

# Curriculum Vitae

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Nome** LUCIANO  
**Cognome** CINQUANTA  
**Recapiti** Ed. 4 stanza 145 Dip SAAF 091238997079  
**Telefono** 091-238997079  
**E-mail** luciano.cinquanta@unipa.it

## PUBBLICAZIONE

### Elenco pubblicazioni

#### Articoli in rivista

A. Fratianni, S. Niro, M.C. Messia, L. Cinquanta, G. Panfili, D. Albanese, M. Di Matteo, **(2017)**. Kinetics of carotenoids degradation and furosine formation in dried apricots (*Prunus armeniaca* L.). Food Research International. 99, 862–867.

S. Niro, A. Fratianni, G. Panfili, L. Falasca, L. Cinquanta, MD Rizvi Alam, **(2017)** Nutritional evaluation of fresh and dried goji berries cultivated in Italy. . ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 29, p. 399-408.

G. Cuccurullo , L. Giordano, A. Metallo, L. Cinquanta **(2017)** Influence of mode stirrer and air renewal on controlled microwave drying of sliced zucchini. biosystems engineering 158, 95-101

A. Fratianni, S. Niro, M.C. Messia, L. Cinquanta, G. Panfili, D. Albanese, M. Di Matteo. **(2016)** Kinetics of carotenoids degradation and furosine formation in dried apricots (*Prunus armeniaca* L.). Food Research International. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2016.12.009>

L. Cinquanta, C. Di Cesare, R. Manoni, A. Piano, P. Roberti, G. Salvatori. **(2016)**. Mineral essential elements for nutrition in different chocolate products. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION. 67(7):773-8.

L. Cinquanta, D. Albanese, F. De Curtis, F. Malvano, A. Crescitelli, M. Di Matteo. **(2016)**. Rapid Assessment of Gray Mold (*Botrytis cinerea*) Infection in Grapes with a Biosensor System. American Journal of Enology and Viticulture 66:4.

G. Adiletta, Md R. Alam, L. Cinquanta, P. Russo, D. Albanese, M. Di Matteo **(2015)**. Effect of Abrasive Pretreatment on Hot Dried Goji Berry CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS CHEMICAL ENGINEERING, vol. 44.

D. Albanese, G. Adiletta, M. D'Acunto, L. Cinquanta, M. Di Matteo **(2014)**. Tomato peel drying and carotenoids stability of the extracts. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, ISSN: 1365-2621, Vol. 49, Issue 11.

L. Cinquanta, D. Albanese, A. Fratianni, G. La Fianza, M. Di Matteo **(2013)**. Antioxidant activity and sensory attributes of tomatoes dehydrated by combination of microwave and convective heating. AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol. 24, p. 35-38.

A. Fratianni, D. Albanese, R. Mignogna, L. Cinquanta, G. Panfili, M. Di Matteo **(2013)**. Degradation of carotenoids in apricot (*Prunus armeniaca* L.) during drying process. PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, vol. 68, p. 241-246.

Albanese D, Cinquanta L, Cuccurullo G, Di Matteo M (2013). Effects of microwave and hot-air drying methods on colour, beta-carotene and radical scavenging activity of apricots. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. 48, p. 1327-1333,

Niro S, Succi M, Cinquanta L, Fratianni A, Tremonte P, Sorrentino E, Panfili G (2013). Production of functional Ricotta Cheese. AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol. 24, p. 56-59.

Corduas M, Cinquanta L, Ievoli C (2013). The importance of wine attributes for purchase decisions: a study of Italian consumers' perception. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, vol. 28, p. 407-418.

Formato D, Goglia L, De Stefano G, Cinquanta L (2013). Effetto dell'invecchiamento sul colore del vino "Tintilia". VIGNEVINI, vol. 5, p. 55-60, ISSN: 0390-0479

Albanese D, Attanasio G, Cinquanta L, Di Matteo M (2013). Volatile Compounds in Red Wines Processed on an Industrial Scale by Short Pre-fermentative Cold Maceration. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, 6(11), p. 3266-3272

Corduas M, Cinquanta L, Ievoli C (2012). A statistical analysis of consumers' perception of wine attributes. QUADERNI DI STATISTICA, vol. 14, p. 77-80, ISSN: 1594-3739

Cuccurullo G, Giordano L, Albanese D, Cinquanta L, Di Matteo M (2012). Infrared thermography assisted control for apples microwave drying. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 112, p. 319-325.

Fratianni A, Cinquanta L, Panfili G (2010). Degradation of carotenoids in orange juice during microwave heating. LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, vol. 43, p. 867-871.

Cinquanta L, Albanese D, Cuccurullo G, Di Matteo M (2010). Effect on Orange Juice of Batch Pasteurization in an Improved Pilot-Scale Microwave Oven. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 75, p. E46-E50.

Di Criscio T, Fratianni A, Mignogna R, Cinquanta L, Coppola R, Sorrentino E, Panfili G (2010). Production of functional probiotic, prebiotic, and synbiotic ice creams. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol. 93, p. 4555-4564.

Fratianni A, Di Criscio T, Cinquanta L, Gammariello D, Sorrentino E, Panfili G (2008). Microrganismi probiotici e inulina per la produzione di gelato ad alta valenza funzionale. PASTICCERIA INTERNAZIONALE, vol. 30, p. 66-69.

Sebastiani I, Messia M.C, Cinquanta L, Marconi E, Moresi M (2008). Produzione di concentrati proteici da siero di latte bufalino. Ingredienti alimentari. INGREDIENTI ALIMENTARI, vol. VII, p. 6-11.

Cuccurullo G, G. Sorrentino, Cinquanta L (2007). A procedure to achieve fine control in MW processing of foods. INFRARED PHYSICS & TECHNOLOGY, vol. Volume 49, Issue 3, p. 292-296.

Albanese D, Cinquanta L, Matteo M (2007). Effects of an innovative dipping treatment on the cold storage of minimally processed Annurca apples. FOOD CHEMISTRY, vol. 105, p. 1054-1060.

Albanese D, Russo L, Cinquanta L, Brasiello A, Di Matteo M (2007). Physical and chemical changes in minimally processed

green asparagus during cold-storage. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 101, p. 274-280.

Albanese D, Cinquanta L, La Norte M, Di Matteo M (2005). Squid (*Sepia officinalis*) stored in active packaging: chemical and microbiological changes. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 17, 3, p. 325-332.

Attanasio G, Cinquanta L, Albanese D, Di Matteo M (2004). Effects of drying temperatures on physico-chemical properties of dried and rehydrated chestnuts (*Castanea sativa*). *FOOD CHEMISTRY*, vol. 88, p. 583-590.

Esti M, Cinquanta L, Panfili G, Manzi P, Marconi S, Pizzoferrato L (2004). Effects of variety and olive ripeness on nutritional quality and oxidative stability of extra virgin olive oils. *JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE & ENVIRONMENT*, vol. 2, p. 129-134.

Esti M, Cinquanta L, Candigliota T, Massignan L (2004). Trattamenti con CO<sub>2</sub> per prolungare la frigoconservazione di uva da tavola (cv.Italia). *ITALUS HORTUS*, vol. 11, p. 90-92,

Di Matteo M, Cinquanta L, Galiero G, Crescitelli S (2003). A mathematical model of mass transfer in spherical geometry: plum (*Prunus domestica*) drying. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, vol. 58, p. 183-192.

Panfili G, Cinquanta L, Fratianni A, Cubadda R (2003). Extraction of wheat germ oil by supercritical CO<sub>2</sub>: Oil and defatted cake characterization. *JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY*, vol. 80, p. 157-161.

Di Matteo M, Cinquanta L, Galiero G, Crescitelli S (2002). Physical pre-treatment of plums (*Prunus domestica*). Part 1. Modelling the kinetics of drying. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 79, p. 227-232.

Cinquanta L, Di Matteo M, Esti M (2002). Physical pre-treatment of plums (*Prunus domestica*). Part 2. Effect on the quality characteristics of different prune cultivars. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 79, p. 233-238.

Esti M, Cinquanta L, Sinesio F, Moneta E, Di Matteo M (2002). Physicochemical and sensory fruit characteristics of two sweet cherry cultivars after cool storage. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 76, p. 399-405.

Cinquanta L, Esti M, Di Matteo M (2001). Oxidative stability of virgin olive oils. *JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY*, vol. 78, p. 1197-1202.

Di Matteo M, Cinquanta L, Galiero G, Crescitelli S (2000). Effect of a novel physical pretreatment process on the drying kinetics of seedless grapes. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, vol. 46, p. 83-89.

M. Di Matteo, Cinquanta L, M. Rapacciuolo (1999). Frigoconservazione dei frutti di fico (*Ficus Carica L.*) in film semipermeabili. *INFORMATORE AGRARIO*, vol. (35-36).

M. Di Matteo., Ciambelli P, Cinquanta L, Palo M (1998). Conservazione di lattuga Ninja (*lactuca sativa L.*) in atmosfera modificata. *ITALUS HORTUS*, vol. Vol. 5-6, p. 14-17.

Esti M, Cinquanta L, La Notte E (1998). Phenolic compounds in different olive varieties. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, vol. 46, p. 32-35.

Cinquanta L, Esti M, La Notte E (1997). Evolution of phenolic compounds virgin olive oil during storage. *JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY*, vol. 74, p. 1259-1264.

M. Esti, Cinquanta L, A Carrone, M.C. Trivisonno, E. La Notte, G. Gambacorta. **(1996)**. Composti antiossidanti e parametri qualitativi di oli vergini di oliva prodotti in Molise. LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, vol. LXXIII – aprile.

R. Coppola, E. Sorrentino, Cinquanta L, F. Rossi, M. Iorizzo, L. Grazia **(1995)**. Shelf-life of mozzarella cheese samples packaged without liquid and stored at different temperatures. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 4, p. 351-360.

De Felice M; Cinquanta L; De Leonardis A **(1993)**. Gli acidi grassi liberi inibitori della fermentazione malolattica dei vini. Nota I. pp.126-130. In INDUSTRIE DELLE BEVANDE - ISSN:0390-0541 vol. 22.

## **b) Contributi in volume**

CINQUANTA L, M. DI MATTEO (2013). The quality of orange juice. In: (a cura di): V.R. Preedy, L.-A. Hunter, V.B. Patel, Diet Quality: An Evidence-Based Approach. vol. 1, p. 285-298, NEW YORK:Springer, ISBN: 978-1-4614-7338-1, doi: 10.1007/978-1-4614-7339-8

Inizio modulo

Fine modulo

M. DI MATTEO, CINQUANTA L, S. CRESCITELLI (2008). Drying of plums. In: DR. Y.H. HUI. FOOD DRYING SCIENCE AND TECHNOLOGY. vol. CHAPTER 23, p. 537-554, DESTECH PUBLICATIONS, INC., ISBN: 978-1-932078-56-5

Inizio modulo

Fine modulo

BALDUCCINI A, CINQUANTA L, MANNINA L (2006). Sapori Italiani. Storia, nutrizione e gusto. Coltivazione e Tecnologia. In: A BALDUCCINI, L CINQUANTA, L MANNINA. (a cura di): MIPAF - INIPA, Coldiretti, Roma. , Sapori Italiani. Storia, nutrizione e gusto. Coltivazione e Tecnologia. p. 47-84

## **AMBITI DI RICERCA**

***Curriculum vitae et studiorum*** di Luciano Cinquanta

## **Dati personali**

- Luogo e data di nascita: Salerno, 2 febbraio 1961, (C.F. CNQLCN61B02H703B)
- Residenza: Via Vecchia di Giovi, n.13, 84.135 Salerno - E-mail: [luciano.cinquanta@unipa.it](mailto:luciano.cinquanta@unipa.it). - [Luciano.cinquanta@pec.buffetti.it](mailto:Luciano.cinquanta@pec.buffetti.it)
- Coniugato con tre figli

## **Studi**

**1979** - Diplomato al liceo classico F. De Sanctis di Salerno

**1985** - Laureato in Scienze Agrarie a Portici, Università degli Studi di Napoli Federico II Abilitato all'esercizio della professione di Agronomo presso l'Università degli Studi di Napoli. Iscritto all'ordine degli Agronomi della provincia di Salerno **1987** - Master annuale in Economia del Sistema Agro-Alimentare presso la Business Administration School SMEA dell'Università Cattolica di Milano e Piacenza

## **Carriera Accademica**

**1992-2002** - Tecnico laureato (Funzionario tecnico VIII livello) in Tecnologie delle Bevande Alcoliche presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise **2002-2010** - Ricercatore confermato a tempo pieno dal 1 novembre 2002 nel settore scientifico-disciplinare Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15) presso l'Università del Molise. **2010-2013** - Professore Associato dal 1 novembre 2010 al 31 ottobre 2013 **2017 oggi** - Dal 1° novembre del 2017 è professore ordinario presso l'Università di Palermo in Scienze e Tecnologie Alimentari

## **Attività didattica**

E' titolare dei seguenti insegnamenti presso l'Università degli Studi di Palermo: A.A. **2023/2024**

- Tecnologia dei prodotti agro-alimentari. Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie
- Applied technology on Mediterranean food. Corso di Laurea magistrale – Mediterranean Food Science and Technology

## **Attività scientifica**

Autore di oltre 130 articoli su riviste e atti di convegni, 69 dei quali indicizzati su SCOPUS

Numero di citazioni (**Scopus**): 2454.

H-Index: 28

Coautore di due capitoli in 2 libri internazionali sulle tecnologie alimentari.

## **Articoli in riviste indicizzate su Scopus degli ultimi tre anni**

Bambina, Paola, Spinella, Alberto, Lo Papa, Giuseppe, Chillura Martino, Delia Francesca, Lo Meo, Paolo, Corona, Onofrio, Cinquanta, Luciano, Conte, Pellegrino (2023). 1H NMR-Based Metabolomics to Assess the Impact of Soil Type on the Chemical Composition of *Nero d'Avola* Red Wines. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, 71(14), pp. 5823-5835

Pollon, Matteo, Bambina, Paola, Vitaggio, Clara, Cinquanta, Luciano, Corona, Onofrio. (2023). Sur lies élevage practice to modulate the features of red wines from calcareous soils with different textures. Journal of the Science of Food and Agriculture. (wileyonlinelibrary.com) DOI 10.1002/jsfa.13104

Pollon, Matteo, Bambina, Paola, Vitaggio, Clara, Gargano, Marco, Martinico, Antonino, Emilio, Celotti, Cinquanta, Luciano Corona, Onofrio. (2023). Fermentation performance of *Saccharomyces cerevisiae* yeast strain with high alcoholigenous power

Corona O., Cinquanta L., Li Citra C., Mazza F., Ferrantelli V., Cammilleri G., Marconi E., Cuomo F., Messia M. C. (2023). Evolution of Free Amino Acids, Histamine and Volatile Compounds in the Italian Anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.) Sauce at Different Ripening Times. *FOODS*, vol. 12(1),126

Montone, AMI, Malvano, F, Pham, PL, Cinquanta, L, Capparelli, R, Capuano, F, Albanese, D (2022). Alginate-based coatings charged with hydroxyapatite and quercetin for fresh-cut papaya shelf life. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, vol. 57

Malvano, F, Corona, O, Pham, PL, Cinquanta, L, Pollon, M, Bambina, P, Farina, V, Albanese, D (2022). Effect of alginate-based coating charged with hydroxyapatite and quercetin on colour, firmness, sugars and volatile compounds of fresh cut papaya during cold storage. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, vol. 248

Grassia M., Sarghini F., Bruno M., Cinquanta L., Scognamiglio M., Pacifico S., Fiorentino A., Geraci A., Schicchi R., Corona O. (2021). Chemical composition and microencapsulation suitability of sumac (*Rhus coriaria* L.) fruit extract. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, vol. 247, p. 1133-1148, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-021-03694-1

Piacenza, Elena, Chillura Martino, Delia Francesca, Cinquanta, Luciano, Conte, Pellegrino, Lo Meo, Paolo (2021). Differentiation among dairy products by combination of fast field cycling NMR relaxometry data and chemometrics. *MAGNETIC RESONANCE IN CHEMISTRY*, p. 1-39, ISSN: 0749-1581, doi: 10.1002/mrc.5226

Conte P., Cinquanta L., Lo Meo P., Mazza F., Micalizzi A., Corona O. (2021). Fast field cycling NMR relaxometry as a tool to monitor Parmigiano Reggiano cheese ripening. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 139, 109845, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2020.109845

Corona, Onofrio, Bambina, Paola, De Filippi, Diego, Cinquanta, Luciano (2021). Influence of pre-fermentative addition of aqueous solution tannins extracted from oak wood (*Quercus petraea*) on the composition of Grillo wines. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-020-03668-9

Grassia, M, Messia, M C, Marconi, E, Demirkol, akiyan, Erdo du, F, Sarghini, F, Cinquanta, L, Corona, O, Planeta, D (2021). Microencapsulation of Phenolic Extracts from Cocoa Shells to Enrich Chocolate Bars. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*, ISSN: 0921-9668, doi: 10.1007/s11130-021-00917-4

Panfili G., Niro S., Bufano A., D'Agostino A., Fratianni A., Paura B., Falasca L., Cinquanta L. (2020). Bioactive Compounds in Wild Asteraceae Edible Plants Consumed in the Mediterranean Diet. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*, ISSN: 0921-9668, doi: 10.1007/s11130-020-00842-y

Farina V., Cinquanta L., Vella F., Niro S., Panfili G., Metallo A., Cuccurullo G., Corona O. (2020). Evolution of Carotenoids, Sensory Profiles and Volatile Compounds in Microwave-Dried Fruits of Three Different Loquat Cultivars (*Eriobotrya japonica* Lindl.). *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*, ISSN: 0921-9668, doi: 10.1007/s11130-020-00801-7

Fratianni, Alessandra, Adiletta, Giuseppina, Di Matteo, Marisa, Panfili, Gianfranco, Niro, Serena, Gentile, Carla, Farina, Vittorio, Cinquanta, Luciano, Corona, Onofrio (2020). Evolution of carotenoid content, antioxidant activity and volatile compounds in dried mango fruits (*Mangifera Indica* L.). *FOODS*, vol. 9, p. 1-14, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9101424

Corona, Onofrio, Planeta, Diego, Bambina, Paola, Giacosa, Simone, Pissoni, Maria Alessandra, Squadrito, Margherita, Torchio, Fabrizio, Segade, Susana Río, Cinquanta, Luciano, Gerbi, Vincenzo, Rolle, Luca (2020). Influence of Different Dehydration Levels on Volatile Profiles, Phenolic Contents and Skin Hardness of Alkaline Pre-Treated Grapes cv Muscat of Alexandria (*Vitis vinifera* L.). *FOODS*, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9050666

Planeta D., Cinquanta L., Corona O., Todaro A., Giurgiulescu L., Greco F., Grisafi F. (2020). Process and product optimization

in the artisanal production of sicilian coffee gelato, vol. 12, p. 12-20, ISSN: 2066-6845, doi: 10.34302/crpfst/2020.12.4.2

Russo P., Adiletta G., Di Matteo M., Senadeera W., Cinquanta L. (2020). The effect of abrasive pretreatment on the drying kinetics and phenolic compounds in goji berries (*Lycium barbarum* L.). JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, p. 1-10, ISSN: 1745-4549, doi: 10.1111/jfpp.14933

### **Responsabilità in progetti di ricerca nazionali**

**2003** - "Criomacerazione pre-fermentativa di uve per la produzione di vini rossi" svolto presso la cantina Antica Hirpinia di Taurasi (Av). Consorzio Universitario Eubeo nel progetto:

**2007** - "Valorizzazione degli oli di oliva". Consulente dell'Associazione Produttori Olivicoli (Reg CEE 2080/2005 Azione C Misura C4).

**2007** - "Internazionalizzazione degli oli di oliva". FAI (CCIA di Campobasso).

**2007**- "*Riqualificazione di due linee di vino invecchiato in barrique*". l'ARSIAM c/o la cantina Valbiferno di Campomarino (CB).

**2008** - "*Valorizzazione degli oli di oliva molisani mediante tecnologie innovative*". Parco Scientifico e Tecnologico e la Regione Molise. POR Molise (MINA).

**2010** - Responsabile di una convenzione di ricerca con il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Salerno.

**2010** - Responsabile dell'unità operativa di ricerca dell'Università del Molise (DiSTAAM), del progetto biennale MIPAF coordinato dal DiMEC, Dip. Ingegneria Meccanica dell'Università di Salerno: "*Sviluppo e ottimizzazione di un sistema di controllo delle temperature durante il riscaldamento a microonde nei processi alimentari*".

**2010-2013** - Responsabile della unità di ricerca (PNR) in collaborazione tra Università del Molise, Parco Scientifico e Tecnologico e Regione Molise (MINA): "*Nuove tecnologie per la produzione e la trasformazione di prodotti ortofrutticoli elaborati con l'impiego di ortaggi semi-dried*".

**2013** - Responsabile per conto dell'Università del Molise del Corso di Alta Formazione della durata di 13 mesi per "Tecnici della ricerca nel comparto dei prodotti dietetico-funzionali, istituito presso la società Rummo Spa, - *INPROPASTABIS*", PON Ricerca e Competitività **2007-2013** Regioni Convergenza, Asse I "Sostegno ai mutamenti Strutturali", Azione I "Interventi di sostegno della ricerca industriale", P.O.N. Ricerca e Competitività

**2022/23** - Responsabile del Dip SAAF del PRIN: Innovative solutions in the wine sector (IN-WINE) Prot. P2022H573K

### **Attività in ambito internazionale**

In qualità di Esperto ha collaborato alla redazione di 3 pareri per il CESE (Comitato Economico e Sociale Europeo di Bruxelles):

**2008** - "European partnership for researcher (INT/435). Better careers and more mobility: a European partnership for researchers".

**2009** – “Obligations of operators who place timber and timber products on the market. (NAT/420)”.

**2010** – “Aquaculture/use of alien species (NAT/457). Proposal for a Council Regulation amending Regulation (EC) No 708/2007 concerning use of alien and locally absent species in aquaculture”.

2013-2016 Coordinatore del progetto triennale di cooperazione approvato dall'Unione Europea: - ACP-EU Co-operation Programme in Science and Technology (S&T II): “*Strengthening innovation and technology dissemination for sustainable development in cereals, cocoa and coffee value chains in Western and Eastern Africa*”, con i seguenti partner: Uganda, Etiopia, Ghana. Grant Contract AFS/2013/329-258-importo finanziato (al 85%): 731.266,85€.

2016 – Ha partecipato su invito alla conferenza finale del progetto FP4BATIW: “*Regional, National and International water treatment strategies from a circular economy perspective*” tenuto a Barcellona il 14 luglio.

2016 – Reviewer per un progetto di ricerca post-dottorato DADD (German Academic Exchange Service) all'interno del programma P.R.I.M.E. cofinanziato dal programma Marie Curie (FP7/COFUND) dell'Unione Europea.

2016- Reviewer per un progetto di ricerca finanziato da FONDECYT, Chilean National Science and Technology Commission, Cile.

2019 – Ha svolto attività seminariali sulle *food technology* presso l'Università de La Plata. (Argentina) nell'ambito di un progetto bilaterale finanziato dal Ministero dell'Estero.

#### **Revisore di manoscritti su invito**

*Referee* per le seguenti riviste internazionali di Food Science & Technology con Impact Factor: Journal of Food Engineering; LWT - Food Science & Technology; Journal of Food Science, International Journal of Food Science & Technology; Journal of the Science of Food and Agriculture.

#### **Incarichi istituzionali in ambito universitario**

**2004-2012** - Membro commissione tirocini nel corso di laurea in Ingegneria dei processi agroalimentari

**2006-2017**- Membro commissione selezione studenti per progetti Erasmus. Dip. A.A.A Università del Molise

**2004-2006** - Membro per commissione di concorso per 2 posti di ricercatore (AGR/15) presso la facoltà di Agraria di Portici, Università di Napoli Federico II e di un posto presso l'Università della Basilicata.

**2005** - Membro eletto nel Consiglio di Amministrazione dell'Università del Molise in rappresentanza dei Ricercatori

**2010-13** - Membro della commissione nazionale per la conferma dei ricercatori SSD AGR/15 nel triennio 2010-13.

**2010** - Revisore per la Valutazione di progetti di ricerca per conto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

**2010-2017** - Membro della Commissione per la selezione degli studenti Erasmus del Dip - AAA

1. - Revisore di prodotti di ricerca per la VQR 2004-2010 (GEV-07) per conto dell'ANVUR

del'Università del Molise  
~~2015-2017~~ - Presidente della Commissione paritetica del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

1. - Membro della Commissione Esami di Stato per Tecnologo Alimentare dell'Università del Molise

**2019** – Membro della Commissione di dottorato di ricerca presso l'Università di Napoli – Dip. Agraria

**2018-2019** – Membro delle Commissioni di concorso per un posto di ricercatore presso l'Università di Napoli – Dip. Agraria e per 2 posti di professore associato presso l'Università di Palermo – Dip. SAAF.

**2017-2021** – Membro del Collegio di dottorato di ricerca Scienze agrarie, alimentari e forestali presso l'Università di Palermo

**2020-2023** - Coordinatore della Commissione paritetica del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise

**2021-2023** – Membro della commissione ASN per l'abilitazione dei professori universitari del ssd Scienze e Tecnologie Alimentari

**2023** - Membro del collegio di dottorato nazionale in Food Science, Technology and Biotechnology

**2023** – Presidente della Commissione Esami di Stato per Tecnologo Alimentare nell'Università di Palermo

#### **Attività di valutatore e altri incarichi**

**2003** - Socio fondatore della SISTAL, Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.

**2011** - Inserito nell'Albo della regione Campania di Esperti per la valutazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale Bando "CAMPUS". Progetti valutati: 1

**2014** - Inserito nell'Albo della regione Lazio - Lazio Innova Spa per la valutazione di progetti di ricerca. Progetti valutati: 9

**2015** – Presidente del comitato tecnico-scientifico della Fondazione ITS D.E.MO.S. "Istituto Tecnico Superiore Alta Formazione per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy nel comparto Agroalimentare" con sede a Campobasso.

**2016** – Socio ISEKI (Integrating food Science and Engineering Knowledge Into the food chain) Food Association (IFA).

Salerno 09/01/2024

Prof. Luciano Cinquanta

## **Principali temi di ricerca**

### Tecnologie alimentari

- Studio di tecniche innovative per la conservazione e la trasformazione di prodotti alimentari.
- Ricerche rivolte a ottimizzare i trattamenti termici di essiccamento e pastorizzazione degli alimenti: utilizzo e sviluppo di impianti pilota con sistemi di riscaldamento combinato (convettivo, microonde); applicazione di sistemi di controllo on-line di alcuni parametri di processo con software dedicato (*i.e.* analisi dei profili termici mediante termografia a infrarossi - IR); studi di shelf-life.
- Studio delle variazioni nelle caratteristiche qualitative nutrizionali e sensoriali degli alimenti trattati termicamente mediante analisi chimiche (analisi di vitamine, polifenoli, potere anti-ossidante, prodotti reazione di Maillard) e sensoriale (texture, aromi, colore).
- Elaborazione di cinetiche di degradazione di indici qualitativi nel corso dei trattamenti termici.

### Enologia

- Applicazione di tecniche innovative per migliorare la qualità dei vini.
- Studio dell'evoluzione dei principali parametri chimico-fisici e sensoriale nel corso della

### Olio di oliva

- Ricerche applicate per migliorare la qualità degli oli di oliva.
- Studi sulla evoluzione dei polifenoli nelle olive e nei relativi oli.