

INFORMAZIONI PERSONALI

Francesca Masino



✉ francesca.masino@unimore.it

🌐 <https://personale.unimore.it/rubrica/dettaglio/fmasino;>
[https://www.linkedin.com/in/francesca-masino-27566874/;](https://www.linkedin.com/in/francesca-masino-27566874/)
https://www.researchgate.net/profile/Francesca_Masino;

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/12/2005 - oggi

Ricercatore Universitario confermato per il settore AGRI-07/A – Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Scienze della vita, DSV, (ex Facoltà di Agraria).

Via Giuseppe Campi, 287 41125 – Modena

Via Amendola, 2 – Pad. Besta – 42100 Reggio Emilia

<https://www.dsv.unimore.it/it/dipartimento>

ATTIVITA' DIDATTICA

- Analisi fisica e sensoriale degli alimenti (48 hours, 6 CFU) (A.A: 2011-12 ad oggi).
- Packaging e valutazione della qualità post-raccolta (codocenza) (A.A: 2022/23).
- Analisi sensoriale degli alimenti (24 hours, 3 CFU) (A.A: 2007/08 – 2010-11).
- Componenti principali e secondari degli alimenti (25 hours, 4 CFU) (A.A: 2007/08 - 2008/09)
- Tecnologia di trasformazione dei prodotti ortofruttili (24 ore, 3 CFU) (A.A. 2008/09 - 2012-13)
- Analisi chimiche-fisiche.e sensoriale dei prodotti.alimentari (A.A:2005/06 - 2007/08)

Principali attività e responsabilità:

- Membro del consiglio di Dipartimento di Scienze della Vita (ex Facoltà di Agraria).
- Membro del Collegio dei Docenti della Scuola di Dottorato di Ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Agro-Alimentari, *curriculum* Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti dell'Università di Modena e Reggio Emilia.
- Membro del Collegio dei docenti della Scuola di Dottorato di Ricerca istituita nell'ambito dell'alleanza UniGreen 2023.
- Membro del consiglio di laurea di Controllo e Sicurezza degli Alimenti.
- Docente di riferimento per il corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti.
- Membro del gruppo AQ del Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti.
- Addetto alla Gestione delle Emergenze e lotta Antincendio (27 aprile 2023).

ATTIVITA' DI RICERCA SCIENTIFICA

L'attività di ricerca riguarda lo studio di matrici alimentari con particolare interesse agli aspetti tecnologici e alla loro influenza sulla componente aromatica, composizione chimica e qualità sensoriale. Più di recente l'attività si è rivolta a studi di valorizzazione di scarti, rifiuti e sottoprodotti in campo agroalimentare approfondendo il frazionamento delle componenti proteiche, lipidiche e frazioni minori (polifenoli, pigmenti), per un loro impiego come ingredienti o nella formulazione di nuovi prodotti. Infine, in un'ottica di sostenibilità ambientale, attualmente è impegnata in studi per la formulazione di una nuova generazione di prodotti con utilizzo di alghe.

Le principali aree tematiche possono essere schematizzate di seguito e sono deducibili dall'elenco di progetti e pubblicazioni effettuate:

Studio del profilo sensoriale di prodotti alimentari con particolare attenzione ai metodi e alle procedure per l'addestramento di giudici e per lo sviluppo di vocabolari sensoriali utilizzati per delineare profili sensoriali correlabili alla qualità del prodotto anche in relazione alle aspettative del consumatore.

Valutazione di approcci strumentali in analisi sensoriale (gascromatografia olfattometrica, occhio e lingua elettronica).

Studio del colore degli alimenti quale aspetto sostanziale nella qualità di un prodotto in campo alimentare. Studio della composizione in certi pigmenti quale variabile tecnologica e *marker* chimico utilizzabile per la determinazione dell'autenticità di alcune tipologie di prodotti. Studio delle reazioni chimiche di imbrunimento con particolare riguardo allo studio e alla determinazione dei composti coinvolti nel meccanismo delle prime fasi della reazione, valutandone il ruolo e il destino. Studio di prodotti di neoformazione durante il processo di cottura e di invecchiamento di prodotti di origine enologica.

Studio della componente aromatica, polifenolica, chimica e sensoriale di prodotti di origine enologica in relazione 1) alla cultivar; 2) al processo di vinificazione; 3) agli interventi tecnologici mirati e specifici (preparati enzimatici, ceppi di lieviti con determinate specificità nella produzione di aromi); 3) alle modificazioni causate da problematiche legate alla presenza di insetti in campo come la cimice asiatica (*Halymorpha halys*) o agli effetti di strategie innovative in vigneto e in cantina per contrastare gli effetti del cambiamento climatico; 4) allo sviluppo di un sistema di valutazione del grado di maturazione fenolica dell'uva con smartphone; 5) all'utilizzo di estratti polifenolici da vinaccioli come stabilizzanti anti-degradazione di formulati a base di bioplastiche per l'industria alimentare.

Strategie di valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi in post raccolta e minimamente processati. Questo studio ha avuto come scopo la valorizzazione di diverse cultivar di pera e melo delineandone le caratteristiche chimiche e nutrizionali e la loro predisposizione ad essere sottoposti a tecnologie come la crioessiccazione, cottura *sous-vide*, trattamento ad alte pressioni (HPP). Il profilo qualitativo del prodotto processato è stato delineato mediante analisi chimiche, fisiche e sensoriali.

Valutazione di tecnologie sostenibili ed innovative nella produzione di 1) vini a basso grado alcolico; 2) di succhi d'uva stabilizzati a freddo e ricchi di polifenoli.

Determinazione di varie tipologie di contaminanti in matrice complesse come ftalati (che si accumulano per migrazione da materiali di confezionamento o durante processi), l'acrilammide, composti furanici (che si sviluppano durante i processi termici), prodotti di ossidazione del colesterolo (che si sviluppano durante la conservazione), micotossine (di origine biologica). I risultati ottenuti dalle ricerche hanno consentito di individuare i parametri critici alla base dell'origine dei composti e alla valutazione di strategie per la loro mitigazione.

Più di recente, l'attività di ricerca si focalizza su studi di valorizzazione degli scarti e sottoprodotti agroalimentari e di recuperi di frazioni interessanti. A questo proposito le principali linee di ricerca sono: 1) utilizzo di raspi d'uva, fondi di caffè per *filler* economici nella formulazione di matrici polimeriche biodegradabili e materiali biocompositi; 2) utilizzo di estratti alcolici dai fondi di caffè per la formulazione di una bevanda alcolica; 3) applicazione di insetti per la bio-conversione di sottoprodotti agroalimentari e scarti (HO.RE.CA) in mangimi e sostanze ad alto valore aggiunto (frazione proteica, lipidica, pigmenti e chitosano) usate nella progettazione di materiale bioplastiche (proteine), nella produzione di biodiesel (lipidi), nella preparazione di mangimi (pigmenti); 4) utilizzo di sottoprodotti e scarti della filiera ittica per la formulazione ottimizzata di un fertilizzante/biostimolante. A tale scopo è stato messo a punto e caratterizzata una formulazione ottenuta per autolisi e successiva idrolisi enzimatica che, testata già in serra, è oggetto di sperimentazione in campo); 5) utilizzo di sottoprodotti e scarti alimentari per la formulazione di nuovi prodotti alimentari (aceto dalle acque di vegetazione del processo di lavorazione delle olive, liquore aromatizzato al caffè dai fondi esausti; tisane ed infusi da foglie di viti).

2017-18 – 2019-21 e 2023-24

IAL Emilia-Romagna (Innovazione Apprendimento Lavoro S.r.l. - Innovation Learning Work S.r.l.). Impresa sociale (Social Enterprise) sede legale via Bigari, 3 40128 Bologna, IT.

Attività di docenza (1 – 2 CFU, 8-16 ore) nel corso di formazione IFTS per "Tecnico per la promozione delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione gastronomica" dal titolo: 1) "Il mondo dell'Analisi Sensoriale: Un cammino indirizzato alla conoscenza della disciplina - Principali tecniche e basi sui cui si fonda" (16 ore) (2017-18 – 2018-19); 2) Analisi sensoriale negli alimenti: Un legame tra prodotto e consumatore (8 ore) (2019-20); 3) Pillole di analisi sensoriali (8 ore) (2023-24).

<https://www.ialemiliaromagna.it/>

2017-2018

Università di Modena e Reggio Emilia (UNIMORE)

Master Universitario di I Livello in Valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche.

2018-2019 e 2023-24

Centro di Formazione Professionale Alberto Simonini sede legale via Merulo, 9 42122 Reggio Emilia, IT.

Attività di docenza (3 CFU – 18 ore) nel corso di formazione IFTS per “Tecnico per la qualità agroalimentare per l’industria 4.0”, dal titolo “Principi di scienza e tecnologia degli alimenti e standard qualitativi” e “Filiera Conserve vegetali” (2018-19)

Attività di docenza (3 CFU – 21 ore) nel corso di formazione IFTS per “Tecnico per la qualità e certificazione nella filiera agroalimentare, ecosostenibilità e digitalizzazione” – Operazione rif.PA 2023-20382/RER Progetto 1 Approvata con DGR num.133 del 29/01/2024 - dal titolo “Proprietà delle materie/prodotti e indicatori di qualità” e “Filiera Conserve vegetali nel modulo di Sistemi di monitoraggio della Qualità: HACCP” (2023-24).

Dal 2011 al 2013 Dipartimento di Scienze della Formazione, UNIMORE, Reggio Emilia

Attività di docenza (3 CFU, 30 ore) nell’ambito del TFA 057 dal titolo “Analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti.

01/05/2005 – 30/11/2005 Facoltà di Agraria - DipSAA - Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti (ora DSV) - Università di Modena e Reggio Emilia.

Via Giuseppe Campi, 287 41125 – Modena

Via Amendola, 2 – Pad. Besta – 42100 Reggio Emilia

Assegno di ricerca dal titolo: “Approcci chimici e sensoriali nella valutazione della qualità di prodotti alimentari”

01/02/2005 – 30/03/2005 Facoltà di Agraria - DipSAA - Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti (ora DSV) - Università di Modena e Reggio Emilia.

Via Giuseppe Campi, 287 41125 – Modena

Via Amendola, 2 – Pad. Besta – 42100 Reggio Emilia

Post-Doc dal titolo: “Addestramento ed effettuazione assaggi di campioni d’acqua sottoposti a trattamenti diversi”.

01/01/2005 – 30/12/2005 Contratti occasionali di collaborazioni

Centro Ricerche Produzioni Animali S.p.A. (CPRA) di Reggio Emilia

C.so Garibaldi, 42 – 42100 Reggio Emilia (Italia)

Tel +39 0522 43 69 99

<http://www.cpra.it>

Giudice esperto in analisi sensoriale

09/10/2004 - 30/10/2004 Public secondary school “Vincenzo Neri”

11/12/2004 - 20/12/2004

Via Antonio Gramsci, 14, 40065 Pianoro BO

Attività di docenza

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/01/2002 – 31/12/2004

Dottore di Ricerca in Scienze e Biotecnologie

livello QEQ 8

Scienze tecnologie e biotecnologie agroalimentari – Università di Modena e Reggio Emilia

Tesi di dottorato: Determinazione di composti caratteristici che contribuiscono a tracciare il profilo qualitativo di prodotti tipici regionali.

- ▶ Sviluppo di metodi analitici per la determinazione di composti furanici in matrici alimentari;
- ▶ Approcci innovativi per lo studio del colore degli alimenti. Analisi dell'immagine e analisi multivariate di immagini digitali acquisite del campione;
- ▶ Studio ed usi di metodi di analisi sensoriale e consumer test.

Dal 2003 al 2005

Facoltà di Agraria - DipSAA - Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti (ora DSV) - Università di Modena e Reggio Emilia.

Via Giuseppe Campi, 287 41125 – Modena

Via Amendola, 2 – Pad. Besta – 42100 Reggio Emilia

Culture della materia: analisi fisica e sensoriale degli alimenti, trasformazione degli alimenti; chimica e tecnologia degli aromi;

2001

Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche

livello QEQ 7

Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche – Università degli Studi di Bologna
viale Berti Pichat 10, 40127 Bologna

<http://www.farmacia.unibo.it/Farmacia/default.htm>

Tesi di Laurea: Determinazione degli aromi nel vino. Messa a punto del metodo ed applicazione a campioni ottenuti con ceppo di lievito diverso

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Altre lingue

Italiano

Inglese (C1)

Spagnolo (B1)

Competenze comunicative

- Buone capacità comunicative e relazionali acquisite durante il periodo di dottorando e di ricerca post-doc e perfezionate nel ruolo di ricercatore partecipando a corsi di formazione sulla didattica per studenti speciali e workshop mirati a rendere una lezione più partecipata.
- Approfondisce rapporti con colleghi ricercatori e docenti di Università italiane ed internazionali per lo sviluppo di attività di tirocinio, Erasmus, attività di ricerca o di progetti didattici (Università degli studi di Bologna, Università di Copenaghen, Cadice, Barcellona, Cork, High Institute of Biotechnology, Monastir e Food Process Institute of Applied Science and Technology, INSAT (Tunisia), ed con enti di ricerca (CRPA, ERSA).
- Buone capacità di parlare in pubblico e capacità di pensiero critico acquisite partecipando a

congressi, svolgendo seminari e attività didattiche in generale. Effettua scambi culturali e divulgazione dei risultati della ricerca; svolge la propria attività all'interno di diversi gruppi di unità operative di ricerca.

- Buone capacità di scrittura acquisite grazie ad una radicata passione per la lettura e l'elaborazione di numerose relazioni, articoli, comunicazioni scientifiche.
- Resilienza ed eccellenti capacità di adattamento acquisite lavorando in ambienti multiculturali, viaggiando e partecipando a scambi culturali con persone di diversa estrazione, etnia e anche, derivate dalla pratica di sport sia competitivi che no.

Competenze organizzative e gestionali

- Buone capacità organizzative e di leadership acquisite nella gestione di un laboratorio ed organizzazione e coordinamento dell'attività di ricerca di studenti (attualmente responsabile di un team di 4 studenti), dottorandi, borsisti nonché nella gestione di progetti a contratto.
- Ottime capacità manageriali acquisite nell'avvio di collaborazioni nazionali e internazionali per stage, studenti Erasmus, attività di ricerca in seno a progetti di ricerca e progetti didattici.

Competenze professionali

- Ottima padronanza nell'utilizzo di strumenti GC-FID, GC-MS, HPLC, LC-MS, spettrofotometri UV/Vis e di software dedicati.
- Ottima padronanza nell'utilizzo di metodi sensoriali, procedure di analisi, formazione dei giudici e sviluppo di vocabolari sensoriali per lo studio della qualità sensoriale degli alimenti.
- Buona conoscenza e applicazione di metodi statistici (uni- e multivariati) e di software specializzati (StatSoft Statistica, XLSTAT 2017, Consumer Check, Panel Check, Sensobase).
- Ottima conoscenza dei principali programmi di videoscrittura e fogli elettronici di calcolo.

Altre competenze

Da ottobre 2019: Revisore per la rivista Beverages

https://www.mdpi.com/journal/beverages/submission_reviewers

Da ottobre 2019: Guest Editor per il numero speciale "Chemistry of Tea and Coffee" della rivista "Molecules" (Special Issues and Collections in MDPI journals)

<http://www.mdpi.com/journal/molecules>.

Attività di revisione scientifica per diverse riviste (Food Chemistry, Chemosensory, Perception, Molecules, Beverage, Foods, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Science of Food and Agriculture, Journal of the Science of food and Agriculture (JSFA), Journal of Food Science and Technology (JFST), Journal Food Chemistry & Nanotechnology (United Scientific Group).

Correlatrici e relatrice di 57 tesi di laurea, 4 tesi TFA e PAS e 2 tesi di dottorato.

Tutore di borsa di ricerca aziendale attiva attraverso una convezione tra l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia – Centro Interdipartimentale per il Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche Agro-Alimentari - BIOGEST-SITEIA ed Emilia Wine s. coop. agr. con sede in Scandiano, loc. Arceto.

Tutor Erasmus (Erasmus+ for Traineeship grantholder) per il progetto "Study and analysis of oenological products by gas chromatography – olfactometric".

Tutor Erasmus (Erasmus + Learning Agreement Student Mobility for Traineeships) per progetti dal titolo:
1) "Study and analysis of oenological products by gas chromatography – olfactometric".
2) "Physico-Chemical and Sensory analysis on food and by-product";
3) "Development of methods for the authenticity assessment of selected nut species".

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni, presentazioni e conferenze

Autore e coautore di 59 pubblicazioni su riviste, 47 delle quali pubblicati su riviste internazionali e indicizzate su Scopus e Web of Science, e di 57 lavori presentati convegni e di un brevetto.
Indici bibliometrici author Id 23393387300

- Numero totale di citazioni (Fonte Scopus): 863

- h index (Fonte Scopus): 19

Allegato 1_Pubblicazioni

<http://orcid.org/0000-0002-1206-7267>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=23393387300>

Contratti e progetti

Un Progetto nazionale (PRIN); 3 progetti FAR (Fondo di Ateneo per la Ricerca); undici progetti regionali (5 - PSR, 5- POR-FESR, 1-AGER); due progetti Europei; altri progetti (4); 9 contratti di ricerca.

Allegato 2_Progetti

Seminari

01/11/2012: Seminari e *Lectio Magistralis* "Analisi sensoriale degli alimenti" (Scuola Media Statale "Carducci" e Istituto Tecnico Industriale Statale "A. Volta" di Modena).

02/03/2015 - 03/03/2015: Attività seminariale all'interno del ciclo di conferenze "Ultimos avances nel control analitico y sensoriale de productos agroalimentarios" – Programma di Dottorato in "Recursos Agroalimentario" e Master - attivo presso la Facoltà di Scienze dell'Università di Cadice (Spagna).

Allegato 3_Seminario

Riconoscimenti e premi

06-07/12/2005. Vince il premio per miglior lavoro di ricerca (3° Convegno AISSA "Il pianeta acqua nel continente agricoltura") da titolo "studio sensoriale sulle acque: approccio sperimentale" (Masino, F., Antonelli, A., Ulrici, A., Foca, G., Franchini G.C.).

15/06/2019 – 16/07/2019. Vince un finanziamento per una azione di mobilità nell'ambito del programma di collaborazione scientifica dell'Università di Modena e Reggio con Università Straniere e svolge il periodo presso la facoltà di Farmacia e scienze dell'alimentazione dell'Università di Barcellona.

Appartenenza a gruppi / associazioni

Dal 2006 è stato membro della SISTAI (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari);

Dal 2017, membro SISS (Società Italiana Scienze Sensoriale) come sensory Project Manager;

Adesioni a centri interdipartimentali Dal 2010 aderisce al Centro Interdipartimentale per il Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche Agro-alimentari (Centro BIOGEST-SITEIA).

Corsi 07/2017. Corso intensivo SISS per Sensory Project Manager - Firenze, via Donizetti 6 - GESAAF, Università degli Studi di Firenze

Commissioni giudicatrici Dal 2011 ad oggi: ha preso parte a 35 commissioni giudicatrici per il conferimento di assegni di ricerca, borse di ricerca, co.co.co c/o Dipartimento di Scienze della Vita (DSV) e Centro BIOGEST-SITEIA; commissioni giudicatrici per il conferimento del titolo di DOTTORE DI RICERCA (Università Alma Mater Studiorum di Bologna – DISTAL di Cesena e Università di Cadice, Dipartimento di Chimica Analitica di Cadice

Visiting professor 04/09/2014 - 06/10/2014; 17/11/2014 - 29/11/2014. Svolge periodi di studio e di ricerca all'estero (Visiting Researcher) presso il Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas (CAIV) dell'Università di Cadice (Spagna).

Memberships 13.12.2019 - 15.12.2019: è parte del comitato scientifico del 3rd International Conference on Bioanalysis (ICB-2019). MAHDIA TUNISIA 13-15 Dicembre 2019

Dal 2018 ad oggi: è parte del comitato tecnico scientifico del corso di formazione IFTS per "Tecnico per la promozione delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione gastronomica" con il patrocinio dell'Università di Modena e Reggio Emilia e la collaborazione dell'IISTAS Lazzaro Spallanzani di Castelfranco Emilia - co-finanziato dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna. Ente organizzatore IAL (Innovazione Apprendimento Lavoro).

ALLEGATI

Allegato 1_Publicazioni

Allegato 2_Progetti

RESEARCH PUBLICATIONS: INTERNATIONAL JOURNAL

1. Montevecchi G, Ricci A, Masino F, Ferrari V, Versari A, Antonelli A. Profile of red wine partially dealcoholized with a membrane-based technique and strategies to mitigate the loss of volatile compounds. *Curr Res Food Sci.* 2024 May 24; 8:100776. doi: 10.1016/j.crfs.2024.100776.
2. De Paola, E., Montevecchi, G., Marega, M., Masino, F., Garbini, D., Scaramagli, S., Antonelli, A. (2024). Determination of Cholesterol Oxidation Products in Cheese under Photo-Oxidative Stress Using QuEChERS and LC-MS, *European Food Research and Technology*, 250 (2), 483-493.
3. Montevecchi, G., Macavei, L. I., Zanelli, E., Benassi, G., Pinotti, G., D'Arco, S., Buffagni, S., Masino, F., Maistrello, L., Antonelli A., (2023). Seasonal variability of the HO.RE.CA. food leftovers employed as a feeding substrate for black soldier fly (*Hermetia illucens* L.) larvae and effects on the rearing performance. *Sustainable Chemistry and Pharmacy* 33, 101061-101067.
4. Montevecchi, G., Santunione, G., Licciardello F., Köker, O., Masino, F., Antonelli A., (2022). Enrichment of wheat flour with *Spirulina*. Evaluation of thermal damage to essential amino acids during bread preparation. *Food Research International* 157, 111357- 111368.
5. Bouazizi, S., Montevecchi, G., Masino, F., Antonelli, A., Hamdi, M. (2022). Tunisian *Opuntia Ficus-Indica* fruit peels: biochemical and microbiological characterization and possible applications. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology*, 46 (1),67-78.
6. Bouazizi, S., Montevecchi G., Masino F., Antonelli, A., Hamdi, M., (2022). Alcoholic beverages from prickly pear juice. Dynamics and kinetics of fermentation processes and chemical characterisation of finished products. *Beverages* 7, 1-18.
7. Montevecchi, G., Cancelli, U., Masino, F., Antonelli, A., (2021). Composition and applications of fractions discharged from a distillation plant for neutral ethanol production. *Chemical Engineering Research and Design* 171, 80–85.
8. Masino, F., Montevecchi, G., Calvini R., Foca G., Antonelli, A. (2022). Sensory evaluation and mixture design assessment of coffee-flavoured liquor obtained from spent coffee grounds. *Food Quality and Preference*, 96, 104427-104434.
9. Abderrahmani, K., Boulahdid, M., Bendou, N., Guenachi, B., Oouane Hacene, O., Masino, F., Montevecchi G., (2021). Partitioning of trace elements in the tissues of Mediterranean mussels (*Mytilus galloprovincialis*) sampled from industrial sites along the Algerian coast. *Marine Pollution Bulletin*, 173, 113006-113016.
10. Montevecchi, G., Masino, F., Versari, A., Ricci, A., Nigro, G., Antonelli, A., (2021). Effect of kaolin/defoliation combined with dry ice on Lambrusco red wines production to constrain the effects of climate change". *South African Journal of Enology and Viticulture*, 42 (2), 100-113.
11. Altunoz, M., Montevecchi, G., Masino, F., Zanasi, L., Antonelli, A. (2021). Biodiesel properties of *Neochloris oleoabundans* grown in sludge waste. *Cleaned Engineering Technology*, 5, 100295-100303.
12. Montevecchi, G., Licciardello, F., Masino, F., Miron, L.T., Antonelli, A., (2021). Fortification of wheat flour with black soldier fly prepupae. Evaluation of technological and nutritional parameters of the intermediate doughs and final baked products. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 69, 102666-102674. DOI: 10.1016/j.ifset.2021
13. Nanni, A., Cancelli, U., Montevecchi, G., Masino, F., Messori, M., Antonelli, A., (2021). Functionalization and use of grape stalks as poly(butylene succinate) (PBS) reinforcing fillers. *Waste Management*, 126, 538 - 548.
14. Nuvoli, D., Montevecchi, G., Lovato, F., Masino, F., Van Der Borghm, M., Messori, M., Antonelli, A., (2021). Protein films from black soldier fly (*Hermetia illucens*, Diptera: Stratiomyidae) prepupae: effect of protein solubility and mild crosslinking. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101 (11), 4506-4513.
15. Hossein Haghghi, H., Belmonte, A. M., Masino, F., Minelli, G., Lo Fiego D. P., Pulvirenti, A., (2021). Effect of time and temperature on physicochemical and microbiological properties of sous vide chicken breast file. *Applied Science*, 11, 3189 - 3202.
16. Cancelli, U., Montevecchi, G., Masino, F., Mayer-Laigle, C., Rouau, X., Antonelli, A., (2020). Grape stalk: a first attempt to disentangle its fibres via electrostatic separation. *Food and Bioproducts Processing*, 124, 455 – 468.
17. Montevecchi, G., Zanasi, L., Masino, F., Maistrello, L., Antonelli, A., (2020). Black soldier fly (*Hermetia illucens* L.): effect on the fat integrity using different approaches to the killing of the prepupae *Journal of Insects as Food and Feed*, 6 (2), pp. 121-131.
18. Hadj Saadoun, J., Montevecchi, G., Zanasi, L., Bortolini, S., Macavei, L.I., Masino, F., Maistrello, L., Antonelli, A., (2020). Lipid profile and growth of black soldier flies (*Hermetia illucens*, Stratiomyidae) reared on by-products from different food chains. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100, 3648–3657.
19. De Leonardis, A., Masino, F., Macciola, V., Montevecchi, G., Antonelli A., Marconi E., (2019). A study on acetification process to produce olive vinegar from oil mill wastewaters. *European Food Research and Technology*, 245 (10), 2123 – 2131.

20. De Berardis, S., De Paola, E. L., Montevecchi, G., Garbini, D., Masino, F., Antonelli A., Mellucci D., (2018). Determination of four *Alternaria Alternata* mycotoxins by QuEChERS approach coupled with liquid chromatography-tandem mass spectrometry in tomato-based and fruit-based products. *Food Research International*, 106, 677 – 685.
21. Vasile Simone, G., Montevecchi, G., Masino, F., Imazio, S. A., Bignami, C., Antonelli, A., (2018). Aromatic Characterisation of Malvasia Odorosissima Grapevines and Comparison with Malvasia di Candia Aromatica. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 39 (1), 77 – 88.
22. Pigani, L., Vasile Simone, G., Foca, G., Ulrici, A., Masino, F., Cubillana, Aguilera, L., Calvini, R., Seeber R., (2018). Prediction of parameters related to grape ripening by multivariate calibration of voltammetric signals acquired by an electronic tongue. *Talanta*, 178, 178-187.
23. Montevecchi, G., Masino, F., Di Pascale, N., Vasile Simone, G., Antonelli, A., (2017). Study of the repartition of phthalate esters during distillation of wine for spirit production. *Food Chemistry*, 237, 46 – 52.
24. De Paola, E. L., Montevecchi, G., Masino, F., Garbini, D., Barbanera M., Antonelli, A., (2017). Determination of acrylamide in dried fruits and edible seeds using QuEChERS extraction and LC separation with MS detection. *Food Chemistry*, 217, 191 – 195.
25. Montevecchi, G., Masino, F., Zanasi, L., Antonelli, A., (2017). Determination of phthalate esters by ultrasound-vortex-assisted dispersive liquid-liquid micro-extraction (USVADLLME) coupled with gas chromatography/mass spectrometry. *Food Chemistry*, 221, 1354-1360.
26. De Paola, E.L., Montevecchi G., Masino, F., Antonelli, A., Lo Fiego, D.P., (2017). Single step extraction and derivatization of intramuscular lipids for fatty acid Ultra Fast GC analysis: application on pig thigh. *Journal of Food Science and Technology*, 54 (3), 601-610
27. Vasile-Simone, G., Castro, R., Natera, R., Masino, F., Barroso, C.G., Durán-Guerrero, E., (2016). Application of a stir bar sorptive extraction method for the determination of volatile compounds in different grape varieties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97 (3), 939 -948.
28. Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Matrella, V., Masino, F., Imazio, S.A., Antonelli, A., Bignami, C., (2014). Study of anthocyanin profile for valorization of autochthonous grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars of the Emilia Romagna region. In: *Handbook of Anthocyanins: Food Sources, Chemical Applications and Health Benefits*. Ed.: LM Warner. Nova science Publishers, Hauppauge, N.Y., U.S.A. Capitolo 7, 197-226.
29. Montevecchi, G., Mellano, M.G., Simone, G.V., Masino, F., Bignami, C., Antonelli, A., (2016). Physico-chemical and sensory characterization of pescabivona P.G.I., A sicilian white flesh peach cultivar [*Prunus persica* (L.) batsch]: A case study. In *Apricots and Peaches: Nutritional Properties, Post-Harvest Management and Potential Health Benefits*, pp 93-124.
30. Montevecchi, G., Masino, F., Vasile Simone, G., Cerretti, E., Antonelli, A., (2015) – Aromatic profile of white sweet semi-sparkling wine from Malvasia di Candia aromatica grapes. *South African Journal of Enology and Viticulture* 36(2), 267-276.
31. Amaretti, A., Simone, M., Quartieri, A., Masino, F., Raimondi, S., Leonardi, A., Rossi, M., (2014). Isolation of carotenoid-producing yeasts from an alpine Glacier. *Chemical Engineering Transactions*, 38, pp. 217-222.
32. Vasile Simone, G., Montevecchi, G., Masino, F., Matrella, V., Imazio, S.A., Antonelli, A., Bignami, C., (2013). Ampelographic and chemical characterization of Reggio Emilia and Modena (northern Italy) grapes for two traditional seasonings: 'Saba' and 'agresto'. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93 (14), pp. 3502-3511.
33. Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Gabriella Mellano, M., Masino, F., Antonelli, A., (2013). Fruit sensory characterization of four Pescabivona, white-fleshed peach [*Prunus persica* (L.) Batsch], landraces and correlation with physical and chemical parameters. *Fruits*, 68 (3), pp. 195-207.
34. Montevecchi G., Masino F., Antonelli A., (2012). Glutamic Acid in Food and its Thermal Degradation in Acidic Medium. In: *Glutamic Acid. Chemistry, Food Sources & Health Benefits*. Ed. Dantel M. J. Balcazar, Esmeralda A. Reinoso Perez. Nova Science Publishers Inc., New York, U.S.A., 2012, pp. 79-96.
35. Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Masino, F., Bignami, C., Antonelli, A., (2012). Physical and chemical characterization of Pescabivona, a Sicilian white flesh peach cultivar [*Prunus persica* (L.) Batsch]. *Food Research International*, 45 (1), pp. 123-131.
36. Foca, G., Masino, F., Antonelli, A., Ulrici, A., (2011). Prediction of compositional and sensory characteristics using RGB digital images and multivariate calibration techniques. *Analytica Chimica Acta*, 706 (2), pp. 238-245.
37. Montevecchi, G., Masino, F., Antonelli, A., (2011). Pyroglutamic acid development during grape must cooking. *European Food Research and Technology*, 232 (2), pp. 375-379.
38. Montevecchi, G., Masino, F., Chinnici, F., Antonelli, A., (2010). Occurrence and evolution of amino acids during grape must cooking. *Food Chemistry*, 121 (1), pp. 69-77.
39. Antonelli, A., Arfelli, G., Masino, F., Sartini, E., (2010). Comparison of traditional and reductive winemaking: Influence on some fixed components and sensorial characteristics. *European Food Research and Technology*, 231 (1), pp. 85-91.

40. Masino, F., Montevecchi, G., Riponi, C., Antonelli, A., (2009). Composition of some commercial grappas (grape marc spirit): The anomalous presence of 1,1-diethoxy-3-methylbutane: A case study. *European Food Research and Technology*, 228 (4), pp. 565-569.
41. Masino, F., Montevecchi, G., Arfelli, G., Antonelli, A., (2008). Evaluation of the combined effects of enzymatic treatment and aging on lees on the aroma of wine from Bombino bianco grapes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56 (20), pp. 9495-9501.
42. Masino, F., Foca, G., Ulrici, A., Arru, L., Antonelli, A., (2008). A chemometric study of pesto sauce appearance and of its relation to pigment concentration. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88 (8), pp. 1335-1343.
43. Masino, F., Chinnici, F., Bendini, A., Montevecchi, G., Antonelli, A., (2008). A study on relationships among chemical, physical, and qualitative assessment in traditional balsamic vinegar. *Food Chemistry*, 106 (1), pp. 90-95.
44. Masino, F., Ulrici, A., Antonelli, A., (2008). Extraction and quantification of main pigments in pesto sauces. *European Food Research and Technology*, 226 (3), pp. 569-575.
45. Masino, F., Chinnici, F., Franchini, G.C., Ulrici, A., Antonelli, A., (2005). A study of the relationships among acidity, sugar and furanic compound concentrations in set of casks for Aceto Balsamico Tradizionale of Reggio Emilia by multivariate techniques. *Food Chemistry*, 92 (4), pp. 673-679.
46. Antonelli, A., Chinnici, F., Masino, F., (2004). Heat-induced chemical modification of grape must as related to its concentration during the production of traditional balsamic vinegar: A preliminary approach. *Food Chemistry*, 88 (1), pp. 63-68.
47. Chinnici, F., Masino, F., Antonelli, A., (2003). Determination of furanic compounds in traditional balsamic vinegars by ion-exclusion liquid chromatography and diode-array detection. *Journal of Chromatographic Science*, 41 (6), pp. 305-310.

RESEARCH PUBLICATIONS: NATIONAL JOURNAL

- 1) Caser, M., Masino, F., Gervasio, S., Fassio, F., Ben Hassine, M., Benedetti, P., Caradonia, F., Cocchiara, S., Milc, J. A., Caccialupi, G., Pulvirenti, A., Antonelli, Torri, L., A., Cevasco R., Rovera, F., Scariot V., Francia, E., Bertora, C., Ertani, A., Bertelli, C. (2022). Un nuovo biostimolante dai sottoprodotti della filiera ittica, <https://coltureprotette.edagricole.it/ricerca-scientifica/un-nuovo-biostimolante-dai-sottoprodotti-della-filiera-ittica/#>. *Colture Protette*, 6, 54-59.
- 2) Maistrello, L.; Macavei, L. I.; Antonelli, A.; Montevecchi, G.; Masino, F.; Barbi, S.; Montorsi, M.; Pini, M.; Ferrari, A. M.; Caligiani, A.; Sforza, S.; Pasotti, P.; Amadori, D.; Altamura, V.; Tommasini M., G., (2020). Sottoprodotti agroalimentari valorizzati con le mosche soldato. *L'Informatore Agrario*, 32, 56-59.
- 3) Foca, G., Calvini, R., Orlandi, G., Pigani, L., Masino, F., Ulrici, A. (2019). Occhio e lingua elettronici ci dicono se l'uva è matura, *Vite&Vino*, 6, 32-36
- 4) Tommasini, M.G., Maistrello, L., Vaccari, G., Nannini, R., Bortolotti, P.P., Caruso, S., Casoli, L., Vergnani, S., Preti, M., Montanari, M., Landi, M., Simoni, M., Costi, E., Di Bella, E., Bulgarini, G., Masino, F., Antonelli A., (2019). Approccio multidisciplinare per contenere la cimice asiatica. *Informatore Agrario* 13, 38 - 46.
- 5) Tommasini, M.G., Nannini, R., Bortolotti, P.P., Casoli, L., Montevecchi, G., Masino, F., Antonelli, A., Simoni, M., Preti, M., (2018). Cimice asiatica in vigneto, vero o falso problema? *Vite&Vino* 2, 60 - 66.
- 6) Tommasini, M.G., Maistrello, L., Vaccari, G., Nannini, R., Bortolotti, P.P., Caruso, S., Vergnani, S., Preti, M., Casoli, L., Simoni, M., Masino, F., Antonelli A., (2017). Cimice asiatica su pero: monitoraggio e difesa. *Informatore Agrario* 42, 34 - 42.
- 7) Vasile Simone, G., Montevecchi, G., Masino, F., Mellano, F., Bignami, Cristina, Antonelli, A., (2014). Pescabivona: Characterization & peculiarity of the fruit under the quality scheme for PGI, *Industrie Alimentari*, 53 (550), 15 - 24.
- 8) Montevecchi, G., Masino, F., Volpelli, L.A., Balzarini, P., Antonelli, A., (2012) – Aglio al posto degli antibiotici. *Animali più pesanti e più sani. Informatore Zootecnico* 59(1), 54-55.
- 9) F. Masino, Montevecchi, G., Majola, E., Bignami C., Antonelli, A., (2010). Studio della composizione antocianica in vitigni reggiani a bacca rossa. *Industrie delle Bevande*, 39, 7-13.
- 10) Masino, F., Montevecchi, G., Antonelli, A., Chinnici, F., Bendini A., (2008). Influenza della composizione sulla qualità dell'aceto balsamico tradizionale. *Industrie delle Bevande*, 37, 27-32.
- 11) Ulrici, A., Manzini, D., Foca, G., Masino, F., Franchini, G.C., Antonelli, A., (2005). Analisi multivariata di immagini digitali per la valutazione del colore di matrici alimentari disomogenee. *Ingredienti Alimentari*, 19(3), 22-29.
- 12) Masino, F., Chinnici F., Antonelli, A., (2004). Andamento dei composti furanici in batterie per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, *Industria delle Bevande*, 33, 19-23.

ADDITIONAL PUBLICATIONS (International Congress)

1. Montevecchi, G., Santunione, G., Masino, F., Riggio A., Salani, L., Panciroli P., Köker, Ö., Lo Faro, E., Licciardello F., Sgarbi, E., Fava, P., Antonelli, A. (2023). Spirulina, A Sustainable Microorganism to Enrich Baked Goods with Precious Nutrients. 9th International Conference on Food Chemistry & Technology, Paris, France, 27-29th November.
2. Cancelli, U., Nanni, A., Montevecchi, G., Masino, Messori, M., C., Antonelli, A. Poster: Grape-wine chain biowaste tested as filler for biodegradable composites. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Thessaloniki, Greece, 23 – 26th June 2021. Poster presentation (on-line).
3. Bouazizi, B., G. Montevecchi, G., Masino, F., Antonelli, A., Hamdi M. Poster: Peel of prickly pear (*Opuntia ficus-indica*) fruit as an innovative ingredient for processed food 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Thessaloniki, Greece, 23 – 26th June 2021. Poster presentation (on-line).
4. Cancelli, U., Rouau, X., Montevecchi, G., Masino, F., Mayer, C., Antonelli, A. Poster: Electrostatic separation of grape stalk powder obtained from grape-wine chain waste. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Thessaloniki, Greece, 23 – 26th June 2021. Poster presentation (on-line).
5. Masino, F., Nanni, A., Montevecchi, G., Mezzadri, G., Messori, M., Antonelli, A. Poster: Spent coffee ground tested as filler for biodegradable composites. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Thessaloniki, Greece, 23 – 26th June 2021. Poster presentation (on-line)¹.
6. Masino, F., Montevecchi, G., Calvini, R., Foca, G., Antonelli, A. Poster, Sustainable innovation: sensory study of coffee-flavoured liqueur from spent coffee grounds. A sense of Innovation, 9th European Conference on Sensory and Consumer Research. Eurosense 2020, 13-16th December 2020. Poster presentation (on-line)¹.
7. Montevecchi, G., Macavei, L.I., Gammaitoni, M., D'Arco, S., Masino, F., Maistrello, L., Antonelli, A. Poster: Improvement of unpleasant odours released by HO.RE.CA. leftovers used as a feeding substrate for black soldier fly (*Hermetia illucens*, Stratiomyidae) rearing. XXVI International Congress of Entomology, Helsinki, Finland, 19-24th July 2020.
8. Montevecchi, G., Masino, F., Hadj Saadoun, J., Macavei, L.I., Zanasi, L., Lovato, F., Bortolini, S., Maistrello, L., Antonelli, A. Black soldier fly (*Hermetia illucens*): state of the art on lipid integrity and fatty acids profile of prepupae reared on leftovers from different food chains. The 3rd International Conference on Bioanalysis (ICB-2019), Mahdia, Tunisia, 13-15th December 2019. Acts of proceeding pp. 16.
9. Bouazizi, S., Montevecchi, G., Masino, F., Hamdi M. Poster: Changes in quality parameters, Proline, Betalains and Color during different thermal processes of Cactus pear (*Opuntia ficus-indica*) juices. The 3rd International Conference on Bioanalysis (ICB-2019), 13-15th December 2019, Mahdia, Tunisia. Acts of proceeding pp. 73.
10. Masino, F., Montevecchi, G., Antonelli, A., De Leonardi A. By-product Valorisation and Innovation Sustainable in the Agri-Food supply chain: Laboratory Researches. The 3rd International Conference on Bioanalysis (ICB-2019), 13-15th December 2019, Mahdia, Tunisia. Acts of proceeding pp. 17¹.
11. Tommasini, M. G., Maistrello, L., Masino, F., Antonelli, A., Bortolotti, P. P., Nannini, R., Caruso, S., Vaccari, G., Casoli, L., Preti, M., Montanari, M.; Landi, M., Simoni, M., Vergnani, S. Poster: First approach to manage the invasive *Halyomorpha Halys* in Italy: a three-year project. Pheromones and other semiochemicals in integrated protection of fruit crops, Lisbona, 20 – 25th January 2019.
12. Montevecchi, G., De Paola, E.L., De Berardis, S., Masino, F., Garbini, D., Melucci, D., Antonelli, A. QuEChERS approach for identification and quantification of food contaminants. Case studies: acrylamide, *Alternaria alternata* mycotoxins, cholesterol oxidation products, 2nd International Conference on Bioanalysis: Food and Health, Mahdia, 15 Dicembre 2018.
13. Montevecchi, G., Masino, F., Vasile Simone, G., Bignami, C., Antonelli, A. Profilo aromatico di Malvasia odorisissima (Malvasia Casalini). VI Simposio Internazionale Malvasie del Mediterraneo, Alghero-Bosa, 6-9th September 2018. Act of proceeding <https://sites.google.com/view/simposiomalvasie>.
14. Montevecchi, G., Masino, F., Antonelli, A., D'Antuono, L.F., Bignami, C. Sugar content and profile of Zucchella and Ramassin, local Italian plums used for no-added sugar traditional jam manufacturing. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Cyprus, 19 – 21th April 2018. Acts of proceeding, ISBN: 978-605-4265-51-10, pp. 309.
15. Montevecchi, G., Masino, F., Vasile Simone, G., Bignami, C., Antonelli, A. Poster: Aromatic profile of Malvasia odorisissima and Malvasia di Candia aromatica grapevines used for white sparkling wines, 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Cyprus, 19 – 21th April 2018. Acts of proceeding, ISBN: 978-605-4265-51-10, pp. 76.
16. Bignami, C., Famularo, S., Masino, F., Montevecchi, G., Vasile Simone, G. Fruit composition and firmness of local apple and pear cultivars for traditional Italian preserves. 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Cyprus, 19 – 21th April 2018. Acts of proceeding, ISBN: 978-605-4265-51-10, pp. 298

17. Montevecchi, G., Masino, F., Vasile Simone, G., Bignami, C., Antonelli, A. Characterisation of local varieties of peach [*Prunus persica* (L.) Batch] and grapevine [*Vitis vinifera* L., 1753]. *Bioanalysis: Food and Health*, Mahdia, Tunisia, 4th Decembre 2017.
18. Pigani, L., Vasile Simone, G., Foca, G., Ulrici, A., Masino, F., Seeber, R. Electronic tongue and electronic eye for monitoring maturation level of grapes. *Atti del XXVI Congresso della Divisione di Chimica Analitica*, 18-22th September 2016, Messina. Acts of proceeding (online), ISBN: 978-88-86208-91-8, pp. 51 www.analitica2016.it
19. Vasile Simone, G., Vasile Simone, G., Masino, F., Duran-Guerrero, E., Antonelli A. Poster: Aroma compounds in wines from Malvasia Aromatica di Candia. *EurofoodChem XVIII*, Madrid, 13 -16th October 2015.
20. Masino, F., Bignami, C., Antonelli, A., Montevecchi, G., Duran-Guerrero, E., Carmelo García Barroso, C. Poster: Study of Aroma Profile in Malvasia di Candia Aromatica. *Vino Analytica Scientia (IVAS) symposium 2015*. Mezzocorona (Tn) Italy, 14 – 17th July 2015. Acts of proceeding: <http://eventi.fmach.it/ita/IVAS2015/Atti-del-convegno>.
21. Vasile Simone, G., De Paola E., Vasile Simone, G., Masino, F., Garbini, D., Barbanera, M., Antonelli, A. Poster: Development of a method for acrylamide determination in dried fruits and based edible seeds available on the Italian market. *Eurofood Chem XVIII*, Madrid, 13 -16th October 2015.
22. Montevecchi G., Vasile Simone G., Masino F., Antonelli A. Determinazione delle qualità specifiche per i riconoscimenti DOP-IGP. Presentazione orale al Convegno “L’attività di Biogest – Siteia per il comparto ortofruitticolo: cosa studia, cosa propone”. *Macfrut*, Cesena (FC), 27 settembre 2013.
23. Masino, F., Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Antonelli, A. Poster: Study of furanic compounds during grape must concentration and in the TBV (2014). *LET’S 2014 – Leading Enabling Technology for Societal – Bologna*, 29th September – 1st October 2014, <http://hdl.handle.net/11380/1061941>.
24. De Paola, E., Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Masino, F., Garbini, D., Barbanera, M., Antonelli, A. Poster: A survey about acrylamide in dried fruits collected on italian market. *LET’S 2014 - Leading Enabling Technologies for Societal Challenges – Bologna*, 29th September – 1st October 2014, <http://hdl.handle.net/11380/1061941>.
25. Bignami, C., Antonelli, A., Imazio, S. A., Masino, F., Matrella, V., Montevecchi, G., Vasile Simone, G. Poster: Ampelographic and chemical characterization of local grapes for ‘saba’ and ‘agresto’ in Reggio Emilia and Modena (Northern Italy). *Traditional Food International (TFI 2012) congress*, Cesena (FC), Italy, 4-6 October 2012.
26. Anceschi, E., Fornaciari, S., Masino, F., Arru, L. Poster: Physiological responses of spinach leaves to low oxygen conditions: a very preliminary study. *10th Annual Congresso “Plant mineral nutrition, metabolism and environmental stresses” della federazione Italiana Scienza della vita (FIVS)*. Riva del Garda, Italy, 24 - 25th September 2008. Acts of proceeding <http://fivs2008.azuleon.org>.
27. Manzini, D., Ulrici, A., Franchini, G.C., Masino, F., Antonelli, A., Cocchi, M. Poster: Application of gas chromatography for the characterization of Traditional Balsamic Vinegar. *International Symposium “Vinegars and Acetic Acid Bacteria”*, Reggio Emilia, 8-12th May 2005. *Book of Abstracts*, pp. 101.
28. Masino, F., Manzini, D., Antonelli, A. Poster: HPLC applications in Aceto Balsamico Tradizionale quality assessment. *International Symposium “Vinegars and Acetic Acid Bacteria”*, Reggio Emilia, 8-12th May 2005. *Book of Abstracts*, pp. 94.
29. Masino, F., Sanarico, D., Antonelli, A., Giudici P. Poster: Ageing of Aceto Balsamico Tradizionale: a mathematical model. *International Symposium “Vinegars and Acetic Acid Bacteria”*, Reggio Emilia, 8-12th May 2005. *Book of Abstracts*, pp. 93.
30. Puglisi, M. L. Masino, F., Antonelli, A., Fava, P. Poster: Study of aroma and polymer interactions. *ILSI – International Life Science Institute – 3th International Symposium on Food Packaging, Ensuring the Safety, quality and Traceability of Foods - Barcellona (Spagna)*, 17-19th Novembre 2004.

ADDITIONAL PUBLICATIONS (National Congress)

1. Montevecchi, G., Masino F., Vasile Simone, G., Ferrari, V., Riggio, A., Bignami, C., Antonelli A. Caratterizzazione del profilo antocianico di vitigni “Lambrusco” dell’area di Modena e Reggio Emilia. *Accademia Italiana della Vite e del Vino*. Modena, 15-16 dicembre 2023.
2. Masino, F., Antonelli, A., Cocchiara S.G. Idrolisi delle proteine: un processo chiave nella preparazione di un biostimolante. *Convegno finale FISH – Fertilizzante Idrolizzato Suolo e Habitat - Un biostimolante dal mare alla terra*. Santa Margherita Ligure, 7 ottobre 2022¹.
3. Mortadha, B.H., Caradonia, F., Milc, J. A., Pulvirenti, A., Cocchiara, S., Masino, F., Antonelli, A., Francia, E. (2022). Effects of Fish protein hydrolysate on lettuce growth/development under controlled conditions. *Proceedings of the 51th Conference of the Italian Society of Agronomy*, Padova, Italy, 19 - 21 September 2022. Dalla Marta, A., Maucieri, C., Ventrella, D., Eds., pp. 244 - 245.

4. Caser, M., Ertani, A., Benedetti, P., Gervasio, S., Masino, F., Cocchiara, S., Pulvirenti, A., Bertelli, C., Scariot, V., Bertora, C. Attività biostimolante di un idrolizzato proteico fermentato ottenuto da sottoprodotti della pesca Ligure. ERSA - I Convegno di Orticoltura e Floricoltura, Pisa, 14-16 giugno, 2022. Atti del convegno pp. 35.
5. Ben Hassine, M., Caradonia, F., Milc J.A., Caccialupi G., Masino, F., Pulvirenti, A., Francia, E., Antonelli, A. Poster: Effect of foliar fertilizers from fish by-product on growth and development of Lettuce (*L. sativa*) in green-house conditions. III Convegno AISSA, Bolzano, 14-15 luglio 2022.
6. Benvenuto, L., Malossini, G., Bernardinelli, I., Colussi, G., Masino, F., Antonelli, A., Anaclerio, F., De Candido, M. Indagine sugli effetti della presenza di *Halyomorpha halys* nel processo di vinificazione delle varietà Pinot Grigio, Ribolla Gialla e Merlot coltivate in Friuli Venezia Giulia, Giornate Fitopatologiche, Bologna S. Lazzaro, 27 ottobre – 12 novembre 2020. Atti del convegno Giornate Fitopatologiche cap. Difesa delle avversità animali, vol.1 pp. 195-202.
7. Setti, L., Minguillón, C., Montevecchi, G., Masino, F., Bertelli, D., Antonelli, A. *Advanced characterization technique for wine*. XIX Giornata della Chimica dell'Emilia-Romagna. Modena, Emilia Romagna 6.12.2019.
8. Antonelli, A., Masino, F., Montevecchi G., Bortolotti, P., Nannini R., Casoli, L. Primi risultati chimici e sensoriali dello studio di vini da mosti contaminati da *H. halys*. Campus Cloud *Halyomorpha halys*, 12 dicembre 2017, c/o Anrintesa, Faenza, Ravenna¹.
9. Antonelli, A., Masino, F., Montevecchi G., Bortolotti, P., Nannini R., Casoli, L. *H. halys* su vite nel 2015: effetti sulla vite e sul vino e andamento della presenza della cimice nel territorio modenese e reggiano nel 2016. Campus Cloud *Halyomorpha halys*, 20 dicembre 2016, Villanova di Castenaso, Bologna¹.
10. Montevecchi, G., Antonelli, A., Amaretti, A., Vasile Simone, G., Masino, F. Poster: Valutazione di composti aromatici in vini ottenuti utilizzando differenti ceppi di Lieviti *Saccharomyces*. Enoforum 2015, Verona, 5-7 maggio 2015.
11. Antonelli, A., Bignami, C., Imazio, S.A., Masino, F., Matrella, V., Montevecchi, G., Vasile Simone, G. Poster: Caratterizzazione e valutazione di vitigni tradizionali emiliani: analisi dei profili antocianico ed aromatico. X Convegno Nazionale sulla Biodiversità. Roma, Italia, 3-5 settembre 2014. Atti del convegno pp. 50 (sessione Poster "Biodiversità e Conservazione" Programmi Europei e Nazionali).
12. Matrella, V., Masino, F., Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Antonelli, A., Bignami C. Studio delle sostanze polifenoliche per la valorizzazione di vitigni autoctoni (*Vitis vinifera L*) dell'Emilia-Romagna. CONAVI 2014 - V Convegno Nazionale di Viticoltura SOI (Società di Ortofrutticoltura Italiana), Foggia, 1-3 luglio 2014. Atti del convegno Acta Italus Hortus, vol. 13, pp. 110-112.
13. Vasile Simone, G., Imazio, S.A., Masino, F., Matrella, V., Montevecchi, G., Antonelli, A., Bignami, C. Studio dei profili delle sostanze aromatiche glicosilate di vitigni (*Vitis vinifera L*) autoctoni dell'Emilia-Romagna. CONAVI 2014 - V Convegno Nazionale di Viticoltura SOI Società di Ortofrutticoltura Italiana), Foggia, 1-3 luglio 2014. Atti del convegno Acta Italus Hortus, vol. 13, pp. 113-114.
14. Masino, F., (2013). Fiori di zucca in pastella: valutazione del prodotto mediante analisi sensoriale. Contributo del progetto Medflower allo sviluppo di una specialità mediterranea. Minervino Murge, Bitoto, BA, 15 novembre 2013¹.
15. Imazio, S. A., Biagini, B., Matrella, V., Vasile Simone, G., Masino, F., Montevecchi, G., Bignami, C. I vitigni tradizionali della viticoltura emiliana e l'evoluzione dei Lambruschi. IV Convegno Nazionale di Viticoltura CONAVI - 2012, TO, Asti, 10-11-12 luglio 2012. Atti del convegno pp. 63-66.
16. Masino, F., Antonelli, A., Imazio, S.A., Matrella, V., Montevecchi, G., Sgarbi, E., Vasile Simone, G., Bignami, C. Indagine chimico fisica dell'uva per la valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'Emilia-Romagna. IX Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Valenzano (BA), 6-7 dicembre 2012. Atti del convegno Biodiversità, Alimenti e Salute, vol.2, pp. 230-234¹.
17. Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Mellano, M. G., Masino, F., Antonelli, A. Caratterizzazione sensoriale di Pescabivona e correlazione con i parametri compositivi. IV Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), Trieste, 22-23 novembre 2012. Atti del convegno pp. 381-385.
18. Masino, F., Montevecchi, G., Vasile Simone, G., Antonelli, A. Valutazione sensoriale di birre ottenute con ceppi di lievito diversi: un caso studio. IV Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), Trieste, 22-23 novembre 2012. Atti del convegno pp. 49-54.
19. Imazio, S., Antonelli, A., Barbieri, C., Filippetti, I., Masino, F., Matrella, V., Montevecchi, G., Muganu, M., Paolucci, M., Sgarbi, E., Bignami, C. Poster: Strategie di studio e conservazione della biodiversità viticola dell'Emilia-Romagna e del Lazio. Convegno ARSIAL – La biodiversità agricola del Lazio custodita dalle Comunità locali e tutelata dalla L.R. 15/2000. Grottaferrata (RM, Italia), 17-18 novembre 2011.
20. Masino, F., Antonelli, A. Influenza della composizione sulla qualità dell'aceto. Età dell'Aceto Balsamico Tradizionale ed altri pratici aspetti, Reggio Emilia, 24 febbraio 2007. CD Atti del convegno¹.
21. Ulrici, A., Foca, G., Masino, F. Determinazione di pigmenti e attributi sensoriali mediante analisi multivariata del colore di immagini digitali. XXII Congresso Nazionale della Società Chimica italiana. Firenze, 10-15 settembre 2006. Atti del convegno pp. 87.

22. Masino, F., Antonelli, A., Ulrici, A., Foca, G., Franchini, G.C. Studio sensoriale sulle acque: approccio sperimentale. 3° Convegno AISSA "Il pianeta acqua nel continente agricoltura", Reggio Emilia, 6-7 dicembre 2005. Atti del convegno pp. 103-104¹.
23. Ulrici, A., Foca, G., Manzini, D., Masino, F., Fontani, N., Franchini, G. C., Carapezzi, G. Analisi multivariata di dati storici chimico-fisici e microbiologici delle acque potabili reggiane. 3° Convegno AISSA "Il pianeta acqua nel continente agricoltura", Reggio Emilia, 6-7 dicembre 2005. Atti del convegno pp. 133-134.
24. Masino, F., Ulrici, A., Antonelli A. Determinazione dei parametri chimico-fisici nell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE) e loro correlazione con il giudizio sensoriale. "7° Congresso italiano di Scienze e Tecnologia degli Alimenti"; Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005. Atti del convegno pp. 86-91.
25. Masino, F., Chinnici, F., Franchini, G.C., Ulrici, A., Antonelli A. Studio delle relazioni tra acidità, concentrazione zuccherina, concentrazione di composti di natura furanica ed invecchiamento in batterie per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia mediante metodologie chemiometriche. Atti del Convegno di Convegno "Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia"; Reggio Emilia, 14 febbraio 2004. Atti del convegno pp. 77-91¹.
26. Chinnici, F., Masino, F., Antonelli, A. Modificazioni degli zuccheri nel corso della produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Atti del Convegno "Genuinità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia; Reggio" Emilia, 25 gennaio 2003. Atti del convegno pp. 39-48.
27. Masino, F., Chinnici, F., Antonelli, A. Andamento dei composti di natura furanica in batterie per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. "6° Congresso italiano di Scienze e Tecnologia degli Alimenti"; Cernobbio (CO), 18-19 dicembre 2003. Atti del convegno pp. 1288-1293.

PATENT

1. Inventori: Ing. Giulio Allesina, Ing. Simone Pedrazzi, Dott.ssa Meltem Altunoz, Dott.ssa Laura Veronica Arru, prof. Andrea Antonelli. Dott. Giuseppe Montevicchi, dott.ssa Francesca Masino, prof. Paolo Tartarini. "Sistema di pulizia del gas utilizzando microalghe".

¹ Comunicazione orale

PROGETTI EUROPEI

- 2018-2021 - H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security) – CE-SFS-25-2018 (Topic), IA (Type of Action) “SCALABLE TECHNOLOGIES FOR BIOURBAN WASTE RECOVERY – SCALIBUR”.
- 2017-2020 - H2020-SFS-2017-2020 (Innovative solutions for sustainable food packaging) – SFS-35-2017 (Topic), IA (Type of Action) “Granting society with Low environmental impact innovative PACKaging”.

PROGETTI REGIONALI COMPETITIVI

- 2023 - 2026. PR-FESR Emilia-Romagna 2021-2027. Bando per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della strategia di specializzazione intelligente 2023-2024. Uso di alghe per una nuova generazione di prodotti da forno (ALGENFOR). (Responsabile scientifico del progetto prof. Andrea Antonelli).
- 2020-2022. PSR Regione Liguria. Misura 16.02. Effetti sulle colture e sul suolo di un fertilizzante/biostimolante da composti organici animali e vegetali per il territorio ligure. FISH (Fertilizzante Idrolizzato Suolo e Habitat).
- 2020-2022. PSR. Misura 16.1.01 – Focus Area 2A. Caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità frutticola locale e verifica di genotipi innovativi di melo per l'agricoltura di montagna.
- 2019-2020. POR-FESR 2014-2020. Bando 2018 per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della Strategia di Specializzazione Intelligente. FLIES4VALUE - Insetti per la bioconversione di sottoprodotti agroalimentari in mangimi e sostanze ad alto valore aggiunto.
- 2017-2019. PSR Valorizzazione di sottoprodotti di filiere vegetali tramite insetti: nuove soluzioni per impieghi alimentari, agronomici ed energetici. BIOECO-FLIES.
- 2016-2019. PSR “Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico – VINSACLIMA”.
- 2016-2018. PSR “Tecniche di monitoraggio e strategie innovative per il controllo della Cimice asiatica (*Halyomorpha halys*)”.
- 2016-2018. POR-FESR 2014-2020. Bando per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della Strategia di Specializzazione Intelligente. Nuovi genotipi tolleranti a stress biotici e abiotici per una gestione sostenibile in vite e pomodoro da industria. GENBACCA.
- 2016-2018. POR-FESR 2014-2020. Bando per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della Strategia di Specializzazione Intelligente. Valorizzazione di rifiuti organici mediante insetti per l'ottenimento di biomateriali per usi agricoli. VALOLBIO.
- 2016-2018. POR-FESR 2014-2020. Bando per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della Strategia di Specializzazione Intelligente. Sostenibilità e Innovazione nella Filiera Vitivinicola, SOSTINNOVI.
- 2010-2014. Progetto AGER “Un database viticolo italiano, ad approccio multidisciplinare, per la conoscenza e la valorizzazione dei genotipi regionali”.
- 2010-2011. “Industrial research and Technological Transfer” - Attività I.1.1 POR-FESR 2007/2013 Tecnopolo BIOGEST – SITEIA.

PROGETTI NAZIONALI COMPETITIVI

- 2019-2021. PRIN (Progetti di Ricerca di Rilevante interesse Nazionale). Bando 2017. Mineral reactivity, a key to understand large-scale processes: from rock forming environments to solid waste recovering/lithification.
- COFIN 2002 – Progetto nazionale finanziato dal titolo “Studio degli effetti di basse e bassissime pressioni parziali di ossigeno sulla qualità sensoriale e microbiologica degli alimenti” presso l'Unità di Ricerca di Reggio Emilia.

ALTRI PROGETTI

- 2023- 2025. FAR: Fondo di Ateneo per la Ricerca 2023 - progetto di ricerca interdisciplinare. Memory, and Olfaction: How age modulates memory and olfactory abilities and their underlying neural circuits.
- 2019- 2020. FAR: Fondo Di Ateneo per la Ricerca - Anno 2019 Progetto di Dipartimento. Produzione di metaboliti in risposta a stress abiotici in microalghe (metabolites production in response to abiotic stresses in microalgae).
- 2018-2020 - FAR: Fondo Di Ateneo per la Ricerca - Anno 2018 Progetto Di Ricerca Interdisciplinare. Trattamento termico Sous-Vide: Qualità reale e percepita.
- 2015-2017. Ricerca integrata sulle biotecnologie industriali e sulla bioeconomia – Fondazione Cariplo. Bando 2015: PROMOTO - Improving Crop Productivity and Quality of Organic Tomato.
- 2010 – 2015. - Progetto “La shelf-life nella filiera del latte: sviluppo di tecnologie innovative per il miglioramento delle caratteristiche di qualità, sicurezza e conservazione dei prodotti lattiero-caseari Made in Italy” (PII – Industria 2015).
- 2010 - 2011 - Progettazione di nuovi imballaggi per il miele e i prodotti a base di miele (CONAPI).
- 2006-2007. Progetto di ricerca “Addestramento, valutazione e utilizzo di esperti in analisi sensoriale dell'Aceto Balsamico di Reggio Emilia”. Contributo assegnato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Reggio Emilia Pietro Manodori.
- 2004-2005. ACQUAFIT - Ricerca e sperimentazione di idonei sistemi di trattamento dell'acqua potabile d'acquedotto distribuita in provincia di Reggio Emilia, al fine di renderla “a più alta qualità” per il consumo umano.

CONTRATTI DI RICERCA

- 2023 - 2024. “Formulazione di semilavorati freschi di frutta e verdura pronti all'uso con shelf life estesa e spiccate proprietà salutistiche”. Contratto commerciale con CRPA S.p.A. (reggio Emilia) Supervision prof. Francesca Masino).
- 2019 – 2020. “Indagine sugli effetti della presenza di *halyomorpha halys* nel processo di vinificazione delle varietà pinot grigio, ribolla gialla

- e merlot coltivate in Friuli-Venezia Giulia". Contratto commerciale con ERSA. Supervision prof. Francesca Masino).
- 2015. "Formazione di un gruppo di lavoro per la valutazione sensoriale degli aceti balsamici", Contratto commerciale con Acetaia Cremonini S.r.l. (Supvision prof. Francesca Masino).
 - 2017 - 2018 "Valutazione ed analisi sensoriale degli aceti balsamici IGP". Contratto commerciale con Acetaia Cremonini S.r.l. (Supvision prof. Francesca Masino).
 - 2015-2016. Contratto di ricerca "Progettazione e produzione di farine destinate alla preparazione di alimenti funzionali". Industria Molitoria Denti S.r.l. Bando Contributo per il Sostegno a Programmi di Ricerca e Innovazione, Assistenza e Consulenza Tecnologica – 2015.
 - 2013-2015. ER-Flower "Tecnica colturale e varietà di zucchini da fiore per la produzione di specialità alimentare" Regione Emilia-Romagna (Supvision prof. Francesca Masino).
 - 2014-2015. "Valutazione della presenza di ftalati nei brandy: valutazione dell'entità del fenomeno ed identificazione delle fonti di inquinamento del prodotto". Contratto di ricerca tra Biogest- Siteia e Villa Zarri Srl.
 - 2014-2015. Contatto di Ricerca "Impiego di nuovi coadiuvanti tecnologici ad uso enologico" - Emilia Wine - Cantina di Arceto di Scandiano Reggio Emilia e Centro per il Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Agro-Alimentari. Bando Contributo per il Sostegno a Programmi di Ricerca e Innovazione, Assistenza e Consulenza Tecnologica – 2014 (Supvision prof. Francesca Masino).
 - 2010-2013. Medflower "Biodiversità e Miglioramento dello Zucchini per la produzione di Fiore per Specialità Alimentari Mediterranee". Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Supvision prof. Francesca Masino).
 - 2010-2011 "La pesca di Bivona: caratteristiche e potenzialità". Comune di Bivona (Agrigento) con sede legale in Bivona, Piazza Ducale, codice fiscale e partita IVA n. IVA n. 80006973847, rappresentato dall'On. Giovanni Panepinto (Antonelli, Masino, Montevercchi).
 - 2008-2010 "Fibrapan" collaborazione tra Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti - Università degli studi di Modena e Reggio Emilia – e panificio Antonelli S.r.l. per la relazione scientifica in merito ai principali effetti dietetici/salutistici dell'utilizzo di alcuni ingredienti (semi di psillio, semi di lino, farina integrale) nella predisposizione di pane ad uso alimentare umano.