

CURRICULUM DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DIDATTICA E ISTITUZIONALE
DEL PROF. Matteo Alessandro DEL NOBILE

Del Nobile Matteo Alessandro si è laureato in Ingegneria Meccanica presso l'Università di Napoli Federico II il 23.7.1987 con votazione 110/110 e lode discutendo una tesi sperimentale svolta presso il Dipartimento di Ingegneria Meccanica per l'Energetica dal titolo "*Determinazione teorica e sperimentale del campo di velocità all'ingresso di bocche aspiranti*". Conseguimento dell'abilitazione professionale nell'anno 1988. In data 26.9.1994 ha sostenuto l'esame finale di dottorato di ricerca in Tecnologie dei Materiali ed Impianti Industriali con esito favorevole discutendo la tesi intitolata "*Trasporto Diffusivo di Gas in Film Polimerici per Imballaggio Alimentare*".

1. ESPERIENZE LAVORATIVE

- | | |
|------------------------------|--|
| Aprile 2009 – Oggi. | Professore ordinario confermato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia |
| Aprile 2006 – Marzo 2009. | Professore ordinario non confermato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia. |
| Aprile 2004 – Marzo 2006. | Professore associato confermato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia. |
| Aprile 2001 – Aprile 2004. | Professore associato non confermato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia. |
| Luglio 1998 – Aprile 2001. | Ricercatore a tempo indeterminato presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche, CNR - ISTITUTO PER LA TECNOLOGIA DEI MATERIALI COMPOSITI DI NAPOLI |
| Dicembre 1994 – Luglio 1998. | Ricercatore a tempo determinato ai sensi del I comma dell'art. 23 del D.P.R. 12 febbraio 1991, N. 171 presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche, CNR - ISTITUTO PER LA TECNOLOGIA DEI MATERIALI COMPOSITI DI NAPOLI |

2. ESPERIENZE LAVORATIVE PRESSO STRUTTURE DI RICERCA ESTERE

- Ottobre 1993 – Dicembre 1993. Visiting Researcher presso il Cooperative Research Centre in Aerospace Structures (CRC-AS), dove si è interessato di

Agosto 1990 – Agosto 1991.

aspetti legati alla modellazione di processi di produzione di elementi strutturali in epossidica per l'industria aeronautica. Visiting Researcher presso l'Institute of Material Science della University of Connecticut (CT, USA), dove si è interessato di aspetti legati alla diffusione di massa in polimeri.

3. ATTIVITÀ ORGANIZZATIVO-GESTIONALE: PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ

- Con D.R. n 341 del 01/03/2002 è stato nominato Membro del Consiglio d'Amministrazione per il triennio 2001/2004.
- Con D.R. prot. n. 23320-VIII/2/800-2003 rep. D.R. è stato nominato Componente del Programma Regionale di Azioni Innovative.
- Con D.R. prot. n. 34284-III/5 Rep. D.R. 1336-2004 è stato nominato Coordinatore Scientifico dell'associazione culturale "Centro Integrato per lo Sviluppo e la Valorizzazione delle Risorse Ittiche del Golfo di Manfredonia".
- Con delibera del Consiglio d'Amministrazione nella riunione del 26/06/2002 è stato nominato Membro della Commissione consiliare per le Risorse Umane.
- Con D.R. prot. n. 11035 Rep. D.R. del 13/04/2004 è stato nominato Componente della Commissione Tecnica Brevetti.
- Con D.R. prot. n. 17407-VI/S Rep. 677-2004 è stato nominato Membro del Comitato Tecnico-Scientifico dell'Istituto per la ricerca e le applicazioni biotecnologiche per la sicurezza e la valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità (BIOAGROMED).
- Con D.R. prot. n. 10162-VI/8 Rep. 413-2007 è stato nominato Direttore dell'Istituto per la ricerca e le applicazioni biotecnologiche per la sicurezza e la valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità (BIOAGROMED) e ha ricoperto l'incarico per il triennio 2007-2010.
- Dal 2003 al 2008 è stato Vice Presidente dell'Associazione senza fini di lucro denominata Gruppo Scientifico Italiano Confezionamento Alimentare (GSICA).
- Svolge il ruolo di Referee per diverse Riviste Internazionali, tra cui le principali sono:
 - Journal of Food Engineering
 - Journal of Food Science
 - Italian Journal of Food Science
 - International Journal of Food Science & Technology
 - Innovative Food Science and Emerging Technology - IFSET
 - Journal of Agriculture and Food Chemistry
 - Journal of Membrane Science
 - Food Technology and Biotechnology Journal
 - Carbohydrate Polymers
 - Cereal Chemistry
 - Food Research International

- Food Packaging and Shelf Life
- Journal of Dairy Science
- Journal of Biological Engineering
- Journal of Cereal Science
- LWT
- Trends in Food Science and Technology
- Svolge il ruolo di Referee per il MIUR per la valutazione dei progetti PRIN.
- Svolge il ruolo di Referee per il MIUR per la valutazione dei prodotti della ricerca (CIVR).
- È membro dell'Editorial Board delle seguenti riviste internazionali:
 - Recent Patents on Engineering
 - The Open Nanoscience Journal
 - Food Research International
 - Food Packaging and Shelf life
- Dal 2009 è coordinatore del Dottorato di ricerca in Biotecnologie dei prodotti agro-alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia.
- Coordinatore del Dottorato di ricerca in "Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica" XXX e XXXI ciclo, attivato presso l'Università di Foggia.
- Coordinatore del Dottorato di ricerca in "Medicina Traslazionale ed Alimenti: Innovazione, Sicurezza e Management" XXXII e XXXIII ciclo, attivato presso l'Università di Foggia.

3. COORDINAMENTO DI PROGETTI DI RICERCA

- Responsabile scientifico del Progetto Finalizzato "Materiali Speciali per Tecnologie Avanzate II" area d'intervento: "Materiali Polimerici e Relativi Compositi - Film Polimerici", titolo della ricerca: "Ottimizzazione delle Condizioni di Processo nella Realizzazione di Film Poliammidici per l'Imballaggio".
- Responsabile scientifico del progetto "Studio e Realizzazione di Nuovi Imballaggi Funzionali per Prodotti Alimentari", finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell'ambito dei Piani di Potenziamento della Rete Scientifica e Tecnologica.
- Responsabile scientifico di una delle unità di ricerca per il progetto dal titolo: "Studio di microsistemi multifunzionali per determinazioni chimiche e biochimiche in matrici biologiche complesse", finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca nell'ambito del PNR 2001-2003 (FIRB art.8) D.M. 199 Ric. del 8 marzo 2001.
- Responsabile scientifico del progetto di ricerca "Studio sulla conservabilità di pane di semola di grano duro" Quota Progetti 2001 dell'Università degli Studi di Foggia.
- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università di Foggia nell'ambito progetto dal titolo: "Sviluppo di Sistemi di Rilascio Controllato di Sostanze Antimicrobiche", finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca nell'ambito dei Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN 2002).

- Responsabile scientifico del progetto di ricerca "Sviluppo di sistemi di confezionamento attivi" Quota Progetti 2002 dell'Università degli Studi di Foggia.
- Coordinatore nazionale del progetto dal titolo: "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", finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca nell'ambito dei Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN 2003).
- Responsabile scientifico del progetto di ricerca "Degradazione dell'acido ascorbico in sistemi modelli ed in alimenti" Quota Progetti 2003 dell'Università degli Studi di Foggia.
- Responsabile scientifico del progetto di ricerca "Influenza delle materie prime e dell'essiccamento sulla qualità della pasta" Quota Progetti 2004 dell'Università degli Studi di Foggia.
- Responsabile scientifico del progetto di ricerca "Messa a punto di sistemi d'imballaggio attivi" Quota Progetti 2005 dell'Università degli Studi di Foggia.
- Co-proponente del progetto di Ateneo Grandi Attrezzature 2004.
- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università di Foggia nell'ambito dello "Integrated Project" dal titolo: "Developing and integrating novel technologies to improve safety, transparency and quality insurance of the chilled/frozen food supply chain *Test case - fishery produce (CHILL-ON)*", approvato dalla Comunità Europea nell'ambito del VI Programma Quadro, Call FP6-2004-FOOD-3-A.
- Convezione di ricerca con la SIPA, dal titolo: Valutazione della Shelf life dell'Olio extravergine di Oliva in funzione della Conservazione in Bottiglie Realizzate con Materiali aventi Differenti Proprietà Barriera Rispetto all'Ossigeno", dal 20/11/2001 al 31/08/2002.
- Convezione di ricerca con la NOVAMONT, dal titolo: "Determinazione delle Proprietà di trasporto ai gas di Film Biodegradabili", dal 25/10/2002 al 15/09/2003.
- Convezione di ricerca con la SIPA, dal titolo: "Attività di Ricerca sulla Valutazione della Shelf-Life dello Yogurt in Funzione della Conservazione in Bottiglie Realizzate con Materiali aventi Proprietà Barriera all'Ossigeno", dal 30/03/2003 al 30/09/2003.
- Convezione di ricerca con il CORIAL, dal titolo: "Modellazione di un Sistema Integrato per la Gestione della Sicurezza Alimentare della Filiera del Frumento (SINSIAF)", dal 01/01/2004 al 30/09/05.
- Contratto di ricerca commissionata con il Consorzio Gestione Mercato Ittico di Manfredonia Soc. Coop. e la Legacoop. Puglia dal titolo "*Studio per la valorizzazione e commercializzazione dei prodotti ittici pugliesi massivi prelaborati e confezionati*".
- Responsabile scientifico del progetto: "*Rete di laboratori per l'innovazione nel campo degli alimenti funzionali (L.A.I.F.F.)*", su bando: "Avviso Pubblico per la costituzione di reti di laboratori" - Regione Puglia 2009.
- Responsabile scientifico del progetto dal titolo: "*Tecnologie per il Packaging Bioattivo di Prodotti Lattiero-Caseari Freschi Pugliesi*", Legge 297/99 Art. 12 DM593/00.
- Responsabile scientifico del progetto "*Biotecnologie per la produzione di uva da tavola di IV gamma*" - Legge 297/99 Art.12 Art. 12 DM593/00.

- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università di Foggia nell'ambito del progetto dal titolo: *"Qualità distintiva Made in Italy"*, su bando: "Progetto PNR 2005-2007 GRANDI PROGETTI STRATEGICI".
- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università di Foggia nell'ambito del progetto dal titolo: *"Nuova piattaforma dedicata alla valorizzazione dei prodotti agro-alimentari di qualità per lo sviluppo di mercati internazionali - FOODSYS"*, su bando: "Progetto PNR 2005-2007 GRANDI PROGETTI STRATEGICI".
- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università di Foggia nell'ambito del progetto PON 01_00851 dal titolo *"Bioinnovazioni per produzioni lattiero-casearie ad elevato contenuto salutistico"* - Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010 del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, responsabile scientifico prof. Michele Faccia.
- Componente dell'Unità Operativa dell'Università di Foggia nell'ambito del progetto PON01-01409 dal titolo: *"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 (acronimo SAFEMEAT)"* -Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010 del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, responsabile scientifico prof.ssa Milena Sinigaglia.
- Responsabile scientifico del progetto PON01_01962 dal titolo *"Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica"* Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010 del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.
- Responsabile scientifico del progetto PIF dal titolo *"Sistemi innovativi di confezionamento per la shelf life e la tracciabilità di produzioni lattiero-casearie"* – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale – Avviso pubblico relativo alla II fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.
- Responsabile scientifico del progetto PIF dal titolo *Approccio integrato allevamento-produzione-confezionamento per la valorizzazione di bovine da latte mediante la messa a punto di nuovi trasformati carnei*, – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale – Avviso pubblico relativo alla II fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.
- Responsabile scientifico del progetto PIF dal titolo *"Approccio di filiera per elevare il contenuto nutrizionale di sfarinati da destinare alla trasformazione"* – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale – Avviso pubblico relativo alla II fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.
- Partner scientifico del progetto PIF dal titolo *"Sviluppo di prodotti di filiera garantiti ad elevata funzionalità e shelf-life"* – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e

in quello forestale – Avviso pubblico relativo alla II fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010, responsabile scientifico prof.ssa Antonella Santillo.

- Partner scientifico del progetto PIF dal titolo *“Valorizzazione di prodotti caseari tipici attraverso l’aumento degli attributi di convenienza”* – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale – Avviso pubblico relativo alla II fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010, responsabile scientifico prof.ssa Marzia Albenzio.
- Partner scientifico del progetto PIF dal titolo *“Nuovi trasformati carnei ad elevato contenuto salutistico, quale risultato di sinergie tra la fase di allevamento e quella di produzione”* – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale – Avviso pubblico relativo alla II fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010, responsabile scientifico prof.ssa Rosaria Marino.
- Partner scientifico del progetto PIF dal titolo *“Sviluppo di prodotti lattiero-caseari ad elevata garanzia e funzionalità (Pro.Lat.Gar.Fu)”* – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale – Avviso pubblico relativo alla II fase di selezione di Progetti Integrati di Filiera ai sensi del bando emanato con il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010, responsabile scientifico prof.ssa Mariangela Caroprese.
- Partner scientifico del progetto Europeo dal titolo: *“Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products (QUAFETY)”*. Triennio 2012-2014. Responsabile scientifico prof. Giancarlo Colelli.
- Partner scientifico del progetto Cluster Tecnologici – FSC 2007-2013 dal titolo: *“Biotecnologie degli alimenti per l’innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali (Bioteca), Regione Puglia, 2014.*
- Responsabile di unità del Progetto *“Innovazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi attraverso l’applicazione di strategie biotecnologiche al fine di avvicinarli alle esigenze dei consumatori in termini di sicurezza, caratteristiche organolettiche, salutistiche e nutrizionali – INNOTIPICO”* – Avviso pubblico POR FESR Puglia “InnoNetwork”. Decreto concessione del 11.10.2018.

4. ATTIVITÀ SCIENTIFICA

Scientific papers contained in Scopus data-base = 363

Citations = 9646

h-index = 53

Outcome of the last Research Quality Assessment (VQR 2004-2010) = 1 (Excellent) per entrambi i prodotti presentati

Outcome of the last Research Quality Assessment (VQR 2011-2014) = 1 (Excellent) per entrambi i prodotti presentati.

Il prof. Del Nobile è tra i primi 100.000 ricercatori più citati al mondo anno 2021 (Updated science-wide author databases of standardized citation indicators - <https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktyw/3>), in particolare egli è al posto 79162.

5. ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI DEL PROF. MATTEO ALESSANDRO DEL NOBILE

5.1 Pubblicazioni su riviste internazionali

1. "Time and temperature dependent sorption in Poly-Ether-Ether-Ketone (PEEK)", G. Mensitieri, M.A. Del Nobile, A. Apicella and L. Nicolais, *Polym. Eng. Sci.*, 29, 1786-1795 (1989).
2. "Solvent induced crystallization in Poly(aryl-ether-ether-ketone)", G. Mensitieri, M.A. Del Nobile, A. Apicella, L. Nicolais and F. Garbassi, *J. Mater. Sci.*, 25, 2963-2970 (1990).
3. "Different solvent stability of crystalline polymorphic forms of syndiotactic polystyrene" M. Rapacciuolo, C. De Rosa, G. Guerra, G. Mensitieri, A. Apicella and M.A. Del Nobile, *J. Mater. Sci. Lett.*, 10, 1084-1087 (1991).
4. "Solvent mixtures sorption in amorphous PEEK", G. Mensitieri, A. Apicella, M.A. Del Nobile and L. Nicolais, *Polymer Bulletin*, 27, 323-330 (1991).
5. "Polyoxyethylene (PEO) and different molecular weight PEO's blends monolithic devices for drug release", A. Apicella, B. Cappello, M. A. Del Nobile, M.I. La Rotonda, G. Mensitieri and L. Nicolais, *Biomaterials*, 14 (2), 83-90 (1993).
6. "Extreme environment resistance of PEEK matrix", G. Mensitieri, A. Apicella, M. A. Del Nobile and L. Nicolais, *J. of Reinf. Plast. and Comp.*, 12, 11381149 (1993).
7. "A numerical method to predict the time dependent temperature profile and mechanical behavior during the processing of multilayer thermosetting composite structures", A. Apicella, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, M. Montanino, P.R. Stupak, and L. Nicolais, *Sci. and Eng. of Comp. Mat.*, 2 (4), 237-248 (1993).
8. "Gas transport properties of Ethylene-Propylene-Carbon monoxide polyketone terpolymer", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais, A. Sommazzi and F. Garbassi, *J. Appl. Polym. Sci.*, 50, 1261-1268 (1993).
9. "Anomalous diffusion in poly-ether-ether-ketone (PEEK)", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, P. A. Netti, and L. Nicolais, *Chem. Eng. Sci.*, 49(5), 633-644 (1994).

10. "The effect of film thickness on oxygen sorption and transport in dry and water saturated Kapton polyimide", G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, F. Bellucci, and L. Nicodemo, *J. Membr. Sci.*, **89**, 131-141 (1994).
11. "Thermal mechanical and rheological evolution during the processing of multilayer thermosetting composite structures", A. Apicella, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, M. Montanino, and P. Stupak, *Composite Structures*, **27**, 121-127 (1994).
12. "Water soluble drug delivery systems based on a non-biological bioadhesive polymeric system" B. Cappello, M.A. Del Nobile, M.I. La Rotonda, G. Mensitieri, L. Nicolais, *Il Farmaco*, **49(12)**, 809-818 (1994).
13. "Water sorption in a novel liquid ceystalline epoxy resin", C. Carfagna, E. Amendola, M. Giamberini, G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, *Polym. Eng. Sci.*, **35(2)**, 137-143 (1995).
14. "Low temperature melting behavior of CO₂ crystallized modified PET's", G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, G. Guerra, A. Apicella, and H. Al Ghatta, *Polym. Eng. Sci.*, **35(6)**, 506-512 (1995).
15. "Gas transport through ethylene-acrylic acid ionomers", M.A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais, R.A. Weiss, *J. Polym. Sci. Phys. Ed.*, **33**, 1269-1280 (1995).
16. "Water transport in a polyketone terpolymer", G. Mensitieri, M.A. Del Nobile, A. Sommazzi, L. Nicolais, *J. Polym. Sci. Phys. Ed.*, **33**, 1365-1370 (1995).
17. "Gas and water vapour transport in a polyketone terpolymer", M.A. Del Nobile, G. Mensitieri, A. Sommazzi, *Polymer*, **36(26)**, 4943-4950 (1995).
18. "Moisture-Matrix Interactions in Polymer Based Composite Materials", G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, A. Apicella, and L. Nicolais, *Revue de L'Institut Francais du Petrole*, **50(4)**, 551-571 (Juillet-Aout 1995).
19. "Low Molecular Weight Molecules Diffusion in Advanced Polymers for Food Packaging Applications", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, C. Manfredi, A. Arpaia, L. Nicolais, *Polymers for Advanced Technologies*, **7**, 409-417 (1996).
20. "Thermal Effects On Gas Transport Properties of Ionomers Used in Food Packaging Applications", G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, C. Manfredi, *Packaging Technology and Science*, **9**, 225-236 (1996).
21. "Water Sorption in Cellulose Based Hydrogels", F. Esposito, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais, *J. of Appl. Polym. Sci.*, **60**, 2403-2407 (1996).
22. "Effect of Chemical Composition on Gas Transport Properties of Ethylene Based Ionomers", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais, *Polymer International.*, **41**, 73-78 (1996).
23. "Water transport in Hyaluronic acid esters", P.A. Netti, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Ambrosio, L. Nicolais, *Bioactive and Compatible Polymers*, **11(4)**, 312-327 (1996).
24. "A Generalized Form of the Langmuir Isotherm for Gas Sorption in Glassy Polymers", F. Esposito, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, G. Astarita, *I&EC Research*, **35(9)**, 2939-2945 (1996).
25. "Vapor Sorption in Emptied Clathrate Samples of Syndiotactic Polystyrene", C. Manfredi, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, G. Guerra and M. Rapacciuolo, *J. Polym. Sci. Phys. Ed.*, **35**, 133-140 (1997).
26. "New Functionalized EVOHs: Synthesis and Water Vapor Transport Properties", M. A. Del Nobile, P. Laurienzo, M. Malinconico, G. Mensitieri, and L. Nicolais, *Packaging Technology and Scienc*, **10**, 90-108, (1997).

27. "Moisture Transport Properties of a Degradable Nylon for Food Packaging", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. H. Ho, S. J. Huang, L. Nicolais, *Packaging Technology and Science*, 10, 311-330, (1997).
28. "The Influence of Thermal history on the Shelf Life of Carbonated Beverages Bottled in Plastic Containers", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais and P. Masi, *Journal of Food Engineering*, 34, 1-13, (1997).
29. "Gas and Water Transport through Polymer based Protective Materials for Stone Monuments: Fluorinated Polyurethanes", V. Antonucci, C. Mastrangeli, G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, L. Nicolais, *Materials & Structures*, 31, 104-110, (1998).
30. "The Role of Mass Transport in Engineering Applications of Polymeric Materials", G. Mensitieri, M. A. Del Nobile and L. Nicolais, *Trends in Chemical Engineering*, 5, 71-97 (1998).
31. "The Role of Complex Semicrystalline Structure on Mass Transport Properties of Polymers for Packaging Applications", M. A. Del Nobile and G. Mensitieri, *Current Trends in Polymer Science*, 3, 25-43 (1998).
32. "The Transport Mechanisms of Gases through Metallized Films Intended for Food Packaging Applications", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, A. Aldi and L. Nicolais, *Packaging Technology and Science*, 12, 1-9 (1999).
33. "Cellulose-based Hydrogels as Body Water Retainers", A. Sannino, A. Esposito, L. Nicolais, M. A. Del Nobile, A. Giovane, C. Balestrieri, R. Esposito, M. Agresti, *J. of Materials Science: Materials in Medicine*, 11, 247-253 (2000).
34. "FT-IR Device for on-line Monitoring of Cure Reactions under Pressure", G. Carotenuto, M. A. Del Nobile and L. Nicolais, *Polymer News*, 25, 172-175 (2000).
35. "Modeling of Water Sorption Kinetic in Spaghetti during Overcooking", M. A. Del Nobile and M. Massera, *Cereal Chemistry*, 77(5), 615-619 (2000).
36. "¹³C Solid-State NMR Determination of Cross-Linking Degree in Superabsorbing Cellulose-Based Networks", D. Capitani, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, A. Sannino, A. L. Segre, *Macromolecules*, 33(2), 430-437 (2000).
37. "Packaging Design for Potato Chips" M. A. Del Nobile, *J. of Food Engineering*, 47, 211-215 (2001).
38. "Moisture Transport Properties of Polyamides Copolymers Intended for Food Packaging Applications", M. A. Del Nobile, G. G. Buonocore, L. Palmieri, A. Aldi, D. Acierno, *Journal of Food Engineering*, 53(3), 287-293 (2002).
39. "Water Transport Properties of Cellophane Flexible Films Intended for Food Packaging Applications", M. A. Del Nobile, P. Fava, L. Piergiovanni, *Journal of Food Engineering*, 53(4), 295-300 (2002).
40. "A Method to Evaluate the Extent of "Residual Deformation" present in Dry Spaghetti", M. A. Del Nobile and M. Massera, *Journal Food Engineering*, 55(3), 237-245 (2002).
41. "Modeling of Hexanal Sorption Kinetic in an Aldehydes Scavenger Film Intended for Food Packaging Applications", M. A. Del Nobile, G. G. Buonocore, P. Fava and L. Piergiovanni, *Journal of Food Science*, 67(7), 2687-2691 (2002).

42. "Influence of Packaging Geometry and Material Properties on the Oxydation Kinetic of Bottled Virgin Olive Oil", M. A. Del Nobile, S. Bove, E. La Notte and R. Sacchi, *Journal of Food Engineering*, 57(2), 189-197 (2003).
43. "Design of Plastic Bottles for Packaging of Virgin Olive Oil", M. A. Del Nobile, M. L. Ambrosino, R. Sacchi and P. Masi, *Journal of Food Science*, 68(1), 170-175 (2003).
44. "Modeling the Water Barrier Properties of Nylon Film Intended for Food Packaging Applications", Del Nobile M. A., Buonocore G. G., Altieri C., Battaglia G., Nicolais L., *Journal of Food Science*, 64(4), 1334-1340 (2003).
45. "Modeling the Lysozyme Release Kinetics from Antimicrobial Films Intended For food Packaging Applications", Buonocore G.G., Del Nobile M.A., Panizza A., Bove S., Battaglia G., Nicolais L., *Journal of Food Science*, 68(4), 1365-1370 (2003).
46. "Modeling the Spaghetti Hydration Kinetic during Cooking and Overcooking", Del Nobile M. A., Buonocore G. G., Panizza A., Gambacorta G., *Journal of Food Science*, 68(4), 1316-1323 (2003).
47. "A General Approach to Describe the Antimicrobial Agent Release from Highly Swellable Films Intended for Food Packaging Applications". Buonocore G.G., Del Nobile M.A., Panizza A., Corbo M.R., Nicolais L., *Journal of Controlled Release*, 90, 97-107 (2003).
48. "Modeling the Starch Retrogradation Kinetic of Durum Wheat Bread", M. A. Del Nobile, T. Martoriello, G. Mocci, E. La Notte, *Journal of Food Engineering*, 59, 123-128 (2003).
49. "Modeling the Oxygen Barrier Properties of Nylon Film Intended for Food Packaging Applications". Del Nobile M. A., Buonocore G. G., E. La Notte, Nicolais L., *Journal of Food Science*, 68(6), 2017-2021 (2003).
50. "Modeling the Yeast Growth-Cycle in a Model Wine System". M. A. Del Nobile, D. D'Amato, C. Altieri, M. R. Corbo, M. Sinigaglia. *Journal of Food Science*, 68(6), 2080-2084 (2003).
51. "Naringinase Immobilization in Polymeric Films Intended for Food Packaging Applications". Del Nobile M. A., L. Piergiovanni, G.G. Buonocore, P. Fava, M.L. Puglisi, L. Nicolais, *Journal of Food Science*, 68(6), 2046-2049 (2003).
52. "Development of a model structure for batch cultivation of Lactic Acid Bacteria", M. A. Del Nobile, C. Altieri, M. Sinigaglia, E. La Notte, *Journal of Industrial Microbiology and Bacteriology*, 30, 421-426 (2003).
53. "Influence of Row Materials and Processing Conditions on the Spaghetti Hydration Kinetic during Cooking and Overcooking", Del Nobile M. A., Fares C., Conte A., Martinez-Navarrete N., Mocci G., La Notte E., *Cereal Chemistry*, 80(5), 601-607 (2003).
54. "Shelf Life Extension of Durum Wheat Bread ", M. A. Del Nobile, T. Martoriello, S. Cavella, P. Giudici and P. Masi, *Italian Journal of Food Science*, 15(3), 383-393 (2003).
55. "Modeling the Water Transport Properties of Casein based Edible Coating", Buonocore G. G., Del Nobile M. A., Di Martino C., Gambacorta G., La Notte E., Nicolais L., *Journal of Food Engineering*, 60, 99-106 (2003).
56. "Shelf Life Prediction of Cereal-based Dry Foods packed in Moisture-sensitive Films", Del Nobile M. A., Buonocore G. G., Limbo S. and Fava P. *Journal of Food Science*, 68(4), 1292-1300 (2003).

57. "A Novel Approach to the Study of Bread Porous Structure: Phase-CONTRAST X-ray Microtomography", P. M. Falcone, A. Baiano, F. Zanini, L. Mancini, G. Tromba, F. Montanari, M. A. Del Nobile. *Journal of Food Science*, 69(1), 38-43 (2004).
58. "Effect of Temperature on Shelf Life and Microbial Population of Lightly Processed Cactus Pear fruits", Corbo M.R., Altieri C., D'Amato D., Campaniello D., Del Nobile M.A., Sinigaglia M., *Postharvest Biology and Technology*, 31, 93-104 (2004).
59. "Use of Entrapped Microorganisms as Biological Oxygen-Scavengers in Food Packaging Applications". Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R., Buonocore G.G., Falcone P., Del Nobile M.A.. *LWT Food Science and Technology*, 37, 9-15 (2004).
60. "Effects of Blanching on Firmness of Sliced Potatoes", Severini C., Baiano A., Del Nobile M.A., Mocci C., De Pilli T., *Italian Journal of Food Science*, 16(1), 31-44 (2004).
61. "Study on the absorption of flavour compounds from wine by polyethylene film" G. Muratore, N. Guarrera, C. Nicolosi Asmundo, M.A. Del Nobile, P. Fava. *Italian Food and Beverage Technology* -XXXVI (2004) April. Pag. 5-6.
62. "A New Approach to Predict the Water Transport Properties of Multi-Layer Films Intended for Food Packaging Applications", Del Nobile M. A., Buonocore G.G., Dainelli D., Nicolais L.. *Journal of Food Science*, 69(3), 85-90 (2004).
63. "Controlled Release of Antimicrobial Compounds from Highly Swellable Polymers", Buonocore G.G., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A., La Notte E., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Protection*, 67(6), 1190-1194 (2004).
64. "Oscillatory Sorption Tests for Determining the Water Transport Properties of Chitosan based Edible Coatings", Del Nobile M. A., Buonocore G.G., Conte A.. *Journal of Food Science*, 69(1), 44-49 (2004).
65. "Effect of Ag-containing nano-composite active packaging system on survival of *Alicyclobacillus acidoterrestris*", M.A. Del Nobile, M. Cannarsi, C. Altieri, M. Sinigaglia, P. Favia, G. Iacoviello, R. d'Agostino. *Journal of Food Science*. 69(8), 379-383 (2004).
66. "Use of Active Packaging for Increasing Ascorbic Acid Retention in Food Beverages" A. Baiano, V. Marchitelli, P. Tamagnone, M. A. Del Nobile. *Journal of Food Science*. 69(9), 502-508 (2004).
67. "Shelf-Life of Extra Virgin Olive Oil Stored in Packages having different Oxygen Barrier Properties", G. Gambacorta, M.A. Del Nobile, P. Tamagnone, M. Leopardi, M. Faccia, E. la Notte. *Italian Journal of Food Science*. 4(16), 417-428 (2004).
68. "The Influence of Using Biodegradable Packaging Films on the Quality Decay Kinetic of Plum Tomato (Pomodoro Datterino[®])", G. Muratore, M. A. Del Nobile, L. Bongiovanni, G. G. Buonocore, C. M. Lanza, C. Nicolosi Asmundo. *Journal of Food Engineering*. 67, 393-399 (2005).
69. "Use of a Mathematical Model to Describe the Barrier Properties of Edible Films" Buonocore G.G., Conte A., M. A. Del Nobile. *Journal of Food Science*. 70(2), 142-147 (2005).
70. "Quality Decay Kinetics of Semi-Preserved Sauce as Affected by Packaging". A. Baiano, P. Tamagnone, V. Marchitelli, M. A. Del Nobile. *Journal of Food Science*. 70(2), 92-97 (2005).
71. "Shelf Life Extension of Almond Paste Pastries", A. Baiano, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 66, 487-495 (2005).

72. Three-Dimensional Quantitative Analysis of Bread Crumb by X-ray Microtomography". P.M. Falcone, A. Baiano, F. Zanini, L. Mancini, G. Tromba, D. Dreossi, F. Montanari, N. Scuur, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Science*. 70(4), 265-272 (2005).
73. "Influence of Protein Content on the Spaghetti Cooking Quality". Del Nobile M. A., Baiano A., Conte A., Mocci G.. *Journal of Cereal Science*. 41, 347-356 (2005).
74. "A Study on the Antimicrobial Activity of Thymol Intended as Natural Preservative in Food Applications". P. Falcone, B. Speranza, M. A. Del Nobile, M. R. Corbo, M. Sinigaglia. *Journal of Food Protection*. 68(8), 1664-1670 (2005).
75. "Use of Biodegradable Films for Fresh Cut Beef Steaks Packaging". M. Cannarsi, A. Baiano, R. Marino, M. Sinigaglia, M. A. Del Nobile. *Meat Science*. 70, 259-265 (2005).
76. "Mono- and Multylayer Active Films Containing Lysozyme as antimicrobial Agent". Buonocore G.G., Conte A., Corbo M.R., Sinigaglia M., M.A. Del Nobile. *Innovative Food science and Emerging Technologies*. 6, 459-464 (2005).
77. "Suitability of Bifidobacteria and Thymol as Biopreservatives in Extending the Shelf Life of Fresh Packed Plaice Fillets". C. Altieri, B. Speranza, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia. *Journal of Applied Microbiology*. 99, 1294-1302 (2005).
78. "Modelling the water transport properties of traditional and innovative polymeric films for food packaging applications". G.G. Buonocore, A. Conte, L. Nicolais, M.A. Del Nobile. *Res. Adv. in Food Science*. 5, 35-52 (2005).
79. "Use Of Chitosan In Prolonging Mozzarella Cheese Shelf Life" C. Altieri, C. Scrocco, M. Sinigaglia, M. A. Del Nobile. *Journal Dairy Science*. 88, 2683-2688 (2005).
80. "Respiration Rate of Minimally Processed Lettuce as Affected by Packaging". Del Nobile M.A., Baiano A., Benedetto A., Massignan L.. *Journal of Food Engineering*. 74, 60-69 (2006).
81. "A Novel Approach for Calculating Shelf Life of Minimally Processed Vegetables" M. R. Corbo, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia. *International Journal of Food Microbiology*. 106, 69-73 (2006).
82. "The Influence of Using Different Packaging on the Quality Decay Kinetics of *Cuccia*". G. Muratore, C. M. Lanza, A. Baiano, P. Tamagnone, C. Nicolosi Asmundo, M. A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 73, 239-245 (2006).
83. "Influence of Drying Temperature on the Spaghetti Cooking Quality". Baiano A., Conte A., Del Nobile M. A.. *Journal of Food Engineering*. 76, 341-347 (2006).
84. "Use of a simple mathematical model to evaluate dipping and MAP effects on aerobic respiration of minimally processed apples". P. Rocculi, M.A. Del Nobile, S. Romani, A. Baiano, M. Dalla Rosa. *Journal of Food Engineering*. 76, 334-340 (2006).
85. "Immobilization of lysozyme on Polyvinylalcohol Films for Active Packaging Applications". Conte A., Buonocore G.G., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Del Nobile M. A.. *Journal of Food Protection*. 69(4), 866-870 (2006).
86. "Antimicrobial Effectiveness of Lysozyme Immobilized on Polyvinylalcohol-Based Film against *Alicyclobacillus acidoterrestris*". A. Conte, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Protection*. 69(4), 861-865 (2006).
87. "Imaging Techniques for the Study of Food Microstructure a Review". P. M. Falcone, A. Baiano, A. Conte, L. Mancini, G. Tromba, F. Zanini, M. A. Del Nobile. *Advances in Food and Nutrition Research*. 51, 205-263 (2006).

88. "Effect of Temperature, Ammonium and Glucose Concentrations on Yest Growth in a Model Wine System". D. D'Amato, M.R. Corbo, M. A. Del Nobile, M. Sinigaglia. *International Journal of Food Science and Technology*. 41, 1152-1157 (2006).
89. "Development of Immobilized Lysozyme based Active Film". Conte A., Buonocore G.G., Sinigaglia M., Del Nobile M. A. *Journal of Food Engineering*. 78, 741-745 (2007).
90. "Use of the Generalized Maxwell Model for Describing the Stress Relaxation Behavior of Solid-Like Foods". Del Nobile M.A., Chillo S., Mentana A., Baiano A. *Journal of Food Engineering*. 78, 978-983 (2007).
91. "Design of Plastic Packages for Minimally Processed Fruits". M. A. Del Nobile, F. Licciardello, C. Scrocco, G. Muratore, M. Zappa. *Journal of Food Engineering*. 79, 217-224 (2007).
92. "Measuring Rheological Properties for Applications in Quality Assesment of Traditional Balsamic Vinegar: Description and Preliminary Evaluation of a Model". P.M. Falcone, S. Chillo, P. Giudici, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 80, 234-240 (2007).
93. "Use of Lemon Extract To Inhibit the Growth of Malolactic Bacteria". Conte A., Sinigaglia M., Del Nobile M. A. *Journal of Food Protection*. 70(1), 114-118 (2007).
94. "Evaluating In Vitro Antimicrobial Activity of Thymol toward Hygiene-Indicating and Pathogenic Bacteria". P. M. Falcone, M. Mastromatteo, M. A. Del Nobile, M. R. Corbo, M. Sinigaglia. *Journal of Food Protection*. 70(2), 425-431 (2007).
95. "Mass Transport Properties of tapioca-Based Active Edible Films". Flores S., Conte A., Campos, C., Gerschenson L., Del Nobile, M.A. *Journal of Food Engineering*. 81, 580-586 (2007).
96. "Influente of Protein Content and Drying Temperature on Pasta Quality". Baiano A., Conte A., S. Pati, Del Nobile M. A. *Tecnica Molitoria International*. 58(8/A), 73-84 (2007).
97. "Influence of the Initial Nitrogen Content on the Yeast Growth-Cycle in a Model Wine System", M. Sinigaglia, D. D'Amato, M. R. Corbo, D. Centonze, C. Palermo, M. A. Del Nobile. *Advances in Food Sciences*. 29(1), 27-34 (2007).
98. "Antimicrobial Effectiveness of Lysozyme against *Alicyclobacillus acidoterrestris*". A. Bevilacqua, M.R. Corbo, G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia. *Advances in Food Sciences*. 29(1), 47-52 (2007).
99. "Innovative Active Packaging Systems to Prolong the Shelf Life of Mozzarella Cheese". Conte A., Scrocco C. , Sinigaglia M., Del Nobile M. A. *Journal of Dairy Science*. 90, 2126-2131 (2007).
100. "Effect of carboxymethylcellulose and pregelatinized corn starch on the quality of amaranthus spaghetti". S. Chillo, J. Laverse, P. M. Falcone, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 83(4), 492-500 (2007).
101. "Textural changes of Canestrello Pugliese cheese measured during storage". M. A. Del Nobile, S. Chillo, P. M. Falcone, J. Laverse, S. Pati, A. Baiano. *Journal of Food Engineering*. 83(4), 621-628 (2007).
102. "Effect of Lemon Extract on Foodborne Microorganisms". Conte A., Speranza B., Sinigaglia M., Del Nobile M. A. *Journal of Food Protection*. 70(8), 1896-1900 (2007).

103. "Quality of spaghetti in base amaranthus wholemeal flour added with quinoa, broad bean and chick pea". S. Chillo, J. Laverse, P. M. Falcone, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 84, 101-107 (2008).
104. "Use of Biodegradable Films for prolonging the Shelf Life of Minimally Processed Lettuce". Del Nobile M.A., Conte A., Cannarsi M., Sinigaglia M.. *Journal of Food Engineering*. 85, 317-325 (2008).
105. "Antimicrobial Activity of Immobilized Lysozyme on Plasma Treated Polyethylene Films". Conte A., Buonocore G. G., Sinigaglia M., Lopez L. C., Favia P., d'Agostino R., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Protection*. 71(1), 119-125 (2008).
106. "Influence of postharvest treatments and film permeability on the quality decay kinetic of minimally processed grape". Del Nobile M. A., Sinigaglia M., Conte A., Speranza B., Scrocco C., Brescia I., Bevilacqua A., Laverse J., La Notte E., Antonacci D.. *Postharvest Biology and Technology*. 47, 389-396 (2008).
107. "Influence of the addition of buckwheat flour and durum wheat bran on the spaghetti quality". S. Chillo, J. Laverse, P. M. Falcone, A. Protopapa, M. A. Del Nobile. *Journal of Cereal Science*. 47, 144-152 (2008).
108. "Use of Nisin, Lisozyme and EDTA for Inhibiting Microbial Growth in Chilled Buffalo Meat". M. Cannarsi, A. Baiano, M. Sinigaglia, L. Ferrara, R. Baculo, M. A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 43, 573-578 (2008).
109. "Use of Active Compounds for Prolonging the Shelf Life of Mozzarella Cheese". M. Sinigaglia, A. Bevilacqua, M.R. Corbo, S. Pati, M.A. Del Nobile. *International Dairy Journal*. 18, 624-630 (2008).
110. "Effects of Spelt and Wheat Bran on the Performances of Wheat Gluten Films". Mastromatteo M., Chillo S., Buonocore G.G., Massaro A., Conte A., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Engineering*. 88, 202-212 (2008).
111. "Influence of Glycerol and Chitosan on Tapioca Starch-based Edible Film Properties". S. Chillo, S. Flores, M. Mastromatteo, A. Conte, Lia Gerschenson, M. A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 88, 159-168 (2008).
112. "Antimicrobial Efficacy and release kinetics of Thymol from zein Films". M. A. Del Nobile, A. Conte, A. L. Incoronato, O. Panza. *Journal of Food Engineering*. 89, 57-63 (2008).
113. "Modelling the Survival of Starter Lactic Acid Bacteria and *Bifidobacterium bifidum* in Single and Simultaneous Cultures". C. Altieri, A. Bevilacqua, D. D'Amato, M. A. Del Nobile, and M. Sinigaglia. *Food Microbiology*. 25, 729-734 (2008).
114. "EAT-by-LIGHT: Fiber-Optic and Micro-Optic Devices for Food Quality and Safety Assessment". A.G. Mignani, L. Ciaccheri, C. Cucci, A.A. Mencaglia, A. Cimato, C. Attilio, H. Ottevaere, H. Thienpont, R. Paolesse, M. Mastroianni, D. Monti, M. Gerevini, G. Buonocore, M.A. Del Nobile, A. Mentana, M.F. Grimaldi, C. Dall'Asta, A. Faccini, G. Galaverna, and A. Dossena. *IEEE SENSORS JOURNAL*, 8(7), 1342-1354 (2008).
115. "Study on the Synergic Effect of Natural Compounds on the Microbial Quality Decay of Packed Fish Hamburger". M.R. Corbo, B. Speranza, A. Filippone, S. Granatiero, A. Conte, M. Sinigaglia, and M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Microbiology*. 127, 261-267 (2008).
116. "A mathematical model to predict the effect of shape on pasta hydration kinetic during cooking and overcooking". S. Cafieri, S. Chillo, M. Mastromatteo, N. Suriano and M.A. Del Nobile. *Journal of Cereal Science*. 48, 857-862 (2008).

117. "Influence of Growing Periods on the Quality of Baby Spinach Leaves at Harvest and During Storage as Minimally Processed Produce". Conte A., Conversa G., Scrocco C., Brescia I., Laverse J., Elia A., Del Nobile M. A. *Postharvest Biology and Technology*. 50, 190-196 (2008).
118. "Effect of chitosan on the rheological and sensorial characteristics of Apulia spreadable cheese". D. Gammariello, S. Chillo*, M. Mastromatteo, S. Di Giulio, M. Attanasio, M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Science*. 91, 4155-4163 (2008).
119. "Effects of natural compounds on microbial safety and sensory quality of "Fior di Latte" cheese, a typical Italian cheese". Gammariello D., Di Giulio S., Conte A., Del Nobile M. A. *Journal of Dairy Science*. 91, 4138-4146 (2008).
120. "Chitosan to control the growth of *Shewanella putrefaciens*". S. Di Giulio, M. Cannarsi, A. Conte, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. *Advances in Food Sciences*. 30(4), 213-217 (2008).
121. "Control of a Malolactic bacterium by Lemon Extract". A. Conte, B. la Gatta, I. Brescia, E. La Notte, M.A. Del Nobile. *Journal of Advances in Food Science*. 30(3), 145-149 (2008).
122. "Packaging Strategies to Prolong the Shelf Life of Minimally Processed Lampascioni (*Muscari comosum*)". Conte A., Scrocco C., Brescia I., Del Nobile M.A. *Journal of Food Engineering*. 90, 199-206 (2009).
123. "New strategies for reducing the pork back-fat content in typical Italian salami". M.A. Del Nobile, A. Conte, A.L. Incoronato, O. Panza, A. Sevi, R. Marino. *Meat Science*. 81, 263-269 (2009).
124. "A Study on the Quality Loss of Minimally Processed Grapes as Affected by Film Packaging". Del Nobile M.A., Conte A., Scrocco C., Brescia I., Speranza B., Sinigaglia M., Perniola R., Antonacci D.. *Postharvest Biology and Technology*. 51, 21-26 (2009).
125. "New packaging strategies to preserve fresh-cut artichoke quality during refrigerated storage". M.A. Del Nobile, A. Conte, C. Scrocco, J. Laverse, I. Brescia, G. Conversa, A. Elia. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 10, 128-133 (2009).
126. "Use of Natural Compounds to Improve the Microbial Stability of Amaranth based Home-Made Fresh Pasta". Del Nobile M.A., Di Benedetto N., Suriano N., Conte A., La macchia C., Corbo M. R, Sinigaglia M.. *Food Microbiology*. 26, 151-156 (2009).
127. "Strategies for Prolonging the Shelf Life of Minced Beef Patties". M.A. Del Nobile, A. Conte, M. Cannarsi, M. Sinigaglia. *Journal of Food Safety*. 29, 14-25 (2009).
128. "Controlled release of thymol from zein based film". M. Mastromatteo, G. Barbuzzi, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 10, 222-227 (2009).
129. "Influence of Spelt Bran on the Physical Properties of WPI Composite Films". M. Mastromatteo, S.Chillo, G.G.Buonocore, A.Massarò, A.Conte, A.Bevilacqua, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 92, 467-473 (2009).
130. "Effects of Additives on the Rheological and Mechanical Properties of non Conventional Fresh Handmade Tagliatelle". S. Chillo, N. Suriano, C. Lamacchia, M. A. Del Nobile. *Journal of Cereal Science*. 49, 163-170 (2009).
131. "Active Packaging by Extrusion Processing of Recyclable and Biodegradable Polymers", M.A. Del Nobile, A. Conte, G.G. Buonocore, A. L. Incoronato, A. Massaro, O. Panza. *Journal of Food Engineering*. 93, 1-6 (2009).

132. "Scalping of ethyloctanoate and linalool from a model wine into plastic films". F. Licciardello, M.A. Del Nobile, G. Spagna, G. Muratore. *LWT - Food Science and Technology*. 42, 1065-1069 (2009).
133. "Quality Decay of Fresh Processed Fish Stored under Refrigerated Conditions". Barbuzzi G., Grimaldi F., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Safety*. 29, 271-286 (2009).
134. "Modified Atmosphere Packaging to Improve the Microbial Stability of Ricotta". Del Nobile M.A., Conte A., Incoronato A. L., Panza O.. *African Journal of Microbiology Research*. 3(4), 137-142 (2009).
135. "New Strategies for Minimally Processed Cactus Pear Packaging". M.A. Del Nobile, A. Conte, C. Scrocco, I. Brescia. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 10, 356-362 (2009).
136. "Chemical Changes in Apulia Table Wines as Affected by Plastic Packages". A. Mentana, S. Pati, E. La Notte, M.A. Del Nobile. *LWT - Food Science and Technology*. 42, 1360-1366 (2009).
137. "Rheological Characterization of Deacylated/Acylated Gellan Films Carrying l-(+)-Ascorbic Acid". P. Leon, S. Chillo, A. Conte, L. Greschenson, M.A. Del Nobile, A. Rojas. *Food Hydrocolloids*. 23, 1660-1669 (2009).
138. "X-Ray Computer Tomography to Study Processed Meat Micro-Structure". Frisullo, P., Laverse, J., Marino, R., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Engineering*. 94, 283-289 (2009).
139. "Combined Effects of Chitosan and MAP to Improve the Microbial Quality of Amaranth Home-Made Fresh Pasta". Del Nobile M.A., Di Benedetto N., Suriano N., Conte A., Corbo M. R., Sinigaglia M.. *Food Microbiology*. 26, 587-591 (2009).
140. "A study of the relationship between the mechanical properties and the sensorial optimal cooking time of spaghetti". S. Chillo, M. Iannetti, V. Civica, N. Suriano, M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 94, 222-226 (2009).
141. "Different Packaging Strategies for Fresh-Cut "Barattiere" Melon Cultivar (*Cucumis melo* L.)". Conte A., Scrocco C., Brescia I., Del Nobile M.A.. *International Journal of Food Science and Technology*. 44, 1422-1428 (2009).
142. R. Int. 142) "A Combination of Chitosan, Coating and Modified Atmosphere Packaging for prolonging Fior di Latte Cheese shelf life". M.A. Del Nobile, D. Gammariello, A. Conte, M. Attanasio.. *Carbohydrate Polymers*. 78, 151-156 (2009).
143. "Preservation of fresh-cut produce using natural compounds". M. Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Stewart Postharvest Review*. 2009 4:4.
144. "Ready-to-Eat Sweet Cherries: Study on Different Packaging Systems". Conte A., Scrocco C., Lecce L., Mastromatteo M., Del Nobile M.A.. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 10, 564-571 (2009).
145. "Lemon Extract as Natural Preservative in Fruit Salad". A. Conte, C. Scrocco, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Safety*. 29, 601-616 (2009).
146. "Natural Compounds to Preserve Fresh Fish Burgers". M.R. Corbo, B. Speranza, A. Filippone, A. Conte, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 135, 281-287 (2009).
147. "Properties of quinoa and oat spaghetti loaded with carboxymethylcellulose sodium salt and pregelatinized starch as structuring agents". S. Chillo, V. Civica, M. Iannetti, N. Suriano, M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. *Carbohydrate Polymers*. 78, 932-937 (2009).

148. "Active Coating and Modified Atmosphere Packaging on Shelf life Extension of "Fior di latte" Cheese". A. Conte, D. Gammariello, S. Di Giulio, M. Attanasio, and M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Science*. 92, 887-894 (2009).
149. "Shelf-life of Stracciatella cheese under modified atmosphere packaging". D. Gammariello, A. Conte, S. Di Giulio, M. Attanasio, M. A. Del Nobile. *Journal of Dairy Science*. 92, 483-490 (2009).
150. "Microbiological and Sensorial Quality Assessment of Ready-to-Cook Seafood Products Packaged under Modified Atmosphere". B. Speranza, M. R. Corbo, A. Conte, M. Sinigaglia, and M. A. Del Nobile. *Journal of Food Science*. 74(9), 473-478 (2009).
151. "An Integrated Approach to Extend the Shelf Life of a Composite Pastry Product (Cannoli). M.A. Del Nobile, G. Muratore, A. Conte, A.I. Incoronato, O. Panza. *Journal of Food Protection*. 72(12), 2553-2560 (2009).
152. "Thymol and Modified Atmosphere Packaging to Control Microbiological Spoilage in Packed Fresh Cod Hamburgers". M. R. Corbo, S. Di Giulio, A. Conte, B. Speranza, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 44, 1553-1560 (2009).
153. "Combined Effect of MAP and Active Compounds on Fresh blue Fish Burger". M.A. Del Nobile, M. R. Corbo, B. Speranza, M. Sinigaglia, A. Conte, M. Caroprese. *International Journal of Food Microbiology*. 135, 281-287 (2009).
154. "Effect of Modified Atmospheres on Microbiological and Sensorial Properties of Apulian Fresh Cheeses". D. Gammariello, A. Conte, M. Attanasio, M.A. Del Nobile. *African Journal of Microbiology Research*. 3(7), 370-378 (2009).
155. "Blue fish burgers: nutritional characterization and sensory optimization". Di Monaco R., Cavella S., Masi P., Sevi A., Caroprese M., Marzano A., Conte A., Del Nobile M.A.. *International Journal of Food Science and Technology*. 44, 1634-1641 (2009).
156. "Amaranth, quinoa, and oat doughs: mechanical and rheological behaviour, polymeric protein size distribution and extractability". C. Lamacchia, S. Chillo, S. Lamparelli, N. Suriano, E. La Notte, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 96, 97-106 (2010).
157. "Influence of different packaging systems on fresh-cut zucchini (*Cucurbita pepo*)". Lucera A., Costa C., Mastromatteo M., Conte A., Del Nobile M.A.. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 11, 361-368 (2010).
158. "Combined Use of Modified Atmosphere Packaging and Natural Compounds for Food Preservation". Mastromatteo M., Conte A., Del Nobile M.A.. *Food Engineering Reviews*. 2, 28-38 (2010).
159. "Assesment of Intramuscular Fat Level and Distribution in Beef Muscles Using X-Ray Micro Computer Tomography". Frisullo P., Marino R., Laverse J., M. Albenzio, Del Nobile M. A.. *Meat Science*. 85, 250-255 (2010).
160. "Aroma quality improvement of Chardonnay white wine by fermentation and ageing in barrique on lees". M.T. Liberatore, S. Pati, M.A. Del Nobile, E. La Notte. *Food Research International*. 43, 996-1002 (2010).
161. "Propionic acid in bio-based packaging to prevent *Sitophilus granarius* (L.) (Coleoptera, Dryophthoridae) infestation in cereal products". G.S. Germinara, A. Conte, L. Lecce, A. Di Palma, M.A. Del Nobile. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 11, 498-502 (2010).

162. "Influence of repeated extrusions on some properties of non-conventional spaghetti". S. Chillo, V. Civica, M. Iannetti, M. Mastromatteo, N. Suriano, M. A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 100, 329-335 (2010).
163. "Modeling the mechanical properties of pasta cooked at different times". S. Cafieri¹, M. Mastromatteo, S. Chillo and M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 100, 336-342 (2010).
164. "Study on the Combined Effects of Essential Oils on Microbiological Quality of Fior di Latte Cheese". D. Gammariello, A. Conte, M. Attanasio, M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Research*. 77, 144-150 (2010).
165. "Active coating to prolong the shelf life of Fior di latte cheese". M.A. Del Nobile, D. Gammariello, S. Di Giulio, A. Conte. *Journal of Dairy Research*. 77, 50-55 (2010).
166. "Shelf life extension of durum semolina-based fresh pasta". Costa C., Lucera A., Mastromatteo M., Conte A., Del Nobile M.A.. *International Journal of Food Science and Technology*. 45, 1545-1551 (2010).
167. "Biodegradable Poly-lactic acid package for the storage of carbonic maceration wine". S. Pati, A. Mentana, E. La Notte, M.A. Del Nobile. *LWT - Food Science and Technology*. 43, 1573-1579 (2010).
168. "A Novel Approach to Study Biscuits and Breadstick Using X-Ray Computed Tomography". P. Frisullo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Science*. 75(6), E353-E358 (2010).
169. "Assessment of chitosan and extracts of lemon and sage as natural antimicrobial agents during Fior di latte cheese-making". D. Gammariello, A. Conte, M.A. Del Nobile. *International Journal of Dairy Technology*. 63(4), 530-537 (2010).
170. "Advances in Controlled Release Devices for Food packaging Applications". Marcella Mastromatteo, Marianna Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Trends in Food Science and Technology*. 21, 591-598 (2010).
171. "Shelf life of ready to use peeled shrimps as affected by thymol essential oil and Modified Atmosphere Packaging". M. Mastromatteo, A. Danza, A. Conte, G. Muratore, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Microbiology*. 144, 250-256 (2010).
172. "Active Systems Based on Silver/Montmorillonite Nanoparticles Embedded into Bio-Based Polymer Matrices for Packaging". Incoronato A. L., Buonocore G.G., Conte A., Lavorgna M., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Protection*. 73(12), 2256-2262 (2010).
173. "Microstructural Characterization of Multi-Phase Chocolate Using X-Ray Microtomography". P. Frisullo, F. Licciardello, G. Muratore, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Science*. 75(7), E469-E476 (2010).
174. "Plasma Deposition Processes from Acrylic/Methane on Natural Fibres to Control the Kinetic Release of Lysozyme from PVOH Monolayer Film". M. Mastromatteo, L. Lecce, N. De Vietro, P. Favia, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 104, 373-379 (2011).
175. "Effects of Passive and Active Modified atmosphere Packaging Conditions on Ready-to-Eat Table Grape". Costa C., Lucera A., Conte A., Mastromatteo M., Speranza B., Antonacci A., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Engineering*. 102, 115-121 (2011).
176. "Shelf Life of Fresh-cut Cime di Rapa (*Brassica rapa* L.) as Affected by Packaging". Conte A., Scrocco C., Brescia I., Mastromatteo M., Del Nobile M.A.. *LWT - Food Science and Technology*. 44, 1218-1225 (2011).

177. "Fresh-cut broccoli florets shelf life as affected by packaging film mass transport properties". Lucera A., Costa C., Mastromatteo M., Conte A., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Engineering*. 102, 122-129 (2011).
178. "A simple Model to Predict the Oxygen Transport Properties of Multilayer Films". Mastromatteo M., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Engineering*. 102, 170-176 (2011).
179. "X-Ray Microtomography to Study the Microstructure of Mayonnaise". Laverse J., Mastromatteo M., Frisullo P., Del Nobile M. A.. *Journal of Food Engineering*. 108, 225-231 (2011).
180. "Antimicrobial silver-montmorillonite nanoparticles to prolong the shelf life of fresh fruit salad". Costa C., Conte A., Buonocore G.G., Del Nobile M.A.. *International Journal of Food Microbiology*. 148, 164-167 (2011).
181. "Formulation Optimization of Gluten Free Functional Spaghetti based on Quinoa, Maize and Soy Flours". M. Mastromatteo, S. Chillo, M. Iannetti, V. Civica, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 46, 1201-1208 (2011).
182. "Shelf life of reduced pork back-fat content sausages as affected by antimicrobial compounds and modified atmosphere packaging. M. Mastromatteo, A.L. Incoronato, A. Conte, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Microbiology*. 150, 1-7 (2011).
183. "Combined effect of active coating and MAP to prolong the shelf life of minimally processed kiwifruit (*Actinidia deliciosa* cv. Hayward)". Mastromatteo Marianna, Mastromatteo Marcella, Conte Amalia, Del Nobile M. A. *Food Research International*. 44, 1224-1230 (2011).
184. "X-Ray Microtomography to Study the Microstructure of Cream Cheese Type Products". Laverse J., Mastromatteo M., Frisullo P., Del Nobile M.A.. *Journal of Dairy Science*. 94(1), 43-50 (2011).
185. "A Study on the Synergy of Modified Atmosphere Packaging and Chitosan on Stracciatella Shelf Life". Gammariello D., Conte A., Attanasio M., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Process Engineering*. 34(5), 1394-1407 (2011).
186. "Agar Hydrogel with Silver Nanoparticles to Prolong the Shelf Life of Fior di Latte Cheese". A.L. Incoronato, A. Conte, G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Science*. 94(4), 1697-1704 (2011).
187. "Fat Micro-Structure of Yogurt as assessed by X-Ray Microtomography". Laverse J., Mastromatteo M., Frisullo P., Albenzio, M., Gammariello D., Del Nobile M.A.. *Journal of Dairy Science*. 94(2), 668-675 (2011).
188. "Lysozyme/Na₂-EDTA and Modified Atmosphere Packaging to Prolong the Shelf Life of Burrata Cheese". A. Conte, I. Brescia, M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Science*. 94(11), 5289-5297 (2011).
189. "Bio-based nanocomposite coating to preserve Fior di latte cheese quality". D. Gammariello, A. Conte, G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Science*. 94(11), 5298-5304 (2011).
190. "Combined Strategies for Ready-to Cook Lampascioni (*Muscari comosum* L.). A. Conte, A. Lucera, C. Costa, M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Processing and Preservation*. 35, 861-868 (2011).
191. "Formulation Optimization of Gluten-Free Functional Spaghetti Based on Maize Flour and Oat Bran Enriched in β -Glucans". L. Padalino, M. Mastromatteo, G. Sepielli, M.A. Del Nobile. *Materials*. 4, 2119-2135 (2011).

192. "Recipe Optimization to Produce Functional Food Based on Meat and Fish". A. Conte, M. Mastromatteo, F. Cozzolino, L. Lecce, M.A. Del Nobile. *Journal of Nutrition & Food Sciences*. S4, 1-8 (2011).
193. "Shelf life of Fresh-Cut Green Beans as Affected by Packaging Systems". A. Lucera, A. Conte, M.A. Del Nobile. Accepted for publication in the *International Journal of Food Science and Technology*. 46, 2351-2357 (2012).
194. "Coffea arabica beans microstructural changes induced by roasting: an X-ray microtomographic investigation". Frisullo P., Barnabà M., Navarini L, Del Nobile M.A. *Journal of Food Engineering*. 108, 232-237 (2012).
195. "Effect of sugar, citric acid and egg white type on the microstructural and mechanical properties of meringues". Licciardello F., Frisullo P., Laverse J., Muratore G. , Del Nobile M.A. *Journal of Food Engineering*. 108, 453-462 (2012).
196. "Effect of the Inulin Addition on the Properties of Gluten Free Pasta". M. Mastromatteo, M. Iannetti, V. Civica, G. Sepielli, M.A. Del Nobile. *Food and Nutrition Sciences*. 3, 22-27 (2012).
197. "Packaging strategies to prolong the shelf life of fresh carrots (*Daucus carota* L.)". M. Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 13, 215-220 (2012).
198. "Electrophysiological and Behavioral Activity of (E)-Hexanal in the Weevil and its Application in Food Packaging". G.S. Germinara, A. Conte, A. De Cristofaro, L. Lecce, A. Di Palma, G. Rotundo, M.A. Del Nobile. Accepted for publication in the *Journal of Food Protection*. 75(2), 366-370 (2012).
199. "Analytical Characterization of Laser-Generated Copper Nanoparticles for Antibacterial Composite Food Packaging". D. Longano, N. Ditaranto, N. Cioffi, F. Di Niso, T. Sibillano, A. Ancona, A. Conte, M.A. Del Nobile, L. Sabbatini, L. Torsi. Accepted for publication in the *Analytical and Bioanalytical Chemistry*. 403, 1179-1186 (2012).
200. "Influence of Heat Treatment on the Quality of Functional Gluten-Free Spaghetti". M. Mastromatteo, S. Chillo, M. Iannetti, V. Civica, G. Sepielli, M.A. Del Nobile. *Food and Nutrition Sciences*. 3, 433-440 (2012).
201. "Calcium-alginate coating loaded with silver-montmorillonite nanoparticles to prolong the shelf-life of fresh-cut carrots". C. Costa, A. Conte, G.G. Buonocore, M. Lavorgna, M.A. Del Nobile. *Food Research International*. 48, 164–169 (2012).
202. "A new approach to predict the mass transport properties of micro-perforated films intended for food packaging applications". M. Mastromatteo, A.L. Lucera, V. Lampignano, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 113, 41–46 (2012)
203. "Functional Food: Product Development and Health Benefits". F. Cozzolino, L. Lecce, P. Frisullo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Recent Patents on Engineering*. 6, 2-19 (2012).
204. "Coffee beans microstructural changes induced by cultivation processing: an X-ray microtomographic investigation". Frisullo P., Laverse J., Barnabà M., Navarini L., Del Nobile M.A.. Accepted for publication in the *Journal of Food Engineering*. 109, 175-181 (2012).
205. "A Multistep Optimization Approach for the Production of Healthful Pasta based on non-Conventional Flours". M. Mastromatteo, S. Chillo, V. Civica, M. Iannetti, N. Suriano, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Process Engineering*. 35(4), 601-621 (2012).

206. "Influence of Cultural Practices and Packaging Materials on Table Grape Quality". A. Conte, M. Mastromatteo, D. Antonacci, and M.A. Del Nobile. *Journal of Food Process Engineering*. 35(5), 701-707 (2012).
207. "Formulation Optimization of Vegetable Flour Loaded Functional Bread. PART I: screening of vegetable flours and structuring agents". M. Mastromatteo, A. Danza, M. Guida, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 47, 1313-1320 (2012).
208. "Formulation Optimization of Vegetable Flour Loaded Functional Bread. PART II: effect of the flour hydration on the bread quality". M. Mastromatteo, A. Danza, M. Guida, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 47, 2109-2116 (2012).
209. "Influence of different casings on salami produced with meat from buffalo and Podolian cattle". A. Conte, R. Marino, A. della Malva, A. Sevi, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Quality*. 35(2), 127-136 (2012).
210. "Technological and Economic Optimization of a Functional Ready to eat Meal". A. Conte, A. Stasi, V. Pilone, D. Gammariello, L. Padalino, F. Bimbo, A. Lopolito, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Research*. 1(3), 192-203 (2012).
211. "Shelf Life of Ready-to-Cook Cauliflower Mixtures as Affected by Packaging Film Mass Transport Properties". A. Lucera, A. Conte, M.A. Del Nobile. Accepted for publication in the *International Journal of Food Science and Technology*. 47(8), 1598-1604 (2012).
212. "Influence of the different sodium chloride concentrations on microbiological and physico-chemical characteristic of mozzarella cheese". M. Faccia, M. Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Research*. 79(4), 390-396 (2012).
213. "Minimally Processed Butternut Squash Shelf Life". Lucera A., Şimşek F., Conte A., Del Nobile M.A.. *Journal of Food Engineering*. 113(2), 322-328 (2012).
214. "Influence of Cultural Practices and Packaging Materials on Table Grape Quality". A. Conte, M. Mastromatteo, D. Antonacci, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Process Engineering*. 35, 701-707 (2012).
215. "Beer: Advances in Processing and Preservation". A. Baiano, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Recent Patents on Engineering*. 6, 83-95 (2012).
216. R. Int. 216) "Effects of different vinification technologies on physical and chemical characteristics of Sauvignon blanc wines". A. Baiano, C. Terracone, F. Longobardi, A. Ventrella, A. Agostiano, M.A. Del Nobile. *Food Chemistry*. 135, 2694–2701 (2012).
217. "Effects of cultivar and process variables on dynamic-mechanical and sensorial behavior of value-added grape-based smoothies". A. Baiano, M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. *Molecules*. 17(10), 11421-11434 (2012).
218. "Effects of Cultivars and Location on Quality, Phenolic Content and Antioxidant Activity of Extra-Virgin Olive Oils". A. Baiano, C. Terracone, I. Viggiani, M. A. Del Nobile. *J Am Oil Chem Soc*. 90, 103–111 (2013).
219. "Evaluation of the photocatalytic antimicrobial effects of a TiO₂ nanocomposite food packaging film by in vitro and in vivo tests". H. Bodaghi, Y. Mostofi, A. Oromiehie, Z. Zamani, B. Ghanbarzadeh, C. Costa, A. Conte, M. A. Del Nobile. *LWT - Food Science and Technology*. 50, 702-706(2013).
220. "Microstructure, textural and sensorial properties of durum wheat bread as affected by yeast content". V. Lampignano, J. Laverse, M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. *Food Research International*. 50, 369–376 (2013).

221. "Effects of hydrocolloids on chemical properties and cooking quality of gluten-free spaghetti". L. Padalino, M. Mastromatteo, P. De Vita, D.B.M. Ficco, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 48, 972–983 (2013).
222. "Effect of compositional formulation on texture and microstructural of whey protein foam". D. Gammariello, J. Laverse, V. Lampignano,^[SEP] A.L. Incoronato, M.A. Del Nobile. *Food Research International*. 53, 496–501 (2013).
223. "Recent Patent in Wine Industry". A. Baiano, A. Conte, F. Contò, M.A. Del Nobile. *Recent Patent on Engineering*. 7, 25-40 (2013).
224. "A novel preservation technique applied to fiordilatte cheese". A. Conte, D. Longano, C. Costa, N. Ditaranto, A. Ancona, N. Cioffi, C. Scrocco, L. Sabbatini, F. Contò, M.A. Del Nobile. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 19, 158–165 (2013).
225. "In vitro and in vivo application of active compounds with anti-yeast activity to improve the shelf life of ready-to-eat table grape". C. Costa, L. Lucera, C. Amalia, F. Contò, M.A. Del Nobile. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 29 (6), 1075-1084 (2013).
226. "Rheological, microstructural and sensorial properties of durum wheat bread as affected by dough water content". M. Mastromatteo, M. Guida, A. Danza, J. Laverse, P. Frisullo, V. Lampignano, M.A. Del Nobile. *Food Research International*. 51, 458–466 (2013).
227. "Manufacture and characterization of gluten-free spaghetti enriched with vegetable flour". L. Padalino, M. Mastromatteo, L. Lecce, F. Cozzolino, M.A. Del Nobile. *Journal of Cereal Science*. 57, 333-342 (2013).
228. "Optimization of physical properties of xanthan gum/tapioca starch edible matrices containing potassium sorbate and evaluation of its antimicrobial effectiveness". C. Arismendi, S. Chillo, A. Conte, M.A. Del Nobile, S. Flores, L.N. Gerschenson. *LWT - Food Science and Technology*. 53, 290-296 (2013).
229. "Feasibility of X-ray microcomputed tomography for microstructure analysis and its relationship with hardness in non-acid lean fermented sausages". E. Santos-Garcés, J. Laverse, P. Gou, E. Fulladosa, P. Frisullo, M.A. Del Nobile. *Meat Science*. 93, 639–644 (2013).
230. "Use of Desirability Approach to Predict the Inhibition of Pseudomonas fluorescens, Shewanella putrefaciens and Photobacterium phosphoreum in Fish Fillets Through Natural Antimicrobials and Modified Atmosphere Packaging". B. Speranza, A. Bevilacqua, A. Conte, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia, M.R. Corbo. *Food and Bioprocess Technology*. 6(9), 2119-2330.
231. "Antimicrobial Treatments to Preserve Packaged Ready-to-Eat Table Grape". C. Costa, A. Lucera, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Food Technology and Biotechnology*. 51(2), 301-307 (2013).
232. "Effects of different vinification technologies on physico-chemical properties and antioxidant activity of 'Falanghina' and 'Bombino bianco' wines". A. Baiano, G. Varva, A. De Gianni, ^[SEP]C. Terracone, I. Viggiani, M.A. Del Nobile. *European Food Research and Technology*. 237, 209-221 (2013).
233. "Influence of type of amphora on physico-chemical properties and antioxidant capacity of 'Falanghina' white wines". A. Baiano, G. Varva, A. De Gianni, I. Viggiani, C. Terracone, M.A. Del Nobile. *Food Chemistry*. 146, 226–233 (2014).
234. "Single and interactive effects of process variables on microwave-assisted and conventional extractions of antioxidants from vegetable solid wastes". A. Baiano, L. Bevilacqua, C. Terracone, F. Contò, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 120, 135–145 (2014).

235. "X-ray microtomography and statistical analysis: Tools to quantitatively classify bread microstructure". B. Cafarelli, A. Spada, J. Laverse, V. Lampignano, M.A. Del Nobile. *Journal of Food Engineering*. 124, 64–71 (2014).
236. "MMT-supported Ag Nanoparticles for Chitosan Nanocomposites: Structural Properties and Antibacterial Activity". M. Lavorgna, I. Attianese, G.G. Buonocore, A. Conte, M.A. Del Nobile, F. Tescione, E. Amendola. *Carbohydrate Polymers*. 102(1), 385-392 (2014).
237. "Combined Effect of Active Coating and Modified Atmosphere Packaging on Prolonging the Shelf Life of Low-Moisture Mozzarella Cheese". M. Mastromatteo, A. Conte, M. Faccia, M.A. Del Nobile, Zambrini A.V. *Journal of Dairy Science*. 97(1), 36-45 (2014).
238. "Effect of Durum Wheat Varieties on Bread Quality". M. Mastromatteo, A. Danza, L. Lecce, S. Spinelli, V. Lampignano, J. Laverse, F. Contò, M.A. Del Nobile. *International Journal of Food Science and Technology*. 49(1), 72-81 (2014).
239. "Effect of active coating on microbiological and sensory properties of fresh mozzarella cheese". A. Lucera, M. Mastromatteo, A. Conte, A.V. Zambrini, M. Faccia, M.A. Del Nobile. *Food Packaging and Shelf Life*. 1, 25-29 (2014).
240. "A new method to produce synbiotic Fiordilatte cheese". L. Angiolillo, A. Conte, M. Faccia, A.V. Zambrini, M.A. Del Nobile. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 22, 180-187 (2014).
241. "Anti-yeast activity of natural compounds: In vitro and in vivo tests". D. Gammariello, A. Conte, A. Lucera, M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. *Food Packaging and Shelf Life*. 1, 30-37 (2014).
242. "Effects of different packaging systems on microbiological, sensory and peptide profile in fiordilatte cheese". D. Nardiello, A. Conte, A. Natale, A. Lucera, C. Palermo, D. Centonze, M.A. Del Nobile. *Food Research International*. 62, 628-636 (2014).
243. "Processing and characterization of durum wheat bread enriched with antioxidant from yellow pepper flour". A. Danza, M. Mastromatteo, F. Cozzolino, L. Lecce, V. Lampignano, J. Laverse, M.A. Del Nobile. *LWT - Food Science and Technology*. 59, 479-485 (2014).
244. "Miling Process of Cereal Grain and Quality of Flours". R. Rana, C. Tricase, L. Padalino, M.A. Del Nobile, A. Conte. *International Journal of Science*. Volume 3 - April 2014 (4).
245. "Effects of the treatment with oak chips on color-related phenolics, volatile composition, and sensory profile of red wines: the case of Aglianico and Montepulciano". A. Baiano, A. de Gianni, A. Mentana, M. Quinto, D. Centonze, and M.A. Del Nobile. *European Food Research and Technology*. (2015).
246. "Optimization of durum wheat bread from a selenium-rich cultivar fortified with bran". M.A. Previtali, M. Mastromatteo, A. Conte, P. de Vita, D.B.M. Ficco, and M.A. Del Nobile. *Journal of Food Science and Technology*. (2015).
247. "The extraction of bioactive compounds from food residues using microwaves". L. Angiolillo, M.A. Del Nobile and A. Conte. *Current Opinion in Food Science*. 5, 93-98 (2015).

- 248."Phenolic content, physical and sensory properties of breads made with different types of barley wort". A. Baiano, I. Viggiani, C. Terracone, R. Romaniello, and M.A. Del Nobile. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95, 2736-2741 (2015).
- 249."The effect of in-amphorae aging on oenological parameters, phenolic profile and volatile composition of Minutolo white wine". A. Baiano, A. Mentana, M. Quinto, D. Centonze, F. Longobardi, A. Ventrella, A. Agostiano, G.Varva, A. De Gianni, C. Terracone, and M.A. Del Nobile. *Food Research International*. 74, 294-305 (2015).
- 250."Applications of tomography in food inspection". M.A. Del Nobile, J. Laverse, V. Lampignano, B. Cafarelli, and A. Spada. *Industrial Tomography: Systems and Applications*. 693-712 (2015).
- 251."Use of sodium lactate and modified atmosphere packaging for extending the shelf life of ready-to-cook fresh meal". D. Gammariello, A.L. Incoronato, A. Conte, and M.A. Del Nobile. *Packaging Technology and Science*. 28, 101-112 (2015).
- 252."Technological strategies to produce functional meat burgers". L. Angiolillo, A. Conte, and M.A. Del Nobile. *LWT - Food Science and Technology*. 62, 697-703 (2015).
- 253."Physical and sensory properties of bread enriched with phenolic aqueous extracts from vegetable wastes". A. Baiano, I. Viggiani, C. Terracone, R. Romaniello, and M.A. Del Nobile. *Czech Journal of Food Sciences*. 33, 247-253 (2015).
- 254."Controlled release of propionic acid and (E)-2-hexenal against *Sitophilus granarius* (L.) (Coleoptera: Curculionidae)". G.S. Germinara, A. Conte, L. Lecce, A. Di Palma, F. Contò, and M.A. Del Nobile. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39(2), 123-130 (2015).
- 255."Packaging optimisation to prolong the shelf life of fiordilatte cheese". M. Mastromatteo, A. Lucera, D. Esposito, A. Conte, M. Faccia, A.V. Zambrini, and M.A. Del Nobile. *Journal of Dairy Research*. 82, 143-151(2015).
- 256."Preservation Techniques to Extend the Shelf Life of Fresh-Cut Melon". Danza, A., Conte, A., Mastromatteo, M., Del Nobile, M.A. *Journal of Food Processing and Preservation*. 6 (2016).
- 257."Volatile Compounds Usage in Active Packaging Systems". Lucera, A., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Antimicrobial Food Packaging*, 319-327. (2016).
- 258."Supercritical carbon dioxide extraction of brewer's spent grain". Spinelli, S., Conte, A., Lecce, L., Padalino, L., Del Nobile, M.A. *Journal of Supercritical Fluids*. 107, 69-74, (2016).
- 259."Colour-related phenolics, volatile composition, and sensory profile of Nero di Troia wines treated with oak chips or by micro-oxygenation". Baiano, A., De Gianni, A., Mentana, A., Quinto, M., Centonze, D., Del Nobile, M.A. *European Food Research and Technology*. 242 (10), 1631-1646, (2016).
- 260."Bio-Based Device to Control Active Compound Release for Food Preservation: The Case of Propionic Acid". Del Nobile, M.A., Lecce, L., Conte, A., Laverse, J. *Journal of Food Processing and Preservation*. 40 (5), 958-962, (2016).

261. "Study of drying process on starch structural properties and their effect on semolina pasta sensory quality". Padalino, L., Caliandro, R., Chita, G., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Carbohydrate Polymers*. 153, 229-235, (2016).
262. "Healthy pasta production using inulin from cardoon: First results of sensory evaluation". Sillitti, C., Melilli, M.G., Padalino, L., Bognanni, R., Tringali, S., Conte, A., Raccuia, S.A., Del Nobile, M.A. *Acta Horticulturae*. 1147, 407-412, (2016).
263. "Simplified Approach Based on Polynomial Equations to Predict the Permeability of Micro-perforated Polymeric Films". Mastromatteo, M., Conte, A., Previtali, M.A., Del Nobile, M.A. *Packaging Technology and Science*, 29(11), 549-558, (2016).
264. "Wine Processing: A Critical Review of Physical, Chemical, and Sensory Implications of Innovative Vinification Procedures". Baiano, A., Scrocco, C., Sepielli, G., Del Nobile, M.A. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56 (14), 2391-2407, (2016).
265. "Microencapsulation of extracted bioactive compounds from brewer's spent grain to enrich fish-burgers". Spinelli, S., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Food and Bioproducts Processing*, 100, 450-456, (2016).
266. "Shelf life assessment of industrial durum wheat bread as a function of packaging system". Licciardello, F., Giannone, V., Del Nobile, M.A., Muratore, G., Summo, C., Giarnetti, M., Caponio, F., Paradiso, V.M., Pasqualone, A. *Food Chemistry*, 224, 181-190, (2017).
267. "Volatile composition and sensory profile of wines obtained from partially defoliated vines: the case of Nero di Troia wine". Baiano, A., Mentana, A., Quinto, M., Centonze, D., Previtali, M.A., Varva, G., Del Nobile, M.A., De Palma, L. *European Food Research and Technology*, 243(2), 247-261, (2017).
268. "Ready-to-eat semi-dried tomatoes: Study to preserve the product quality". Lucera, A., Conte, A., Gammariello, D., Del Nobile, M.A. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41, (2017).
269. "Selenium-enriched durum wheat improves the nutritional profile of pasta without altering its organoleptic properties". De Vita, P., Platani, C., Fragasso, M., Ficco, D.B.M., Colecchia, S.A., Del Nobile, M.A., Padalino, L., Di Gennaro, S., Petrozza, A. *Food Chemistry*. 214, 374-382, (2017).
270. "Functional pasta with tomato by-product as a source of antioxidant compounds and dietary fibre". Padalino, L., Conte, A., Lecce, L., Likyova, D., Sicari, V., Pellicanò, T.M., Poiana, M., Del Nobile, M.A. *Czech Journal of Food Sciences*, 35(1), 48-56, (2017).
271. "Application of preservation strategies to improve the shelf life of spreadable cheese". Costa, C., Lucera, A., Licciardello, F., Conte, A., Del Nobile M. A. *Food Packaging and Shelf Life*. 11, 16-20, (2017).
272. "Optimization of durum wheat bread enriched with bran". Saccotelli, M.A., Conte, A., Burrafato, K.R., Calligaris, S., Manzocco, L., Del Nobile, M.A. *Food Science and Nutrition*. 5 (3), 689-695, (2017).

273. "Aerosol-assisted low pressure plasma deposition of antimicrobial hybrid organic-inorganic Cu-composite thin films for food packaging applications". De Vietro, N., Conte, A., Incoronato, A.L., Del Nobile, M.A., Fracassi, F. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 41, 130-134 (2017).
274. "Preservation Techniques to Extend the Shelf Life of Fresh-Cut Melon". Danza, A., Conte, A., Mastromatteo, M., Del Nobile, M.A. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41 (2017).
275. "Technological options to control quality of fish burgers". Danza, A., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Journal of Food Science and Technology*. 54(7), 1802-1808, (2017).
276. "Fish burger enriched by olive oil industrial by-products". Cedola, A., Cardinali, A., Del Nobile, M.A., Conte, A. *Food Science and Nutrition*. 5(4), 837-844, (2017).
277. "Microencapsulated *Lactobacillus reuteri* combined with modified atmosphere as a way to improve tuna burger shelf life". Angiolillo, L., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2017. *International Journal of Food Science and Technology*. 52(7), 1576-1584, (2017).
278. "Senior consumers involvement in developing new fish-based foods through dequential hedonic tests". Predieri, S., Conte, A., Danza, A., Gatti, E., Magli, M., Maria, D.G., Marta, C., Del Nobile M.A. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 5(2), 66-74, (2017).
279. "Multiple microbial cell-free extracts improve the microbiological, biochemical and sensory features of ewe milk cheese". Calasso, M., Mancini, L., De Angelis, M., Conte, A., Costa, C., Del Nobile, M.A., Gobbetti, M. 2017. *Food Microbiology*. 66, 129-140, (2017).
280. "The quality of functional whole-meal durum wheat spaghetti as affected by inulin polymerization degree". Padalino, L., Costa, C., Conte, A., Melilli, M.G., Sillitti, C., Bognanni, R., Raccuia, S.A., Del Nobile, M.A. *Carbohydrate Polymers*. 173, 84-90, (2017).
281. "The role of hydration on the cooking quality of bran-enriched pasta". la Gatta, B., Rutigliano, M., Padalino, L., Conte, A., Del Nobile, M.A., Di Luccia, A. *LWT - Food Science and Technology*. 84, 489-496, (2017).
282. "Dietary fibers and protective lactobacilli drive burrata cheese microbiome". Minervini, F., Conte, A., Del Nobile, M.A., Gobbetti, M., De Angelis, M. *Applied and Environmental Microbiology*. 83, (2017).
283. "Conventional or blast freezing prior to frozen storage to preserve properties of fiordilatte cheese". Conte, A., Laverse, J., Costa, C., Lampignano, V., Previtali, M.A., Del Nobile, M.A. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41, (2017).
284. "How to Fortify a Fish Burger with Probiotic Microorganisms". Angiolillo, L., Danza A., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Journal of Probiotics & Health*. 5, 177, (2017).
285. "Technological Strategies to Preserve Burrata Cheese Quality". Costa C., Lucera A., Conte A., Zambrini V.A., Del Nobile M.A. 2017. *Coatings*. 7, 97, (2017).
286. "Use of spirulin to enhance the nutritional value of durum wheat spaghetti". Padalino L., Lecce L., Zittelli G., Lo Grieco A., Torzillo G., Del Nobile M.A., Conte, A. *Food and Nutrition Journal*. 5, GFNS-122, (2017).

287. "Biotechnological approach to preserve fresh pasta quality". Angiolillo, L., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2017. *Journal of Food Protection*. 80(12), 2006–2013, (2017).
288. "The influence of shelf life on food waste: A model-based approach by empirical market evidence". Spada, A., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Journal of Cleaner Production*. 172, 3410-3414, (2018).
289. "Recent advances in food packaging with a focus on nanotechnology". Angiolillo, L., Spinelli, S., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Recent Patents on Engineering*. 11(3), 174-187.
290. "A new method to bio-preserve sea bass filets". Angiolillo, L., Conte, A., Del Nobile, M.A. *International Journal of Food Microbiology*. 271, 60-66, (2018).
291. "Tuna burgers preserved by the selected *Lactobacillus paracasei* IMPC 4.1 strain". Danza A., Lucera A., Lavermicocca P., Lonigro S. L., Bavaro A.R. , Mentana A., Centonze D., Conte A., Del Nobile M. A. *Food and Bioprocess Technology*. 11 (3), 1651-1661, (2018).
292. "Consumer acceptance and willingness to pay for a fresh fish-burger: A choice experiment". Paci, F., Danza, A., Del Nobile, M.A., Conte, A. *Journal of Cleaner Production*. 172, 3128-3137 (2018).
293. "Bioactive compounds from orange epicarp to enrich fish burgers". Spinelli S., Lecce L., Likyova D., Del Nobile M.A., Conte A. *Journal of Science of Food and Agriculture*. 98(7), 2582-2586, (2018).
294. "Study of the efficacy of Two Extraction Techniques from *Crithmum maritimum* and *Salicornia europaea*". Costa C., Padalino L., Spinelli S., Serio F., Del Nobile M.A., Conte A. *Journal of Food and Nutrition Research*. 6 (7), 456-463, (2018).
295. "Use of Olive Oil Industrial By-Product for Pasta Enrichment". Padalino L., D'Antuono I., Durante M., Conte A., Cardinali A., Linsalata V., Mita G., Logrieco A. F., Del Nobile M. A. *Antioxidants*. 7(4), 59, (2018).
296. "Fruit and Vegetable By-Products to Fortify Spreadable Cheese". Lucera A., Costa C., Marinelli V., Saccotelli M.A., Del Nobile M. A., Conte A. *Antioxidants*. 7(5), 61, (2018).
297. "Lactobacillus plantarum 5BG Survives During Refrigerated Storage Bio-Preserving Packaged Spanish-Style Table Olives (cv. Bella di Cerignola)". Lavermicocca P., Angiolillo L., Lonigro S.L., Valerio F., Bevilacqua A., Perricone M., Del Nobile M.A., Corbo M.R., Conte A. 2018. *Frontiers in Microbiology*. 9, 889, (2018).
298. "Gluten-Free Bread Enriched with Vegetable Flours". Saccotelli, M.A., Spinelli S., Conte, A., Del Nobile, M.A. *Food and Nutrition Sciences*. 9, 356-368, (2018).
299. "Steam-ultrasound combined treatment: A promising technology to significantly control mozzarella cheese quality". Lacivita V., Conte A., Musavian H.S., Krebs N. H., Zambrini V. A., Del Nobile, M.A. *LWT - Food Science and Technology* . 93, 450–455, (2018).

300. "High intensity light pulses to reduce microbial load in fresh cheese". Lacivita V., Conte A., Lyng J. G., Arroyo C., Zambrini V. A., Del Nobile, M.A. *Journal of Dairy Research*. 85, 232–237, (2018).
301. "Enzyme crystals and hydrogel composite membranes as new active food packaging material". Mirabelli V., Majidi Salehi S., Angiolillo L., Belviso B. D., Conte A., Del Nobile M. A., Di Profio G., Caliandro R. *Global Challenges*. 2, 1700089, (2018).
302. "Fruit and vegetable by-products as potential ingredients for food industry: state of art and future perspective". Lucera A., Incoronato A.L., Conte A., Del Nobile M. A. *International Journal of Engineering Sciences & Research Technology*. 7(6), (2018).
303. Spinelli, S., Costa, C., Conte, A., Porta, N.L., Padalino, L., Del Nobile, M.A. 2019. Bioactive compounds from Norway spruce bark: Comparison among sustainable extraction techniques for potential food applications. *Foods*, 8 (11), 524 [I.F. 3.011; Quartile: Q2; subject Category: Food Science and Technology].
304. Marinelli, V., Spinelli, S., Angiolillo, L., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2019. Emerging techniques applied to by-products for food fortification. *Journal of Food Science and Technology*, 11, 1-10 [I.F. 1,850; Quartile: Q2; subject Category: Food Science and Technology]
305. Lacivita, V., Mentana, A., Centonze, D., Chiaravalle, E., Zambrini, V.A., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2019. Study of X-Ray irradiation applied to fresh dairy cheese. *LWT*, 103: 186-191 [I.F. 3.714; Quartile: Q1; subject Category: Food Science and Technology].
306. Spinelli, S., Padalino, L., Costa, C., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2019. Food by-products to fortified pasta: A new approach for optimization. *Journal of Cleaner Production*, 215 : 985-991 [I.F. 6.395; Quartile: Q1; subject Category: Green & Sustainable Science & Technologies].
307. Padalino, L., Del Nobile, M.A., la Gatta, B., Rutigliano, M., Di Luccia, A., Conte, A. 2019. Effects of microwave treatment of durum wheat kernels on quality characteristics of flour and pasta. *Food Chemistry*, 283: 454 - 461 [I.F. 5.399; Quartile: Q1; subject Category: Food Science and Technology].
308. Mentana, A., Conte, A., Del Nobile, M.A., Quinto, M., Centonze, D. 2019. Volatile organic compound data of ready-to-cook tuna fish-burgers: Time evolution in function of different and/or combined mild preservation technologies and relevant statistical analysis. *Data in Brief*, 25, 104371.
309. Mentana, A., Conte, A., Del Nobile, M.A., Quinto, M., Centonze, D. 2019. Investigating the effects of mild preservation technology on perishable foods by volatolomics: The case study of ready-to-cook tuna-burgers. *LWT*, 115, 108425 [I.F. 3.714; Quartile: Q1; subject Category: Food Science and Technology].
310. Padalino, L., Costa, C., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2019. Extract of *Salicornia europaea* in fresh pasta to enhance phenolic compounds and antioxidant activity. *International Journal of Food Science and Technology*, 54: 3051-3057 [I.F. 2.281; Quartile: Q2; subject Category: Food Science and Technology].

311. Angiolillo, L., Spinelli, S., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2019. Extract from broccoli byproducts to increase fresh filled pasta shelf life. *Foods*, 8 (12), 621 [I.F. 3.011; Quartile: Q2; subject Category: Food Science and Technology].
312. Sportelli, M.C., Izzi, M., Volpe, A., Lacivita, V., Clemente, M., Di Franco, C., Conte, A., Del Nobile, M.A., Ancona, A., Cioffi, N. 2019. A new nanocomposite based on LASiS-generated CuNPs as a preservation system for fruit salads. *Food Packaging and Shelf Life*, 22, 100422 [I.F. 3.630; Quartile: Q1; subject Category: Food Science and Technology].
313. Ricciardi, E.F., Lacivita, V., Conte, A., Chiaravalle, E., Zambrini, A.V., Del Nobile, M.A. 2019. X-ray irradiation as a valid technique to prolong food shelf life: The case of ricotta cheese. *International Dairy Journal*, 99, 104547 [I.F. 2.735; Quartile: Q2; subject Category: Food Science and Technology].
314. Cedola, A., Cardinali, A., D'Antuono, I., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2020. Cereal foods fortified with by-products from the olive oil industry. *Food Bioscience*, 33, 100490 [I.F. 3.22; Quartile: Q1; subject Category: Food Science and Technology].
315. Dilucia, F.; Lacivita, V.; Conte, A.; Nobile, M.A.D. 2020. Sustainable Use of Fruit and Vegetable By-Products to Enhance Food Packaging Performance. *Foods*, 9, 857.
316. Ricciardi, E.F., Pedros-Garrido, S., Papoutsis, K., Lyng, J.G., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2020. Novel technologies for preserving ricotta cheese: Effects of ultraviolet and near-ultraviolet-visible light. *Foods*, 9(5): 905-914.
317. Conte, A., Lecce, L., Iannetti, M., Del Nobile, M.A. 2020. Study on the influence of bio-based packaging system on sodium benzoate release kinetics. *Foods*, 9(8), Art. no. 1010.
318. Cedola, A., Palermo, C., Centonze, D., Nobile, M.A.D., Conte, A. 2020. Characterization and bio-accessibility evaluation of olive leaf extract-enriched "Taralli". *Foods*, 9(9), Art. no. 1268.
319. Marinelli, V., Spinelli, S., Angiolillo, L., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2020. Emerging techniques applied to by-products for food fortification. *Journal of Food Science and Technology* 57(3), pp. 905-914.
320. Panza, O., Lacivita, V., Palermo, C., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2020. Food by-products to extend shelf life: The case of cod sticks breaded with dried olive paste. *Foods*, 9(12), 1902.
321. Di Stefano, V., Pagliaro, A., Del Nobile, M.A., Conte, A., Melilli, M.G. 2021. Lentil fortified spaghetti: Technological properties and nutritional characterization. *Foods* 10(1), 4.
322. Marinelli V., Lucera A., Incoronato A.L., Moracavallo L., Del Nobile M.A., Conte A. 2021. Strategies for fortified sustainable food: the case of watermelon-based candy. *Journal of Food Science and Tecnology*, 58(3), pp. 894-901.
323. Lacivita, V., Incoronato, A.L., Conte, A., Nobile, M.A.D. 2021. Pomegranate peel powder as a food preservative in fruit salad: A sustainable approach. *Foods* 10(6), 1359.

324. Panza, O., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2021. Pomegranate By-Products as Natural Preservative to Prolong the Shelf Life of Breaded Cod Stick. *Molecules* (Basel, Switzerland), 26(8).
325. Melilli, M.G., Costa, C., Lucera, A., Padalino L., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2021. Fiordilatte cheese fortified with inulin from cichorium intybus or cynara cardunculus. *Foods* 10(6),1215
326. Incoronato, A.L., Cedola, A., Conte, A., Del Nobile, M.A. 2021. Juice and by-products from pomegranate to enrich pancake: characterisation and shelf-life evaluation. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(6), pp. 2886-2894.
327. Bavaro, A.R., Di Biase, M., Conte, A., Lonigro, S.L., Caputo, L., Cedola, A., Del Nobile, M.A., Logrieco, A.F., Lavermicocca, P., Valerio, F. 2021. Weissella cibaria short-fermented liquid sourdoughs based on quinoa or amaranth flours as fat replacer in focaccia bread formulation. *International Journal of Food Science and Technology*. 56(7), pp. 3197-3208.
328. Sportelli, M.C., Ancona, A., Volpe, A., Gaudioso, C., Lacivita, V., Miceli, V., Conte, A., Del Nobile, M. A., Cioffi, N. 2021. A new nanocomposite packaging based on lasis-generated agnps for the preservation of apple juice. *Antibiotics*, 10(7),760.
329. Gammariello, D., Attanasio, M., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2021. Chitosan and lemon extract applied during giuncata cheese production to improve the microbiological stability. *Applied Sciences* (Switzerland) 11(16),7446.
330. Dilucia, F., Lacivita, V., Del Nobile, M.A., Conte, A. 2021. Improving the storability of cod fish-burgers according to the zero-waste approach. *Foods* 10(9),1972.
331. Lacivita, V., Marziliano, M., Del Nobile, M.A., Conte, A.. Artisanal fresh filled pasta with pomegranate peels as natural preservative (2022). *LWT*, 172, art. no. 114209.
332. Panza, O., Conte, A., Del Nobile, M.A.. Recycling of fig peels to enhance the quality of handmade pasta. (2022) *LWT*, 168, art. no. 113872.
333. Panza, O., Lacivita, V., Conte, A., Del Nobile, M.A.. Quality Preservation of Ready-to-Eat Prickly Pears by Peels Recycling. (2022) *Foods*, 11 (14), art. no. 2016.
334. Conte, A., Del Nobile, M.A.. Introduction to the Special Issue: Advanced Strategies to Preserve Quality and Extend Shelf Life of Foods. (2022) *Foods*, 11 (7), art. no. 1052.
335. Nardella, S., Conte, A., Del Nobile, M.A.. State-of-Art on the Recycling of By-Products from Fruits and Vegetables of Mediterranean Countries to Prolong Food Shelf Life. (2022) *Foods*, 11 (5), art. no. 665.
336. Ricciardi, E.F., Del Nobile, M.A., Conte, A., Fracassi, F., Sardella, E.. Effects of plasma treatments applied to fresh ricotta cheese. (2022) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 76, art. no. 102935.
337. Panza, O., Conte, A., Del Nobile, M.A.. Zero-Waste Approach Applied to Pomegranates for Prolonging Fish Burger Shelf Life. (2022) *Foods*, 11 (4), art. no. 551.

5.2 Pubblicazioni su riviste nazionali

338. "Influence of pretreatment and storage temperature on the shelf life of carbonated beverages in plastic bottles", M.A. Del Nobile, G. Mensitieri and F. D' Oria, *Chimica Oggi*, pagina 37-41, Dicembre 1988.
339. "Ottimizzazione dello spessore di contenitori in plastica per bevande gassate", M.A. Del Nobile, G. Mensitieri e R. Rizzo, *Industria delle Bevande*, XVIII Aprile 1989, 81-86 (1989)
340. "Ionomeri Etilineci per Imballaggio Alimentare", P. Masi, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais., *Rivista dell'Imballaggio e Confezionamento*, Anno XVII - 15 Giugno 1996, 6-10 (1996).
341. "Analisi della shelf life delle carote pretagliate", A. Rossi, P. Masi, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, *Rivista dell'Imballaggio e Confezionamento*, 4 Febbraio 1997, 8-10 (1997).
342. "Materiali flessibili alta barriera", P. Masi, A. Rossi, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, *Rivista dell'Imballaggio e Confezionamento*, 5 Marzo 1997, 14-18 (1997).
343. "Temperatura e shelf life di bevande gassate", G. Mensitieri, L. Nicolais, M. A. Del Nobile, P. Masi, *Rivista dell'Imballaggio e Confezionamento*, 7 Aprile 1997, 30-33 (1997).
344. "Imballaggi di Materie Plastiche oer Uso Alimentare: Problematiche e Spinte Innovative nel Settore degli Imballaggi Flessibili in Plastica per Alimenti", M.Mensitieri, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais, *Seleplast*, Anno XIV n° 2, 4-13 (1997).
345. "Sistemi d'Imballaggio e Concurrent Engineering", M. A. Del Nobile, *Pack*, Numero 1 - Febbraio 2000, 42-46 (2000).
346. "Meccanismi di Trasporto di Gas Attraverso Film Metallizzati", G. G. Buonocore, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, E. La Notte, L. Nicolais, *Pack*, Marzo 2002, 56-59 (2002).
347. "Analisi Chimiche e Microbiologiche su Conserve di Pomodori Secchi Sott'olio", Antonietta Baiano, Matteo Alessandro Del Nobile, *Industrie Alimentari*, Anno 42 N. 424, 378-383 (2003).
348. "Per l'Active Packaging un Passo Avanti", Buonocore G.G., Del Nobile M.A., Corbo M.R., Sinigaglia M., Altieri C., Nicolais L., *Rassegna dell'imballaggio*, n° 4 Marzo 2003, 58-63 (2003).
349. "Modello Deterministico per lo Studio della Fermentazione Alcolica", M. Sinigaglia, D. D'Amato, D. Campanello. M. R. Corbo, C. Altieri, M. A. Del Nobile, *Industrie delle Bevande*, XXXIII Aprile 2004, 105-108 (2004).
350. "La confezione che respira". A. Conte, A. Baiano, M. Sinigaglia, C. Altieri, M.A. Del Nobile. *Food Packages*. Anno 2004 - N° Zero. 18-23.
351. "Lunga vita alla dolcezza". A. Baiano, V. marchitelli, M. Cannarsi, M.A. Del Nobile. *Food Packages*. Anno 2004 - N° Zero. 24-29.
352. "Dal vetro alla plastica: la cuccia". A. Mentana, G. Muratore, A. Baiano, P. Tamagnone, M.A. Del Nobile. *Food Packages*. N° 01 Gen-Feb 2005 – Anno I. 18-19.
353. "Dal vetro alla plastica: sugo di pomodoro". A. Mentana, G. Muratore, A. Baiano, P. Tamagnone, M.A. Del Nobile. *Food Packages*. N° 01 Gen-Feb 2005 – Anno I. 20-21.
354. "Visualizzazionee caratterizzazione della struttura interna del pane. Impiego della microtomografia assiale computerizzata in contrasto di fase". P.M. Falcone, A. Baiano, M.A.

Del Nobile, E. La Notte, F. Zanini, L. Mancini, G. Tromba. *Tecnica Molitoria*, Anno 56 – N. 8, Agosto 2005, 825-830.

355. "Sopravvivenza di probiotici in latte fermentato confezionato con assorbitori di ossigeno". C. Altieri, M. Sinigaglia, P. Tamagnone, M.A. Del Nobile. *Ingredienti Alimentari*, Settembre/Ottobre 2005, Anno 4 – Numero 22, 17-22.
356. "Studio dello scalping di aromi di vino in diversi films plastici". F. Licciardello, M.A. Del Nobile, G. Spagna, G. Muratore. *Industrie delle Bevande - XXXVII* (2008) ottobre.
357. "Effetto del confezionamento sulla shelf life del vino Malvasia delle Lipari. Effect of packaging on shelf-life of Malvasia delle Lipari wine". Muratore G., Del Nobile M.A., Nicolosi Asmundo C., Rizzo V., Licciardello F., Paternò B., Piroso R., Arena E.. *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, 61(2,3,4), 443-449 (2008). (ISSN 0370-7865).
358. "Impiego di Molecole Naturali per il Controllo della Microflora Alterante di Pasta Fresca a Base di Amaranto". M.A. Del Nobile, N.A. Di Benedetto, N. Suriano, A. Conte, C. Lamacchia, M.R. Corbo, M. Sinigaglia. *Tecnica Molitoria*. Anno 61 – n.1. Gennaio 2010.
359. "Impiego dell'Acido Propionico per Realizzare Sistemi di Confezionamento Repellenti verso gli Insetti". G.S. Germinara, A. Conte, L. Lecce, A. Di Palma, M.A. Del Nobile. *Tecnica Molitoria*. Anno 61 - n. 11. Novembre 2010.
360. "Prolungamento della Shelf Life di Pasta Fresca". C. Costa, A. Lucera, M. Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Tecnica Molitoria*. Anno 62 - n. 4. Aprile 2011.
361. "Sperimentazione per la Produzione di Pasta Funzionale Senza Glutine". M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. *Tecnica Molitoria*. Anno 64 - n. 1. Gennaio 2013.
362. "Pasta gluten-free arricchita: studio su una formulazione a base di farina di mais e di cece per ottenere una pasta più salutare". L. Padalino, M. Mastromatteo, L. Lecce, S. Spinelli, A. Conte, M.A. Del Nobile. *Tecnica Molitoria*. Anno 66 - n. 8. Agosto 2015.

5.3 Capitoli di libri

363. "Solvent sorption synergy in PEEK", *In* "Durability of polymer based composite systems for structural applications", L. Nicolais, A. Apicella, M. A. Del Nobile and G. Mensitieri, A. H. Cardon and G. Verchery Ed., Elsevier Applied Science Publ., London 1990, pagina 99.
364. "Environmental degradation of polymeric matrices for high performance composites", A. Apicella, L. Nicolais, G. Mensitieri and M. A. Del Nobile, in *Composite Materials*, A.T. Di Benedetto, L. Nicolais and R. Watanabe Ed., Elsevier Science Publ. B. V., Amsterdam, 1992, pag.11.
365. "Polyoxyethylene (PEO) based delivery systems: influence of polymer molecular weight and gel viscoelastic behavior on drug release mechanism", A. Apicella, B. Cappello, M. A. Del Nobile, M.I. La Rotonda, G. Mensitieri, L. Nicolais, and S. Seccia, American Chemical Society Books, Symposium Series. N. 545, Capitolo 9, "Polymeric drugs and drug administration", (1993).
366. "Modelling the water transport properties of traditional and innovative polymeric films for food packaging applications". G.G. Buonocore, A. Conte, L. Nicolais, M.A. Del Nobile. *Research Advances in Food Science*, (5): 35-52 (2005).
367. "Lemon Essential Oils: Bioactive Properties in Fermented Foods and Beverages". M.A. Del Nobile , B. Speranza, M. Sinigaglia, A. Conte. *In*: "Encyclopedia of Biotechnology in Agriculture and Food". Taylor and Francis: New York, Published online: 09 Jun 2011; 367-369.
368. "Mass transport phenomena in food packaging design - Chapter 42". Mastromatteo M., Conte A., M. A. Del Nobile. *In*: *Handbook of food process design*. Edited by Blackwell Publishing Limited, Oxford. Published: 2011. 1284-1339
369. "X-Ray Microtomography for Food Quality Analysis". J. Laverse, P. Frisullo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *In*: "Food Industrial Processes - Methods and Equipment". Edited by Benjamin Valdez. ISBN 978-953-307-905-9. Publisher: InTech. Published: February 22, 2012; 340-362.
370. "Antimicrobial Enzymes and Natural Extracts in Plastics". M. Mastromatteo, M. Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. *In*: "Antimicrobial Polymers, First Edition". Edited by J.M. Lagaron, M.J. Ocio, A. Lopez-Rubio. Publisher: John Wiley & Sons, Inc. Published: 2012. 159-194.
371. "Modified Atmosphere Packaging". M.A. Del Nobile, A. Conte, M. Mastromatteo, M. Mastromatteo. *In*: "Decontamination of Fresh and Minimally Processed Produce". Edited by V.M. Gomez-Lopez. ISBN 978-0-8138-2384-3. Publisher: Wiley-Blackwell. Published: 2012. 453-467.
372. "Packaging optimization for minimally processed fruit and vegetables". Conte A., Mastromatteo M., Del Nobile M. A. *In*: *Food Packaging: Procedures, Management and Trends*. Edited by Nova Science Publishers, Inc. Published: 2012. 37-62.
373. "Cream cheese: characteristics and micro-structural analysis". Laverse J., Angiolillo L., Conte A., M. A. Del Nobile. *In*: *Handbook of Cheese in Health: Production, Nutrition and Medical Sciences*. Edited by Wageningen Academic Publishers. Published: 2013. 289-297.
374. "Pasta filata cheese: advances in processing and preservation". Faccia M., Gammariello D., Conte A., M. A. Del Nobile. *In*: *Handbook of Cheese in Health: Production, Nutrition and Medical Sciences*. Edited by Wageningen Academic Publishers. Published: 2013. 251-260.

375. "Preservatives – Chapter 226". Angiolillo L., Conte A., M. A. Del Nobile. *In: Encyclopedia of Food Safety 2nd Edition*. Edited by Yasmine Motarjemi, Ewen Todd & Gerald Moy, Elsevier Inc. *In press*.
376. "Food packaging with antimicrobial properties - Chapter 65. Mastromatteo M., Gammariello D., Costa c., Lucera A., Conte A., M. A. Del Nobile. *In: Encyclopedia of Food Microbiology 2nd Edition*. Edited by Carl Batt & Mary Lou Tortorello, Elsevier Ltd. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-384730-0.00065-3>.
377. "Technological options to control food quality". Conte A., Angiolillo L., Mastromatteo M., Del Nobile M. A. *In: The Food Industry Book 2*. Edited by Intech Open Access Publisher. <http://dx.doi.org/10.5772/53151>.
378. "Bioactive packaging systems containing lysozyme". Conte, A., Del Nobile, M.A., *In: Bioactive Packaging of Foods*, edited by Michael Kontominas, DEStech Publications, Inc.
379. "Vacuum-packaging, modified and controlled atmosphere". Angiolillo L., Conte A., Del Nobile M. A. *In: Modeling the Microbial Ecology of Foods*, edited by John Wiley & Sons, Ltd. 2014.
380. "Use of volatile compounds to realize active packaging systems". Lucera A., Conte A., Del Nobile M. A. 2015. Chapter 25 – *In: Antimicrobial Food Packaging*. Jorge Barros-Velazquez.
381. "Use of metal nanoparticles for active packaging applications". Costa C., Conte A., Del Nobile M. A. 2015. Chapter 31 – *In: Antimicrobial Food Packaging*, edited by Jorge Barros-Velazquez.
382. "Quality assurance of MAP foods". Gammariello D., Del Nobile M.A., Conte A., 2015. *In: Modified Atmosphere, Intelligent and Active Packaging: Science & Technology with Wiley-Blackwell*, UK.
383. "Packaging and Shelf Life of Produce". Angiolillo, L., Conte A., Del Nobile, M. A. 2016, *In: Reference Module in Food Sciences*. Elsevier, pp. 1–9. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03220-0>.
384. "Bread Fortification: Health and Nutritional Benefits". Padalino L., Conte A., Del Nobile M. A. 2017. Chapter 10 *In: Fermented Food—Part II: Technological Interventions Not for Circulation* by Ramesh C. Ray and Didier Montet (eds.). CRC press.
385. "Quality characteristics of cereal-based foods enriched with quinoa and inulin". Melilli M.G., Sillitti C., Conte A., Padalino L., Del Nobile M.A., Bognanni R., Pagliaro A. 2018. Chapter 9 *In: Quinoa: Cultivation, Nutritional Properties and Effects on Health*, Nova Publisher.

5.4 Libri

- 386."Packaging for food preservation". Del Nobile M. A., Conte A. Food Engineering Series. Springer Science+Business Media New York, 2013.
- 387."Advances in Dairy Products". Contò F., Del Nobile M.A., Faccia M., Zambrini V.A., Conte A. Book 480 pages. Wiley-Blackwell, 2017.

5.5 Partecipazione a convegni

388. "Solvent resistance of PEEK: optical, X-ray and sorption kinetics analysis" (poster session). G. Mensitieri, M.A. Del Nobile, A. Apicella, L. Nicolais and F. Garbassi. *U.S.A. - Italy Joint Workshop on Composite Materials*, Capri, Giugno 6-10 1988.
389. "Controlled release monolithic devices" 4th International Conference on Polymers in Medicine, Riva del Garda, September 11-13 1990.
390. "Polyoxyethylene (PEO) constant release monolithic devices", A. Apicella, B. Cappello, M. A. Del Nobile, M.I. La Rotonda, G. Mensitieri and L. Nicolais, in "Polymers in medicine: Biomedical and Pharmaceutical Applications", Technomic Publ., Lancaster, Pennsylvania, pagina 23 (1992).
391. "Solvent mixtures interactions with PEEK matrices". G. Mensitieri, M.A. Del Nobile, A. Apicella, L. Nicolais. 7th Annual Meeting of the Polymer Processing Society, Hamilton (Canada) Aprile 21-24 1991.
392. "Extreme environment sensitivity of PEEK matrix". A. Apicella, M.A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais. 6th Technical Conference of the American Society for Composites, Albany N.Y. (U.S.A.), Ottobre 6-9 1991.
393. "Environmental sensitivity of polymer composites", ADVMAT/91 - 1st Intl. Symp. on Environmental Effects on Advanced Materials, Giugno 19-21, 1991, San Diego, California.
394. "Environmental sensitivity of polymer composites", A. Apicella, L. Nicolais, G. Mensitieri and M.A. Del Nobile, in The Proceedings of the ADVMAT/91 Environmental effects on Advanced Materials Symposium (pubblicato su National Association of Corrosion Engineers NACE).
395. "Extreme environment resistance of PEEK", ADVMAT/91 - 1st Intl. Symp. on Environmental Effects on Advanced Materials, Giugno 19-21, 1991, San Diego, California.
396. "Polyoxyethylene (PEO)-based delivery systems: Influence of polymer molecular weight and gel viscoelastic behavior on drug release mechanism". G. Mensitieri, A. Apicella, M.A. Del Nobile, L. Nicolais. 4th Intl. Symp. on Polymeric Drugs and Drug Delivery Systems, 204th ACS National Meeting, Washington D.C., Agosto 23-28, 1992.
397. "Polyethylene oxide (PEO) and different molecular weight PEO blend monolithic devices for drug release". A. Apicella, B. Cappello, M.A. Del Nobile, M.I. La Rotonda, G. mensitieri, L. Nicolais. APGI 6th Intl. Conference on Pharmaceutical Technology, Paris 2-4 Giugno 1992.
398. "Resistenza ambientale di Matrici polimeriche per materiali compositi ad alte prestazioni". A. Apicella, M.A. Del Nobile, G. Mensitieri, L. Nicolais. Congresso "Omaggio Scientifico a Renato Turriziani", Roma 23-24 aprile 1992.
399. "A numerical method to predict the time dependent temperature profile and mechanical behavior during the processing of multilayer thermosetting composite structures". A. Apicella, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, M. Montanino, and P. Stupak. International Conference on Advances in Fiber Reinforced Composites Technology, Capri 8-12 giugno 1992.
400. "Gel viscoelastic behaviour and dissolution properties of drug delivery monolithic devices based on pure polyethyleneoxide and polyethyleneoxide blends". A. Apicella, B. Cappello, M.A. Del Nobile, M.I. La Rotonda, G. Mensitieri, A. Miro, L. Nicolais. 13th Pharmaceutical Technology Conference, Strasburgo 12-14 aprile 1994.

401. "Moisture-Matrix interactions in Polymer Based Composite Materials", Duracosys 95, International Conference on Progress in Durability Analysis of Composite System, Brussels, July 16-21 1995.
402. "Water Sorption in Hyluronic Acid Esters". P. Netti, L. Ambrosio, G. Astarita, M.A. Del Nobile, L. Benedetti, L. Nicolais. XXII Congress European Society for Artificial Organs, Berlino 19-21 ottobre 1995.
403. "Moisture-Matrix interactions in Polymer Based Composite Materials", M.A. Del Nobile, G. Mensitieri, A. Apicella, L. Nicolais, in Progress in Durability Analysis of Composite Systems, A.H. Cardon, H. Fukuda, K. Reifsnider Ed., A.A. Balkema, Rotterdam 1996.
404. "Sviluppo di un Modello Matematico per Predire la Velocità di Degradazione del Carote Pretagliate", P. Masi, A. Rossi, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, Workshop "Strategie per una più Efficace Protezione degli Alimenti ed una Riduzione dell'Imballaggio 17-18 Ottobre 1996 Cesena.
405. "Materiali Flessibili ad Alta Barriera", P. Masi, M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, A. Rossi, Workshop "Strategie per una più Efficace Protezione degli Alimenti ed una Riduzione dell'Imballaggio 17-18 Ottobre 1996 Cesena.
406. "Effetto della Temperatura sulla Vita di Scaffale di Bevande Gassate", G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, P. Masi, L. Nicolais, Workshop "Strategie per una più Efficace Protezione degli Alimenti ed una Riduzione dell'Imballaggio 17-18 Ottobre 1996 Cesena.
407. "Influenza del Trattamento di Metallizzazione sulla Permeabilità di Film Polimerici per Imballaggio Alimentare", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, M. Mensitieri, P. Masi, 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (3° CISETA), 11-12 Settembre 1997 Cernobbio.
408. "Caratterizzazione delle Proprietà che Regolano il Trasporto del Vapor d'Acqua Attraverso un Film di Nylon Degradabile per Imballaggio Alimentare", G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, S. Huang, P. Masi 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (3° CISETA), 11-12 Settembre 1997 Cernobbio.
409. "Influence of Starch Gelatinization on Water Sorption kinetics in Dried Pasta", S. Cavella, M. A. Del Nobile, M. Massera, P. Masi, Workshop on Biopolymer Science, 28-30 Settebre 1998 Montpellier.
410. "Relationship Between Starch-Gluten Matrix Mobility and Pasta Cooking Performances", S. Cavella, M. A. Del Nobile, M. Massera and P. Masi, XX AICAT-GICAT Congress - Workshop "Food Science", 17 December 1998 Rome.
411. "Processabilità di Copolimeri a Base Poliammidica da Utilizzare per Film da Imballaggio", L. Incarnato, L. Di Maio, F. Tasselli, A. Mariano, M. A. Del Nobile, XIV Convegno Italiano di Scienza e Tecnologia delle Macromolecole, 13-16 Settembre 1999 Salerno.
412. "Studio del Meccanismo di Permeazione di Gas Attraverso Film Metallizzati per Imballaggio Alimentare", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, A. Aldi, L. Nicolais, P. Masi, XIV Convegno Italiano di Scienza e Tecnologia delle Macromolecole, 13-16 Settembre 1999 Salerno.
413. "Criteri di Progettazione di un Imballaggio per Alimenti: Il Caso delle Potato Chips", M. A. Del Nobile, A. Aldi, L. Nicolais, P. Masi, IV Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti - CISETA- 16-17 1999 Cernobbio.
414. "Transport Properties of Water Sensitive Flexible materials for Food Packaging", M. A. Del Nobile, P. Fava, L. Piergiovanni, 2nd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods, 8-10 Novembre 2000 Vienna.

415. "Influence of Water Transport Mechanism of Trimethylamine in Al₂O₃ Included in EPS Tray", M. A. Del Nobile, P. Fava, L. Piergiovanni, 2nd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety and Quality of Foods, 8-10 Novembre 2000 Vienna.
416. "La Migrazione: Modellazione del Fenomeno", M. A. Del Nobile, S. Bove, G. Gambacorta, P. Fava, L. Piergiovanni, Giornata Studio su: "Il rischio di contaminazione chimica e sensoriale dai materiali di confezionamento e dagli imballaggi alimentari", Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare, 30/4/2001, Reggio Emilia.
417. "The Transport Mechanisms of Gases through Metallized Films Intended for Food Packaging Applications", M. A. Del Nobile, G. Mensitieri, A. Aldi and L. Nicolais, General Meeting of the European Metallizers Association 6th April 2001, Naples.
418. "Modellazione del Comportamento di Sistemi di Imballaggio Attivi basati sul Rilascio di Sostanze Antimicrobiche", G. Buonocore, S. Bove, S. Pastorelli, P. Paseiro, M. A. Del Nobile, V Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti - CISETA- 2001, Cernobbio.
419. "Previsione della Shelf Life di Prodotti da Forno Secchi Confezionati in Imballaggi Moderatamente Idrofili ", M. A. Del Nobile, G. Buonocore, P. Fava, L. Piergiovanni, V Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti -CISETA- 13-14 2001, Cernobbio.
420. "Proprietà Barriera all'Acqua di Film Edibili", M. C. Di Martino, A. Aldi, M. A. Del Nobile, V Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti -CISETA- 13-14 2001, Cernobbio.
421. "Influenza delle Caratteristiche Geometriche del Contenitore Cinetica di Formazione di Idroperossidi in Olio Extra-Vergine d'Oliva", S. Bove, T. Martoriello, R. Sacchi, M. A. Del Nobile, V Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti - CISETA- 2001, Cernobbio.
422. "Valutazione della Shelf Life della Pura di Pera Conservata in Contenitore Flessibile Multistrato", R. Romano, M. A. Del Nobile, A. Stile, P. Masi, V Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti -CISETA 2001, Cernobbio.
423. "Modeling the Starch Retrogradation Kinetic of Durum Wheat Bread", M. A. Del Nobile, T. Martoriello, G. G. Buonocore, G. Mocci, CHISA 2002, 15th Internationa Congress of Chemical and Process Engineering, 25-29 August 2002, Praha, Czech Republic.
424. "Modeling the Lactic Acid Bacteria Growth-Cycle for a Batch Cultivation", C. Altieri, M. A. Del Nobile, M. G. Sinigaglia, E. La Notte, CHISA 2002, 15th Internationa Congress of Chemical and Process Engineering, 25-29 August 2002, Praha, Czech Republic.
425. "Water Transport Properties of Edible Films Intended for Food Packaging Applications", G. G. Buonocore, M. A. Del Nobile, M. C. Di Martino, A. Aldi, L. Nicolais, CHISA 2002, 15th Internationa Congress of Chemical and Process Engineering, 25-29 August 2002, Praha, Czech Republic.
426. "Development of Biological Oxygen-Scavenger Films", C. Altieri, M. Sinigaglia, M.R. Corbo, M.A. Porcelli, M. A. Del Nobile, CEFOOD Congress 2002, 1st Central European Congress on Food and Nutrition, 22-25 September 2002 Ljubljana Slovenia.
427. "Modeling the Water Transport Properties of Casein Based Edible Coating", M.A. Del Nobile, G.G. Buonocore, C. Di Martino, G. Gambacorta, E. La Notte, L. Nicolais, CEFOOD Congress 2002, 1st Central European Congress on Food and Nutrition, 22-25 September 2002 Ljubljana Slovenia.

428. "Modeling the Water Barrier Properties of Nylon Film Intended for Food Packaging Applications", M.A. Del Nobile, G.G. Buonocore, C. Altieri, G. Battaglia, L. Nicolais, CEFOOD Congress 2002, 1st Central European Congress on Food and Nutrition, 22-25 September 2002 Ljubljana Slovenia.
429. "Modeling the Lysozyme Controlled release from Antimicrofilms Intended for Food Packaging Applications", G.G. Buonocore, A. Pamizza, G. Battaglia, M.R. Corbo, L. Nicolais, M.A. Del Nobile, CEFOOD Congress 2002, 1st Central European Congress on Food and Nutrition, 22-25 September 2002 Ljubljana Slovenia.
430. "Application of a Mathematical Predictive Model to Study the Alcoholic Fermentation", M. Sinigaglia, D. Damato, D. Campaniello, M.R. Corbo, C. Altieri, M.A. Del Nobile, CEFOOD Congress 2002, 1st Central European Congress on Food and Nutrition, 22-25 September 2002 Ljubljana Slovenia.
431. "Modeling the Spaghetti Hydration Kinetic During Cooking and Overcooking", M.A. Del Nobile, C. Fares, A. Conte, A. Baiano, G.G. Buonocore, E. La Notte, CEFOOD Congress 2002, 1st Central European Congress on Food and Nutrition, 22-25 September 2002 Ljubljana Slovenia.
432. "Modeling the Spaghetti Hydration Kinetic During Cooking and Overcooking", M.A. Del Nobile, C. Fares, A. Conte, A. Baiano, G. Mocci, E. La Notte, 2nd International Workshop on Durum Wheat and Pasta Quality: Recent Achievements and New Trends, Rome 19-20 November 2002.
433. "Proprietà di Trasporto di Esanle in Film Attivi Assorbitori di Aldeidi", M.A. Del Nobile, Polimeri per l'Industria degli Imballaggi nel Settore Alimentare e Biomedico: Applicazioni e Sviluppo Innovativo. Gargnano 4-6 Giugno 2003.
434. "Shelf Life Prediction of Sliced Fresh Apples", P. Rocculi, M.A. Del Nobile, A. Bacci, M. Dalla Rosa. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
435. "Modeling the Barrier Properties of Nylon Film Intended for Food Packaging Applications", G.G. Buonocore, G. Battaglia, L. Nicolais, M.A. Del Nobile. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
436. "The Influence of Using Different Packaging on the Quality Decay Kinetics of Cuccia", G. Muratore, C.M. Lanza, M.A. Del Nobile, M. Leonardi, P. Tamagnone, C. Nicolosi Asmundo. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
437. "Effectiveness of Pasteurization on Alicyclobacillus Acidoterrestris Spore in Presence of Low Molecular weight Chitosan", P.M. Falcone, D. Campaniello, C. Altieri, M. Sinigaglia, M. Corbo, M. Anese, M.A. Del Nobile. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
438. "Setting Up of a Bacterial Resistant Packaging System Releasing Silver Ions: Plasma – Depositing of a Ag-Containing Polyethyleneoxide-like Coatings", M. Cannarsi, C. Altieri,

M.A. Del Nobile, P. Favia, G. Iacoviello, R. d'Agostino. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.

439. "Prediction of Water Permeability of flexible Multilayer Films Intended for Food Packaging Applications", G.G. Buonocore, D. Dainelli, M.A. Del Nobile. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
440. "The Influence of Using Different Packaging on the Quality Decay Kinetics of Plum Tomato (Pomodoro Datterino)", G. Muratore, M.A. Del Nobile, L. Bongiovanni, G. G. Del Nobile, C.M. Ianza, C. Nicolosi Asmundo. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
441. "Shelf Life Evaluation of Pastry with an Almond Paste Basis", A. baiano, G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
442. "Controlled Release of Active Compounds from Antimicrobial Films Intended for Food Packaging Applications", A. Conte, G.G. Buonocore, L. Nicolais, M.A. Del Nobile. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
443. "Influence of Oxygen Barrier Properties of the Package on Extra Virgin Olive Oil Shelf Life", G. Gambacorta, M.A. Del Nobile, P. Tamagnone, M. Leonardi, E. La Notte. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
444. "Water Vapor Barrier Properties of Biodegradable Films", C. Giardi, G.G. Buonocore, L. Nicolais, M.A. Del Nobile. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
445. "The Influence of Water Activity on Physico-Chemical Characteristics of Edible Coatings", A. Conte, C. Giardi, G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
446. "Study on Sorption of Flavor Compounds from Wine by Polyethylene Film", G. Muratore, N. Guerra, M.A. Del Nobile, P. Fava, C. Nicolosi Asmundo. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
447. "Biological Oxygen Scavengers for the Maintenance of Brief Maturation Dairy Product", G. Muratore, N. Guerra, M.A. Del Nobile, P. Fava, C. Nicolosi Asmundo. Primo Convegno Nazionale "Shelf Life degli Alimenti Confezionati". Milano 11-13 Giugno 2003.
448. "L'evoluzione dei Materiali nel Settore dell'Imballaggio Alimentare", M.A. Del Nobile. "Imballare senza Imballarsi" Il Packaging tra Impatto Ambientale e Tutela del Consumatore. Napoli 30 Giugno 2003.
449. "Active Packaging: studio e Messa a Punto di Assorbitori di Ossigeno di Tipo Biologico". M. Cannarsi, C. Altieri, M. Sinigaglia, M.R. Corbo, P. Falcone, G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile. 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 18-19 Settembre 2003 Cernobbio. 135-138.

450. "Messa a Punto di un Sistema di Confezionamento Antimicrobico a Rilascio di Ioni Argento: Film Nanocompositi AG/PEO-Like Depositati via Plasma". M.A. Del Nobile, M. Cannarsi, C. Altieri, M. Sinigaglia, P. Favia, G. Iacoviello, R. D'Agostino. 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 18-19 Settembre 2003 Cernobbio. 139-142.
451. "Previsione delle Proprietà di Trasporto all'Acqua di un Film Multistrato Utilizzato nel Settore dell'Imballaggio Alimentare". G.G. Buonocore, A. Conte, D. Dainelli, M.A. Del Nobile. 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 18-19 Settembre 2003 Cernobbio. 176-179.
452. "Indagine non Distruttiva sulla Microstruttura del Pane: Microtomografia a Raggi X a Contrasto di Fase". P. Falcone, A. Baiano, F. Zanini, L. Mancini, G. Tromba, M.A. Del Nobile, E. La Notte. 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 18-19 Settembre 2003 Cernobbio. 1140-1145.
453. "Uso di un Modello Deterministico per lo Studio della Fermentazione Alcolica". M. Sinigaglia, D. D'Amato, D. Campanello, M.R. Corbo, C. Altieri, M.A. Del Nobile. 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 18-19 Settembre 2003 Cernobbio. 1175-1180.
454. "Use of an Enzymatic Kinetic based Model for Predicting Shelf-Life of MAP Apples Slices", P. Rocculi, M. A. Del Nobile, S. Romani, M. Dalla Rosa. International Congress on Engineering and Food iCEF9. Montpellier 7-11 March 2004.
455. "A Novel approach to the Study of Bread Porous Structure: X-Ray Micro-Tomography", P. Falcone, M. A. Del Nobile, A. Baiano, F. Zanini, L. Mancini, G. Tromba, F. Montanari. International Congress on Engineering and Food iCEF9. Montpellier 7-11 March 2004.
456. "Characterization of Edible Coating Intended for Food Packaging Applications", A. Conte, G. G. Buonocore, L. Nicolais, E. La Notte, M. A. Del Nobile,. International Congress on Engineering and Food iCEF9. Montpellier 7-11 March 2004.
457. "Prediction of Water Permeabilità of Flexible Multilayer Films Intended for Food Packaging Applications", G. G. Buonocore, D. Dainelli, M. A. Del Nobile. International Congress on Engineering and Food iCEF9. Montpellier 7-11 March 2004.
458. "Studying and Modeling the Controlled release of Different Active Compounds from Antimicrobial Films for Food Packaging Applications", G. G. Buonocore, M. R. Corbo, L. Nicolais, M. A. Del Nobile. International Congress on Engineering and Food iCEF9. Montpellier 7-11 March 2004.
459. "Wine Fermentation: a Deterministic Model to Study the Yeast Growth Cycle, Monitoring Specific Analytes", C. Altieri, M. A. Del Nobile, D. D'Amato, M. R. Corbo, D. Centonze, M. Sinigaglia. International Congress on Engineering and Food iCEF9. Montpellier 7-11 March 2004.
460. "Modeling the Spaghetti Hydration Kinetics during Cooking and Overcooking", M. A. Del Nobile, G. G. Buonocore, A. Conte, G. Gambacorta. International Congress on Engineering and Food iCEF9. Montpellier 7-11 March 2004.
461. "Quality Retention of Semi-Preserved Tomato sauces as Affected by Packaging". A. Baiano, P. Tamagnone, M.A. Del Nobile. International Conference on Food Safety. Bologna – June 8-11 2004.
462. "Barrier Properties of edible Films". Buonocore G.G., Conte A., Del Nobile M.A.. International Conference on Food Safety. Bologna – June 8-11 2004.

463. "Use of Active Packaging for Increasing Ascorbic Acid Retention in a Beverage-Like System". A. Baiano, P. Tamagnone, M.A. Del Nobile. International Conference on Food Safety. Bologna – June 8-11 2004.
464. "Chitosan as Microbial Inhibitor: Application in Prolonging Mozzarella Cheese Shelf Life". A. Altieri, M. Cannarsi, M.R. Corbo, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia. Foodmicro 2004 - The 19th International ICFMH Symposium. 12-16 September 2004 partoroz (Slovenia).
465. "Use of Oscillatory Test to Study Chitosan Film Intended for Food Packaging Applications". M.A. Del Nobile, A. Conte, G.G. Buonocore. 3rd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods. 17-19 November 2004. Barcellona, Spain.
466. "Influence of Processing Parameters on Chemical-Physical Properties of Zein-based Films Intended for Food Packaging Applications". M.A. Del Nobile, A. Conte, G.G. Buonocore, E.Di Maio, S. Iannace. 3rd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods. 17-19 November 2004. Barcellona, Spain.
467. "Development of Active Films for Naringin reduction in Fruit Juices". G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile, P. Fava, M.L. Puglisi, L. Piergiovanni. 3rd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods. 17-19 November 2004. Barcellona, Spain.
468. "Quality Degradation in a Semi-Preserved Tomato Sauce as Affected by Packaging". A. Baiano, M.A. Del Nobile. 3rd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods. 17-19 November 2004. Barcellona, Spain.
469. "Active Packaging for Prolonging Ascorbic Acid Retention in a Beverage-like System". A. Baiano, M.A. Del Nobile. 3rd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods. 17-19 November 2004. Barcellona, Spain.
470. "Studio sulla Shelf-Life di Carne Bufalina Refrigerata e Trattata con Lisozima ed EDTA". M. Cannarsi, A. Baiano, M. Sinigaglia, L. Ferrara, R. Bacalo, M.A. Del Nobile. Nuove Tecnologie per la Conservazione di Alimenti Altamente Deperibili. Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005.
471. "Development of Immobilized Lysozyme based Active Film". A. Conte, G.G. Buonocore, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products. 5-7th April 2005. Foggia, Italy.
472. "Modelling the Controlled Release of Different Active Compounds from Antimicrobial Films Intended for Food Packaging Applications". G. G. Buonocore, A. Panizza, M. R. Corbo, L. Nicolais, M.A. Del Nobile. The 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering, Naxos Beach Hotel, Giardini di Naxos - Taormina, 15-18 May 2005.
473. "Study of viscoelastic properties of doughs intended for pasta production differing in the gluten content". Antonietta Baiano, Stefania Chillo, Matteo Alessandro Del Nobile. The 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering, Naxos Beach Hotel, Giardini di Naxos - Taormina, 15-18 May 2005.
474. "Use of a Natural Antimicrobial Substance to Prolong the Shelf-Life of the Mozzarella Cheese". C. Scrocco, S. Chillo, P.M. Falcone, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. Convegno Nazionale su: "Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati". Facoltà di Agraria Università di Teramo. 22-24 Giugno 2005 Mosciano S. Angelo (TE).

475. "Evaluation of Antimicrobial Effectiveness of Lysozyme and EDTA in Mozzarella Cheese. A. Bevilacqua, C. Altieri, M.R. Corbo, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia. Convegno Nazionale su: "Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati". Facoltà di Agraria Università di Teramo. 22-24 Giugno 2005 Mosciano S. Angelo (TE).
476. "Biopreservation of Fresh Fish Fillets". B. Speranza, M. Mastromatteo, C. Altieri, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia. Convegno Nazionale su: "Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati". Facoltà di Agraria Università di Teramo. 22-24 Giugno 2005 Mosciano S. Angelo (TE).
477. "Making Process and Water Barrier Properties of Zein Films". A. Conte, G.G. Buonocore. S. Iannace, E. Di Maio, M.A. Del Nobile. Convegno Nazionale su: "Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati". Facoltà di Agraria Università di Teramo. 22-24 Giugno 2005 Mosciano S. Angelo (TE).
478. "Sviluppo di Sistemi Attivi di Confezionamento Basati sull'Immobilizzazione del Lisozima". A. Conte, G.G. Buonocore, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 19-20 Settembre 2005 Cernobbio. 896-900.
479. "Film Biodegradabili per Controllare la Velocità di Respirazione di Lattuga di IV Gamma". M.A. Del Nobile, A. Baiano, A. Benedetto, L. Massignan. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 19-20 Settembre 2005 Cernobbio. 947-951.
480. "Studio dell'Attività Antimicrobica di un Composto Naturale: il Timolo". P.M. Falcone, B. Speranza, M.A. Del Nobile, M.R. Corbo, M. Sinigaglia. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 19-20 Settembre 2005 Cernobbio. 896-900.
481. "Antimicrobial Activity of Lemon Extract". A. Conte, B. Speranza, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. SLIM 2006 Shelf Life International Meeting. Catania 21-23 June 2006.
482. "Study of Mass Transport Properties of a Microporous Biodegradable Film". G.G. Buonocore, L. Nicolais, A. Massaro, M.A. Del Nobile. SLIM 2006 Shelf Life International Meeting. Catania 21-23 June 2006.
483. "Lemon Extract as Preservative for Malolactic Fermentation". A. Conte, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. SLIM 2006 Shelf Life International Meeting. Catania 21-23 June 2006.
484. "A Head Space Gas Analyzing Approach for Evaluating the Shelf Life of Mozzarella Cheese". A. Bevilacqua, M.R. Corbo, M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia. SLIM 2006 Shelf Life International Meeting. Catania 21-23 June 2006.
485. "Polymeric Materials as Packaging for Apulia Table Wine". A. Mentana, S. Pati, M. Tufariello, G. Gambacorta, M.A. Del Nobile, E. La Notte. SLIM 2006 Shelf Life International Meeting. Catania 21-23 June 2006.
486. "Film Biodegradabili per la Conservazione di Lattuga di IV Gamma". M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia, A. Conte, M. Cannarsi. 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 7-8 Maggio 2007 Fiera Milano - Rho.
487. "Trattamenti Post-Raccolta e Film Biodegradabili per la Conservazione di Uva di IV Gamma". M.A. Del Nobile, M. Sinigaglia, E. La Notte, A. Conte, B. Speranza, C. Scrocco, I. Brescia, A. Bevilacqua. 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 7-8 Maggio 2007 Fiera Milano - Rho.
488. "Efficacia Antimicrobica di Film a base di Zeina". A. Conte, A. Incoronato, M.A. Del Nobile. 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 7-8 Maggio 2007 Fiera Milano - Rho.

489. "Release of Potassium Sorbate from Tapioca Starch Films". Conte A., Flores S., Campos C., Gerschenson L., Del Nobile M.A.. CIGR Section VI 3rd International Symposium. 24-26 September 2007 Naples Italy.
490. "Quality of Spaghetti in Base Amaranthus Wholemeal Flour Added with Quinoa, Broad Bean and Chick Pea". S. Chillo, J. Laverse, P.M. Falcone, M.A. Del Nobile. CIGR Section VI 3rd International Symposium. 24-26 September 2007 Naples Italy.
491. "Study of the Scalping of Wine Aroma Compounds into Plastic Films". F. Licciardello, M.A. Del Nobile, G. Spagna, G. Muratore. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
492. "Environmentally-Friendly Active Packaging", A. Conte, G.G. Buonocore, A.L. Incoronato, O. Panza, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
493. "Influence of Film Permeability on the Quality Decay Kinetic of Minimally Processed Grape". C. Scrocco, I. Brescia, D. Antonacci, F. Farachi, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
494. "Controlled Release of Thymol from Composite Zein Film". G. Barbuzzi, L. Lecce, M. Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
495. "Synergic Effect of Natural Compounds on Microbials Stability of Packed Fish Fillets". M.R. Corbo, B. Speranza, F. Filippone, S. Granatiero, A. Conte, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
496. "A New Strategy to Improve the Quality of "Cannoli"". A.L. Incoronato, O. Panza, A. Conte, M. Muratore, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
497. "Shelf Life Prolongation of Minimally Processed Fresh Cut Artichokes". C. Scrocco, J. Laverse, I. Brescia, A. Conte, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
498. "Natural Antimicrobial Compounds to Prolong the Shelf Life of "Fiordilatte" Cheese". D. Gammariello, S. Di Giulio, A. Conte, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
499. "Preliminary Study of Edible Composite Films". M. Mastromatteo, A. Conte, G.G. Buonocore, A. Massaro, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
500. "Release Kinetics and Antioxidant Activity of Two Natural Compounds from Polymer Films into different Food Simulants", A. Massaro, G.G. Buonocore, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
501. "Natural Compounds to Improve Microbiological Stability of Fresh Fish Hamburger". M.R. Corbo, B. Speranza, A. Filippone, S. Granatiero, A.L. Incoronato, A. Conte, M. Sinigaglia, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.

502. "Packaging Strategies to Preserve Fresh Cut "Lampascione" (Muscari Comosum) during Storage". I. Brescia, C. Scrocco, J. Laverse, A. Conte, M.A. Del Nobile. SLIM 2008 Shelf Life International Meeting. Ischia (Naples) 25-27 June 2008.
503. "Lampascioni pronti all'uso: coating attivo e atmosfera modificata per prolungare la shelf life". A. Conte, M.A. Del Nobile, A. Lucera, C. Costa, C. Scrocco. 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 11-12 Giugno 2009 Fiera Milano - Rho.
504. "Influenza di fibre naturali sulle performance di film edibili compositi". M. Mastromatteo, A. Conte, G.G. Buonocore, A. Massaro, M.A. Del Nobile. 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 11-12 Giugno 2009 Fiera Milano - Rho.
505. "Atmosfera modificata e coating attivo per prolungare la shelf life del fior di latte". D. Gammariello, M. attanasio, S. Di Giulio, A. Conte, M.A. Del Nobile. 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 11-12 Giugno 2009 Fiera Milano - Rho.
506. "Microtomografia a raggi X: approccio innovativo per lo studio degli alimenti". P. Frisullo, J. Laverse, M.A. Del Nobile. 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA - 11-12 Giugno 2009 Fiera Milano - Rho.
507. "Cannoli Pastry: Combined Strategie sto Prolong the Shelf-Life". A. Conte, G. Muratore, A.L. Incoronato, M.A. Del Nobile. SLIM 20101 - Shelf Life International Meeting, 23-25 June 2010 Zaragoza (Spain).
508. "Natural Antimicrobial Compounds and Modified Atmosphere Packaging to Stabilize Fresh Pasta". C. Costa, M.P. Iannetti, A. Conte, M.A. Del Nobile. SLIM 2010 - Shelf Life International Meeting, 23-25 June 2010 Zaragoza (Spain).
509. "Stracciatella Cheese: New Strategie sto Prolong the Shelf Life". D. Gammariello, M. Attanasio, A. Conte, M.A. Del Nobile. SLIM 20101 - Shelf Life International Meeting, 23-25 June 2010 Zaragoza (Spain).
510. "Strategy to Prolong the Shelf Life of Minimally Processed Fruit and Vegetable". A. Lucera, M. Mastromatteo, A. Conte, M.A. Del Nobile. SLIM 2010 - Shelf Life International Meeting, 23-25 June 2010 Zaragoza (Spain).
511. "Development of Antimicrobial Systems Based on Silver/Montmorillonite Nanoparticles embedded into Bio-Based Polymer Matrices". A.L. Incoronato, G.G Buonocore, A. Conte, M. Lavorgna, M.A. Del Nobile. SLIM 2010 - Shelf Life International Meeting, 23-25 June 2010 Zaragoza (Spain).
512. "Modeling the Oxygen Transport Properties of Multilayer Films". M. Mastromatteo, M.A. Del Nobile. SLIM 2010 - Shelf Life International Meeting, 23-25 June 2010 Zaragoza (Spain).
513. "A new approach to predict the mass transport properties of micro-perforated films intended for food packaging applications". Mastromatteo M., Del Nobile M. A. SLIM 2012 - Shelf Life International Meeting, 30 May - 01 June 2012 Changwon (Korea of the South).
514. "Packaging optimization to prolong the shelf life of minimally processed fruit and vegetables". Lucera A., Conte A., Del Nobile M. A. SLIM 2012 - Shelf Life International Meeting, 30 May - 01 June 2012 Changwon (Korea of the South).
515. "A new bio-based active coating to prolong the shelf life of fiordilatte". Gammariello D., Conte A., Buonocore G. G., Del Nobile M. A. SLIM 2012 - Shelf Life International Meeting, 30 May - 01 June 2012 Changwon (Korea of the South).

516. "Bio-based active packaging to prevent infestation in cereal products". Germinara G.S., Conte A., Lecce L., Di Palma A., Del Nobile M. A. SLIM 2012 - Shelf Life International Meeting, 30 May - 01 June 2012 Changwon (Korea of the South).
517. "Studio del prolungamento della shelf life degli alimenti mediante approccio integrato". A. Conte, A. Danza, C. Costa, M. A. Del Nobile. Agorà- Incontro nazionale sul food packaging (GSICA). 17-18 Ottobre 2013 Monza (Italia).
518. "Nuovi nanomateriali a base di rame per applicazioni alimentari". A. Conte, D. Longano, C. Costa, N. Ditaranto, A. Ancona, N. Cioffi, L. Sabbatini, M. A. Del Nobile. Agorà- Incontro nazionale sul food packaging (GSICA). 17-18 Ottobre 2013 Monza (Italia).
519. "Uso combinato di nano-particelle d'argento e atmosfera modificata per preservare la qualità di Fiordilatte". A. Lucera, V. Lacivita, D. Esposto, M. Saccottelli, A. Conte, G. G. Buonocore, M. A. Del Nobile. Agorà- Incontro nazionale sul food packaging (GSICA). 17-18 Ottobre 2013 Monza (Italia).
520. "X-ray microtomography to study the microstructure of cream cheese-type products". J. Laverse, M. Mastromatteo, P. Frisullo, M. A. Del Nobile. EFFOST Annual Meeting 2013 - 12-15 November Bologna (Italia).
521. "Microstructure, textural and sensorial properties of durum wheat bread as affected by yeast content". Lampignano, V., Laverse, J., Mastromatteo, M., Del Nobile, M. A. EFFOST Annual Meeting 2013 - 12-15 November Bologna (Italia).
522. "The effects of biopreservation on fiordilatte cheese". Conte A., L. Angiolillo, M. Faccia, A.V. Zambrini, Del Nobile M. A. Shelf Life International Meeting, SLIM - New Brunswick (New Jersey, USA), 11-13 giugno 2014.
523. "Packaging optimization in life cycle perspective: the case-study of canestrato di moliterno cheese". G. Cappelletti, A. Conte, G. Nicoletti, C. Russo, A. Lucera, M. A. Del Nobile. Shelf Life International Meeting, SLIM - New Brunswick (New Jersey, USA), 11-13 giugno 2014.
524. "Processing and packaging optimization for fresh-cut melon". Conte A., Danza A., Mastromatteo M., M. A. Del Nobile. Shelf Life International Meeting, SLIM - New Brunswick (New Jersey, USA), 11-13 giugno 2014.
525. "Bio-based device to control release of propionic acid". Del Nobile M. A., Conte A., L. Lecce. Shelf Life International Meeting, SLIM - Monza (Italy), 22-23 Ottobre 2015.
526. "LCA perspective of food packaging design". Conte A., G. Cappelletti, G. Nicoletti, C. Russo, M. A. Del Nobile. Shelf Life International Meeting, SLIM - Monza (Italy), 22-23 Ottobre 2015.
527. "Correlation between flavour compounds, peptide profile and shelf life of packaged soft cheese". A. Conte, A. Mentana, C. Cristina, A. Natale, C. Palermo, D. Nardiello, D. Centonze, M. A. Del Nobile. Shelf Life International Meeting, SLIM - Monza (Italy), 22-23 Ottobre 2015.
528. "Pulsed light to preserve fiordilatte cheese". V. Lacivita, A. Conte, L. Manzocco, C. Nicoli, V. A. Zambrini, M. A. Del Nobile. Shelf Life International Meeting, SLIM - Monza (Italy), 22-23 Ottobre 2015.
529. "Active packaging: low pressure plasma fed with liquid drops for deposition of antibacterial coatings. A. Conte N. De Vietro, F. Fracassi, A. Incoronato, M. A. Del Nobile. Shelf Life International Meeting, SLIM - Monza (Italy), 22-23 Ottobre 2015.

530. "Soluzioni tecnologie per incrementare la shelf life di piatti pronti a base di carne fresca e vegetale semi-dry". D. Gammariello, A. Conte, A. L. Incoronato, M. A. Del Nobile. Agorà - Incontro nazionale sul food packaging, Monza, 21 ottobre 2015.
531. "Filetti di orata ready-to-cook: strategie per prolungare la shelf life". A. Danza, A. Conte, A. Cedola, M. A. Del Nobile. Agorà - Incontro nazionale sul food packaging, Monza, 21 ottobre 2015.
532. "Ottimizzazione dell'imballaggio di rucola di IV gamma: benefici dell'active packaging". A. Cedola, A. Conte, A. Danza, I. Chisacova, M. A. Del Nobile. Agorà - Incontro nazionale sul food packaging, Monza, 21 ottobre 2015.
533. "Soluzioni a basso impatto ambientale per nuove bevande lattiche". C. Costa, A. Conte, F. Baruzzi, M. A. Del Nobile. Agorà - Incontro nazionale sul food packaging, Monza, 21 ottobre 2015.

5.6 Brevetti

534. "Manufatti in una Nuova Modificazione Cristallina del Polistirene Sindiotattico in Grado di Formare Clatrati con Solventi e Procedimento per Detti", G. Guerra, C. Manfredi, M. Rapacciuolo, P. Corradini, G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, Brevetto Italiano a nome del CNR (1994).
535. "Absorbent Polymer Material Based on Renewable Starting Materials", E. Esposito, A. Sannino, G. Mensitieri, M. A. Del Nobile, Brevetto Mondiale a nome di Mölnlycke AB. (1998).
536. "Immobilizzazione di Naringinasi in Matrice Polimerica Destinata all'Imballaggio", Nicolais L., Piergiovanni L., M. A. Del Nobile, Buonocore G. G., Fava P.. Brevetto Italiano del 21/10/2002, Numero di Domanda RM2002 A000532. (2002).
537. "Procedimento per la produzione di matrici attive con funzioni antimicrobiche". Del Nobile M. A., Sinigaglia M., Conte A. Buonocore G.G. Brevetto Italiano del 01-12-2005, Numero di Domanda MI2005A002301. C.C.I.A.A. di Milano (2005).
538. "Metodo per la produzione di salami e insaccati a basso contenuto di grassi animali e salami ed insaccati". Del Nobile M. A., Conte A., Incoronato A.L., Panza O., Marino R., Sevi A. Brevetto Italiano del 14-01-08, Numero di Domanda RM 2008 A000020 (2008).
539. "Composti naturali per migliorare la stabilità microbiologica di pasta fresca a base di amaranto". Del Nobile M.A., Conte A., Di Benedetto N., Suriano N., Corbo M.R., Sinigaglia M. Brevetto Italiano del 11-07-08, Numero di Domanda TO 2008A000537 (2008).
540. "Procedimento di produzione di matrici a basso impatto ambientale con funzione antimicrobica". Del Nobile M.A., Conte A., Buonocore G.G., Massaro A., Incoronato A.L., Panza O. Brevetto Italiano del 20-11-08, Numero di Domanda MI 2008A 002064 (2008).
541. "Procedimento per la produzione di pasta alimentare". Del Nobile M.A., Conte A., Padalino L., Sepielli G., Mastromatteo M. Brevetto Italiano del 16-3-2011, Numero di Domanda RM 2011A000122 (2011).
542. "Formulazione di pasta senza glutine e procedimento per la sua preparazione". Del Nobile M.A., Conte A., L. Padalino. Domanda numero: 102015000041577 del 04/08/2015.
543. "Procedimento di bio-conservazione di prodotti ittici e relativi prodotti". Del Nobile M.A., Conte A., L. Angiolillo. Domanda numero: 102015000043464 del 7 agosto 2015.
544. "Prodotti ittici arricchiti con probiotici e relativo procedimento di produzione". Del Nobile M.A., Conte A., L. Angiolillo. Domanda numero: 102016000035231 del 06/04/2016.
545. "Formaggio fresco a pasta filata privo di grassi e relativo procedimento di produzione". Del Nobile M.A., Conte A., Lucera A., Costa C. Domanda numero: 102016000096332 del 26/09/2016.

6. PRINCIPALI TEMATICHE ED INTERESSI SCIENTIFICI

Il primo periodo di formazione è stato orientato allo studio delle proprietà chimico-fisiche di sistemi macromolecolari di origine sintetica. In particolare, gli studi hanno avuto come oggetto l'individuazione delle correlazioni esistenti tra proprietà di trasporto e caratteristiche chimico-fisiche di matrici macromolecolari. Le matrici macromolecolari prese in esame hanno applicazione nel settore aerospaziale, biomedicale, dei processi di separazione e dei beni culturali. Parte del lavoro di ricerca è stato rivolto all'acquisizione di nuove tecniche per la caratterizzazione chimico-fisica di matrici macromolecolari, come ad esempio la calorimetria a scansione differenziale e lo FT-IR. Oltre agli strumenti sperimentali, sono stati sviluppati nuovi strumenti di calcolo per la modellazione dei processi di trasformazione. I principali obiettivi perseguiti in questo primo periodo di studio sono stati due: il primo ha riguardato lo sviluppo di un nuovo materiale super-assorbente a base di derivati della cellulosa a basso impatto ambientale (biodegradabile), che ha portato alla presentazione di un brevetto europeo; il secondo è stato la messa a punto di una nuova equazione costitutiva per descrivere l'adsorbimento di sostanze a basso peso molecolare in matrici polimeriche, come ad esempio l'adsorbimento di acqua in matrici alimentari idrofile o parzialmente idrofile.

L'attività di ricerca svolta negli anni successivi è stata focalizzata su argomenti legati al confezionamento alimentare, quali la caratterizzazione chimico-fisica di film polimerici utilizzati nel settore del confezionamento alimentare, lo studio e sviluppo di film attivi, la messa a punto di modelli matematici in grado di prevedere la shelf life del prodotto confezionato nelle reali condizioni d'utilizzo. Attualmente gli ambiti di interesse riguardano, oltre al confezionamento degli alimenti, anche lo sviluppo di prodotti ad elevata valenza salutistica. Di seguito si riporta un dettaglio per ciascuna delle suddette tematiche di ricerca.

6.1 Confezionamento alimentare

Gli studi relativi al confezionamento alimentare possono essere raggruppati in tre sottosectori, quali: a) caratterizzazione chimico-fisica di film polimerici, b) studio e sviluppo di film attivi, c) messa a punto di modelli matematici in grado di prevedere la shelf life del prodotto confezionato nelle reali condizioni d'utilizzo.

Relativamente alla caratterizzazione chimico fisica di film polimerici, l'attività di ricerca ha riguardato prevalentemente la determinazione delle proprietà barriera e di come tali proprietà fossero influenzate dalle caratteristiche strutturali e chimiche della matrice polimerica. Tali indagini si sono incentrate principalmente su film passivi. In tale ambito i principali risultati conseguiti hanno riguardato la messa a punto di strumenti matematici, modelli, da utilizzare sia per la comprensione dei principali meccanismi coinvolti nel processo di permeazione sia per la progettazione di imballaggi passivi, come nel caso di film multistrato. Lo stesso approccio utilizzato per film di origine sintetica è stato applicato ai film edibili a base di chitosano, zeina, amido, caseina. Nel caso dei film edibili il risultato di maggiore spicco ha riguardato la messa a punto di una nuova tecnica di misura (prove di assorbimento condotte in oscillatorio), attraverso la quale è stato possibile determinare il coefficiente di diffusione di acqua in matrici idrofile e la sua dipendenza dalla concentrazione locale di acqua. Oltre allo studio di film di tipo passivo, parte del lavoro è

stato diretto verso lo studio e la modellazione di film attivi come, ad esempio, gli adsorbitori di esanale. I risultati perseguiti in tale ambito hanno riguardato la messa a punto di strumenti matematici con i quali, attraverso semplici test di assorbimento, è stato possibile avere una descrizione quantitativa dei fenomeni che hanno luogo simultaneamente in tale tipo d'imballaggio durante la conservazione dell'alimento, ovvero diffusione con reazione.

Per quanto riguarda lo sviluppo di sistemi d'imballaggio attivi, l'attività ha riguardato principalmente lo studio di tre tipologie di imballaggi attivi: gli assorbitori di ossigeno, i sistemi ad attività antimicrobica ed i sistemi con immobilizzazione di enzimi. Relativamente ai primi, lo studio è stato diretto verso lo sviluppo di assorbitori a basso impatto ambientale in cui l'elemento attivo era costituito da microrganismi aerobi. Per quanto riguarda lo sviluppo di sistemi d'imballaggio ad attività antimicrobica, si sono studiati due tipi di film: i sistemi a rilascio di sostanze attive con azione antimicrobica, e quelli caratterizzati dall'immobilizzazione della sostanza attiva direttamente sulla superficie del film. Attualmente, l'attenzione è focalizzata sulle nanotecnologie applicate al food packaging, in particolare sui sistemi *nanocompositi* che vedono l'utilizzo di nano particelle metalliche, ottenute mediante scambio ionico o ablazione via laser. Tali composti si sono rivelati potenti antimicrobici su diverse specie batteriche di interesse alimentare per cui, opportunamente incorporati in una matrice polimerica, possono sortire effetti positivi sulla conservazione del prodotto alimentare.

Relativamente ai modelli matematici in grado di prevedere la shelf life del prodotto confezionato nelle reali condizioni d'utilizzo, lo studio è stato diretto da un lato verso la messa a punto di equazioni differenziali in grado di descrivere l'evoluzione durante la conservazione dei principali indici di qualità del prodotto, dall'altro verso l'individuazione di metodiche atte a valutare ed ottimizzare la shelf life dei prodotti confezionati. I principali risultati raggiunti in tale ambito hanno riguardato lo sviluppo di strumenti matematici volti alla progettazione di sistemi d'imballaggio.

Numerosi studi sono stati finalizzati al prolungamento della *shelf life* di matrici fresche casearie, carnee, ittiche e di derivazione cerealicola. In particolare è stato studiato come le strategie di processo (in termini di formulazione, temperature di processo, dipping o coating applicati in fase di pre-confezionamento), unite a opportune tecniche di confezionamento (scelta di materiali e condizioni dello spazio di testa), possano esplicare un'azione sinergica sul mantenimento della stabilità microbiologica del prodotto, nel rispetto dei principali caratteri sensoriali. Rientra in questo ambito anche il *packaging design* per prodotti vegetali minimamente trattati. Lo studio dei meccanismi con cui il prodotto diventa inaccettabile e la conoscenza della sua velocità di respirazione sono i presupposti per la messa a punto di tecniche di preservazione e di confezionamento *tagliate a misura sul prodotto*. Lo sviluppo di *modelli matematici* che simulano il comportamento dell'alimento confezionato nelle reali condizioni di utilizzo è servito spesso a ridurre considerevolmente i tempi di ottimizzazione del sistema di confezionamento e a rendere possibile la progettazione di un sistema di imballaggio specifico per le esigenze del singolo alimento in questione.

6.2 Caratterizzazione di matrici alimentari

Gli studi di caratterizzazione di matrici alimentari hanno avuto come obiettivo l'individuazione delle correlazioni esistenti tra gli indici di qualità della matrice alimentare e

le sue caratteristiche chimico-fisiche. Sono state prese in considerazione diverse matrici alimentari e tra queste, gli studi più importanti sono stati condotti su strutture schiumate (foam-like structure) come, ad esempio, il pane ed altri prodotti da forno. In questo caso specifico sono state valutate le caratteristiche tridimensionali della struttura porosa del pane e si è indagato su come le stesse fossero correlate con le caratteristiche meccaniche della matrice alimentare. I principali risultati conseguiti in tale ambito hanno riguardato la messa a punto di una tecnica sperimentale innovativa con la quale determinare quantitativamente la struttura tridimensionale di matrici alimentari porose. Inoltre, sono stati condotti studi di caratterizzazione volti a determinare l'effetto del blanching sulla struttura di fette di patate. In tale circostanza, la spettrofotometria a raggi X è stata utilizzata per valutare l'effetto del processo sul livello di gelificazione dell'amido (livello di cristallinità). È stato anche condotto uno studio diretto a valutare l'effetto della contromigrazione sui componenti aromatici del vino in polietilene che rappresenta, in genere, lo strato a contatto con le matrici alimentari confezionate in strutture multistrato.

6.3 Modellazione dei processi nell'industria alimentare

Gli studi sulla modellazione dei processi nell'industria alimentare hanno avuto come obiettivo la messa a punto di equazioni differenziali con le quali descrivere i cambiamenti a cui sono sottoposte le matrici alimentari durante i processi di trasformazione necessari per renderle pronte al consumo. Attraverso l'uso di tali equazioni si persegue un duplice scopo: da un lato è possibile pervenire ad un'ottimizzazione delle condizioni di processo, dall'altro è possibile legare la qualità del prodotto direttamente alle variabili di processo. Pertanto, l'azione di controllo di qualità che in genere è fatta a campione direttamente sul prodotto finito (Controllo di Prodotto) può essere spostata direttamente sulle variabili di processo (Controllo di Processo) con conseguente vantaggio economico per l'azienda. Gli studi sulla modellazione dei processi hanno riguardato principalmente sia i bio-processi, ovvero processi in cui sono attivamente coinvolti microrganismi, sia il processo di cottura di paste alimentari. Per quanto attiene ai bio-processi sono state affrontate problematiche legate sia alla fermentazione in sistemi modello simulanti il vino che al mantenimento della vitalità di microrganismi probiotici. In tale ambito il principale risultato ha riguardato la messa a punto di un sistema integrato sperimentale-interpretativo con il quale controllare l'evoluzione della fermentazione alcolica. Relativamente al processo di cottura della pasta, è stato condotto un ampio studio relativo alla comprensione dei fenomeni coinvolti durante il processo di idratazione di paste alimentari in fase di cottura e sovracottura, e di come tali fenomeni fossero legati alle condizioni di produzione ed alla materia prima. In tale ambito il principale risultato conseguito ha riguardato l'ottimizzazione di una metodica, in parte sperimentale ed in parte basata sull'utilizzo di un modello matematico, con la quale fosse possibile separare quantitativamente i diversi fenomeni che hanno luogo simultaneamente durante la fase di cottura. Attraverso tale metodica è stato possibile correlare direttamente la qualità in cottura degli spaghetti alle caratteristiche della materia prima, ovvero alle condizioni di processo, come ad esempio le condizioni di essiccamento.

6.4 Produzione di alimenti ad elevata valenza salutistica

Il seguente filone di ricerca si propone di mettere a punto tecnologie per la produzione di alimenti ad elevato valore nutrizionale. Grazie alla presenza di impianti pilota, per pasta secca e fresca e prodotti da forno, trasformati carnei e ittici e paste filate fresche, si studiano sfarinati alternativi alle semole tradizionali per la produzione di prodotti gluten-free o dotati di particolari connotazioni salutistiche, trasformati carnei, ittici e caseari arricchiti con specifiche componenti nutritive, come oli vegetali, farine vegetali e composti prebiotici e/o probiotici. In particolare, gli studi sono finalizzati a valutare come vari parametri di processo, intesi sia in termini di materie prime della formulazione che di tecnologie di produzione, influiscono sulla qualità del prodotto finito sia sensoriale sia funzionale.

6. ATTIVITÀ DIDATTICA

Anno Accademico 1995/1996

- Titolare del corso di "*Tecnologie Alimentari I*" per il Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania.
- Titolare del corso integrativo di "Fenomeni di Trasporto di Massa nella Filtrazione" nell'ambito del corso di Tecniche di Filtrazione e Stabilizzazione per la scuola diretta a fini speciali in "Tecnica Enologica", tenuto presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli.

Anno Accademico 1996/1997

- Titolare del corso di "*Tecnologie Alimentari I*" per il Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania.

Anno Accademico 1998/1999

- Titolare del corso integrativo di "Fenomeni di Trasporto di Massa nella Filtrazione" nell'ambito del corso di Tecniche di Filtrazione e Stabilizzazione per la scuola diretta a fini speciali in "Tecnica Enologica", tenuto presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli.

Anno Accademico 2000/2001

- Titolare del corso di "*Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari*" per il Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia (50 ore).

Anno Accademico 2001/2002

- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (50 ore).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (75 ore).
- Titolare del corso di *“Modalità di Confezionamento e Calcolo della Shelf Life”*, per il Master in Conserve Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola (4 CFU).

Anno Accademico 2002/2003

- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (50 ore).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (75 ore).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”*, per il Corso di Laurea in “Viticultura ed Enologia”, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di San Severo (6 CFU).

Anno Accademico 2003/2004

- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (50 ore).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”*, per il Corso di Laurea in “Viticultura ed Enologia”, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di San Severo (6 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”*, Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola (5 CFU).

Anno Accademico 2004/2005

- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (3 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”*, per il Corso di Laurea in “Viticultura ed Enologia”, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di San Severo (6 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”*, Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola (5 CFU).

Anno Accademico 2005/2006

- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (3 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”*, per il Corso di Laurea in “Viticoltura ed Enologia”, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di San Severo (6 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”*, Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola (5 CFU).

Anno Accademico 2006/2007

- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari”* per il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia (3 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”*, per il Corso di Laurea in “Viticoltura ed Enologia”, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di San Severo (6 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”*, Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola (5 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”*, Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola. (5 CFU).

Anno Accademico 2007/2008

- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari I”*, Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (3 CFU).
- Titolare del corso di *“Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”*, Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (3 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”*, Corso di Laurea Viticoltura ed Enologia, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di S. Severo. (6 CFU).
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie”*, Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola. (5 CFU)
- Titolare del corso di *“Operazioni Unitarie dell’industria enologica”*, di n. 24 ore - nell'ambito del Master di I livello “Miglioramento e valorizzazione dell’espressione varietale della produzione enologica pugliese docenza Trasformazione dell’uva in vino”.
- Titolare del corso di *“Effetto dei fenomeni di trasporto sulla struttura della pasta secca e durante la cottura in acqua”*, di n. 30 ore - nell'ambito del Master di I livello “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”.

- Titolare del coro di “Analisi reologica e dinamico-reologica per la valutazione della qualità tecnologica delle materie prime non convenzionali destinate alla plastificazione”, di n. 30 ore - nell'ambito del Master di I livello “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”.
- Titolare del coro di “Fondamenti di reologia”, corso di n. 30 ore - nell'ambito del Master di I livello “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”.
- Titolare del coro di “Analisi meccanica e dinamico meccanica”, corso di n. 30 ore - nell'ambito del Master di I livello “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”.
- Titolare del coro di “Analisi di immagine non invasiva della microstruttura interna corso”, di n. 30 ore - nell'ambito del Master di I livello “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”.
- Titolare del coro di “Modellazione matematica dei fenomeni di trasporto durante il processo di idratazione in cottura”, corso di n. 30 ore - nell'ambito del Master di I livello “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”.
- Titolare del coro di “Operazioni unitarie dell’industria lattiero-casearia”, corso di n. 30 ore - nell'ambito del Master “Esperto dell’Innovazione nella Filiera Lattiero-casearia”.
- Titolare del coro di “Confezionamento dei prodotti lattiero-caseari”, corso di n. 33 ore - nell'ambito del Master “Esperto dell’Innovazione nella Filiera Lattiero-casearia”.
- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie e tecnologie per la produzione di pasta di semola tradizionale” corso di n. 30 ore - nell'ambito del Master di I livello “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”.

Anno Accademico 2008/2009

- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari I”, Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (3 CFU)
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (4 CFU).
- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola. (5 CFU).

Anno Accademico 2009/2010

- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari I”, Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (3 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (4 CFU).

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Elementi di Calcolo Numerico”, Corso Opzionale, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Cerignola. (4 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari I”, Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (3 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (6 CFU).

Anno Accademico 2010/2011

- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari I”, Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (3 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Facoltà di Agraria. (6 CFU).

Anno Accademico 2011/2012

- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2012/2013

- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2013/2014

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2014/2015

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2015/2016

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2016/2017

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2017/2018

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2018/2019

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2019/2020

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2020/2021

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-Alimentari II”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento SAFE. (6 CFU).

Anno Accademico 2021/2022

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento DAFNE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Condizionamento e Packaging dei Prodotti Agro-Alimentari”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento DAFNE. (6 CFU).

Anno Accademico 2022/2023

- Titolare del coro di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento DAFNE. (6 CFU).
- Titolare del coro di “Condizionamento e Packaging dei Prodotti Agro-Alimentari”, Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia, Dipartimento DAFNE. (6 CFU).

Foggia, 30.6.2023

Prof. Alessandro Matteo Del Nobile

