

INFORMAZIONI PERSONALI

Fabio Favati



Via A. della Pura 2a, 56123 Pisa (Italia)



(+39) 0458027919



(+39) 3204371231



fabio.favati@univr.it

Sesso M | Data di nascita 25/05/1956 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

da 12/2012–alla data attuale

Professore di II Fascia (SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari)

Università degli Studi di Verona, Verona (Italia)

Principali responsabilità ed attività:

Dall'A.A.2012-2013 all'A.A. 2016-2017 ha svolto la funzione di Presidente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti per il Dip. di Biotecnologie.

Dall'A.A. 2017-2018 ricopre il ruolo di Referente per l'Internazionalizzazione-Erasmus – Scuola di Scienze e Ingegneria

Coordinamento di un gruppo di ricerca costituito da n.2 ricercatori universitari, n. 1 tecnico di laboratorio, n. 1 assegnista di ricerca, vari tesisti e borsisti.

Presso l'Università degli Studi di Verona è titolare dei seguenti corsi:

- a) *Principi di Tecnologie Alimentari*
- b) *Processi di Trasformazione e Conservazione degli Alimenti*
- c) *Operazioni Unitarie* (Modulo del Corso di Enologia I)
- d) *Tecnologie e Condizionamento dei Vini* (Modulo del Corso di Enologia II)

Presso l'Università degli Studi della Basilicata è docente incaricato dell'insegnamento di:

Food Product Development - Corso di Laurea Internazionale Magistrale in *Gestione sostenibile della qualità alimentare*. L'insegnamento è svolto in lingua inglese

Presso l'Università di Verona l'attività di ricerca si incentra sui processi di trasformazione e conservazione degli alimenti, con particolare attenzione alla qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, sia come end-products per il consumatore finale (settore B2C), sia come intermedi di lavorazione (settore B2B). L'attività riguarda anche lo sviluppo di processi alternativi e l'applicazione di *green technologies* (es. *Fluidi Supercritici*) nel settore agro-alimentare anche per la valorizzazione dei sottoprodotti di lavorazione.

da 07/2002 a 12/2012

Professore di II Fascia (SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari)

Università degli Studi della Basilicata, Potenza (Italia)

Principali responsabilità ed attività:

Coordinamento di un gruppo di ricerca costituito da n.2 ricercatori universitari, n. 1 tecnico dilaboratorio, n. 2 dottorandi, assegnista di ricerca, vari tesisti e borsisti.

Presso l'Università degli Studi della Basilicata è stato titolare dei seguenti insegnamenti nell'ambito del Corso di Laurea in Tecnologia Alimentari, del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e del Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie:

- a) *Gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti*
- b) *Industrie Agrarie*
- c) *Industrie dei prodotti alimentari di origine animale*
- d) *d. Operazioni unitarie delle industrie alimentari*
- e) *Tecnica delle conserve alimentari I*
- f) *Tecnica delle conserve alimentari II*
- g) *Tecnologie di trasformazione e conservazione dei prodotti zootecnici*

L'attività scientifica si è sempre svolta nell'ambito delle tecnologie alimentari, con particolare attenzione alle problematiche connesse allo sviluppo di nuovi processi di estrazione, purificazione e frazionamento per l'industria alimentare. Dopo una fase iniziale, in cui l'attenzione della ricerca si è orientata prevalentemente verso gli aspetti inerenti le problematiche relative alla produzione di proteine fogliari a consumo umano, l'attenzione del Prof. Favati si è orientata in particolare modo verso l'impiego di fluidi allo stato sub- e supercritico nell'industria alimentare, operando sia a livello di laboratorio che di scala semi-industriale. In particolare, il "Laboratorio Fluidi Supercritici", creato e gestito dal Prof. Favati, è stato potenziato con la progettazione e realizzazione di un impianto sperimentale che consente di effettuare studi anche relativamente all'impiego di acqua allo stato sub-critico. L'attività di ricerca è stata però anche ampliata vertendo su temi quali l'enologia, l'elaiotecnica, la sicurezza alimentare, l'influenza del packaging sulla qualità degli alimenti, le relazioni fra modalità di coltivazione e qualità dei prodotti, nonché su temi inerenti il contenuto in composti di interesse salutistico dei prodotti alimentari. Di particolare importanza è lo stretto rapporto che è stato sviluppato fra la ricerca ed il settore industriale del comparto agro-alimentare, testimoniato da numerosi contratti di ricerca stipulati con varie industrie

da 05/1993 a 07/2002

Ricercatore universitario, SSD G08/A (Scienze e Tecnologie Alimentari)

Università degli studi della Basilicata, Potenza (Italia)

da 01/1993 a 05/1993

Consulente

Centro di Ricerche Agro-Alimentari della SME (Gruppo Cirio-Bertolli-DeRica), Piana di Monte Verna (CE) (Italia)

Incaricato di costituire ed avviare un gruppo di ricerca operante nell'ambito dell'impiego della tecnologia dei fluidi allo stato supercritico nel campo dell'industria alimentare

da 09/1992 a 12/1992

Contrattista

Università degli Studi di Pisa Istituto di Industrie Agrarie, Pisa (Italia)

Svolge attività di ricerca inerente lo studio dell'impiego della CO2 supercritica per l'estrazione di oli ad alto contenuto in acido gamma-linolenico da utilizzare come integratori alimentari.

da 06/1989 a 06/1992

Visiting scientist

National Center for Agricultural Utilization Research United States Department of Agriculture, Peoria, IL (USA)

L'attività di ricerca è stata orientata verso lo studio delle applicazioni della CO2 supercritica in campo alimentare sia per scopi estrattivi che analitici.

da 06/1988 a 12/1988

Contrattista

Università degli Studi di Pisa Istituto di Industrie Agrarie, Pisa (Italia)

Svolgimento di attività di ricerca inerenti lo studio dell'impiego del frazionamento umido delle erbe per la produzione combinata di proteine ed energia rinnovabile

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

04/1983

Laurea in Scienze Agrarie con la votazione di 110/110 e lode

Università degli Studi di Pisa

1988

Diploma di Perfezionamento con la votazione di 70/70 e lode

Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento "S. Anna", Pisa (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
Francese	C1	C1	C1	C1	C1
Tedesco	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Possiedo ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente universitario insegnando sia in Italia che all'estero (in lingua inglese)

Competenze organizzative e

La partecipazione a progetti di ricerca nazionali ed internazionali e lo svolgimento dell'attività

gestionali di tutoraggio nell'ambito dei corsi di laurea e del dottorato di ricerca, hanno consentito di acquisire e perfezionare competenze e capacità nella programmazione di progetti di ricerca, nonché nel coordinamento di gruppi di studio e di lavoro.

Competenze professionali L'attività scientifica del Prof. Favati si è sempre svolta nell'ambito delle tecnologie alimentari, con particolare attenzione alle problematiche connesse allo sviluppo di nuovi processi di estrazione, purificazione e frazionamento per l'industria alimentare. Dopo una fase iniziale, in cui l'attenzione della ricerca si è orientata prevalentemente verso gli aspetti inerenti le problematiche relative alla produzione di proteine fogliari a consumo umano, l'attenzione del Prof. Favati si è orientata in particolar modo verso l'impiego di fluidi allo stato sub- e supercritico nell'industria alimentare, operando sia a livello di laboratorio che di scala semi-industriale. In particolare, il "Laboratorio Fluidi Supercritici", creato e gestito dal Prof. Favati, è stato potenziato con la progettazione e realizzazione di un impianto sperimentale che consente di effettuare studi anche relativamente all'impiego di acqua allo stato sub-critico. L'attività di ricerca è stata però anche ampliata vertendo su temi quali l'enologia, l'elaiotecnica, la sicurezza alimentare, l'influenza del packaging sulla qualità degli alimenti, le relazioni fra modalità di coltivazione e qualità dei prodotti, nonché su temi inerenti il contenuto in composti di interesse salutistico dei prodotti alimentari.

Non trascurabile è stato il rapporto con il mondo industriale alimentare, spaziando dalla progettazione e sviluppo ex novo di prodotti alimentari, alla risoluzione pratica di problematiche che hanno consentito un miglioramento dei processi produttivi, con positive ricadute economiche sulle ditte coinvolte.

- L'attività scientifica del Prof. Favati è complessivamente documentata da n. 112 lavori a stampa, costituiti da pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali, capitoli di libri, atti estesi ed abstracts relativi alla partecipazione a convegni nazionali ed internazionali.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazioni e	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access)

ottima conoscenza di programmi di statistica quali: STATISTICA, The Unscrambler, Systat

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Certificazioni Nel 2013, dopo essere stato sottoposto a valutazione, il Prof. Favati ha ottenuto la certificazione CFS – Certified Food Scientist da parte dell'IFT (Institute of Food Technologists USA). La certificazione è subordinata al possesso e al mantenimento di specifici e stringenti standards stabiliti dall'IFT. L'attuale certificazione scadrà nel maggio 2018:

Soggiorni all'estero per motivi di lavoro/studio **2012 (giugno-luglio) Afghanistan**

In base ai risultati ottenuti negli anni precedenti, è stata richiesta nuovamente la sua collaborazione nel quadro in una convenzione stipulata fra AGRICONSULTING SpA (Roma) ed il Dip. di Biologia DBAF dell'Università degli Studi della Basilicata. Permanenza di 4 settimane in Afghanistan come Senior specialist on Post harvest & fruit testing/evaluation

techniques. L'attività è stata svolta nel quadro del progetto internazionale PHDP 2 (Perennial Horticulture Development Project 2) finanziato dall'Unione Europea per la ripresa e lo sviluppo delle produzioni agricole in Afghanistan.

2011
(settembre) Afghanistan

Come prosieguo dell'attività svolta nell'anno precedente e nell'ambito di una convenzione stipulata fra AGRICONSULTING SpA (Roma) ed il Dip. di Biologia DBAF dell'Università degli Studi della Basilicata, di cui è stato il responsabile scientifico, permane 4 settimane in Afghanistan come Senior specialist on Post harvest & fruit testing/evaluation techniques. L'attività è stata svolta nel quadro del progetto internazionale PHDP 2 (Perennial Horticulture Development Project 2) finanziato dall'Unione Europea per la ripresa e lo sviluppo delle produzioni agricole in Afghanistan.

2010
(giugno-luglio) Afghanistan

Nell'ambito di una convenzione stipulata fra l'IAK GmbH di Lipsia (D) ed il Dip. di Biologia DBAF dell'Università degli Studi della Basilicata, permane 4 settimane in Afghanistan come Technical Advisor - Fruit Evaluation Expert. Nell'ambito del progetto internazionale PHDP 1 (Perennial Horticulture Development Project) finanziato dall'Unione Europea per la ripresa e lo sviluppo delle produzioni agricole in Afghanistan, l'attività ha riguardato: a) l'addestramento del personale locale nella valutazione della qualità della frutta; b) la ricognizione e valutazione in situ delle strutture dei laboratori a disposizione per l'implementazione del progetto.

1995
(giugno-ottobre) USA

Ricercatore (Visiting scientist) presso il National Center for Agricultural Utilization Research USDA, Peoria, IL, USA, del Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti d'America. L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di tecniche di purificazione alternative per il recupero, a scopi analitici, di pesticidi da matrici alimentari lipidiche mediante estrazione e cromatografia con fluidi supercritici.

1989-1992
USA

Ricercatore (Visiting scientist) presso il National Center for Agricultural Utilization Research USDA, Peoria, IL, USA, del Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti d'America. L'attività di ricerca ha riguardato il settore degli oli, grassi e derivati, e l'impiego di fluidi allo stato supercritico per scopi tecnologici ed analitici.

1987
(aprile-dicembre) USA

Ricercatore (Visiting scientist) presso il National Center for Agricultural Utilization Research USDA, Peoria, IL, USA, del ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti d'America. L'attività di ricerca ha riguardato il settore dei pigmenti naturali e l'impiego di fluidi allo stato supercritico per scopi tecnologici ed analitici.

1986
(luglio-agosto) Regno Unito

Visiting scientist presso il Department of Chemical Engineering – University of Birmingham, UK. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio dell'impiego di fluidi allo stato supercritico in campo alimentare.

1985
(agosto-settembre) Germania

Studente presso il Goethe Institut a Breme (Germania) per l'approfondimento della conoscenza della lingua tedesca (Borsa di studio della Repubblica Federale di Germania).

Pubblicazioni del periodo
2010-2018

- Lorenzini M; Simonato B; Favati F; Bernardi P; Sbarbati A & Zapparoli G. Filamentous fungi associated with natural infection of noble rot on withered grapes. *International Journal Of Food Microbiology*, 2018, 272, 83-86
- Caruso M. C.; Favati F.; Di Cairano M.; Galgano F.; Labella R.; Scarpa T. & Condelli N. Shelf-life evaluation and nutraceutical properties of chia seeds from a recent long-day flowering genotype cultivated in Mediterranean area *Lwt-Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie*, 2018, 87, 400-405
- Tinello Federica; Lante Anna; Bernardi Michele; Cappiello Francesca; Galgano F.; Caruso Marisa Carmela & Favati F. Comparison of OXITEST and RANCIMAT methods to evaluate the oxidative stability in frying oils *European Food Research And Technology*, 2018, 244, 747-755
- Tolve Roberta; Condelli Nicola; Caruso Marisa Carmela Carmela; Favati F.; Barletta Diego & Galgano F. Fortification of dark chocolate with microencapsulated phytosterols: chemical and sensory evaluation *Food & Function*, 2018, 9, 1265-1273
- Caruso Marisa C.; Galgano F.; Scarpa Teresa; Ornaghi Paola & Favati F. Accelerated shelf life studies of extra virgin olive oils using the Oxitest method *INFORM*, 2017, 28, 26-29
- Galgano F.; Caruso N. M.; Ventura M. C.; Magno C. & Favati F. Effects of anti-UV film and protective atmosphere on fresh-cut iceberg lettuce preservation *ACTA ALIMENTARIA*, 2017, 46, 35-42
- Caruso Marisa Carmela; Galgano F.; Colangelo Maria Antonietta; Condelli Nicola; Scarpa Teresa; Tolve Roberta & Favati F. Evaluation of the oxidative stability of bakery products by OXITEST method and sensory analysis *European Food Research And Technology*, 2017, 243, 1183-1191
- Verrastro Maria; Cicco Nunzia; Crispo Fabiana; Morone Antonio; Dinescu Maria; Dumitru Marius; Favati F. & Centonze Diego Amperometric biosensor based on Laccase immobilized onto a screen-printed electrode by Matrix Assisted Pulsed Laser Evaporation *TALANTA*, 2016, 154, 438-445
- Tolve Roberta; Galgano F.; Caruso Marisa Carmela; Tchuenbou Magaia Fideline Laure; Condelli Nicola; Favati F. & Zhang Zhibing Encapsulation of health-promoting ingredients: applications in foodstuffs *International Journal Of Food Sciences And Nutrition*, 2016, 1-31
- Caruso Marisa Carmela; Galgano F.; Tolve Roberta; Pecora Maria; Tedesco Idolo; Favati F. & Condelli Nicola Nutraceutical properties of wild berry fruits from Southern Italy *Journal Of Berry Research*, 2016, 6, 321-332
- Zinnai A.; Venturi F.; Quartacci M. F.; Sanmartin C.; Favati F. & Andrich G. Solid carbon dioxide to promote the extraction of extra-virgin olive oil *Grasas Y Aceites*, 2016, 67, 1-8
- Galgano F.; Caruso M. C.; Condelli N.; Stassano S & Favati F. Application of ozone in fresh-cut iceberg lettuce refrigeration *Advances In Horticultural Science*, 2015, 29, 61-64
- Galgano F.; Condelli N.; Favati F.; Bianco V. DI; Perretti G. & Caruso M. C. Biodegradable packaging and edible coating for fresh-cut fruits and vegetables *Italian Journal Of Food Science*, 2015, 27, 1-20
- Caruso Marisa Carmela; Galgano F.; Pecora Maria; Tolve Roberta; Verrastro Maria & Favati F. Improvement of Analytical Methods for the Determination of Polyphenolic Bioactive Compounds in Berry Fruits *Journal Of Chemistry*, 2015, 2015, 1-6
- Amato, Mariana; Caruso, Marisa C.; Guzzo Flavia; Galgano, Fernanda; Commiso Mauro; Bochicchio, Rocco; Labella, Rosanna; Favati Fabio, Nutritional quality of seeds and leaf metabolites of Chia (*Salvia hispanica* L.) from Southern Italy «*European Food Research and Technology*», 2015, pp. 1-11
- Caruso, Marisa Carmela; Galgano, Fernanda; Pecora, Maria; Tolve, Roberta; Verrastro, Maria; Favati Fabio; Improvement of Analytical Methods for the Determination of Polyphenolic Bioactive Compounds in Berry Fruits «*JOURNAL OF CHEMISTRY*», vol. 2015, 2015, pp. 1-6
- Colangelo, Maria Antonietta; Caruso, Marisa C.; Favati Fabio; Scarpa, Teresa; Condelli, Nicola; Galgano, Fernanda, Electrolysed water in the food industry as supporting of environmental sustainability. The sustainability of agro-food and natural resource systems in

the Mediterranean basin, NewYork, Springer International Publishing AG , 2015, pp. 385-397

Galgano, F.; Condelli, N.; Favati F.; Bianco, V. DI; Perretti, G.;Caruso, M.C., Biodegradable packaging and edible coating for fresh-cut fruitsand vegetables «Italian Journal of Food Science» , vol. 27, n. 1 ,2015 , pp. 1-20

Nicola Condelli, MarisaCarmela Caruso, Fernanda Galgano, Daniela Russo, Luigi Milella, Fabio Favati, Prediction of theantioxidant activity of extra virgin olive oils produced in the Mediterraneanarea

«Food Chemistry » , vol. 177 , 2015 , pp. 233-239

Fernanda Galgano, Nicola Condelli, Marisa Carmela Caruso, MariaAntionietta Colangelo, Fabio Favati,Probiotics and Prebiotics in Fruits and Vegetables: Technological and SensoryAspects. In: Microbes in Fermented and Functional Foods, Boca Raton FL , CRC Press , 2015 , pp. 189-206

Marisa Carmela Caruso, Fernanda Galgano, Nicola Condelli, Fabio Favati, Metodi Fotometrici Per La Determinazione Di Parametri Qualitativi Dell'olio Extravergine Di Oliva. In: Ricerche e innovazioni per l'industria alimentare. Chiriotti Editore, PINEROLO(TO), Atti di "XI Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti.", RHO (Milano) , 21-22 MAGGIO 2013 , 2014, pp. 54-58

M.C. Caruso, F. Galgano, S. Corti, T. Scarpa, Fabio Favati, Valutazione della stabilità ossidativa di oliextra vergini di oliva mediante reattore Oxitest^(R) in «ACTA ITALUS HORTUS», Atti di "III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio", Bari , 26-28 Novembre 2014 , 2014 , pp. 43-43

Fabio Favati, Nicola Condelli,Fernanda Galgano, Marisa Carmela Caruso, Extra virgin olive oil bitterness evaluation by sensory and chemical analyses «FoodChemistry», vol. 139 , 2013 , pp. 949- 954

Candido V.; Galgano F.;Castronuovo D.; Miccolis V.; Favati F., Quality Traits of some Cauliflower Cultivars Grown in the "Valle dell'Ofanto"Area (Italy) as Affected by Post-Harvest Storage. «Actahorticulturae», vol. 1005 , 2013 , pp. 405-410

Favati F., N. Cicco, M.C. Caruso,M.T. Trivigno, G. Perretti, F. Galgano, Subcritical Water Extraction ofAntioxidants from Buckwheat (Fagopyrum esculentum) Hulls in Tenth Conference on Supercritical Fluids and Their Applications , Attidi "Tenth Conference on Supercritical Fluids and Their Applications" , Naples Italy , April 29-May 06, 2013 , 2013, pp. 363-368

Marisa Caruso; FernandaGalgano; Maria Antonietta Castiglione Morelli; Licia Viggiani; Livio Lencioni; Barbara Giussani; Fabio Favati, Chemical Profile of White Wines Produced from 'Greco bianco' Grape Variety in Different Italian Areas by Nuclear Magnetic Resonance (NMR) and Conventional Physicochemical Analyses «Journal of Agricultural and Food Chemistry», vol. 60 , 2012 , pp. 7-15

Caruso M.C; Galgano F; Castiglione Morelli A.A; Viggiani L; Lencioni L; F. Favati, Determinazione di acidi organici e glicerolo in vini bianchi prodotti da vitigno Greco in Campania e Calabria: confronto tra metodi NMR e HPLC. In: Ricerche e innovazioni per l'industria alimentare, PINEROLO (TO) , Chiriotti Editore , Atti di "X Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti." , Rho (MI)Milano , 9-10 maggio 2011 , 2012, pp. 563-570

F. Galgano; M.Caruso; N.Condelli; F.Favati, Focused Review: Agmatine in fermented foods. «FRONTIERS INMICROBIOLOGY» , vol. 3 , 2012 , pp. 1-7

Favati F.; Caruso M.C;Frittella S; Campolongo G; Galgano F, Impiego della tecnica FT-NIR per la determinazione rapida del contenuto di etanolo in prodotti da forno in Ricerche e innovazioni per l'industria alimentare Volume X a cura di Sebastiano Porretta , PINEROLO , Chiriotti Editori, Atti di "10° CISETA" , Milano , 9-10 Maggio2011 , 2012 , pp. 571-576

F. Galgano; Caruso M;Perretti G; Favati F., Authentication of Italian red wines on the basis of the polyphenols and biogenic amines «European Food Research and Technology» , vol. 232, 2011 , pp. 889-897

F. Galgano; Caruso M;Lacertosa G; Palma A; Forte M; Favati F.,Effect of technology and storage time on the quality of extra virgin olive oils from whole and de-stoned paste produced in Southern Italy.

«ITALIAN FOOD & BEVERAGE TECHNOLOGY», vol. LXIII, 2011, pp. 5-11

L. Milella; M. Caruso; F. Galgano; F. Favati; M. Padula; G. Martelli, Role of the cultivar for choosing Clementine fruits with high level of health-promoting compounds «Journal of Agricultural and Food Chemistry», vol. 59, 2011, pp. 5293-5298

F. Favati; Galgano F; D'Antuono I; Caruso M.C, A green process for nutraceuticals recovery from grape seeds using SC-CO₂ and Subcritical Water in Proceedings of "9th Conference on Supercritical Fluids and Their Applications. Centro Stampa di Ateneo, FISCANO (SA), Università degli Studi di Salerno, Atti di "9th Conference on Supercritical Fluids and Their Applications", Sorrento, Napoli (Italy), 5-8 settembre 2010, 2010, pp. 15-20

A.M. Palese; V. Nuzzo; F. Favati; A. Pietrafesa; G. Celano; C. Xiloyannis, Effects of water deficit on the vegetative response, yield and oil quality of olive trees (*Olea europaea* L., cv Coratina) grown under intensive cultivation «SCIENTIA HORTICULTURAE», vol. 125, n.3, 2010, pp. 222-229

D'Antuono I; F. Favati; Galgano F; Pietrafesa A, Recupero Di Nutraceutici Da sottoprodotti dell'industria enologica mediante impiego di acqua allo stato subcritico. In: Ricerche e innovazioni per l'industria alimentare. Chiriotti Editore, PINEROLO (TO). Atti di "IX Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti", Rho (MI), 11-12 giugno 2009, 2010, pp. 171-179

F. Galgano; Caporale G; Teresa Scarpa T.; Favati F. Valutazione della freschezza di insalate baby-leaf di quarta gamma da parte dei consumatori in relazione ai parametri chimico-fisici. In: Ricerche e innovazioni per l'industria alimentare. Chiriotti Editore, PINEROLO (TO). Atti di "IX Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti", Rho (MI), 11-12 giugno 2009, 2010, pp. 67-74.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Verona, 5 aprile 2018

