

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, (settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, (avviso bando pubblicato sulla G.U. IV serie speciale - Concorsi ed Esami n. del n. 14 del 19.02.2019) - Codice concorso 3992

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	LAVELLI
NOME	VERA AGNESE
DATA DI NASCITA	11/11/1966

### 1. FORMAZIONE E CARRIERA SCIENTIFICA

#### 1.1 STUDI E QUALIFICHE

28 marzo 2017 con validità fino a 28 marzo 2023	Abilitazione Scientifica Nazionale per l'accesso alla prima fascia dei professori universitari, settore concorsuale 07/F1 (bando DD 1532/2016)
20 gennaio 2000	Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Milano
1998	Qualifica come Tecnologo Alimentare rilasciata dall'Università degli Studi di Milano.
1991	Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, con votazione di 110/110 e lode.
1985	Maturità Scientifica presso il Liceo G.B. Grassi di Lecco, con votazione 60/60.

#### 1.2 PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE, CORSI DI PERFEZIONAMENTO e STAGE

5-6 ottobre 2009	Corso per auditor interno "BRC/IOP Global Standard for Packaging and Packaging Materials" con attestazione del superamento dell'esame finale rilasciata da CSI, certificazione e Testing, ente di certificazione accreditato dal Sincert (16 ore).
5-6 novembre 2003	Corso di formazione: "Qualità nel Settore Agro-alimentare: Qualificazione per Auditor Interno", con attestazione e della qualifica di auditor interno per la norma ISO 9001 rilasciata da Certiquality, ente di certificazione accreditato dal Sincert, Milano (15 ore).
16-17 settembre 2003	Corso di formazione: "Contenuti e Metodologie della Norma UNI EN ISO 9001:2000", organizzato da Certiquality, ente di certificazione accreditato dal Sincert, Milano (15 ore).

8-10 luglio 2003	Corso di formazione: <i>"Qualità e Sicurezza Alimentare nella Prospettiva dell'Anno 2020"</i> , organizzato dal Prof. Claudio Peri dell'Università degli Studi di Milano, Milano ( <u>18 ore</u> ).
20-21 giugno 2001	Corso di formazione: <i>"Sistemi Integrati di Gestione e Controllo delle Produzioni Agro-alimentari"</i> , organizzato da A&Q, Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e dall'Accademia dei Georgofili di Firenze e diretto dal Prof. Claudio Peri, Milano ( <u>15 ore</u> ).
A.A. 1995-96	Corso di perfezionamento: <i>"Gestione della Qualità nelle Aziende Agro-alimentari"</i> , organizzato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari (DISTAM) dell'Università degli Studi di Milano, e diretto dal Prof. Claudio Peri ( <u>90 ore</u> ).
25-30 maggio 1997 e 30 agosto 1999 - 6 settembre 1999	STAGE presso l'Istituto di Fitopatologia della <u>Technische Universität München</u> , sotto la guida del Prof. Eric Elstner. La collaborazione è durata per 2 A. A.
16-19 dicembre 1991	Workshop: <i>"Protein Characterization and Sequencing"</i> , organizzato dall'Università degli Studi di Padova e diretto dal Prof. Angelo Fontana ( <u>32 ore</u> ).

### 1.3 ESPERIENZE PROFESSIONALI

1 marzo 2015 - oggi	Professore associato presso l'Università degli Studi di Milano
1 luglio 2004 - 28 febbraio 2015	Ricercatore confermato presso l'Università degli Studi di Milano
1 luglio 2001 - 30 giugno 2004	Ricercatore presso l'Università degli Studi di Milano
1 febbraio 2000 - 30 giugno 2001	Assegnista di ricerca presso il DISTAM dell'Università di Milano, sotto la guida della Prof. Gabriella Giovanelli.
A.A. 1996-97 - 1998-99	Dottoranda di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti presso il DISTAM dell'Università di Milano sotto la guida de Prof. Claudio Peri.
1 gennaio 1994 - 30 settembre 1996	Borsista presso l'Università degli Studi di Milano con finanziamento del Consiglio Nazionale delle Ricerche (1994-1995) e del Consorzio Milano Ricerche (1996), sotto la guida del Prof. Paolo Cerletti.
1 novembre 1991 - 31 dicembre 1993	Borsista finanziata dalle aziende Oxon S.r.l. di Pero, Mi e Lamberti S.p.A. di Albizzate, Va, sotto la guida del Prof. Francesco Bonomi dell'Università degli Studi di Milano.

### 1.4 INTERRUZIONI e CONGEDI PER MATERNITA'

Interruzione: dal 1 dicembre 1999 al 2 maggio 2000

Congedi: dal 20 dicembre 2001 al 19 maggio 2002; dal 27 maggio 2002 al 7 giugno 2002; dal 29 luglio 2002 al 14 agosto 2002; dal 16 giugno 2003 al 27 giugno 2003.

## **2. ATTIVITÀ DI DIDATTICA, DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI**

### **2.1 INSEGNAMENTI, MODULI E UNITA' DIDATTICHE TENUTI COME TITOLARE**

<b>A.A. 2002-03 - oggi</b>	<b>Scienze e Tecnologie Alimentari</b> del Corso di Studio (CdS) triennale in Dietistica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano per <u>17 A.A.</u> Insegnamento fondamentale, <u>6 CFU</u> fino all'A.A. 2010-11; Modulo di insegnamento fondamentale, <u>4 CFU</u> dal 2011-12 ad oggi.
<b>A.A. 2004-05 - 2005-06</b> <b>A.A. 2008-09 - oggi</b>	<b>Qualità e Sicurezza Alimentare</b> del CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano per <u>13 A.A.</u> Insegnamento opzionale, <u>5 CFU</u> fino all'A.A. 2009-10; Modulo di insegnamento fondamentale, <u>4 CFU</u> dal 2010-11 ad oggi.
<b>2005-06 - oggi</b>	<b>Sistemi di Gestione per la Qualità nella Ristorazione</b> del CdS triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano per <u>14 A.A.</u> Insegnamento fondamentale, <u>5 CFU</u> fino al 2009-10; Insegnamento fondamentale, <u>6 CFU</u> dal 2010-2011 ad oggi.
<b>A.A. 2017-18</b>	<b>Circular Reuse of Food By-products across Various Food Chains - The Case of Winemaking By-products</b> per il corso di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari Unità didattica dell'insegnamento: Sustainability Concepts in Food Technology - Methodological Approaches and Case Studies, <u>2 ore</u> .
<b>A.A. 2011-12 - 2012-13</b>	<b>Scienze Agrarie e Tecnologie Alimentari 2</b> della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano per <u>2 A.A.</u> Modulo di insegnamento fondamentale, <u>8 ore</u>
<b>A.A. 2001-02 - 2003-04</b> <b>A.A. 2006-07 - 2007-08</b>	<b>Tecnologie Alimentari</b> della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano Bicocca per <u>5 A.A.</u> Modulo di insegnamento fondamentale, <u>6 ore</u> fino al 2002-03 Modulo di insegnamento fondamentale, <u>9 ore</u> nel 2003-04 Modulo di insegnamento fondamentale, <u>6 ore</u> dal 2006-07.
<b>A. A. 2006-07</b>	<b>Contenuti della Norma ISO 9001</b> per il Corso di Specializzazione in Qualità delle Produzioni Alimentari e Sicurezza Alimentare organizzato dalla Fondazione Università di Mantova e dal DISTAM della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano Modulo di insegnamento fondamentale, <u>4.5 ore</u>
<b>A. A. 2003-04</b>	<b>Oli e Grassi di Interesse Alimentare, Latte e Prodotti Lattiero-Caseari</b> del Master Universitario di I livello in Valorizzazione e Controllo delle Produzioni Agro-alimentari di Qualità presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa Modulo di insegnamento fondamentale, <u>6 ore</u>

## 2.2 LEZIONI INTEGRATIVE, ESERCITAZIONI E SEMINARI

- A.A. 2011-12** **Rintracciabilità nella Filiera Alimentare** per l'insegnamento: Sistemi Integrati di Gestione (Docente affidatario: Dott. Susanna Buratti) del CdS Magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.  
Lezioni integrative, 6 ore.
- A.A. 2008-09** **Rintracciabilità nella Filiera Alimentare** per l'insegnamento: Sistemi Integrati di Gestione (Docente affidatario: Dott. Matteo Scampicchio) del CdS Magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.  
Lezione integrativa, 2 ore.
- A.A. 2003-04** **Quality Function Deployment** per l'insegnamento: Gestione dei Sistemi Qualità nelle Imprese e nelle Filiere Agroalimentari (Titolare Prof. Saverio Mannino) del CdS in Scienze Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.  
Lezione integrativa ed esercitazione, 5 ore.
- A.A. 2002-03** **Le Norme, i Modelli e gli Strumenti dei Sistemi di Gestione per la Qualità** per l'insegnamento: Gestione dei Sistemi Qualità nelle Imprese e nelle Filiere Agroalimentari (Titolare Prof. Claudio Peri.) del CdS in Scienze Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.  
Lezioni integrative.
- A.A. 2000-01** **Tecnologie di Produzione degli Oli e Grassi Alimentari** per l'insegnamento: Industrie Alimentari (Docente affidatario: Prof. Gabriella Giovanelli) della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano.  
Lezioni integrative, 6 ore.
- A.A. 2000-01 - 2001-02** **Operazioni Unitarie delle Tecnologie Alimentari** per l'insegnamento: Scienze e Tecnologie Alimentari (Docente affidatario: Prof. G. Giovanelli) del CdS triennale in Tecniche Erboristiche presso la Facoltà di Agraria e Farmacia dell'Università degli Studi di Milano per 2 A.A.  
Lezioni integrative, 16 ore/annue.
- A.A. 1996-97 - 1998-99** **Utilizzi Industriali di Proteasi** per l'insegnamento: Biochimica Industriale (Titolare Prof. Francesco Bonomi) del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano per 3 A.A.  
Seminario, 2 ore/annue.
- A.A. 1994-95 - 1995-96** **Valutazione dell'Attività di una Proteasi da *B. subtilis*** per l'insegnamento: Enzimologia (Titolare Prof. Silvia Pagani) del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano per 2 A.A.  
Esercitazioni, 15 ore/annue.

## 2.3 LEZIONI PER CORSI DI PERFEZIONAMENTO, CORSI DI FORMAZIONE E SEMINARI

- A.A. 1999-00**                      **Criteri di Valutazione e Ispezione dei Sistemi Aziendali di Autocontrollo** per il “*Corso di Formazione per Direttore di Mensa*” organizzato dalla Regione Lombardia e dal Gruppo Pellegrini. Direttore del corso: Dott. D. Ruffino di A&Q, Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-industriale  
Lezioni, 16 ore.
- A.A. 1998 -99**                      **Messa a Punto del Sistema Aziendale di Autocontrollo** per il “*Corso di Formazione per Tecnici HACCP*” organizzato dall’IREF, Istituto Regionale Lombardo di formazione per la pubblica amministrazione. Direttore del corso: Dott. A. Roberti, Dirigente area Regione e Sanità  
Lezioni, 20 ore.
- A.A. 1998-99**                      **Valutazione dei Sistemi di Autocontrollo nelle Aziende della Ristorazione** per il seminario dal titolo: “*Ispezione e Valutazione dei Sistemi di Autocontrollo dell’Igiene*” organizzato dal Centro Studi Qualità dell’Accademia dei Georgofili di Firenze in collaborazione con l’Università degli Studi di Milano e con il Servizio Prevenzione Sanitaria della Regione Lombardia. Direttore del seminario: Prof. Claudio Peri.  
Lezione, 2 ore.
- A. A. 1997-98**                      **Il Sistema di Autocontrollo nelle Aziende della Ristorazione** per il Corso di Perfezionamento dal titolo: “*Sistemi Aziendali di Autocontrollo dell’Igiene e HACCP*”, organizzato dall’Università degli Studi di Milano e diretto dal Prof. Claudio Peri.  
Lezione, 2 ore.

## 2.4 ATTIVITA’ DI SUPERVISIONE

**RELATORE di 2 tesi di Dottorato presso l’Università degli Studi di Milano** (di cui una è in corso)

1. Recovery of phytochemical rich fractions from winemaking by-products for novel food applications. S.C.P. Sri Harsha, PhD in Food Science, Technology and Biotechnology, XXVII cycle, discussa nell’anno 2014
2. Application of ingredients obtained from *Pleurotus ostreatus* grown on food waste for the development of functional foods. F. Gallotti, PhD course in Food Systems, XXXIII cycle, in corso.

**CO-ADVISOR di 2 tesi di dottorato presso Università extra UE** (di cui una è in corso)

1. Developing functional food products through novel processing, ingredient, and shelf stability evaluation. M. Corey, PhD presso il Department of Food Science and Technology, University of Georgia, Athens, USA, discussa nell’anno 2008.
2. New recovery strategies for winemaking by-products. M. Stojanovic, PhD presso il Food Technology Department, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, in corso.

**RESPONSABILE SCIENTIFICO 4 assegnisti di ricerca presso l’Università degli Studi di Milano**

1. Recupero di frazioni fibrose da sottoprodotti della filiera enologica per l’ottimizzazione della *texture* di prodotti di panificazione e di puree di frutta. C. Cappa (inizio 1 gennaio 2012, 24 mesi)
2. Caratterizzazione delle frazioni fenoliche recuperate da vinacce e presenti in alimenti formulati e studio della loro biodisponibilità. L. Marinoni (inizio 1 settembre 2012, 18 mesi)
3. Sviluppo delle strategie di comunicazione del recupero dei residui di vinificazione e sviluppo di alimenti innovativi usando la biomassa recuperata. C. Proserpio (inizio 1 giugno 2017, 8 mesi)

4. Sviluppo su scala pilota di nuovi alimenti usando la biomassa recuperata dal processo di vinificazione. F. Gallotti (inizio 1 luglio 2017, 3 mesi).

**RESPONSABILE SCIENTIFICO di 2 giovani promettenti presso l'Università degli Studi di Milano**

1. Strategie di recupero dei residui di vinificazione - attività di comunicazione agli stakeholders. B. Frigerio (inizio 1 dicembre 2018, in corso).
2. Strategie di recupero dei residui di vinificazione - caratterizzazione analitica. D. Pedrali (inizio 1 dicembre 2018, in corso)

**RELATORE di 20 Tesi di Laurea Magistrale presso l'Università degli Studi di Milano (di cui una è in corso)**

1. Effetto della filtrazione sulla conservabilità dell'olio extra vergine di oliva - Studio di oli monovarietal provenienti dalla Liguria e dalla Castilla-La Mancha. J. Kapuralin A.A. 2002-03.
2. Studio cinetico della conservabilità della carota di IV gamma. L. Garavaglia A.A. 2003-04.
3. Studi cinetici sulla conservabilità di carote conservate a diverse umidità relative. A. Zaniboni A.A. 2004-05.
4. Studio di tecnologie innovative per l'ottimizzazione del colore e del potere antiossidante di puree e nettari di pesche e nettarine. L. Martignoni A.A. 2005-06.
5. Potere antiossidante e colore della mela disidratata e di un suo prodotto addizionato di tè verde - Modelli cinetici della stabilità in funzione dell'umidità relativa e della temperatura di conservazione. C. Vantaggi A.A. 2007-08.
6. Importanza dei componenti minori nella qualità dell'olio extra vergine di oliva DOP. M. Santacatterina A.A. 2007-08.
7. Effetto combinato del pre-trattamento termico e della disidratazione sulla stabilità delle proprietà antiossidanti e del colore della mela. P. Caronni A.A. 2008-09
8. Studio della stabilità degli antiossidanti e del colore di polveri ottenute dalla frazione insolubile del pomodoro e di loro formulazioni con un estratto del tè verde. M. C. Torresani A.A. 2008-09.
9. Studio della stabilità dei polifenoli e del colore di polveri ottenute dai residui di trasformazione industriale della mela per definirne potenziali utilizzi alimentari. S. Corti A.A. 2009-10.
10. Studio delle proprietà antiossidanti e anti-glicossidative dei residui della lavorazione del pomodoro valorizzati con aggiunta di tè verde. C. Bollini. A.A. 2009-10.
11. Igroscopicità e stabilità di nuovi ingredienti a base di pomodoro. N. Bresciani A.A. 2010-11.
12. Valorizzazione di un sottoprodotto della vinificazione per lo sviluppo di un alimento a base di pomodoro arricchito in fibra. S. Orofino A.A. 2011-12.
13. Implementazione del sistema di gestione della responsabilità sociale in conformità alla norma SA8000 nella ristorazione collettiva. F. Cirillo A.A. 2011-12.
14. Estrazione di olio e composti fenolici dai vinaccioli recuperati dai diversi processi di vinificazione per utilizzi nel settore alimentare. S. Carenini A.A. 2013-14.
15. Nuovi ingredienti alimentari derivati dai residui di vinificazione- Studio dell'igroscopicità e della stabilità degli antiossidanti fenolici in ambienti a diversa umidità relativa. M. Ambrosini A.A. 2014-15.
16. Processi di recupero delle bucce d'uva dai residui di vinificazione per la messa a punto di ingredienti applicabili in prodotti alimentari innovativi. P. Mariani A.A. 2015-16.
17. Ottimizzazione di alcuni parametri di selezione ottica ad infrarossi per il miglioramento del controllo di processo nell'industria di IV gamma. G. Briola A.A. 2015-16.
18. Studio di frazioni bioattive ottenute dal basidiomicete *Pleurotus ostreatus* cresciuto su residui lignocellulosici. R. Martelliano, A.A. 2016-17.
19. Valutazione del rischio della vulnerabilità alle frodi alimentari delle materie prime - Implementazione e applicazione di un metodo quantitativo all'interno di una realtà aziendale. V. Rizzi A.A. 2017-18.
20. Strategie di recupero dei residui di vinificazione nel sistema alimentare. S. Barbarito, in corso

**RELATORE di 75 tesi di Laurea Triennale presso l'Università degli Studi di Milano**

1. Progettazione e gestione di un prontuario dietetico in ambito ospedaliero. S. Bellanca A.A. 2002-03.
2. Sistema di controllo della qualità di una crema di farcitura di un prodotto semifreddo. I. Fumagalli A.A. 2003-04.

3. Problematiche della somministrazione dei pasti nella ristorazione scolastica. P. Maestri A.A. 2003-04.
4. Sistema di controllo della qualità e rintracciabilità di funghi porcini. L. Angelini A.A. 2003-04.
5. Valutazione dello stato di applicazione del D. Lgs. 155/97 nel territorio di Brescia. F. Angelillo A.A. 2004-05.
6. Analisi del sistema di controllo per la sicurezza e la rintracciabilità di una crema di funghi. M. Bonfanti A.A. 2004-05.
7. Analisi del sistema di rintracciabilità di filiera delle carni bovine in un'azienda della ristorazione collettiva. F. Donato A.A. 2004-05.
8. Criteri di valutazione dei sistemi di autocontrollo in strutture della ristorazione collettiva. S. Pasquini A.A. 2004-05.
9. Sistema di controllo per la sicurezza e rintracciabilità di un arrosto di tacchino. S. Rusconi A.A. 2004-05.
10. Sistema di controllo per la sicurezza e rintracciabilità di pasta secca. C. Colombo A.A. 2005-06.
11. Certificazione di sistema in aziende agro-alimentari: applicazione delle norme ISO 9001:2000 e ISO22000:2005. C. Vantaggi A.A. 2005-06.
12. Rintracciabilità e gestione degli allergeni: studio dell'applicabilità in un'azienda di ristorazione collettiva. E. Giaccherello A.A. 2005-06.
13. Sistema di controllo per la qualità e rintracciabilità del prosciutto cotto. M. P. Pirovano A.A. 2005-06.
14. Studio del potere antiossidante di farine integrali di frumento monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum*) provenienti dall'Europa e dal vicino Oriente. A. Brizzolari A.A. 2005-06.
15. Monitoraggio della qualità di alcune materie prime in un'azienda dolciaria e definizione dei relativi capitolati d'acquisto. S. Zampieri A.A. 2006-07.
16. Monitoraggio di alcuni parametri di processo nella produzione di grissini. B. Servizi A.A. 2006-07.
17. Controllo di alcune fasi del processo produttivo di brioches a lievitazione naturale. S. Colla A.A. 2007-08.
18. Valutazione della qualità dei pasti percepita dagli utenti di centri educativi diurni per disabili. R. Pozzoli A.A. 2008-09.
19. Il miglioramento in un'azienda della ristorazione collettiva realizzato mediante l'applicazione delle norme ISO 9001 e 9004. S. Reghelin A.A. 2008-09.
20. Monitoraggio della qualità del formaggio Gorgonzola DOP. L. Arimatea. A.A. 2008-09.
21. Sistema di controllo della qualità e tracciabilità in una filiera di carni bovine. A. Aresi A.A. 2009-10.
22. Monitoraggio del processo di produzione dei salamini alla cacciatora DOP. F. Pacciarotti A.A. 2009-10.
23. La gestione degli allergeni e della rintracciabilità dei prodotti in un'azienda produttrice di semilavorati in polvere in conformità allo "Standard globale per la sicurezza alimentare" (British Retail Consortium). B. Peri. A.A. 2009-10.
24. La gestione della sicurezza alimentare nelle aziende produttrici di distributori automatici di bevande calde. F. Raineri A.A. 2009-10.
25. Sistema di gestione per la sicurezza, la qualità e la rintracciabilità della dieta per il soggetto celiaco - La certificazione Gluten-free. F. Hueller A.A. 2009-10.
26. Introduzione di un sistema di rintracciabilità automatizzato in un'azienda di trasformazione del latte. F. Picozzi. A.A. 2010-11.
27. Monitoraggio della qualità percepita e di parametri oggettivi correlati al gradimento dei pasti nell'ambito della ristorazione scolastica. M. Mazzella A.A. 2010-11.
28. Sistema di controllo e tracciabilità aziendale del salame crudo. E. C. Paganini A.A. 2011-12.
29. Caratterizzazione di bucce di uva rossa recuperate da processi di vinificazione per lo sviluppo di prodotti con proprietà antiossidanti e anti-glicanti. D. Banfi. A.A. 2012-13.
30. Studio della capacità antiossidante di vinaccioli recuperati da diversi processi di vinificazione e di estrazione dell'olio con anidride carbonica supercritica. G. Cantoni A.A. 2012-13.
31. Caratterizzazione di bucce di uva bianca recuperate da processi di vinificazione per lo sviluppo di nuovi ingredienti alimentari con proprietà antiossidanti e anti-glicanti. A. Travella A.A. 2012-13.
32. Sistema di controllo per la sicurezza e la rintracciabilità di paste fresche ripiene in conformità all'International Food Standard. G. Marchesin A.A. 2012-13.

33. Potenzialità di miglioramento del sistema di rintracciabilità del cioccolato: effetti sulla qualità del prodotto, sull'efficienza dei processi e sulla gestione dei richiami. M. Zanetta A.A. 2012-13.
34. Control of the use of sulfur dioxide in lemon juice processing: a match between product stabilization and consumer safety. F. Silini A.A. 2012-13.
35. Gestione della sicurezza e rintracciabilità delle diete speciali. E. Villa A.A. 2012-13.
36. Il processo di certificazione nella ristorazione collettiva. M. A. Colombo A.A. 2012-13.
37. Analisi e gestione del rischio nella filiera del pistacchio. S. Papale A.A. 2013-14.
38. Sistema di controllo della qualità e rintracciabilità nella produzione di pizza istantanea. E. A. Gamba. A.A. 2013-14.
39. Analisi dell'incidenza dei microrganismi patogeni nella ristorazione collettiva e verifica delle non conformità analitiche e risoluzione. L. Caressa A.A. 2013-14.
40. The vegetarian burger "Protein Puck". S. Zambini A.A. 2013-14.
41. Stabilità degli antiossidanti fenolici in nuovi ingredienti alimentari essiccati ottenuti dai residui di vinificazione. P. Bossi A.A. 2013-14.
42. Sistema di controllo e standardizzazione dell'umidità di pasta secca. G. Arosio A.A. 2014-15.
43. Monitoraggio del processo di produzione del taleggio D.O.P. e simulazione del richiamo del prodotto. M. Beccalli A.A. 2014-15.
44. Progettazione e sviluppo di una bevanda dolcificata con stevia. S. Montibeller A.A. 2014-15.
45. Sviluppo e gestione dei prodotti nella GDO. A. Ferrari A.A. 2014-15.
46. Il controllo ufficiale: fotografia delle attività condotte dalle Autorità Competenti Locali. P. Russo A.A. 2014-15.
47. Risk Assessment nell'azienda dolciaria. Trend della carica batterica mesofila nel tiramisù. M.V. Pirovano A.A. 2014-15.
48. Noccioltost: aggiornamento del sistema qualità. A. Nocenti A.A. 2015-2016.
49. Gestione della tracciabilità di filiera e etichettatura volontaria delle carni bovine. E. Romano A.A. 2015-16.
50. Characterization of phenolics, in vitro reducing capacity and anti-glycation activity of grape and raisins variety. I. Piantedosi A.A. 2015-16.
51. L'impiego delle piante medicinali e le strategie di conservazione della biodiversità. G. Giosetti A.A. 2015-16.
52. Il controllo di processo e delle temperature. G. Dagostino A.A. 2015-16.
53. Bel.le buono: birra artigianale innovativa con "levadura madre" e "Albahaca". S. Scarioni A.A. 2015-16.
54. L'audit: da nuove procedure nascono nuove check-list. M. Principe A.A. 2015-16.
55. La scelta del biologico secondo Eataly. A. Marini A.A. 2016-17.
56. La formazione del personale nel settore alimentare: numerosità e tipologia delle non conformità rilevate dall'autorità pubblica e sondaggio sulla consapevolezza degli operatori. A. Spini A.A. 2016-17.
57. Valutazione della conformità dell'etichettatura e della scheda tecnica dei prodotti alimentari nel settore dell'inflight catering. C. Bontempo A.A. 2016-17.
58. Controllo delle materie prime in una società di ristorazione collettiva. F. Galbiati A.A. 2016-17.
59. La garanzia di qualità: gli standard, l'azienda e il mercato. M. Alborghetti A.A. 2016-17.
60. L'etichettatura alimentare: adeguamento al Regolamento UE 1169/2011. S. Brancaleone A.A. 2016-17.
61. Modalità di pianificazione, gestione ed esecuzione delle varie tipologie di audit in un'azienda della ristorazione collettiva. M. Volpi A.A. 2016-17.
62. I controlli ufficiali nella filiera dei prodotti di origine animale. G. Percivaldi A.A. 2016-17.
63. La gestione dei prodotti biologici in una gastronomia. L. Mattavelli A.A. 2017-18.
64. Indagine conoscitiva: controlli ufficiali sulla prevenzione da intossicazioni da istamina e sostanze caustiche nelle imprese alimentari di competenza della UOC IAN dell'ATS Brianza. S. Brambilla. A.A. 2017-18.
65. Valutazione della qualità dei pasti percepita nell'ambito della ristorazione scolastica. A. Milani. A.A. 2017-18.
66. Produzione di alimenti gluten-free in un'azienda di ristorazione collettiva e requisiti per la certificazione. M. Spinolo A.A. 2017-18.
67. Valutazione del benessere del bovino da carne per la GDO. A. Barbon A.A. 2017-18.



68. Analisi dell'aggiornamento del manuale di autocontrollo della società Coop Lombardia. V. Carenini A.A. 2017-18.
69. La gestione dei rifiuti extra-UE: il caso Dnata. L. Balestri A.A. 2017-18.
70. Applicazione e valutazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario nella ristorazione collettiva. G. Bonzi A.A. 2017-18.
71. Il controllo qualità nei Sushi Bar. L. Corti A.A. 2017-18.
72. Valutazione della qualità e degli scarti alimentari nelle scuole elementari. B. Peraboni A.A. 2017-18.
73. Gestione degli impianti a temperatura controllata in IKEA Food. M. Scazzari A.A. 2017-18.
74. La somministrazione dei pasti nella ristorazione scolastica. F. Amlesù A.A. 2017-18.
75. Etichettatura volontaria della carne bovina di filiera. S. M. Borgonovi A.A. 2017-18.

### **3. ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE**

#### **3.1. RESPONSABILITÀ DI PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI E NAZIONALI, AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI**

<b>1 marzo 2018 - in corso</b>	<u>ValorVitis 2.0 - La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato. Fondazione AGER- Agroalimentare e ricerca.</u> La partnership include: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (capofila), Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Trento e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Ruolo della candidata: Responsabile unità UNIMI. Durata: 15 mesi Pubblicazioni: 68, 89
<b>1 giugno 2017 - in corso</b>	<u>ReMarcForFood - Biotechnological strategies for the conversion of winemaking by-products and their recycling into the food chain: development of new concepts of use,</u> finanziato dalla Fondazione Cariplo. La partnership include: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (capofila), Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Cagliari. Ruolo della candidata: Responsabile unità UNIMI. Durata: 24 mesi Pubblicazioni: 56, 58, 59, 90, 91, 116-117
<b>27 giugno 2011 - 26 febbraio 2015</b>	<u>ValorVitis - Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto [Valorization of the wine industry by-products for the production of high-added value compounds],</u> finanziato dalla Fondazione AGER. La partnership ha incluso: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (capofila), Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Trento e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Ruolo della candidata: Responsabile unità UNIMI. Durata: 45 mesi. Pubblicazioni: 38-45, 48-52, 66-67, 93, 107-113, 122-124, 131-133
<b>1 maggio 2008 - 31 dicembre 2008</b>	<u>Green tea catechin stability: International study at the University of Milan,</u> finanziato dal United States Department of Agricultural National Needs Fellowship program (UDSA Award# 2005-38420-15693). Progetto bilaterale tra il Food Science and Technology Department dell'University of Georgia, Athens, GA, USA e l'Università degli Studi di Milano. Ruolo della candidata: Responsabile unità UNIMI. Durata: 8 mesi Pubblicazioni: 27, 30, 32, 101-103

<b>1 gennaio 2009 - 31 dicembre 2009</b>	<u>Studio dell'igroscopicità e della cinetica dei fenomeni degradativi in mele ad umidità intermedia</u> , approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Programma dell'Università per la Ricerca 2008. La partnership ha incluso: University of Georgia, Department of Food Science and Technology, Athens e Università degli Studi di Milano. Ruolo della candidata: Principal investigator (PI) Durata: 12 mesi Pubblicazioni: 25, 26, 28, 33, 104, 106
<b>1 gennaio 2008 - 31 dicembre 2008</b>	<u>Studio della conservabilità di oli extra vergine di oliva con basso contenuto di acido oleico</u> , approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Fondo Interno per la Ricerca Scientifica 2007. La partnership ha incluso: Università di Castilla-La Mancha (UCLM) e Università degli Studi di Milano. Ruolo della candidata: PI. Durata: 12 mesi Pubblicazione: 65, 130
<b>1 gennaio 2007 - 31 dicembre 2007</b>	<u>Studio del contenuto di antiossidanti e del potere antiossidante del radicchio fresco e conservato allo stato di IV gamma</u> , approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Fondo Interno per la Ricerca Scientifica 2006. La partnership ha incluso: Università di Castilla-La Mancha (UCLM) e Università degli Studi di Milano. Ruolo della candidata: PI. Durata: 12 mesi Pubblicazione: 21
<b>1 gennaio 2006 - 31 dicembre 2006</b>	<u>Valorizzazione di oli extra vergine di oliva monovarietalì - Effetto della fase di conservazione sul contenuto di secoiridoidi e tocoferoli e sul potere antiossidante</u> , approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Fondo Interno per la Ricerca Scientifica 2005. La partnership ha incluso: Università di Castilla-La Mancha (UCLM) e Università degli Studi di Milano. Ruolo della candidata: PI. Durata: 12 mesi Pubblicazioni: 15, 17
<b>9 giugno 2003 - 8 giugno 2005</b>	<u>Metodologie e sistemi integrati per la qualificazione di produzioni orticole del Fucino</u> , finanziato dal MIUR. La partnership ha incluso: ENEA - Ente per le Nuove Tecnologie, l'Energia e l'Ambiente (capofila), Università degli Studi di Napoli, Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Pontecagnano (SA), Consorzio di Ricerche Applicate alle Biotecnologie di Avezzano (AQ), Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Centro Ricerche Bonomo di Andria (BA), Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo di Avezzano (AQ), Consorzio per la Sperimentazione e Divulgazione delle Tecniche Irrigue di Vasto (CH). Ruolo della candidata: Responsabile unità UNIMI Durata: 24 mesi Pubblicazioni: 16, 18, 19, 22, 86, 99
<b>1 gennaio 2001 - 31 dicembre 2001</b>	<u>Messa a punto di modelli biochimici di simulazione del danno ossidativo in vivo in sistemi di diversa polarità - Applicazione allo studio del potere antiossidante dell'olio extra vergine di oliva</u> , progetto giovani ricercatori 2000 (assegnato nel 2001), approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal MURST. Ruolo della candidata: PI. Durata: 12 mesi Pubblicazioni: 11, 14, 64

### 3.2. ORGANIZZAZIONE, COORDINAMENTO o APPARTENENZA A NETWORK E GRUPPI DI RICERCA INTERNAZIONALI e NAZIONALI

- 26 gennaio 2016 - oggi**      Membro dell'ISEKI, Special Interest Group 5: Food Waste Recovery  
Pubblicazioni: 73, 111
- 29 novembre 2016- oggi**      Membro di COST Action 15136 European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health (EUROCAROTEN) WG2: Quality & Food Chain  
Pubblicazione 60
- 1 gennaio 2003 - oggi**      Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari
- 1 ottobre 2018 - oggi**      Organizzazione e coordinamento di una ricerca con AgroParisTech, INRA, Université Paris-Saclay, Massy, France, gruppo di ricerca coordinato dalla Prof. Christelle Turchiuli, sul tema dello sviluppo di nuove formulazioni per l'incapsulamento di composti bioattivi.  
Progetto di mobilità outgoing (Erasmus+) di uno studente dottorando, A.A. 2018-19  
Pubblicazione 91
- 21 novembre 2016 - oggi**      Organizzazione e coordinamento di una ricerca presso il Department of Food Science and Biotechnology of BURGOS UNIVERSITY sul tema: "Recovery of byproducts of organic viticulture for the development of innovative food products ".  
Dal 21.11.2016 al 25.11.2016 la candidata ha avuto un incarico di ricerca presso il Dipartimento indicato.  
Pubblicazione 73
- 10 luglio 2016 - oggi**      Organizzazione e coordinamento di una ricerca affidata dall'UNIVERSITE DE MONASTIR *Research Laboratory "LR12ES05"* sul tema: "Evaluation of phenolic contents and antiglycation activities of various varieties of grape, raisins and grape leaves". nell'ambito del progetto: "Nutrition, Functional Food and Vascular Diseases" .  
Dal 10 luglio 2016 al 30 luglio 2016 la candidata ha ospitato un docente del laboratorio indicato
- 1 settembre 2015 - oggi**      Organizzazione e coordinamento di una ricerca affidata dall'University of Belgrade, Faculty of Agriculture, gruppo si ricerca del Prof. Malisa Antic sul tema: "New recovery strategies for winemaking by-products".  
Progetto di mobilità incoming (Erasmus Mundus) di uno studente dottorando, A.A. 2015-2017, 2016-17  
Pubblicazione 57, 111
- 29 aprile 2014 - oggi**      Organizzazione e coordinamento di una ricerca con Institute of Food Science, Technology and Nutrition, ICTAN-CSIC, Madrid, Spain, gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Francisco J Morales, sul tema della ricerca di composti antiglicanti naturali.  
Progetto di mobilità outgoing (Erasmus Placement) di uno studente dottorando, A.A. 2014-15  
Pubblicazione 47

1 maggio 2008 - oggi	<p>Collaborazioni di ricerca con il Department of Food Science and Technology, University of Georgia, Athens, USA, gruppo di ricerca coordinato dal Prof. William Kerr, sul tema della <u>modellazione dei fenomeni degradativi in matrici parzialmente o completamente disidratate</u></p> <p>Progetto di mobilità incoming di uno studente dottorando, A.A. 2008-09</p> <p>Pubblicazioni: 27, 30, 32, 35, 36, 73, 74, 101-105, 120</p>
1 marzo 2003 - 31 marzo 2009	<p>Organizzazione e coordinamento di ricerche con il Departamento de Quimica Analitica y Tecnologia de los Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, Spain, gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Giuseppe Fregapane e dalla Prof. Maria Desamparado Salvador, <u>sulla modellazione della stabilità degli oli extra vergine di oliva</u></p> <p>Progetti di mobilità outgoing (Erasmus) di due studenti magistrali, A.A. 2002-03 e 2007-08</p> <p>Pubblicazioni: 15, 17, 100, 130</p>
A.A. 2000-01	<p>Partecipazione alla Commissione Organizzatrice del: "<i>Third Congress of the European Society for Agricultural and Food Ethics (Eursafe 2001) - Food Safety, Food Quality and Food Ethics</i>", organizzato dal DISTAM della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e dall'Accademia dei Georgofili di Firenze, Firenze, 3-5 ottobre 2001</p>

### 3.3. APPARTENENZA AL GRUPPO DEI PROPONENTI DI LINEE DI RICERCA FINANZIATE PER ASSEGNAMENTI DI RICERCA DI TIPO A

Bando assegni 2017	Sviluppo di nuovi processi, alimenti, e/o componenti rilevanti per preferenze e comportamento alimentare, stato di nutrizione e salute umana
Bando assegni 2015	Utilizzo di cellule coltivate in vitro per lo sviluppo di metodiche volte all'identificazione e allo studio degli effetti di molecole bioattive
Bando assegni 2014	Preferenze e abitudini alimentari nel bambino: strategie per ridurre il sovrappeso e l'obesità infantile

### 3.4. PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI E NAZIONALI, AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI

1 luglio 2018 - in corso	<p><u>FOOWADE - Towards food waste-derived defence compounds to increase productivity, food safety, locally sustainable and environmentally compatible practices in wheat production</u>, coordinato dal Prof. Matias Pasquali e finanziato dal Fondo di Ateneo per la Ricerca Scientifica 2018. Durata: 18 mesi</p>
5 febbraio 2017 - in corso	<p><u>Individual differences in the acceptability of healthy foods: focus on phenol and fat content</u>, coordinato dal Prof. E. Monteleone, finanziato dal MIUR (PRIN) anno 2015. Durata: 36 mesi</p>

1 gennaio 2010 - 31 dicembre 2010	<u>Impiego di organogel per il miglioramento tecnologico e nutrizionale dei prodotti da forno</u> , coordinato dalla Dott. C. Alamprese, approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Programma dell'Università per la Ricerca 2009. Durata: 12 mesi.
1 novembre 2004 -1 novembre 2006	<u>La chemorecezione gustativa: progettazione razionale di nuove molecole, modellazione dell'attività biologica e applicazioni nell'industria farmaceutica e alimentare</u> , coordinato dalla Prof. A. Bassoli, finanziato dal MIUR (PRIN) anno 2004. Durata: 24 mesi.
1 gennaio 2005 - 31 dicembre 2005	<u>Studio di preferenza sui formaggi freschi e messa a punto della tecnologia di produzione di un formaggio fresco tradizionale sardo</u> , coordinato dalla Prof. E. Pagliarini, approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Fondo Interno per la Ricerca Scientifica 2004. Durata: 12 mesi.
1 gennaio 2004 - 31 dicembre 2004	<u>Messa a punto di descrittori sensoriali e parametri strumentali per il confronto tra vino rosso sangiovese da agricoltura biologica e tradizionale e valutazione delle preferenze</u> , coordinato dalla Prof. E. Pagliarini, approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Fondo Interno per la Ricerca Scientifica 2003. Durata: 12 mesi.
1 gennaio 2003 - 31 dicembre 2003	<u>Messa a punto di modelli matematici per la previsione della conservabilità dell'olio extra-vergine di oliva</u> , coordinato dalla Prof. E. Pagliarini, approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Fondo Interno per la Ricerca Scientifica 2002. Durata: 12 mesi.
1 gennaio 2002 - 31 dicembre 2002	<u>Studio della cinetica di degradazione termico-ossidativa e delle modificazioni delle caratteristiche sensoriali della passata di pomodoro</u> , coordinato dalla Prof. E. Pagliarini, approvato dal Comitato d'Area 08 (Scienze Agrarie) e finanziato dal Fondo Interno per la Ricerca Scientifica 2001. Durata: 12 mesi.
1 marzo 2000 - 1 marzo 2003	<u>Nuovi prodotti a base pomodoro</u> , coordinato dalla Prof. G. Giovanelli, finanziato dal MURST anno 1999. Durata 36 mesi.

### 3.5. PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI

Co-Editor dell'*Italian Journal of Food Science* da 8 aprile 2015 Co-Editor del *Journal of Food Quality* dal 28 marzo 2018 (ISI Journals).

### 3.6 CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

Premiata con il Fondo per il finanziamento delle attività base di ricerca finanziato dal MIUR - FFABR in data 5 dicembre 2017

Membro dei 16 docenti fondanti il dottorato "Food Systems" accreditato dal MIUR, presso l'Università degli Studi di Milano dal 1 aprile 2016.

Co-autrice del poster e responsabile, nell'ambito del progetto finanziato RemarcForFood, della ricerca della Dott. C. Proserpio, che ha ricevuto il premio SISS per Giovani Ricercatori in occasione del convegno *Eurosense 2018*, Verona, 2-5 settembre 2018. Pubblicazione 116

Co-autrice del poster e responsabile, nell'ambito del progetto finanziato RemarcForFood, della ricerca della Dott. C. Cattaneo, che ha ricevuto il premio SISS per Giovani Ricercatori in occasione del convegno *Eurosense 2018*, Verona, 2-5 settembre 2018. Pubblicazione 117

Coautrice della presentazione orale e responsabile, nell'ambito del progetto finanziato Green tea catechin stability: International study at the University of Milan, della ricerca del dottorando M. Corey, selezionato come finalista (6 nel mondo) e premiato dall'American Chemical Society - Agricultural and Food Division (ACS)/AGFD Withycombe-Charalambous Graduate Student Symposium, nell'ambito del 237<sup>th</sup> ACS National Meeting & Exposition, Special event Graduate Student Symposium, Salt Lake City, Utah, 22-26 marzo, 2009. Pubblicazione 102

Certificate of Appreciation come reviewer rilasciato dall'American Chemical Society nell'anno 2011

### 3.7 PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE E APPARTENENZA AL COMITATO SCIENTIFICO DI CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

1. Lavelli, V., Zaniboni, A. Zanoni B. Rate of carotenoid degradation in dehydrated carrots. In: *IUFoST13<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology*, Nantes, Francia, 17-21 settembre 2006, Organizzato da: International Union of Food Science and Technology (IUFoST). Relazione orale pubblicata *in extenso* negli Atti del Congresso, 2006, pp. 1931-1940. DOI: 10.1051/IUFoST 20060857. Pubblicazione 86
2. Lavelli, V., Vantaggi, C., Corey, M., Kerr, W. Modeling hygroscopicity, antioxidant properties and color changes of a dehydrated green tea - apple product. In: *First European Food Congress - Food Production Nutrition Healthy Consumers*, Ljubljana, Slovenia, 4-9 novembre 2008. Organizzato da: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST). Abstract della relazione orale pubblicato negli Atti del Congresso, 2008, rif. O 28-3. Pubblicazione 101
3. Lavelli, V. (relazione su invito), Pompei, C., Casadei, M. A. Design of high quality nectarine and peach nectars: from process optimization to predictive models for color and antioxidant variations during long-term storage. In: *Workshop: Purees, Pulpy Juices, Nectars and Fruit Juice Drinks*, Parma, Italia, 17-19 giugno 2009. Organizzato da: International Federation of Fruit Juice Producers (IFU). Relazione orale pubblicata *in extenso* nel CD Workshop Report, 2009. Abstract della relazione orale pubblicato negli Atti del Congresso, 2009, p. 21. Pubblicazione 92
4. Lavelli, V., Torresani, M. C. Improving value of tomato waste by development of new food ingredients. In: *FoodInnova 2010*, Valencia, Spagna, 27-29 ottobre 2010. Organizzato da: International Union of Food Science and Technology (IUFoST), International Society of Food Engineering (ISFE), Instituto de Ingenieria de Alimentos para el Desarrollo, Universitat Politecnica de Valencia (IIAD), Consello Superior de Investigaciones Cientificas (CSIC). Relazione orale pubblicata *in extenso* negli Atti del Congresso, 2010, p. 80.1-80.4. ISBN: 978-84-693-5011-9. Pubblicazione 87
5. Lavelli, V., Sri Harsha P.S.C. Targeting glyco-oxidative stress through phenolics extracted from winemaking by-products - A strategy to prevent hyperglycaemia complications. In: *12<sup>th</sup> ISANH International Conference on Oxidative Stress, Redox States & Antioxidants*, Paris, Francia, 3-4 luglio 2013. Organizzato da: International Society of Antioxidants (ISANH). Relazione orale pubblicata *in extenso* negli Atti online del Congresso. Abstract della relazione orale pubblicato negli Atti del Congresso, 2010, p.31. Ed. M. Edeas, ISBN: 978-2-35609-076-8. Pubblicazione 93

6. Lavelli, V., Sri Harsha, P. S. C. Matching the variability among winemaking by-products with the purpose to develop phenolic extracts having synergic effects in glycaemia control. In: *Total Food, Science and Technology for the Economic and Sustainable Exploitation of Agri-Food Chain Wastes and Co-products*, Norwich, Regno Unito, 11-13 November 2014. Organizzato da Institute of Food Research (IFR). Abstract della relazione orale pubblicato negli Atti del Congresso, 2014, rif. 4.03. Pubblicazione 110
7. Lavelli, V. The experience and results of the ValorVitis project - Reintroduction of winemaking byproducts into food supply chain. In: *1<sup>st</sup> International Symposium on the Valorization of Winemaking By-products for the Food Sector*, Riccagioia, PV, 2 ottobre 2015. Organizzato da Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (UNICatt) e Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese. Relazione orale pubblicata *in extenso* in Italian FoodTech ISSN 2239-6047, 2018, March, 20-26, p. 23. Pubblicazione 88
8. Pedapati S.C. Sri Harsha, Marinoni, L., Cabassi, G., Lavelli, V., Stojanovic, M. Recovery of grape skins from winemaking to design added-value applications in the fruit-processing industry. *4<sup>th</sup> International ISEKI Food Conference- - Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain Food - ISEKI 2016*, Wien, 5-8 July 2016. Organizzato da ISEKI. Abstract della relazione orale pubblicato negli Atti del Congresso, 2016, ISBN 978-3-900932-34, p.113. Pubblicazione 111
9. Lavelli, V. Routes to recycle food byproducts into new food chains. In: *9<sup>th</sup> International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Zagabria, 3-5 Ottobre 2018. Organizzato da the European Federation of Food Science and Technology (EffoST), The International Union of Food Science and Technology (IUfoST), Croatiaian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (CROFOST). Relazione orale pubblicata negli Atti del Congresso, 2018, ISBN 978-953-99725-7-6, pp 32-36. Pubblicazione 89

*Contributo accettato come presentazione orale:*

10. Lavelli, V., Gallotti, F., Proserpio, C., Pedrali, D., Frigerio, B., Laureati, M., Panno, L., Pagliarini, E. *Pleurotus ostreatus* as a source of vitamin D<sub>2</sub> and functional foods for a young population. In programma come presentazione orale al prossimo convegno *4<sup>th</sup> International Conference on Food and Biosystems Engineering*, Creta (GR) in programma per 30 maggio-2 giugno 2019. Organizzato da Laboratory of Biosystems Engineering, Technological Educational Institute (TEI) of Thessaly, Greece. Relazione orale *in extenso* accettata per la pubblicazione negli Atti del Congresso. Pubblicazione 90

Membro del comitato scientifico del *4<sup>th</sup> International Conference on Food and Biosystems Engineering*, Creta (GR) in programma per il periodo 30 maggio-2 giugno 2019. Organizzato da Laboratory of Biosystems Engineering, Technological Educational Institute (TEI) of Thessaly, Greece.

### 3.8 ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE NELL'AMBITO DI PROCEDURE DI SELEZIONE COMPETITIVE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

#### 3.8.1 REVISIONE DI PROGETTI, ANNO 2018

Revisore per un progetto di un partenariato internazionale finanziato da Swiss National Science Foundation, anno 2018

Revisore per un progetto di un partenariato internazionale finanziato da National Research Foundation (NRF) of South Africa, anno 2018

Revisore per un progetto nazionale finanziato da un Ateneo italiano, anno 2018

### 3.8.2 VALUTAZIONE PER PROCEDURE DI CHIAMATA, SELEZIONI DI POST-DOC E GIOVANI PROMETTENTI

Componente di una commissione giudicatrice per la chiamata nel ruolo di Prof. associato di un ricercatore di tipo B presso l'Università degli Studi di Milano, anno 2018

Revisore esterno nominato dall'Irish Research Council per una posizione di post-doc, anno 2018

Componente di sei commissioni giudicatrici per il conferimento di assegni di ricerca nell'Area 08 (Scienze Agrarie) presso l'Università degli Studi di Milano, anni 2011 (1 selezione), 2012 (2 selezioni), 2015 (1 selezione), 2018 (2 selezioni)

Componente di una commissione giudicatrice presso l'Università degli Studi di Milano per il conferimento di due borse giovani promettenti, anno 2018

Revisore esterno nominato da dal Swedish Agency for Research Cooperation with Developing Countries e dal Governo Italiano (Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo) per un finanziamento di un ricercatore di un Paese in via di sviluppo, anno 2004

### 3.8.3 VALUTAZIONE PER IL RILASCIO DEL TITOLO DI DOTTORATO DI RICERCA

Reviewer per la valutazione di due tesi di dottorato, nominato da Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, anno 2012 e da Università degli Studi di Bolzano, anno 2017.

Commissario esterno in due concorsi per il conferimento del titolo di Ph. D nominato da Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, anno 2014 e Università degli Studi di Torino, anno 2017.

## 3.9 ATTIVITA' DI REVISIONE

*Reviewer* per diverse riviste dell'area "Food Science and Technology", in particolare: *Trends Food Sci Technol.*, *J. Agric. Food Chem*, *Food Chem.*, *Food Res. Int.*, *J. Food Eng.*, *LWT-Food Sci. Technol.*, *Eur J. Lipid Sci. Technol.*, *Int. J. Food Sci. Technol.*, *Ind. Crops Products*, *J. Food Sci.*, *Food Analytical Methods*, *Int. J. Food Sci. Nutr.*, *Food & Function*, *Food Control*, *J. Functional Foods*.

## 3.10 INDICATORI BIBLIOMETRICI COMPLESSIVI AL 21 MARZO 2019

Pubblicazioni in SCOPUS: 66  
Corresponding author: 41/66  
Primo autore: 39/66  
Citazioni totali SCOPUS 1779  
H-index SCOPUS: 25

## 3.11 PUBBLICAZIONI

### 3.11.1 Articoli su riviste

#### *Articoli su riviste con Impact Factor*

La sottolineatura del nome indica che la candidata ha svolto il ruolo di Corresponding Author.

1. Guerrieri, N., Alberti, E., **Lavelli, V.**, Cerletti, P. Use of spectroscopic and fluorescence techniques to assess heat-induced molecular modifications of gluten. *Cereal Chem.* ISSN: 0009-0352, 1996, 73, 368-374. **Q1 IF<sub>1997</sub> 1.071, IF<sub>2017</sub> 1.138**



2. **Lavelli, V.**, Guerrieri, N., Cerletti, P. Controlled reduction study of modifications induced by gradual heating in gluten proteins. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 1996, 44, 2549-2555. **Q1**, IF<sub>1997</sub> **1.502**, IF<sub>2017</sub> **3.412**
3. Guerrieri, N., Eynard, L., **Lavelli, V.**, Cerletti, P. Interaction of protein and starch studied through amyloglucosidase action. *Cereal Chem.* ISSN: 0009-0352, 1997, 74, 846-850. **Q1**, IF<sub>1997</sub> **1.071**, IF<sub>2017</sub> **1.138**
4. **Lavelli, V.**, Hippeli, S., Peri, C., Elstner, E.F. Evaluation of radical scavenging activity of fresh and air-dried tomatoes by three model reactions. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 1999, 47, 3826-3831. **Q1**, IF<sub>1999</sub> **1.453**, IF<sub>2017</sub> **3.412**
5. Giovanelli, G., **Lavelli, V.**, Peri, C., Nobili, S. Variation in antioxidant components of tomato during vine and post-harvest ripening. *J. Sci. Food Agric.* ISSN: 0022-5142, 1999, 79, 1583-1588. **Q1**, IF<sub>1999</sub> **1.097**, IF<sub>2017</sub> **2.379**
6. Zanoni, B., Peri, C., Nani, R., **Lavelli, V.** Oxidative heat damage of tomato halves as affected by drying. *Food Res. Int.* ISSN: 0963-9969, 1999, 31, 395-401. **Q2**, IF<sub>1999</sub> **0.409**, IF<sub>2017</sub> **3.520**
7. **Lavelli, V.**, Peri, C., Rizzolo, A. Antioxidant activity of tomato products as studied by model reactions using xanthine oxidase, myeloperoxidase and copper- induced lipid peroxidation. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2000, 48, 1442-1448. **Q1**, IF<sub>2000</sub> **1.560**, IF<sub>2017</sub> **3.412**
8. **Lavelli, V.**, Hippeli, S., Dornisch, K., Peri, C., Elstner, E.F. - Properties of tomato powders as additives for food fortification and stabilization - *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2001, 49, 2037-2042. **Q1**, IF<sub>2001</sub> **1.576**, IF<sub>2017</sub> **3.412**
9. Giovanelli, G., Zanoni, B., **Lavelli, V.**, Nani, R. - Water sorption, drying and antioxidant properties of dried tomato products - *J. Food Eng.* ISSN: 0260-8774, 2002, 52, 135-141. **Q1**, IF<sub>2002</sub> **1.085**, IF<sub>2017</sub> **3.197**
10. Giovanelli, G., **Lavelli, V.** Evaluation of heat and oxidative damage during storage of processed tomato products. I. Study on heat damage indices. *J. Sci. Food Agric.* ISSN: 0022-5142, 2002, 82, 1263-1267. **Q1**, IF<sub>2002</sub> **1.410**, IF<sub>2017</sub> **2.379**
11. **Lavelli, V.** Comparison of the antioxidant activities of extra virgin olive oils. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2002, 50, 7704-7708. **Q1**, IF<sub>2002</sub> **1.915**, IF<sub>2017</sub> **3.412**
12. **Lavelli, V.**, Giovanelli, G. Evaluation of heat and oxidative damage during storage of processed tomato products. II. Study of oxidative damage indices. *J. Sci. Food Agric.* ISSN: 0022-5142, 2003, 83, 966-971. **Q2**, IF<sub>2003</sub> **0.978**, IF<sub>2017</sub> **2.379**
13. Zanoni, B., Pagliarini, E., Giovanelli, G., **Lavelli, V.** Modelling the effects of thermal sterilization on the quality of tomato puree. *J. Food Eng.* ISSN: 0260-8774, 2003, 56, 203-206. **Q1**, IF<sub>2003</sub> **1.213**, IF<sub>2017</sub> **3.197**
14. **Lavelli, V.**, Bondesan, L. Secoiridoids, tocopherols, and antioxidant activity of monovarietal extra virgin olive oils extracted from destoned fruits. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2005, 53, 1102-1107. **Q1**, IF<sub>2005</sub> **2.507**, IF<sub>2017</sub> **3.412**
15. Fregapane G., **Lavelli, V.**, León, S., Kapuralin, J., Salvador M. D. Effect of filtration on virgin olive oil stability during storage *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* ISSN: 1438-7697, 2006, 108, 134-142. **Q2**, IF<sub>2006</sub> **1.184**, IF<sub>2017</sub> **2.200**
16. **Lavelli, V.**, Pagliarini, E., Ambrosoli, R., Minati, J. L., Zanoni, B. Physicochemical, microbial, and sensory parameters as indices to evaluate the quality of minimally-processed carrots. *Postharvest Biol. Technol.* ISSN: 0925-5214, 2006, 40, 34-40. **Q1**, IF<sub>2006</sub> **1.892**, IF<sub>2017</sub> **3.112**
17. **Lavelli V.**, Fregapane G., Salvador M. D. Effect of storage on secoiridoid and tocopherol contents and antioxidant activity of monovarietal extra virgin olive oils. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2006, 54, 3002-3007. **Q1** IF<sub>2006</sub> **2.322**, IF<sub>2017</sub> **3.412**

18. Zanoni, B., **Lavelli, V.**, Ambrosoli, R., Garavaglia, L., Minati, J. L., Pagliarini, E. A model to predict shelf-life in air and darkness of cut, ready-to use, fresh carrots under both isothermal and non-isothermal conditions. *J. Food Eng.* ISSN: 0260-8774, 2007, 79, 586-591. **Q1, IF<sub>2007</sub> 1.848, IF<sub>2017</sub> 3.197**
19. **Lavelli, V.**, Zanoni, B., Zaniboni, A. Effect of water activity on carotenoid degradation in dehydrated carrots. *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2007, 104, 1705-1711. **Q1, IF<sub>2007</sub> 3.052, IF<sub>2017</sub> 4.946**
20. **Lavelli, V.**, Pompei, C., Casadei, M. A. Optimization of color and antioxidant activity of peach and nectarine puree: scale-up study from pilot to industrial plant. *J. Agric. Food Chem.*, ISSN: 0021-8561, 2008, 56, 7091-7099. **Q1, IF<sub>2008</sub> 2.562, IF<sub>2017</sub> 3.412**
21. **Lavelli, V.** Antioxidant activity of minimally processed red chicory (*Cichorium intybus* L.) evaluated in xanthine oxidase-, myeloperoxidase-, and diaphorase-catalyzed reactions. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2008, 56, 7194-7200. **Q1, IF<sub>2008</sub> 2.562, IF<sub>2017</sub> 3.412**
22. **Lavelli, V.**, Pagliarini, E., Ambrosoli, R., Zanoni, B. Quality of minimally processed red chicory (*Cichorium intybus* L.) evaluated by anthocyanin content, radical scavenging activity, sensory descriptors, and microbial indices. *Int. J. Food Sci. Technol.* ISSN 0950-5423, 2009, 44, 994-1001. **Q2, IF<sub>2009</sub> 1.172, IF<sub>2017</sub> 2.383**
23. **Lavelli, V.**, Hidalgo, A, Pompei, C, Brandolini, A. Radical scavenging activity of einkorn (*Triticum monococcum* L. subsp. monococcum) wholemeal flour and its relationship to soluble phenolic and lipophilic antioxidant content. *J. Cereal Sci.* ISSN: 0733-5210, 2009, 49, 319-321. **Q1, IF<sub>2009</sub> 2.490, IF<sub>2017</sub> 2.302**
24. **Lavelli, V.**, Pompei, C., Casadei, M. A. Quality of nectarine and peach nectars as affected by lye-peeling and storage. *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2009, 115, 1291-1298. **Q1, IF<sub>2009</sub> 3.146, IF<sub>2017</sub> 4.946**
25. **Lavelli, V.**, Vantaggi, C. Rate of antioxidant degradation and color variations in dehydrated apples as related to water activity. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2009, 57, 4733-4738. **Q1, IF<sub>2009</sub> 2.469, IF<sub>2017</sub> 3.412**
26. **Lavelli, V.** Combined effect of storage temperature and water activity on the antiglycoxidative properties and color of dehydrated apples. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2009, 57, 11491-11497. **Q1, IF<sub>2009</sub> 2.469, IF<sub>2017</sub> 3.412**
27. **Lavelli, V.**, Vantaggi, C., Corey, M., Kerr, W. Formulation of a dry green tea-apple product: study on antioxidant and color stability. *J. Food Sci.* ISSN: 0022-1147, 2010, 75, 184-190. **Q2, IF<sub>2010</sub> 1.733, IF<sub>2017</sub> 2.018**
28. **Lavelli, V.**, Caronni, P. Polyphenol oxidase activity and implications on the quality of intermediate-moisture and dried apples. *Eur. Food Res. Technol.* ISSN: 1438-2377, 2010, 231, 93-100. **Q2, IF<sub>2010</sub> 1.585, IF<sub>2017</sub> 1.919**
29. Pagliarini, E., Laureati, M., **Lavelli, V.** Sensory evaluation of gluten-free breads assessed by a trained panel of celiac assessors. *Eur. Food Res. Technol.* ISSN: 1438-2377, 2010, 231, 37-46. **Q2, IF<sub>2010</sub> 1.585, IF<sub>2017</sub> 1.919**
30. Corey, M. E., Kerr, W. L., Mulligan, J. H., **Lavelli, V.** Phytochemical stability in dried apple and green tea functional products as related to moisture properties. *LWT - Food Sci. Technol.* ISSN: 0023-6438, 2011, 44, 67-74. **Q1 IF<sub>2011</sub> 2.545, IF<sub>2017</sub> 3.129**
31. **Lavelli, V.**, Torresani M. C. Modelling the stability of lycopene-rich by-products of tomato processing. *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2011, 125, 529-535. **Q1, IF<sub>2011</sub> 3.655, IF<sub>2017</sub> 4.946**
32. **Lavelli, V.**, Corey, M., Kerr, W., Vantaggi, C. Stability and anti-glycation properties of intermediate moisture apple products fortified with green tea. *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2011, 127, 589-595. **Q1, IF<sub>2011</sub> 3.655, IF<sub>2017</sub> 4.946**

33. Lavelli, V., Corti, S. Phloridzin and other phytochemicals in apple pomace: stability evaluation upon dehydration and storage of dried product. *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2011, 129, 1578-1583. **Q1, IF<sub>2011</sub> 3.655 IF<sub>2017</sub> 4.946**
34. Lavelli, V., Scarafoni, A. Effect of water activity on lycopene and flavonoid degradation in dehydrated tomato skins fortified with green tea extract. *J. Food Eng.* ISSN: 0260-8774, 2012, 110, 225-231. **Q1, IF<sub>2012</sub> 2.276, IF<sub>2017</sub> 3.197**
35. Lavelli, V., Kerr, W. Apple pomace is a good matrix for phytochemical retention. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2012, 60, 5660-5666. **Q1, IF<sub>2012</sub> 2.906, IF<sub>2017</sub> 3.412**
36. Lavelli, V., Kerr, W., Sri Harsha, P. S. C. Phytochemical stability in dried tomato pulp and peel as affected by moisture properties. *J. Agric. Food Chem.* ISSN: 0021-8561, 2013, 61, 700-707. **Q1, IF<sub>2013</sub> 3.107, IF<sub>2017</sub> 3.412**
37. Lavelli, V. High-warranty traceability system in the poultry meat supply chain: a medium-sized enterprise case study. *Food Control* ISSN: 0956-7135, 2013, 33 148-156. **Q1, IF<sub>2013</sub> 2.819, IF<sub>2017</sub> 3.667**
38. Sri Harsha P.S.C., Gardana C., Simonetti, P., Spigno G., Lavelli V. Characterization of phenolics, in vitro reducing capacity and anti-glycation activity of red grape skins recovered from winemaking by-products. *Bioresource Technol.* ISSN: 0960-8524, 2013, 140, 263-268. **Q1, IF<sub>2013</sub> 5.039, IF<sub>2017</sub> 5.807**
39. Lavelli, V., Sri Harsha, P.S.C., Torri, L., Zeppa, G. Use of winemaking by-products as an ingredient for tomato puree: The effect of particle size on product quality. *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2014, 152, 162-168. **Q1, IF<sub>2014</sub> 3.391, IF<sub>2017</sub> 4.946**
40. Sri Harsha, P.S.C., Lavelli, V., Scarafoni, A. Protective ability of phenolics from white grape vinification by-products against structural damage of bovine serum albumin induced by glycation. *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2014, 156, 220-226. **Q1, IF<sub>2014</sub> 3.391, IF<sub>2017</sub> 4.946**
41. Fiori, L., Lavelli, V., Duba, K. S., Sri Harsha, P. S. C. Mohamed, B. H., Guella, G. Supercritical CO<sub>2</sub> extraction of oil from seeds of six grape cultivars: Modeling of mass transfer kinetics and evaluation of lipid profiles and tocol contents. *J. Supercritical Fluids* ISSN: 0896-8446, 2014, 94, 71-80. **Q1 IF<sub>2014</sub> 2.371, IF<sub>2017</sub> 3.122**
42. Cappa, C., Lavelli, V., Mariotti, M. Fruit candies enriched with grape skin powders: physicochemical properties *LWT - Food Sci. Technol.* ISSN: 0023-6438, 2015, 62, 569-575. **Q1 IF<sub>2015</sub> 2.711, IF<sub>2017</sub> 3.129**
43. Torri, L.; Piochi, M.; Lavelli, V.; Monteleone, E. Descriptive sensory analysis and consumers' preference for dietary fibre- and polyphenol- enriched tomato purees obtained using winery by-products. *LWT - Food Sci. Technol.* ISSN: 0023-6438, 2015, 62, 294-300. **Q1 IF<sub>2015</sub> 2.711, IF<sub>2017</sub> 3.129**
44. Lavelli, V.; Sri Harsha, P. S. C.; Fiori, L. Screening grape seeds recovered from winemaking byproducts as sources of reducing agents and mammalian  $\alpha$ -glucosidase and  $\alpha$ -amylase inhibitors. *Int. J. Food Sci. Technol.* ISSN 0950-5423, 2015, 50, 1182-1189. **Q2 IF<sub>2015</sub> 1.504, IF<sub>2017</sub> 2.383**
45. Lavelli, V., Sri Harsha, P. S. C., Mariotti, M., Marinoni, L., Cabassi, G. Tuning Physical Properties of Tomato Puree by Fortification with Grape Skin Antioxidant Dietary Fibre. *Food Bioprocess Technol.*, ISSN: 1935-5130, 2015, 8, 1668-1679. **Q1, IF<sub>2015</sub> 2.574, IF<sub>2017</sub> 2.998**
46. Fantozzi, P.; Caboni, M. F.; Toschi, T. G.; Gerbi, V.; Hidalgo, A.; Lavelli, V.; Perretti, G.; Pittia, P.; Pompei, C.; Rantsiou, K.; Rolle, L.; Sinigaglia, M.; Zanoni, B. ITALY on the spotlight: EXPO MILAN 2015 and Italian Journal of Food Science. *It. J. Food Sci.*, ISSN: 1120-1770, 2015, 27, 407-408. **Q4, IF<sub>2015</sub> 0.504, IF<sub>2017</sub> 0.615**

47. Sri Harsha, P. S. C., Mesias, M., **Lavelli, V.**, Morales, F. J. Grape skin extracts from winemaking by-products as a source of trapping agents for reactive carbonyl species. *J. Sci. Food Agric.* ISSN: 0022-5142, 2016, 96, 656-663. **Q1, IF<sub>2016</sub> 2.463, IF<sub>2017</sub> 2.379**
48. **Lavelli, V.**, Sri Harsha, P. S. C., Ferranti, P., Scarafoni, A., Iametti, S. Grape skin phenolics as inhibitors of mammalian  $\alpha$ -glucosidase and  $\alpha$ -amylase - effect of food matrix and processing on efficacy, *Food Funct.*, ISSN: 2042-6496, 2016, 7, 1655-1663. **Q1, IF<sub>2016</sub> 3.247, IF<sub>2017</sub> 3.289**
49. **Lavelli V.**, Sri Harsha, P. S. C., Spigno, G. Modelling the stability of maltodextrin-encapsulated grape skin phenolics used as a new ingredient in apple puree, *Food Chem.* ISSN: 0308-8146, 2016, 209, 323-331. **Q1, IF<sub>2016</sub> 4.529, IF<sub>2017</sub> 4.946**
50. Moncalvo, A., Marinoni, L., Dordoni, R., Duserm Garrido G., **Lavelli V.**, Spigno G. Waste grape skins: evaluation of safety aspects for the production of functional powders and extracts for the food sector. *Food Addit. Contam. Part A*, 2016, 1944-0049, 33, 1116-1126. **Q2 IF<sub>2016</sub> 2.047, IF<sub>2017</sub> 2.129**
51. **Lavelli, V.**, Torri, L., Zeppa, G., Fiori, L., Spigno, G. Recovery of winemaking by-products for innovative food applications - A review. *It. J. Food Sci.*, ISSN: 1120-1770, 2016, 28, 542-564. **Q4, IF<sub>2016</sub> 0.556, IF<sub>2017</sub> 0.615**
52. **Lavelli, V.**, Sri Harsha, Piochi, M., Torri, L. Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antiglycation properties. *Int. J. Food Sci. Technol.* ISSN 0950-5423, 2017, 52, 108-117. **Q2, IF<sub>2017</sub> 2.383**
53. Zanoletti, M., Abbasi Parizad, P., **Lavelli, V.**, Cecchini, C., Menesatti, P., Marti, A., Pagani, M. A. Debranching of purple wheat: recovery of anthocyanin-rich fractions and their use in pasta production. *LWT - Food Sci. Technol.* ISSN: 0023-6438, 2017, 75, 663-669. **Q1, IF<sub>2017</sub> 3.129**
54. **Lavelli, V.**, Sri Harsha, P.S.C., Laureati, M., Pagliarini, E. Degradation kinetics of encapsulated grape skin phenolics and micronized grape skins in various water activity environments and criteria to develop wide-ranging and tailor-made food applications. *Inn. Food Sci. Emerg. Technol.*, ISSN: 1466-8564, 2017, 39, 156-164. **Q1, IF<sub>2017</sub> 3.116**
55. Laureati, M., Cattaneo, C., **Lavelli, V.**, Bergamaschi, V., Riso, P., Pagliarini, E. Application of the check-all-that-apply method (CATA) to get insights on children's drivers of liking of fiber-enriched apple purees. *J. Sensory Studies*, ISSN: 0887-8250, 2017, 32, e12253. **Q3, IF<sub>2017</sub> 1.753**
56. **Lavelli, V.**, Proserpio, C., Gallotti, F., Laureati, M., Pagliarini, E. Circular reuse of bio-resources: the role of *Pleurotus spp.* in the development of functional foods. *Food Funct.* ISSN: 2042-6496, 2018, 9, 1353-1372. **Q1, IF<sub>2017</sub> 3.289**
57. Stojanovic, M., Marinoni, L., Cabassi, G., Antic, M., **Lavelli, V.** Development of semi-liquid ingredients from grape skins and their potential impact on the reducing capacity of model functional foods. *J. Food Quality* 2018, ID 1969680. **Q4, IF<sub>2017</sub> 0.841**
58. Cattaneo, C., **Lavelli, V.**, Proserpio, C., Laureati, M., Pagliarini, E. Consumers' attitude towards food by-products: the influence of food technology neophobia, education and information. *Int. J. Food Sci. Technol.* ISSN 0950-5423, 2018, in press, **Q2 IF<sub>2017</sub> 2.383**
59. Proserpio, C., **Lavelli, V.**, Laureati, M., Pagliarini, E. Effect of *Pleurotus ostreatus* powder addition in vegetable soup on  $\beta$ -glucan content, sensory perception and acceptability, *Food Sci. Nutr.*, ISSN 2048-7177, 2019, 7, 730-737. **Q3 IF<sub>2017</sub> 1.521**
60. Sri Harsha, P.S.C., **Lavelli, V.** Effect of maltodextrin and chlorogenic acid on the kinetics of lycopene degradation in dried tomato. *Molecules*, ISSN 1420-3049, 2019, 24, 1042, 1-11. **Q2 IF<sub>2017</sub> 3.098**

61. Lavelli, V., Sri Harsha, P.S.C. Microencapsulation of grape skin phenolics for pH controlled release of antiglycation agents. *Food Res Int.* ISSN: 0963-9969, 2019, 119, 822-828, doi: 10.1016/j.foodres.2018.10.0652018, in press, Q1, IF<sub>2017</sub> 3.520

**Articoli su riviste a diffusione nazionale senza impact factor**

62. Lavelli, V. Struttura, biochimica e funzionalità del grano. *Tecnica molitoria* ISSN 0019-901X, 1995, 7, 739-743.
63. Peri, C., Lavelli, V., Pagliarini, E., Zanoni, B. Elogio del pomodoro. *Tecnologie Alimentari*, ISSN 1120-5334, 1997, 4, 56-65.
64. Lavelli, V. Derivati dell'oleuropeina, tocoferoli e squalene come indici di qualità dell'olio vergine di oliva. In: Selezione TREE: un modello di valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva. Quaderni sulla qualità 5, pp. 49-58. Società Editrice Fiorentina, Firenze, 2004. Supplemento a: *I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili*, ISSN 0367/4134 Settima Serie, Vol. L., 2003. Contributo presentato come **relazione orale** al congresso: *Prospettive della Qualità, della Normativa e del Business nel Settore dell'Olio di Oliva*, Firenze, 10 giugno 2003. Organizzato da: Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili.
65. Lavelli, V. Cinetica di variazione del potere antiossidante dell'olio extra vergine di oliva in fase di stoccaggio. *Progr. Nutr.* ISSN 1129-8723, 2007, 9, 204-209 (la rivista ha impact factor dal 2009). Contributo presentato come **relazione orale** al 6° *Convegno Nazionale Acidi Grassi, Omega-3, CLA e Antiossidanti*, Ancona 21-23 giugno 2007. Organizzato da: Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, Accademia dei Georgofili e Associazione Ricercatori di Nutrizione e Alimenti.
66. Amendola, D.; Fiori, L.; Lavelli, V.; Spigno, G.; Torri, L.; Zeppa, G. ValorVitis. Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto. *OICCE Times*, ISSN 2240-3388, 2013, 56, 27-31.
67. Spigno, G.; Fiori, L.; Lavelli, V.; Torri, L.; Zeppa, G. Utilizzo degli scarti di vinificazione. Il progetto Valorvitis. *Il Corriere vinicolo*, ISSN 2531-98252, 014, 37, 18-19.
68. Lavelli, V., Torri, L., Zeppa, G., Fiori, L., Spigno, G. Recupero dei sottoprodotti di vinificazione per lo sviluppo di applicazioni alimentari innovative - stato dell'arte. *Industrie delle bevande*, ISSN 0390-0541, 2018, 47 (278), 5-18.

**3.11.2 Libri, capitoli di libro, curatele e schede di catalogo**

**Libri e capitoli di libro in lingua inglese**

69. Lavelli, V., Pagliarini, E., Giovanelli, G., Peri, C., Zanoni, B. The antioxidant activity of tomato. I. - Evaluation of fresh and processed products by chemical-physical indexes and biochemical model systems through principal component analysis - *Acta Horticulturae* 542, pp. 205-210. T. K. Hartz Ed., Drukkerij Geers, Gent, Belgio, 2001, ISBN: 90 6605 9249.
70. Giovanelli, G., Lavelli, V., Peri, C., Nobili, S. The antioxidant activity of tomato. II. Effects of wine and post-harvest ripening - *Acta Horticulturae* 542, pp. 211-216. T. K. Hartz Ed., Drukkerij Geers, Gent, Belgio, 2001, ISBN: 90 6605 9249.
71. Giovanelli, G., Lavelli, V., Peri, C., Pagliarini, E., Zanoni, B., Spigno, P. The antioxidant activity of tomato. III. Effect of processing technologies on oxidative and heat damage. *Acta Horticulturae* 542, pp. 217-220. T. K. Hartz Ed., Drukkerij Geers, Gent, Belgio, 2001, ISBN: 90 6605 9249.
72. Giovanelli, G., Lavelli, V., Peri, C., Pagliarini, E., Zanoni, B., Petrone, P. The antioxidant activity of tomato. IV. Effects of storage on oxidative and heat damage. *Acta Horticulturae* 542, pp. 221-226. T. K. Hartz Ed., Drukkerij Geers, Gent, Belgio, 2001, ISBN: 90 6605 9249. Pubblicazioni 69-71: Contributi selezionati da **poster** presentati a *VII ISHS Symposium on the*

*Processing Tomato*, 10-13 giugno 2000, Sacramento, California. Organizzato da: International Society for Horticultural Science, ISHS).

73. **Lavelli, V.**, Kerr, W.L., García-Lomillo, J., González-SanJosé, M.L. Applications of Recovered Bioactive Compounds in Food Products. Chapter 10, in: *Handbook of grape processing by-products: sustainable solutions*, pp.233-266. Galanakis C. Ed., Elsevier Inc. 2017, ISBN: 978-0-12-809870-7.
74. **Lavelli, V.**, Kerr, W.L. Moisture properties and stability of novel bioactive ingredients. Chapter 2 in: *Food Quality and Shelf Life*. Galanakis C. Ed., Elsevier Inc. 2019, accettato dall'Editore.

#### ***Libri e capitoli di libro in lingua italiana***

75. Peri, C. (Ed.), Astuti, M., Carreri, V., Giovanelli, G., **Lavelli, V.**, Marjani, A., Pagliarini, E., Pesci, S., Roggi, C., Silvestri, M.G., Zanoni, B. Linea Guida per l'ispezione e la valutazione dei sistemi di autocontrollo dell'igiene nelle industrie alimentari - D. Lgs. 155/97 (55 pagine). I manuali del Centro Studi per la Qualità 2, Studio Editoriale Fiorentino, Firenze, 1999. Supplemento a: I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili, Settima Serie, Vol. XLV, 1998.
76. Peri, C., **Lavelli, V.**, Marjani, A. Qualità nelle aziende e nelle filiere agro-alimentari (266 pagine), Hoepli, Milano, 2004, ISBN 10:88-203-3340-6, ISBN 13: 978-88-203-3340-9.
77. **Lavelli, V.** Marchi di qualità e certificazione di prodotto nel settore agroalimentare. In: Qualità e Tracciabilità Agroalimentare, E. Pagliarino e F. Cannata (Ed). Pacini Editore, Ospedaletto, Pisa, 2005, ISBN 88-901 460-7-9. Contributo presentato come **relazione orale** al congresso: *Nuove forme di occupazione e orientamento nei territori rurali*, San Bartolomeo in Galdo (BN), 16 marzo 2005. Organizzato da: Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Istituto di Biometereologia.
78. **Lavelli, V.**, Tornielli, S. La certificazione dei sistemi di gestione e dei prodotti alimentari. In: Manuale della Ristorazione, pp. 269-312. S. Cappellano Ed. Casa Editrice Ambrosiana, Milano 2009. ISBN 978-88-08-18458-0.

#### ***Curatela***

79. Ciappellano, R.C. Foschino, G. Giovanelli, M.A. Giubilesi, R. Guidetti, **V. Lavelli**, A. Montanari, M. Porrini (a cura di) (2009). Manuale della ristorazione: management, progettazione dei pasti, nutrizione, igiene, merceologia, tecnologia, legislazione. MILANO:Casa editrice Ambrosiana, ISBN: 9788808184580

#### ***Schede di catalogo***

80. **Lavelli, V.**, Bonomi, F. L'olio extravergine di oliva. In: Alimentazione: verità e bugie, pp. 38-39. Zurrida S., Cipolla C. Ed. Fondazione Istituto Europeo di Oncologia, 2014. ISBN: 978-88-90685-21-7.
81. **Lavelli, V.**, Bonomi, F. Vino e alimentazione. In: Alimentazione: verità e bugie, pp. 40-42. Zurrida S., Cipolla C. Ed. Fondazione Istituto Europeo di Oncologia, 2014. ISBN: 978-88-90685-21-7.

### **3.11.3 Contributi in atti di convegno**

(Il ruolo di relatore è indicato con una sottolineatura)

#### ***Contributi in extenso in atti stampati di convegni internazionali***

82. Cerletti, P., Guerrieri, N., **Lavelli, V.**, Alberti, E. Heat modification of gluten proteins. In: *International Meeting Wheat Kernel Proteins. Molecular and Functional Aspects*, S. Martino al Cimino (VT) 28-30 settembre 1994. Organizzato da: Università degli Studi di Viterbo e Consiglio

Nazionale delle Ricerche (CNR). **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Congresso 1994, pp. 69-74.

83. Guerrieri, N., **Lavelli, V.**, Cerletti, P. The gluten complex studied by urea denaturation and red-ox titration. In: *Plant Proteins from European Crops; Food and Non Food Applications*, Nantes, Francia, 25-27 novembre 1996. Organizzato da: Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Congresso, 1998, pp. 243-247. ISBN: 3-540-63291-3.
84. Guerrieri, N., Eynard, L., **Lavelli, V.**, Cerletti, P. Interaction between protein and starch in wheat products, studied at the molecular level by the use of amyloglucosidase. In: *Plant Proteins from European Crops; Food and Non Food Applications*, Nantes (Francia), 25-27 novembre 1996. Organizzato da: Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). **Poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 1998, pp. 211-214.
85. Giovanelli, G., **Lavelli, V.**, Peri, C., Guidi, L. Variation of antioxidant content in tomato during ripening. In: *Tomato and Health Seminar, 3rd Worldwide Congress on the Tomato Processing Industry*. Pamplona (Spagna) 25-28 maggio 1998. Organizzato da: A European Commission Concerted Action Program-Fair CT 97-3233. **Poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 1998, pp. 127-130.
86. **Lavelli, V.**, Zaniboni, A. Zanoni B. Rate of carotenoid degradation in dehydrated carrots. In: *IUFoST13th World Congress of Food Science and Technology*, Nantes, Francia, 17-21 settembre 2006, Organizzato da: International Union of Food Science and Technology (IUFoST). **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Congresso, 2006, pp. 1931-1940. DOI: 10.1051/IUFoST 20060857.
87. **Lavelli, V.**, Torresani, M. C. Improving value of tomato waste by development of new food ingredients. In: *FoodInnova 2010*, Valencia, Spagna, 27-29 ottobre 2010. Organizzato da: International Union of Food Science and Technology (IUFoST), International Society of Food Engineering (ISFE), Instituto de Ingenieria de Alimentos para el Desarrollo, Universitat Politecnica de Valencia (IIAD), Consello Superior de Investigaciones Cientificas (CSIC). **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Congresso, 2010, p. 80.1-80.4. ISBN: 978-84-693-5011-9.
88. **Lavelli, V.** The experience and results of the Valorvitis project - Reintroduction of winemaking byproducts into food supply chain. In: *1st International Symposium on the Valorization of Winemaking By-products for the Food Sector*, Riccagioia, PV, 2 ottobre 2015. Organizzato da Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (UNICatt) e Fondazione per lo Sviluppo dell'Oltrepò Pavese. **Relazione orale** pubblicata su Italian FoodTech. ISSN 2239-6047, 2018, March, 20-26, p. 23.
89. **Lavelli, V.** Routes to recycle food byproducts into new food chains. In: *9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Zagabria, 3-5 Ottobre 2018. Organizzato da the European Federation of Food Science and Technology (EfoST), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST), Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (CROFOST). **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Congresso, ISBN 978-953-99725-7-6, pp 32-36.
90. **Lavelli, V.**, Gallotti, F., Proserpio, C., Pedrali, D., Frigerio, B., Laureati, M., Panno, L., Pagliarini, E. *Pleurotus ostreatus* as a source of vitamin D<sub>2</sub> and functional foods for a young population. In programma come presentazione orale al prossimo *4th International Conference on Food and Biosystems Engineering*, Creta (GR) in programma per 30 maggio-2 giugno 2019. Organizzato da Laboratory of Biosystems Engineering, Technological Educational Institute (TEI) of Thessaly, Greece. **Relazione orale** accettata per la pubblicazione negli Atti del Congresso.
91. Gallotti, F., Turchiuli, C., **Lavelli, V.** Production of stable emulsions using  $\beta$ -glucans extracted from *Pleurotus ostreatus* to encapsulate oxidisable compounds. In programma come presentazione orale al prossimo *4<sup>th</sup> International Conference on Food and Biosystems*

Engineering, Creta (GR) in programma per 30 maggio-2 giugno 2019. Organizzato da Laboratory of Biosystems Engineering, Technological Educational Institute (TEI) of Thessaly, Greece. **Relazione orale** accettata per la pubblicazione negli Atti del Congresso.

**Contributi in extenso in atti di convegni internazionali in formato digitale**

92. **Lavelli, V.** (relazione su invito), Pompei, C., Casadei, M. A. Design of high quality nectarine and peach nectars: from process optimization to predictive models for color and antioxidant variations during long-term storage. In: *Workshop: Purees, Pulpy Juices, Nectars and Fruit Juice Drinks*, Parma, Italia, 17-19 giugno 2009. Organizzato da: International Federation of Fruit Juice Producers (IFU). Abstract della relazione orale pubblicato negli atti del convegno, p. 21; **Relazione orale** pubblicata nel CD Workshop Report, 2009.
93. **Lavelli, V.**, Sri Harsha P.S.C. Targeting glyco-oxidative stress through phenolics extracted from winemaking by-products - A strategy to prevent hyperglycaemia complications. In: *12<sup>th</sup> ISANH International Conference on Oxidative Stress, Redox States & Antioxidants*, Paris, Francia, 3-4 luglio 2013. Organizzato da: International Society of Antioxidants (ISANH). Abstract della relazione orale pubblicato negli Atti del Congresso, p.31. Ed. M. Edeas, ISBN: 978-2-35609-076-8. **Relazione orale** pubblicata negli Atti online del Congresso, 2013.

**Abstract in atti stampati di convegni internazionali**

94. Monteverdi, R., **Lavelli, V.**, Galante, Y. M., Tonin, C., Innocenti, R., Ramazio, F. Studies on wool modification by protease treatments. In: *The 9<sup>th</sup> International Wool Textile Research Conference*, Biella, 28 giugno-5 luglio 1995. Organizzato da: International Wool Secretariat (IWS) e Città degli Studi di Biella. Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 1995, p. 115.
95. Rinaldi, G., Guerrieri, N., **Lavelli, V.**, Saini, S., Cerletti, P. Relationships among protein molecular properties, surface hydrophobicity and technological behaviour in wheat flour. In: *10<sup>th</sup> International Cereal and Bread Congress*, Porto Carras, Grecia, 9-12 giugno 1996. Organizzato da: International Association for Cereal Science and Technology (ICC). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, 1996, p. 29.
96. **Lavelli, V.**, Guerrieri, N., Cerletti, P. Modification of gluten submitted to mild heat treatment. In: *10<sup>th</sup> International Cereal and Bread Congress*, Porto Carras (Grecia) 9-12 giugno 1996. Organizzato da: International Association for Cereal Science and Technology (ICC). Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 1996, p. 152.
97. Guerrieri, N., **Lavelli, V.**, Cerletti, P. Urea denaturation of the gluten complex. In: *10<sup>th</sup> International Cereal and Bread Congress*, Porto Carras, Grecia, 9-12 giugno 1996. Organizzato da: International Association for Cereal Science and Technology (ICC). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, 1996, p. 47.
98. Zanoni, B., Peri, C., Pagliarini, E., Giovanelli, G., **Lavelli, V.** Study of new tomato products at intermediate moisture to improve the antioxidant activity of dried tomato. In: *Nutritionists Meet Food Scientists and Technologists - Porto (Portogallo)*, 12-14 aprile 2000. Organizzato da: Università di Porto, Facoltà di Nutrizione, European Federation of Food Science and Technology (EffoST), Società Portoghese di Nutrizione e di Scienze Alimentari. Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 2000, p. 130, rif. P62.
99. Pagliarini, E., Tomaselli, N., **Lavelli, V.**, Zanoni, B. Identification of discriminant sensory and instrumental parameters for designating PGI Fucino carrots. In: *A Sense of Identity. European Conference on Sensory Science of Food and Beverages*, Firenze, 26-29 settembre 2004, Organizzato da: Università degli Studi di Firenze e Italian Society of Sensory Science (SISS). Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 2004, rif. P82.



100. Fregapane, G., **Lavelli, V.**, Leon, S., Kapuralin, J., Salvador, M. D., Peri, C. Effect of filtration on virgin olive oil stability during storage. In: *Oils, Fats and Lipids in a Changing World. 3<sup>rd</sup> Euro Fed Lipid Congress*. Edinburgh, Regno Unito, 5-8 settembre 2004. Organizzato da: European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid) e Edinburgh University. Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, 2004, rif. M.
101. **Lavelli, V.**, Vantaggi, C., Corey, M., Kerr, W. Modeling hygroscopicity, antioxidant properties and color changes of a dehydrated green tea - apple product. In: *First European Food Congress - Food Production Nutrition Healthy Consumers*, Ljubljana, Slovenia, 4-9 novembre 2008. Organizzato da: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, 2008, rif. O 28-3.
102. Corey, M. , Kerr, W., **Lavelli, V.**, Vantaggi, C. Effect of storage on phytochemical stability, color, antioxidant activity, and inhibition of formation of fructose-induced advanced glycation endproducts of an intermediate moisture apple-green tea product. In: *237<sup>th</sup> ACS National Meeting & Exposition, Special event Graduate Student Symposium*, Salt Lake City, Utah, 22-26 marzo, 2009. Organizzato da: American Chemical Society (ACS). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, 2009, Paper #1242785. ISBN: 978-0-8412-2441-4. (relazione selezionata per il ACS/AGFD Withycombe-Charalambous Graduate Student Symposium).
103. Corey, M., Kerr, W., **Lavelli, V.**, Vantaggi C. Phytochemical degradation and antioxidant activity in an apple and green tea functional product as related to moisture properties. In: *IFT Annual Meeting 09*, Anaheim, California, 6-9 giugno 2009. Organizzato da: Institute of Food Technology (IFT), Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, rif. P 025-36.
104. **Lavelli, V.**, Kerr, W. New food ingredients for a sustainable and healthy diet: the case of apple pomace. In: *9<sup>th</sup> International Food Data Conference - Food Composition and Sustainable Diets*, Norwich, Regno Unito, 14-17 settembre 2011. Organizzato da: Institute of Food Research (IFR), Food and Agricultural Organization (FAO), European Food Organization Research (EuroFIR), Food and Health Network (FHN). Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, p.107, rif. S1.P19.
105. **Lavelli, V.**, Corey, M. Tomato skin as a sustainable and healthy ingredient. In: *2011 EFFoST Annual Meeting. Process-Structure-Function Relationships*, Berlin, Germania, 9-11 novembre 2011. Organizzato da: European Federation of Food Science and Technology. Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, rif. P 3.41.
106. **Lavelli, V.**, Vantaggi, C. Achieving economic competitiveness through prediction of food quality changes. The case of shelf-stable apple. In: *A Lunch Box for Tomorrow: an Interactive Combination of Integrated Analysis and Specialized Knowledge of Food*, Montpellier, Francia, 20-23 novembre 2012. Organizzato da: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST). Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, rif. P2.116.
107. Sri Harsha, P. S. C., **Lavelli, V.**, Gardana, C., Simonetti, P. Protein glycation inhibitory activity of winemaking by-products: prospects for developing cost-effective and value-added food ingredients. In: *EuroFoodChem XVII*, Istanbul, Turchia, 7-10 maggio, 2013. Organizzato da: Food Chemistry Division of EuCheMS, the European Association of Chemical and Molecular Sciences. Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, p.100. Ed. H. Koksel, ISBN 978-605-63935-0-1.
108. Spigno, G., Maggi, L., Amendola, D., Fiori, L., Duba, S. K., **Lavelli, V.**, Mariotti, M., Zeppa, G., Marchiani, R., Torri, L., Piochi, M. ValorVitis - Valorization of the wine industry byproducts for the production of high-added value compounds. In: *Winery 2013 -*

Viticulture and winery wastes environmental impact and management. *6<sup>th</sup> IWA Specialized Conference*, Narbonne, Francia, 26-30 maggio, 2013. Organizzato da: International Water Association (IWA). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, rif. X.3.

109. Sri Harsha, P. S. C., **Lavelli, V.** Screening among byproducts of winemaking, tomato- and apple- processing for selection of efficient natural inhibitors against hyperglycemia complications. In: *7th ISANH Polyphenols World Congress. Polyphenol Applications*, Bonn, Germania, 6-7 giugno 2013. Organizzato da: International Society of Antioxidants (ISANH). Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, p. 92. Ed. M. Edeas, A. Schieber, ISBN: 978-2-35609-073-7.
110. **Lavelli, V.**, Sri Harsha, P. S. C. Matching the variability among winemaking by-products with the purpose to develop phenolic extracts having synergic effects in glycaemia control. In: *Total Food, Science and Technology for the Economic and Sustainable Exploitation of Agri-Food Chain Wastes and Co-products*, Norwich, Regno Unito, 11-13 November 2014. Organizzato da Institute of Food Research (IFR). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, rif. 4.03.
111. Pedapati S.C. Sri Harsha, Marinoni, L., Cabassi, G., **Lavelli, V.**, Stojanovic, M. Recovery of grape skins from winemaking to design added-value applications in the fruit-processing industry. *4<sup>th</sup> International ISEKI Food Conference- - Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain Food - ISEKI 2016*, Wien, 5-8 July 2016. Organizzato da ISEKI. Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, ISBN 978-3-900932-34, p.113.

***Abstract in atti di convegni internazionali in formato digitale***

112. Sri Harsha, P.S.C., **Lavelli, V.**, Mariotti, M., Torri, L. Upgrading winemaking by-products as innovative ingredients for tomato puree: from process and product design to the evaluation of consumers' liking. In: *Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems*, Bologna, 12-15 novembre 2013. Organizzato da: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST). **Poster** rif. 1.091.
113. Cappa, C., Mariotti, M., **Lavelli, V.** Valorization of wine-making by-products for developing innovative fruit jellies. In: *Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems*, Bologna, 12-15 novembre 2013. Organizzato da: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST). **Poster** rif. P1.082.
114. Bonomi, F., Zanoletti, M., Abbasi Parizad, P., Marengo, M., **Lavelli, V.**, Carpen, A., Iametti, S., Pagani M. A. A multidisciplinary approach to define the molecular requirements for production of enriched pasta from pigmented wheat. In: *American Association of Cereal Chemists Conference*, ottobre 18-21, 2015, Minneapolis, Minnesota, USA. **Poster** 150-P
115. Abbasi Parizad, P., Capraro, J., Marengo, M., Iametti, S., Scarafoni, A., **Lavelli, V.**, Pagani, A., Bonomi, F. Phenolics from pigmented grains have remarkable immunomodulating properties, *Miami Winter Symposium*, 24-27 gennaio 2016, Miami, Florida, USA. **Poster**
116. Proserpio C., **Lavelli, V.**, Laureati, M., Pagliarini, E. Effect of fiber-rich mushroom powder addition in vegetable soup on sensory perception and acceptability. In: *A Sense of Taste - EuroSense 2018*, Verona, 2-5 settembre 2018, organizzato da European Sensory Science Society and Italian Sensory Science Society. **Poster** vincitore di un premio bandito dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali.
117. Cattaneo C., **Lavelli, V.**, Proserpio, C., Gallotti, F., Laureati, M., Pagliarini, E. - Consumers' attitude towards food by-products and novel technologies. In: *A Sense of Taste -EuroSense 2018*, Verona, 2-5 settembre 2018, organizzato da European Sensory Science

Society and Italian Sensory Science Society. **Poster** vincitore di un premio bandito dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali

***Contributi in extenso in atti stampati di convegni nazionali***

118. Guerrieri, N., Alberti, E., **Lavelli, V.**, Cerletti, P. Effetti di trattamenti termici sulle proteine del glutine. In: *Agrobiotecnologie nei Processi di Valorizzazione dei Prodotti e Sottoprodotti Agricoli*, Spineto di Sarteano (SI) 23 -24 giugno 1994. Organizzato da: Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR). **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Congresso, 1994, vol II.
119. **Lavelli, V.** A comparative study of the antioxidant activity of tomato derivatives by enzyme- and metal-catalyzed reactions. In: 4th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology, Rifreddo (PZ) 29 settembre-1 ottobre 1999. Organizzato da: Università degli Studi della Basilicata. **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Congresso, 1999, pp. 87-92.
120. **Lavelli, V.**, Vantaggi, C.; Corey, M., Kerr, W. Proprietà antiossidanti e stabilità di un prodotto disidratato a base di mela e tè verde. In: *Ciseta - IX Congresso di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Milano, 11-12 giugno 2009. **Poster** pubblicato in "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria alimentare" Vol IX, Ed. S. Porretta, Chiriotti Editori, Pinerolo, TO, 2010, pp. 185-189. ISBN: 978-88-96027-05-9.
121. **Lavelli, V.**, Bollini, C., Torresani, M. C. Recupero di residui della filiera del pomodoro potenzialmente utilizzabili come coloranti e antiossidanti alimentari. In: *Ciseta - X Congresso di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Milano, 9 -10 maggio 2011. **Poster** pubblicato in: *Ricerche ed Innovazioni nell'Industria alimentare* Vol X, Ed. S. Porretta, Chiriotti Editori, Pinerolo, TO, 2012, pp. 624-628. ISBN: 978-88-96027-11-0.
122. Torri L., Piochi M., Mariotti M., **Lavelli V.** Il ruolo dell'analisi sensoriale nello sviluppo di prodotti funzionali: caratterizzazione sensoriale e accettabilità di passate di pomodoro addizionate con matrici fibrose derivanti dalla filiera enologica. In: *IV Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali (SISS)*, Trieste, 22-23 novembre 2012. **Poster** pubblicato negli Atti del Congresso, pp. 43-48. CUES; ISBN: 9788897821465.

***Relazioni in extenso in atti di convegni nazionali in formato digitale***

123. **Lavelli, V.**, Mariotti, M., Cappa, C., Bono, V. L'utilizzo di vinacce nei settori delle conserve vegetali, dei prodotti da forno e della confetteria. In: *ValorVitis - Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto*, Torino, 1 marzo 2013. Organizzato da: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Trento, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. **Relazione orale** pubblicata negli Atti del seminario.
124. **Lavelli V.**, Sri Harsha, S.C.P. Funzionalizzazione di prodotti a base frutta mediante sottoprodotti enologici. In: *ValorVitis Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto*. Ager (grant n° 2010-2222) -Piacenza 16 febbraio 2015. **Relazione orale** pubblicata negli Atti del Convegno.

***Abstract in atti stampati di convegni nazionali***

125. Galante, Y. M., Monteverdi, R., Inama, S., Caldini, C., De Conti, A., **Lavelli, V.**, Bonomi, F. New applications of enzymes in wine making and olive oil production. In: *Italian Biochemical Society Transactions*, 38° Congresso Nazionale SIB, Trieste 8-10 settembre 1993. Organizzato da: Società Italiana di Biochimica (SIB). Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 1993, p. 34.
126. **Lavelli, V.** Modificazione di polipeptidi glutinici in seguito a trattamento termico. In: *Workshop: Recent Trends in Durum Wheat Processing. Biochemical and Technological Aspects*, Roma, 26 settembre 1994. Organizzato da: Istituto Nazionale della Nutrizione

(INN) e Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari (DISMA)- Università degli Studi di Milano. Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Workshop, 1994.

127. **Lavelli, V.**, Guerrieri, N., Cerletti, P. Definizione di parametri molecolari per l'ottimizzazione dei trattamenti termici di bassa intensità di prodotti del grano. In: 1° Convegno della Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali. *Qualità dei Cereali e Derivati: Attualità e Prospettive*, Roma 16-17 maggio 1996. Organizzato da: Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), Istituto Nazionale della Nutrizione (INN), International Association for Cereal Science and Technology (ICC) Italia. Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso 1996, p. 71, rif. P28.
128. Rinaldi, G., Guerrieri, N., **Lavelli, V.**, Saini, S., Cerletti, P. Criteri di ottimizzazione nella scelta di varietà di grano tenero per la panificazione mediante lunghe fermentazioni. In: 1° Convegno della Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali - *Qualità dei Cereali e Derivati: Attualità e Prospettive*, Roma 16-17 maggio 1996. Organizzato da: Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), Istituto Nazionale della Nutrizione (INN), International Association for Cereal Science and Technology (ICC) Italia. Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 1996, p. 44, rif. P6.
129. **Lavelli, V.** Development of model systems for monitoring oxidative damage during tomato processing. In: *3<sup>rd</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology*, Campobasso 28-30 settembre 1998. Organizzato da: Università degli Studi del Molise, Facoltà di Agraria. Abstract del **poster** pubblicato negli Atti del Congresso, 1998, p.105.
130. **Lavelli, V.**, Fregapane G., Salvador M. D. Kinetics of quality degradation during storage of monovarietal extra virgin olive oils. In: *Effetti Biochimici e Nutrizionali della Trasformazione degli Alimenti*, Cesena (FC) 31 maggio-1 giugno 2007. Organizzato da Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e Società Italiana di Biochimica (SIB). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, 2007, p. 42.
131. Marinoni, L., Gardana, Sri Harsha, P.S.C., **Lavelli, V.**, Simonetti, P. Characterization of phenolics in red grape skins recovered from winemaking by-products employable as a food ingredient or as a nutraceutical preparation. In: *Comprendere e Applicare i LARN*, Firenze, 21-22 ottobre 2013. Organizzato dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Convegno ISBN 978 88 97843 09 2, p. 38.

#### ***Abstract in atti di di convegni nazionali in formato digitale***

132. **Lavelli, V.** Ingredienti alimentari ad alto valore aggiunto da sottoprodotti di vinificazione. In: *Opportunità Tecnologiche nel Settore della Nutraceutica*, Milano, 3 dicembre 2014. Organizzato da Università degli Studi di Milano, Assolombarda, Università degli Studi di Milano Bicocca, Università degli Studi di Pavia. Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, rif. Nutra 02
133. **Lavelli, V.** Prevenzione dell'invecchiamento cutaneo mediante agenti glicanti. In: *Opportunità Tecnologiche nel Settore della Cosmeceutica*, Milano, 12 maggio 2015. Organizzato da Università degli Studi di Milano, Assolombarda, Università degli Studi di Milano Bicocca, Università degli Studi di Pavia. Abstract della **relazione orale** pubblicato negli Atti del Congresso, rif. Cosme 09.

## **4. ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO**

### **4.1 INCARICHI PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI CORSI DI STUDIO**

A.A. 2016-17 - oggi     Referente Qualità della Didattica dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (triennale e magistrale) per l'applicazione di un modello gestionale dei CdS secondo gli indirizzi definiti dal Presidio di Qualità

dell'Università degli Studi di Milano in coerenza con il sistema AVA (Autovalutazione - Valutazione periodica - Accreditamento) definito dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR)

**2017**                      **Membro della Commissione per la revisione dell'Ordinamento** del CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.

**A.A. 2012-13 -**           **Membro del gruppo di gestione Assicurazione Qualità** per  
**A.A. 2015-16**           **l'elaborazione della Scheda Unica Annuale (SUA) e Membro del gruppo di riesame annuale e ciclico di Ateneo dell'Università degli Studi di Milano per i CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (triennale e magistrale).**

**9 aprile 2010 -**           **Referente nominato dal Presidente del CdS triennale in Scienze e**  
**26 novembre 2010**      **Tecnologie Alimentari per un processo pilota di sperimentazione di una procedura di autovalutazione e valutazione avviato dal Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Milano.**

**19 marzo 2009 -**           **Membro della Commissione Qualità** che ha progettato, avviato  
**oggi**                      **l'implementazione e cura lo sviluppo del Sistema di Gestione per la Qualità dei Corsi di Studio della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, certificato secondo la norma ISO 9001 dall'aprile 2010.**

#### **4.2 INCARICHI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI CORSI DI STUDIO**

**A.A. 2018-2019**           **Referente per il Bando Erasmus+ dell'Università degli Studi di Milano per l'Area Scienze e Tecnologie Alimentari, che include i CdS Scienze e Tecnologie Alimentari (triennale e magistrale), Scienze e Tecnologie della Ristorazione (triennale), Viticoltura ed Enologia (triennale), Alimentazione e Nutrizione Umana (magistrale) e il dottorato in Food Systems.**

**A.A. 2012-13 - oggi**      **Responsabile della mobilità transnazionale (Programma Erasmus+) degli studenti afferenti al CdS Scienze e Tecnologie della Ristorazione e Membro della Commissione di selezione per il Bando Erasmus+ dell'Università degli Studi di Milano per l'Area Scienze e Tecnologie Alimentari.**

#### **4.3. INCARICHI PER LA GESTIONE DELLA QUALITA' DELLA RICERCA**

**1 dicembre 2014 -**           **Membro con altri quattro docenti del Presidio Qualità per la Ricerca del**  
**oggi**                      **DeFENS, presso l'Università degli Studi di Milano, per l'applicazione di un modello di Assicurazione della Qualità secondo gli indirizzi definiti dalla politica dell'Università degli Studi di Milano in coerenza con il sistema AVA definito dall'ANVUR.**

#### **4.4. INCARICHI PER IL DOTTORATO IN FOOD SYSTEMS**

**A.A. 2013-14 - oggi**      **Membro del Collegio di Dottorato in Food Systems accreditato dal MIUR, presso l'Università degli Studi di Milano.**

**A.A. 2015-16 -**           **Membro della Giunta del Dottorato in Food Systems**  
**A.A. 2017-18**

#### **4.5. INCARICHI PRESSO ENTI PRIVATI**

**2011 ad oggi**              **Rappresentante del DeFENS (prima DISTAM) dell'Università degli Studi di Milano nel Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità di**

## 5. ATTIVITA' DI III MISSIONE

Organizzazione del workshop: *“Circolarità nelle Filiere Alimentari e nell’Insegnamento delle Scienze Alimentari - Workshop sul recupero dei residui di vinificazione per riutilizzi alimentari”* presso i laboratori di Tecnologia Alimentare dell’Università degli Studi di Milano, per gli studenti dell’Istituto Superiore Sonzogni di Nembo (Bergamo), 22 febbraio 2019.

Partecipazione a Meet me Tonight, edizione 2018 nell’ambito del progetto: *“La ricerca in evoluzione: alimenti e innovazione”*, coordinato dal Prof. Stefano Farris con l’attività: *Vinacce e vinaccioli: memoria di una tecnologia millenaria o immaginazione?* 28 settembre 2018.

Coordinamento del laboratorio: *“Novel gastronomy”* nell’ambito della *XVI edizione di Bergamo Scienza*, in collaborazione con l’Istituto Scolastico alberghiero IPSEOA Sonzogni di Nembo (BG) nel periodo: 6-21 ottobre 2018.

Coordinamento del laboratorio: *“Dall'uva non solo il vino, ma anche le vinacce. Cosa ne pensi?”* nell’ambito della *XV edizione di Bergamo Scienza*, nel periodo 7-14 ottobre 2017.

Partecipazione al sondaggio sulla *“Neofobia alimentare”* presso le classi quarte della Scuola Primaria Porta-Agnesi di Milano nel maggio 2018.

Seminari per i cittadini e le imprese nell’ambito di un ciclo di incontri sull’*Alimentazione sostenibile* realizzati dal progetto Cresco della Fondazione Sodalitas, associazione che aggrega circa 90 imprese per promuovere lo sviluppo sostenibile: Gorgonzola (MI), 28 novembre 2013 e Saronno (MI), 29 maggio 2014.

Realizzazione di un video sul progetto *ValorVitis* (recupero dei sottoprodotti di vinificazione) per la trasmissione Linea Verde del 28 settembre 2014.

Seminario affidato dal FORMEZ PA Centro servizi, assistenza, studi e formazione per l'ammodernamento delle P.A.: *“Sviluppo di alimenti a base frutta arricchiti di vinacce”* nell’ambito del convegno *V.I.V.E - Vino ed innovazioni vitivinicole e sostenibili*, nell’ambito del progetto: *“Progettazione e realizzazione di soluzioni innovative, produzione e/o acquisizione di specifici sussidi didattici e realizzazione di seminari di aggiornamento a supporto delle misure 111 e 331 del PRS Campania 2007-2013. Guardia Sanframondi (BN), 10 aprile 2015.*

Relazione su invito della Fondazione Italiana Buon Ricordo: *“Evoluzione dei concetti di qualità e sicurezza alimentare”*. In: *Evoluzione della Ristorazione Italiana nella Domanda e nell’Offerta*, Volterra (PI), 6 marzo 2007.

Data

21.03.2019

Luogo

Milano