



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM **del Dott. ROBERTO ROMANIELLO**

Ricercatore t. d. (Legge 240/2010 lettera b)
Settore Scientifico Disciplinare AGR09- MECCANICA AGRARIA



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome / Cognome	ROBERTO ROMANIELLO
Luogo e data di nascita	Foggia, 28 ottobre 1976
Nazionalità	Italiana
e-mail	roberto.romaniello@unifg.it
web	https://sites.google.com/a/unifg.it/dott-roberto-romaniello
tel. studio	<u>+39 0881 589 106</u>

STUDI E FORMAZIONE

- A.A. 2002-2003.** Consegue la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso l'Università degli Studi di Foggia. Votazione: 107/110.
- 2005.** Consegue l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare e da tale data è iscritto all'Albo professionale dei Tecnologi Alimentari – Regione Puglia, al n. 106.
- A.A. 2007-2008.** Consegue il titolo di Dottore di Ricerca (Ph. D.), nell'ambito del XXI ciclo di Dottorato in Difesa dei prodotti e delle coltivazioni agro-forestali.
- 2015.** Da tale anno è associato all'Associazione italiana di ingegneria agraria (AIIA).
- 2016.** Consegue l'abilitazione per il controllo funzionale e regolazione delle macchine irroratrici.
- 2017.** Consegue l'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) a Professore di II fascia per il Settore Concorsuale 07/C1 - ingegneria agraria, forestale e dei biosistemi.
- 2018.** Consegue l'attestato di primo e secondo livello per l'idoneità fisiologica all'assaggio di olii vergini d'oliva.
- 2019.** Riceve la nomina di "Socio Corrispondente" dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio.

ATTIVITÀ DI DOCENZA

Attività di docenza universitaria

L'attività di docenza svolta è incentrata per la gran parte sui temi inerenti al Settore Scientifico Disciplinare AGR/09 – Meccanica Agraria ed è sviluppata svolgendo principalmente argomenti di carattere teorico e pratico-applicativi. È, inoltre, titolare dell'insegnamento di Matematica per i corsi di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie e Scienze gastronomiche.

I principali insegnamenti riguardano le Macchine e gli impianti per le industrie agroalimentari, la *Sicurezza sulle macchine e nei luoghi di lavoro* e la *Meccanica e Meccanizzazione Agricola*. A riguardo di questo ultimo insegnamento, una parte significativa del corso è destinata alla didattica inerente le macchine per la distribuzione di fitofarmaci in cui sono trattati i seguenti argomenti in relazione a quanto previsto dal Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari pubblicato con decreto del 22 gennaio 2014:

- generalità sulla distribuzione del fitofarmaco;
- componenti delle macchine irroratrici;
- classificazione delle macchine in dipendenza della modalità di frazionamento della miscela e del trasporto delle gocce;
- macchine irroratrici per trattamento su colture arboree, erbacee e su colture protette, macchine impolveratrici;
- modalità di controllo delle attrezzature per la distribuzione dei prodotti fitosanitari;
- modalità di controllo funzionale periodico delle attrezzature o taratura e manutenzione
- D.P.I. specifici per la distribuzione e la manipolazione dei prodotti fitosanitari.

Svolge con regolarità docenze di parti speciali su argomenti riguardanti le macchine operatrici e la loro automazione, soprattutto quelle destinate alla distribuzione dei fitofarmaci e alle lavorazioni di precisione del terreno, all'interno dei corsi di Meccanica Agraria.

AA. AA. 2004-2005–2008-2009. Collaborazione allo svolgimento del corso di Meccanica Agraria, mediante esercitazioni pratiche riguardanti le macchine operatrici e in particolare le macchine per la distribuzione dei fitofarmaci (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie. Università degli Studi di Foggia).

AA. AA. 2004-2005–2008-2009. Collaborazione allo svolgimento del corso di Informatica I. Esercitazioni pratiche al computer. (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Foggia).

AA. AA. 2004-2005-2009-2010. Collaborazione allo svolgimento del corso di Automazione e controllo dei processi agricoli e agro-industriali. Docenza riguardante la parte speciale: Programmazione di algoritmi in ambiente MATLAB. Automazione e controllo dei processi agricoli e agro-industriali. (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. e Scienze e Tecnologie Agrarie. Università degli Studi di Foggia).

AA. AA. 2006-2007-2001-2012. Collaborazione allo svolgimento del corso di Tecniche per l'elaborazione di immagini digitali. Docenze ed esercitazioni riguardante la teoria degli spazi colore e dello sviluppo di algoritmi di calcolo in ambiente MATLAB. (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Foggia).

AA. 2012-2013 ad oggi. Professore a contratto dell'insegnamento di "Matematica e Statistica applicata – modulo di Matematica (5 C.F.U.). (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie. Università degli Studi di Foggia).

AA. 2015-2016 ad oggi. Professore a contratto dell'insegnamento di "Matematica, elaborazione dati e nozioni di e-commerce" – modulo di Matematica (6 C.F.U.). (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. Università degli Studi di Foggia).

AA. 2019-2020. Titolare del corso di Apparecchiature ed impianti della ristorazione (5 C.F.U.). Corso di Laurea in Scienze gastronomiche. Università degli Studi di Foggia.

AA. 2019-2020. Docenza nell'ambito dell'insegnamento di "Meccanica Agraria" (1 C.F.U.). Corso di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie.

Attività di docenza presso altri enti Italiani

Marzo 2006. Insegnamento a corso professionalizzante. Istituto di formazione I.C.A.R.O. Via G. Gentile, 95 - 71122 FOGGIA. Programma d'insegnamento: Esperto in sicurezza in ambito agro-alimentare. Corso: Sicurezza del lavoro nelle industrie agro-alimentari (60 ore). Il corso è stato svolto in coordinazione con l'Università di Foggia.

Marzo 2013. Insegnamento a corso professionalizzante. Istituto di formazione CR.E.SC.O. Via F. Marinaccio 4/D, 71122 Foggia. Programma di insegnamento: Esperto vivaista. Corso: Macchine e impianti per il vivaismo (30 ore); strutture vivaistiche (30 ore).

Attività di docenza presso enti di ricerca all'estero

15 maggio – 15 giugno 2018. Attività di docenza, in veste di visiting Professor, presso il Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation (CSIRO), Werribee, VIC – Australia. L'attività ha riguardato lo svolgimento di seminari informativi sulle nuove tecniche di estrazione delle sostanze grasse mediante tecnologia a microonde ed ultrasuoni.

Temi di ricerca

I principali temi di ricerca riguardano lo studio e lo sviluppo di macchine innovative per l'industria agro-alimentare, in particolare nel settore olivicolo oleario, con particolare riferimento alla prototipizzazione di macchine innovative. Inoltre, l'attività di ricerca si sviluppa nel campo della diagnostica per immagini (nel campo del visibile, infrarosso, ultravioletto) al fine di sviluppare algoritmi per la caratterizzazione qualitativa di prodotti alimentari e per l'individuazione e quantificazione di elementi specifici all'interno di matrici alimentari (es. sostanze nutraceutiche, sostanze contaminanti, ecc.). Nello specifico:

- Prototipizzazione di impianti innovativi per l'estrazione delle sostanze grasse da matrici vegetali;
- Studio delle tecnologie elettromagnetiche per la separazione delle fasi di matrici vegetali;
- Studio e sviluppo di sistemi di image processing per l'ispezione di prodotti alimentari;

- Studio delle matrici alimentari per mezzo della tecnica di imaging iperspettrale;
- Analisi della trasmissione delle vibrazioni impartite da testate vibranti al tronco degli alberi di olivo e conseguente ottimizzazione;
- Valutazione dei dispositivi di sicurezza su trattrici agricole e macchine industriali;
- Studio di soluzioni per l'adattamento delle macchine agricole per il rispetto delle normative vigenti e cogenti in merito di sicurezza per gli operatori;

Pubblicazioni scientifiche

È autore di circa 50 articoli scientifici pubblicati su riviste internazionali, nazionali e atti di convegno.

Articoli pubblicati su riviste internazionali con referee

TAMBORRINO, A., URBANI, S., SERVILI, M., ROMANIELLO, R., PERONE, C., & LEONE, A. (2020). Pulsed electric fields for the treatment of olive pastes in the oil extraction process. *Applied Sciences (Switzerland)*, 10(1) doi:10.3390/app10010114

SERVILI, M., VENEZIANI, G., TATICCHI, A., ROMANIELLO, R., TAMBORRINO, A., & LEONE, A. (2019). Low-frequency, high-power ultrasound treatment at different pressures for olive paste: Effects on olive oil yield and quality. *Ultrasonics Sonochemistry*, 59. doi:10.1016/j.ultsonch.2019.104747

AMARILLO, M., PÉREZ, N., BLASINA, F., GAMBARO, A., LEONE, A., ROMANIELLO, R., XU, X.Q., JULIANO, P. (2019). Impact of sound attenuation on ultrasound-driven yield improvements during olive oil extraction. *Ultrasonics sonochemistry*, doi:10.1016/j.ultsonch.2018.12.044.

ROMANIELLO, R., TAMBORRINO, A., & LEONE, A. (2019). Development of a centrifugal separator for grape marc: Effect of the blade position and rotor speed on grape seed separation performance. *Heliyon*, 5(3) doi:10.1016/j.heliyon.2019.e01314.

TAMBORRINO, A., ROMANIELLO, R., CAPONIO, F., SQUEO, G., & LEONE, A. (2019). Combined industrial olive oil extraction plant using ultrasounds, microwave, and heat exchange: impact on olive oil quality and yield. *Journal of food engineering*, 245, 124-130. DOI:10.1016/J.JFOODENG.2018.10.019.

ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, PABLO JULIANO, ANTONIA TAMBORRINO, (2018). Use of a mixing-coil heat exchanger combined with microwave and ultrasound technology in an olive oil extraction process. *Innovative food science & emerging technologies*, 50, 66-72. DOI:10.1016/J.IFSET.2018.09.005.

GIOVENZANA, V., BEGHI, R., ROMANIELLO, R., TAMBORRINO, A., GUIDETTI, R., & LEONE, A. (2018). Use of visible and near infrared spectroscopy with a view to on-line evaluation of oil content during olive processing. *Biosystems Engineering*, 172, 102-109. doi:10.1016/j.biosystemseng.2018.06.001

ROMANIELLO, R., & BAIANO, A. (2018). Discrimination of flavoured olive oil based on hyperspectral imaging. *Journal of Food Science and Technology*, , 1-7. doi:10.1007/s13197-018-3160-8

LEONE, A., ROMANIELLO, R., TAMBORRINO, A., URBANI, S., SERVILI, M., AMARILLO, M., GROMPONE, M. A., GAMBARO, A., JULIANO, P. (2018). Application of microwaves and megasonics to olive paste in an industrial olive oil extraction plant: Impact on virgin olive oil quality and composition. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120(1) doi:10.1002/ejlt.201700261.

LEONE, A., ROMANIELLO, R., TAMBORRINO, A., XU, X. -, & JULIANO, P. (2017). Microwave and megasonics combined technology for a continuous olive oil process with enhanced extractability. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42, 56-63. doi:10.1016/j.ifset.2017.06.001.

TAMBORRINO, A., SQUEO, G., LEONE, A., PARADISO, V. M., ROMANIELLO, R., SUMMO, C., PASQUALONE, A., CATALANO, P., BIANCHI, B., CAPONIO, F. (2017). Industrial trials on coadjuvants in olive oil extraction process: Effect on rheological properties, energy consumption, oil yield and olive oil characteristics. *Journal of Food Engineering*, 205, 34-46. doi:10.1016/j.jfoodeng.2017.02.019.

ROBERTO ROMANIELLO, ALESSANDRO LEONE, ANTONIA TAMBORRINO. Specification of a new de-stoner machine: Evaluation of machining effects on olive paste's rheology and olive oil yield and quality. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. DOI 10.1002/jsfa.769. Article in Press.

ROBERTO ROMANIELLO, GIORGIO PERI, ALESSANDRO LEONE. Fluorescence hyper-spectral imaging to detecting faecal contamination on fresh tomatoes. *Journal of Agricultural Engineering*, XLVII (491) (2016):7-11.

ROBERTO ROMANIELLO, ALESSANDRO LEONE, GIORGIO PERI. Measurement of food colour in L*a*b* units from rgb digital image using ls-svm regression. *Journal of Agricultural Engineering*, XLVI (482) (2015): 138-143.

FERRUCCIO GIAMETTA, LUCIO BRUNETTI, ROBERTO ROMANIELLO, BIAGIO BIANCHI. Ecological efficiency assessment of a specific machine for distribution of pesticides in vineyards of Apulian Region. *WSEAS TRANSACTIONS on ENVIRONMENT and DEVELOPMENT*, 11 (2015): 219-227.

ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, GIORGIO PERI, ANTONIA TAMBORRINO. Development of a new model of olives de-stoner machine: Evaluation of electric consumption and kernel characterization. *Biomass and Bioenergy* 81 (2015) 108-116. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.biombioe.2015.06.016>.

ALESSANDRO LEONE, SONIA ESPOSTO, ANTONIA TAMBORRINO, ROBERTO ROMANIELLO, AGNESE TATICCHI, STEFANIA URBANI and MAURIZIO SERVILI. Using a tubular heat exchanger to improve the conditioning process of the olive paste: Evaluation of yield and olive oil quality. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 2015, 117, 0000–0000. DOI: 10.1002/ejlt.201400616.

ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, RICCARDO ZAGARIA, ANTONIA TAMBORRINO. 2015. Mathematical modelling of the performance parameters of a new decanter centrifuge generation. *Journal of Food Engineering* 166 (2015) 10–20. Doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.05.011>.

A. BAIANO, I. VIGGIANI, C. TERRACONE, R. ROMANIELLO, M. A. DEL NOBILE. 2015. Physical and sensory properties of bread enriched with phenolic aqueous extracts from vegetable wastes. *Czech Journal of Food Sciences*, 33, (3): 247–253. doi: 10.17221/528/2014-CJFS.

ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, RICCARDO ZAGARIA, ERIKA SABELLA, LUIGI DE BELLIS AND ANTONIA TAMBORRINO. (2015). Machining effects of different mechanical crushers on pit particle size and oil drop distribution in olive paste. *European Journal of Lipid Science and Technology*. DOI: 10.1002/ejlt.201400485.

ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, ANTONIA TAMBORRINO, PASQUALE CATALANO, GIORGIO PERI. (2015). Identification of vibration frequency, acceleration, and duration for efficient olive harvesting using a trunk shaker. *Transactions of the ASABE*, 58(1), 1-8.

ANTONIETTA BAIANO, ILARIA VIGGIANI, CARMELA TERRACONE, ROBERTO ROMANIELLO AND MATTEO ALESSANDRO DEL NOBILE. (2014). Phenolic content, physical and sensory properties of breads made with different types of barley wort. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. DOI 10.1002/jsfa.7014.

ANTONIA TAMBORRINO, ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, PASQUALE CATALANO, BIAGIO BIANCHI. (2015). Comparative experiments to assess the performance of an innovative horizontal centrifuge working in a continuous olive oilplant. *Biosystems Engineering*, 129, 160-168.

- ANTONIA TAMBORRINO, ROBERTO ROMANIELLO, RICCARDO ZAGARIA, ALESSANDRO LEONE. (2015). Microwave-assisted treatment for continuous olive paste conditioning: Impact on olive oil quality and yield. *Biosystems Engineering*, 127, 92-102.
- ALESSANDRO LEONE, ANTONIA TAMBORRINO, RICCARDO ZAGARIA, ERIKA SABELLA, ROBERTO ROMANIELLO. (2015). Plant innovation in the olive oil extraction process: A comparison of efficiency and energy consumption between microwave treatment and traditional malaxation of olive pastes. *Journal of Food Engineering*, 146, 44–52.
- ALESSANDRO LEONE, ANTONIA TAMBORRINO, ROBERTO ROMANIELLO, RICCARDO ZAGARIA, ERIKA SABELLA. (2014). Specification and implementation of a continuous microwave-assisted system for paste malaxation in an olive oil extraction plant. *Biosystems Engineering*, 125, 24-35.
- ANTONIA TAMBORRINO, ROBERTO ROMANIELLO, MAURIZIO QUINTO, RICCARDO ZAGARIA, ALESSANDRO LEONE (2014). Design and implementation of an automatically controlled malaxer pilot plant equipped with an in-line oxygen injection system into the olive paste. *Journal of Food Engineering*, 141, 1-12.
- ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, RICCARDO ZAGARIA, ANTONIA TAMBORRINO (2014). Development of a prototypemalaxer to investigate the influence of oxygen on extra-virgin olive oil quality and yield, to define a new design of machine. *Biosystems Engineering*, 118, 95–104.
- ALESSANDRO LEONE, ROBERTO ROMANIELLO, ANTONIA TAMBORRINO (2013). Development of a prototype for extra-virgin olive oil storage with online control of injected nitrogen. *Transaction of the ASABE*, 56(3): 1017-1024.
- ANTONIETTA BAIANO, CARMELA TERRACONE, GIORGIO PERI, ROBERTO ROMANIELLO.(2012). Application of hyperspectral imaging for prediction of physico-chemical and sensory characteristics of table grapes. *Computers and Electronics in Agriculture*, 87, 142-151.
- ROBERTO ROMANIELLO, GIORGIO PERI. (2010). L'imaging iperspettrale in fluorescenza per l'individuazione di contaminazioni fecali di origine animale su prodotti ortofrutticoli. *Italus Hortus*, 17(2), 137-138.
- ANTONIETTA BAIANO, ROBERTO ROMANIELLO, CARMELA LAMACCHIA, ENNIO LA NOTTE. (2009). Physical and mechanical properties of bread loaves produced by incorporation of two types of toasted durum wheat flour. *Journal of Food Engineering*. 95(1), 199-207.
- GIORGIO PERI, ROBERTO ROMANIELLO. (2008) A method for segmenting food colour images. *Journal of Agricultural Engineering – Rivista di Ingegneria Agraria*, volume 2, pag. 53-56.

ANTONIETTA BAIANO, CLARA FARES, GIORGIO PERI, ROBERTO ROMANIELLO, ANTONELLA M. TAURINO, PIETRO SICILIANO, GIUSEPPE GAMBACORTA, CARMELA LAMACCHIA, SANDRA PATI & ENNIO LA NOTTE. (2008). Use of a toasted durum whole meal in the production of a traditional Italian pasta: chemical, mechanical, sensory and image analyses. *International Journal of Food Science and Technology*, 43, 1610-1618.

CARLA SEVERINI, ANTONIETTA BAIANO, TERESA DE PILLI, ROBERTO ROMANIELLO, ANTONIO DEROSI. 2004. Microwave blanching of sliced potatoes dipped in saline solutions to prevent enzymatic browning. *Journal of Food Biochemistry*, 28, 75-89. DOI: 10.1111/j.1745-4514.2004.tb00056.x

CARLA SEVERINI, ANTONIETTA BAIANO, TERESA DE PILLI, ROBERTO ROMANIELLO, ANTONIO DEROSI. Prevention of enzymatic browning in sliced potatoes by blanching in boiling saline solutions. 2003. *LWT*, 36(7), 657-665. doi:10.1016/S0023-6438(03)00085-9

MARIA LUISA AMODIO, GIORGIO PERI, ROBERTO ROMANIELLO, GIANCARLO COLELLI.(2004). Conservazione in atmosfera MODIFICATA di noce di cocco fresca in pezzi, *ItalusHortus*, 11(1), 127-130.

GIANCARLO COLELLI, MARIA LUISA AMODIO, ROBERTO ROMANIELLO, GIORGIO PERI. (2004). Trattamento di frutti di actinidia con 1-metilciclopropene in presenza di etilene esogeno., *ItalusHortus*, 11(1), 11-14.

Lavori presentati a convegni nazionali e internazionali / Atti di convegno nazionali e internazionali

PERI G., ROMANIELLO R., AMODIO M. L., COLELLI G., 2003. Applicazione di un algoritmo per la classificazione di pesche per consistenza utilizzando sistemi di selezione ottica. Atti del IV Convegno nazionale sulla peschicoltura meridionale a cura di T. Caruso, F.P. Marra e F. Sottile. Campobello di Licata 11-12 Settembre 2003, pp. 265-268.

PERI G., ROMANIELLO R., AMODIO M., COLELLI G., 2003. The application of a fast colour quantization algorithm for sorting peaches for firmness. XXX CIOSTA-CGIR V CONFERENCE, Torino 2003, Volume 1, 413-420. ISBN: 88-88854-09-06.

PERI G., AMODIO M., ROMANIELLO R., COLELLI G., 2003. A New Method to Compare Crumb Cellular Structure of Different Breads Using Colour Image Analysis. XXX CIOSTA-CGIR V CONFERENCE, Torino 2003, Volume 3, 1311-1320. ISBN: 88-88854-09-06.

PERI G., ROMANIELLO R. 2005. Quality inspection of yeast-leavened bread by computer vision. Convegno internazionale: Innovazione tecnologica e valorizzazione dei prodotti marginali. Foggia 5-7 Aprile 2005, pp. 159-169. ISBN 960-8029-43-0

RINALDI R., ROMANIELLO R., COLELLI G. (2005). Post-harvest performance and quality of arugula (*diplotaxistenuifolia* (L) DC) from greenhouse and open field. Convegno internazionale: Innovazione tecnologica e valorizzazione dei prodotti marginali. Foggia 5-7 Aprile 2005, pp. 242-247. ISBN 960-8029-43-0

PERI G., COLELLI G., ROMANIELLO R. 2005. Predizione del contenuto in solidi solubili delle mele mediante imaging iperspettrale. Atti del convegno AIIA 2005, Catania 27-30 Giugno 2005, p. 240.

PERI G., ROMANIELLO R., COLELLI G., AMODIO M. 2005. Misurazione della qualità dei prodotti orticoli in foglia mediante analisi d'immagine. Atti del convegno AIIA 2005, Catania 27-30 Giugno 2005, p. 241.

PERI G., ROMANIELLO R., FRISULLO P., RANA S. "Valutazione dello stadio di maturazione delle banane mediante analisi d'immagine" in atti del convegno "Innovazione delle macchine e degli impianti nel settore agro-alimentare per un'agricoltura multifunzionale nel rispetto dell'ambiente", Anacapri 5 - 6 giugno 2006. ISBN: 88-89010-04-5.

PERI G., ROMANIELLO R. 2006. Quality inspection of industrial bread by image analysis. Atti del convegno: International Conference on: Information Systems in Sustainable Agriculture, Agroenvironment and Food Technology. Volos, 20-23 Settembre 2006, pp. 311-319. ISBN: 960-8029-43-0.

FIORE A., PERI G., ROMANIELLO R., SEVERINI C. 2006. Study of Physical properties of coffee beans during roasting – application of hyperspectral image analysis. Proceedings of 21st International Conference on Coffee Science, pp. 573-581. September 2006, 11-15th, Montpellier (France). ISBN: 2-900212-20-0.

PERI G., ROMANIELLO R., AMODIO M.L., COLELLI G. 2007. Tecniche di analisi di immagine come mezzo per la valutazione dell'imbrunimento di carciofi di IV gamma. Atti del Convegno Nazionale III°, V° e VI° Sezione A.I.I.A. "Tecnologie innovative nelle filiere: orticola, vitivinicola e olivicola-olearia". Pisa e Volterra 5-7 settembre 2007 - Volume I, pp. 108-111.

PERI G., ROMANIELLO R. 2007. Relazione orale dal titolo "Development of a Computer Vision System to Measure the Colour of Pesto Sauce". Proceedings of CIGR Section VI - 3rd International Symposium, 24-26 September 2007, Naples-Italy.

ROMANIELLO R., DE PILLI T., SEVERINI C., PERI G. 2008. Confronto tra test sensoriale e tecniche di visione artificiale per la valutazione delle caratteristiche cromatiche di campioni di pesto alla genovese. Atti del Secondo Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. Milano, 30 Giugno – 1 Luglio 2008, pp. 45-50. ISBN: 978-8453-871-0.

FIORE A.G., ROMANIELLO R., PERI G., SEVERINI C. 2008. Quality Assessment of Roasted Coffee Blends by Hyperspectral Image Analysis. Proceedings of 22st International Conference on Coffee Science, Campinas, SP, Brazil, 14-19 September, 2008, pp- 652-659. ISBN: 2-900212-21-9.

ANTONIETTA BAIANO, CARMELA TERRACONE, ROBERTO ROMANIELLO, CLARA FARES, 2009. Utilizzo di uno sfarinato di grano arso per la produzione di pasta tradizionale pugliese. Tecnica molitoria, anno 60, n. 3, pp. 217-236. ISBN: 0040-1862.

R. ROMANIELLO, G. PERI. 2009. Detection of faecal contamination on tomatoes by hyperspectral fluorescence imaging. Proceedings of XXXIII CIOSTA – CGIR V Conference 2009, Reggio Calabria Italy. Volume 3, pp. 2099-2103. ISBN:978-88-7583-031-1.

G. PERI, R. ROMANIELLO. 2010. Relazione orale dal titolo “Colour camera characterization of a computer vision system using ls-svm regression”. Proceedings of International Conference Ragusa SHWA2010 “Work safety and risk prevention in agro-food and forest systems” - September 16-18, 2010 Ragusa IblaCampus - Italy, pp. 555-562. ISBN: 978-88-903151-6-9.

G. PERI, R. ROMANIELLO, A. BAIANO. 2011. LS-SVM model to camera characterization of a computer vision system. In: Efficient and safe production processes in sustainable agriculture and forestry. Vienna (Austria), 29 giugno - 1 luglio 2011. ISBN: 978-3-200-02204-1.

A. LEONE, R. ROMANIELLO, A. TAMBORRINO, G. PERI. 2011. Prototype of storage system for preservation of extra-virgin olive oil characteristics. In: Efficient and safe production processes in sustainable agriculture and forestry. Vienna (Austria), 29 giugno - 1 luglio 2011. ISBN: 978-3-200-02204-1.

A. LEONE, R. ROMANIELLO, A. TAMBORRINO. 2015. Microwave equipment to conditioning the olive paste instead of the malaxer machine: prospective of industrial application in olive oil extraction plant. AIIA 2015 International Mid-Term Conference. Italian Society of Agricultural Engineering – Naples, June 22-23, 2015.

Relazioni orali a congressi internazionali

Relazione orale dal titolo: Development of a computer vision system to measure the colour of pesto sauce. Presentata il giorno 25 settembre 2007 al CIGR Section VI, 3rd International Symposium - FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS. Napoli, 24-26 settembre 2007. Chairman: Prof. Paolo Menesatti.

pagina web programma: <http://www.aidic.it/3CIGR/webpapers/pro.html>

Relazione orale dal titolo: Colour camera characterization of a computer vision system using ls-svm regression. Presentata il giorno 17 settembre 2010 alla International Conference: Work Safety and Risk Prevention in Agro-food and Forest Systems.

September 16 – 18, 2010 Ibla Campus Ragusa, Italy RAGUSA SHWA 2010. Chairman: Prof. Remigio Berruto.

pagina web programma:

http://www.ragusashwa.it/file/documenti/Programma_Indice_Libro%20_ABS%20-%20100830.pdf

Relazione orale dal titolo: Microwave equipment to conditioning the olive paste instead of the malaxer machine: prospective of industrial application in olive oil extraction plant. Presentata il giorno 22 giugno 2015 alla AIIA 2015 – International Mid-Term Conference – Italian society of Agricultural Engineering – Naples, June 22-23, 2015. Chairman: Prof. Danilo Monarca.

pagina web programma: <http://www.aiia2015.eu/>

Relazione orale dal titolo: Desarrollo de nuevo prototipo de batidora. Influencia del oxígeno sobre el rendimiento y la calidad del aceite de oliva virgen. Presentata, su invito del comitato organizzatore, il giorno 7 maggio 2015 al XVII symposium technical- scientific of EXPOLIVA 2015 – XVII International Fair of olive oil and Allied Industries. Jaén (Spain), 6 – 9 May 2015.

pagina web programma: <http://www.expoliva.com/expoliva2015/symposium/programa-Foro-Industria.aspx>

Relazione orale dal titolo: Olive paste conditioning by an industrial continuous microwave system. Presentata il 12 settembre 2016 al congresso internazionale Bioscience 2016, 12-13 september, Berlin (Germany). Chairman: Prof. Antonia dos Reis Figueira.

pagina web programma:

<http://bioscience.conferenceseries.com/2016/scientific-program.php?day=1&sid=2604&date=2016-09-12>

Relazione orale dal titolo “Microwave equipment to conditioning the olive paste: prospective of industrial application in olive oil extraction plant” svolta presso il Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation (CSIRO), Werribee, VIC – Australia.

Capitoli di libro

LEONE A., TAMBORRINO A., ROMANIELLO R. (2012). Aspetti ambientali della produzione dell'olio d'oliva. Criteri per l'applicazione della dichiarazione ambientale di prodotto agli oli extravergini d'oliva. pp. 53-89, Roma, Aracne Editrice S.r.l., ISBN: 978-88-548-4440-7.

Curatele

MONTEL G.L., ROMANIELLO R. (a cura di) (2003). Atti della giornata di studio: innovazione tecnologica e qualità dell'olio extravergine di oliva. EDIZIONI UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA, Foggia, Italy. ISBN 88-7427-006-2.

“Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art.76 della D.P.R.445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi

speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs.196/2003".

Ai sensi della Legge 675/96 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art. 13 della medesima legge".

Foggia, 13 maggio 2020

Dott. Roberto Romaniello

firma digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005