



PERSONAL INFORMATIONS

Surname and name	LAMACCHIA, CARMELA	
Residential Address	33, VIA PAOLO TELESFORO, 71121 – FOGGIA – ITALIA	
No. Telephone	+39 8815891258498	Cellulare +39 3496180642
E-mail	carmela.lamacchia@unifg.it	
Nationality	Italiana	
Date of birth	March 2nd1972	

WORKING EXPERIENCE

- from 1/1/2005: appointed Assistant Professor at the Department of Agricultural, Food and Environment Sciences of the University of Foggia, scientific disciplinary sector AGR/15 (food science and technology).
- From October 2001 until December 2004: research fellow at the University of Foggia, Department of Food Science.
- 2000: one of the project managers of the scientific project B/IT/99/31, 32 and 33 authorized by the Ministry of Health Prevention Department Biotechnology and Notification Unit regarding the deliberate release in the field, at the farm of Experimental Institute for Cereals Research Manfredini, sec. of Foggia, of durum wheat transgenic plants.
- 1999: she started a collaboration with the Experimental Institute for Cereal Research (CRA) of Foggia, activating, organizing and coordinating a group of biotechnologies aimed at improving, through genetic engineering techniques, durum wheat. cultivars.

EDUCATION AND PROFESSIONAL AND WORK EXPERIENCE

1) Qualifications

7/18/1995: Degree in Chemistry and Pharmaceutical Technology – University of Rome "La Sapienza" - Faculty of Pharmacy

12/8/1999: degree of Doctor of Philosophy in Biotechnology at the Department of Agricultural Sciences of the University of Bristol (England), with a thesis entitled: " Studies on the trafficking and deposition of seed storage proteins in developing endosperms of transgenic durum wheat".

2) Professional experience and research

1. From 2005 to today she have been entrusted various lecturing and currently teaches Physical and Sensory Chemical analysis of food products (Bachelor of food science and technology), Technology of Milk and Dairy Products and Preparation of Functional Foods (Bachelor of food science and technology and Bachelor of food science and human nutrition).
2. Scientific responsible of several projects financed from the funds of the University and member of the research unit in exploratory projects and Prin was a coordinator of a regional strategic project PS_001 "Innovation process for production of functional food ", proposed in the Framework Programme of scientific research of the Puglia region20062010 and coordinator of the project "Traceability of origin and authenticity of olive oil through a genomic and metabolomic approach" financed by Fondazione CARIPUGLIA – 2008 _ 2009.
3. She is lead inventor of the "Method for detoxification of gluten protein from grain of cereals", referred to in the application for patent no. RM2012A000468, granted in Italy in March 26, 2015 date with n.0001414717 and its application for extension in more than 100 countries PCT n. PCT/IB2013/000797
4. From 2015: President and CEO of New Gluten World s.r.l.

PUBLICATIONS

Book chapter

1. C. Lamacchia, N. Di Fonzo, N. Harris, A. C. Richardson, J.A. Napier, P.A. Lazzeri. 2000. Genetic modification of the trafficking and deposition of seed storage proteins to alter dough functional properties. In P.R. Shewry & A.S. Thatam (Eds.). Wheat gluten. pp. 97-100. Cambridge: Royal Society of Chemistry;
2. P.R. Shewry, P. Bell, N. Di Fonzo, C. Lamacchia, P. Tosi, P. Lazzeri and P. Barcelo. (2005). Transformation of durum wheat and manipulation of grain development and quality. In Volume: Durum

Wheat Breeding: Current Approaches and Future Strategies. Editors: C.Royo,M.N. Nachit, N. Di Fonzo, J.L. Araus, W.H. Pfeiffer, G.A. Slafer;

3. A. Di Luccia, M. Faccia, C. Incoronato, F. Inglese, C. Lamacchia, S. Lamparelli, M. Occidente, and D. Matassino (2013). Cheese Processing. In *Proteomics in Foods: Principles and Applications*, Toldrá, F.; Nollet, L. M. L. (Eds.);: 247-260.

International journals with impact factor and with referee

1. C. Lamacchia, P.R. Shewry, N. Di Fonzo, J. L. Forsyth, N. Harris, P.A. Lazzeri, J.A. Napier,N.G. Halford and P. Barcelo (2001). Endosperm-specific activity of a storage protein gene promoter in transgenic wheat seed. *Journal of Experimental Botany*, 52, 355, 243-250.
2. V. Terzi, B. Ferrari, F. Finocchiaro, N. Di Fonzo, C. Lamacchia, J.A. Napier, P.R. Shewry and P. Faccioli (2002). TaqMan PCR for detection of genetically modified durum wheat *Journal of Cereal Science* 35, 17
3. Di Luccia, C. Lamacchia, C. Fares, L. Padalino, G. Mamone, B. la Gatta, G. Gambacorta, M.Faccia, N. Di Fonzo, E. La Notte (2005). A proteomic approach to study protein variation in GM durum wheat in relation to technological properties. *Journal of Analytical, Environmental and Cultural Heritage Chemistry (Annali di Chimica)* 95 (6), 405-414;
4. Di Luccia, G. Alviti, C. Lamacchia, M. Faccia, G. Gambacorta, V. Liuzzi, S. Spagna Musso (2005). Effects of the hydration process on watersoluble proteins of preserved cod products. *Food Chemistry*. 93, 385-393;
5. G. Gambacorta, M. Faccia, C. Lamacchia, A. Di Luccia, E. La Notte (2005). Pesticide residues in tomato grown in open field. *Food Control*. 16, 629-632;
6. C. Lamacchia, A. Di Luccia, A. Baiano, G. Gambacorta, B. la Gatta, S. Pati, E. La Notte. 2007.Changes in pasta proteins induced by drying cycles and their relationship to cooking behaviour. *Journal of Cereal Science*, 46, 5863.
7. Baiano, P. Siciliano, A. M. Taurino, D. S. Presicce, G. Gambacorta, C. Lamacchia, S. Pati, This proposal version was submitted by Carmela LAMACCHIA on 14/04/2016 13:07:36 Brussels Local Time. Issued by the Participant Portal Submission Service. and E. La Notte. 2007. Electronic Nose and GCMS to Investigate the Volatile Component of an Italian Traditional Pasta. *Cereal Food World*, 52, No 3, 138-215;
8. G. Gambacorta, M. Faccia, S. Pati, C. Lamacchia, A. Baiano, E. La Notte. 2007. Changes in the chemical and sensorial profile of extra virgin olive oils flavoured with herbs and spices during storage. *International Journal of Food Lipids*, 14, 202215.
9. A. Baiano, C. Fares, G. Peri, R. Romaniello, A. M. Taurino, P. Siciliano³, G. Gambacorta, C. Lamacchia, S. Pati, & E. La Notte. 2008. 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 and Technology*. Pubblicato online.43, 1610-1618.
10. S. Chillo, N. Suriano, C. Lamacchia, M.A. Del Nobile. 2009. Effects of additives on the rheological and mechanical properties of nonconventional fresh handmade tagliatelle. *Journal of Cereal Science*, 49, 163-170;
11. M.A. Del Nobile, N. Di Benedetto, N. Suriano, A. Conte, C.Lamacchia, M.R. Corbo, M. Sinigaglia. 2009. Use of NaturalCompounds to Improve the Microbial Stability of Amaranth based Home Made Fresh Pasta. *Food Microbiology*. 26, 151- 156.
12. G.Gambacorta, M.Sinigaglia, A.Schena, A.Baiano,. C. Lamacchia, E. La Notte. 2009. Changes in free fatty acids and diglycerides in short-ripening dry cured sausage. *Journal of Food Lipid*, 16, 118;
13. A. Baiano, G. Gambacorta, C.Terracone, M.A. Previali, C. Lamacchia, La Notte. 2009. Changes in phenolic content and antioxidant activity of Italian extravirgin olive oils during storage. *Journal of Food Science*, 74, 2, 177-183;
14. A. Di Luccia, C. Lamacchia , G. Mamone, G. Picariello, A. Trani, P. Masi, F. Addeo. 2009. Application of capillary electrophoresis to determine the technological properties of wheat flours by a glutenin index. *Journal of Food Science*. 74, 4, 307- 311;
15. A. Baiano, R. Romaniello, C. Lamacchia , E. La Notte. 2009. Physical and mechanical properties of bread loave produced by incorporation of two types of toasted durum wheat flour. *Journal of Food Engineering*, 95, 199-207;
16. C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, E. La Notte, A. Di Luccia. 2010. Changes in durum wheat kernels and pasta proteins induced by toasting and drying processes. *Food Chemistry*, 118,191-198;
17. C. Lamacchia, S. Chillo, S. Lamparelli, N. Suriano, M. A. Del Nobile. 2010. Amaranth, quinoa and oat doughs: mechanical and rheological behaviour, polymeric size distribution and extractability. *Journal of Food Engineering*, 96, 97- 106;
18. C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, L. Padalino, E. La Notte, A. Di Luccia. 2010. Study on the interactions between soy and semolina proteins during pasta making. *Food Research International*. 43, 1049-1056;

19. S. Pati, M. T. Liberatore, C. Lamacchia, E. La Notte. 2010. Influence on ageing on lees on polysapopolysaccharide glycosylresidue composition of Chardonnay wine. *Carbohydrate polymers*. doi:10.1016/j.carbpol.2009.11.017;
20. A.Baiano, C.Lamacchia, C.Terracone. 2010. Effects of the addition of a toasted durum wheat meal on dough properties and spaghetti cooking behavior. *CYTA*;
21. A. Baiano, C. Lamacchia, C. Fares, C. Terracone and E. La Notte. 2011. Cooking behaviour and acceptability of composite pasta made of semolina and toasted or This proposal version was submitted by Carmela LAMACCHIA on 14/04/2016 13:07:36 Brussels Local Time. Issued by the Participant Portal Submission Service. partially defatted soy flour *LWT Food Science and Technology*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2010.11.029>. Vol. 44, 4, 1226-1232;
22. C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, C. Terracone, A. Trani, A. Di Luccia. 2011. Polymeric protein formation during pastamaking with barley and semolina mixture, and prediction of its effect on coking behaviour and acceptability. *Food Chemistry*, 129, 319- 328;
23. Petruzzi L., Bevilacqua A., Ciccarone C., Gambacorta G., Irlante G., Lamacchia C., Sinigaglia M. (2012). Artificial aging of Uva di Troia and Primitivo using oak chips inoculated with *Penicillium purpurogenum*.. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 92, p. 343350, ISSN: 1097-0010
24. M. Faccia, G. Picariello, A. Trani, P. Loizzo, G. Gambacorta, C. Lamacchia, A. Di Luccia. 2012. Proteolysis of Caciocotta cheese made from goat milk coagulated with caprifyg (*Ficus caricasyvestris*) or calf rennet. *Eur .Food Res Technology*.
25. G. Gambacorta, M. Faccia, A. Trani, C. Lamacchia, T. Gomes. 2012. Phenolic composition and antioxidant activity of Southern Italy monovarietal virgin olive oils. *European Journal of Food Lipids*, 114, 958967. DOI: 10.1002/ejlt.201200043. (IF 2.27);
26. A.Nicastro, B. La Gatta, G. Picariello, D. De Marzo, C. Lamacchia, A. Di Luccia. 2013. Proteolysis of fermented and not fermented dry cured salumi. *Progress in Nutrition*, 15, 4, 280-283;
27. C. Lamacchia, A. Camarca, S. Picascia, A. Di Luccia, C. Gianfrani. 2014. Cerealbased gluten free food: how to reconcile nutritional and technological properties of wheat proteins with safety for celiac disease patients. *Nutrients*, 6, 575-590. doi:10.3390/nu6020575
28. A.Di Luccia, B. La Gatta, A. Nicastro, G. Petrella, C.Lamacchia and G. Picariello. 2015. Protein modifications in cooked pork products investigated by proteomic approach. *Food Chemistry*, 172, 447
29. Lamacchia, C., Landriscina, L., & D’Agnello, P. (2016). Changes in wheat kernels proteins induced by microwave treatment. *Food Chemistry*, 197, 634–640.
30. Bevilacqua, A., Costabile, A., Bergillos-Meca, T., Gonzalez, I., Landriscina, L., Ciuffreda, E., ... Lamacchia, C. (2016). Impact of gluten-friendly bread on the metabolism and function of in vitro gut microbiota in healthy humans and celiac subjects. *PLoS One*. <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0162770>.
31. Tazart K., Zaidi F., Lamacchia C., Haros M. (2016). Effect of durum wheat semolina substitution with broad bean flour (*Vicia faba*) on the Maccheronccini pasta quality. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, vol. 242, p. 477-485, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-015-2558-z
32. Tazart K., Lamacchia C., Zaidi F., Haros M. (2016). Nutrient composition and in vitro digestibility of fresh pasta enriched with *Vicia faba*. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*, vol. 47, p. 8-15, ISSN: 0889-1575, doi: 10.1016/j.jfca.2015.12.007
33. Landriscina, L. D’Agnello P., Bevilacqua A., Corbo M.R., Sinigaglia M. and Lamacchia C.(2017). Impact of gluten-friendly™ technology on wheat kernel endosperm and gluten protein structure in seeds by light and electron microscopy. *Food Chemistry*, <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.11.031>
34. Costabile A., Bergillos-Meca T., Landriscina L., Bevilacqua A., Gonzalez-Salvador I., Corbo M.R., Petruzzi L., Sinigaglia M. and Lamacchia C. (2017). An in vitro fermentation study on the effects of Gluten Friendly™ bread on microbiota and short chain fatty acids of fecal samples from healthy an celiac subjects. *Frontiers in Microbiology*, doi:10.3389/fmicb.2017.01722.

National Journals

1. M. Faccia, A. Di Luccia, G. Gambacorta, C. Lamacchia, E. La Notte (2004). Impiego di sieroproteine termodenaturate nella produzione del Caprino Pugliese. *Ingredienti Alimentari*, 12, 17-22.
2. M. Faccia, G. Gambacorta, C. Lamacchia, A. Di Luccia (2004). Evolution of sugars and organic acids in Canestrato Pugliese cheese. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 55 (1), 53-62.
3. C. Lamacchia, G.Gambacorta, A. Baiano, B. La Gatta, V. Civica, L. Padalino, E. La Notte e A.Di Luccia. 2006. Effetto dei parametri tecnologici di essiccazione sul network glutinino della pasta mediante analisi cromatografiche. *Tecnica Molitoria*, Anno 57 –N. 7, 774-778;
4. Baiano, C. Lamacchia, E. La Notte e G. Gambacorta. 2006. Caratterizzazione chimica, fisica, reologica e organolettica, di pasta ottenuta a partire da farina di grano arso. *Tecnica Molitoria*, Anno 57N.9, 962-966.

5. G. Gambacorta, A. Schena, S. Pati, C. Lamacchia, A. Baiano, S. Santarelli, L. Aquilanti. 2007. Evoluzione degli acidi grassi liberi e dei di gliceridi nel corso della maturazione del Ciauscolo. *Industrie Alimentari*. Anno 46 N. 470, 648-655;
6. C.Lamacchia. 2011. Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali. *Pasta e Pastai* n° 97/2011; This proposal version was submitted by Carmela LAMACCHIA on 14/04/2016 13:07:36 Brussels Local Time. Issued by the Participant Portal Submission Service.
7. C. Lamacchia e Sara Lamparelli. 2011. Editoriale su: "La pasta funzionale: nutrimento e salute". *Pasta e Pastai*.
8. C. Lamacchia, S. Lamparelli, S. Pati, B. La Gatta e A. Di Luccia. 2012. Paste funzionali di semola con soia ed orzo. *Pasta e Pastai* n°101/2012.
9. C. Lamacchia, S. Lamparelli, G. Petrella, B. La Gatta, S. Pati, A. Di Luccia. 2012. Interazione tra le proteine dell'orzo e della semola durante la pastificazione ed effetti sul comportamento alla cottura e l'accettabilità del prodotto. *Tecnica Molitoria*, anno 63n.4, 336-352.
10. C. Lamacchia, G. Petrella, T. De Pilli, S. Lamparelli, B. La Gatta, S. Pati e A. Di Luccia. 2012. Il sorgo nella pasta composita a basso tenore di glutine. *Pasta e Pastai* n°104/ 2012. ISSN 1824-9523;
11. C. Lamacchia, B. La Gatta, A. Schiavulli, S.Pati, G. Petrella e A. Di Luccia. 2013. Farro e celiachia le opportunità per il settore Pastario. *Pasta e Pastai* n° 112/2013. ISSN 1824-9523;
12. C. Lamacchia, B. La Gatta, A. Schiavulli, S.Pati, G. Petrella e A. Di Luccia. 2013. *Triticum monococcum* species a chance for pasta business. *Professional Pasta*, n°2 April /June.
13. C. Lamacchia, A. Schiavulli, B. La Gatta, S.Pati, G. Petrella e A. Di Luccia. La pasta di mais aumenta il rischio di sviluppare obesità e diabete. *Pasta e Pastai* n° 114/2013. ISSN 1824-9523;
14. C. Lamacchia, B. La Gatta, P. D'Agnello, S. Fariello, O. Lamacchia, M. Cignarelli, A. Di Luccia. La pasta di farro monococco non diminuirebbe il rischio di sviluppare il diabete. *Pasta e Pastai* n° 119/2013;
15. C. Lamacchia, B. La Gatta, A. Schiavulli, G. Petrella, S. Pati A. Di Luccia. 2013. Gluten free corn pasta could increase the risk to develop diabetes. *Professional Pasta* n° 4 October /December 2013.
16. C.Lamacchia, L.Landriscina, P. D'Agnello. 2016. Cambiamenti indotti dalla tecnologia "Gluten Friendly" sulle proteine della cariossida di frumento: una soluzione per l'intolleranza al glutine. *Tecnica Molitoria*, Volume LXVII, Marzo 2016, 174-191.
17. C. Lamacchia, L.Landriscina, P.D'Agnello. 2016. La pasta verso il Gluten Friendly: un nuovo futuro per i celiaci. *Pastaria*, 3/2016, 27-31.
18. C. Lamacchia e L. Landriscina. 2017. Pane e pasta..... Gluten Friendly:nuove speranze per i celiaci. *Pasta e Pastai*, 147, Aprile 10-21.

Acts of national and international congress

19. C. Lamacchia, P. Barcelo, P.A. Lazzeri, N. Di Fonzo, P.R. Shewry., J.A. Napier. (1997). Trasformazione genetica e studio delle proteine di riserva in frumento duro. In Atti: XLI CONVEGNO ANNUALE SIGA SOCIETA' DI GENETICA AGRARIA. 24- 27 SETTEMBRE 1997. Abbadia di Fiastra, Tolentino (MC);
20. P.R. Shewry, C. Lamacchia, J.A. Napier, A.S. Tatham, R.J.fido, N. Harris, F. Bekes N. di Fonzo, G. Y. He, Y.H. Zhang, L. Rooke, P. A. Lazzeri, P. Barcelo. (1998). The use of biotechnology to manipulate gluten composition and processing quality in durum wheat. In Atti: VI GIORNATE INTERNAZIONALI SUL GRANO DURO "prospettive di una moderna cerealicoltura alle porte del terzo millennio". Foggia - 30 Aprile -2 Maggio 1998;
21. P. Barcelo, S. RascoGaunt, C. sparks, M. Cannell, S. Salgueiro, L. Rooke, G. Y. He, C. Lamacchia, G. De la Vina, P. R. Shewry and P.A. Lazzeri. (1998). Transformation of wheat: state of the technology and examples of application. *Proceedings of the 9th International Wheat Genetics Symposium*. Saskatoon, Canada, 2-7August 1998;
22. G. He, C. Lamacchia, L. Rooke, A. S. Rooke, A. S. Tatham, F. Bekes, P. Gras, n. Harris, n. Di Fonzo, E. De ambrogio, P. Barcelo, P. Shewry, J.A. Napier and P.A. Lazzeri. (1998). Transformation of durum wheat to alter dough functional properties This proposal version was submitted by Carmela LAMACCHIA on 14/04/2016 13:07:36 Brussels Local Time. Issued by the Participant Portal Submission Service. and explore the trafficking and deposition of gluten proteins. *Proceedings of the 9th International Wheat Genetics Symposium*. Saskatoon, Canada, 27 August 1998;
23. G. Y. He, L. Rooke, M. Cannel, S. Rasco Gaunt, C. Sparks, C. Lamacchia, F. Bekes, A. S.Tatham, P. Barcelo, P.R. Shewry, and P. Lazzeri. (1998). Current status of Transformation in breadand durum wheats and modifications of gluten quality. *Acta Agronomica Hungarica*, 46 (4), 449-462;
24. C. Lamacchia, N. Di Fonzo, N. Harris, A. C. Richardson, J.A. Napier, P.A. Lazzeri, P.Barcelo, and P. Shewry. (1999). Genetic manipulation of durum wheat to improve grain quality. XVI International Botanical Congress. St. Louis, USA. August 17,1999;
25. C. Lamacchia, N. Di Fonzo, J.A. Napier, P.R. Shewry, N. Harris, A. C. Richardson, P.A. Lazzeri and P. Barcelo. (1999). Genetic manipulation of durum wheat to improve grain quality. *Atti del Simposio*:

- Materie prime transgeniche, sicurezza alimentare e controllo qualità nell'industria cerealicola. 78 ottobre Campobasso.
26. P.R. Shewry, A.S: Tatham, R.J. Fido, G.Y: He, L. Rooke, F. Barro, C. Lamacchia, N. Di Fonzo, F. Bekes, P. Barcelo and P. A. Lazzeri (2000). Exploring and manipulating the structures and functional properties of wheat seed proteins. In Abstract: seminar on Durum wheat improvement in the mediterranean region: new challenges. Zaragoza, Sapin, 12-14 April 2000;
 27. C. Lamacchia, N. Di Fonzo, N. Harris, A.C. Richardson, J.A. Napier, P.A. Lazzeri, P. Barcelo and P.R. Shewry (2000). Genetic modification of the trafficking and deposition of seed storage proteins to alter dough functional properties. In Abstract: Gluten 2000 workshop, Bristol, U.K. 25 Aprile 2000.
 28. C. Lamacchia, P.R. Shewry, N: Di Fonzo, N. Harris, P.A. Lazzeri, J.A. Napier, N.G. Halford and P. Barcelo (2000). Tissuespecific activity of a HMW subunit gene promoter in transgenic wheat. In Abstract: Gluten 2000 workshop, Bristol, U.K. 25 Aprile 2000.
 29. C. Lamacchia, P.R. Shewry, N. Di Fonzo, P.A. Lazzeri, N. Harris, N.G. Halford, J.A Napier, P. Barcelo. (2000). Genetic engineering of durum wheat to improve nutritional and processing properties of gluten. Atti: XLIV Convegno Annuale SIGASOCIETA' ITALIANA DIGENETICA AGRARIA. Bologna, 20-23 Settembre 2000;
 30. C. Lamacchia, C. Fares, L. Padalino, C. Riefolo, V. Giovannello, G. Borrelli, E. La Notte, N. Di Fonzo, and P. Shewry. Prolamin Composition, Mixing properties and gluten index of transgenic durum wheat lines with a modified gluten protein trafficking. Second international workshop in Durum Wheat and Pasta Quality: Recent Achievements and New Trends. Rome, 1920 November 2002;
 31. V. Giovannello, A.M. De Leonardis, P. Ferragonio, C. Lamacchia, G.M. Borrelli, A.M. Mastrangelo, E. Lupotto and N. Di Fonzo. 2003. X International wheat genetics symposium. 16 Semptember 2003, Paestum, Italy;
 32. C. Lamacchia, A. Di Luccia, S. Lamparelli, A. Schena, L. Padalino, C. Fares, G. Mamone, A Formisano, F. Pelella, N. Di Fonzo, E. La Notte. (2004). A proteome approach on the characteisation of protein composition of genetically modified durum wheat whole meal showing an altered trafficking and deposition of seed storage proteins. An International Symposium on Mass Spectrometry. Bari, 26-30 September 2004; This proposal version was submitted by Carmela LAMACCHIA on 14/04/2016 13:07:36 Brussels Local Time. Issued by the Participant Portal Submission Service.
 33. G. Gambacorta, M.A. Previtali, C. Lamacchia, B. la Gatta, E. Arace, M. Faccia, E. La Notte. L'olio di oliva nella preparazione di alcune conserve di funghi. Atti del convegno finale del progetto "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantirne la qualità, sicurezza e salubrità". Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005;
 34. G. Gambacorta. M. Mastromatteo, C. Lamacchia, M.A. Previtali, A. Schena, A. di Luccia, E. La Notte. Influenza dell'impiego di starter sulla lipolisi di un salame a breve stagionatura. Atti del convegno finale del progetto "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantirne la qualità, sicurezza e salubrità". Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005;
 35. C. Lamacchia, A. Di Luccia, G. Picariello, G. Mamone, C. Fares, G. Gambacorta, M. Faccia, B. la Gatta, E. La Notte and F. Addeo. Gliadin and glutenin composition in ancient Southern Italy common wheat cultivars: a predictive way for the establishment of the technological properties of flours. Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products. Foggia, 57 April 2005
 36. Gambacorta, M. Faccia, C. Lamacchia, M.A. Previtali, B. la Gatta, A. Di Luccia, E. La Notte. Evaluation of shelflife and organoleptic characteristics of extra virgin olive oils flavoured with oregano and rosemary. Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products. Foggia, 57 April 2005.
 37. Baiano, G. Gambacorta, C. Lamacchia, E. La Notte. Caratterizzazione chimica, fisica, reologica ed organolettica di pasta ottenuta a partire dalla farina di grano arso. VII Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio Settembre 2005.
 38. G. Gambacorta, M. Sinigaglia, C. Lamacchia, A. Schena, M. A. Previtali, M. Faccia, A. Di Luccia, E. La Notte. Evoluzione dei processi lipolitici nel corso della produzione di un salame a breve stagionatura ottenuto con e senza starter. VII Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio Settembre 2005.
 39. A. Baiano, E. La Notte, G. Gambacorta, C. Lamacchia, B. la Gatta, D. S. Presicce, P. Siciliano, A. M. Taurino. Novel analytical techniques for characterization of burnt wheat flour. Intrafood , Spain, Ottobre 2005.
 40. A.M. Taurino, D. S. Presicce, P. Siciliano, A. Baiano, E. La Notte, G. Gambacorta, C. Lamacchia, S. Pati. Electronic nose characterization of burnt wheat pasta. AISEM Febbraio 2006.
 41. G. Gambacorta, M.A. Previtali, A. Baiano, C. Lamacchia, S. Pati, M. Faccia, E. La Notte. Evaluation of shelflife and organoleptic characteristics of extravirgin olive oils flavoured with chilly pepper and garlic. SLIM, Shelflife International Meeting, Catania, Giugno, 2006.

42. C. Lamacchia, P. Savino, A. Di Luccia, M. Faccia, A. Baiano, G. Gambacorta, E. La Notte. 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;
43. A. Schena, G. Gambacorta, C. Lamacchia, S. Pati, E. La Notte, M. Faccia. Studio dei prodotti della lipolisi nel Caciocavallo Podolico. VIII Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, Maggio 2007. This proposal version was submitted by Carmela LAMACCHIA on 14/04/2016 13:07:36 Brussels Local Time. Issued by the Participant Portal Submission Service.
44. M. la Gatta, G. Gambacorta, B. la Gatta, S. Pati, A. Baiano, C. Lamacchia, E. La Notte. Composizione fenolica di uve e relativi vini "Montepulciano" e Uva di Troia" del territorio Dauno. VIII Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti Milano, Maggio 2007.
45. Baiano, C. Lamacchia, M.A. Previtali, M. Tufariello, E. Arace, E. La Notte. Influence of postharvest treatment on the quality of table grape from Apulia (Italy). OIV 30th World Congress. Budapest 1016 June 2007
46. C. Lamacchia, S. Chillo, S. Lamparelli, A. Baiano, B. la Gatta, A. Di Luccia, M.A. Del Nobile e E. La Notte. 2007. Caratterizzazione proteica e reologica di sfarinati di amaranto e quinoa. 7° Convegno AISTEC Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza 35 ottobre, Università degli Studi del Molise – Campobasso
47. C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, B. la Gatta, S. Pati, A. Di Luccia e E. La Notte. 2007. 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 35 ottobre, Università degli Studi del Molise – Campobasso.
48. C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, E. La Notte and A. Di Luccia. 2009. Interactions between soy and semolina proteins during pasta making and relationships with cooking behaviour and acceptability. Xth International Gluten Workshop, ClermontFerrand, France 7-9 September 2009;
49. A. Di Luccia, C. Lamacchia, L. Padalino, P.Loizzo, A. Trani, D. Antonacci, E. La Notte. Proteomic Approach to study the influence of cluster thinning on protein expression on Bombino and Falanghina grapes. OIV 33th World Congress. June Tbilisi Georgia. June 20th27th 2010;
50. C. Lamacchia. The role of food science and functional food in the treatment of celiac disease, gluten sensitivity and immunemediated inflammatory diseases. 2013. IMID Scientific Conference IX Edition. International Expert Meeting on: GlutenContaining Cereals and ImmunoMediated inflammatory Disorders (IMIDS): Celiac Disease, Hypersensitivity, Allergies. 6-9 Marzo Lecce 2013.

INTEREST AND CERTIFICATION NOT RELATED ACTIVITY PROFESSIONAL

Lingue

Mother tongue: ITALIAN

Additional language

English

- Reading skills: FLUENT
- Writing skills: EXCELLENT

Foggia, **22.5.18**__
