

CURRICULUM VITAE/ELENCO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA E DI RICERCA E DELLE PUBBLICAZIONI

COGNOME: **Romano** NOME: **Raffaele**

POSIZIONE ACCADEMICA E FORMAZIONE

(Identificativo ORCID - <https://orcid.org/0000-0001-7555-0486>)

Scopus ID: 7102604953

2024: **Professore di Prima Fascia** in Scienze e Tecnologie Alimentari

2020: **Abilitazione Scientifica Nazionale** al ruolo di **Professore di Prima Fascia** in **Scienze e Tecnologie Alimentari** (07/F1, SSD AGR-15), MUR n. 13273, a decorrere dal 08/07/2020 al 08/07/2031

2006 (Novembre) - oggi: **Professore di Seconda Fascia** in Scienze e Tecnologie Alimentari (07/F1, SSD AGR-15) presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria, Sezione di Scienze e Tecnologie degli Alimenti. Concorso per titoli ed esame. Confermato nel ruolo dal 1 Novembre 2009, con giudizio pienamente favorevole della Commissione Giudicatrice.

1999 Confermato nel ruolo di **Ricercatore** (G08A) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (D.R. n. 3082 del 27-09-2000).

1998: **Abilitazione** all'esercizio della professione di **Tecnologo Alimentare**.

1995: **Diploma di Specializzazione Post-Laurea** in **Biotechnologie Agro-Alimentari** conseguito presso la Scuola di Specializzazione dell'Università degli Studi di Napoli Federico II con la votazione di 50/50.

1995: Gennaio-Luglio **Visiting Research Scholar** presso Hannah Research Institute (section Dairy), Scozia.

1993: **Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari**, Università degli Studi Federico II di Napoli. Titolo conseguito con la votazione di 110/110 il 3 Novembre 1993.

Attività scientifica

Da giugno 1994 ad aprile del 1995 stipula un contratto di collaborazione scientifica nell'ambito di un programma di ricerca su *Caratterizzazione degli oli di oliva campani* inerente al progetto "**Innovazione Tecnologica e Qualità della Produzione Olivicola Regionale**" della Regione Campania (SeSIRCA).

Nel 1999 fa parte del progetto di ricerca **MIUR CLUSTER C09 Tecnologie di confezionamento degli alimenti in atmosfera protettiva** del Programma Operativo "*Tecniche di imballaggio per prodotti agro-alimentari*".

Nell'ambito del "**Progetto Giovani Ricercatori**" è stato responsabile scientifico del progetto di ricerca: *Valutazione della qualità dei succhi e puree di frutta attraverso la ricerca di opportuni markers: effetti del trattamento termico e rilevazione di possibili adulterazioni*, ammesso a finanziamento MURST con D. R. n. 57053 del 14-10-99.

Da ottobre 1999 è stato confermato nel ruolo dei ricercatori presso la Facoltà di Agraria (D.R. n. 3082 del 27-09-2000).

Nel dicembre del 2000 è stato responsabile scientifico del “**Progetto Giovani Ricercatori**”:
Caratterizzazione dell’olio vegetale e degli antiossidanti naturali ottenuti dall’estrazione dei residui di lavorazione dell’industria di trasformazione del pomodoro. Stabilità degli estratti agli effetti del danno termico, ammesso a finanziamento MURST con D.R. n. 4385 del 28-12-2000.

Dal 2002 entra a far parte del **Centro Regionale di Competenza sulle Produzioni Agro-Alimentari**, come responsabile della linea di ricerca relativa alla *caratterizzazione dei composti organici volatili di prodotti ortofrutticoli e bevande alcoliche*.

Nel 2003 per il **Programma Operativo Regionale 2000/2006**, “Sostegno ai programmi di ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico promossi dal tessuto imprenditoriale regionale”, è responsabile scientifico del Progetto “*Studio sulla cinetica di estrazione dei composti bioattivi dalle vinacce di fermentazione*” ammesso a finanziamento per la Misura 3.17.

Dal 2006 è socio della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (Sistal) e membro dell'*American Society of Enology and Viticulture*, della *Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*, della *European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid)*.

E' referee delle seguenti riviste scientifiche: *American Journal of Enology and Viticulture*; *Analytica Chimica Acta*; *European Food Research and Technology*; *Food Research International*; *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; *Journal of Chromatography A*; *Journal of Chromatography B*; *Journal of Food Composition and Analysis*; *Journal of the Science of Food and Agriculture*; *European Journal of Lipid Science and Technology*.

E' autore di oltre 220 pubblicazioni di carattere scientifico, di cui 180 su riviste scientifiche internazionali e nazionali ed *peer-reviewed*.

L'attività scientifica è stata focalizzata su: **a)** influenza dei processi di trasformazione e conservazione su contenuto ed attività di componenti lipidiche, aromatiche e polifenoliche presenti negli alimenti; **b)** cambiamenti chimici e chimico-fisici indotti dai processi di trasformazione; **c)** ottimizzazione dei processi di estrazione; **d)** applicazione di tecniche analitico-strumentali necessarie per caratterizzare gli effetti indotti da vari processi (lavorazione dei prodotti lattiero-caseari, termo-ossidazione) sulle sostanze grasse di origine animale e vegetale.

Linee di Ricerca

- sviluppo di processi di estrazione, purificazione ed analisi strumentale ad alta risoluzione dei componenti degli alimenti, in particolare sostanze polifenoliche, lipidiche ed aromi;
- studio della composizione della materia prima, delle tecnologie di trasformazione e dell'effetto della conservazione/maturazione sulle caratteristiche quali-qualitative degli alimenti;
- ricerca dei marker di tracciabilità delle filiere alimentari;
- tecniche cromatografiche off-line ed on-line ad alta risoluzione, come HPLC, GC, SPE ed altre tecniche cromatografiche per la gestione della qualità degli alimenti;
- processi di estrazione con anidride carbonica liquida (LCE).

1. ATTIVITÀ DIDATTICA

- 1) Titolare dell'insegnamento di **Processi e Gestione delle Produzioni Alimentari (12 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso il Dipartimento di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2023/2024, 2022/2023, 2021/2022. Numero di ore 84.
- 2) Affidamento dell' insegnamento di **Modulo di Scienze e Tecnologie Alimentari (6 CFU)**(Corso integrato di Chimica degli Alimenti e Tecnologie Alimentari) nell'ambito del corso di **Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana** presso Scuola di Medicina e Chirurgia di Napoli, , **Università degli Studi di Napoli Federico II** per l'anno accademico 2023/2024, 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021. Numero di ore: 48
- 3) Titolare dell'insegnamento di **Tecnologie dei Processi Alimentari (9 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso il Dipartimento di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II** per l'anno accademico 2020/2019, 2018/2019, 2017/2018, 2016/2017 2015/2016, 2014/2015. Numero di ore 63.
- 4) Titolare dell'insegnamento di **Processi Alimentari 1 (9 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso il Dipartimento di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2015/2016, 2013/2014, 2012/2013. Numero di ore 63.
- 5) Titolare dell'insegnamento di **Processi Alimentari 2 (9 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso il Dipartimento di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2015/2016, 2013/2014, 2012/2013. Numero di ore 63.
- 6) Affidamento dell' insegnamento di **Tecnologie Enologiche per le Zone Calde e Aride degli Ambienti Mediterranei (5 CFU)**, nell'ambito **Corso di Laurea Magistrale interateneo - Università degli Studi di Palermo e Università degli Studi di Torino - in Scienze Viticole ed Enologiche** (sede Marsala), per l'anno accademico 2011/2012. Numero di ore 40.
- 7) Affidamento dell' insegnamento di **Processi Biologici (6 CFU)**, nell'ambito del Corso di **Laurea in Viticoltura ed Enologia** presso **Università degli Studi di Palermo** per l'anno accademico 2015/2016, 2014/2015, 2013/2014, 2012/2013, 2011/2012 e 2010/2011. Numero di ore 48.
- 8) Titolare dell'insegnamento di **Tecnologie e Processi dell'Industria Conserviera (6 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso il Dipartimento di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2009/2010, 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007. Numero di ore 48.
- 9) Affidamento dell' insegnamento di **Tecniche di Conservazione dei Prodotti Ortofrutticoli (8 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea in Produzioni Vegetali** presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2009/2010, 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007. Numero di ore 64.
- 10) Supplenza dell'insegnamento di **Legislazione Alimentare (8 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea in Alimenti e Salute** presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2009/2010, 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007. Numero di ore 64.

- 11) Supplenza dell'insegnamento di **Tecniche di Produzione Alimentare (4 CFU)**, nell'ambito del corso di **Laurea in Scienze della Nutrizione Umana** presso la Facoltà di Medicina, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2009/2010, 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007. Numero di ore 36.
- 12) **Esercitazioni** dell'insegnamento di **Processi dell' Industria Alimentare (3 CFU)** nell'ambito del corso di **Laurea in Tecnologie Alimentari** presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2009/2010, 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007. Numero di ore 12.
- 13) Affidamento dell'insegnamento di **Tecniche di Conservazione dei Prodotti Ortofrutticoli (8 CFU)**, nell'ambito del corso di **Laurea in Produzioni Vegetali** presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2004/2005, 2003/2004. Numero di ore 64.
- 14) Titolare dell'insegnamento di **Modulo di Conservazione, Trasformazione e Qualità degli Alimenti Biologici (6 CFU)** nell'ambito del **Master di I livello in Agricoltura Biologica** (Direttore Prof. Matteo Giannattasio) presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2003/2004, 2002/2003. Numero di ore 48.
- 15) Titolare dell'insegnamento di **Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare (6 CFU)** nell'ambito della **Scuola di Specializzazione in Biotecnologie Industriali** (Direttore Prof. Raffaele Porta) presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2002/2003, 2003/2004. Numero di ore 48.
- 16) **Ciclo di seminari (4 CFU equivalenti)** finalizzati a formare figure in grado di favorire ed assistere i processi di innovazione tecnologica, crescita manageriale e sviluppo di competitività del sistema imprenditoriale su **Innovazione dei processi produttivi nel settore lattiero-caseario** nell'ambito del **Master Insprint** presso **Ufficio Italiano Brevetti e Marchi** (soggetto proponente) e **Istituto Guglielmo Tagliacarne** (soggetto attuatore) per l'anno 2003. Numero di ore 32.
- 17) Affidamento dell'insegnamento di **Processi e Legislazione dei Prodotti Alimentari (8 CFU)** nell'ambito del **Diploma in Tecnologie Alimentari** indirizzo conserviero presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2001/2002. Numero di ore 64.
- 18) Titolare dell'insegnamento di **Processi della Tecnologia Alimentare 2 (6 CFU)** nell'ambito del **Diploma in Tecnologie Alimentari** - indirizzo conserviero - presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 2000/2001, 1999/2000. Numero di ore 48.
- 19) **Esercitazioni di laboratorio (3 CFU equivalenti)** dell'insegnamento di **Processi e Legislazione dei Prodotti Alimentari** nell'ambito del **Diploma in Tecnologie Alimentari** indirizzo conserviero, presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 1998/1999. Numero di ore 12.
- 20) **Seminari ed esercitazioni di laboratorio** dell'insegnamento di **Processi e Legislazione dei Prodotti Alimentari** modulo: **Processi delle bevande alcoliche (3 CFU equivalenti)**, nell'ambito del **Diploma in Tecnologie Alimentari** indirizzo conserviero presso la Facoltà di Agraria, **Università degli Studi di Napoli Federico II**, per l'anno accademico 1997/1998. Numero di ore 18.
- 21) Titolare dell'insegnamento di **Laboratorio di Analisi Chimica (6 CFU equivalenti)**, nell'ambito del corso di **Laurea in Scienze Ambientali** della **Seconda Università degli Studi di Napoli**, per l'anno accademico 1995/1996. Numero di ore 48.

ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA

a. IN QUALITÀ DI RELATORE DI TESI DI DOTTORATO (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II)

- 1- Alessandra Aiello – **“Functional and biotechnological use of lactobacilli as producers of butyric and pyroglutamic acid in milk and fermented milk”** – Food Science 35° Ciclo - 2023
- 2- Immacolata Montefusco - **“Sfogliatella Riccia Napoletana: realization of a lard-and palm oil-free "ready to eat" product”**- Scienze Agrarie e Agroalimentari 29° Ciclo - 2017
- 3- Nadia Manzo- **“On the possibility to trace frozen curd in buffalo mozzarella PDO Cheese”**- Scienze Agrarie e Agroalimentari 29° Ciclo - 2017
- 4- Loredana Biondi- **“Study of freshness indicators of buffalo Mozzarella Campana PDO, through a microbiological and proteomic approach”**- Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari 28° Ciclo - 2016
- 5- Laura Le Grottaglie – **“Effect of size and toasting degree of oak chips on the ellagitannins content and on acutissimin formation in wine model solution and in red wine”**- Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari 26° Ciclo - 2014
- 6- Anella Giordano- **“Evaluation of new thermo-oxidation markers for oils submitted to prolonged and discontinuous frying”**- Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari 24° Ciclo- 2011
- 7- Ilaria Borriello- **“Quali-quantitative study on chemical evolutions of acutissimins during rapid aging of red wine with oak chips”**- Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari 20° Ciclo - 2008
- 8- Gianfranco Lambiase- **“Studio quali-quantitativo della composizione lipidica da grasso lattico di bufala: effetto della stagionalità, dell'alimentazione e messa a punto di un metodo di valutazione della genuinità”**- Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari 18° Ciclo - 2006
- 9- **Partecipazione al Collegio dei Docenti nell'ambito di Dottorati di Ricerca accreditati dal Ministero**

9.1- ANAGRAFE DEI DOTTORATI - a.a. 2016/2017

Coordinatore Responsabile: GERMANA' Maria Antonietta Denominazione del corso:
BIODIVERSITA' MEDITERRANEA (INTERNAZIONALE) - DOT1520959
Ateneo proponente: Università degli Studi di PALERMO
Anno accademico di inizio: 2016/17 Ciclo: XXXII Durata: 3 anni

9.2-ANAGRAFE DEI DOTTORATI - a.a. 2015/2016

Coordinatore Responsabile: GERMANA' Maria Antonietta Denominazione del corso:
BIODIVERSITA' MEDITERRANEA (INTERNAZIONALE) - DOT1520959
Ateneo proponente: Università degli Studi di PALERMO
Anno accademico di inizio: 2015/16 , Ciclo: XXXI, Durata: 3 anni

10. Valutatore (*referee*) al **“27th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology”** svoltosi presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria, Portici (NA) dal 13-15 settembre 2023.

11. Valutatore (*referee*) al **“12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology”** svoltosi presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria il 12-14 settembre 2007.

12. Lezioni del corso di **Technology of Food Processes in the degree of Food Science and Technology** svolte nel periodo 01.03.2019 –30.05.2019. Universitat De Valencia, Facultat De Farmàcia, Departament De Medicina Preventiva I Salut Pública, Ciències De L'alimentació, Toxicologia I Medicina Legal. Av. Vicent Andrés Estellés, S/N. 461 Do Burjassot - València – Spain

b. IN QUALITÀ DI RELATORE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE / SPECIALISTICA / CICLO UNICO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II)

1. Marica D'Aniello – **“Dal tradizionale all’innovativo: strategie di frittura combinate con l’impiego di L-asparaginasi per ridurre il contenuto di acrilammide in patate fritte”** –2022/2023
2. Giovanna Verde – **“Studio della concentrazione di acrilammide nel pane bianco mediante l’utilizzo di asparaginasi proveniente da *Aspergillus Oryzae*”**- 2022/2023
3. Giulia Basile - **“Spent of coffee grounds: from waste to resource development of green LCO₂ and SCCO₂ extraction process to recover bioactive compounds”**- 2021/2022
4. Martina Calabrese – **“Possibile impiego di batteri lattici (Lab) per la produzione di acido piroglutammico e butirrico nel latte fermentato”**- 2021/2022
5. Salvatore De Cicco - **“Ottimizzazione e caratterizzazione di derivati del pomodoro giallo "Giagiù" arricchiti naturalmente di composti bioattivi”** - 2021/2022
6. Luigi Matrullo – **“Analisi delle caratteristiche del caffè conservato in capsule e cialde sostenibili”**- 2021/2022
7. Antonio Di Maio –**“Effetto delle radiazioni UV-B sui composti bioattivi di colture di rucola (*E. Sativa*)”**- 2020/2021
8. Maria Rosaria Iovane - **“Alimentazione di galline con semi di canapa: effetto sul profilo acidico e sulla shelf-life delle uova”**- 2020/2021
9. Davide Tammaro – **“L'alimentazione delle galline a base di semi di canapa (*Cannabis Sativa L.*): effetti sugli acidi grassi”**- 2020/2021
10. Raffaele Pagano – **“Applicazione della CO₂ supercritica su foglie di basilico: parametri di estrazione e caratterizzazione dell'oleoresina”**- 2020/2021
11. Giacomo Di Sarno – **“Qualità tecnologica del pomodoro giallo "Giagiù" in funzione delle tecniche di coltivazione”**- 2019/2020
12. Giuseppe Abate – **“Passata integrale di pomodoro ad alto contenuto di composti bioattivi”** - maggio 2019/2020
13. Alessandra Lambiase – **“Cinetica di formazione dell'acido butirrico in yogurt prebiotico e probiotico”** - 2019/2020
14. Ilenia Villacci – **“Studio della cinetica di formazione dell'acido piroglutammico nella preparazione dello yogurt prebiotico e probiotico”**- 2019/2020

15. Danilo Rossi – **“Valorizzazione degli scarti agro-industriali: estrazione di composti bioattivi da bucce di agrumi mediante anidride carbonica liquida e supercritica”**- 2019/2020
16. Alessandro Marconicchio – **“Possibile rilevazione di cagliata congelata nella mozzarella di bufala campana DOP: valutazioni”**- 2018/2019
17. Emanuela Pepe - **“Studio della cinetica di formazione dell'acido piroglutammico in latte e latti fermentati”**- 2018/2019
18. Rosario Angelo Sica - **“Processo di produzione e caratterizzazione di idromele fermentato con infiorescenze e foglie di cannabis”**- 2018/2019
19. Pasquale Matino – **“Processo di estrazione dal mallo di noce (*Juglans Regia L.*) di composti bioattivi ad attività antifungina mediante CO₂ supercritica”** –2018/2019
20. Giorgio Scognamiglio – **“Olio di semi di Cannabis Sativa L. ottenuto mediante processo di estrazione con CO₂ supercritica e liquida”** - 2017/2018
21. Andrea Rispoli – **“Prodotti di estrazione ottenuti da cascami di pomodoro mediante l’uso di anidride carbonica in condizione sub e super-critiche”**- 2017/2018
22. Marco Ceparano – **“Stima della produzione di acido butirrico da lattobacilli in substrati di fermentazione addizionati di una fonte lipidica”**- 2017/2018
23. Dalia Sawalha – **“Acrolein formation in high oleic sunflower oil during prolonged and discontinuous frying”**- 2017/2018
24. Giuseppina Napolitano – **“Studio sulla possibilità di rilevare l’aggiunta di idrossido di sodio utilizzato per la neutralizzazione dell’acidità del latte destinato alla caseificazione”** - 2017/2018
25. Gioacchino Filosa – **“Stabilità termo-ossidativa dell’olio di semi di girasole alto oleico durante il processo di frittura discontinuo e prolungato di patate viola “Purple Majesty”** – 2017/2018
26. Nicola Esposito Nocerino – **“Produzione e caratterizzazione di una salsa integrale di pomodoro ad elevato contenuto di licopene”** – 2017/2018
27. Sabrina Imperato - **“Invecchiamento rapido del vino: cinetica di formazione di acutissimine ed ocaline da trucioli di legno”** – 2016/2017
28. Erminia Ranieri – **“Studio della componente organica volatile e degli acidi organici nel processo di lavorazione del pane a partire da madri acide selezionate”** – 2016/2017
29. Francesco Falanga – **“Studio della componente acidica del caciocavallo di Castelfranco P.A.T prodotto da latte di bovine alimentate a base di fieno o insilato”** – 2015/2016
30. Sara Simeone – **“Effect of thermic treatments on furosine content in water buffalo milk”** - 2015/2016
31. Carmen Rispoli – **“Tracciabilità della cagliata congelata nella mozzarella di bufala campana DOP: influenza del congelamento sulla componente lipidica”** – 2015/2016

32. Giulio Vecchione – **“Studio delle caratteristiche chimico-fisiche del latte ottenuto da bufale in diversi stadi di lattazione ed effetti sulla classificazione”** – 2015/2016
33. Aniello Russo – **“Influenza del grado di stagionatura sulle caratteristiche chimico-tecnologiche del Provolone del Monaco DOP”**- 2015/2016
34. Gennaro Esposito – **“Effetto dei trattamenti di microfiltrazione e di pastorizzazione sulle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del succo di melagrana (*Punica Granatum* L.)”**- 2015/2016
35. Laura Caiazzo – **“Caratterizzazione dei composti bioattivi della *Perilla Frutescens* coltivata su suoli a diversa salinità”** – 2015/2016
36. Rachele Andolfo – **“Effetti del congelamento nella preparazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP: aspetti microbiologici”** – 2014/2015
37. Fortunata Cozzolino – **“Ruolo delle sieroproteine nella valutazione della genuinità della crema di latte di bufala destinata al processo di burrificazione”**-2014/2015
38. Michele De Pasquale – **“Possibili indicatori della presenza del latte e cagliata congelata nel processo di lavorazione”**- 2014/2015
39. Saverio Cascone – **“Evoluzione del contenuto di glicerolo durante il processo di lunga macerazione del vino”** -2014/2015
40. Ilaria Ciano – **“Pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP: studio sulla tipicità dei composti bioattivi”** – 2014/2015
41. Francesco Saporito – **“Studio delle caratteristiche chimiche e tecnologiche di diversi genotipi per il potenziamento della filiera passato pomodoro”** – 2014/2015
42. Nicoletta Iovieno – **“Valutazione degli effetti del congelamento sulla componente lipidica nella filiera latte di bufala”** – 2013/2014
43. Roberta Capezzuto – **“Valutazione della termoresistenza dell'olio di girasole alto oleico arricchito in alfa-tocoferolo nel processo di frittura prolungato e discontinuo”** – 2013/201444.
44. Anna Ciano – **“Messa a punto di un processo di preparazione della ricotta mediante l'utilizzo di siero concentrato ultrafiltrato”** - 2013/2014
45. Carla Mascolo – **“Il processo di produzione del latte di bufala biologico: studio sugli acidi grassi”** – 2013/2014
46. Assunta Pagliuca – **“Processo di trattamento termico del latte di bufala evoluzione della furosina”** – 2013/2014
47. Christian Rossi – **“Valutazione della variabilità stagionale della componente trigliceridica degli acidi grassi e CLA della mozzarella”** – 2013/2014

48. Giuseppina Trieste – **“Individuazione dei grassi estranei di origine lattica nel processo di preparazione nella crema: limiti dell'applicazione del metodo Precht”** – 2013/2014

49. Alfonso Cuofano – **“Processo di lavorazione del concentrato di pomodoro: effetto della pastorizzazione sui carotenoidi”** – 2013/2014

50. Michela Barchetti – **“Il processo di lavorazione delle alici (*Engraulis Encrasicolus*): studio degli ossidi del colesterolo nel trattamento di conservazione”** – 2013/2014

51. Umberto Barba – **“Studio del fenomeno corrosivo degli anelli *easy-open* di scatole di banda stagnata utilizzate nella preparazione dei derivati del pomodoro”** – 2013/2014

52. Fabio Massa – **“Studio sulla cinetica di formazione delle acutissimine in soluzioni modello idroalcoliche a contatto con trucioli di legno”** – 2012/2013

53. Claudia Filosa – **“Studio sulla stabilità termo-ossidativa di oli di semi di girasole "alto oleici" sottoposti a processo di frittura discontinuo e prolungato”** - 2012/2013

54. Michele Cretella – **“Applicazione del processo di tostatura a microonde alla nocciola tonda di Giffoni IGP”** – 2012/2013

55. Vincenzo Gammone – **“Identificazione delle specie arabica e robusta in miscele di caffè tostato attraverso la composizione in acidi grassi”** – 2012/2013

56. Immacolata Montefusco – **“Valutazione della capacità produttiva di CLA mediante colture probiotiche (*Lactobacillus acidophilus* l a5 e *Bifidobacterium animalis* bb 12) nel processo fermentativo”** – 2012/2013

57. Claudia La Ventura – **“Indagine sulla composizione in acidi grassi e trigliceridi del latte d'asina”** – 2011/2012

58. Sara Concilio – **“Effetti del chiarificante vegetale "patatin" sulla torbidità e sul profilo polifenolico di mosti di uva bianca”** – 2011/2012

59. Rosario Paolo Iuppariello – **“Effetti della lunga macerazione post fermentativa sulla componente organica volatile per il contenuto polifenolico del vino Aglianico di Taurasi”** – 2011/2012

60. Rosa Maria Romano – **“Effetto della macerazione pellicolare e dell'ergosterolo nel processo di vinificazione dell'uva Catalanesca”** – 2011/2012

61. Emanuela De Gregorio – **“Invecchiamento rapido del vino: studio della cinetica di estrazione ed evoluzione dei composti fenolici da trucioli di legno”** – 2011/2012

62. Francesca Maria Pinto – **“Valutazione della performance di frittura di un olio alto oleico arricchito in biofenoli durante il trattamento termico discontinuo e prolungato (STAL)”** – 2011/2012

63. Marcello Sassi – **“Applicazione dell'anidride carbonica nel processo di estrazione dell'olio dalla pasta di oliva”** – 2011/2012

64. Federica Sorrentino – **“Valutazione della performance di frittura di un olio alto oleico arricchito in biofenoli durante il trattamento termico discontinuo e prolungato”** – 2011/2012
65. Francesco Manna – **“Rilevazione delle sieroproteine via HPLC-DAD per differenziare le creme di origine bufalina e bovina destinata al processo di burrificazione”** – 2011/2012
66. Nadia Manzo – **“Effetti di prebiotici e probiotici sul contenuto di CLA in lattici fermentati”** – 2011/2012
67. Raimondo Vitiello – **“Effetti della pratica enologica con oak chips sulla componente organica del vino”** – 2010/2011
68. Giuseppina Giliberti – **“Confronto tra le prestazioni di frittura di oli alto oleici sottoposti a trattamento termico prolungato e discontinuo”** – 2010/2011
69. Annalisa Martino – **“Valutazione qualitativa degli oli alto oleici nel processo di frittura”** – 2010/2011
70. Simona Vitiello – **“Olio di palma bifrazionato e olio di oliva: effetti del trattamento termico prolungato e discontinuo sugli acidi grassi e suoi composti organici volatili”** – 2010/2011
71. Simona Buccolo – **“Analisi della componente polifenolica mediante metodologie avanzate di spettrofotometria di massa ed effetto sulla crescita cellulare dei succhi di frutta arricchiti con antiossidanti”** – 2010/2011
72. Pierpaolo Anatriello – **“Estrazione di composti antiossidanti dal tegumento del manì argentino”** – 2010/2011
73. Giuseppina Cerrone - **“Studio della composizione in acidi grassi del caffè arabica e robusta quale discriminante delle due varietà”** – 2010/2011
74. Valeria Gallo – **“Studio della frazione acidica del caffè verde e tostato nelle varietà arabica e robusta”** – 2010/2011
75. Pasquale Fabrizio Formicola – **“Impiego di un composto *sulphite free* nella vinificazione in bianco dell'uva catalanesca”** - 2009/2010
76. Manuela Vitulano – **“Lunga macerazione post fermentativa: effetti sul contenuto polifenolico e sul potenziale antiossidante del vino "Aglianico di Taurasi" - 2009/2010**
77. Costanza Bisceglia – **“Effetti indotti dai processi di frittura discontinui e prolungati nell'olio di girasole convenzionale biologico”** – 2009/2010
78. Laura Borrozzino – **“Modificazione degli oli d'oliva indotta dal trattamento termico prolungato e discontinuo nel processo di frittura”** – 2009/2010
79. Davide Guastaferro – **“Applicazione della GC ad alta risoluzione (HRGC) allo studio della composizione acidica e trigliceridica del latte d'asina”** – 2009/2010
80. Ausilia Naclerio – **“Latte di bufala: caratterizzazione dei acidi linoleici coniugati mediante HRGC”** – 2009/2010

81. Emmanuela Ranieri – **“Caratterizzazione della composizione in acidi grassi minori (CLA) ad alto valore nutrizionale nel latte intero, parzialmente scremato e scremato”** - 2009/2010
82. Rosangela Franco – **“Effetti indotti dai trattamenti termico discontinuo e prolungato sullo strutto impiegato sulla frittura delle patate pre-fritte e surgelate”** – 2008/2009
83. Ida Izzo – **“Possibili indicatori di trattamento termico intermittente di oli a diverso grado di insaturazione”** – 2008/2009
84. Tiziana Liguori – **“Modificazioni dell'olio d'oliva indotta dal trattamento termico prolungato e discontinuo nel processo di frittura delle patate prefritte surgelate”** – 2008/2009

85. Francesca Onori – **“Gli effetti indotti dal trattamento termico discontinuo su matrici lipidiche a diverso grado di insaturazione”** – 2008/2009
86. Italia Olga Julia Ferrara – **“Il trasferimento degli acidi linoleici coniugati dal latte ad un formaggio tipico a pasta filata”** – 2008/2009
87. Raffaele Giordano – **“La genuità del grasso del latte di bufala: un'applicazione del metodo ufficiale UE (Precht) basato sulla determinazione GC dei trigliceridi”** - 2008/2009
88. Francesca Russo – **“Optimal criteria for microbial- filtration in wine: a modelling approach”** – 2007/2008
89. Laura Le Grottaglie – **“Valutazione dello stato di ossidazione dell'olio nel processo di frittura discontinuo delle patate prefritte industriali”** – 2007/2008
90. Valentina Lambiase – **“Evoluzione dei parametri chimico fisici, dei composti fenolici, aromatici, e di neo formazione di un vino sottoposto ad invecchiamento rapido”** – 2006/2007
91. Stefano Localzo – **“La microvinificazione dell'uva Catalanesca caratterizzazione chimico fisica del vino ottenuto mediante impiego di lieviti selezionati”** – 2006/2007
92. Brunella Solimene – **“Interventi tecnologici proposti per la definizione di un protocollo di vinificazione del vino IGT Grecomusc”** 2006/2007
93. Giuseppina Adiletta – **“Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva estratto sotto flusso d'azoto”** – 2006/2007
94. Antonio Gremito – **“Ricerca di olio di nocciola in olio extravergine d'oliva: possibili indici di rivelazione”** – 2006/2007
95. Marianna Mangiola – **“Studio sull'alterazione della componente lipidica nel processo di frittura delle patate”** – 2006/2007
96. Giuseppina Manzo – **“Studio della composizione acidica della mozzarella ottenuta da latte biologico e convenzionale”** – 2006/2007
97. Luca Matteis – **“Influenza dell'alimentazione al pascolo sulla composizione in acidi grassi del latte”** – 2006/2007

98. Carlo Magaldi – **“Messa a punto di un sistema di estrazione ad anidride carbonica liquida per matrici alimentari”** - 2006/2007
99. Tiziana Liguori – **“Problemi relativi alla preparazione dei confetti”** – 2006/2007
100. Nicola Di Salvatore – **“Caratterizzazione dei un vino tipico campano: il Grecomusc”** - 2005/2006
101. Luigi Formicola – **“Caratterizzazione chimico fisica di vini ottenuti da Aglianico di Taurasi”** – 2005/2006
102. Giuseppe Meca – **“Le acutissimine: i flavano-ellagitannini che si formano durante l’invecchiamento del vino”** – 2005/2006
103. Alessandro Melluso – **“La chiarificazione del vino Catalanesca mediante l'impiego di proteine di origine vegetale”** – 2005/2006
104. Annalisa Barbato – **“La vinificazione dell’uva Catalanesca: impiego dei composti *sulphite free* nel processo di stabilizzazione del mosto e del vino”**- 2005/2006
105. Rosa Anna Somma – **“Ruolo del ferro III nella cinetica di autossidazione dell'olio di soia”** – 2005/2006
106. Marco De Filippo – **“Caratterizzazione quali-quantitativa degli acidi grassi e dei trigliceridi della carne di bufala (*Bubalus bubalis* L.)** – 2005/2006
107. Aniello Sirica – **“Caratterizzazione chimico-fisica dell'albicocca vesuviana cv. Ceccona, Palummella, Pellecchiella per il riconoscimento dell'indicazione IGP”**– 2005/2006
108. Angela Balsamo – **“Impiego di lieviti autoctoni per la valorizzazione di un vino tipico campano: il Grecomusc”**- 2004/2005
109. Simone Antonio – **“L'estrazione dell'olio vergine d'oliva in atmosfera controllata: l'effetto dell' N_2 sulle caratteristiche qualitative”** – 2004/2005
110. Maria Acampora - **“Determinazione della genuinità della mozzarella di bufala campana mediante analisi GC della componente lipidica”** – 2004/2005
111. Giovanni De Martino – **“La genuinità del latte di bufala: rilevazione del grasso lattico vaccino mediante HRGC”** – 2004/2005
112. MCarmen Gallo - **“Influenza del grado di stagionatura sulla composizione in acidi grassi omega 3 e CLA del Provolone del Monaco”** – 2004/2005
113. Stasia Ingordini – **“La mozzarella di bufala campana: caratterizzazione quali-quantitativa della componente trigliceridica e degli acidi grassi (CLA) mediante la gascromatografia”** – 2004/2005
114. Nunzia Pannone – **“Studio quali quantitativo della composizione lipidica e della genuinità del grasso lattico bufalino mediante HRGC”** – 2004/2005

115. Carmen Cozzolino – **“Studio della cinetica di estrazione nei carotenoidi da residui della lavorazione industriale nel pomodoro”** – 2004/2005
116. Stefania Solimeno – **“La noce di Sorrento: studio della componente lipidica e fenolica durante la conservazione”** – 2004/2005
117. Barbara Fontaine – **“Valutazione quali-quantitativa degli oli essenziali e del contenuto in metanolo durante il processo di produzione del liquore di limoni”** – 2004/2005
118. Giuseppina Manzo – **“La corrosione della banda stagnata: interazione contenitore – matrice”** – 2004/2005
119. Giuliano De Felice – **“Applicazione dei chiarificanti organici vegetali per la stabilizzazione del vino bianco”** – 2003/2004
120. Salvatore Brancaccio – **“Messa a punto di un mini impianto di estrazione e caratterizzazione dell'olio d'oliva ottenuta sotto flusso di azoto”** - 2003/2004
121. Giuseppina Costabile - **“La qualità dell'olio extra vergine d'oliva ottenuto mediante estrazione con gas inerte (N₂)”** – 2003/2004
122. Stefania Mascolo – **“Effetto catalitico del Fe(III) e del Cu(II) sull'ossidazione dell'olio di soia”**- 2003/2004
123. Gerardo Perillo - **“Influenza del processo estrattivo sulle principali caratteristiche qualitative dell'olio extra vergine d'oliva”** – 2003/2004
124. Marinelli Rosaria – **“L'estrazione del grasso del latte: l'effetto dell'ambiente acido-basico sulla composizione gliceridica”** – 2003/2004
125. Raffaella Cubiano - **“Biodisponibilità del licopene nel pomodoro e nei prodotti industriali del pomodoro”** – 2003/2004
126. Emilia Capriglione – **“Influenza dei contenitori primari sulle principali caratteristiche qualitative del pomodoro pelato”** – 2003/2004
127. Giuseppe D'Ambrosio - **“Il controllo dell'aggraffatura nel processo di lavorazione delle conserve alimentari”**- 2003/2004
128. Fortuna Riccio – **“Studio dell' effetto catalitico del Cu(II) del Fe(II)- (III) sulla cinetica di ossidazione delle sostanze grasse: il caso dell'olio di soia”** - 2002/2003
129. Clotilde Aceto – **“Modificazione indotte dall'alimentazione a base di "grassi protetti" sulla composizione lipidica del latte di bufala”** – 2002/2003
130. Ivano Di Paola – **“Messa a punto di un metodo per la determinazione dei grassi non lattici nella componente lipidica del latte di bufala”** – 2002/2003
131. Paolo Montone – **“Pastorizzazione e sterilizzazione *home made* per il trattamento termico di succo derivante da agrumi decorticati”** – 2002/2003

132. Nichi Tosini - **“Trattamento del succo degli agrumi decorticati con un pastorizzatore *home made*”** – 2002/2003
133. Sandra Spinelli – **“Dagli scarti di produzione dei liquori di agrumi alla formulazione di nuovi prodotti”** – 2002/2003
134. Stefania Raspaolo – **“I coadiuvanti enologici nel trattamento di chiarifica del mosto Greco di Tufo”** – 2001/2002
135. Gianfranco Lambiase – **“Influenza dell’ integrazione della reazione alimentare con bucce di pomodoro su alcune caratteristiche qualitative del latte ovino”** – 2000/2001
136. Rosanna Borrelli - **“Evoluzione della BSE nel 2000-2001: il caso delle farine animali”** – 2000/2001
137. Ernesto Iavarazzo – **“Sistemi di valorizzazione delle materie prime secondarie ottenute dalla produzione del liquore di limone”** – 2000/2001
138. Francesco Migliaccio – **“Lavorazione del pomodoro nell'azienda A. Longobardi: monitoraggio dei punti critici di controllo: colmatura-sterilizzazione-raffreddamento”** – 1998/1999

c. IN QUALITÀ DI RELATORE DI TESI DI LAUREA TRIENNALE (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II)

1. Salvatore De Cicco – **“Il Gorgonzola prodotto con latte di bufala”** – 2017/2018
2. Ornella D’Auria – **“La confettura di mirtillo nero: il processo produttivo e le caratteristiche produttive”** – 2017/2018
3. Giuseppe Emanuele Olivieri – **“Confronto tra birra artigianale e birra industriale”** – 2017/2018
4. Federica Gargano – **“Il Conciato Romano: un formaggio stagionato da latte ovino della tradizione casertana”** – 2017/2018
5. Francesco D’alò – **“Applicazione e caratteristiche dei caseinati”** – 2017/2018
6. Marianna Ausiello – **“I *novel food*”** – 2016/2017
7. Sara Langella – **“Influenza del processo di tostatura sull'aroma del caffè”** – 2016/2017
8. Francesco Amodio – **“Processo produttivo della ricotta di fuscella”** – 2015/2016
9. Ercole Luigi Panico – **“Le confetture alimentari: processo di lavorazione e valutazione dei parametri di qualità”** – 2012/2013
10. Salvatore Gragnaniello – **“L'etichettatura dei prodotti alimentari: le novità del regolamento CE 1169/2011”** – 2012/2013
11. Valeria Monaco – **“*Gluten free*: Pasta a base di farina di riso arricchita in amaranto”** – 2012/2013

12. Viviana Valenzano – **“Bevande nervine: caffè, tè a base di cacao”** – 2012/2013
13. Emilia Grazioli – **“Invecchiamento rapido del vino: le acutissime”** – 2011/2012
14. Maria Ileana Palomba – **“La vinificazione dell'uva Catalanesca: qualità e processo di lavorazione”** – 2011/2012
15. Ciro Riccio – **“Confronto tra le caratteristiche chimico - fisiche degli oli utilizzati nel processo di *deep - fat frying*”** – 2011/2012
16. Luigi Acampora – **“Gli edulcoranti e il loro impiego nelle preparazioni alimentari: aspetti tecnologici e qualitativi”** – 2011/2012
17. Gioacchino Filosa – **“Il gelato: processi di produzione e qualità di un prodotto del made in Italy”** – 2011/2012

18. Luigi Angelillo – **“Estrazione di sostanze bioattive dagli scarti di lavorazione dell'industria enologica”** – 2010/2011
19. Fabio Massa – **“I composti fenolici del vino”** – 2010/2011
20. Vincenzo Castaldo - **“La preparazione della *Spray Pan*”** – 2010/2011
21. Alfonso Cuofano – **“La linea verde: composizione della materia prima e processo di trasformazione”** – 2010/2011
22. Sabato Erra – **“Effetti dei trattamenti termici sui derivati industriali del pomodoro”** – 2010/2011
23. Roberta Capezzuto – **“Tecnologie *soft* per la stabilizzazione degli alimenti”** – 2010/2011
24. Claudia Filosa – **“*Smoothies*: processi, prodotti e qualità”** – 2010/2011
25. Francesco Saporito – **“Le bevande energizzanti: preparazione e composizione”** – 2010/2011
26. Brunella Ascione – **“La vinificazione dell'uva "Catalanesca”** – 2009/2010
27. Vincenzo Vitiello – **“L'invecchiamento accelerato del vino con trucioli e doghe di legno di rovere”** – 2009/2010
28. Vincenzo Gammone – **“Studio sulle modificazioni chimico - fisiche indotte dal processo di frittura”** – 2009/2010
29. Antonella Vitiello – **“La presenza di sali minerali nei prodotti confezionati in banda stagnata”**- 2009/2010
30. Alessio Vanacore – **“Dolcificanti naturali ed alternativi”** – 2009/2010
31. Sara Concilio – **“Le alte pressioni (HP) come *mild technology* applicate al processo di lavorazione dei succhi di frutta”** – 2009/2010

32. Daniela Roca – **“Indicatori della qualità nella preparazione del latte adattato”** – 2008/2009
33. Nicola D’Aniello – **“Processo di lavorazione e composizione chimica del burro di vacca e di Bufala”** – 2008/2009
34. Manuela Vitulano – **“Processi innovativi per la chiarificazione e la stabilizzazione del vino”** – 2007/2008
35. Alessandro Corrente – **“Processi di ottenimento dei grassi modificati per uso alimentare: grassi idrogenati e sucresteri”** – 2007/2008
36. Giuseppina Giliberti – **“Influenza del processo estrattivo sulla qualità dell’olio extravergine d’oliva”** – 2007/2008
37. Daniele Mandarello – **“Processi tecnologici per il recupero / smaltimento dei componenti del siero di caseificazione”** - 2007/2008
38. Alfonso Ferrara – **“Leguminose da industria”** – 2007/2008
39. Fabio Ciccarelli – **“HCH: caratteristiche di biodegradabilità e distribuzione nella catena alimentare”** – 2007/2008
40. Fabio D’Amore – **“Tecnologie innovative negli interventi prefermentativi della vinificazione in bianco: Fiano di Avellino”** – 2006/2007
41. Raffaele Infante – **“Margarine e shortenings: processi di lavorazione e applicazioni”** – 2006/2007
42. Ausilia Naclerio – **“Sofisticazioni emergenti nell’olio extravergine di oliva”** – 2006/2007
43. Luigi Materazzo – **“Effetto dell’impiego alimentare del residuo industriale del passato di pomodoro sulle prestazioni produttive di pecora di razza Comisana”** – 2006/2007
44. Giuseppa Corsaro – **“Influenza dei fattori tecnologici nella preparazione del pane senza glutine”** – 2006/2007
45. Pasquale Fabrizio Formicola – **“Confronto tra le caratteristiche tecnologiche del pane tradizionale e del pane *gluten – free*”** – 2006/2007
46. Tiziana Liguori – **“Problemi relativi alla preparazione dei confetti”** – 2006/2007
47. Rita Schettino – **“Gli emulsionanti nei processi dell’industria alimentare”** – 2006/2007
48. Giovanni Visone – **“L’influenza del processo produttivo sulla qualità del prosciutto cotto”** – 2006/2007
49. Luigia Parlato – **“Tecnologie innovative nella produzione di vini di qualità”** – 2005/2006
50. Carmela Santaniello – **“Tecniche di produzione e caratteristiche tecnologiche degli oli aromatizzati”** – 2005/2006

51. Chiara Di Lallo – **“Influenza delle condizioni operative e della composizione chimica dei derivati del pomodoro sulla cinetica di corrosione della banda stagnata”** – 2005/2006
52. Italia Olga Julia Ferrara – **“Parametri di processo che influenzano la qualità della grappa: materia prima e distillazione”** – 2005/2006
53. Maria Malanga – **“Valutazione delle *"Mild Technologies"* nella conservazione degli alimenti”** – 2005/2006
54. Carlo Magaldi – **“L'evoluzione dei composti organici volatili durante l'invecchiamento del vino”** – 2004/2005
55. Nicoletta Antonella Miele – **“Sistemi innovativi per accelerare l'invecchiamento dei vini”** – 2004/2005
56. Alessandro Tortora – **“Le acutissimine”** – 2004/2005
57. Vincenzo Dolce – **“L'influenza dell'alimentazione sulla concentrazione in CLA del latte”** – 2004/2005
58. Stefano Sannino – **“Caratteristiche qualitative dei succhi di agrumi ottenuti secondo diverse tecnologie”** – 2004/2005
59. Maria Sabatino – **“Il ruolo dell'amido nella preparazione e cottura della pasta”** – 2004/2005
60. Diego De Chiara – **“Utilizzo dell'anidride solforosa nella vinificazione biologica e tradizionale”** – 2003/2004
61. Luigi Formicola – **“Influenza dei trattamenti tecnologici sulla componente organica volatile del succo d'arancia”** – 2003/2004
62. Santolo Galluzzo – **“La rintracciabilità di prodotto: applicazione alla lavorazione della pasta”** – 2001/2002
63. Ciro Longobardi – **“Influenza dei processi estrattivi sulla componente fenolica dell'olio extra-vergine di oliva”** – 2001/2002.

d. IN QUALITÀ DI TUTORE DI ASSEGNISTI DI RICERCA (AR), BORSISTI DI RICERCA/DI STUDIO (BR) E CO.CO.PRO. (CCP)

- 1) Alessandra Aiello, **“Progetto ProFIQua “PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”, CUP: C71B15000550005 - ottobre 2020 - ottobre 2022 (BR).**
- 2) Alessandra Aiello, **“Progetto ProFIQua “PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”, CUP: C71B15000550005 - novembre 2022 - luglio 2023 (BR).**
- 3) Alessandra Aiello, **“Prodotti da forno a ridotto contenuto di grassi saturi con e senza glutine” PON Sweet Campania (finanziamento MISE circolare 5067 del 13/02/2014) – dicembre 2018 – ottobre 2019 (BR).**

- 4) Alessandra Aiello, **“Processi di lavorazione dei derivati industriali del pomodoro integrale POMODOMANI”**, finanziata da MISE, circolare 5067 del 13/02/2014 - novembre 2019 - luglio 2020 (BR).
- 5) Martina Calabrese, **“Studio della shelf-life dei prodotti da forno; analisi chimico fisiche, con particolare riferimento alla determinazione delle sostanze grasse e ai composti volatili. Progetto ProFIQua “PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”** CUP: C71B15000550005 - giugno 2023 – marzo 2024 (BR).
- 6) Saverio Cascone, **“Processi di lavorazione dei derivati industriali del pomodoro integrale POMODOMANI”**, finanziata da MISE, circolare 5067 del 13/02/2014 – 2015-2016 (BR)
- 7) Federica Della Cerra, **“Alta Qualità”** CUP G72C21000260007 - giugno 2023- settembre 2023 (BR)
- 8) Lucia De Luca, **“ProFIQua PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”**, acronimo QUALITY BAKERY finanziato dal MISE - CUP C71B15000550005 - giugno 2022 – giugno 2023 (AR).
- 9) Lucia De Luca, **“ProFIQua PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”**, acronimo QUALITY BAKERY finanziato dal MISE - CUP C71B15000550005 - giugno 2023 – dicembre 2023 (BR).
- 10) Lucia De Luca, **“PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”**, acronimo QUALITY BAKERY finanziato dal MISE - CUP C71B15000550005 – dicembre 2020 – marzo 2022 (BR).
- 11) Mariarca Esposito, **“Alta Qualità”** CUP G72C21000260007 - giugno 2023- settembre 2023 (BR)
- 12) Mariarca Esposito, **“Nutra Life Foods - Dolce e Salato”**, finanziato dal MISE, CUP C79122000600001” - dicembre 2023 - in corso (AR).
- 13) Cristina Illiano, **“ProFIQua PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”**, acronimo QUALITY BAKERY finanziato dal MISE - CUP C71B15000550005 - giugno 2022 – dicembre 2022 (BR).
- 14) Nadia Manzo, **“Prodotti da forno a ridotto contenuto di grassi saturi con e senza glutine” PON Sweet Campania (finanziamento MISE circolare 5067del 13/02/2014) – 2013-2018 (BR)**
- 15) Andrea Marrazzo, **“Processi di lavorazione dei derivati industriali del pomodoro integrale POMODOMANI”**, finanziata da MISE, circolare 5067 del 13/02/2014 – ottobre 2017- febbraio 2018 (BR).
- 16) Imma Montefusco, **“Processi di lavorazione dei derivati industriali del pomodoro integrale POMODOMANI”**, finanziata da MISE, circolare 5067 del 13/02/2014 – 2014-2017 (BR)
- 17) Raffaele Pagano, **“Alta Qualità”** CUP G72C21000260007 - marzo 2022 - marzo 2023 (BR).
- 18) Emanuela Pepe, **“Progetto ProFIQua “PROdotti da Forno Innovativi di QUALità”**, CUP: C71B15000550005 - giugno 2020 - agosto 2021 (BR).
- 19) Erminia Ranieri **“Processi di lavorazione dei derivati industriali del pomodoro integrale POMODOMANI”**, finanziata da MISE, circolare 5067 del 13/02/2014 – marzo 2018- - luglio 2018 (BR).
- 20) Andrea Rispoli, **“Processi di lavorazione dei derivati industriali del pomodoro integrale POMODOMANI”**, finanziata da MISE, circolare 5067 del 13/02/2014 – maggio 2019 – marzo 2020 (BR)

21) Danilo Rossi, **“Giagiù – Sviluppo e valorizzazione della filiera sostenibile del pomodoro giallo Giagiù”** PSR-Campania – agosto 2020 - agosto 2021

22) Giorgio Scognamiglio, **“Prodotti da forno a ridotto contenuto di grassi saturi con e senza glutine PON Sweet Campania (finanziamento MISE circolare 5067 del 13/02/2014)”** – maggio 2019 – marzo 2020 (BR).

23) Giovanni Sorrentino, **“Centro Nazionale di Ricerca per le Tecnologie dell'Agricoltura Agritech”** CUP E63C22000920005 - marzo 2023-marzo 2024 (AR).

e. IN QUALITÀ DI TUTORE/REFERENTE SCIENTIFICO

Tutore di tirocini svolti da studenti del corso di laurea in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari di seguito elencati

1. Sabato Ambrosio, azienda **“Caseificio F. Ili Beneduce S.r.l.”**, Sant’Anastasia (NA); 2023/2024.
2. Pignataro Letizia, azienda **“De Clemente conserve S.r.l.”**, Fisciano (SA); 2008/2009.
3. Cirillo Chiara, azienda **“Cantina del Vesuvio”**, Trecase (NA); 2008/2009.
4. Nardiello Margherita, azienda **“Cantina del Vesuvio”**, Trecase (NA); 2008/2009.
5. Di Stasio Luigia, azienda **“Tenuta Ponte”** (Produzione vini) Luogosano (AV); 2008/2009.
6. Di Luglio Teresa, azienda **“Aniello Longobardi”** (Conserve) Scafati (SA); 2008/2009.
7. Le Grottaglie Laura, **“Azienda Sanitaria Napoli 4”** Pomigliano D’Arco (NA); 2007/2008.
8. Paolino Chiara, azienda **“Gay Odin”** (Produzione cioccolata) Napoli; 2007/2008.
9. Di Albenzio Luciana, azienda **“FlessoFab S.r.l.”**, (Packaging) Nocera S.(SA); 2006/2007.
10. D’Italia Stefano, azienda **“Zuegg S.p.a”** Nusco (AV); 2006/2007.

2) PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE/RELATRICE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE (ultimi 5 anni)

PARTECIPANTE IN QUALITÀ DI RELATORE

1. **Romano R.**, Blaiotta G., Aiello A., Aponte M., Addeo F. (2019). Functional and technological use of lactobacilli as producers of butyric acid in fermented milk. *5th International Conference on Food Chemistry and Technology, November 04-06, Los Angeles CA 90045, US.*
2. **Romano R.**, (2019). Hemp (Cannabis sativa L.) seed oil obtained by extraction process with supercritical and liquid CO₂. *23rd International Conference on Food Technology and Processing”, October 07-08, Dublin, Ireland, Journal of Food and Nutritional Disorders, Vol. 8, ISSN: 2324-9323.*
3. **Romano R.**, Aiello A., Pizzolongo F., Masi P. (2019). Characterization of oleoresin extracted from tomato waste using carbon dioxide in sub and supercritical conditions. *28° Italo-Latin american Congress Of Ethnomedicine, September 16-20, La Habana (Cuba), rev. 18.31.23 22.08.2019.*

3. CONSISTENZA COMPLESSIVA DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA.

Banca dati Scopus (dati aggiornati al 10 Marzo 2025)

- **Documents:** 146
- **Citations:** 2437
- **H index:** 30
- **International collaboration** (Percent of documents co-authored with researchers in other countries/regions): **33.3%**
- **Percent of documents in the top 25%** most cited documents worldwide: **55%** (53 documents)
- **Percent of documents in the top 25%** journals by Cite Score: **63%** (61 documents)
- **Academic-Corporate collaboration:** **4.1%**

Pubblicazioni su riviste ISI

1. Nolasco, A., Squillante, J., Velotto, S., D'Auria, G., Squillante, J., Ferranti, P., Mamone, G., Errico, M.E., Avolio, R., Castaldo, R., De Luca, L., **Romano, R.**, Esposito, F., Cirillo, T. Exploring the Untapped Potential of Pine Nut Skin By-Products: A Holistic Characterization and Recycling Approach. *Foods*, (Editore MDPI) 13(7), 1044, 1-19. Data di pubblicazione: 28-03-2024. <https://doi.org/10.3390/foods13071044>. Articolo in rivista Q1, IF:5,5
2. Basile, G., De Luca, L., Calabrese, M., Lambiase, G., Pizzolongo, F., **Romano, R.** The Lipidic and Volatile Components of Coffee Pods and Capsules Packaged in an Alternative Multilayer Film. *Foods*, (Editore MDPI), 13, 759. Data di pubblicazione: 29-02-2024. <https://doi.org/10.3390/foods13050759>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
3. Romano, A., **Romano, R.**, De Luca, L., Masi, P. Potential of Germination to Improve the Properties of Lentils (*Lens Culinaris Medik.*). *Chemical Engineering Transactions*, (Editore: AIDIC) 102, 199-204. Data di pubblicazione: 27-06-2023. <https://doi.org/10.3303/CET23102034>. Articolo in rivista Q3, IF: 0,9
4. Lijun, J., Formato, A., Celenta, G., **Romano, R.** (2023, May). The Relationship Between Folic Acid and Healthy Reproduction. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 125-131). Cham: Springer Nature Switzerland. Conference paper
5. Shuai, Z., **Romano, R.**, Celenta, G., Formato, A. (2023, May). Effect of Baking Conditions and Recipes on the Quality of Cookies. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 132-144). Cham: Springer Nature Switzerland. Conference paper
6. Aiello, A., De Luca, L., Pizzolongo, F., Pinto, G., Addeo, F., **Romano, R.** Kinetics of Formation of Butyric and Pyroglutamic Acid during the Shelf Life of Probiotic, Prebiotic and Synbiotic Yoghurt. *Fermentation*, (Editore: MDPI) 9(8), 763. Data di pubblicazione: 16-08-2023. <https://doi.org/10.3390/fermentation9080763>. Articolo in rivista Q2, IF: 3,7
7. Ciriello M., Formisano L., Graziani G., **Romano R.**, De Pascale S., Rouphael Y., Corrado G. Comparative analysis of aromatic and nutraceutical traits of six basil from *Ocimum* genus grown in floating raft culture. *Scientia Horticulturae*, (Editore: Elsevier) 322, 112382. Data di pubblicazione: 29-07-2023. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2023.112382>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,3

8. Blaiotta G., De Sena M., De Girolamo F., Aponte M., **Romano R.** Probiotic bacilli incorporation in foods: is really so easy?. *Food Microbiology*, (Editore: Elsevier), 115, 104342. Data di pubblicazione: 14-07-2023. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2023.104342>. Articolo in rivista in Q1, IF: 5,3
9. Velotto S., Squillante J., Nolasco A., **Romano R.**, Cirillo T., Esposito F. Occurrence of Phthalate Esters in Coffee and Risk Assessment. *Foods* (Editore: MDPI) 12(5), 1106. Data di pubblicazione: 5-03-2023. <https://doi.org/10.3390/foods12051106>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
10. Pannico A., Modarelli G.C., Stazi S.R., Giaccone M., **Romano R.**, Rouphael Y., Cirillo C. Foliar Nutrition Influences Yield, Nut Quality and Kernel Composition in Hazelnut cv Mortarella. *Plants* (Editore: MDPI), 12, 2219. Data di pubblicazione: 4-06-2023. <https://doi.org/10.3390/plants12112219>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,5
11. Pannico, A., Giaccone, M., **Romano, R.**, Caputo, R., Cirillo, C. (2022, September). Foliar nutrition improves kernel composition and quality in hazelnut. In *X International Congress on Hazelnut 1379* (pp. 237-244). Conference paper
12. Ciriello M., Cirillo V., Formisano L., De Pascale S., **Romano R.**, Fusco G. M., Nicastro R., Carillo P., Kyriacou M.C., Soteriou G.A., Rouphael Y. Salt-Induced Stress Impacts the Phytochemical Composition and Aromatic Profile of Three Types of Basil in a Genotype-Dependent Mode. *Plants* (Editore: MDPI), 12(11), 2167. Data di pubblicazione: 30-05-2023. <https://doi.org/10.3390/plants12112167>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,5
13. Cirillo A., De Luca L., Izzo L., Cepparulo M., Graziani G., Ritieni A., **Romano R.**, Di Vaio C. Biochemical and Nutraceutical Characterization of Different Accessions of the Apricot (*Prunus armeniaca* L.). *Horticulturae*, (Editore: MDPI) 9(5), 546. Data di pubblicazione: 28-04-2023. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9050546>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,1
14. Cirillo A., Graziani G., De Luca L., Cepparulo M., Ritieni A., **Romano R.**, Di Vaio C. Minor Variety of Campania Olive Germplasm ("Racioppella"): Effects of Kaolin on Production and Bioactive Components of Drupes and Oil. *Plants*, (Editore: MDPI) 12, 1259. Data di pubblicazione: 10-03-2023. <https://doi.org/10.3390/plants12061259>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,5
15. Chaudhary P., Mitra D., Mohapatra P. K. D., Docea A. O., Myo E.M., Janmeda P., Martorell M., Iriti M., Ibrayeva M., Sharifi-Rad J., Santini A., **Romano R.**, Calina D., Cho W. C. Camellia sinensis: insights on its molecular mechanisms of action towards nutraceutical, anticancer potential and other therapeutic applications. *Arabian Journal Of Chemistry*, (Editore: King Saud University) 16, 104680. Data di pubblicazione: 15-02-2023. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2023.104680>. Articolo in rivista Q1, IF: 6
16. Tagliamonte S., De Luca L., Donato A., Paduano A., Balivo A., Genovese A., **Romano R.**, Vitaglione P., Sacchi R. A 'Mediterranean ice-cream': Sensory and nutritional aspects of replacing milk cream with extra virgin olive oil. *Journal Of Functional Foods*, (Editore: Elsevier), 102, 105470. Data di pubblicazione: 16-02-2023. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2023.105470>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,6
17. Covino C., Sorrentino A., Di Pierro P., Aiello A., **Romano R.**, Masi P. Asparaginase enzyme reduces acrylamide levels in fried and wood oven baked pizza base. *Food Chemistry Advances*, (Editore: Elsevier) 100206. Data di pubblicazione: 8-02-2023. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100206>. Articolo in rivista Q1, IF: 0,5

18. Russo G. L., Langellotti A. L., Martín-García B., Verardo V., **Romano R.**, Sacchi R., Masi P. New Biotechnological Production of EPA by *Pythium irregulare* Using Alternative Sustainable Media Obtained from Food Industry By-Products and Waste. *Sustainability*, (Editore: MDPI) 15(2), 1147. Data di pubblicazione: 4-01-2023. <https://doi.org/10.3390/su15021147>. Articolo in rivista Q2, IF 3,9
19. **Romano R.**, Pizzolongo F., De Luca L., Cozzolino E., Rippa M., Ottaiano L., Mormile P., Mori M., Di Mola I. Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Wild Rocket (*Diplotaxis tenuifolia* L.) Grown under Different Plastic Films and with Different UV-B Radiation Postharvest Treatments. *Foods*, (Editore: MDPI) 11(24), 4093. Data di pubblicazione: 17-12-2022. <https://doi.org/10.3390/foods11244093>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
20. Formato A., **Romano R.**, Cattani P., Villecco F. (2022). Stability analysis of self-propelled hydrodynamic irrigation machines used for food industry crops. In: Karabegović, I., Kovačević, A., Mandžuka, S. (eds) *New Technologies, Development and Application V. NT 2022. Lecture Notes in Networks and Systems*, vol 472. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-05230-9_94. Conference paper
21. Cirillo A., De Luca L., Graziani G., Cepparulo M., El-Nakhel C., Giordano M., Rouphael R., Ritieni A., **Romano R.**, Di Vaio, C. Biostimulants Application on *Olea europaea* L. in Mediterranean Conditions Increase the Production and Bioactive Compounds of Drupes and Oil. *Agriculture*, (Editore: MDPI) 12 (12), 2173. Data di pubblicazione: 18-12-2022. <https://doi.org/10.3390/agriculture12122173>. Articolo in rivista Q2 e con IF: 3,6
22. Nolasco, A., Squillante J., Esposito F., Velotto S., **Romano R.**, Aponte M., Giarra A., Toscanesi M., Montella E., Cirillo T. Coffee silverskin: Chemical and biological risk assessment and health profile for its potential use in functional foods. *Foods*, 11(18), 2834. Data di pubblicazione: 13-03-2022. <https://doi.org/10.3390/foods11182834>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,561
23. Covino C., Sorrentino A., Di Pierro P., **Romano R.**, Masi P. Development of calibration and validation models for the determination of acrylamide levels in pizza samples through Ft-nir Spectroscopy. *Chemical Engineering Transactions*, (Editore: AIDIC) 93, 271-276. Data di pubblicazione: 15-07-2022. <https://doi.org/10.3303/CET2293046>. Articolo in rivista Q3, IF: 0,97
24. Cappetta E., De Palma M., D'Alessandro R., Aiello A., **Romano R.**, Graziani G., Ritieni A., Paolo D., Locatelli F., Sparvoli F., Docimo T., Tucci M. Development of a high oleic cardoon cell culture platform by SAD overexpression and RNAi-mediated FAD2.2 silencing. *Frontiers In Plant Science*, (Editore: Frontiers Media S.A.) 13:913374. Data di pubblicazione: 20-06-2022. <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.913374>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,6
25. Blaiotta G., **Romano R.**, Trifuoggi M., Aponte M., Miro A. Development of a wet-granulated sourdough multiple starter for direct use. *Foods*, (Editore: MDPI), 11, 1278. Data di pubblicazione: 28-04-2022. <https://doi.org/10.3390/foods11091278>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
26. **Romano R.**, Aiello A., De Luca L., Pizzolongo F., Durazzo A., Lucarini M., Severino P., Souto EB, Santini A. Deep-frying purple potato Purple Majesty using sunfloweroil: effect on the polyphenols, anthocyanins and antioxidant activity. *Heliyon*, (Editore: Elsevier BV), 8, e09337. Data di pubblicazione: 22-04-2022. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e09337>. Articolo in rivista Q1, IF: 4

27. **Romano R.**, De Luca L., Vanacore M., Genovese A., Cirillo C., Aiello A., Sacchi, R. Compositional and Morphological Characterization of 'Sorrento' and 'Chandler' Walnuts. *Foods*, (Editore: MDPI), 11(5), 761. Data di pubblicazione: 6-03-2022. <https://doi.org/10.3390/foods11050761>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
28. Nitride C., D'Auria G., Dente A., Landolfi V., Picariello G., Mamone G., Blandino M., **Romano R.**, Ferranti P. Tritordeum as an Innovative Alternative to Wheat: A Comparative Digestion Study on Bread. *Molecules*, (Editore: MDPI) 27(4), 1308. Data di pubblicazione: 15-02-2022. <https://doi.org/10.3390/molecules27041308>. Articolo in rivista Q2, IF: 4,6
29. Aiello A., Pepe E., De Luca L., Pizzolongo F., **Romano R.** Preliminary study on kinetics of pyroglutamic acid formation in fermented milk. *International Dairy Journal*, (Editor: Elsevier), 126 105233. Data di pubblicazione: 27-10-2021. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105233>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,1
30. Esposito F., Nolasco A., Caracciolo F., Velotto S., Montuori P., **Romano R.**, Stasi T., Cirillo T. Acrylamide in baby foods: a probabilistic exposure assessment. *Foods*, (Editore: MDPI) 10:2900. Data di pubblicazione: 23-11-2021. <https://doi.org/10.3390/foods10122900>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
31. Dopazo V., Luz C., Quiles J. M., Calpe J., **Romano R.**, Mañes J., Meca G. Potential application of lactic acid bacteria in the biopreservation of red grape from mycotoxigenic fungi. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, (Editore: John Wiley and Sons Ltd) 102(3), 898-907. Data di pubblicazione: 8-07-2021. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11422>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,1
32. Kyriacou M.C., El-Nakhel C., Pannico A., Graziani G., Zarrelli A., Soteriou G.A., Kyratzis A., Antoniou C., Pizzolongo F., **Romano R.**, Ritieni A., De Pascale S., Roupel Y. Ontogenetic variation in the mineral, phytochemical and yield attributes of Brassicaceous Microgreens. *Foods* (Editore: MDPI), 10, 1032. Data di pubblicazione: 10-05-2021. <https://doi.org/10.3390/foods10051032>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
33. Luz C., Quiles J.M., **Romano R.**, Blaiotta G., Rodríguez L., Meca G. Application of whey of Mozzarella di Bufala Campana fermented by lactic acid bacteria as a bread biopreservative agent. *International Journal Of Food Science & Technology*, (Editore: Wiley-Blackwell) 56: 4585-4593. Data di pubblicazione: 11-05-2021. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15092>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,3
34. Alberico G., Capece A., Mauriello G., Pietrafesa R., Siesto G., Garde-Cerdán T., Maresca D., **Romano R.**, Romano P. Influence of microencapsulation on fermentative behavior of *Hanseniaspora osmophila* in wine mixed starter fermentation. *Fermentation*, (Editore: MDPI) 7: 112. Data di pubblicazione: 13-07-2021. <https://doi.org/10.3390/fermentation7030112>. Articolo in rivista Q2, F: 3,7
35. Formato, A., **Romano, R.**, Villecco, F. (2021, May). A novel device for the soil sterilizing in sustainable agriculture. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 858-865). Cham: Springer International Publishing. Conference paper
36. **Romano R.**, Formato, A., Villecco, F. (2021, May). Numerical Simulation of a Cryogenic Plant for the Cooling of Mashed Grapes. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 866-874). Cham: Springer International Publishing. Conference paper
37. **Romano R.**, Aiello A., De Luca L., Acunzo A., Montefusco I., Pizzolongo F. "Sfogliatella Riccia Napoletana": Realization of a lard-free and palm oil-free pastry. *Foods*, (Editore: MDPI), 10(6):1393. Data

di pubblicazione: 14-06-2021. <https://doi.org/10.3390/foods10061393>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5

38. Di Vaio C., Graziani G., Gaspari A., De Luca L., Aiello A., Cirillo A., Bruno A., **Romano R.**, Ritieni A. Drupe characters, fatty acids, polyphenolic and aromatic profile of olive oil obtained from “Oliva Bianca”, minor autochthonous cultivar of Campania. *Plants*, (Editore: MDPI) 10(6):1119. Data di pubblicazione: 31-05-2021. <https://doi.org/10.3390/plants10061119>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,5

39. Ciriello M., Formisano L., El-Nakhel C., Kyriacou M.C., Soteriou G. A., Pizzolongo F., **Romano R.**, De Pascale S., Roupahel, Y. Genotype and successive harvests interaction affects phenolic acids and aroma profile of genovese basil for pesto sauce production. *Foods*, (Editore: MDPI) 10(2), 278. Data di pubblicazione: 30-01-2021. <https://doi.org/10.3390/foods10020278>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5

40. Mengucci C., Rabiti D., Urbinati E., Picone G., **Romano R.**, Aiello A., Ferranti P., Capozzi F. Spotting frozen curd in PDO Buffalo Mozzarella cheese through insights on its supramolecular structure acquired by 1H TD-NMR Relaxation Experiments. *Applied Sciences*, (Editore: MDPI) 11: 1466. Data di pubblicazione: 5-02-2021. <https://doi.org/10.3390/app11041466>. Articolo in rivista Q2, IF: 2,7

41. De Luca L., Aiello A., Pizzolongo F., Blaiotta G., Aponte M., **Romano R.** Volatile organic compounds in breads prepared with different sourdoughs. *Applied Sciences*, (Editore: MDPI), 11: 1330. Data di pubblicazione: 2-2-2021. <https://doi.org/10.3390/app11031330>. Articolo in rivista Q2, IF: 2,7

42. Ciriello M., Pannico A., El-Nakhel C., Formisano L., Cristofano F., Duri L.G., Pizzolongo F., **Romano R.**, De Pascale S., Colla G., Cardarelli M., Roupahel Y. Sweet Basil Functional Quality as Shaped by Genotype and Macronutrient Concentration Reciprocal Action. *Plants (Basel)*, (Editore: MDPI), 9 (12):1786. Data di pubblicazione: 16-12-2020. <https://doi.org/10.3390/plants9121786>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,5

43. Aponte M., **Romano R.**, Villano C., Blaiotta G. Dominance of *S. cerevisiae* Commercial Starter Strains during Greco di Tufo and Aglianico Wine Fermentations and Evaluation of Oenological Performances of Some Indigenous/Residential Strains. *Foods*, (Editore: MDPI), 9 (11): 1549. Data di pubblicazione: 26-10-2020. <https://doi.org/10.3390/foods9111549>. Articolo in rivista rivista Q1, IF: 5,5

44. Feyzi S., Varidi M., Housaindokht M.R., Es’haghi Z., **Romano R.**, Piombino P., Genovese A. A study on aroma release and perception of saffron ice cream using in-vitro and in-vivo approaches. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, (Editore: Elsevier BV) 65, 102455. Data di pubblicazione: 31-07-2020. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102455>. Articolo in rivista Q1, IF: 6,6

45. Serrapica F., Masucci F., Di Francia A., Napolitano F., Braghieri A., Esposito G., **Romano R.** Seasonal variation of chemical composition, fatty acid profile, and sensory properties of a mountain Pecorino Cheese. *Foods* (Editore: MDPI) 9(8): 1091. Data di pubblicazione: 10-08-2020. <https://doi.org/10.3390/foods9081091>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5

46. Cutignano A., Siano F., **Romano R.**, Aiello A., Pizzolongo F., Canani R.B., Paparo L., Nocerino R., Di Scala C., Picariello G. Short-term effects of dietary bovine milk on fatty acid composition of human milk: a preliminary multi-analytical study. *Journal Of Chromatography B*, (Editore: Elsevier) 122189. Data di pubblicazione: 15-10-2020. <https://doi.org/10.1016/j.jchromb.2020.122189>. Articolo in rivista Q2, IF: 3,0

47. Luz C., D'Opazo V., Quiles J.M., Romano R., Mañes J., Meca G. Biopreservation of tomatoes using fermented media by lactic acid bacteria. *Lwt-Food Science And Technology*, (Editore: Elsevier) 130, 109618. Data di pubblicazione: 23-05-2020. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109618>. Articolo in rivista Q1, IF: 6
48. Serrapica F., Masucci F., **Romano R.**, Napolitano F., Sabia E., Aiello A., Di Francia A. Effects of Chickpea in Substitution of Soybean Meal on Milk Production, Blood Profile and Reproductive Response of Primiparous Buffaloes in Early Lactation. *Animals*, (Editore: MDPI) 10(3), 515. Data di pubblicazione: 19-03-2020. <https://doi.org/10.3390/ani10030515>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,0
49. De Luca L., Aiello A., Pizzolongo F., Valentino M., Torrieri E., **Romano R.** Quality indices of cheese oxidation during storage. *Special issue of Italian Journal Of Food Science*, (Editore: Codon Publications), 31 (5): 27-31 SLIM 2019 - Shelf-life International Meeting. ISSN: 11201770. Data di pubblicazione: 2019. Articolo in rivista Q3, IF: 2,6
50. Valentino M., De Luca L., Zullo R., **Romano R.**, Torrieri E. Kinetics of alteration of packed red meat hamburgers. *Special issue of Italian Journal Of Food Science*, 31 (5): 44-48 SLIM 2019 - Shelf-life International Meeting. ISSN: 11201770. Data di pubblicazione: 2019. Articolo in rivista Q3, IF: 2,6
51. Nazhand A., Durazzo A., Lucarini M., **Romano R.**, Mobilia M.A., Izzo A., Santini A. Human health-related properties of chromones: an overview. *Natural Product Research*, (Editore: Taylor & Francis) 34 (1), 137-152. Data di pubblicazione: 21-10-2019. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1678618>. Articolo in rivista Q3, IF: 2,2
52. Serrapica F., Uzun P., Masucci F., Napolitano F., Braghieri A., Genovese A., Sacchi R., **Romano R.**, Barone M.A., Di Francia A. Hay or silage? How the forage preservation method changes the volatile compounds and sensory properties of Caciocavallo cheese. *Journal Of Dairy Science*, (Editore: Elsevier) 103(2), 1391-1403. Data di pubblicazione: 14-10-2019. <https://doi.org/10.3168/jds.2019-17155>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,5
53. Luz C., Rodriguez L., **Romano R.**, Mañes J., Meca G. A natural strategy to improve the shelf life of the loaf bread against toxigenic fungi: The employment of fermented whey powder. *International Journal Of Dairy Technology*, (Editore: Wiley-Blackwell) 73 (1), 88-97. Data di pubblicazione: marzo 2020. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12660>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,4
54. Esposito F., Montuori P., Schettino M., Velotto S., Stasi T., **Romano R.**, Cirillo T. Level of Biogenic Amines in Red and White Wines, Dietary Exposure, and Histamine-Mediated Symptoms upon Wine Ingestion. *Molecules*, (Editore: MDPI) 24, 3629. Data di pubblicazione: 8-10-2019. <https://doi.org/10.3390/molecules24193629>. Articolo in rivista Q2, IF: 4,6
55. Omri B., Alloui N., Durazzo A., Lucarini M., Aiello A., **Romano R.**, Santini A., Abdouli H. Egg Yolk Antioxidants Profiles: Effect of Diet Supplementation with Linseeds and Tomato-Red Pepper Mixture before and after Storage. *Foods*, (Editore: MDPI) 8(8), 320-336. Data di pubblicazione: 7- 08-2019. <https://doi.org/10.3390/foods8080320>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5

56. Omri B., Manel B.L., Jihed Z., Durazzo A., Lucarini M., **Romano R.**, Santini A., Abdouli H. Effect of a combination of fenugreek seeds, linseeds, garlic and copper sulfate on laying hens performances, egg physical and chemical qualities. *Foods*, (Editore: MDPI) 8 (8), 311. Data di pubblicazione: 2-08-2019. <https://doi.org/10.3390/foods8080311>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
57. Aiello A., Pizzolongo F., Manzo N., **Romano R.** A new method to distinguish the milk adulteration with neutralizers by detection of lactic acid. *Food analytical methods*, (Editore: Springer) 12 (11), 2555–2561. Data di pubblicazione: 26-07-2019. <https://doi.org/10.1007/s12161-019-01594-5>. Articolo in rivista Q2, IF: 2,9
58. Formato A., Ianniello D., **Romano R.**, Pellegrino A., Villecco F. Design and Development of a New Press for Grape Marc. *Machines*, (Editore: MDPI) 7 (3):51. Data di pubblicazione: 9-07-2019. <https://doi.org/10.3390/machines7030051>. Articolo in rivista Q2, IF: 2,6
59. Formato G., **Romano R.**, Formato A., Sorvari J., Koironen T., Pellegrino A., Villecco F. Fluid–Structure Interaction Modeling Applied to Peristaltic Pump Flow Simulations. *Machines*, (Editore: MDPI) 7 (3):50. Data di pubblicazione: 9-07-2019. <https://doi.org/10.3390/machines7030050>. Articolo in rivista Q2, IF: 2,6
60. Romano A., Giosafatto C. V. L., Al-Asmar A., Masi P., **Romano R.**, Mariniello L. Structure and in vitro digestibility of grass pea (*Lathyrus sativus* L.) flour following transglutaminase treatment. *European Food Research And Technology*, (Editore: Springer) 245(9), 1899-1905. Data di pubblicazione: 3-06-2019. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03305-0>. Articolo in rivista Q2, IF: 3,3
61. Manzo N., Santini A., Pizzolongo F., Aiello A., **Romano R.** Effects of α -tocopherol and oleic acid content in sunflower oil subjected to discontinuous and prolonged frying process. *Progress In Nutrition*, (Editore: Mattioli 1885) 21 (3), 1-7. Data di pubblicazione: 2019. <https://doi.org/10.23751/pn.v21i3.7892>. Articolo in rivista Q4, IF: 0,323
62. Manzo N., Santini A., Pizzolongo F., Aiello A., Marrazzo A., Meca G., Durazzo A., Lucarini M., **Romano R.** Influence of Ripening on Chemical Characteristics of a Traditional Italian Cheese: Provolone del Monaco. *Sustainability*, (Editore: MDPI) 11 (9), 2520. Data di pubblicazione: 20-04-2019. <https://doi.org/10.3390/su11092520>. Articolo in rivista Q2, IF: 3,9
63. Genovese A., Marrazzo A., De Luca L., **Romano R.**, Manzo N., Masucci F., Di Francia A., Sacchi R. Volatile Organic Compound and Fatty Acid Profile of Milk from Cows and Buffaloes Fed Mycorrhizal or Nonmycorrhizal Ensiled Forage. *Molecules* (Editore: MDPI), 24 (8), 1616, 1-14. Data di pubblicazione: 24-04-2019. <https://doi.org/10.3390/molecules24081616>. Articolo in rivista Q2, IF: 4,6
64. Roupheal Y., Kyriacou M.C., Carillo P., Pizzolongo F., **Romano R.**, Sifola M.I. Chemical Eustress Elicits Tailored Responses and Enhances the Functional Quality of Novel Food *Perilla frutescens*. *Molecules*, (Editore: MDPI) 24 (1), 185. Data di pubblicazione: 6-01-2019. <https://doi.org/10.3390/molecules24010185>. Articolo in rivista Q2, IF: 4,6
65. Serrapica F., Masucci F., **Romano R.**, Santini A., Manzo N., Seidavi A., Omri B., Salem A.Z. M., Di Francia A. Peas may be a candidate crop for integrating silvoarable systems and dairy buffalo farming in southern

Italy. *Agroforestry Systems*, (Editore: Springer) 94 (4), 1314-1352. Data di pubblicazione: 2020. <https://doi.org/10.1007/s10457-018-0316-5>. Articolo in rivista Q1, IF: 2,2

66. Manzo N., Pizzolongo F., Meca G., Aiello A., Marchetti N., **Romano R.** Comparative Chemical Compositions of Fresh and Stored Vesuvian PDO "Pomodoro Del Piennolo" Tomato and the Ciliegino Variety. *Molecules*, (Editore: MDPI) 23 (11), 2871. Data di pubblicazione: 31-10-2018. <https://doi.org/10.3390/molecules23112871>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,6

67. Naviglio D., Langella C., Faralli S., Ciaravolo M., Salvatore M., Andolfi A., Varchetta V., **Romano R.**, Gallo M. Determination of Egg Number Added to Special Pasta by Means of Cholesterol Contained in Extracted Fat Using GC-FID. *Foods*, (Editore: MDPI) 7 (9), 131. Data di pubblicazione: 24-08-2018. <https://doi.org/10.3390/foods7090131>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5

68. Uzun P., Masucci F., Serrapica F., Napolitano F., Braghieri A., **Romano R.**, Manzo N., Esposito G., Di Francia A. The inclusion of fresh forage in the lactating buffalo diet affects fatty acid and sensory profile of mozzarella cheese. *Journal Of Dairy Science*, (Editore: Elsevier), 101 (8), 6752–6761. Data di pubblicazione: 20-04-2018. <https://doi.org/10.3168/jds.2018-14710>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,5

69. Sacchi R., Paduano A., Caporaso N., Picariello G., **Romano R.**, Addeo F. Assessment of milk fat content in fat blends by ¹³C NMR spectroscopy analysis of butyrate. *Food Control*, (Editore: Elsevier) 91, 231–236. Data di pubblicazione: 7-04-2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.04.011>. Articolo in rivista Q1, IF: 6

70. Manzo N., Santini A., Pizzolongo F., Aiello A., **Romano R.** Degradation kinetic (D100) of lycopene during the thermal treatment of concentrated tomato paste. *Natural Product Research*, (Editore: Taylor & Francis) 33 (13), p. 1835-1841. <https://doi.org/10.1080/14786419.2018.1477147>. Articolo in rivista Q3, IF: 2,2

71. Colantuono A., Vitaglione P., Manzo N., Blaiotta G., Montefusco I., Marrazzo A., Pizzolongo F., **Romano R.** Evaluation of microfiltration and heat treatment on the microbiological characteristics, phenolic composition and volatile compound profile of pomegranate (*Punica granatum* L.) juice. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, (Editore: Wiley), 98 (9), 3324–3332. Data di pubblicazione: 2018. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8836>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,1

72. Adiletta G., Petriccione M., Liguori L., Pizzolongo F., **Romano R.**, Di Matteo M. Study of pomological traits and physico-chemical quality of pomegranate (*Punica granatum* L.) genotypes grown in Italy. *European Food Research And Technology*, (Editore: Springer) 244 (8), 1427-1438. Data di pubblicazione: 15-03-2018. <https://doi.org/10.1007/s00217-018-3056-x>. Articolo in rivista Q2, IF: 3,3

73. Raiola A., Pizzolongo F., Manzo N., Montefusco I., Spigno P., **Romano R.**, Barone A. A comparative study of the physico-chemical properties affecting the organoleptic quality of fresh and thermally treated yellow tomato ecotype fruit. *International Journal Of Food Science And Technology*, (Editore: Wiley-Blackwell) 53 (5), 1219-1226. Data di pubblicazione: 14-12-2017. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13700>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,612

74. Pannico A., Cirillo C., Giaccone M., Scognamiglio P., **Romano R.**, Caporaso N., Sacchi R., Basile B. Fruit position within the canopy affects kernel lipid composition of hazelnuts. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, (Editore: Wiley & Sons) 97, 4790-4799. Data di pubblicazione: 4-04-2017. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8348>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,1

75. Manzo N., Troise A.D., Fogliano V., Pizzolongo F., Montefusco I., Cirillo C., **Romano R.** Impact of traditional and microwave roasting on chemical composition of hazelnut cultivar 'Tonda di Giffoni'. *Quality Assurance And Safety Crops & Foods*, (Editore: Codon Publications) 9 (4), 391-399. Data di pubblicazione: 26-10-2017. <https://doi.org/10.3920/QAS2016.0959>. Articolo in rivista Q2, IF: 4,0
76. Blaiotta G., Murru N., Di Cerbo A., **Romano R.**, Aponte M. Production of probiotic bovine salami using *Lactobacillus plantarum* 299v as adjunct. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, (Editore: Wiley & Sons) 98 (6), 2285-2294. Data di pubblicazione: 9-10-2017. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8717>. Articolo in rivista Q1, IF: 4,1
77. Aponte M., Troianiello G. D., Di Capua M., **Romano R.**, Blaiotta G. Impact of Different Spray-Drying Conditions on the Viability of Wine *Saccharomyces cerevisiae* strains. *World Journal Of Microbiology And Biotechnology*, (Editore: Springer) 32 (13), 1-9. Data di pubblicazione: 28-12-2015. <https://doi.org/10.1007/s11274-015-1956-5>. Articolo in rivista Q2, IF: 4,1
78. Romano A., Giosafatto C. V. L., Di Pierro P., **Romano R.**, Masi P., Mariniello L. Impact of transglutaminase treatment on properties and in vitro digestibility of white bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour. *Food Research International*, (Editore: Elsevier Ltd) 88, 239-246. Data di pubblicazione: 17-02-2016. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.02.014>. Articolo in rivista Q1, IF: 8,1
79. Gambuti A., Rinaldi A., **Romano R.**, Manzo N., Moio L. Performance of a protein extracted from potatoes for fining of white musts. *Food Chemistry*, (Editore: Elsevier Ltd), 190, 237-243. Data di pubblicazione: 16-05-2015. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.05.067>. Articolo in rivista Q1, IF: 8,8
80. Romano A., Di Luccia A., **Romano R.**, Sarghini F., Masi P. Microscopic and thermal characteristics of experimental models of starch, gliadins, glutenins and gluten from semolina. *Chemical Engineering Transactions*, (Editore: AIDIC) 43, 163-168. Data di pubblicazione: 2015. <https://doi.org/10.3303/CET1543028>. Articolo in rivista Q3, IF: 0,97
81. Pannico A., Schouten R. E., Basile B., **Romano R.**, Woltering E. J., Cirillo C. Non-destructive detection of flawed hazelnut kernels and lipid oxidation assessment using NIR spectroscopy. *Journal Of Food Engineering*, (Editore: Elsevier) 160, 42-48. Data di pubblicazione: 19-03-2015. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.03.015>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
82. Le Grottaglie L., Garcia-Estevez I., **Romano R.**, Manzo N., Rivas- Gonzalo J.C., Alcade-Eon C., Escribano-Bailon M. T. Effect of size and toasting degree of oak chips used for winemaking on the ellagitannin content and on the acutissimin formation. *Lwt - Food Science And Technology* (Editore: Elsevier) 60 (2), 934-940. Data di pubblicazione: 24-10-2014. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.10.046>. Articolo in rivista Q1, IF: 6,0
83. Esposito G., Masucci F., Napolitano F., Braghieri A., **Romano R.**, Manzo N., Di Francia A. Fatty acid and sensory profiles of Caciocavallo cheese as affected by management system. *Journal Of Dairy Science*, (Editore: Elsevier) 97, 1918-1928. Data di pubblicazione: 15-11-2013. <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2013-7292>. Articolo in rivista Q1, IF: 3,5

84. Naviglio D., Le Grottaglie L., Vitulano M., Manzo N., **Romano R.** Caratterizzazione mediante GC/MS di oli essenziali per uso alimentare. *Industrie Alimentari*, (Editore: Chirotti), 544, 12-19. Data pubblicazione: marzo 2014. ISSN:0019-901X. Articolo in rivista Q4 e con IF:0.2
85. Picariello G., Sacchi R., Fierro O., Melck D., **Romano R.**, Paduano A., Motta A., Addeo F. High Resolution ¹³C-NMR detection of short- and medium-chain synthetic triacylglycerols used in butterfat adulteration. *European Journal Of Lipid Science And Technology*, (Editore: Wiley-VCH Verlag) 115, 858-864. Data di pubblicazione: 3-05-2013. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201300018>. Articolo in rivista Q2 IF: 2,7
86. **Romano R.**, Giordano A., Le Grottaglie L., Manzo N., Paduano A., Sacchi R., Santini A. Volatile compounds in intermittent frying by gas chromatography and nuclear magnetic resonance. *European Journal Of Lipid Science And Technology*, (Editore: Wiley), 115, 764-773. Data di pubblicazione: 18-03-2013. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201200341>. Articolo in rivista Q2, IF: 2,7
87. Francesca N., **Romano R.**, Sannino C., Le Grottaglie L., Settanni L., Moschetti G. Evolution of microbiological and chemical parameters during red wine making with extended post-fermentation maceration. *International Journal Of Food Microbiology*, (Editore: Elsevier) 171, 84-93. Data di pubblicazione: 16-11-2013. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.008>. Articolo in rivista Q1, IF: 5,4
88. **Romano R.**, Le Grottaglie L., Manzo N., Giordano A., Vitiello S., Santini A. Comparison of frying performance of olive oil, bi-fractionated palm oil and sunflower oil. *Progress In Nutrition*, (Editore: Mattioli 1885) 14, 199-218. Data di pubblicazione: 2012. ISSN:1129-8723. Articolo in rivista Q4, IF:0,32
89. Francesca N., Chiurazzi M., **Romano R.**, Aponte M., Settanni L., Moschetti G. Indigenous yeast communities in the environment of "Rovello bianco" grape variety and their use in commercial white wine fermentation. *World Journal Of Microbiology & Biotechnology*, 26 (2), 337-351. Data di pubblicazione: 2010 <https://doi.org/10.1007/s11274-009-0181-5>. Articolo in rivista Q2, IF: 4,1
90. Picariello G., **Romano R.**, Addeo F. Nitrocellulose film substrate minimizes fragmentation in matrix-assisted laser desorption ionization time-of-flight mass spectrometry analysis of triacylglycerols. *Analytical Chemistry*, (Editore: American Chemical Society) 82 (13), 5783-5791. Data di pubblicazione: 9-06-2010. <https://doi.org/10.1021/ac100848w>. Articolo in rivista Q1, IF: 7,4
91. **Romano R.**, Giordano A., Paduano A., Sacchi R., Spagna Musso S. Evaluation of frying oil subjected to prolonged thermal treatment: volatile organic compounds (VOC) analysis by DHS-HRGC-MS and ¹H-NMR spectroscopy. *Chemical Engineering Transactions*, (Editore: AIDIC) 17, 873-878. Data di pubblicazione: 2009 <https://doi.org/10.3303/CET0917146>. Articolo in rivista Q3, IF:0,97
92. Di Francia A., De Rosa G., **Romano R.**, Grasso F., Esposito G., Masucci F. Use of peas in organic buffalo farming: Effects on nutrient digestibility and milk production. *Italian Journal Of Animal Science*, (Editore: Taylor and Francis Ltd.) 8 (2), 405-407. Data di pubblicazione: 2009. <https://doi.org/10.4081/ijas2009.s2.405>. Articolo in rivista Q1, IF:2,5
93. **Romano R.**, Nota G., Giordano A., Magaldi C., Spagna Musso S. Extraction of lipids and essential oils from vegetable matrix by liquid carbon dioxide. *Chemical Engineering Transactions*, (Editore: AIDIC) 7, 921-926. Data di pubblicazione: 2009. <https://doi.org/10.2202/CET0917154>. Articolo in rivista Q3, IF:0,97

94. **Romano R.**, Borriello I., Magaldi C., Giordano A., Spagna Musso S. Influenza del grado di stagionatura sulla composizione in acidi grassi, omega-3 e CLA del Provolone del Monaco. *Progress In Nutrition*, (Editore: Mattioli 1885) 9 (3), 165 – 173. Data di pubblicazione 2008. ISSN:1129-8723. Articolo in rivista Q4, IF: 0,32
95. **Romano R.**, Borriello I., Chianese L., Addeo F. Quali-quantitative determination of triglyceridic, fatty acids and CLA in “Mozzarella di Bufala Campana” by high resolution gaschromatography (HRGC). *Progress In Nutrition*, (Editore: Mattioli 1885) 10, 22-29. Data di pubblicazione 2008. ISSN:1129-8723. Articolo in rivista Q4, IF:0,32
96. Basile B., **Romano, R.**, Giaccone M., Barlotti E., Colonna V., Cirillo C., & Forlani, M. Use of photo-selective nets for hail protection of kiwifruit vines in southern Italy. *Acta Horticulturae*, (Editore: International Society for Horticultural Science) 770, 185-192. Data di pubblicazione 2008. Conference paper Q4
97. Varricchio M.L., Di Francia A., Masucci F., **Romano R.**, Proto V. Fatty acid composition of Mediterranean buffalo milk fat. *Italian Journal Of Animal Science*, (Editore: Taylor and Francis Ltd.) 6, 509-511. Data di pubblicazione: 2007. ISSN:1594-4077. Articolo in rivista Q1, IF:2,5
98. **Romano R.**, Borriello I., Chianese L., Sacchi R. Effect of dietary vitamin E content on the CLA, cholesterol and triglycerides composition of 30italian mediterranean buffalo meat. *Italian Journal Of Animal Science* (Editore: Taylor & Francis), 6, 1202-1206. Data di pubblicazione: 2007 ISSN:1594-4077. Articolo in rivista Q1, IF: 2,5
99. Cascone A., Paduano A., Battimo I., **Romano R.**, Fogliano V., Sacchi R., Chianese L. Lipid oxidation in buffalo meat from animals with dietary supplementation of vitamin E. *Italian Journal Of Animal Science*, (Editore: Taylor & Francis), 6, 1191-1194. Data di pubblicazione: 2007. ISSN:1594-4077. Articolo in rivista Q1, IF:2,5
100. **Romano R.**, Ricci F, Borriello I., Toraldo G. Effetto catalitico di Cu (II) e di Fe (III) sulla cinetica di ossidazione dell'olio di soia. *La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, (Editore: INNOVHUB – Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi) 1, 25-32. Data di pubblicazione: 2007. ISSN:0035-6808. Articolo in rivista Q4, IF: 0,4
101. Naviglio D., **Romano R.**, Pizzolongo F., Santini A., De Vivo A., Schiavo L., Nota G., Spagna Musso S. Rapid determination of esterified glycerol and glycerides in triglycerides fats and oils by means of periodate method after transesterification. *Food Chemistry*, (Editore: Elsevier) 102, 399-405. Data di pubblicazione: 21-05-2206. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.05.034>. Articolo in rivista Q1, IF: 8,8
102. Marzo S., Di Monaco R., Cavella S., **Romano R.**, Borriello I., Masi P. Correlation between sensory and instrumental properties of Canestrato Pugliese slices packed in biodegradable films. *Trends In Food Science & Technology*, (Editore: Elsevier) 17, 169-176. Data di pubblicazione: 2006. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2005.11.014>. Articolo in rivista Q1, IF: 15,3
103. Masucci F., Di Francia A., **Romano R.**, Maresca Di Serracapriola M.T, Lambiase G., Varricchio M.L., Proto V. Effect of Lupinus albus as protein supplement on yield, constituents, clotting properties and fatty acid composition in ewes' milk. *Small Ruminant Research*, (Editore: Elsevier) 65, 251-259. Data di pubblicazione: 2006 <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2005.06.023>. Articolo in rivista Q2, IF: 1,8

104. **Romano R.**, Lambiase G., Spagna Musso S., Chianese L. La distribuzione quali- quantitativa della componente lipidica indotta dal processo di lavorazione della mozzarella di Bufala Campana. *Progress In Nutrition*, (Editore: Mattioli 1885) 4, 275-284. Data di pubblicazione: 2004. ISSN:1129-8723. Articolo in rivista Q4, IF: 0,32
105. Parra D. F., Mercuri L. P., Matos J. D. R., Brito H. F. D., **Romano, R.** Thermal behavior of the epoxy and polyester powder coatings using thermogravimetry/differential thermal analysis coupled gas chromatography/mass spectrometry (TG/DTA–GC/MS) technique: identification of the degradation products. *Thermochimica Acta*, (Editore: Elsevier). 386(2), 143-151. Data di pubblicazione: 25-09-2001. [https://doi.org/10.1016/S0040-6031\(01\)00809-7](https://doi.org/10.1016/S0040-6031(01)00809-7). Articolo in rivista Q2, IF:3,5
106. Nota G., Naviglio D., Ugliano M., **Romano R.** Determination of nicotine content in the soil mixed with tobacco powder as fertilizer. *Analytical Letters*, (Editore: Taylor and Francis Ltd.) 33 (2), 265-275. Data di pubblicazione: 2000 ISSN:0003-2719. <https://doi.org/10.1080/00032710008543051> Articolo in rivista Q3, IF:2,0
107. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Ugliano M., Sabia V. Reducing phosphine after the smoking process using an oxidative treatment. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, (Editore: American Chemical Society) 48 (2), 520 – 523. Data di pubblicazione: 2000. <https://doi.org/10.1021/jf990503s>. Articolo in rivista Q1, IF: 6,1
108. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Sabia V., Spagna Musso S., Improta C. Determination of wax ester content in olive oils. Improvement in the method proposed by EEC Regulation 183/93. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, (Editore: American Chemical Society) 47 (1), 202-205. Data di pubblicazione: 23-12-1998. <https://doi.org/10.1021/jf980648j>. Articolo in rivista Q1, IF: 6,1
109. De Gennaro L., Cavella S., **Romano R.**, Masi P. The use of ultrasound in food technology I: inactivation of peroxidase by thermosonication. *Journal Of Food Engineering*, (Editore: Elsevier) 39, 401-407. Data di pubblicazione: 4-01-1999. [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(99\)00028-X](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(99)00028-X). Articolo in rivista Q1, IF: 5,5
110. Nota G., Spagna Musso S., Naviglio D., **Romano R.**, Sabia V. Determination of sterols and their esters in fats by way of transesterification in different solvents. *Analytical Letters*, (Editore: Taylor and Francis Ltd.) 32, 811-825. Data di pubblicazione: 1999. <https://doi.org/10.1080/00032719908542858> Articolo in rivista Q3, IF:2,0
111. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Sabia V., Spagna Musso S. Evaluation and improvement of transesterification methods of triglycerides. *Analytical Letters*, (Editore: Taylor and Francis Ltd.) 31 (14), 2499-2512. Data di pubblicazione: 1998. <https://doi.org/10.1080/00032719808005321> Articolo in rivista Q3, IF:2,0
112. **Romano R.**, Borriello I., Chianese L., Sacchi R. Effect of dietary Vitamin E content on the CLA, cholesterol and triglycerides composition of Italian Mediterranean buffalo meat. *Proceedings of VIII World Buffalo Congress, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Italian Journal of Animal Science*, (Editore: Taylor and Francis Ltd.) 6, 1202-1206. Data di pubblicazione: 2007. Articolo in rivista Q1, IF:2,5
113. Di Francia A., De Rosa G., Masucci F., **Romano R.**, Borriello I. Grasso C. Effect of Pisum sativum as protein supplement on buffalo milk production. *Proceedings of VIII World Buffalo Congress, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci.* vol 6, 472-476. Contributo in convegno

CAPITOLI IN LIBRI INTERNAZIONALI (L)

L1. Formato A., **Romano R.**, Cattani P., Vilecco F. (2022). Stability analysis of self-propelled hydrodynamic irrigation machines used for food industry crops. In: Karabegović, I., Kovačević, A., Mandžuka, S. (eds) *New Technologies, Development and Application V. NT 2022. Lecture Notes in Networks and Systems*, vol 472. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-05230-9_94

L2. Lijun J., Formato A., Celenta, G., **Romano R.** (2023, May). The Relationship Between Folic Acid and Healthy Reproduction. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 125-131). Cham: Springer Nature Switzerland

L3. Shuai Z., **Romano R.**, Celenta G., Formato A. (2023, May). Effect of Baking Conditions and Recipes on the Quality of Cookies. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 132-144). Cham: Springer Nature Switzerland

L4. Formato A., **Romano R.**, Vilecco F. (2021, May). A novel device for the soil sterilizing in sustainable agriculture. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 858-865). Cham: Springer International Publishing.

L5. **Romano R.**, Formato A., Vilecco F. (2021, May). Numerical Simulation of a Cryogenic Plant for the Cooling of Mashed Grapes. In *International Conference "New Technologies, Development and Applications"* (pp. 866-874). Cham: Springer International Publishing.

PUBBLICAZIONI NON ISI (NI)

a) Riviste internazionali

NI1. Manzo N., Biondi L., Nava D., Capuano F., Pizzolongo F., Fiore A., **Romano R.** On The Possibility to Trace Frozen Curd in Buffalo Mozzarella Cheese . *Journal Of Food Research*, 6 (1), 104-110. Data di pubblicazione: 13-01-2017. <https://doi.org/10.5539/jfr.v6n1p104>.

NI2. Francesca N., Gaglio R., Alfonso A., Settanni L., Corona O., Mazzei P., **Romano R.**, Piccolo A., Moschetti G. The Wine: typicality or mere diversity? The effect of spontaneous fermentations and biotic factors on the characteristics of wine. *Agriculture And Agricultural Science Procedia*, 8, 769-773. Data di pubblicazione: 2016 <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.064>.

NI3. **Romano R.**, Manzo N., Montefusco I., Romano A., Santini A. Liquid Carbon Dioxide Use in the Extraction of Extra Virgin Olive Oil From Olive Paste . *Journal Of Food Research*, 4, 119-128. Data di pubblicazione: 10-05-2014 . <https://doi.org/10.5539/jfr.v3n4p119>.

NI4. Santini A., **Romano R.**, Meca G., Raiola A., Ritieni A. Antioxidant Activity and Quality of Apple Juices and Puree After in vitro Digestion . *Journal Of Food Research*, 4, 41-50. Data di pubblicazione: 10-04-2014. <https://doi.org/10.5539/jfr.v3n4p41>.

NI5. **Romano R.**, Manzo N., Le Grottaglie L., Fiore A., Fogliano V. (2013). Frying Performance of High Oleic Oil Enriched in Biophenols during Discontinuous and Prolonged Thermal Treatment. *Food And Nutrition Sciences*, 4, 120–124. Data di pubblicazione: 24-06-2013. <https://doi.org/10.4236/fns.2013.49A1019>.

NI6. **Romano R.**, Le Grottaglie L., Manzo N., Arena M., Lombardo G., Blaiotta G. Caratterizzazione della componente organica volatile del vino Catalanesca del Monte Somma IGT. *Industrie Delle Bevande*, 42, 11–18. *Data di pubblicazione: 2013. ISSN:0390-0541*

NI7. Naviglio D., Pizzolongo F., **Romano R.**, Ferrara L., Naviglio B., Santini A. An innovative solid liquid extraction technology: use of the naviglio extractor for the production of lemon liquor . *African Journal Of Food Science*, 142-150, *Data di pubblicazione: 3-12-2007. Online ISSN:1996-0794*

NI8. Naviglio D., **Romano R.**, Attanasio G. Rapid determination of ethanol content in spirits and beer by high resolution gas chromatography . *Italian Food & Beverage Technology*, 22, 26-28. *Data di pubblicazione: 24-05-2001. ISSN:1590-6515*

NI9. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Sabia V., Attanasio G., Spagna Musso S. Examination of the lemon peel maceration step in the preparation of lemon liquor. *Italian Food & Beverage Technology*, 24, 5-9. *Data di pubblicazione: 24-05-2001 ISSN:1590-6515*

NI10. Nota G., Spagna Musso S., Naviglio D., **Romano R.**, Sabia V. Determination of sterols and their esters in fats by way of transesterification in different solvents . *Analytical Letters*, 32, 811-825. *Data di pubblicazione:1999. <https://doi.org/10.1080/00032719908542858>.*

b) Riviste nazionali (RN)

RN1. **Romano R.**, Le Grottaglie L., Manzo N., Arena M., Lombardo G., Blaiotta G. Caratterizzazione della componente organica volatile del vino Catalanesca del Monte Somma IGT. *Industrie Delle Bevande*, 42, 11–18,. *Data di pubblicazione: 2013. ISSN:0390-0541.*

RN2. **Romano R.**, Giordano A., Spagna Musso S. Indicatori di trattamento termico di oli sottoposti a frittura prolungata e discontinua. *La Rivista Di Scienza Dell'alimentazione*, 40, 130-137,. *Data di pubblicazione: 2011. ISSN:1128-7969 .*

RN3. Petrucci L., De Pascale S., Limone F., **Romano R.**, Chianese L. Effetto del processo di chiarifica sulla componente aromatica dei vini bianchi. *Industrie Delle Bevande*, 226, 11-14. *Data di pubblicazione: 2010. ISSN:0390-0541.*

RN4. Francesca N., Settanni L., **Romano R.**, Giordano A., Moschetti G. Le comunità blastomicetiche del vitigno autoctono Rovello bianco (Campania) e loro utilizzo in vinificazioni commerciali. *Rivista Di Viticoltura E Di Enologia*, 62 (2/3), 129 -147. *Data di pubblicazione: 2009. ISSN:0370-7865 .*

RN5. Petrucci L., De Pascale S., Tartaglione E., **Romano R.**, Chianese L. Caratterizzazione aromatica e fenolica dell'uva Pallagrello Bianco. In: *Porretta S., Ricerche E Innovazioni Nell'industria Alimentare. Chirotti*, 326-334. *Data di pubblicazione: 2009.*

RN6. Naviglio D., **Romano R.**, Raia C., Lambiase G., Ferriero R., Spagna Musso S. Ricerca del grano tenero in miscela con il duro negli sfarinati e nelle paste variamente essiccate. *Tecnica Molitoria*, 56, 227-249. *Data di pubblicazione: 2005. ISSN:0040-1862 .*

RN7. Naviglio D., Battaglia A., De Vito A., Raia C., Schiavo L., **Romano R.** Contenuto di colesterolo nelle uova e sua relazione con le diverse parti dell'uovo. *Rivista Di Avicoltura*, 35-41. Data di pubblicazione: 2002. ISSN:1722-6945.

RN8. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Ugliano M., De Vito A., Schiavo L., Battaglia A. (2000). Impiego in agricoltura dei residui delle foglie di tabacco provenienti dalla lavorazione delle sigarette. *Agricoltura Ricerca*, 31-38, Data di pubblicazione: 2000 .ISSN:0392-5609.

RN9. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Sabia V., Attanasio G., Spagna Musso S. (1999). Controllo della fase di macerazione delle bucce di limone nella preparazione del liquore di limoni. *Industrie Delle Bevande*, 159, 1-5. Data di pubblicazione: 1999. ISSN:0390-0541.

RN10. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Sabia V., Attanasio G., Spagna Musso S. Correlazione tra le caratteristiche organolettiche e le risposte analitico-strumentali di liquori di limoni. *Industrie Delle Bevande*, 28, 539-542. Data di pubblicazione: 1999. ISSN:0390-0541

ELENCO DETTAGLIATO DEI CONTRIBUTI A CONVEGNI (CC)

Proceedings di convegni/conferenze

CC1. Basile G., De Luca L., Aiello A., Calabrese M., Lambiase G., Pizzolongo F., **Romano R.** Influence of innovative packaging with metalized PET on the lipidic and volatile component of coffee pods and capsules. *ChimAli 2023 - 13°National Congress of Food Chemistry, May 29-31, Marsala, Italy. ISBN 978-88-94952-37-7 (p.173)*

CC2. Romano, A., **Romano, R.**, De Luca, L., Masi, P. (2023). Effect of germination time on properties, flavour attributes and in vitro starch digestibility of green Altamura lentils. *ICEF14 (International Congress on engineering and food), June 20-23, Nantes-Francia (p. 389)*

CC3. Pannico A., Giaccone M., **Romano R.**, Caputo R., Cirillo, C. (2022). Foliar nutrition improves kernel composition and quality in hazelnut. *In X International Congress on Hazelnut 1379 (pp. 237-244).*

CC4. **Romano R.**, Blaiotta G., Aiello A, Aponte M, Addeo F (2019). Functional and technological use of lactobacilli as producers of butyric acid in fermented milk. *5th International Conference on Food Chemistry and Technology, November 04-06, Los Angeles CA 90045, US.*

CC5. **Romano R.**, Aiello A., Pizzolongo F., Masi P. (2019). Hemp (Cannabis sativa L.) seed oil obtained by extraction process with supercritical and liquid CO₂. *23rd International Conference on Food Technology and Processing" October 07-08, Dublin, Ireland, Journal of Food and Nutritional Disorders, Vol. 8 (p.22) ISSN: 2324-9323.*

CC6. **Romano R.**, Aiello A., Pizzolongo F., Masi P. (2019). Characterization of oleoresin extracted from tomato waste using carbon dioxide in sub and supercritical conditions. *28° Italo-Latinamerican Congress Of Ethnomedicine, September 16-20, La Habana (Cuba), rev. 18.31.23 22.08.2019*

CC7. De Luca L., Aiello A., Pizzolongo F., Valentino M., Torrieri E., **Romano R.** (2019). Determination of critical quality indices of lipid oxidation of Grana Padano cheese at different conditions of storage. *9th Shelf Life International Meeting, Naples, 17-20th June 2019, Italy* (p. 69).

CC8. Valentino M., De Luca L., Zullo R., **Romano R.**, Torrieri E. (2019). Kinetics of alteration of red meat hamburgers packed under modified atmosphere packaging as function of storage temperatures. *9th Shelf Life International Meeting, Naples, 17-20th June 2019, Italy* (p. 76).

CC9. Montefusco I, Pizzolongo F, Manzo N, Romano A, Masi P, **Romano R.** Comparison of thermal stability of super high oleic and high oleic sunflower oil added with α -tocopherol acetate during prolonged and discontinuous frying process. *Abstract of 30th EFFoST International Conference, 28-30 November 2016, Vienna, Austria.*

CC10. Manzo N, Pizzolongo F, Montefusco I, Romano A, Masi P, **Romano R.** Application of Precht method (Reg. CE 213/2001) for identification of lactic foreign fats in cream processing. *Abstract of 30th EFFoST International Conference, 28-30 November 2016, Vienna, Austria.*

CC11. Romano A., Di Luccia A., **Romano R.**, Sarghini F., Masi P. (2015). Microscopic and thermal characteristics of experimental models of starch, gliadins, glutenins and gluten from semolina. *Chemical Engineering Transactions*, 43, 163-168 (<https://doi.org/10.3303/CET1543028>).

CC12. Manzo N., Montefusco I., Pizzolongo F., **Romano R.** (2015). Stabilità termo-ossidativa di oli di girasole “alto oleici” nella frittura prolungata e discontinua. *12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (12°CISETA), Fiera Milano, Rho, in Ricerche E Innovazioni Nell’industria Alimentare vol. XII, p. 99-102, Chiriotti Editore (ISBN: 88-85022-96-0), 3-4 Maggio.*

CC13. Pizzolongo F., Manzo N., Pagliuca A., **Romano R.** (2015). Evoluzione della furosina nel trattamento termico del latte di bufala. *12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (12°CISETA), Fiera Milano, Rho, in Ricerche E Innovazioni Nell’industria Alimentare vol. XII, p. 166-169, Chiriotti Editore (ISBN: 88-85022-96-0), 3-4 Maggio.*

CC14. **Romano R.**, Nicola F., Le Grottaglie L, Spagna Musso S., Moschetti G.(2012). Effect of post-fermentation extended maceration on phenolic compounds extraction of “Aglianico di Taurasi” wine. *ChimAli 2012 IX Congresso italiano di Chimica degli Alimenti. Ischia (NA) 3-7 Giugno. Atti p. 14.*

CC15. **Romano R.**, Naviglio D., Le Grottaglie L., Giordano A., Visconti A., Ritieni A (2012). Fatty acid composition of Arabica and Robusta coffee cultivar as a discriminative factor. *ChimAli 2012 IX Congresso italiano di Chimica degli Alimenti. Ischia (NA) 3-7 Giugno 2012. Atti p. 11.*

CC16. **Romano R.**, Le Grottaglie L., Giordano A., Naviglio D., Santini A., Spagna Musso S (2012). Influence of catechin concentration and oak chips (*Quercus Alba*) on acutissimin formation in model solutions and red wine. *ChimAli 2012 IX Congresso italiano di Chimica degli Alimenti. Ischia (NA) 3-7 Giugno 2012. Atti 184 p. 134.*

CC17. **Romano R.**, Giordano A., Vitiello S., Le Grottaglie L., Spagna Musso S. (2012). Frying performance of a super palm olein in comparison with olive oil. *ChimAli 2012 IX Congresso italiano di Chimica degli Alimenti. Ischia (NA) 3-7 Giugno 2012. Atti 185 p. 134.*

CC18. **Romano R.**, Giordano A., Vitiello S., Le Grottaglie L., Spagna Musso S. (2012). Frying performance of high oleic sunflower oil subjected to prolonged and discontinuous deep frying. *ChimAli 2012 IX Congresso italiano di Chimica degli Alimenti. Ischia (NA) 3-7 Giugno 2012.*

CC19. **Romano R.**, Giordano A., Le Grottaglie L., Spagna Musso S. (2011). Applicazione della gascromatografia ad alta risoluzione (HRGC) allo studio della composizione acidica e trigliceridica del latte di asina. *Ricerche e innovazioni nell' industria alimentare-vol. X (Chiriotti eds.) 10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (10° CISETA) Fiera Milano, Rho (MI).*

CC20. **Romano R.**, Giordano A., Le Grottaglie L., Spagna Musso S. (2011). Caratterizzazione dei composti organici volatili in oli di frittura sottoposti a prolungato trattamento termico. *Ricerche e innovazioni nell' industria alimentare-vol. X(Chiriotti eds.) 10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (10° CISETA) Fiera Milano, Rho (MI).*

CC21. **Romano R.**, Giordano A., Formato A., Sacchi R., Spagna Musso S. (2011). Effetti del processo di estrazione in atmosfera inerte (N₂) sulla qualità dell'olio vergine d'oliva. *Atti I° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Portici (NA), 1-2 Ottobre 2009. 270-274. ISSN: 1127-3496; ISBN: 978-88-905628-0-8; 2011 by SOI – Firenze.*

CC22. Giordano A., **Romano R.** (2010). Changes induced by prolonged and discontinuous heat treatment on fatty acids of frying oils. 15th workshop on the developments in the Italian PhD on Food Science Technology And Biotechnology, Portici, 5-7 settembre 2010, pp. 251-252.

CC23. **Romano R.**, Giordano A., Formicola P. F., Ferranti P., Granato T., Spagna Musso S. (2010). La vinificazione dell'uva Catalanesca mediante l'impiego di un composto sulphite-free. *Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, Trapani, Italy. 181-182. ISBN 978-88-86208-61-1.*

CC24. **Romano R.**, Giordano A., Francesca N., Iuppariello R., Moschetti G., Spagna Musso S. (2010). Effetto della lunga macerazione nella preparazione del vino Aglianico di Taurasi. *Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute, VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, Trapani, Italy.102. ISBN 978-88-86208-61-1.*

CC25. **Romano R.**, Giordano A., Formicola P. F., Blaiotta G., Spagna Musso S. (2010). Caratterizzazione dei composti organici volatili del vino Catalanesca. *Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute, VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, Trapani, Italy. 101. ISBN 978-88-86208-61-1*

CC26. Carlino P. A., Formisano F., **Romano R.**, Barone C. M .A. (2009). Performance di crescita e qualità del rombo (psetta maxima) allevato in un sistema a ricircolo. *Conferenza Internazionale Advances in Mediterranean Aquaculture, 29-30 giugno 2009.*

CC27. Di Francia A., Esposito G., Cembalo L., **Romano R.**, Masucci F. (2009). Alimentazione degli animali, costi di produzione e qualità del latte e della mozzarella in un allevamento bufalino biologico e in uno convenzionale. *Atti IV Workshop GRAB-IT. Palermo, 26-27 Ottobre 2009. 287-292. ISBN 978-88-6213-011-0.*

CC28. Petrucci L., De Pascale S., Limone F., **Romano R.**, Chianese L. (2009). Effetto del processo di chiarifica sulla componente aromatica dei vini bianchi. *Atti: 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (9° CISETA)* pp. 319-325.

CC29. **Romano R.**, Giordano A., Malvisi J., Tesei E., Spagna Musso S. (2009). Determinazione del carvacrolo mediante HRGC-MS/FID nell' orata (*Sparus aurata*) di acquacoltura. *Ricerche e innovazioni nell' industria alimentare-vol. IX (Chiriotti eds.) 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (9° CISETA)* pp. 552-556, Fiera Milano, Rho (MI). ISBN: 978-88-96027-05-9

CC30. **Romano R.**, Giordano A., Le Grottaglie L., Spagna Musso S. (2009). Indicatori di trattamento termico nella frittura intermittente di patate prefritte surgelate. *Ricerche e innovazioni nell' industria alimentare-vol. IX (Chiriotti eds.) 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (9° CISETA)* pp. 358-362, Fiera Milano, Rho (MI). ISBN: 978-88-96027-05-9.

CC31. Chianese L., Garro G., Quarto M., Mauriello R., **Romano R.**, De Pascale S., Petrucci L. (2008). Influence of genetic Polymorphism and technological parameters on proteolytic and aromatic profile of goat caciocotta cheese. *5 th IDF Symposium on Cheese Ripening, 9-13 March 2008, Bern, Switzerland.* 105-106.

CC32. Masucci F., De Rosa G., Di Francia A., Grasso F., **Romano R.**, Esposito G. (2008). Composizione acidica del latte e della mozzarella di bufala di produzione biologica e convenzionale. *Atti VI Convegno Nazionale Associazione Italiana di Zootecnia Biologica e Biodinamica, 23 Maggio 2008, Arezzo.* 30-33.

CC33. Masucci F., Di Francia A., De Rosa G., **Romano R.**, Varricchio M. L., Grassi C. (2008). Pisum Sativum as alternative protein source in diets for buffalo cows in middle and late stage of lactation. *Proceedings of 16 th IFOAM Organic World Congress, 16-20 June, 2008, Modena, Italy.* 165-167.

CC34. Blaiotta G., **Romano R.**, Imperato C., Aponte M. (2008). Selezione e monitoraggio di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* durante la produzione di vino da uva Catalanesca. *Atti convegno Quali Cibi. Postano, 28-30 Maggio 2008.* 151-153.

CC35. **Romano R.**, Borriello I., Magaldi C., Giordano A., Spagna Musso S. (2008). Modificazioni chimico-fisiche di vini rossi sottoposti ad invecchiamento rapido mediante trucioli di legno. *Atti VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Perugia, 23-26 giugno, 2008. Cd 1-5.* ISBN 978-88-86993-28.

CC36. **Romano R.**, Magaldi C., Giordano A., Sacchi R. (2008). Studio sull'alterazione della componente lipidica nel processo di frittura delle patate. *Atti VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Perugia, 23-26 giugno, 2008. Cd 1-6.* ISBN 978-88-86993-28

CC37. **Romano R.**, Borriello I., Spagna Musso S. (2007). L'uso dei trucioli del legno nell'invecchiamento rapido del vino: la presenza delle acutissimine. *Atti: 8° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Milano 07-08 maggio 2007, CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare",* 400-405.

CC38. **Romano R.**, Borriello I., Fontaine B., Spagna Musso S. (2007). Studio della cinetica di estrazione del metanolo durante il processo di preparazione del liquore di limone. *Atti: 8° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Milano 07-08 maggio 2007, CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare",* 778-782.

CC39. **Romano R.**, Borriello I., Greco A., Spagna Musso S. (2007). Evoluzione della componente lipidica nel processo di lavorazione del fiordilatte Appennino meridionale. *Atti: 8° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Milano 07-08 maggio 2007, CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare", 452-457.*

CC40. Borriello I., **Romano R.**, Spagna Musso S. (2007). A study of chemical role of red wine minor components: flavano-ellagitannins. *Proceedings of 3rd International Symposium CIGR- Food and Agricultural Products: Processing and Innovations. Naples, Italy, 24-26 September 2007, CD-ROM, 1-8*

CC41. **Romano R.**, Borriello I., Meca G. (2007). The use of vegetable proteins in the clarification of white wine "Catalanesca". *Proceedings of 3rd International Symposium CIGR- Food and Agricultural Products: Processing and Innovations. Naples, Italy, 24-26 September 2007, CD-ROM, 1-8.*

CC42. **Romano R.**, Borriello I., Chianese L., Spagna Musso S. (2007). Minor fatty acids composition (CLA) of mozzarella cheese obtained through chemical and biological acidification. *Proceedings of 3rd International Symposium CIGR- Food and Agricultural Products: Processing and Innovations. Naples, Italy, 24-26 September 2007, CD-ROM, 1-9.*

CC43. Varricchio M. L., Di Francia A., Masucci F., **Romano R.**, Proto V. (2007). Fatty acid composition of Mediterranean buffalo milk fat. *Proceedings of VIII World Bufalo Congress, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci. Suppl. 1, vol 6, 509-511. (presente su scopus)*

CC44. Cascone A., Paduano A., Battimo I., **Romano R.**, Fogliano V., Sacchi R., Chianese L. (2007). Lipid oxidation in buffalo meat from animals with dietary supplementation of vitamin E. *Proceedings of VIII World Bufalo Congress, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci. vol 6, 1191-1194.*

CC45. **Romano R.**, Borriello I., Chianese L., Sacchi R. (2007). Effect of dietary Vitamin E content on the CLA, cholesterol and tryglicerides composition of Italian Mediterranean buffalo meat. *Proceedings of VIII World Bufalo Congress, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci. vol 6, 1202-1206. (presente su scopus)*

CC46. Di Francia A., De Rosa G., Masucci F. **Romano R.**, Borriello I. (2007). Grasso C. Effect of Pisum sativum as protein supplement on buffalo milk production. *Proceedings of VIII World Bufalo Congress, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci. vol 6, 472-476 (presente su scopus)*

CC47. **Romano R.**, Borriello I., Lambiase G., Pannone N., Spagna Musso S. (2006). Valutazione della genuinità del grasso lattico bufalino mediante analisi della composizione lipidica via HRGC. *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba 7-10 novembre 2006, 88-93.*

CC48. **Romano R.**, Borriello I., Formato A., Spagna Musso S. (2006). L'azione dell'azoto durante il processo di estrazione dell'olio extravergine d'oliva. *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba 7-10 novembre 2006, 304-308.*

CC49. **Romano R.**, Meca G., Borriello I., Montone P., Spagna Musso S. (2006). Le acutissimine: flavano-ellagitannini ad azione antiossidante nel vino invecchiato. *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba 7-10 novembre 2006, 315-320.*

- CC50. **Romano R.**, Lambiase G., Ingordini S., Addeo F. (2005). Mozzarella Cheese: quali-quantitative evaluation of triglyceridic and acidic composition (CLA) by High Resolution Gaschromatography. *Atti: 1st Buffalo Symposium of Europe and the Americas. Paestum, 12-15 ottobre 2005*, 87.
- CC51. Sacchi R., Battimo I., Bavarese M., **Romano R.**, Chianese L. (2005). Lipids of buffalo (*Bubalus Bubalis* L.) meat. *Atti: 1st Buffalo Symposium of Europe and the Americas. Paestum, 12-15 ottobre 2005*, 150.
- CC52. Sacchi R., Bavarese M., Battimo I., Della Medaglia D., Padano A., **Romano R.**, Chianese L. (2005). Lipid hydrolysis and oxidation in river buffalo meat under refrigerated storage. *Atti: 1st Buffalo Symposium of Europe and the Americas. Paestum, 12-15 ottobre 2005*, 152.
- CC53. Masucci F., Di Francia A., **Romano R.**, Varricchio M. L., Lambiase G., Proto V. (2005). Annual variation of conjugated linoleic acid (CLA) concentration in buffalo cows' milk fat. *Atti: 1st Buffalo Symposium of Europe and the Americas. Paestum, 12-15 ottobre 2005*, 194.
- CC54. Formato A., Faugno S., **Romano R.**, Paolillo G. (2005). Impianto multifunzionale per la preparazione e l'imbottaggio di passata di pomodoro, salse pronte, confettura e succhi di frutta. *Atti AIIA: L'ingegneria agraria per lo sviluppo sostenibile dell'area mediterranea. Catania, 27-30 giugno 2005, cd 7006*, 1-12.
- CC55. Formato A., Faugno S., **Romano R.**, Paolillo G. (2005). Progettazione ottimizzata di un distillatore per l'estrazione delle essenze vegetali. *Atti AIIA: L'ingegneria agraria per lo sviluppo sostenibile dell'area mediterranea. Catania, 27-30 giugno 2005, cd 7012*, 1-12.
- CC56. Formato A., Faugno S., **Romano R.**, Paolillo G. (2005). Caratterizzazione meccanica delle paste di oliva. *Atti AIIA: L'ingegneria agraria per lo sviluppo sostenibile dell'area mediterranea. Catania, 27-30 giugno 2005, cd 7023*, 1-12.
- CC57. Di Marzo S., **Romano R.**, Cavella S., Colonna V., Forlani M., Masi P. (2005). Studio delle caratteristiche chimico-fisiche e della componente organica volatile della mela annurca durante l'arrossamento. *Atti: 7° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005*, 75-80.
- CC58. Di Marzo S., **Romano R.**, Cavella S., Masi P. (2005). Studio sul meccanismo di rilascio di sostanze aromatiche volatili da matrici a base di idrocolloidi. *Atti: 7° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005*, 81-85.
- CC59. **Romano R.**, Borriello I., Romano A., Sorrentino M., Masi P. (2005). Evoluzione della componente organica volatile della patata (cv Agria) conservata in atmosfera protettiva (V Gamma). *Atti: 7° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005*, 657-661.
- CC60. **Romano R.**, Lambiase G., Ingordini S., Chianese L., Spagna Musso S. (2005). Studio della composizione in CLA della mozzarella di bufala campana. *Atti: 7° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005*, 662-667.
- CC61. **Romano R.**, Borriello I., Romano A., Masi P. (2005). Estrazione del Glutathione ridotto dal lievito in esubero dal processo di preparazione della birra. *Atti: 7° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005*, 1132-1136.

CC62. Di Francia A., De Rosa G., Masucci F., **Romano R.**, Grasso F. (2004). Effetto dell'impiego alimentare del residuo industriale del passato di pomodoro sulle prestazioni produttive di pecore di razza comisana. *Atti: XVI Congresso nazionale SIPAOC. Siena, 29 settembre-2 ottobre 2004, 271.*

CC63. **Romano R.**, Romano A., Mazza V., Masi P. (2003). Studio della evoluzione dei composti organici volatili di mele golden delicious confezionate in atmosfera protettiva: applicazione di film edibili. *Atti: 6° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003, 488-495.*

CC64. **Romano R.**, Lambiase G., Avosso R., De Rosa G. (2003). Caratteristiche qualitative del grasso del latte di pecora ottenuto da animali con alimentazione integrata da cascami di pomodoro. *Atti: 6° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003, 496-505.*

CC65. **Romano R.**, Formato A., Romano F., Battaglia A., Sacchi R., Spagna Musso S., Magri M. (2003). La qualità dell'olio extravergine di oliva estratto sotto flusso di azoto. *Atti: 6° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003, 506-512.*

CC66. **Romano R.**, Schiavo L., Iavarazzo E., Battaglia A., Cassano A. (2003). Studio delle caratteristiche quali-quantitative del succo di limone concentrato ottenuto mediante distillazione osmotica. *Atti: 6° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003, 513-518.*

CC67. **Romano R.**, Chianese L., Lambiase G., Scalzone E. (2003). La genuinità' del grasso di latte di bufala: un'applicazione del metodo ufficiale della UE per la determinazione dei trigliceridi del grasso di latte. *Atti: 6° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003, 1084-1091.*

CC68. **Romano R.**, Stile A., Cavella S., Del Nobile M.A., Masi P. (2001). Valutazione della shelf-life della purea di pera conservata in contenitore flessibile multistrato. *Atti: 5° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 12-13 settembre 2001, 274-283.*

CC69. **Romano R.**, Pugliano G., Piloni C., De Pascale S., Chianese L. (2001). Effetto della temperatura di conservazione sulla componente lipidica della Mozzarella di bufala campana. *Atti: 5° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 12-13 settembre 2001, 408-419.*

CC70. **Romano R.**, Viscardi M., Boccia C., Ranieri V., Cottone C. (2001). Caratteristiche tecnologiche e chimico-fisiche della 'nduja confezionata pastorizzata. *Atti: 5° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 12-13 settembre 2001, 830-838.*

CC71. **Romano R.**, De Gennaro L., Avosso R., Masi P. (2001). Valorizzazione dei residui di lavorazione dell'industria di trasformazione del pomodoro. *Atti: 5° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 12-13 settembre 2001, 931-940.*

CC72. **Romano R.**, Esposito F., Viscardi M., Cottone C., Cavella S. (2000). Sviluppo e caratterizzazione chimico-fisica di un nuovo prodotto fermentato a base di soia. *Atti: XIV congresso Nazionale S.I.S.A., Roma, 12-13 ottobre 2000, 317-320.*

CC73. De Gennaro L., **Romano R.**, Masi P. (1999). Extraction of pigments and oil from tomato industry waste. *Atti: IcheaP-4 The fourth Italian Conference on Chemical and Process Engineering. Florence, 2-5 may 1999, 429-432.*

CC74. Nota G., Naviglio D., Sabia V., **Romano R.**, Ugliano M. (1999). Abbattimento della fosfina dopo il processo di fumigazione delle derrate alimentari. *Atti: V Congresso nazionale di chimica ambientale. Lerici (GE), 8-11 giugno 1999, 94-95.*

CC75. Nota G., Naviglio D., **Romano R.**, Basile G. (1999). Impiego in agricoltura dei residui delle foglie di tabacco provenienti dalle lavorazioni delle manifatture tabacchi. *Atti V Congresso nazionale di chimica ambientale. Lerici (GE), 8-11 giugno 1999, 102-103.*

CC76. Bottiglieri C., Scaloni A., Fedele E., **Romano R.**, Ferrara L., Bergamo P., Di Luccia A. (1999). Caratterizzazione della frazione azotata idrosolubile inferiore a 3000 Da isolata da prosciutti cotti e crudi ottenuti da carne suina. *Atti: 4° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 16-17 settembre 1999, 583-591.*

CC77. De Gennaro L., **Romano R.**, Masi P. (1999) Caratterizzazione dell'olio di semi di pomodoro e studio di alcuni parametri di processo di produzione. *Atti: 4° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 16-17 settembre 1999, 592-603.*

CC78. Ciambelli P., Di Matteo M., Nota G., **Romano R.**, Spagna Musso S. (1997). Abbattimento dell'acidità volatile dei vini mediante adsorbenti a base di zeoliti. *Atti: 3° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio (CO), 11-12 settembre 1997, 11-16.*

CC79. Sifola M. I., De Pascale S., **Romano R.** (1995). Analysis of yield quality parameters in eggplant grown under salin water irrigation. *Atti: I Int. Sym. "Solanacea for Fresh Market". Malaga (E), 28-31 marzo 1995, 176-184*

CC80. Nota G., Spagna Musso S., Naviglio D., **Romano R.**, Di Matteo M. (1995). Determinazione rapida del grasso nelle farine e nelle semole mediante tecniche strumentali. *Atti del II Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Giardini Naxos 24-27 maggio 1995, pp. 191-194.*

CC81. Sacchi R., **Romano R.**, Nota G., Garro G., Spagna Musso S., Chianese L., Addeo F. (1995). Lipolysis in typical ewes and goats cheese from Southern Italy. *Atti: 'Production and utilization of ewes and goats milk', Proceedings of the International Dairy Federation (IDF) seminar. Crete, Greece 19-21 ottobre, 1995, 68.*

Portici, 10-03-2025

Prof. Raffaele Romano

Prof. Raffaele Romano
Dipartimento di Agraria
Sez. Scienze e Tecnologie degli Alimenti

