Anno 2013

Università degli Studi di FOGGIA >> Sua-Rd di Struttura: "SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"

B.1.b Gruppi di Ricerca

1. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Produzioni Animali
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 1, professori associati n. 1, ricercatori n. 3, tecnici di laboratorio n.2, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 15. Obiettivi di ricerca: - Messa a punto di tecniche di allevamento per il miglioramento del contenuto salutistico dei prodotti di origine animale. - Miglioramento del benessere animale attraverso strategie manageriali e alimentari. - Studio di sinergie tra le fasi di allevamento e produzione per la valorizzazione di produzioni animali tipiche ottimizzate per il salutistico e le caratteristiche organolettiche. - Studio del profilo nutraceutico dei prodotti di origine animale per la valorizzazione delle produzioni zootecniche. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. Albenzio M., Santillo A., Caroprese M., Schena L., Russo D.E., Sevi A. (2011). Composition, indigeneous proteolytic enzymes and coagulating behaviour of ewe milk as affected by somatic cell count. The Journal of Dairy Research, 78, . 2. Caroprese M., Albenzio M., Marino R., Santillo A., Sevi A. (2012). Immune response and milk yield of dairy cows fed graded levels of rumen-protected glutamine. Research in Veterinary Science, 93, 202-209. 3. A. Santillo, G. Annicchiarico, M. Caroprese, R. Marino, A. Sevi, M. Albenzio. (2012). Probiotics supplementation influences growth and immune function of artificially reared lambs. Animal, 6: 339-345. 4. Marino R., Albenzio M., della Malva A., Santillo A., Loizzo P., Sevi A. (2013). Proteolytic pattern of myofibrillar protein and meat tenderness as affected by breed and aging time. Meat Science, 95, 281-287. 5. M. Albenzio, A. Santillo, M. Caroprese, D. Ruggieri, F. Napolitano, A. Sevi. (2013). Physicochemical properties of Scamorza ovine cheese manufactured with different probiotic cultures. Journal of Dairy Science. 96; 2781-2791 Brevetti (ultimo triennio): Brevetto Italiano depositato il 14-01-08, numero di Domanda RM 2008A20: "Metodo per la produzione di salami e insaccati a basso contenuto di grassi animali" in collaborazione con Del Nobile M.A., Conte A., Incoronato A.L., Panza O., Sevi A. Commercializzazione del brevetto marzo 2010. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: Da anni il gruppo collabora con altre sedi universitarie ed istituzioni di ricerca italiane, quali - Università della Basilicata - Università Federico II di Napoli - Università di Bari - Università di Pisa - Consiglio di Ricerca in Agricoltura sezione di zootecnia estensiva di Segezia (Foggia) - Department of Food Science and Technology dell'Università di Cork (Ireland) - Moredun Research Institute - Pentlands Science Park (Scotland, UK) - Department of Animal Science dell'Iowa State University (Ames, United States) - Department of Obstretics and Reproduction, Veterinary Faculty, University of Thessaly - Unité de Recherches sur les Herbivores, département " Physiologie Animale et Systèmes d'Elevage ", centre INRA de Clermont-Ferrand-Theix - Morendun Research Institute, Scothland - University of Ghent Department of Physiology and Biometrics - University of Nottingham School of Bioscience, Division of Animal Science - Teagasc Food Research Centre, Moorepark, Fermoy, Co.Cork.
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	SEVI Agostino (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_3 - Agriculture related to animal husbandry, dairying, livestock raising

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
CILIBERTI	Maria Giovanna	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/19

CAROPRESE	Mariangela	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/19
DE FINIS	Anna Lisa	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/19
ALBENZIO	Marzia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	AGR/19
MANCINO	Roberta	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/19
MARINO	Rosaria Maria Teresa	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/19
SANTILLO	Antonella	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/19
VASSALLO	Carmela	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/19

2. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Parassitologia veterinaria e Ispezione degli alimenti di origine animale
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n.1, professori associati n. 1, tecnici di laboratorio n. 1, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 2. Obiettivi di ricerca - Caratterizzazione genetica e filogenesi di Giardia e Cryptosporidium in diverse specie di animali, nell'uomo, nelle acque, negli alimenti, nel suolo e implicazioni zoonosiche. - Biologia, epidemiologia, filogenesi e aspetti sanitari di Dermanyssus gallinae. - Biologia, epidemiologia e filogenesi di agenti di miasi (Wohlfahrtia magnifica) - Malattie trasmesse da vettori - Studio della prevalenza e della caratterizzazione fenotipica e molecolare di agenti batterici che hanno un significato nella trasmissione di malattie a veicolo alimentare (Staphylococcus aureus, Escherichia coli VTEC, Listeria monocytogenes, Campylobacter, Vibrio spp., ecc.), che possono essere presenti nelle filiere degli alimenti di origine animale. Studio dellantibiotico-resistenza in batteri foodborne. Studio di batteri patogeni e parassiti zoonosici (Anisakidi) nei prodotti della pesca. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. Giangaspero A, Papini R, Marangi M, Koehler AV, Gasser RB. (2013). Cryptosporidium parvum genotype IIa and Giardia duodenalis assemblage A in Mytilus galloprovincialis on sale at local food markets. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol. 3, p. 62-67, ISSN: 0168-1605, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.022 2. Papini R, G. Carreras, M. Marangi, F. Mancianti, A. Giangaspero (2013). Use of a commercial enzyme-linked immunosorbent assay for rapid detection of Giardia duodenalis in dog stools in the environment: a Bayesian evaluation. JOURNAL OF VETERINARY DIAGNOSTIC INVESTIGATION, ISSN: 1040-6387, doi: 10.1177/1040638713485583 3. Giangaspero A, Marangi M, Latrofa MS, Martinelli D, Traversa D, Otranto D, Genchi C. (2013). Evidences of increasing risk of dirofilarioses in southern Italy. PARASITOLOGY RESEARCH, vol. 112, p. 1357-1361, ISSN: 0932-0113, doi: 10.1007/s00436-012-3206-1 4. Marangi M., Morelli V., Pati S., Camarda A., Cafiero M.A., Giangaspero A. (2012). Acaricide residues in laying hens naturally infested by red mite Dermanyssus gallinae. PLOS ONE, ISSN: 1932-6203, doi: 10.1371/journal.pone.0031795 5. Manganelli L., Berrilli F., Di Cave D., Ercoli L., Capelli G., Otranto D., Giangaspero A. (2012). Intestinal parasite infections in immigrant children in the city of Rome, related risk factors and possible impact on nutritional status. PARASITES & VECTORS, vol. 5, ISSN: 1756-3305, doi: 10.1186/1756-3305-5-265. 6. Dambrosio A., Quaglia N.C., Saracino M., Malcangi M., Montagna C., Quinto M., Lorusso V., NORMANNO G. (2013) Microbiological quality of burrata cheese produced in Puglia region: southern Italy. Journal of Food Protection, 76, 11, pp. 1981-1984. 7. Parisi A., Latorre L., Fraccalvieri R., Miccolupo A., NORMANNO G., Caruso M., Santagada G. (2013) Occurrence of Listeria spp. in dairy plants in southern Italy and molecular subtyping of isolates using AFLP. Food Control, 29, 91-97. 2012 Storelli M.M., NORMANNO G., Barone G., Dambrosio A., Errico L., Garofalo R., Giacominelli Stuffler R. Toxic Metals (Hg, Cd and Pb) in Fishery Products Imported in Italy: Suitability for Human Consumption. Journal of Food Protection, 75 (1):189-94. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - UK (School of Agriculture, Food and Rural Development, Northumbria University, Newcastle upon Tyne) - Australia (University of Melboune) - UK (Natural History Museum, London) - Turkey (University of Izmir) - The Netherlands (Centre for Tick-Borne Diseases, Faculty of Veterinary Medicine, Utrecht) - ITALY: - Department of Public Health, Tor Vergata University, Rome; - Unit of Parasitology, Bambin Gesù Hospital, Rome; - Department of Veterinary Medicine, University of Pisa; - Department of Agriculture Science, University of Bari; - Department of Veterinary Medicine, University of Bari; - Unit of Infectious Diseases, Ospedali Riuniti, Foggia; - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Foggia.
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	GIANGASPERO Annunziata (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS6_10 - Parasitology
LS9_6 - Food sciences

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
DI TARANTO	Pietro	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	VET/04
NORMANNO	Giovanni Giuseppe	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	VET/04

---

3. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Patologia vegetale e diagnostica
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori associati n.: 2; ricercatori n.: 1; assegnisti n.: 1; contrattisti n. 1. Obiettivi di ricerca - Studio dei fattori che influiscono sullo sviluppo ed insorgenza di patogeni fungini, batterici e virali e di fanerogame parassite sulle colture agricole, quali solanacee, prunoidee, olivo, vite, ecc.; - Studio e sviluppo di innovativi interventi di lotta biologica ed integrata nel rispetto delle normative nazionali ed europee vigenti; - Diagnosi fitopatologica mediante identificazione e caratterizzazione morfologica e molecolare; - Studio tassonomico mediante approcci innovativi di biologia molecolare e di bioinformatica; Principali pubblicazioni dellultimo triennio: − CARLUCCI A., M.L. RAIMONDO, J. SANTOS, A.J.L. PHILLIPS, 2012. Plectosphaerella species associated with root and collar rots of horticultural crops in southern Italy. Persoonia, 28: 34-48. − CARLUCCI A., L. M. MANICI, L. COLATRUGLIO, A. CAPUTO and S. FRISULLO, 2012. Rosellinia necatrix attack according to soil features in the Mediterranean environment. Forest Pathology, Article first published online : 29 JUN 2012, DOI: 10.1111/j.1439-0329.2012.00787.x − Petruzzi, L., Bevilacqua, A. , Ciccarone, C., Gambacorta, G., Irlante, G., Lamacchia, C., Sinigaglia, M., 2012. Artificial aging of Uva di Troia and Primitivo wines using oak chips inoculated with Penicillium purpurogenum. Journal of the Science of Food and Agriculture, 92: 343-350 − LOPS F., F. CIBELLI, M.L. RAIMONDO and A. CARLUCCI. 2013. First report of stem wilt and root rot of Schlumbergera truncata caused by Fsarium oxysporum f.sp. opuntiarum in southern Italy. Plant Disease, 97: 846. − CARLUCCI A., M.L. RAIMONDO, F. CIBELLI, Al.J.L. PHILLIPS, F. LOPS. 2013. Pleurostomophora richardsiae, Neofusicoccum parvum and Phaeoacremonium aleophilum associated with a decline of olives in southern Italy. Phytopatologia Mediterranea, 52 (3): 517-527. - CARLUCCI A., F. LOPS, G. MARCHI, L. MUGNAI and G. SURICO, 2013. Has Xylella fastidiosa chosen olive trees to establish in the Mediterranean basin? Phytopatologia Mediterranea, 52 (3): 541-544. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Università degli studi di BARI, Dip. di Biologia e Chimica Agroforestale ed Ambientale (Di.B.C.A.). - Università di Firenze, Dip. Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA) - Univerdidad Nova de Lisboa, Departamento de Ciências da Vida (CREM), POTOGALLO - Universidade Politecnica de Valencia, Departamento de Ecosistemas Agroforestales E.T.S. del Medio Rural y Enología, SPAGNA - University of Stellenbosch, Dep. Of Plant Pathology, SouthAFRICA
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	CICCARONE Claudio (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS6_11 - Prevention and treatment of infection by pathogens (e.g. vaccination, antibiotics, fungicide)

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
CARLUCCI	Antonia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/12
LOPS	Francesco	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	AGR/12

4. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Qualità e sostenibilità delle produzioni vegetali erbacee e Fisiologia vegetale
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n.1 , professori associati n. 1, ricercatori n. 1, tecnici di laboratorio n.4, assegnisti n.1. Obiettivi di ricerca: Ottimizzazione della qualità nutraceutica delle produzioni vegetali erbacee in relazione alle variabili genetiche ed ambientali; Individuazione di nuovi itinerari tecnico-gestionali per implementare la qualità tecnologica e salutistica dei cereali; Miglioramento delle strategie di adattamento delle colture vegetali erbacee agli stress abiotici Miglioramento dellefficienza duso dellacqua e dellazoto nelle colture erbacee Studio del ruolo dei mitocondri vegetali quali produttori/target di specie reattive dell'ossigeno in corso di stress ossidativo cellulare. Biochimica degli Alimenti. Messa a punto di nuovi metodi per la determinazione dellattività antiossidante in matrici alimentari e biologiche. E stato messo a punto un nuovo metodo molto performante, che utilizza la reazione della lipossigenasi (LOX) di soia (metodo LOX/RNO). Il nuovo metodo viene usato in confronto ad altri metodi ampiamente utilizzati in letteratura (TEAC, ORAC, DMPD). E in via di definizione un nuovo metodo per lo studio del sangue, che associa i vantaggi delluso della LOX a quelli del metodo ORAC (metodo ORACLOX). Di recente è stato avviato uno studio sulle frazioni dellamido in semole e paste. Principali pubblicazioni 1. FRATIANNI A., GIUZIO L., DI CRISCIO T., FLAGELLA Z., PANFILI G., 2013. Response of Carotenoids and Tocols of Durum Wheat in Relation to Water Stress and Sulfur Fertilization. Journal of Agricultural and Food Chemistry 61, 2583-2590. 2. Pompa M., Giuliani M. M., Palermo C., Agriesti F., Centonze D., Flagella Z. (2013). Comparative analysis of gluten proteins in three durum wheat cultivars by a proteomic approach. Journal of Agricultural and Food Chemistry 61 (11): 2606-2617. 3. GIULIANI M.M., GIUZIO L., DE CARO A., FLAGELLA Z. (2011). Relationships between nitrogen utilization and grain technological quality in durum wheat. I. nitrogen translocation and nitrogen use efficiency for protein. AGRONOMY JOURNAL, 103, 1487-1494. 4. GIULIANI M.M., GIUZIO L., DE CARO A., FLAGELLA Z. (2011). Relationships between nitrogen utilization and grain technological quality in durum wheat. II. Grain yield and quality. AGRONOMY JOURNAL, 103, 1668-1675. 5. M.N. Laus, M. Soccio, D. Trono, M.T. Liberatore and D. Pastore, 2011. Activation of the Plant Mitochondrial Potassium Channel by free fatty acids and acyl-CoA esters: A possible defence mechanism in the response to hyperosmotic stress. J. Exp. Bot., 62, 141-154. 6. D.Trono, M. Soccio, M.N. Laus and D. Pastore, 2011. Potassium channel-oxidative phosphorylation relationship in durum wheat mitochondria from control and hyperosmotic-stressed seedlings. Plant Cell Environ., 34, 2093-2108. 7. M.N. Laus, A. Gagliardi, M. Soccio, Z. Flagella and D. Pastore, 2012. Antioxidant Activity of Free and Bound Compounds in Quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) Seeds in Comparison with Durum Wheat and Emmer. J. Food Sci., 77 (11), 1150-1155. 8. D. Trono, M. Soccio, M.N. Laus and D. Pastore, 2013. The existence of phospholipase A2 activity in plant mitochondria and its activation by hyperosmotic stress in durum wheat (Triticum durum Desf.). Plant Sci., 199-200, 91-102. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: Department of Plant Biology and Crop Science - Rothamsted Experimental Station-Harpened- Regno Unito Partecipazione alla rete internazionale di ricerca europea International expert working group on durum genomics and breeding EWG- DGB Syngenta Crop Protection AG Switzerland Dipartimento DAFNE - Università degli Studi della Tuscia Viterbo Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali-Università degli Studi di Palermo Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti Università degli Studi di Bari Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura CRABiochimica Vegetale. Studio della Biochimica e Fisiologia della resistenza agli stress ambientali in piante di interesse agrario. CRA-CER, Centro di Ricerca per la Cerealicoltura C.R.A. del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (1986-2014). Rete LAIFF LAIFF - Rete di laboratori per l'innovazione nel campo degli alimenti funzionali - http://www.unifg.it/laiff (2010-2014) Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, SIAN dellASL di Foggia (2010-2014) CNR-IBBA (Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria) Pisa (2010-2013). Dipartimento di Scienze degli Alimenti Univ. Federico II, Napoli (2003-2010). Dipartimento di Agricoltura, Ambienti, Alimenti dellUniv. del Molise (2005-2010). Dipartimento di Biologia, Univ. di Padova (2005-2010). Dipartimento di Scienze della Vita Seconda Univ. Di Napoli (dal 2005-2010). Dipartimento di Biologia (sezione Fisiologia e Biochimica delle Piante) Univ. di Milano (dal 2005-2008). Department of Chemistry University of Szeged, Hungary (2004).
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	FLAGELLA Zina (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS1_2 - General biochemistry and metabolism

LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology
LS9_6 - Food sciences

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
DI BENEDETTO	Nilde Antonella	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
GIULIANI	Marcella Michela	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/02
PASTORE	Donato	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	BIO/04

5. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Chimica analitica
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 1, professori associati n. 1, ricercatori n. 2, tecnici di laboratorio n. 1, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 3. Obiettivi di ricerca: Sviluppo ed applicazione di metodiche analitiche innovative per il controllo di qualità, sicurezza e rintracciabilità in campo alimentare, ambientale e clinico: - Sviluppo di metodiche analitiche innovative per il controllo di qualità e rintracciabilità; - Sviluppo di metodiche analitiche innovative per il monitoraggio di xenobiotici; - Sviluppo, ottimizzazione ed applicazione di biosensori amperometrici; - Studi di proteomica strutturale e funzionale con tecniche di spettrometria di massa. Principali pubblicazioni: - Marilena Muscarella, Marco Iammarino, Donatella Nardiello, Carmen Palermo, Diego Centonze Determination of deoxynivalenol and nivalenol by liquid chromatography and fluorimetric detection with on-line chemical post-column derivatization Talanta 97 (2012) 145-149 - Maurizio Quinto, Pierluigi Amodio, Giuseppina Spadaccino, Diego Centonze Development of a mathematical model for online microextraction by packed sorbent under equilibrium conditions and its application for polycyclic aromatic hydrocarbons determination in water by gas chromatography-mass spectrometry Journal of Chromatography A, 1262 (2012) 1926 - Carmen Palermo, Marilena Muscarella, Donatella Nardiello, Marco Iammarino, Diego Centonze A multiresidual method based on ion-exchange chromatography with conductivity detection for the determination of biogenic amines in food and beverages Analytical & Bioanalytical Chemistry, 405 (2013) 10151023 - Annalisa Mentana, Carmen Palermo, Donatella Nardiello, Maurizio Quinto, Diego Centonze Simultaneous and accurate real time monitoring of glucose and ethanol in alcoholic drinks, must, and biomass by a dual amperometric biosensor Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61 (2013) 61-68 - M. Pompa, M. M. Giuliani, C. Palermo, F. Agriesti, D. Centonze, Z. Flagella. Comparative analysis of gluten proteins in three durum wheat cultivars by a proteomic approach Journal of Agricultural and Food Chemistry 61 (2013) 2606-2617 Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - CNR Istituto di Metodologie per lAnalisi Ambientale, Tito Scalo (PZ), Italy - CNR Istituto di Struttura della Materia, Tito Scalo (PZ), Italy - Lasers Department, National Institute for Lasers, Plasma and Radiation Physics, Bucharest-Magurele, Romania - Center of Co-Innovation for Natural Resources of Changbai Mountain & Health Industry, Yanbian University, China - IZS Puglia e Basilicata - Università del Salento - Università degli Studi di Bari - Università della Basilicata
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	CENTONZE Diego, Maria, Donato (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS2_3 - Proteomics
LS9_1 - Applied genetic engineering, transgenic organisms, recombinant proteins, biosensors
PE4_5 - Analytical chemistry

PE4_8 - Electrochemistry, electrodialysis, microfluidics, sensors

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
NARDIELLO	Donatella	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	CHIM/01
PALERMO	Carmen	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	CHIM/01
QUINTO	Maurizio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	CHIM/01

6. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Microbiologia Predittiva e Microbiologia Alimentare e Ambientale
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 1, professori associati n. 1, ricercatori n. 2, tecnici di laboratorio n. 0, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 10. Obiettivi di ricerca: Le attività di ricerca scientifica del gruppo riguardano sia argomenti di microbiologia applicata agli alimenti che allambiente, con particolare riferimento anche ai processi di produzione e alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti, nonché allimpiego di microrganismi per la degradazione di residui tossici provenienti dallindustria alimentare. Gli obiettivi di ricerca sono orientati alla valorizzazione delle produzioni alimentari combinando due elementi di grande impatto, quali le biotecnologie e i prodotti innovativi di qualità, e alla selezione di microrganismi in grado di degradare fenoli, con specifiche competenze di seguito riportate: 1) Selezione di colture starter tradizionali e funzionali e loro impiego in alimenti innovativi fermentati e non, a base di carne, pesce, vegetali e frutta: - olive da mensa - prodotti carnei freschi (hamburger a base di carne non convenzionale) e fermentati (salami di carne di suino) - prodotti a base di pesce freschi (fish burger, filetti), marinati (filetti), fermentati (salsicce) - vino - vegetali e frutta di IV gamma e succhi di frutta. 2) Formaggi tipici: - Caratterizzazione microbiologica e biochimica di formaggi pugliesi a media e lunga stagionatura e studio della biodiversità tecnologica della microflora lattica autoctona; - Valorizzazione di formaggi freschi tradizionali. 3) Microbiologia predittiva: modellazione dello sviluppo microbico e dellattività metabolica negli alimenti e nei processi fermentativi in relazione alle variabili chimico-fisiche, compositive e di processo. 4) Alicyclobacillus acidoterrestris: un alterante emergente. 5) Metodologie innovative per il controllo di alteranti e patogeni in sistemi modello e in alimenti: - Antimicrobici Naturali: Impiego di chitosano, oli essenziali, lisozima, nisina, monolaurina, umettanti. Studio delle proprietà antimicrobiche e delle potenzialità applicative in alimenti. - Alte pressioni di omogeneizzazione e Alte pressioni idrostatiche: effetti delle alte pressioni su microrganismi di interesse alimentare in relazione a fattori intrinseci ed estrinseci. - Ultrasuoni: uso di ultrasuoni su microrganismi di interesse alimentare. 6) Studio della microflora protecnologica e alterante nelle olive da mensa 7) Metodi non convenzionali per il prolungamento della shelf life di frutta pronta per il consumo. 8) Implicazioni di biofilm microbici nellindustria alimentare. 9) Studio di sistemi innovativi di immobilizzazione microbica: ottimizzazione delle performances tecnologiche e probiotiche di microrganismi di interesse alimentare. 10) Studio degli effetti metabiotici tra muffe e patogeni in alimenti. 11) Sviluppo e messa a punto di sistemi di detossificazione biologica dei reflui. Principali pubblicazioni: 1. Bevilacqua, A., Corbo, M.R., Sinigaglia, M. Use of natural antimicrobials and high pressure homogenization to control the growth of Saccharomyces bayanus in apple juice. (2012) Food Control, 24 (12), pp. 109-115. 2. Speranza, B., Bevilacqua, A., Sinigaglia, M., Corbo, M.R. Shelf life definition for Italian anchovies inoculated with Lactobacillus plantarum and Bifidobacterium animalis subsp. lactis. (2012) Innovative Food Science and Emerging Technologies, 16, pp. 171-180. 3. Bevilacqua, A., Campaniello, D., Speranza, B., Sinigaglia, M., Corbo, M.R. Control of Alicyclobacillus acidoterrestris in apple juice by citrus extracts and a mild heat-treatment. (2013) Food Control, 31 (2), pp. 553-559. 4. Corbo, M.R., Bevilacqua, A., Gallo, M., Speranza, B., Sinigaglia, M. Immobilization and microencapsulation of Lactobacillus plantarum: performances and in vivo applications. (2013) Innovative Food Science and Emerging Technologies, 18, pp. 196-201. 5. Bevilacqua A., Campaniello D., Corbo M.R., Maddalena L., Sinigaglia M. Suitability of Bifidobacterium spp. and Lactobacillus plantarum as probiotics intended for fruit juices containing citrus extracts. (2013) Journal of Food Science, 78, (11), M1764-M1771. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: Istituto di Scienze delle Produzioni alimentari (ISPA) CNR Bari Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare, Università degli Studi di Bari Dipartimento di Scienze Agrarie (DipSA), Università di Bologna Dipartimento di Ingegneria chimica e dei materiali, Università della Calabria Dipartimento di Ingegneria Industriale (DII), Università degli Studi di Salerno

	Dipartimento di Microbiologia e Microbiologia Clinica, Università LA SAPIENZA - Roma Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Università degli Studi della Basilicata Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) Università degli Studi di Bari University of Mascara, Faculty of Science, Mascara. Algeria School of the Human Sciences, Faculty of Life Sciences and Computing, London Metropolitan University
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	SINIGAGLIA Milena Grazia Rita (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_6 - Food sciences
LS9_8 - Environmental biotechnology, bioremediation, biodegradation
LS9_9 - Applied biotechnology (non-medical), bioreactors, applied microbiology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
CIUFFREDA	Emanuela	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/16
CORBO	Maria Rosaria	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	AGR/16
CASANOVA	Francesco Pio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/16
ALTIERI	Clelia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/16
PETRUZZI	Leonardo	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/16

---

7. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Entomologia Agraria ed Applicata
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori associati n. 1, ricercatori n. 1, dottorandi n. 1, borsisti n. 3. Obiettivi di ricerca: Adattamenti ultrastrutturali e funzionali delle parti boccali in Acari di interesse agrario Studio degli adattamenti morfologici ultrastrutturali e funzionali degli Acari Gamasida ed implicazioni nella filogenesi ed evoluzione del gruppo Identificazione e applicazione di feromoni per il controllo biologico ed integrato di insetti di interesse agrario, forestale e merceologico Studio delle interazioni pianta-insetto e pianta-insetto-parassitoide per lidentificazione di semiochimici interspecifici da utilizzare per il controllo biologico e/o integrato di insetti di rilevante interesse economico Valutazione della qualità igienica degli alimenti mediante analisi delle impurità solide (Filth-Test) e biologiche Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. Di Palma, A., Alberti G., Blaszak C., Krantz G.W. 2012 - Morphological and functional adaptations of the female reproductive system in Veigaiidae (Acari: Gamasida) and implications regarding the systematic position of the family. Zoologischer Anzeiger 251(1): 49-70. 2. Di Palma A., Giangaspero A., Cafiero Maria Assunta, Germimara G.S. 2012 - A gallery of the key characters to ease identification of Dermanyssus gallinae (Acari: Gamasida: Dermanyssidae) and allow differentiation from Ornithonyssus sylviarum (Acari: Gamasida: Macronyssidae). Parasites & Vectors, 5: 104-113. 3. Germinara G.S., De Cristofaro A., Rotundo G. 2012. Bioactivity of short-chain aliphatic ketones against adults of the granary weevil, Sitophilus granarius (L.). Pest Management Science, 68: 371-377. 4. Anfora G., Vitagliano S., Larsson M.C., Witzgall P., Tasin M., Germinara G.S., De Cristofaro A., 2013. Disruption of Phthorimaea operculella (Lepidoptera: Gelechiidae) oviposition by the application of host plant volatiles. Pest Management Science, 70: 628-635. 5. Di Palma A., Seeman O., Alberti G. 2013 - Ultrastructure of the Male Chelicerae of Hattena cometis Domrow (Acari: Gamasida: Ameroseiidae) Functioning as Gonopods. Journal of Morphology, 274: 404411. Brevetti (ultimo triennio): 1. De Cristofaro A., Germinara G.S., Lalli F., Rotundo G. - Unità di ventilazione e trattamento aria per studi comportamentali. Brevetto N. 0001373059, registrato il 19.04.2010. 2. De Cristofaro A., Germinara G.S., Rotundo G., Rotundo S. - Applicazione di composizione a base di idrossitirosolo come insetticida. Brevetto N. 0001373460, registrato il 26.04.2010 Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali:

	1. Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) Università degli studi di Bari - Via G. Amendola, 165/A 70126 BARI 2. Zoologisches Institut und Museum, Ernst-Moritz-Arndt-Universität Greifswald, J.-S.-Bach-Str. 11/12, 17489 Greifswald, Germany 3. Luiz de Queiroz College of Agriculture (ESALQ), University of São Paulo (USP) 4. Queensland Museum, South Brisbane, Brisbane, Australia 5. Department of Animal Taxonomy and Ecology , A. Mickiewicz University , Poznań, Poland 6. Dipartimento di Agricoltura, Alimenti e Ambiente - Università degli Studi del Molise - Via De Sanctis, 86100 Campobasso 7. Fondazione Edmund Mach di San Michele allAdige (IASMA Research and Innovation Center, Chemical Ecology Group, Sustainable Agro-Ecosystems and Bioresources) Trento. 8. Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA) - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Caserta, Via Torrino 3, 81100 Caserta 9. Istituto per la Protezione delle Piante - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via Università 133, 80055 Portici (Na) 10. Departemento de Ciencias y Recursos Agricolas y Forestales - Università di Cordoba, Spagna 11. Dipartimento di Agricoltura, Alimenti e Ambiente, Università degli studi di Pisa. 12. Dipartimento di Scienze e Tecnologie per l'Agricoltura, le Foreste, la Natura e l'Energia (DAFNE), Università della Tuscia, Viterbo. 13. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestal de la Universidad National de La Plata (Dr. Alejando Lucia, Docente Càtedra Protección Forestal). 14. Centro de Investigaciones de Plagas e Insecticidas CIPEIN (UNIDEF-CITEDEF-CONICET) Buenos Aires, Argentina. 15. Settore Sperimentazione Informazione Ricerca e Formazione in Agricoltura Regione Campania.
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	DI PALMA Antonella Marta (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS8_3 - Systems evolution, biological adaptation, phylogenetics, systematics, comparative biology
LS8_7 - Animal behaviour
LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
DI CATALDO	Michele	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/11
GERMINARA	Giacinto Salvatore	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/11

---

8. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	STAR*AgroEnergy Group (a carattere multidisciplinare) Scientific and Technological Advancement in Research on AgroEnergy.
	Componenti del gruppo di ricerca: Professori ordinari n. 0, Professori associati n. 1, Ricercatori n.1, Assegnisti n. 9. Obiettivi di ricerca: BIORESOURCE ASSESSMENT: Use of spatial analysis, land planning and logistics tools to assess biomass potential and design sustainable bioenergy supply chains; biomass sustainability criteria include: optimize the system energy balance, save greenhouse gasses emissions, protect soil carbon stocks and soil fertility.

Descrizione	BIOBASED CARBON MITIGATION: This is a key element of the STAR activities, with specific research on the potential for soil carbon sequestration; modeling the soil carbon balance in bioenergy cropping system; and biochar use as a strategy to sequester carbon and contribute to climate change mitigation. BIOSYSTEMS MANAGEMENT: Systematic activities in this critical field: - Specific constraints to biomass productivity, such as soil salinization at farmland level and agronomic technologies for soil reclamation (salt leaching and water drainage). - Energy crops in marginal or degraded land; bioremediation and phytoremediation. - Methods, tools and databases to support decision-making process in the domain of agro-energy; also, identification of best practices aimed at favoring sustainability; - Analysis of key drivers and barriers for local, regional and rural green development with respect to bioenergy value chains. BIOREFINERIES: A number of biomass processing pathways are investigated, either separate or in technologically integrated schemes, with focus on the following: (1) Anaerobic digestion, with emphasis on biofeedstock pretreatment to enhance efficiency and enlarge the spectrum of substrates to be digested; (2) Microalgae cultivation, combined with waste treatment, and integrated with anaerobic digestion for biofuels and fine chemicals production; (3) Thermochemical conversion, i.e., biomass pyrolysis and gasification, focusing on biochar, a semi-carbonised biofuel, and a soil carbon-sequestering agent. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: FRANCAVILLA M., PINEDA A., FRANCHI M., ROMERO REYES A. A., MONTELEONE M., COLMENARES J. C., VARGAS C., LUQUE R. (2014). Efficient and simple reactive milling preparation of photocatalytically active porous ZnO nanostructures using biomass derived polysaccharides. GREEN CHEMISTRY, ISSN: 1463-9262, doi: 10.1039/C3GC42554A. FRANCAVILLA M., FRANCHI M., MONTELEONE M., CAROPPO C. (2013). The red seaweed Gracilaria gracilis as a multi products source. MARINE DRUGS, vol. 11, p. 3754-3776, ISSN: 1660-3397. LIBUTTI A., MONTELEONE M. (2012). Irrigation management in Mediterranean salt affected agriculture: how leaching operates. ITALIAN JOURNAL OF AGRONOMY, vol. 7, p. 28-35, ISSN: 2039-6805, doi: 10.4081/ija.2012.e5. MONTELEONE M., LIBUTTI A. (2012). Salt leaching due to rain in Mediterranean climate: is it enough? ITALIAN JOURNAL OF AGRONOMY, vol. 7, p. 36-43, ISSN: 2039-6805, doi: 10.4081/ija.2012.e6. BELEGGIA R., PLATANI C., SPANO G., MONTELEONE M., CATTIVELLI L. (2009). Metabolic profiling and analysis of volatile composition of durum wheat semolina and pasta. JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, vol. 49, p. 301-309, ISSN: 0733-5210 Brevetti (ultimo triennio): Nessuno Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: Un ampio ventaglio di collaborazioni contraddistingue lattività del gruppo STAR. Fra i partner più rappresentativi si possono citare: University of Cordoba (UCO) Cordoba - Spain University of Zaragoza - CIRCE - Centro de Investigacion de Recursos y Consumos Energeticos. Área Recursos Naturales / Natural Resources Area - Campus Río Ebro, Zaragoza (España) Stockholm Environment Institute - SEI - Oxford, Un-Kingdom Slovak University of Agriculture in Nitra, Nitra, Slovakia Wageningen UR Food & Biobased Research, Organization Unit, Biobased Products, WUR, Wageningen, the Netherlands National Technical University of Athens - NTUA - School of Chemical Engineering, Athens, Greece Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle (UMR INRA 1010), INP-ENSIACET, TOULOUSE, FRANCE Danish Technological Institute (DTI, RTO) - Denmark Beijing Research Center for Grass and Environment, #6 Shuguang Huayuan Middle Road, Haidian Distract, Beijing, China Aristotle University of Thessaloniki, Department, Engineering School, Thessaloniki (Greece).
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	MONTELEONE Massimo (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology
LS9_7 - Forestry, biomass production (e.g. for biofuels)

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
BELLUCCI	Micol	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
CAMMERINO	Anna Rita Bernadette	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02

FRANCAVILLA	Matteo	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
GAROFALO	Pasquale	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
KOUKIOS	Emmanouil	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
LIBUTTI	Angela	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/02
MONLAU	Florian	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
MONTONERI	Enzo	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
SAMBUSITI	Cecilia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
ZAMPANIOTOU	Anastasia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02

9. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Food processing and preservation
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 1, professori associati n. 0, ricercatori n. 2, tecnici di laboratorio n.3, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 20 Obiettivi di ricerca: Lesperienza del gruppo di ricerca verte sulle seguenti tematiche: (a) produzione di alimenti funzionali; (b) messa a punto di processi e prodotti innovativi; (c) recupero e valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti delle industrie alimentari; (d) caratterizzazione chimico-fisica di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari; (e) caratterizzazione chimico-fisica matrici polimeriche; (f) progettazione di packaging per imballaggio alimentare; (g) previsione della shelf life di alimenti freschi; (h) active packaging. Il gruppo dispone di impianti pilota per pastificazione, panificazione, mini-caseificio, micro-birrificio, micro-vinificatori, macchine per produzione di trasformati ittici e carnei. E dotato anche di strumenti per lestrazione di composti bio-attivi dalle matrici alimentari (estrattore a CO2 supercritica ed estrattore ad ultrasuoni) e la loro eventuale microincapsulazione (spray-dryer e microincapsulatore BUCHI). Dispone, inoltre, di un microtomografo a raggi X per lanalisi tridimensionale. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. Baiano A., Terracone C. 2011. Varietal differences among the phenolic profiles and antioxidant activities of seven table grape cultivars Journal of Agricultural and Food Chemistry, 59, 9815-9826. 2. Baiano A., Terracone C., Longobardi F., Ventrella A., Agostiano A., Del Nobile M.A. 2012. Effects of different vinification technologies on physical and chemical characteristics of Sauvignon blanc wines - Food Chemistry, 135, 2694-2701. 3. Conte A., Brescia I., Del Nobile M. A. 2011. Lysozyme/EDTA disodium salt and modified-atmosphere packaging to prolong the shelf life of burrata cheese. Journal of Dairy Science, 94, 5289-5297. 4. Conte A., Longano D., Costa C., Ditaranto N., Ancona A., Cioffi N., Scrocco C., Sabbatini L., Contò F., Del Nobile M.A. 2013. A novel preservation technique applied to fiordilatte cheese. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 19, 158-165. 5. Mastromatteo M., Del Nobile M.A 2011. A simple Model to Predict the Oxygen Transport Properties of Multilayer Films. Journal of Food Engineering. 102, 170-176. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Università del Salento Dip. di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali (Lecce) - Università del Salento Dip. Beni Culturali (Lecce) - Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata - Dipartimento di Chimica (Foggia) - Centro di ricerca per la cerealicoltura CRA-CER (Foggia) - Università di Bari - Dip. di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti (Di.S.S.P.A.) (Bari) - Università di Bari - Scuola di Specializz. Aller-gologia e Immunologia Clinica-Dip. dell Emergenza e dei Trapianti dOrgano (D.E.T.O.) (Bari) - IRCCS Saverio de Bellis- Castellana Grotte (Bari) - CNR- ISPA (Bari) - IRCCS Casa sollievo della sofferenza (San Giovanni Rotondo, FG) - CNR- Napoli Ist. Materiali Compositi e Biomedicali - Università di Milano Dept. of Food, Environmental and Nutritional Sciences - DeFENS - (Milano) - CNR Avellino - Istituto di Scienze dellAlimentazione - Università di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - National Research Center of Cairo, Egypt - Universitat Autònoma De Barcelona Department-Faculty: Chemical Engineering - University of Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Dep. de Industrias, Argentina - Ege University, Engineering Faculty - Food Engineering Department, TURKEY
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	DEL NOBILE Matteo Alessandro (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_6 - Food sciences

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
BAIANO	Antonietta	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/15
CONTE	Amalia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/15
DE GIANNI	Antonio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/15
VARVA	Gabriella	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/15

10. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Scienze e Tecnologie Alimentari
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n.0, professori associati n. 1, ricercatori n. 2, tecnici di laboratorio n. 0, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 15 Obiettivi di ricerca: Il gruppo svolge attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale affrontando le seguenti tematiche: 1. Sviluppo e messa a punto di innovative formulazioni alimentari; 2. Riutilizzo di scarti dellindustria alimentare per la produzione di materiali biodegradabile; 3. Applicazione della tecnologia di impregnazione sottovuoto per il miglioramento della qualità di alimenti; 4. Studio e previsione della shelf life in condizioni di isoterma e non isoterma; 5. Descrizione quantitativa e qualitativa della microstrustruttura degli alimenti; 6. Recuperto di sostanze funzionali da scarti alimentari; 7. Studio e miglioramento del ciclo di vita del caffè. 8. Studio della formulazione e messa a punto di delle fasi di processo di pasta ad elevato valore nutrizionale e funzionale. 9. Ottimizzazione e formulazione di prodotti da forno innovativi ad elevato contenuto salutistico, funzionale e nutrizionale (pane, prodotti della pasticceria, prodotti con lievitazione fisica, ecc.). 10. Studio e ottimizzazione del processo di estrusione-cottura per la realizzazione di snack ad elevato valore salutistico e dietetico, 11. Studio e messo a punto di film edibili per il prolungamento della shelf-life dei prodotti alimentari. 12. Messa a punto di formulazioni e processi innovativi per la produzione di trasformati carnei ad elevato valore nutrizionale. 13. Studio e miglioramento della qualità di conserve vegetali. 14. Trattamenti di disidratazione e blanching innovativi mediante lapplicazione di microonde. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1) A. Derossi, T. De Pilli, C. Severini (2013). Application of pulsed vacuum acidification for the pH reduction of mushrooms. LWT - Food Science and Technology 54 (2), 585-591. 2) T. De Pilli, A. Derossi, C. Severini. (2013). Cooking quality characterisation of 'spaghetti' based on soft wheat flour enriched with oat flour. International Journal of Food Science and Technology 48 (11), 2348-2355. 3) A. Derossi, T. De Pilli, C. Severini (2013). Application of Vacuum Impregnation Techniques to Improve the pH Reduction of Vegetables: Study on Carrots and Eggplants. Food and Bioprocess Technology 6 (11), pp. 3217-3226. 4) T. De Pilli, A. Derossi, R.A. Talja, K. Jouppila, C. Severini (2012). Starchlipid complex formation during extrusion-cooking of model system (rice starch and oleic acid) and real food (rice starch and pistachio nut flour). European Food Research and Technology, 2343(3), 517-525. 5) A. Derossi, T. De Pilli, C. Severini (2013). Use of Lineal-Path Distribution Function as Statistical Descriptor of the Crumb Structure of Bread. Food Biophysics, 8(4), 223-232. Brevetti (ultimo triennio): Brevetto n. 0001394111 Titolo: Metodo di produzione di conserve e semiconserve vegetali in pezzi. Data brevetto: 25/05/2012. Inventori: Derossi Antonio, Severini Carla. Brevetto n. 0001394882 Titolo: Medoto di produzione e stabilizzazione di filetti di pesce di V gamma. Data Brevetto: 25/07/2012. Inventori: Fiore Anna Pina, Severini Carla. Domanda di brevetto depositata n. RM 2012A000457- Composizione edibile per la conservazione degli alimenti, procedimento per la sua preparazione e relativi usi. Inventori De Pilli T. Derossi A., Prosperi M., Stasi A., Severini C. (In fase di deposito). Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Il laboratoire de Génie des procédés environnement agro-alimentaire (GEPEA) Università di Nantes (Francia) - Department of Food and Environmental Science, Università di Helsinki (Finlandia); - Department of Food Science and Technology, University of California Davis (USA).
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	SEVERINI Carla (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_6 - Food sciences

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
DE PILLI	Teresa	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/15
DEROSSI	Antonio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ric. a tempo determ.	AGR/15

11. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Scienze degli alimenti e tecnologie innovative nei processi di trasformazione
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n.1; professori associati n. 0; ricercatori n. 2; tecnici di laboratorio n.1; dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 12. Obiettivi di ricerca: Definizione delle proprietà chimiche, biochimiche, tecnologiche e sensoriali della materia prima e dei suoi derivati. Studio dellinfluenza dei processi tecnologici (trasformazione e conservazione) sulla materia prima e sul prodotto finito mediante approccio proteomico, peptidomico e metabolomico. Formulazioni e preparazioni di prodotti alimentari con alto valore funzionale e nutraceutico. Innovazione nei processi della tecnologia alimentare di origine animale e vegetale. Recupero degli scarti e dei sottoprodotti dellindustria agro-alimentare come ingredienti alimentari. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, C. Terracone, A. Trani, A. Di Luccia (2011). Polymeric protein formation during pasta-making with barley and semolina mixtures and prediction of its effect on cooking behaviour and acceptability. Food Chemistry, 129: 319-328. M. Faccia, G. Picariello, A. Trani, P. Loizzo G. Gambacorta C. Lamacchia A. Di Luccia (2012). Proteolysis of Cacioricotta cheese made from goat milk coagulated with caprifig (Ficus carica sylvestris) or calf rennet. European Food Research and Technology. 234: 527-533. S. Pati, M. Esti, A. Leoni, M. T. Liberatore, E. La Notte. 2012. Polysaccharide and volatile composition of Cabernet wine as affected by different over-lees ageing, European Food Research and Technology. 235 (3): 537-543. G. Picariello, G. Iacomino, G. Mamone, P. Ferranti, O. Fierro, C. Gianfrani, A Di Luccia, F. Addeo (2013). Transport across Caco-2 monolayers of peptides arising from in vitro digestion of bovine milk proteins. Food Chemistry, 139: 203-212. G. Blaiotta, B. La Gatta, M. Di Capua, A. Di Luccia, R. Coppola, M. Aponte (2013). Effect of chestnut extract and chestnut fiber on viability of potential probiotic Lactobacillus strains under gastrointestinal tract conditions. Food Microbiology, 36: 161-169. Brevetti (ultimo triennio): Procedimento per valutare la proteolisi primaria delle frazioni caseiniche del latte e dei suoi derivati. n° 0001397624 rilasciato il 18.01.2013. Metodo di detossificazione delle proteine del glutine dai cereali. Domanda n. RM2012A000468 del 02 Ottobre 2012, data di pubblicazione 03.04.2014. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: ISA-CNR Avellino Istituto Zooprofilattico di Portici (NA) ConSDABI Benevento Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale, del Territorio, Edile e di Chimica del Politecnico di Bari (DICATECh)
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	DI LUCCIA Aldo (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_6 - Food sciences

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
LAMACCHIA	Carmela	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/15
PATI	Sandra	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/15
PETRELLA	Giovanni	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/15

12. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Microbiologia Industriale
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 1, professori associati n. 1, ricercatori n.1, tecnici di laboratorio n. 1, dottorandi n. 3, borsisti n. 7. Obiettivi di ricerca: Microbiologia enologica: identificazione, caratterizzazione, produzione ed utilizzo di microrganismi starter (batteri lattici e lieviti) di interesse enologico. Controllo di microrganismi alteranti (esempio: Brettanomyces bruxellensis) e loro prodotti (esempio: ammine biogene) durante i processi di vinificazione. Probiotici, prebiotici, ed alimenti funzionali: tolleranza agli stress oro-gastro-intestinali di microrganismi probiotici. Analisi delle proprietà di immunostimolazione di prebiotici e microrganismi probiotici. Attività antivirale ed antifungina di prebiotici e microrganismi probiotici. Utilizzo di batteri lattici in grado di produrre vitamine del gruppo B e/o esopolisaccaridi per lo sviluppo di alimenti funzionali a base di cereali. Genomica comparativa e trascrittomica: Sequenziamento ed analisi comparativa di genomi di Oenococcus oeni, Lactobacillus plantarum e Lactobacillus fermentum. Identificazione di determinanti genetici utili per applicazioni industriali. Applicazione della tecnologia di RNA-seq per migliorare la robustness di microrganismi di interesse industriale e per la identificazione di marcatori da stress. Biodiversità microbica: studio della diversità microbica negli alimenti e nellambiente mediante metodi di ecologia microbica molecolare. Sicurezza alimentare: controllo di batteri patogeni in alimenti di origine vegetale e nellambiente. Analisi della formazione di biofilm microbici in Listeria monocytogenes. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. Vittorio Capozzi, Victor Ladero, Luciano Beneduce, María Fernández, Miguel A. Alvarez, Bach Benoit, Barnavon Laurent, Francesco Grieco and Giuseppe Spano (2011). Isolation and characterization of tyramine-producing Enterococcus faecium strain from red wine. Food Microbiol 28, 434 - 439. 2. Vittorio Capozzi, Valeria Menga, Anna Maria Digesù, Pasquale De Vita, Douwe van Sinderen, Luigi Cattivelli, Clara Fares, Giuseppe Spano (2011) Biotechnological Production of Vitamin B2-Enriched Bread and Pasta. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 59, 8013-8020. 3. Andrea Romano, Hervé Klebanowski, Stéphane La Guerche, Luciano Beneduce, Giuseppe Spano, Marie-Laure Murat and Patrick Lucas (2012) Determination of biogenic amines in wine by means of thin-layer chromatography/densitometry. Food chemistry. 135, 1392-1396. 4. Pasquale Bove, Anna Gallone, Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, Giuseppe Spano and Daniela Fiocco (2012) Probiotic features of Lactobacillus plantarum mutant strains. Applied Microbiology and Biotechnology. 96, 431-441, doi:10.1007/s00253-012-4031-2. 5. Mariana Tristezza, Cosimo Vetrano, Gianluca Bleve, Giuseppe Spano, Vittorio Capozzi, Antonio Logrieco, Giovanni Mita, Francesco Grieco (2013) Biodiversity and safety aspects of yeast strains characterized from vineyards and spontaneous fermentations in the Apulia Region, Italy Food Microbiol, 36, 335-342 (DOI: 10.1016/j.fm.2013.07.001). Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: Italia CNR, ISPA (sez. operative di Bari e Lecce) CRA (sez. operative di Foggia e Fiorenzuola dArda) Fondazione Edmund Mach, San Michele allAdige, Trento. Università di Milano, Dipartimento DEFENS, Milano. Università di Bolzano, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Bolzano. Università di Verona, Dipartimento di Microbiologia degli Alimenti, Verona. Università della Basilicata, Dipartimento SAFFES, Potenza. Spagna 1. Università di Valencia, Valencia, Spagna. 2. Instituto de Productos Lácteos de Asturias (Spain). 3. Facultad de Químicas, Universidad del País Vasco (UPV/EHU) Departamento de Química Aplicada, San Sebastian, Spain. 4. Centro de Investigaciones Biológicas (CIB), Department of Molecular Microbiology and Infection Biology, Madrid, Spain. 5. AZTI Centro Tecnológico de Investigacion Marina y Alimentaria, Food Research, Vizcaya, Spain. Francia 1. Equipe de Recherche en vigne et vin (REVV) Institut Jules Guyot Université de Dijon (FR). 2. Institute of Oenology, University of Bordeaux, (FR). 3. INRA, Dijon (FR). 4. Institute Pasteur, Parigi, (FR). UK ed Irlanda 1. University of Newcastle upon Tyne, Shool of civil engineering and geosciences, Newcastle, UK.

	2. University of Nottingham, Nottingham, UK. 3. Department of Microbiology & Alimentary Pharmabiotic Centre, BioScience Institute, National University of Ireland, Cork, Western Road, Cork, Ireland. Belgio ed Olanda 1. Universitè Catholique de Louvain, Unitè de Gènètique, Louvain la Neuve (Belgium). 2. University of Wageningen, Wageningen (The Netherlands) 3. NiZO Food Research Center Ede (The Netherlands) Grecia 1. Agricultural University of Athens, Athens (Greece) Australia 1. Australian Wine Reserach Institute (AWRI) Adelaide, Australia. Egitto 1. Food Safety & Microbial Physiology Laboratory Mansoura University (Egypt).
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	SPANO Giuseppe (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_6 - Food sciences
LS9_8 - Environmental biotechnology, bioremediation, biodegradation
LS9_9 - Applied biotechnology (non-medical), bioreactors, applied microbiology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
BENEDUCE	Luciano	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/16
CAGGIANIELLO	Graziano	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/16
DI TORO	Maria Rosaria	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/16
GAROFALO	Carmela	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/16
MASSA	Salvatore	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Ordinario	AGR/16

---

13. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Ingegneria agraria e impianti agroalimentari
	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 0, professori associati n. 1, ricercatori n. 1, assegnisti n. 1. Obiettivi di ricerca: Gli obiettivi del gruppo di ricerca sono inerenti la Meccanica Agraria, Meccanizzazione Agricola e le Macchine e Impianti per le Industrie Agro-Alimentari con riguardo agli aspetti progettuali, costruttivi, operativi, funzionali, gestionali ed ambientali, alla qualità e alle proprietà fisico-meccaniche dei prodotti e sottoprodotti, alla sicurezza delle macchine e sui luoghi di lavoro e benessere degli operatori. Macchine ed impianti per lindustria olearia: Studio e messa a punto di impianti per lestrazione olearia e valutazione sulla qualità degli oli vergini di oliva Studio e ottimizzazione dei decanter a risparmio dacqua serie VDP Studio e ottimizzazione dei decanter serie Patè Studio e messa a punto di macchine per lestrazione del nocciolino Studio teorico-sperimentale della viscosità della pasta di olive Sensoristica per la misura di gas in spazio di testa ed olio Impianti per la conservazione dellolio sotto atmosfera di gas inerte Valutazione del livello di sicurezza sulle macchine e sugli impianti; Studio e messa a punto di innovativi sistemi di gramolazione Studio dellinfluenza dei diversi parametri di processo sulla qualità finale dellolio Valutazione del livello di sicurezza sulle macchine e sugli impianti; Macchine ed impianti per lindustria enologica Studio e messa a punto di sistemi di macchine per la vinificazione in rosso e valutazione dellinfluenza della tipologia di

Descrizione	vinificatore sulle caratteristiche chimico-fisiche del mosto-vino; Valutazione del livello di sicurezza sulle macchine e sugli impianti; Valutazione di un nuovo modello di vinificatore orizzontale a cappello sommerso, sulle caratteristiche chimico-fisiche del mosto-vino. Sensoristica applicata agli impianti agroalimentare Studio tecnico-scientifico per la progettazione, realizzazione e messa a punto finale, di catena di misura e controllo dei parametri di processo in fase di vinificazione, su un vinificatore ad asse orizzontale e cappello sommerso Meccanica e Meccanizzazione agricola Analisi delle modalità di trasmissione delle vibrazioni dalle testate vibranti al tronco di alberi di olivo, e successiva loro ottimizzazione. Valutazioni comparative di diversi cantieri di raccolta delle olive: dai cantieri manuali a quelli interamente meccanici e risvolti sulla capacità del lavoro e produttività della manodopera e sulla qualità finale dellolio. Studio, progettazione e messa a punto finale di sei modelli di piattaforme di lavoro elevabili per la potatura e la raccolta agevolata, da piante ad alto fusto Valutazione dei dispositivi di sicurezza sui trattori e sulle macchine operatrici alla luce della normativa vigente Adeguamento delle macchine agricole alla attuale normativa i materia di sicurezza Misura degli andamenti della pressione generata in un impianto oleodinamico, in una piattaforma di lavoro elevabile, durante le condizioni di lavoro Influenza dei pannelli fotovoltaici integrati con le coperture delle serre sulla produzione agricola Analisi della permeabilità (influenza dei fattori costruttivi) di materiali porosi (reti) Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. LEONE A., TAMBORRINO A., ZAGARIA R., SABELLA E., ROMANIELLO R. (2014). 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. 2. LEONE A., TAMBORRINO A., ROMANIELLO R., ZAGARIA R., SABELLA E. (2014). Specification and implementation of a continuous microwave-assisted system for paste malaxation in an olive oil extraction plant. Biosystems Engineering, 125, 24-35. 3. TAMBORRINO A., PATI S., ROMANIELLO R., QUINTO M., ZAGARIA R., LEONE A. (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. 4. LEONE A., ROMANIELLO R., ZAGARIA R., TAMBORRINO A. (2014). Development of a prototype malaxer to investigate the influence of oxygen on extra-virgin olive oil quality and yield, to define a new design of machine. Biosystem Enginering, 118, 95104. 5. TAMBORRINO A., CATALANO P., LEONE A. (2014). Using an in-line rotating torque transducer to study the rheological aspects of malaxed olive paste. Journal of food engineering, 126, 6571. 6. Leone A. (2014). Milling and pitting. In Claudio Peri (Ed.). The Extra-Virgin Olive Oil Handbook (pp. 127-138). John Wiley & Sons, Ltd, UK. 7. LEONE A., ROMANIELLO R., TAMBORRINO A. (2013). Development of prototype for extra virgin olive oil storage, with online control system of the nitrogen injected. Asabe - American Society of Agricultural and Biological Engineers, 56(3), 1017-1024. 8. AMIRANTE P., CLODOVEO M.L., LEONE A., TAMBORRINO A. (2012). A new designer malaxer to improve thermal exchange enhancing virgin olive oil quality. Acta Horticulturae, 949, 455-462. 9. AMIRANTE P., CLODOVEO M.L., DUGO G., LEONE A., TAMBORRINO A. (2012). Oxygen concentration control during extraction olive oil process: a new system to emphasize the organoleptic and healthy properties of virgin olive oil. Acta Horticulturae, 949, 473-480. 10. AMIRANTE P., LEONE A., TAMBORRINO A. (2012). Olive harvesting mechanization systems in high density orchard. Acta Horticulturae, 949, 351-358. 11. AMIRANTE P., LEONE A., TAMBORRINO A. (2012). Olive pruning mechanization system with a new type of elevated work platform. Acta Horticulturae, 949, 391-398. 12. ANTONIS MISTRIOTIS, SERGIO CASTELLANO (2012). Airflow through net covered tunnel structures at high wind speeds. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 113, p. 308-317, ISSN: 1537-5110 13. TAMBORRINO A., LEONE A., CATALANO P. (2012). Evaluation of mechanical and rheological aspects of the malaxed olive paste. International Conference RAGUSA SHWA 2012, Safety Health and Welfare in Agro-food Agricultural and Forest Systems, Proceedings book, 3-5 September 2012, Ragusa, Italy, pp. 192-199, CD Printed. 14. LEONE A., ROMANIELLO R., TAMBORRINO A., PERI G. (2011). Prototype of storage system for preservation of extra virgin olive oil characteristics. XXXIV CIOSTA CIGR V Conference 2011, Efficient and safe production processes in sustainable agriculture and forestry. Proceedings book, 29 June -1 July 2011, University of Natural Resources and Applied Life Sciences Vienna, Austria, CD Printed. 15. TAMBORRINO A., AMIRANTE P., LEONE A. (2011). A new prototype machine to investigate on the malaxing phase. XXXIV CIOSTA CIGR V Conference 2011, Efficient and safe production processes in sustainable agriculture and forestry. Proceedings book, 29 June -1 July 2011, University of Natural Resources and Applied Life Sciences Vienna, Austria, CD Printed. 16. LEONE A., TAMBORRINO A., ZAGARIA R., TAMBORRINO R. (2011). Assessment of the yield and quality of olive oil obtained with two different crushing systems. XXXIV CIOSTA CIGR V Conference 2011, Efficient and safe production processes in sustainable agriculture and forestry. Proceedings book, 29 June -1 July 2011, University of Natural Resources and Applied Life Sciences Vienna, Austria, CD Printed. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: Università di Bari Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali Università del Salento - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali Università degli Studi del Molise Dipartimento SAVA Università della Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali Università Nazionale An-Najah Nablus - Palestina
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	LEONE Alessandro (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_6 - Food sciences

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
CASTELLANO	Sergio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/10
ROMANIELLO	Roberto	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/09

14. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Impianti per il Postraccolta
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n.2, ricercatori n. 1, dottorandi, borsisti e contrattisti n. 11. Obiettivi di ricerca: Il gruppo si occupa degli aspetti tecnologici ed impiantistici relativi allindustria agroalimentare in relazione alle caratteristiche fisico-meccaniche, chimiche e fisiologiche dei prodotti ed alla loro qualità, con particolare riferimento alla fase postraccolta dei prodotti ortofrutticoli freschi e di IV gamma (fresh- cut). Allo stesso tempo si studiano sistemi non distruttivi (NIR, immagini RGB e iperspettrali) e previsionali per fornire sistemi efficienti e di facile utilizzo per consentire la valutazione e la predizione della qualità e della shelf-life di tali prodotti. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: Amodio M.L., Derossi A., Colelli G., 2014. Modeling phenolic content during storage of cut fruit and vegetables: A consecutive reaction mechanism, Journal of Food Engineering, 140, 1-8. Fernández-León M.F., Fernández-León A.M., Lozano M., Ayuso M.C., Amodio M.L., Colelli G., González-Gómez D., 2013. Retention of quality and functional values of broccoli Parthenon stored in modified atmosphere packaging. Food Control 31 (2013) 302-313. Ricci I., Amodio M.L., Colelli G., 2013- Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (Cynara scolymus L.): Effect of storage time and temperature before cutting. Postharvest Biology and Technology, 85:124-131. Ricci I., Amodio M.L., Colelli G., 2013- Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (Cynara scolymus L.): Effect of harvest dates. Postharvest Biology and Technology, 83: 90-96. Amodio, M.L., Cabezas-Serrano A. B., Peri G, Colelli G., 2011. Post-cutting quality changes of fresh-cut artichokes treated with different anti-browning agents as evaluated by image analysis. Postharvest Biol. Technol 62, 213220. Cabezas-Serrano A.B., Amodio M.L., Colelli G., 2013. Effect of solution pH of cysteine-based pre-treatments to prevent browning of fresh-cut artichokes. Postharvest Biology and Technology 75: 1723. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Dip.to Progesa/Università degli Studi di Bari - Istituto Agronomico Mediterraneo, CIHEAM-IAM, Bari - Consigli Nazionale delle ricerche-Istituto di Produzioni Alimentari (CNR-ISPA), Bari - Università del Salento, Lecce - Ente C.R.A, Pontecagnano (SA) - Università degli Studi di Milano - Universidad de Cordoba, Spagna - Centro de Edafologia y Biologia Aplicada del Seguro- Consejo Superior de Investigationes Cientifica (Cebas-CSIC), Espinardo, Murcia, Spagna - Universidad Politecnica de Cartagena, Spagna - Texas A&M University, College station, Texas USA - University of Florida, Gainsville, USA - University of Thessaly, Volos, Grecia - University od California, Davis (USA) - Agricultural University of Athens, Atene, Gracia - Universidade Catolica Portuguesa, Porto, Portogallo - The Agricultural Research Organization of Israel- The Volcani Center, Israele - Cardiff University, London, Inghilterra - London Metropolitan University, London, Inghilterra - Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa im. Szczepana Pieniazka, Polonia
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	COLELLI Giancarlo (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_6 - Food sciences

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
AMODIO	Maria Luisa	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/09
PERI	Giorgio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Ordinario	AGR/09

15. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Genetica agraria
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 0, professori associati n. 1, dottorandi n. 2. Obiettivi di ricerca: 1. Stress biotici ed abiotici: Identificazione e caratterizzazione funzionale di geni coinvolti nella risposta a stress biotici e abiotici 2. Miglioramento genetico per qualità: Identificazione e analisi funzionale di geni utili per il miglioramento qualitativo delle produzioni (contenuto in glicoalcaloidi ed in composti cianogenici) 3. Analisi di variabilità genetica : studio della variabilità genetica intra e interspecifica in specie ortive mediante luso di marcatori genetici Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. PAVAN S, SCHIAVULLI A, APPIANO M, MIACOLA C, VISSER RGF, BAI Y, LOTTI C, RICCIARDI L (2013). Identification of a complete set of functional markers for the selection of er1 powdery mildew resistance in Pisum sativum L.. MOLECULAR BREEDING, vol. 31, p. 247-253, ISSN: 1380-3743, doi: 10.1007/s11032-012-9781-0 2. S. PAVAN, A. SCHIAVULLI, M. APPIANO, A.R. MARCOTRIGIANO, F. CILLO, R.G.F. VISSER, Y. BAI, C. LOTTI, L. RICCIARDI (2011). Pea powdery mildew er1 resistance is associated to loss-of-function mutations at a MLO homologous locus. . THEORETICAL AND APPLIED GENETICS, ISSN: 0040-5752, doi: 10.1007/s00122-o11-1677-6 3. DE PACE C, RICCIARDI L, KUMAR A, PAVAN S, LOTTI C, DIXIT S, EMANI C (2013). Identification of traits, genes, and crops of the future. In: Genomics and Breeding for climate resilient crops. BERLIN HEIDELBERG:Springer-Verlag, doi: 10.1007/978-3-642-37045-8-3, pp. 27-177 4. PAVAN S, LOTTI C, RESTA P, RICCIARDI L (2011). Geni di suscettibilità agli stress biotici e metodiche innovative per la loro valorizzazione nel miglioramento genetico vegetale. ITALUS HORTUS, vol. 18, p. 3-12, ISSN: 1127-3496 5. Appiano M, Zheng Z, Pavan S, Ricciardi L, Lotti C, Visser RGF, Wolters AM, Bai Y (2013). Genome-wide study of the tomato SlMlo gene family and its functional characterization in response to the powdery mildew fungus Oidium neolycopersici. . In: Proceedings of the 57th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress Foggia, Italy 16/19 September, 2013 ISBN 978-88-904570-3-6 . Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: Laboratory of Plant Breeding, Plant Sciences Group, Wageningen University, Droevendaalsesteeg 1, 6708 PB Wageningen, The Netherlands Department for Plant and Environmental Sciences University of Copenhagen
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	LOTTI Concetta (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
DE LEONARDIS	Anna Maria	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/07
RICCIARDI	Francesca	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/07

16. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Tecniche agronomiche, irrigazione e qualità delle acque e biomasse
	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 1, professori associati n. 1, ricercatori n. 2, tecnici di laboratorio n. 1, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 4 Obiettivi di ricerca: Le ricerche riguardano lo studio dellimpatto delle tecniche agronomiche sostenibili (irrigazione con acque convenzionali e non, fertilizzazione organo-minerale, controllo di specie infestanti (Orobanche) e impiego di biomasse dedicare e residuali nelle principali filiere energetiche.

Descrizione	Principali pubblicazioni dellultimo triennio: Disciglio G., Gatta G., Libutti A., Tarantino A., Frabboni L., Tarantino E., 2014. Use of treated municipal on artichoke crop. World Accademy Engineering and Technology International Journal of Agricultural, Biosystems Science and Engineering. Vol: 8, No 4, 224-230. Disciglio G., Frabboni L., Tarantino A., Tarantino E., 2014. Applying natural fertilizers to herbaceous crops. Journal of Life Sciences. Gatta G., Gagliardi A., Soldo P., Monteleone M., 2013. Grasses and legumes in mixture: an energy intercropping system intended for anaerobic digestion. Italian Journal of Agronomy; 8:e7, 47-57. Nardella, E., Giuliani, M.M., Gatta, G., De Caro, A., 2012. Yield response to deficit irrigation and partial root-zone drying in processing tomato (Lycopersicon esculentum Mill.). J. Agricultural Science and Technology (2), 209219. Giuliani M.M., Nardella E., Gatta G., De Caro A., Quitadamo M., 2011. Processing tomato cultivated under water deficit conditions: the effect of azoxystrobin. Acta Hort. 914, 287294. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Dipartimento Scienze Agro-ambientali e Territoriali - Università di Bari - CRA - Sistemi colturali degli ambienti caldo-aridi - Bari - CNR - Istituto di Ricerca Sulle Acque - Bari - IAM - Istituto Agronomico Mediterraneo - Bari - Dipartimento di Scienze Università del Salento
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	TARANTINO Emanuele (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
DISCIGLIO	Grazia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/02
FRABBONI	Laura	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	AGR/02
GAGLIARDI	Anna	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/02
GATTA	Giuseppe	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/02

---

17. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Orticoltura e Floricoltura
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: - professori ordinari n. 1 - professori associati n. 0 - ricercatori n. 2 - assegnisti n. 1 - tecnici di laboratorio n. 2 - dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 4 Obiettivi di ricerca: - Tecniche di produzione ecocompatibili in ortofloricoltura: impiego di biofertilizzanti a base di inoculo di funghi micorrizici arbuscolari, impiego di ammendanti del suolo/substrati alternativi (biochar) sistemi senza suolo - Razionalizzazione della nutrizione minerale ed idrica: Modellizzazione dei ritmi di crescita e delle asportazioni di elementi nutritivi in funzione dei parametri fisiologici ed ambientali in specie ortofloricole. Studio e sviluppo di sistemi di supporto alle decisioni per la gestione della nutrizione idrica e azotata in sistemi orticoli. - Effetti delle tecniche colturali sulla qualità e della shelf-life delle produzioni orticole e floricole (riduzione del contenuto di nitrati in ortaggi da foglia, aumento di composti antiossidanti). - Biofortificazione e produzione di ortaggi ad elevato valore nutrizionale e nutraceutico. - Valutazione del profilo qualitativo di ortaggi (anche tipici e tradizionali) in pre - e post-raccolta (qualità merceologica, capacità antiossidante, contenuto vitaminico e polifenolico, contenuto in fibra). - Recupero e valorizzazione di biodiversità orticola del territorio. Principali pubblicazioni dellultimo triennio): 1. Conversa, G., Bonasia, A., Lazzizera, C., Elia, A. 2014. Pre-harvest nitrogen and Azoxystrobin application enhances raw product quality and post-harvest shelf-life of baby spinach (Spinacia oleracea L.). Journal of Food Science and Agriculture. DOI: 10.1002/jsfa.6679. (In corso di stampa).

	2. Bonasia, A., Conversa, G., Lazzizera, C., Elia, A. 2013. Pre-harvest nitrogen and Azoxystrobin application enhances postharvest shelf-life in Butterhead lettuce. Postharvest Biology and Technology, 85, 67-76. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2013.04.012. 3. Conversa, G., Lazzizera, C.,Bonasia, A., Elia, A. 2013. Yield and phosphorus uptake of a processing tomato crop grown at different phosphorus levels in a calcareous soil as affected by mycorrhizal inoculation under field conditions. Biology and Fertility of Soils. 49, 691-703. DOI: 10.1007/s00374-012-0757-3. 4. Elia A., Conversa, G., 2012. Agronomic and physiological responses of a tomato crop to nitrogen input. European Journal of Agronomy, 40, 64-74. DOI: 10.1016/j.eja.2012.02.001. 5. Bonasia, A., Conversa, G.,Lazzizera, C., La Rotonda, P., Elia, A. 2012. Weed control in lampascione - Muscari comosum (L.) Mill. Crop Protection, 36, 65-72. DOI: 10.1016/j.cropro.2012.02.001. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), CNR - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali Università di Bari - Diartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti - Università di Bari - Dipartimento di Scienze Biologiche ed Ambientali Università del Salento - Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata - Unità di Ricerca per i Sistemi Colturali degli Ambienti Caldo-Aridi - CRA - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - Universita degli Studi di Milano - Distretto Agroalimentare Regionale SCRL - Agricultural University of Athens - Universidade Catolica Portuguesa - The Agricultural Research Organization of Israel The Volcani Centre - Cardiff University - London Metropolitan University
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	ELIA Antonio (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
BONASIA	Anna	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/04
CONVERSA	Giulia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/04
LAZZIZERA	Corrado	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/04

---

18. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Chimica Agraria e Organica
	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n.1; professori associati n. 1; ricercatori n. 1. Obiettivi di ricerca: i) ruolo ecologico, fisiologico e tecnologico delle sostanze fenoliche di origine vegetale. ii) caratterizzazione molecolare e funzionale della sostanza organica, fresca ed umificata, in suoli e sedimenti, ed influenza dei cambiamenti climatici sullevoluzione della stessa (suoli come sink e/o sorgenti di C) iii) suoli e sedimenti come archivi naturali dei cambiamenti climatici, vegetazionali e dellimpatto antropico nel corso dei millenni; iv) geochimica di elementi traccia, radionuclidi ed inquinanti organici in suoli e sedimenti: ricostruzione dei rispettivi trend deposizioni nel corso dei secoli ed individuazione di input naturali vs. antropogenici mediante lo studio di profili ombrotrofici; v) utilizzo e riciclo di biomasse in agricoltura; vi) sintesi di nuovi tensioattivi e modifica dei composti polimerici sintetici e successiva caratterizzazione attraverso tecniche chimico-fisiche come NMR e LC-MS. Principali pubblicazioni dellultimo triennio: Cardinali, A., Linsalata,V., Lattanzio, V., Ferruzzi, M.G. (2011) Verbascosides from olive mill waste water: assessment of their bioaccessibility with in vitro digestion/Caco-2 models system. Journal of Food Science, 76, H48-H54. doi: 10.1111/j.1750-3841.2010.01996.x Cardinali, A., Tursi, N., Ligorio, A., Giuffrida,, M. G., Napolitano L., Caliandro R., Sergio L., Di Venere D., Lattanzio V., Sonnante G. (2011). Purification, biochemical characterization and cloning of a new cationic peroxidase isoenzyme from artichoke, Plant Physiology and Biochemistry, 49, 395-403. doi:10.1016/j.plaphy.2011.01.028. Cicco, N., Lattanzio, V. (2011). The influence of initial carbonate concentration on the Folin-Ciocalteu micro-method for the determination of phenolics with low concentration in the presence of methanol: a comparative study of real-time

Descrizione	monitored reactions. American Journal of Analytical Chemistry, 2, 840-848. doi: 10.4236/ajac.2011.27095. Cardinali, A., Pati, S., Minervini, F., DAntuono, I., Linsalata, V., Lattanzio, V. (2012) Verbascoside, isoverbascoside, and their derivatives recovered from olive mill wastewater as possible food antioxidants. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 60 (7), 1822-1829. dx.doi.org/10.1021/jf204001p Cheynier, V., Comte, G., Davies, K.M., Lattanzio, V., Martens, S. (2013) Plant Phenolics: recent advances on their biosynthesis, genetics, and ecophysiology. Plant Physiology and Biochemistry, 72, 1-20. Zaccone, C., Pabst, S., Senesi, G.S., Shotyk, W., Miano, T.M., 2013 - Comparative evaluation of the mineralogical composition of Sphagnum peat and their corresponding humic acids, and implications for understanding past dust depositions. Quaternary International, 306(C): 80-87 Zaccone, C., Miano, T.M., Shotyk, W., 2012 - Interpreting the ash trend within ombrotrophic bog profiles: atmospheric dust depositions vs. mineralization processes. The Etang de la Gruère case study. Plant & Soil, 353(1): 1-9. Zaccone, C., Casiello, G., Longobardi, F., Bragazza, L., Sacco, A., Miano, T.M., 2011 - Evaluating the 'conservative' behaviour of stable isotopic ratios (δ13C, δ15N, and δ18O) in humic acids and their reliability as paleoenvironmental proxies along a peat sequence. Chemical Geology, 285(1-4): 124-132. Zaccone, C., Sanei, H., Outridge, P.M., Miano, T.M., 2011 - Studying the humification degree and evolution of peat down a Holocene bog profile (Inuvik, NW Canada): A petrological and chemical perspective. Organic Geochemistry, 42(4): 399-408. Cocozza, C., Parente, A., Zaccone, C., Mininni, C., Santamaria, P., Miano, T., 2011 - Chemical, physical and spectroscopic characterization of Posidonia oceanica (L.) Del. residues and their possible recycle. Biomass & Bioenergy, 35(2): 799-807. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: ISPA - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Cnr, Bari Department of Mechanical Engineering, Imperial College London, London, UK Instituto de Ciencias Agrarias, Centro de Ciencias Medioambientales, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid, Spain Istituto delle Metodologie Inorganiche e dei Plasmi (IMIP), CNR, Bari, Italia Mediterranean Agronomic Institute of Bari CIHEAM, Valenzano, Italy University of Alberta, Edmonton, Canada
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	LATTANZIO Vincenzo (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS1_11 - Biochemistry and molecular mechanisms of signal transduction
LS1_2 - General biochemistry and metabolism
LS9_6 - Food sciences
PE10_9 - Biogeochemistry, biogeochemical cycles, environmental chemistry
PE5_17 - Organic chemistry

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
LUCHETTI	Luciana	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	CHIM/06
ZACCONE	Claudio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/13

19. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Frutticoltura
	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 0, professori associati n. 0, ricercatori n. 2, tecnici di laboratorio n.0, dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 0 Obiettivi di ricerca: Lesperienza del gruppo di ricerca verte sulle seguenti tematiche: Sviluppo di marcatori molecolari in specie arboree da frutto (olivo, frutta secca, frutta minore); Analisi di genetica comparativa nella frutta secca, mediante lindividuazione di marcatori molecolari presenti in regioni omologhe di specie di frutta secca: castagno, nocciolo, noce; Realizzazione di mappe genetiche in olivo, palma da dattero e noce; Analisi del trascrittoma in relazione allo stress biotico nella palma da dattero; Biologia fiorale del nocciolo: isolamento dei geni responsabili del meccanismo di auto-incompatibilita sporofitica Il gruppo di Frutticoltura dispone di sequenziatore di DNA, di una piattaforma robotica e di apparecchiature connesse allanalisi di biologia molecolare e allanalisi di qualità della frutta (in allestimento).

Descrizione	Principali pubblicazioni dellultimo triennio: 1. Torello Marinoni D., Akkak A., Beltramo C., Guaraldo P., Boccacci P., Bounous G, Ferrara A.M., Ebone A., Viotto E., Botta R (2013). Genetic and morphological characterization of chestnut (Castanea sativa Mill.) germplasm in Piedmont (north-western Italy) . TREE GENETICS & GENOMES, vol. 9 , p. 1017-1030, ISSN: 1614-2950, doi: 10.1007/s11295-013-0613-0 2. Petriccione M., Akkak A., Branca L., Rega P (2012). Caratterizzazione agronomica e molecolare delle mele dellIrpinia. RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA, vol. 74, p. 58-64, ISSN: 0392-954X. 3. Akkak A., Tarantino A., Petriccione M., Insero O. (2012). Fruttiferi Alternativi: Isolamento marcatori microsatelliti e caratterizzazione del germoplasma di melograno (Punica granatum L.). In: Agrobiodiversità e Valorizzazione delle Risorse Genetiche. vol. 1, p. 14-17, ISBN: 2853524973, Valenzano (Bari), 5-7 settembre 2012. 4. Boccacci Paolo, Akkak Aziz, Torello Marinoni Daniela, Gerbi Vincenzo, Shneider Anna (2012). Genetic traceability of Asti Spumante and Moscato dAsti mustsand wines using nuclear and chloroplast microsatellite markers. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 235, p. 439-446, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-012-1770-3. 5. Akkak, A.; Madeo, A.; Perri, E. 2011 - Nuovi marcatori microsatelliti per lo studio del germoplasma di olivo (Olea europaea L.) coltivato in Puglia. Italus Hortus 1: 147-149. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Università Di Torino Dip. di Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Università di Cattolica del Sacro Cuore Di Milano-Istituto Frutti-viticoltura, Piacenza - Università di Bari - Dip. di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti (Di.S.S.P.A.) (Bari) - CNR di Bari - INRAA- Institut National de la Recherche Agronomique Algerien, Algeria - University of Slovenia, Slovenia - School of Agriculture, Food and Wine , University of Adelaide, Auatralia - CRA- Unità di Frutticoltura di Caserta - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Pantanello, Basilicata
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	AKKAK Aziz (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS2_1 - Genomics, comparative genomics, functional genomics
LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
LOPRIORE	Giuseppe	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/03
TARANTINO	Annalisa	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/03

---

20. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Biologia, Ecofisiologia e Qualità della Produzione in Arboricoltura
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n. 1 dottorandi n. 2 assegnisti n. 1 Obiettivi di ricerca: 1) Individuazione studio e caratterizzazione di genotipi autoctoni. 2) Determinazione del profilo genetico di vitigni. 3) Studio e valutazione dei comportamenti ecofisiologici di colture arboree in risposta ai fattori agro-ambientali ed alla coltivazione in ambiente protetto. 4) Valutazione e miglioramento della qualità merceologica e del contenuto in principi salutistici di frutti freschi, conservati e loro derivati. 5) Applicazioni di agricoltura di precisione. Principali pubblicazioni dellultimo triennio 1. de Palma L., Limosani P., De Michele M., Tamborra P., Tarricone L., Novello V., 2011. Evaluation of experimental wines obtained from new old white-berry genotypes of the Northern province of the Apulia region (Daunia, Italy). Le Progrès Agricole et Viticole, 128(22): 477-484 (ISSN: 0369-8173). 2. Vox G., Scarascia Mugnozza G., Schettini E., de Palma L.,Tarricone L., Gentilesco G., Vitali M., 2012. Radiometric Properties of Plastic Films for Vineyard Covering and their Influence on Vine Physiology and Production. Acta Horticulturae, 956: 465-472 (ISBN 978-90-66055-45-2, ISSN 0567-7572). 3. de Palma L., Tarricone L., Vox G., Limosani P., De Michele M., Novello V., 2012. Semiforzatura precoce con film colorati: fisiologia delle viti e qualità del prodotto. Rivista di Frutticoltura, 74, 1-2:32-38 (ISSN 0392-954X). 4. Rýo Segade S., Giacosa S., de Palma L., Novello V., Torchio F.,Gerbi V., Rolle L., 2013. Effect of the cluster

	heterogeneity on mechanical properties, chromatic indices and chemical composition of Italia table grape berries (Vitis vinifera L.) sorted by flotation. International Journal of Food Science and Technology 2013, 48, 103113. 5. Río Segade S., Giacosa S., Torchio F., de Palma L., Novello V., Gerbi V., Rolle L. - 2013 - Impact of different advanced ripening stages on berry texture properties of Red Globe and Crimson Seedless table grape cultivars (Vitis vinifera L.). Scientia Horticulturae, 160: 313319 Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università degli Studi di Pisa Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, Università degli Studi di Bari CRA UTV Unità di ricerca per luva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo Viticulture Department, Agriculture Research Center Infruitec-Nietvoorbij (Stellenbosch, South Africa) Department of Viticulture and Oenology, Stellenbosch University (Stellenbosch, South Africa)
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	DE PALMA Laura (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
LS9_5 - Agriculture related to crop production, soil biology and cultivation, applied plant biology

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
DE MICHELE	Maria	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/03
LIMOSANI	Patrizio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/03
TOMAIUOLO	Amalia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/03

21. Scheda inserita da questa Struttura ("SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE"):

Nome gruppo*	Economia ed Estimo Rurale - Economia Applicata
Descrizione	Componenti del gruppo di ricerca: professori ordinari n.1 professori associati n. 1, ricercatori n. 8 tecnici di laboratorio n. 1 dottorandi, assegnisti, borsisti, contrattisti n. 6 Obiettivi di ricerca: 1. Analisi delle politiche agricole: Modelli di coinvolgimento degli stakeholders e pianificazione partecipata; il sistema della conoscenza in agricoltura e la diffusione delle innovazioni in agricoltura; promozione del capitale sociale; 2. Studio delle filiere agro-alimentari e analisi di mercato: il mercato del vino; biomasse e bioraffinerie; life cycle assessment, carbon footprint; water footprint. 3. Analisi del comportamento del consumatore e marketing agro-alimentare: analisi delle preferenze del consumatore; previsione del prezzo di mercato dei prodotti agro-alimentari; segmentazione di mercato e posizionamento; stima della domanda; fedeltà del consumatore ai vari tipi di brands; valutazione della reputazione del prodotto; analisi statistica multivariate per la modellizzazione del comportamento del consumatore. 4. Economia delle risorse naturali: management della risorsa irrigua; pricing dellacqua. 5. Economia dellinnovazione: Comprensione delle relazioni università-impresa, determinanti delleco-innovazione, impatto della ricerca sui sistemi economici; regimi tecnologici Principali pubblicazioni dellultimo triennio: - Lopolito, A., Morone, P., Taylor, R. 2013. Emerging innovation niches: An agent based model. Research Policy, 42 (6-7), pp. 1225-1238 - Carlucci D., Nardone G., Seccia A., Stasi A. (2013): Explaining price variability in the Italian yogurt market: a hedonic analysis, Agribusiness: an International Journal, 29,1, 1-13. Muscio, A., D. Quaglione, G. Vallanti, (2013), Does government funding complement or substitute private research funding to universities? Research Policy 42: 63-75 - Muscio A., Nardone G. (2012): The determinants of university-industry collaboration in food science in Italy, Food Policy, 37, 710-718. Lopolito A., Nardone G., Prosperi M., Sisto R., Stasi A. (2011): Modeling Bio-refinery Industry in Rural Areas: a Participatory Approach to Compare Various Policy Options, Ecological Economics, 72, 18-27 Brevetti: Film edibile innovativo per la realizzazione di prodotti da forno dolci di nuova concezione con un ridotto contenuto in

	calorie e in grasso Numero A17313. Collaborazioni scientifiche con enti di ricerca nazionali e internazionali: - Estero: University of Connecticut, University of Pennsylvania, North Carolina State University, University of Massachussets, University of Arizona, University of Reading, University of Wageningen, Università di Cordoba, University of Perth, University of Adelaide, University of Monash (Australia, Melbourne), Università Goettingen, - Italia: LUISS Guido Carli, Università degli studi di Ferrara, Università degli studi di Pescara e Chieti, Università Federico II di Napoli, Università di Bari, Università di Trieste, Università di Roma La Sapienza, Università di Bologna, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAMB-CHIEAM), CNR-Ibimet di Bologna
Sito web	www.agraria.unifg.it
Responsabile scientifico/Coordinatore	NARDONE Gianluca (SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE)

Settore ERC del gruppo:
SH1 - Individuals, Institutions and Markets: Economics, finance and management

Componenti:

Cognome	Nome	Struttura	Qualifica	Settore
CICCONE	Rosa Anna	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Dottorando	AGR/01
DE DEVITIIS	Biagia	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/01
GIANNOCCARO	Giacomo	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/01
LOPOLITO	Antonio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/01
PILONE	Vittoria	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/01
PROSPERI	Maurizio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/01
SECCIA	Antonio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Prof. Associato	AGR/01
SCARINGELLI	Myriam Anna	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Assegnista	AGR/01
STASI	Antonio	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/01
VISCECCHIA	Rosaria	SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE	Ricercatore	AGR/01