, 2010.
- 51) Baiano A., Antonacci D., Coletta A., Terracone C., La Notte E. - Effects of irrigation volume and nitrogen fertilization on quality of Redglobe and Michele Palieri table grape cultivars. *American Journal of Enology and Viticulture*, 62, 57-65, 2011.
- 52) Baiano A., Terracone C. - Dough rheology and bread quality of supplemented flours. *Cyta*, 9, 180-186, 2011.
- 53) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., Terracone C., Di Luccia A. - Study on the interactions between barley and semolina proteins during pasta-making and prediction of their effects on cooking behaviour and acceptability. *Food Chemistry*, 129, 319-328, 2011.
- 54) Baiano A., Terracone C. - Varietal differences among the phenolic profiles and antioxidant activities of seven table grape cultivars – *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, 9815-9826, 2011.
- 55) Baiano A., Terracone C. - Effects of bud load on quality of Beogradska and Thompson seedless table grapes and cultivars differentiation based on chemometrics of analytical indices - *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92, 645-652, 2012.
- 56) Baiano A., Terracone C., Peri, G., Romaniello R. - Application of hyperspectral imaging for prediction of quality characteristics and sensory attributes of table grapes. *Computers and Electronics in Agriculture*, 142-151, 2012.
- 57) Fragasso M., Antonacci D., Pati S., Tufariello M., Baiano A., Forleo L.R., Caputo A., La Notte E. - Influence of training system on volatile and sensory profile of Primitivo grape and wine –*American Journal of Enology and Viticulture*, 63, 477-486, 2012.
- 58) Baiano A., Terracone C. - Physico-chemical indices, iso- α -acid and antioxidant contents of commercial beers – *Journal of Food Research*, 2, 107-120, 2013.
- 59) Baiano A., Conte A., Del Nobile M.A. - Beer: Advances in Processing and Preservation - Recent Patents on Engineering, 6, 2012.
- 60) Baiano A., Terracone C., Viggiani I., Del Nobile M.A. - Effects of cultivars and location on quality indices, phenolic content and antioxidant activity of extra-virgin olive oils – *Journal of American Oil Chemists' Society*, 90, 103–111, 2013.

- 61) Baiano A., Terracone C., Viggiani I., Del Nobile M.A. - Changes produced in extra-virgin olive oils from Coratina cv. during a prolonged storage treatment - Czech Journal of Food Science, 32, 1-9, 2014.
- 62) Baiano A., Mastromatteo M., Del Nobile M.A. - Effects of cultivar and process variables on dynamic-mechanical and sensorial behaviour of added-value grape-based smoothies – Molecules, 17, 11421-11434, 2012.
- 63) Baiano A., Terracone C., Longobardi F., Ventrella A., Agostiano A., Del Nobile M.A. - Effects of different vinification technologies on physical and chemical characteristics of Sauvignon blanc wines - Food Chemistry, 135, 2694-2701, 2012.
- 64) Baiano A., Conte A., Contò F., Del Nobile M.A. – Recent patents in wine industry –Recent Patents on Engineering, 7, 25-40, 2013.
- 65) Baiano A., Bevilacqua L., Terracone C., Contò F., Del Nobile M.A. - Single and interactive effects of process variables on antioxidant content and antioxidant activity of vegetable aqueous extracts obtained by conventional and microwave-assisted extractions –Journal of Food Engineering, 120, 135-145, 2014.
- 66) Baiano A., De Gianni ., Varva G., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A. – Effects of different vinification technologies on physico-chemical characteristics and antioxidant activity of ‘Falanghina’ and ‘Bombino bianco’ wines –European Food Research and Technology, 237, 209-221, 2013.
- 67) Petruzzi L., Bevilacqua A., Baiano A., Beneduce L., Corbo M. R., Sinigaglia M. - Study of *Saccharomyces cerevisiae* W13 as a functional starter for the removal of ochratoxin A – Food Control, 35, 373-377, 2014.
- 68) Petruzzi L., Bevilacqua A., Corbo M. R., Garofalo C., Baiano A., Sinigaglia M. - Selection of autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* strains as wine starters using a polyphasic approach and ochratoxin a removal - Journal of Food Protection, 77, 1168–1177, 2014.
- 69) Baiano A., Varva G., De Gianni A., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A. - Influence of type of amphora on physico-chemical properties and antioxidant capacity of 'Falanghina' white wines –Food Chemistry, 146, 226-233, 2014.
- 70) Baiano A. - Recovery of biomolecules from food wastes - a review – Molecules, 19, 14821-14842, 2014.
- 71) Viggiani I., Previtali M.A., Baiano A., Conte A., Del Nobile M.A. - Microencapsulation: techniques, food applications and pest control – Recent Patents on Engineering, 8, 100-111, 2014.
- 72) Petruzzi L., Corbo M.R., Baiano A., Beneduce L., Sinigaglia M., Bevilacqua A. - In vivo stability of the complex ochratoxin A - *Saccharomyces cerevisiae* starter strains – Food Control, 50, 516-520, 2015.
- 73) Petruzzi L., Bevilacqua A., Baiano A., Beneduce L., Corbo M.R., Sinigaglia M. - In vitro removal of ochratoxin A by two strains of *Saccharomyces cerevisiae* and their performances under fermentative and stressing conditions – Journal of Applied Microbiology, 116, 60-70, 2014.
- 74) Bevilacqua A., Petruzzi L., Corbo M.R., Baiano A., Garofalo C., Sinigaglia M. - Ochratoxin A released back into the medium by *Saccharomyces cerevisiae* as a function of the strain, washing medium and fermentative conditions - Journal of the Science of Food and Agriculture, 94, 3291-3295, 2014.

- 75) Baiano A., Mentana A., Quinto M., Centonze D., Longobardi F., Ventrella A., Agostiano A., Varva G., De Gianni A., Terracone C., Del Nobile M.A. - The effect of in-amphorae aging on quality of Minutolo white wine made from cryomacerated grapes under reductive conditions – *Food Research International*, 74, 294-305, 2015.
- 76) Baiano A., De Gianni A., Mentana A., Quinto M., Centonze D., Del Nobile M.A. - Effects of the treatment with oak chips on colour-related phenolics, volatile composition, and sensory profile of red wines: the case of Aglianico and Montepulciano – *European Food Research and Technology*, 242, 745-767, 2016, DOI 10.1007/s00217-015-2583-y.
- 77) Antonietta Baiano, Maria Assunta Previtali, Ilaria Viggiani, Antonio De Gianni - Maceration procedures alternative to the standard vinification in red: the case of Nero di Troia wine - *European Food Research and Technology*, 242(6), 825–835, 2016 DOI 10.1007/s00217-015-2588-6.
- 78) Antonietta Baiano, Antonio De Gianni - Timing of the treatment with oak chips: the case of Nero di Troia wine – *European Food Research and Technology*, 242(8), 1343–1353, 2016 DOI 10.1007/s00217-016-2685-1.
- 79) Antonietta Baiano, Antonio De Gianni - A study on the effects of oxygen transmission rate of synthetic stopper on wine quality: the case of Nero di Troia – *European Food Research and Technology*, 242:1857–1867, 2016 DOI 10.1007/s00217-016-2685-1.
- 80) Leonardo Petruzzi, Antonietta Baiano, Antonio De Gianni, Milena Sinigaglia, Maria Rosaria Corbo, Antonio Bevilacqua - Differential adsorption of ochratoxin a and anthocyanins by inactivated yeasts and yeast cell walls during simulation of wine aging – *Toxins*, 7, 4350-4365, 2015.
- 81) Antonietta Baiano, Maria Assunta Previtali, Ilaria Viggiani, Gabriella Varva, Giacomo Squeo, Vito Michele Paradiso, Carmine Summo, Tommaso Gomes, Francesco Caponio - As oil blending affects physical, chemical, and sensory characteristics of flavoured olive oils – *European Food Research and Technology*, 242, 1693-1708, 2016.
- 82) Baiano A., De Gianni A., Mentana A., Quinto M., Centonze D., Del Nobile M.A. - Colour-related phenolics, volatile composition, and sensory profile of Nero di Troia wines treated with oak-chips or by micro-oxygenation – *European Food Research and Technology*, 242, 1631-1646, 2016.
- 83) Francesco Caponio, Viviana Durante, Gabriella Varva, Roccangelo Silletti, Maria Assunta Previtali, Ilaria Viggiani, Giacomo Squeo, Carmine Summo, Antonella Pasqualone, Tommaso Gomes, Antonietta Baiano - Effect of infusion of spices into the oil vs. combined malaxation of olive paste and spices on quality of naturally flavoured virgin olive oils – *Food Chemistry*, 202, 221-228, 2016.
- 84) Antonietta Baiano, Annalisa Mentana, Maurizio Quinto, Diego Centonze, Maria Assunta Previtali, Gabriella Varva, Matteo Alessandro Del Nobile, Laura De Palma - Volatile composition and sensory profile of wines obtained from partially defoliated vines: the case of Nero di Troia wine - *European Food Research and Technology*, 2016, DOI: 10.1007/s00217-016-2740-y.
- 85) Baiano A., Scrocco C., Sepielli G., Del Nobile M.A. - Wine processing: a critical review on physical, chemical, and sensory implications of innovative vinification procedures” – *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56:14, 2391-2407, 2016 DOI:10.1080/10408398.2013.842886.
- 86) Baiano A., Viggiani I., Terracone C., Romaniello R., Del Nobile M.A. - Phenolic content, physical and sensory properties of breads made with different types of barley wort – *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95, 2736-2741, 2015.

- 87) Baiano A., Viggiani I., Terracone C., Romaniello R., Del Nobile M.A. - Physical and sensory properties of bread enriched with phenolic aqueous extracts from vegetable wastes – Czech Journal of Food Science, 33, 247-253, 2015.
- 88) Giacosa S., Zeppa G., Baiano A., Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., Rolle L. - Assessment of sensory firmness and crunchiness of table grapes by acoustic and mechanical properties –Australian Journal of Grape and Wine Research, 21, 213-225, 2015.
- 89) Baiano A., Del Nobile M.A. - Antioxidant compounds from vegetable matrices: biosynthesis, occurrence, and extraction systems – Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 56(12):2053-2068, 2016. doi: 10.1080/10408398.2013.812059.
- 90) Baiano A., De Gianni A., Previtali M.A., Del Nobile M.A., De Palma L. - Effects of defoliation on composition of Uva di Troia (*Vitis vinifera* L.) grape and wine – Food Research International, 75, 260-269, 2015.
- 91) Antonietta Baiano, Annalisa Mentana, Gabriella Varva, Maurizio Quinto - Effects of different vinification procedures and aging containers on phenolic and volatile composition of Greco white wines – European Food Research and Technology, 243, 1667-1680, 2017.
- 92) Antonietta Baiano - Applications of hyperspectral imaging for quality assessment of liquid based and semi-liquid food products: A review - accettato per la pubblicazione su Journal of Food Engineering, 214, 10-15, 2017, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.06.012>.
- 93) Roberto Romaniello, Antonietta Baiano - Discrimination of Flavoured Olive Oil Based on Hyperspectral Imaging – Journal of Food Science & Technology, 55, 2429-2435, 2018, <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3160-8>.
- 94) Antonietta Baiano, Leonardo Petruzzi, Milena Sinigaglia, Maria Rosaria Corbo, Antonio Bevilacqua - Fate of 4 anthocyanins in presence of inactivated yeasts and yeast cell walls during simulation of wine aging –Journal of Food Science & Technology, 55, 3335-3339.
- 95) Antonietta Baiano, Maria Assunta previtali - Nutraceutical potential of selected spices, vegetables used as animal feed, and agri-food wastes - MOJ Food Processing & Technology, open access, 6, 362-366, 2018.
- 96) Antonietta Baiano, Gabriella Varva - Evolution of physico-chemical and sensory characteristics of Minutolo wines during aging in amphorae: a comparison with stainless steel tanks - LWT – Food Science and Technology, 103, 78-87, 2019.
- 97) Antonietta Baiano, Annagrazia Di Chio, Daniela Scapola - Analysis of cracking and breakage in dried pasta: a case study - Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, 11(8), 713-717, 2019.
- 98) Antonietta Baiano - Edible insects: an overview on nutritional characteristics, safety, farming, production technologies, regulatory framework, and socio-economic and ethical implications - Trends in Food Science & Technology, 100, 35-50, 2020.

Open access

- 99) Antonietta Baiano, Maria Assunta Previtali – Coffee Spent as a Potential Source of Bioactive Compounds - Acta Scientific Nutritional Health (ASNH), 2(1), 31-35, 2018.

- 100) Antonietta Baiano - Antioxidant properties of traditional spice – Acta Scientific Nutritional Health (ASNH), 2(1), 19-20, 2018.

Monografie

- 101) Baiano A., Gambacorta G., La Notte E. - Aromatization of olive oil. Dr. S. G. Pandalai Editor of Research Signpost, 2009.

Libri e Capitoli di Libri

- 102) Severini C., Baiano A., Romani S., Massini R., Lericci C.R. - Maillard reaction and lipid oxidation interactions as affected by temperature - In “Research Advances in Food Science”, p. 33-40, 2000.
- 103) Baiano A., Carlucci G. – Guida alla redazione del manuale della qualità per i Corsi di Laurea – Aracne Editrice, 2009.
- 104) Baiano A., Carmela Terracone – I composti fenolici negli alimenti – Aracne Editrice, 2010.
- 105) Baiano A. - Effects of processing on isoflavone content and profile in foodstuffs: a review. Capitolo del libro “Isoflavones: Biosynthesis, Occurrence and Health Effects. Nova Science Publishers, 2010.
- 106) Baiano A., Perniola R. – Analisi sensoriale – in “Uva da Tavola”, Script, Bayer Crop Science, 2010.
- 107) Baiano A., La Notte E., Lovino R. – Succhi d’uva – in “Uva da Tavola”, Script, Bayer Crop Science, 2010.
- 108) Baiano A., Milella R.A., Crupi P. – Confetture – in “Uva da Tavola”, Script, Bayer Crop Science, 2010.
- 109) Baiano A. - Gallic acid: occurrence in plant foods and effects of agricultural practices, vegetative stage and processing – in “Gallic Acid: Natural Occurrences, Antioxidant Properties and Health Implications”, Nova Publications, M.A. Thompson and p.B. Collins eds, 2013.
- 110) Baiano A. - Influence of genotype, pedoclimatic conditions, viticultural practices, and ripening on the phenolic composition of grapes: a review – in Grapes: Production, Phenolic Composition and Potential Biomedical Effects. Editore J.S. Câmara, Nova Science Publisher, Hauppauge NY, 2014.
- 111) Baiano A., Petrucci L. - The role of starter cultures and spontaneous fermentation in traditional and innovative beer production. Chapter 12 in: Starter cultures in food production. Wiley Blackwell, 2016.
- 112) Antonietta Baiano - Potential Use of Bioactive Compounds from Waste in the Pharmaceutical Industry. In (Q.V. Vuong Ed.): Utilisation of bioactive compounds from agricultural and food waste.

Science Publishers, CRC Press, Print ISBN: 978-1-4987-4131-6, eBook ISBN: 978-1-4987-4132-3, 2017.

Su riviste nazionali con referee

- 113) Go
mes T., Caponio F., Baiano A., De Pilli T. - Misura della degradazione ossidativa ed idrolitica di olio di oliva utilizzato come copertura in conserve alimentari - Rivista Italiana Sostanze Grasse, 75 (2), 77-82, 1998.
- 114) Go
mes T., Caponio F., De Pilli T., Baiano A. - Misura delle classi di sostanze di ossidazione, polimerizzazione ed idrolisi dell'olio di sansa di oliva - Rivista Italiana Sostanze Grasse, 76 (2), 69-73, 1999.
- 115) Go
mes T., Caponio F., De Pilli T., Baiano A., Bilancia M.T., Delcuratolo D., Lamparelli F. - Tentativi sperimentali per conoscere il contenuto di oli vergini nella classe merceologica dell'olio di sansa di oliva – Rivista Italiana Sostanze Grasse, 77 (4), 389-393, 2000.
- 116) Se
verini C., Baiano A., Rovere P., Dall'Aglio G., Massini R. – Effects of high pressure on olive oil oxidation and the Maillard reaction in model and food systems –Italian Journal of Food Science, n.3, vol. 14, 225-234, 2002.
- 117) Se
verini C., Baiano A., Del Nobile M. A., Mocci G., De Pilli T. – Effects of blanching on firmness of sliced potatoes – Italian Journal of Food Science, 16(1), 31-44, 2004.
- 118) Bai
ano A., Arace E., La Notte E. - L'analisi sensoriale dei vini pugliesi: selezione e addestramento degli assaggiatori. L'Enologo, Novembre 2008.
- 119) Baiano A., De Gianni A., Varva G., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A. – Affinamento in anfore di terracotta di un Fiano passito secco ottenuto criomacerazione – L'Enologo, 6, giugno 69-74, 2013.
- 120) Baiano A., Varva G., De Gianni A., Terracone C., Del Nobile M.A. –Effetto singolo e combinato della tecnologia di vinificazione e delle modalità di maturazione/affinamento su vini Bombino bianco – L'Enologo, 12, 65-71, 2013.

Su riviste internazionali senza referee

- 121) Bai
ano A., Conte A., Pati S., Del Nobile M. A. – Influence of protein content and drying temperature on pasta quality –Tecnica Molitoria International, 73-83, 2007.

Su riviste nazionali senza referee

- 122) Baiano A., Massini R. - Valutazione dell'igiene di produzione del formaggio tradizionale "Canestrato pugliese" - *Scienza e Tecnica Lattiero-Casaria*, 48 (5), 397-408, 1997.
- 123) Se verini C., De Pilli T., Cannito G., Baiano A., Peri G. – Impiego di differenti tipologie di lievito per la produzione di pane di grano duro – *Tecnica Molitoria*, 6, 560-574, 2002.
- 124) Baiano A., Del Nobile M. A. - Studio su conserve di pomodori secchi sott'olio: analisi chimiche e microbiologiche della matrice vegetale – *Industrie Alimentari*, 424, 378-383 e 395, 2003.
- 125) Se verini C., De Pilli T., Petruccelli A., Baiano A., Scapicchio P. – Effetti del processo tecnologico sui residui di pesticidi in conserve di pomodoro - *Industrie Alimentari*, 425, 487-495, 2003.
- 126) Conte A., Baiano A., Sinigaglia M., Altieri C., Del Nobile M. A. – Assorbitori di ossigeno biologici intrappolati in film polimerici – *La confezione che respira – Food Packages*, 0, 18-23, 2004.
- 127) Baiano A., Marchitelli V., Cannarsi M., Del Nobile M. A. - Pasta di mandorle: una sperimentazione pugliese testa un packaging a tutta freschezza -Lunga vita alla dolcezza – *Food Packages*, 0, 24-29, 2004.
- 128) Mentana A., Muratore G., Baiano A., Tamagnone P., Del Nobile M.A. – La cuccia nel PET – *Food Packages* 1, 16-19, 2005.
- 129) Baiano A., Tamagnone P., Marchitelli V., Del Nobile M.A. – I sughi di pomodoro in materiali polimerici – *Food Packages*, 1, 17-20-21, 2005.
- 130) Falcone P.P., Baiano A., Del Nobile M.A., La Notte E. – Visualizzazione e caratterizzazione della struttura interna del pane. Impiego della microtomografia assiale computerizzata in contrasto di fase – *Tecnica Molitoria*, 8, 825-830, 2005.
- 131) Baiano A., Conte A., Marchitelli V., Tamagnone P., Del Nobile M.A. - La vitamina C che non muore – *Food Packages*, 5, 22-25, 2005.
- 132) Benedetto A., Baiano A., Massignan L., Del Nobile M.A. – I film biodegradabili per il controllo della velocità di respirazione – *Food Packages*, 3, 43-45, 2005.
- 133) Lamacchia C., Gambacorta G., Baiano A., La Gatta B., Civica V., Padalino L., La Notte E., Di Luccia A. – Effetto dei parametri tecnologici di essiccazione sul network glutinico della pasta mediante analisi cromatografiche – *Tecnica Molitoria*, 7, 774-778, 2006.
- 134) Baiano A., Lamacchia C., La Notte E., Gambacorta G. – Caratterizzazione chimica, fisica, reologica e organolettica di pasta ottenuta a partire da farina di grano arso, *Tecnica Molitoria*, 9, 962-966, 2006.
- 135) Gambacorta G., Schena A., Pati A., Lamacchia C., Baiano A., Santarelli S., Aquilanti L. - Evoluzione degli acidi grassi liberi e dei digliceridi nel corso della maturazione del Ciauscolo – *Industrie Alimentari*, 470, 648-655, 2007.
- 136) Baiano A., Terracone C., Romaniello R., Fares C. Uso di uno sfarinato di grano arso per la produzione di pasta tradizionale pugliese – *Tecnica Molitoria*, Aprile, 1-20, 2009.

- 137) Gambacorta G., Baiano A., Previtali M.A., Terracone C., La Notte E. – Ruolo delle sostanze antiossidanti negli alimenti – Italian Journal of Agronomy, 1, Suppl., 171-184, 2008.
- 138) Tomaiuolo A., Limosani P., De Michele M., Terracone C., Baiano A., de Palma L. – Film plastici fotoselettivi per la copertura del vigneto: influenza sul profilo antocianico dell’uva da tavola Black Magic – Acta Hortus 13, 61-62, 2013.
- 139) Baiano A., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A. - Tentativi di impiego delle trebbie nella produzione di pani funzionali - Tecnica Molitoria, vol. 65, n. 1, 12-24, 2014.
- 140) Baiano A., Viggiani I., Terracone C., Bevilacqua L. - Recupero della componente fenolica degli scarti dell’industria alimentare: confronto tra sistemi di estrazione convenzionale, a microonde e mediante ultrasuoni - Ingredienti Alimentari, 4-9, N. 83, Novembre/Dicembre 2015.

Su atti di convegni internazionali

- 141) Del Nobile M. A., Fares C., Conte A., Baiano A., Buonocore G. C., La Notte E. - Modeling the spaghetti hydration kinetics during cooking and overcooking –CEFood Congress, Lubiana, 22-25 settembre 2002.
- 142) Baiano A., Del Nobile M.A. - Quality degradation in a semi-preserved tomato sauce as affected by packaging - ILSI Europe 3rd International Symposium on Food Packaging – Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods, Barcelona, Spain, 17-19 November 2004.
- 143) Baiano A., Del Nobile M.A. - Active packaging for prolonging ascorbic acid retention in a beverage-like system - ILSI Europe 3rd International Symposium on Food Packaging – Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods, Barcelona, Spain, 17-19 November 2004.
- 144) Falcone P.M., Del Nobile M. A., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Montanari F. – A novel approach to the study of bread porous structure: X-ray microtomography – Atti dell’ICEF9, International Conference Engineering and Food, Montpellier 7-11 Marzo 2004.
- 145) Baiano A., La Notte E., Gambacorta G., Lamacchia C., la Gatta B., Presicce D.S., Siciliano P., Taurino A.M. – Novel analytical techniques for characterization of burnt wheat flour – Proceedings of EFFoST 2005 INTRADFOOD 2005 Innovations in Traditional Foods Conference, Vol. I, 117-120, Valencia 25-28 Ottobre 2005.
- 146) Gambacorta G., Previtali M.A., Baiano A., Lamacchia C., Pati S., Faccia M., La Notte E. - Evaluation of shelf-life and organoleptic characteristics of extra virgin olive oils flavoured with chilly pepper and garlic – accettato per lo SLIM2006, Shelf Life International Meeting, Catania, 21-23 Giugno 2006.
- 147) Gambacorta G., Previtali M.A., Pati S., Baiano A., La Notte E. Characterization of the phenolic profiles of some monovarietal extra virgin olive oils of Southern Italy. XXIIIrd International Conference on Polyphenols in Winnipeg, Manitoba, Canada, from August 22nd to 25th, 2006.
- 148) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., la Gatta B., Pati S., La Notte E. Influence of wine-making technologies on phenolic content and antioxidant power of Primitivo must and wines. XXX World Congress of Vine and Wine, Budapest, 10-16 Giugno 2007.

- 149) Baiano A., Lamacchia C., Previtali M.A., Tufariello M., Arace E., La Notte E. Influence of post-harvest treatments on the quality of table grape from Apulia (Italy). XXX World Congress of Vine and Wine, Budapest, 10-16 Giugno 2007.
- 150) Baiano A., Antonacci D., Caputo A.R., Perniola R., Arace E., La Notte E. – Influence of the agronomic techniques on the sensory profile of white and red table grapes. 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Verona, 15-20 Giugno 2008.
- 151) Baiano A., Antonacci D., Gambacorta G., Arace E., Caputo A.R., La Notte E. – Influence of the agronomic techniques on the sensory profile and volatile composition of white and red wine grapes. 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Verona, 15-20 Giugno 2008.
- 152) Gambacorta G., Antonacci D., Baiano A., Tufariello M., Coletta A., La Notte E. – Influence of irrigation and grape production on the phenolic and volatile fraction of white wine grapes “Falanghina” and “Bombino”. 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Verona, 15-20 Giugno 2008.
- 153) Gambacorta G., Baiano A., Previtali M.A., Terracone C., La Notte E. – Shelf life of some monovarietal extra virgin olive oils – 3rd Shelf Life International Meeting, Ischia, Naples, 25-27 Giugno 2008. Atti del Convegno pubblicati su un numero speciale di Ital. J. Food Sci. 208-211 del 2009 - ISSN: 1120-1770.
- 154) Baiano A., Buonocore G.C., Marchitelli V., Del Nobile M.A. – Quality evaluation of pastries with an almond paste base – Primo Convegno Nazionale Shelf-life degli alimenti confezionati, Milano, 11-13 Giugno 2003. Atti del Convegno pubblicati su un numero special di Ital. J. Food Sci. 212-215 del 2004 - ISSN: 1120-1770.
- 155) Gomes T., Baiano A., Caponio F. – Non-conventional analytical indices to evaluate the quality of the covering oil during the shelf-life of preserved food – Primo Convegno Nazionale Shelf-life degli alimenti confezionati, Milano, 11-13 Giugno 2003. Atti del Convegno pubblicati su un numero special di Ital. J. Food Sci. 353-356 del 2004 - ISSN: 1120-1770.
- 156) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., La Notte E., Di Luccia A. - Interactions between soy and semolina proteins during pasta making and relationships with cooking behaviour and acceptability. Xth International Gluten Workshop, Clermont Ferrand, France, 7-9 Settembre 2009.
- 157) Peri, G., Romaniello, R., Baiano, A. - Application of hyperspectral imaging for prediction of quality indices of table grapes – Presentato all’Efficient and Safe Production Processes in Sustainable Agriculture and Forestry, XXXIV CIOSTA CIGR V Conference 2011.
- 158) Gambacorta G., Antonacci D., la Gatta M., Baiano A., Rinaldi G., Caputo A.C., La Notte E. – Phenolic fraction of Apulian red wines as affected by wine-making techniques. 33° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, OIV, Tbilisi (Georgia), 20-25 Giugno 2010.
- 159) Fragasso M., Antonacci D., Pati S., Lamacchia F., Baiano A., Coletta A., La Notte E. – Influence of glutathione addition on volatile profile of Trebbiano and Bombino bianco wines. 33° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, OIV, Tbilisi (Georgia), 20-25 Giugno 2010.
- 160) Baiano A., Terracone C., Perniola R., Antonacci D. - Effects of processing on quality, phenolic composition, and antioxidant activity of Autumn Royal seedless table grape purees. 35° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, OIV, Izmir, Turkey, 18-22 Giugno 2012.

- 161) Baiano A., Viggiani I., Terracone C., Romaniello R., Del Nobile M.A. - Use of solid or liquid vegetable wastes for production of functional breads –3rd International ISEKI_Food Conference, Athens, May 21-23, 2014.

Su atti di convegni nazionali

- 162) Baiano A., Ciccarone C., Massini R. - Muffe filocasearie ed inquinanti nella stagionatura del formaggio tipico “Canestrato pugliese” - In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. III, pp. 238-242, 1997.
- 163) Baiano A. - Influence of processing and storage on chemical and microbiological quality of olive oil canned vegetables - In Proceedings of the 3rd Workshop on the “Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology”, pp. 112, Campobasso 28-30 Settembre 1998.
- 164) Baiano A., Massa S. - Caratterizzazione microbiologica di conserve di pomodori in olio di oliva: distribuzione di Bacillus spp. - In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. IV, p. 112-118, 1999.
- 165) Severini C., Baiano A., Massini R. - Effetto delle alte pressioni sulla reazione di Maillard e sull’ossidazione lipidica in sistemi modello emulsionati - In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. IV, p. 709-714, 1999.
- 166) Baiano A. - Study on the hydrolytic and oxidative degradation of covering oil in canned tomatoes using high-performance size-exclusion chromatography (HPSEC) technique - Part 1 Microbiological analyses - Part 2 - In Proceedings of the 4th Workshop on the “Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology”, pp. 112-115, Potenza 29 Settembre - 1° Ottobre 1999.
- 167) Gomes T., Caponio F., Baiano A., De Pilli T., Bilancia M. T., Delcuratolo D. – Percentuali di oli vergini nella classe merceologica dell’olio di oliva. Possibilità di meglio definire le caratteristiche qualitative del prodotto – In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. V, p. 367-373, 2001.
- 168) Baiano A., Buonocore G.C., Marchitelli V., Del Nobile M.A. – Shelf life evaluation of pastries with an almond paste basis – poster presentato al I Convegno Nazionale sulla “Shelf life degli Alimenti Confezionati”, Milano, 11-13 Giugno 2003.
- 169) Gomes T., Baiano A., Caponio F. – Non conventional analytical indices to evaluate the quality of the fatty fraction during the shelf life of in-oil preserved vegetables - poster presentato al I Convegno Nazionale sulla “Shelf life degli Alimenti Confezionati”, Milano, 11-13 Giugno 2003.
- 170) Falcone P.M., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Del Nobile M.A., La Notte E. - Indagine non distruttiva sulla microstruttura del pane: microtomografia a raggi X a contrasto di fase – 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003,.
- 171) Baiano A., Tamagnone P., Del Nobile M. A. - Quality Retention of Semi-Preserved Tomato Sauce as Affected by Packaging - 3° Workshop GSICA, Bologna 8-11 Giugno 2004.
- 172) Baiano A., Tamagnone P., Del Nobile M. A. - Use of Active Packaging for Increasing Ascorbic Acid Retention in a Beverage-Like System - 3° Workshop GSICA, Bologna, 8-11 giugno 2004.

- 173) Cannarsi M., Baiano A., Sinigaglia M., Ferrara L., Bacalo R., Del Nobile M.A. – Studio sulla shelf life di carne bufalina refrigerata e trattata con lisozima ed EDTA – Atti del Convegno “Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili”, Ariano Irpino, 16-19 Marzo 2005.
- 174) Baiano A., Gambacorta G., Lamacchia C., La Notte E. - Caratterizzazione chimica, fisica, reologia ed organolettica di pasta ottenuta a partire dalla farina di grano arso – 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.546-551, Cernobbio (CO) 19-20 settembre 2005.
- 175) Benedetto A., Baiano A., Massignan L., Del Nobile M.A. – Film biodegradabili per conservare la ttuga minimamente trattata - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.947-951, 19-20 settembre 2005.
- 176) Lamacchia C., Di Luccia A., Gambacorta G., Baiano A., la Gatta B., Civica V., Padalino L., di Fonzo N., La Notte E. - Studio dell’effetto dei parametri tecnologici di essiccazione sul network glutinico della pasta mediante analisi cromatografiche - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.1002-1006, 19-20 settembre 2005.
- 177) Storelli M., Gambacorta G., Cassano R., Baiano A., Faccia M., La Notte E. – Determinazione di acidi grassi saturi in posizione 2 del trigliceride in oli di oliva vergini attraverso l’applicazione di modelli matematico-statistici all’analisi di acidi grassi - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.972-976, 19-20 settembre 2005.
- 178) la Gatta B., Arace E., Previtali M.A., Baiano A., Gambacorta G., La Notte E. – Il “Primitivo di Mandria”: possibilità migliorative attraverso l’applicazione di variabili tecnologiche - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.172-177, 19-20 settembre 2005.
- 179) Baiano A., Chillo S., Del Nobile M.A. – Study of viscoelastic properties of doughs intended for pasta production differing in the gluten content – proceedings of 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering, Chemical Engineering Transactions, Vol. 6, 1007-1012, Giardini Naxos, Italy, May 15-18 2005.
- 180) Taurino A.M., Presicce D.S., Siciliano P., Baiano A., La Notte E., Gambacorta G., Lamacchia C., Pati S. - Electronic nose characterization of burnt wheat pasta - AISEM'06 XI Italian Conference on Sensors and Microsystems. Lecce, February 8-10, 2006.
- 181) Previtali M.A., Gambacorta G., Poli G., Tufariello M., Baiano A., La Notte E. – Qualità e shelf-life di un olio extra vergine di oliva “Peranzana” aromatizzato al limone. VIII CISETA, Milano, Maggio 2007.
- 182) Lamacchia C., Savino P., Di Luccia A., Faccia M., Baiano A., Gambacorta G., La Notte E.. - Influenza del trattamento termico sulle interazioni tra sieroproteine e membrana del globulo di grasso del latte. VIII Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, Maggio 2007.
- 183) la Gatta M., Gambacorta G., la Gatta B., Pati S., Baiano A., Lamacchia C., La Notte E. – Composizione fenolica di uve e relativi vini “Montepulciano” e “Uva di Troia” del territorio dauno”. VIII CISETA, Milano, Maggio 2007.

- 184) Lamacchia C., Lamparelli S., Baiano A., Di Luccia A., Picariello L., Pati S. – Protein extractability of the olive seed and proteomic approach. Italian Proteomic Association, 2nd Annual National Conference, Aci Trezza (Catania), 26-29 Giugno 2007.
- 185) Baiano A., Fares C., Dattoli M.A., Schiavone M.G., La Notte E. La farina di grano duro come ingrediente per la preparazione di paste tipiche: caratterizzazione chimica, fisica, reologica e sensoriale. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 186) Menga V., Fares C., Troccoli A., Codianni P., Baiano A., La Notte E. Valutazione dell’effetto del genotipo e dell’ambiente sul contenuto di fenoli di diverse specie di cereali. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 187) Lamacchia C., Chillo S., Lamparelli S., Baiano A., la Gatta B., Di Luccia A., Del Nobile M.A., La Notte E. – Caratterizzazione proteica e reologica di sfarinati di amaranto e quinoa. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 188) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., la Gatta B., Pati S., Di Luccia A., La Notte E. Modifiche della distribuzione dei pesi molecolari dei polimeri proteici in paste prodotte con miscele di semola e sfarinati di soia. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 189) Gambacorta G., Baiano A., Terracone C., La Notte E. Ruolo delle sostanze antiossidanti negli alimenti. V Convegno AISSA “Ruolo suolo, pianeta, atmosfera: sicurezza e qualità delle produzioni agro-alimentari e tutela dell’ambiente”, Foggia 10-12 Dicembre, 2007.
- 190) Viviana Durante, Gabriella Varva, Iaria Viggiani, Rocco Silletti, Raffaella Nasti, Carmine Summo, Vito Michele Paradiso, Antonietta Baiano, Tommaso Gomes, Francesco Caponio. Caratterizzazione chimica e sensoriale di oli gourmet ottenuti impiegando due differenti tecniche di aromatizzazione. 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano 3-4 Maggio 2015.

Manoscritti accettati per la pubblicazione

- 191) Antonietta Baiano - 3D printed foods: a comprehensive review on technologies, nutritional value, safety, consumer attitude, regulatory framework, and economic and sustainability issues – accettato per la pubblicazione su Food Reviews International.

Manoscritti presentati recentemente per la pubblicazione su riviste internazionali con referee

- 192) Roberto Romaniello, Antonietta Baiano - Use of hyperspectral imaging to estimate the soy flour content in dried functional pasta - presentato per la pubblicazione su Computers and Electronics in Agriculture.
- 193) Antonietta Baiano - Craft beer: an overview - presentato per la pubblicazione su Beverages.
- 194) Antonietta Baiano - Phenolic compounds and antioxidant activity of experimental and industrial table grape juices - presentato per la pubblicazione su Journal of Food Processing and Preservation.
- 195) Barbara Speranza, Francesca Cibelli, Antonietta Baiano, Antonia Carlucci, Maria Luisa Raimondo, Daniela Campaniello, Ilaria Viggiani, Antonio Bevilacqua, Maria Rosaria Corbo - A study on the removal ability and the resistance to cinnamic and vanillic acids by fungi – presentato per la pubblicazione su Microorganisms.

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione od uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Ai sensi del D. Lgs n. 196 del 30/06/2003 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'Art. 13 della medesima legge.

Foggia, 12 Maggio 2020

Antonietta Baiano