

# Curriculum Vitae

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Nome** PASQUALE  
**Cognome** CRUPI  
**Recapiti** Ed.4 Dipartimento SAAF  
**Telefono** 347-1252849  
**E-mail** pasquale.crupi@unipa.it  
crupipasquale@libero.it

## FORMAZIONE TITOLI

**17/11/2017** - Attestato di frequenza al "Corso avanzato di GC" – Bari. Meeting Center – Levanchimica S.p.A.

**05-10/10/2015** - Attestato di frequenza alla Summer School "Writing on food with Elsevier: How to publish in high impact factor journals" – Bologna (BO). Alma Mater Studiorum – Università degli Studi di Bologna.

**09/2013 – 12/2014** - Attestato di frequenza delle lezioni del corso di alta formazione in "Esperti di omiche – Applicazioni delle omiche nel mondo vegetale". CRA-UTV. Consiglio per la Ricerca in Agricoltura – Unità di ricerca per l'uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo.

**01/2013 – 07/2013** - Attestato di frequenza delle lezioni del corso di alta formazione in "Esperto manager/Operatore della ricerca". Consorzio CARSO – Centro di Addestramento alla Ricerca Scientifica Oncologica.

**19/01/2012 – 19/04/2012** - Attestato di partecipazione ai Seminari rivolti ai ricercatori delle reti di laboratorio Politecnico di Bari; Università degli Studi di Bari; Ecotekne.

**5-10/02/2012** - Attestato di frequenza al "Corso di Formazione di 35 ore sull'apprendimento delle principali metodologie biochimiche per lo studio di pathway metabolici responsabili dell'accumulo di composti utili per la qualità dei prodotti alimentari e per la salute dell'uomo" CRA-Centro di Ricerca per la Cerealicoltura, S.S. 16, Km 675, 71122 Foggia.

**11-15/01/2010** - Attestato di frequenza al "Corso intensivo di 40 ore in Spettrometria di Massa" – Castellana Grotte (BA). Thermo Fisher SCIENTIFIC – Lab Form Centre (Lab. Instruments Training Institute).

**Dal 1/7/2009 al 30/03/2010** - borsa post-doc presso il CRA-UTV – Consiglio per la Ricerca e sperimentazione in Agricoltura, Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo di Turi (BA) per lo svolgimento di attività di ricerca connessa alla tematica: "Caratterizzazione aromatica nelle uve da vino".

**18-22/05/2009** - Attestato di frequenza alla Scuola Nazionale "Metodologie analitiche in Spettrometria di Massa" – Parma. Società Chimica Italiana – Divisione di Spettrometria di Massa.

**27-31/08/2007** - Attestato di frequenza al "Corso di Formazione sull'automazione analitica in enologia". CRA-Istituto sperimentale di viticoltura, via Casamassima 148, 70010 Turi (BA).

**2006-2008** - DOTTORATO di RICERCA in "BIOTECNOLOGIE dei PRODOTTI ALIMENTARI" XXI ciclo, con tesi dal titolo: "Identificazione dei composti carotenoidici nelle uve dell'Italia meridionale, studio della loro degradazione ossidativa e analisi dei norisoprenoidi prodotti". UNIVERSITÀ degli STUDI di FOGGIA.

**01/04/2004 – 31/03/2005** - BORSA di STUDIO in "CARATTERIZZAZIONE, via GC-FID e GC-MS di COMPOSTI ORGANICI in ATMOSFERA". ENEL-Produzione e Ricerca di Tutturano (BR).

**11/2003** - Abilitazione alla professione di CHIMICO. UNIVERSITA' degli STUDI di BARI.

**1995-2003** - LAUREA in CHIMICA, UNIVERSITA' degli STUDI di BARI.

## **ATTIVITA' DIDATTICA**

**Aprile – Maggio 2024:** docenza in “Tecnologia dei vini dolci e liquorosi” (AGR/15) nell'ambito del C. di L. L-25 in “Viticoltura ed Enologia” III anno di corso, II semestre a.a. 2023/2024 (3 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

**Febbraio – Maggio 2024:** docenza in “Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari” (AGR/15) nell'ambito del C. di L. LM-22 in “Ingegneria Chimica” II anno di corso, II semestre a.a. 2023/2024 (6 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

**Febbraio – Maggio 2024:** docenza in “Food Sensory Analysis” (AGR/15) nell'ambito del C. di L. LM-70 in “Mediterranean Food Science And Technology” II anno di corso, II semestre a.a. 2023/2024 (6 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

**Dicembre 2023:** docenza in “Scienze e Tecnologie Alimentari” (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in “Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro” I anno di corso, I semestre a.a. 2023/2024 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

**Ottobre 2023:** docenza in “Proprietà fisiche dei materiali di packaging: proprietà diffusionali” (4 ore) nell'ambito del corso integrato di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING presso il Corso di studio Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli studi di Bari Aldo Moro.

**Gennaio – Febbraio 2023:** docenza in “Scienze e Tecnologie Alimentari” (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in “Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro” I anno di corso, I semestre a.a. 2022/2023 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

**a.a. 2022 - 2023** - co-relatore della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA E TECNOLOGIA NUTRACEUTICO-ALIMENTARI dal titolo “CARATTERIZZAZIONE DEI POLIFENOLI PRESENTI NELLA POLPA DI CILIEGIE E CORRELAZIONE CON LA CAPACITÀ ANTIOSSIDANTE” presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

**Dicembre 2022 – Gennaio 2023:** docenza in “Tecnologie di estrazione, separazione e stabilizzazione dell'olio extravergine di oliva “ e “Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e smaltimento dei rifiuti” nell'ambito dei progetti della regione Puglia “Olivicoltura innovativa” – DDS 84250001173 e “Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura pugliese” – DDS 84250001215.

**Novembre 2022:** docenza in “Contaminanti chimici e relative migrazioni nel food packaging” (3 ore) nell'ambito del corso integrato di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING presso il Corso di studio Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli studi di Bari Aldo Moro.

**Marzo 2022:** docenza in “Scienze e Tecnologie Alimentari” (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in “Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro” I anno di corso, I semestre a.a. 2021/2022 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

**12/01/2022:** docenza in “Diete speciali ed alimentazione corretta” nell'ambito del piano formativo Fondo professioni – Avviso 03/19, soggetto proponente Unione sindacale territoriale Cisl Bari, Progetto D.I.S.C. DIETA IN SICUREZZA COL CLIENTE, Protocollo n. 022-0319-S1/1, ID Prog n.7276 – LE DIETE SPECIALI – CUP H68D19000500003.

**a.a. 2021 - 2022** - relatore della tesi di laurea sperimentale (725403) in Scienze Alimentari e Ambientali dal titolo “Microplastica: inquinante ubiquitario invisibile fattore di rischio alimentare e sanitario” presso la Scuola di Medicina e Chirurgia, C. di L. Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Dipartimento Interdisciplinare di Medicina – Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

**a.a. 2021 - 2022** - relatore della tesi di laurea sperimentale (728032) in Scienze Alimentari e Ambientali dal titolo “L'efficacia dei trattamenti ad alta pressione su *Listeria Monocytogenes* in alimenti RTE” presso la Scuola di Medicina e Chirurgia, C. di L. Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Dipartimento Interdisciplinare di Medicina – Università degli

Studi di Bari "Aldo Moro".

**a.a. 2021 - 2022:** relatore della tesi di laurea sperimentale in C.I. TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI dal titolo "CLAIM SALUTISTICI NELLA FILIERA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA" presso il Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

**a.a. 2021 - 2022:** co-relatore della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGIA dal titolo "Confronto di metodiche estrattive ed individuazione dei parametri sperimentali utili al recupero di antiossidanti di interesse nutraceutico dagli estratti di *Ceratonia siliqua* L." presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

**Ottobre 2021:** docenza in "Contaminanti chimici e relative migrazioni nel food packaging" (6 ore) nell'ambito del corso integrato di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING presso il Corso di studio Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli studi di Bari Aldo Moro.

**Giugno 2021:** docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" I anno di corso, I semestre a.a. 2020/2021 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

**Marzo 2021:** docenza in "La sostenibilità in agricoltura e le aziende biologiche", corso di formazione QUALITA', CERTIFICAZIONE E SICUREZZA NEL SETTORE nell'ambito del PSR PUGLIA 2014/2020 Misura 01 – Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione – Sottomisura 1.1 "Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze – Avviso pubblico approvato con DAG n. 205 del 16/10/2017 (BURP n. 120 del 19/10/2017).

**a.a. 2020 - 2021:** co-relatore della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA E TECNOLOGIA NUTRACEUTICO-ALIMENTARI dal titolo "Confronto tra tecniche estrattive tradizionali e non convenzionali per il recupero di polifenoli dalla *Ceratonia Siliqua* L.: caratterizzazione analitica e studio chimico del potere antiossidante" presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

**Marzo – Aprile 2020:** docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" I anno di corso, I semestre a.a. 2019/2020 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

**Gennaio – Maggio 2020:** docenza in "Prodotti fitosanitari: metodologie di difesa", "Tecniche enologiche e gestione dei processi produttivi in cantina" e "Caratteristiche organolettiche e analisi sensoriale del vino" nell'ambito del corso di formazione in "Tecnico del Vigneto" presso l'ente Programma Sviluppo – Bari.

**2015 – 2022:** docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" ed "Operazioni unitarie dell'industria alimentare" (AGR/15) nell'ambito della Scuola di specializzazione in "Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole, del Coniglio e della Selvaggina (TePACS)" II e III anno di corso, a.a. 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2021/2022(per complessivi 20 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

**05-12/06/2014:** docenza in "Metodi di didattica per l'insegnamento delle tecnologie alimentari (AGR/15)", nell'ambito del PERCORSO ABILITANTE SPECIALE (PAS), classe di abilitazione A058 - Scienze e Meccanica Agraria e Tecniche di Gestione, Aziendale, Fitopatologia ed Entomologia Agraria (2 CFU), presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - Università degli Studi di Bari.

**14/01-31/12/2008:** docenza nell'ambito del Master "Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese" cod. PS042 presso il Centro di Ricerca Interdipartimentale BIOAGROMED – Università degli Studi di Foggia.

**RICERCHE FINANZIATE**

**Dal 2020 al 2023** - responsabile scientifico del progetto "NUOVI PRODOTTI FUNZIONALI AD AZIONE PREVENTIVA SULLA SALUTE OTTENUTI MEDIANTE TECNOLOGIE EMERGENTI ECOSOSTENIBILI" POR Puglia 2014/2020 – Asse X – Azione 10.4 Research for Innovation – REFIN.

**Dal 28/01/2018 al 13/07/2019** - responsabile scientifico del progetto EVAL.Y.TABLE – Evaluation of DANSTAR yeast derivatives effects for foliar application on anthocyanin content, shelf-life and quality of three table grapes varieties (cv. Red Globe, Scarlotta Seedless and Crimson Seedless).

**20/02/2018:** responsabile scientifico del progetto VAL.DORM.VIT – Valutazione di interruttori di dormienza in viticoltura da tavola.

## **INCARICHI / CONSULENZE**

Dal 2022: membro del Comitato Scientifico dell'Associazione Frantoiani di Puglia con l'impegno di supportare e accrescere le conoscenze dei frantoiani nel settore delle innovazioni tecnologiche, ambientali ed energetiche nonché della salute e della nutrizione.

2008: incarico del Ministero delle politiche agricole, forestali e alimentari a partecipare come esperto scientifico ai lavori della Sottocommissione "metodi di analisi" O.I.V. - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino.

Dal 2007 al 2013: incarico del Ministero delle politiche agricole, forestali e alimentari a partecipare come membro della delegazione italiana ai Congressi e assemblee generali (XXX – XXXVI) O.I.V. - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino.

## **PUBBLICAZIONE**

PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI CON REFEREE SU RIVISTE INDICIZZATE ISI (77)

Articolo; 5 coautori; rivista. Toledo, R., Tomás-Navarro, M., Yuste, J. E., Crupi, P., Vallejo, F. An update on citrus polymethoxyflavones: chemistry, metabolic fate, and relevant bioactivities. *European Food Research and Technology* 2024, 1-14. <https://doi.org/10.1007/s00217-024-04529-5>.

Articolo; 11 coautori; rivista. Tarantini, A., Crupi, P., Ramires, F. A., D'Amico, L., Romano, G., Blando, F., ... Bleve, G. Study of the effects of pasteurization and selected microbial starters on functional traits of fermented table olives. *Food Microbiology* 2024, 122, 104537. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2024.104537>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Crupi, P., Alba, V., Gentilesco, G., Gasparro, M., Ferrara, G., Mazzeo, A., Coletta, A. Viticultural Climate Indexes and Their Role in The Prediction of Anthocyanins and Other Flavonoids Content in Seedless Table Grapes. *Horticulturae* 2024, 10(1), 28. <https://doi.org/10.3390/horticulturae10010028>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Zupo, R., Castellana, F., Crupi, P., Desantis, A., Rondanelli, M., Corbo, F., Clodoveo, M. L. Olive Oil Polyphenols Improve HDL Cholesterol and Promote Maintenance of Lipid Metabolism: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Metabolites* 2023, 13(12), 1187. <https://doi.org/10.3390/metabo13121187>.

Articolo; 9 coautori; rivista. De Luca, M., Restuccia, D., Spizzirri, U. G., Crupi, P., Ioele, G., Gorelli, B., Clodoveo, M.L., Saponara, S., Aiello, F. Wine Lees as Source of Antioxidant Molecules: Green Extraction Procedure and Biological Activity. *Antioxidants* 2023, 12(3), 622. <https://doi.org/10.3390/antiox12030622>.

Articolo; 10 coautori; rivista. Aiello, F., Malivindi, R., Motta, M. F., Crupi, P., Nicoletti, R., Benincasa, C., ... Restuccia, D. Synthesis and Characterization of a Biopolymer Pectin/Ethanol Extract from Olive Mill Wastewater: In Vitro Safety and Efficacy Tests on Skin Wound Healing. *International Journal of Molecular Sciences* 2023, 24(20), 15075. <https://doi.org/10.3390/ijms242015075>.

Articolo; 20 coautori; rivista. Zupo, R., Castellana, F., Piscitelli, P., Crupi, P., Desantis, A., Greco, E., ... Clodoveo, M. L. Scientific evidence supporting the newly developed one-health labeling tool "Med-Index": an umbrella systematic review on health benefits of Mediterranean diet principles and adherence in a planeterranean perspective. *Journal of Translational Medicine* 2023, 21(1), 755. <https://doi.org/10.1186/s12967-023-04618-1>.

Articolo; 9 coautori; rivista. Spizzirri, U.G., Caputo, P., Nicoletti, R., Crupi, P., D'Ascenzo, F., Oliverio Rossi, C., Clodoveo, M.L., Aiello, F., Restuccia, D. Unripe carob pods: an innovative source of antioxidant molecules for the preparation of high-added value gummies. *British Food Journal* 2023, 126, 347-371. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2022-0984>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Clodoveo, M. L., Crupi, P., Muraglia, M., Naeem, M. Y., Tardugno, R., Limongelli, F., Corbo, F. The main phenolic compounds responsible for the antioxidant capacity of sweet cherry (*Prunus avium* L.) pulp. *LWT* 2023, 185, 115085. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115085>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Scarcella, G., Tardugno, R., Crupi, P., Muraglia, M., Clodoveo, M. L., Corbo, F. Fluorescent Light Energy (FLE) Generated through Red LED Light and a Natural Photoconverter Gel as a New, Non-Invasive Approach for Facial Age Control: A Pilot Study. *Cosmetics* 2023, 10(3), 74. <https://doi.org/10.3390/cosmetics10030074>.

Review; 6 coautori; rivista. Crupi, P., Faienza, M. F., Naeem, M. Y., Corbo, F., Clodoveo, M. L., Muraglia, M. Overview of the Potential Beneficial Effects of Carotenoids on Consumer Health and Well-Being. *Antioxidants* 2023, 12(5), 1069. <https://doi.org/10.3390/antiox12051069>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Ferrara, G., Magarelli, A., Mazzeo, A., Coletta, A., Crupi, P., Loperfido, F., Maggi, G., Venerito, P. Underutilized Fig (*Ficus carica* L.) Cultivars from Puglia Region, Southeastern Italy, for an Innovative Product: Dried Fig Disks. *Processes* 2023, 11(5), 1485. <https://doi.org/10.3390/pr11051485>.

Review; 4 coautori; rivista. Naeem, M.Y., Corbo, F., Crupi, P., Clodoveo, M.L. Hemp: An Alternative Source for Various Industries and an Emerging Tool for Functional Food and Pharmaceutical Sectors. *Processes* 2023, 11(3), 718. <https://doi.org/10.3390/pr11030718>.

Editoriale; 4 coautori; rivista. Crupi, P., De Santis, S., Bavaro, S. L., Fracassetti, D. New insights and perspectives of polyphenols in nutrition. *Frontiers in Nutrition* 2023, 10, 1-2. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1145135>.

Editoriale; 1 autore; rivista. Crupi, P. Anthocyanins: The Infinite Properties of These Incredible Compounds. *Molecules* 2023, 28(4), 1812. <https://doi.org/10.3390/molecules28041812>.

Review; 5 coautori; rivista. Limongelli, F., Crupi, P., Clodoveo, M. L., Corbo, F., Muraglia, M. Overview of the Polyphenols in Salicornia: From Recovery to Health-Promoting Effect. *Molecules* 2022, 27(22), 7954. <https://doi.org/10.3390/molecules27227954>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Tufarelli, V., Passantino, L., Zupa, R., Crupi, P., Laudadio, V. Suitability of dried olive pulp in slow-growing broilers: performance, meat quality, oxidation products, and intestinal mucosa features. *Poultry Science* 2022, 101(12), 102230. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2022.102230>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Ferrara, G., Magarelli, A., Palasciano, M., Coletta, A., Crupi, P., Tarantino, A., Mazzeo, A. Effects of different winter pruning times on table grape vines performance and starch reserves to face climate changes. *Scientia Horticulturae* 2022, 305, 111385. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2022.111385>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Clodoveo, M. L., Tarsitano, E., Crupi, P., Pasculli, L., Piscitelli, P., Miani, A., Corbo, F. Towards a new food labelling system for sustainable food production and healthy responsible consumption: The Med Index Checklist. *Journal of Functional Foods*, 2022, 98, 105277. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2022.105277>.

Articolo; 12 coautori; rivista. De Santis, S., Crupi, P., Piacente, L., Mestice, A., Colabufo, N. A., Amodio, L., Pontrelli, P., Gesualdo, L., Moschetta, A., Clodoveo, M.L., Faienza, M.F., Corbo, F. Extra virgin olive oil extract rich in secoiridoids induces an anti-inflammatory profile in PBMCs from obese children. *Frontiers in Nutrition*, 2022, 9, 1017090. <https://doi.org/10.3389/>

fnut.2022.1017090.

Articolo; 3 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Crupi, P., Corbo, F. Optimization of a Green Extraction of Polyphenols from Sweet Cherry (*Prunus avium* L.) Pulp. *Processes*, 2022, 10(8), 1657. <https://doi.org/10.3390/pr10081657>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Alba, V., Natrella, G., Gambacorta, G., Crupi, P., Coletta, A. Effect of over crop and reduced yield by cluster thinning on phenolic and volatile compounds of grapes and wines of 'Sangiovese' trained to Tendone. *Journal of the Science and Food Agriculture*, 2022, 102, 7155 – 7163. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12081>.

Review; 7 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Muraglia, M., Crupi, P., Hbaieb, R.H., De Santis, S., Desantis, A., Corbo, F. The Tower of Babel of Pharma-Food Study on Extra Virgin Olive Oil Polyphenols. *Foods*, 2022, 11(13), 1915. <https://doi.org/10.3390/foods11131915>.

Articolo; 9 coautori; rivista. Spizzirri, U.G., Abduvakhidov, A., Caputo, P., Crupi, P., Muraglia, M., Oliviero Rossi, C., Clodoveo, M.L., Aiello, F., Restuccia, D. Kefir Enriched with Carob (*Ceratonia siliqua* L.) Leaves Extract as a New Ingredient during a Gluten-Free Bread-Making Process. *Fermentation*, 2022, 8(7), 305. <https://doi.org/10.3390/fermentation8070305>.

Articolo; 4 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Crupi, P., Muraglia, M., Corbo, F. Processing of Carob Kernels to Syrup by Ultrasound-Assisted Extraction. *Processes*, 2022, 10(5), 983. <https://doi.org/10.3390/pr10050983>.

Articolo; 10 coautori; rivista. Spizzirri, U.G., Caputo, P., Rossi, C., Crupi, P., Muraglia, M., Rago, V., Malivindi, R., Clodoveo, M.L., Restucci, D., Aiello, F. A Tara Gum/Olive Mill Wastewaters Phytochemicals Conjugate as a New Ingredient for the Formulation of an Antioxidant-Enriched Pudding. *Foods*, 2022, 11(2), 158. <https://doi.org/10.3390/foods11020158>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Hachicha Hbaieb, R., Kotti, F., Paduano, A., Crupi, P., Clodoveo, M.L., Sacchi, R., Gargouri, M. Profile of enzyme in drupe of oueslati's cv. olives during ripening phases: A support method implementation in the production of extra virgin olive oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 2022, 99, 457 – 468. <https://doi.org/10.1002/aocs.12584>.

Editoriale; 1 autore, rivista. Crupi, P. Carotenoids in Fresh and Processed Food: Between Biosynthesis and Degradation. *Applied Sciences* 2022, 12(3), 1689. <https://doi.org/10.3390/app12031689>.

Articolo; 5 coautori; rivista. de Souza, J. C., Crupi, P., Colletta, A., Antonacci, D., Toci, A. T. Influence of vinification process over the composition of volatile compounds and sensorial characteristics of greek wines. *Journal of Food Science and Technology* 2022, 1-11. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05160-y>.

Articolo; 4 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Crupi, P., Muraglia, M., Corbo, F. Ultrasound Assisted Extraction of Polyphenols from Ripe Carob Pods (*Ceratonia siliqua* L.): Combined Designs for Screening and Optimizing the Processing Parameters. *Foods* 2022, 11(3), 284. <https://doi.org/10.3390/foods11030284>.

Review; 4 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Crupi, P., Annunziato, A., Corbo, F. Innovative Extraction Technologies for Development of Functional Ingredients Based on Polyphenols from Olive Leaves. *Foods* 2022, 11(1), 103. <https://doi.org/10.3390/foods11010103>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Yangui, A., Fendri, M., Giordano, S., Crupi, P., Corbo, F. Protected Geographical Indications for EVOO in Tunisia: Towards Environmental, Social, and Economic Sustainable Development. *Sustainability* 2021, 13(20), 11201. <https://doi.org/10.3390/su132011201>.

Articolo; 3 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Crupi, P., Corbo, F. OLIVE SOUND: a sustainable radical innovation. *Processes* 2021, 9, 1579. Corresponding author. <https://doi.org/10.3390/pr9091579>.

Articolo; 12 coautori; rivista. De Santis, S., Liso, M., Verna, G., Curci, F., Milani, G., Faienza, M. F., Franchini, C., Moschetta, A., Chieppa, M., Clodoveo, M.L., Crupi, P., Corbo, F. Extra Virgin Olive Oil Extracts Modulate the Inflammatory Ability of Murine Dendritic Cells Based on Their Polyphenols Pattern: Correlation between Chemical Composition and Biological

Function. *Antioxidants* 2021, 10(7), 1016. <https://doi.org/10.3390/antiox10071016>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Pati, S., Tufariello, M., Crupi, P., Coletta, A., Grieco, F., Losito, I. Quantification of Volatile Compounds in Wines by HS-SPME-GC/MS: Critical Issues and Use of Multivariate Statistics in Method Optimization. *Processes* 2021, 9(4), 662. <https://doi.org/10.3390/pr9040662>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Colonna, M. A., Tarricone, S., Giannico, F., Selvaggi, M., Carriero, F., Crupi, P., Corbo, F., Clodoveo, M. L. Dietary Effects of Extra Virgin Olive Oil Extracted by Ultrasound Technology or Refined Olive Oil on the Quality Traits of Pork and “Capocollo di Martina Franca” Dry-Cured Meat. *Animals* 2021, 11(4), 954. <https://doi.org/10.3390/ani11040954>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Coletta, A., Theodoro Toci, A., Pati, S., Ferrara, G., Grieco, F., Tufariello, M., Crupi, P. Effect of Soil Management and Training System on Negroamaro Wine Aroma. *Foods* 2021, 10(2), 454. <https://doi.org/10.3390/foods10020454>.

Articolo; 9 coautori; rivista. Velenosi, M., Crupi, P., Perniola, R., Marsico, A.D., Salerno, A., Alexandre, H., Archidiacono, N., Ventura, M., Cardone, M.F. Color Stabilization of Apulian Red Wines through the Sequential Inoculation of *Starmmerella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Molecules* 2021, 26, 907. First author. <https://doi.org/10.3390/molecules26040907>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Crupi, P., Palattella, D., Corbo, F., Clodoveo, M.L., Masi, G., Caputo, A.R., Battista, F., Tarricone, L. Effect of pre-harvest inactivated yeast treatment on the anthocyanin content and quality of table grapes. *Food Chemistry* 2021, 337, 128006. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128006>.

Articolo; 3 coautori; rivista. Crupi, P., Gasparro, M., Caputo, A.R. Classification of wine grape biotypes according to their variety and sanitary condition by fingerprinting untargeted analysis. *Natural Products Research* 2021, 35(4), 659 – 663. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1586703>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Palmitessa, O.D., Renna, M., Crupi, P., Lovece, A., Corbo, F., Santamaria, P. Yield and Quality Characteristics of Brassica Microgreens as Affected by the NH<sub>4</sub>: NO<sub>3</sub> Molar Ratio and Strength of the Nutrient Solution. *Foods* 2020, 9, 677. <https://doi.org/10.3390/foods9050677>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Crupi, P., Santamaria, M., Vallejo, F., Tomás-Barberán, F.A., Masi, G., Caputo, A.R., Battista, F., Tarricone, L. How Pre-Harvest Inactivated Yeast Treatment May Influence the Norisoprenoid Aroma Potential in Wine Grapes. *Applied Sciences* 2020, 10, 3369. <https://doi.org/10.3390/app10103369>.

Articolo; 9 coautori; rivista. Milani, G., Curci, F., Cavalluzzi, M.M., Crupi, P., Pisano, I., Lentini, G., Clodoveo, M.L., Franchini, C., Corbo, F. Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Antioxidants from Bamboo Shoots of *Phyllostachys pubescens*. *Molecules* 2020, 25, 215. <https://doi.org/10.3390/molecules25010215>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Pati, S., Crupi, P., Savastano, M.L., Benucci, I., Esti, M. Evolution of phenolic and volatile compounds during bottle storage of a white wine without added sulfite. *Journal of the Science and Food Agriculture* 2020, 100(2), 775 – 784. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10084>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Crupi, P., Alba, V., Masi, G., Caputo, A.R., Tarricone, L. Effect of two exogenous plant growth regulators on the color and quality parameters of seedless table grape berries. *Food Research International* 2019, 126, 108667. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108667>.

Articolo; 16 coautori; rivista. Corbo, F., Brunetti, G., Crupi, P., Bortolotti, S., Storlino, G., Piacente, L., Carocci, A., Catalano, A., Milani, G., Colaianni, G., Colucci, S., Grano, M., Franchini, C., Clodoveo, M.L., D'Amato, G., Faienza, M.F. Effects of Sweet Cherry Polyphenols on Enhanced Osteoclastogenesis Associated With Childhood Obesity. *Frontiers in Immunology* 2019, 10, 1001. <https://doi.org/10.3389/fimmu.2019.01001>.

Articolo; 10 coautori; rivista. Catacchio, C., Alagna, F., Perniola, R., Bergamini, C., Rotunno, S., Calabrese, F.M., Crupi, P., Antonacci, D., Ventura, M., Cardone, M.F. Transcriptomic and genomic structural variation analyses on grape cultivars reveal

new insights into the genotype-dependent responses to water stress. *Scientific Reports* 2019, 9(1), 2089. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-39010-x>.

Articolo; 12 coautori; rivista. Tufariello, M., Anglana, C., Crupi, P., Virtuosi, I., Fiume, P., Di Terlizzi, B., Moselhy, N., Attay, H.A.G., Pati, S., Logrieco, A.F., Mita, G., Bleve, G. Efficacy of yeast starters to drive and improve Picual, Manzanilla and Kalamàta table olives fermentation. *Journal of the Science and Food Agriculture* 2019, 99(5), 2504 - 2512. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9460>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Crupi, P., Bleve, G., Tufariello, M., Corbo, F., Clodoveo, M.L., Tarricone, L. Comprehensive identification and quantification of chlorogenic acids in sweet cherry by tandem mass spectrometry techniques. *Journal of Food Composition and Analysis* 2018, 73, 103–111. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.06.013>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Crupi, P., Dipalmo, T., Clodoveo, M.L., Toci, A.T., Coletta, A. Seedless table grape residues as a source of polyphenols: comparison and optimization of non-conventional extraction techniques. *European Food Research and Technology* 2018, 244, 1091-1100. <https://doi.org/10.1007/s00217-017-3030-z>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Boroski, M., Crupi, P., Tamborra, P., Antonacci, D., Toci, A.T. Influence of winemaking techniques to produce wines with low sulphur dioxide on the varieties Chardonnay, Pinot and Montepulciano. *Journal of Food Nutrition and Research* 2017, 56, 326 – 334.

Articolo; 11 coautori; rivista. Porcelli, L., Iacobazzi, R.M., Quatrone, A.E., Bergamini, C., Denora, V., Crupi, P., Antonacci, D., Mangia, V., Simone, G., Silvestris, N., Azzariti, A. Grape seed extracts modify the outcome of oxaliplatin in colon cancer cells by interfering with cellular mechanisms of drug cytotoxicity. *Oncotarget* 2017, 8(31), 50845. doi: 10.18632/oncotarget.15139.

Articolo; 11 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Moramarco, V., Paduano, A., Sacchi, R., Di Palma, T., Crupi, P., Corbo, F., Pesce, V., Distaso, E., Tamburrano, P., Amirante, R. Engineering design and prototype development of a full scale ultrasound system for virgin olive oil by means of numerical and experimental analysis. *Ultrasonics Sonochemistry* 2017, 37, 169 – 181. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2017.01.004>.

Review; 5 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Dipalmo, T., Rizzello, C.G., Corbo, F., Crupi, P. Emerging technology to develop novel red winemaking practices: an overview. *Innovative Food Science and Emerging Technology* 2016, 38, 41 – 56. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2016.08.020>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Crupi, P., Antonacci, D., Savino, M., Genghi, R., Perniola, R., Coletta, A. Girdling and gibberellic acid effects on yield and quality of a seedless red table grape for saving irrigation water supply. *European Journal of Agronomy* 2016, 80, 21 – 31. <https://doi.org/10.1016/j.eja.2016.06.015>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Dipalmo, T., Crupi, P., Pati, S., Clodoveo, M.L., Di Luccia, A. Studying the evolution of anthocyanin-derived pigments in a typical red wine of Southern Italy to assess its resistance to aging. *LWT – Food Science and Technology* 2016, 71, 1 – 9. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.03.012>.

Articolo; 9 coautori; rivista. Pepi, S., Coletta, A., Crupi, P., Leis, M., Russo, S., Sansone, L., Tassinari, R., Chicca, M., Vaccaro, C. Geochemical characterization of elements in *Vitis vinifera* cv. Negroamaro grape berries grown under different soil managements. *Environment Monitoring Assessment* 2016, 188- 211. <https://doi.org/10.1007/s10661-016-5203-9>.

Articolo; 11 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Dipalmo, T., Crupi, P., Durante, V., Pesce, V., Maiellaro, I., Lovece, A., Mercurio, A., Laghezza, A., Corbo, F., Franchini, C. Comparison between different flavored olive oil production techniques: healthy value and process efficiency. *Plant Foods in Human Nutrition* 2016, 71, 81 – 87. <https://doi.org/10.1007/s11130-016-0528-7>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Crupi, P., Bergamini, C., Perniola, R., Dipalmo, T., Clodoveo, M.L., Antonacci, D. A chemometric approach to identify the grape cultivar employed to produce nutraceutical fruit juice. *European Food Research and Technology* 2015, 241, 487-496. <https://doi.org/10.1007/s00217-015-2478-y>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Ragone, R., Crupi, P., Piccinonna, S., Bergamini, C., Mazzone, F., Fanizzi, F.P., Schena, F.P.,

Antonacci, D. Classification and chemometric study of Southern Italy monovarietal wines based on NMR and HPLC-DAD-MS. *Food Science and Biotechnology* 2015, 24, 817-826. <https://doi.org/10.1007/s10068-015-0106-z>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Pati, S., Crupi, P., Benucci, I., Antonacci, D., Di Luccia, A., Esti, M. HPLC-DAD-MS/MS characterization of phenolic compounds in white wine stored without added sulfite. *Food Research International* 2014, 66, 207 – 215. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.09.017>.

Articolo; 3 coautori; rivista. Crupi, P., Genghi, R., Antonacci, D. In-time and in-space tandem mass spectrometry to determine the metabolic profiling of flavonoids in a typical sweet cherry (*Prunus avium* L.) cultivar from Southern Italy. *Journal of Mass Spectrometry* 2014, 49, 1025 – 1034. <https://doi.org/10.1002/jms.3423>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Coletta, A., Berto, S., Crupi, P., Craverio, M.C., Tamborra, P., Antonacci, D., Daniele, P.G., Prenesti, E. Effect of viticulture practices on concentration of polyphenolic compounds and total antioxidant capacity of Southern Italy red wines. *Food Chemistry* 2014, 152, 467 – 474. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.11.142>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Coletta, A., Trani, A., Faccia, M., Punzi, R., Dipalmo, T., Crupi, P., Antonacci, D., Gambacorta, G. Influence of viticultural practices and winemaking technologies on phenolic composition and sensory characteristics of Negroamaro red wines. *International Journal of Food Science and Technology* 2013, 48, 2215 – 2227. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12207>.

Articolo; 4 coautori; rivista. Crupi, P., Pichierri, A., Basile, T., Antonacci, D. Postharvest stilbenes and flavonoids enrichment of table grape cv Redglobe (*Vitis vinifera* L.) as affected by interactive UV-C exposure and storage conditions. *Food Chemistry* 2013, 141, 802 – 808. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.03.055>.

Articolo; 8 coautori; rivista. Crupi, P., Toci, A.T., Mangini, S., Wrubl, F., Rodolfi, L., Tredici, M.R., Coletta, A., Antonacci, D. Determination of fucoxanthin isomers in microalgae (*Isochrysis* sp.) by high performance liquid chromatography coupled with diode array detector multistage-mass spectrometry coupled with positive electrospray ionization. *Rapid Communication in Mass Spectrometry* 2013, 27, 1027 – 1035. <https://doi.org/10.1002/rcm.6531>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Gasparro, M., Caputo, A.R., Bergamini, C., Crupi, P., Cardone, M.F., Perniola, R., Antonacci, D. Sangiovese and its offspring in southern Italy. *Molecular Biotechnology* 2013, 54, 581 – 589. <https://doi.org/10.1007/s12033-012-9600-1>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Carrieri, C., Milella, R.A., Incampo, F., Crupi, P., Antonacci, D., Semeraro, N., Colucci, M. Antithrombotic activity of 12 table grape varieties. Relationship with polyphenolic profile. *Food Chemistry* 2013, 140, 647 – 653. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.10.132>.

Articolo; 6 coautori; rivista. Toci, A.T., Crupi, P., Gambacorta, G., Dipalmo, T., Antonacci, D., Coletta, A. Free and bound aroma compounds characterization by GC-MS of Negroamaro wine as affected by soil management. *Journal of Mass Spectrometry* 2012, 47(9), 1104 – 1112.

Articolo; 7 coautori; rivista. Milella, R.A., Antonacci, D., Crupi, P., Incampo, F., Carrieri, C., Semeraro, N., Colucci, M. Skin Extracts from 2 Italian Table Grapes (Italia and Palieri) Inhibit Tissue Factor Expression by Human Blood Mononuclear Cells. *Journal of Food Science* 2012, 77(8), H154-H159. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2012.02818.x>. <https://doi.org/10.1002/jms.3045>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Negro, D., Montesano, V., Grieco, S., Crupi, P., Sarli, G., De Lisi, A., Sonnante, G. Polyphenol compounds in artichoke plant tissues and varieties. *Journal of Food Science* 2012, 77, C244 – C252. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02531.x>.

Articolo; 7 coautori; rivista. Crupi, P., Coletta, A., Milella, R.A., Perniola, R., Gasparro, M., Genghi, R., Antonacci, D. HPLC-DAD-ESI-MS analysis of flavonoid compounds in 5 seedless table grapes grown in Apulian region. *Journal of Food Science* 2012, 77, C174 – C181. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02555.x>.

Articolo; 3 coautori; rivista. Crupi, P., Coletta, A., Antonacci, D. Analysis of carotenoids in grapes to predict norisoprenoid varietal aroma of wines from Apulia. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2010, 58, 9647- 9656. <https://doi.org/10.1021/jf100564v>.

Articolo; 3 coautori; rivista. Crupi, P., Milella, R.A., Antonacci, D. Simultaneous HPLC-DAD-MS (ESI+) determination of structural and geometrical isomers of carotenoids in mature grapes. *Journal of Mass Spectrometry* 2010, 45(9), 971-980. <https://doi.org/10.1002/jms.1794>.

Articolo; 7 coautori; rivista Crupi, P., Coletta, A., Milella, R.A., Palmisano, G., Baiano, A., La Notte, E., Antonacci, D. Carotenoid and Chlorophyll derived compounds in some wine grapes grown in Apulian region. *Journal of Food Science* 2010, 75, S191-S198. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01564.x>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Crespan, M., Coletta, A., Crupi, P., Giannetto, S., Antonacci, D. 'Malvasia nera di Brindisi/Lecce' grapevine cultivar (*Vitis vinifera* L.) originated from 'Negroamaro' and 'Malvasia Bianca lunga' *Vitis*, 2008, 47(4), 205-212.

Articolo; 5 coautori; rivista. D'Accolti, L., Fiorentino, M., Fusco, C., Crupi, P., Curci, R. Selective oxidation of acetylenic 1,4-diols with dioxiranes in comparison with methyltrioxorhenium-hydrogen peroxide oxidant. *Tetrahedron Letters* 2004, 45, 8575-8578. <https://doi.org/10.1016/j.tetlet.2004.09.110>.

#### PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI CON REFEREE SU RIVISTE NON INDICIZZATE ISI (8)

Articolo, 5 coautori, rivista. Camposeo, S., Maldera, F., Crupi, P., Corbo, F., Clodoveo, M. L. (2022, August). Exploration and exploitation of the functional characteristics of the cultivar 'Filippo Cea' Apulian almond. In XXXI International Horticultural Congress (IHC2022): International Symposium on Conservation and Sustainable Use. *Acta Hort.* 2023, 1384, 315 – 320.

Articolo; 4 coautori; rivista. Clodoveo, M.L., Crupi, P., Tartisano, E., Corbo, F. Med-Index from Farm to Fork: A Food Product Labelling System to Promote Adherence to the Mediterranean Diet Encouraging Producers to Make Healthier and More Sustainable Food Products. *Chemistry Proceedings* 2022, 10, 88. <https://doi.org/10.3390/IOCAG2022-12245>.

Articolo; 5 coautori; rivista. Crupi, P., Debiase, G., Masi, G., Mangione, F., Tarricone, L. Harpin proteins improve bioactive compounds content in Crimson Seedless table grape. *The Open Bioactive Compounds Journal* 2019, 7, 1-7. DOI: 10.2174/1874847301907010001.

Articolo; 4 coautori; rivista. Perniola, R., Crupi, P., Genghi, R., Antonacci, D. Cultivar and Rootstock Interaction Affects the Physiology and Fruit Quality of Table Grape with Different Water Management – Preliminary Results. *Acta Horticulturae* 2016, DOI: 10.17660/ActaHortic.2016.1136.18.

Articolo; 5 coautori; rivista. Crupi, P., Pichierri, A., Milella, R.A., Perniola, R., Antonacci, D. Role of the physical elicitors in enhancing postharvest antioxidant capacity of table grape cv Redglobe (*Vitis vinifera* L.). *Journal of Food Research* 2014, 3, 61 – 70. <http://dx.doi.org/10.5539/jfr.v3n2p61>.

Articolo; 3 coautori; rivista. Crupi, P., Dipalmo, T., Antonacci, D. Interactive effect of grape harvesting and low temperature prefermentative techniques on the phenolic and volatile compounds in red wine (Negroamaro cv.). *Bull. O.I.V.* 2013, 86, 311-325.

Articolo; 8 coautori; rivista. Crupi, P., Milella, R.A., Perniola, R., Genghi, R., Giannandrea, M.A., Coletta, A., Caputo, A.R., Antonacci, D. The intake of unpeeled table grapes is important in dietary habits as a source of antioxidant and anticarcinogenic polyphenols. *Bull. O.I.V.* 2011, 84, 38-52.

Articolo; 4 coautori; rivista. Antonacci, D., Crupi, P., Perniola, R., Giannandrea, M.A. Residual sulphurous anhydride in table grapes after cold storage. *Bull. O.I.V.* 2010, 83, 178-187.

#### PUBBLICAZIONI NAZIONALI CON REFEREE (13)

Articolo, 7 coautori; rivista. Palattella, D.; Masi, G.; Caputo A.R.; Tarricone, L.; Corbo, F.; Clodoveo, M.L.; Crupi, P. Focus sull'utilizzo di lieviti inattivati in viticoltura da tavola. *Fruit Journal*, 2022, Febbraio - Marzo, 76 - 77.

Articolo; 5 coautori; rivista. Palattella, D., Masi, G., Caputo A.R., Tarricone, L., Crupi, P. Più antociani nell'uva da tavola con lievito inattivato. *L'Informatore Agrario*, 2021, 38, 34.

Articolo; 6 coautori; rivista. Crupi, P., Masi, G., Caputo, A.R., Roccotelli, S., Tarricone, V., Battista, F. Uva da tavola: lievito inattivato che migliora colore e antociani. *L'Informatore Agrario*, 2019, 42, 47-50.

Articolo; 9 coautori; rivista. Cardone, M.F., Bergamini, C., Alagna, F., Catacchio, C.R., Crupi, P., Ventura, M., Antonacci, D., Velasco, R., Perniola, R. Varietà di uva da tavola: quale risposta allo stress idrico. *L'Informatore Agrario*, 2019, 28-29, 51-55.

Articolo; 5 coautori; rivista. Perniola, R., Crupi, P., Genghi, R., Marsico, A., Antonacci, D. Qualità dell'uva da tavola al variare di cultivar, portainnesto e regime idrico. *Frutticoltura*, 2017, 81 (3), 50 – 54.

Articolo; 9 coautori; rivista. Antonacci, D., Perniola, R., Bergamini, C., Crupi, P., Genghi, R., Suriano, S., Basile, T., Cravero, M.C., Savino, M. Negroamaro, caratterizzazione e maturità fenolica. *Enologo*, 2015, 7/8, 26 – 37.

Articolo; 9 coautori; rivista. Antonacci, D., Perniola, R., Bergamini, C., Crupi, P., Genghi, R., Suriano, S., Basile, T., Cravero, M.C., Savino, M. Negroamaro, vitigno autoctono pugliese tra i più antichi d' Italia. *Enologo*, 2015, 7/8, 22 – 25.

Articolo; 2 coautori; rivista. Crupi, P., Antonacci, D. Previsione del contenuto aromatico norisoprenoidico dei vini in funzione della presenza di loro precursori nelle uve. *Rivista Viticoltura ed Enologia* 2012, 2, 5 – 16.

Articolo; 4 coautori; rivista. Perniola, R., Genghi, R., Crupi, P., Antonacci, D. Uva da tavola, le varietà per i nuovi impianti. *L'Informatore Agrario*, 2015, 39, 51-53.

Articolo; 6 coautori; rivista. Coletta, A., Crupi, P., Perniola, R., Genghi, R., Caputo, A.R., Antonacci, D. Buoni i risultati su Red Globe con ridotto apporto idrico. *L'Informatore Agrario*, 2011, 19, 69-73.

Articolo; 5 coautori; rivista. Antonacci, D., Fiorentino, L., Crupi, P., Milella, R.A., Perniola, R. Migliorare la qualità delle uve apirene attraverso l'incisione anulare. *Frutticoltura*, 2010, 72 (1-2), 16-19.

Articolo; 7 coautori; rivista. Antonacci, D., Morelli, D., Crupi, P., Milella, R.A., Coletta, A., Caputo, A.R., Perniola, R. La qualità dipende anche dagli apporti idrici: il caso della cv Red Globe. *Frutticoltura*, 2009, 71 (1/2), 40-44.

Articolo; 5 coautori; rivista. Antonacci, D., Perniola, R., Crupi, P., Carbonara, T., Negro, D. Emerge Supernova, nuova varietà apirena. *Frutticoltura*, 2007, 69 (1), 18-20.

#### LIBRI E CAPITOLI DI LIBRI CON ISBN (7)

Capitolo; 9 coautori; libro. Restuccia, D., Spirizzi, U.G., Corbo, F., Clodoveo, M.L., Crupi, P., Muraglia, M., Caputo, P., Rossi, C.O., Aiello, F. Carob Leaf Extracts as New Ingredients in the Food Field: Extraction, Characterization, and Antioxidant

Features. In: Lagioia, G., Paiano, A., Amicarelli, V., Gallucci, T., Ingraio, C. (eds) Innovation, Quality and Sustainability for a Resilient Circular Economy. AISME 2022. Circular Economy and Sustainability. Springer, Cham. 2024. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-28292-835>.

Libro. Carotenoids in Fresh and Processed Food: Between Biosynthesis and Degradation. Edited by Pasquale Crupi. 2022. ISBN: 978-3-0365-3818-1.

Capitolo; 7 coautori; libro. Clodoveo, M.L., Dipalmo, T., Crupi P., De Gennaro, B.C., Franchini, C., Corbo, F. Apetrei, C. Extra Virgin Olive Oils: Bioactive Compounds and Health Benefits. Pp. 3-31 In: Frontiers in Bioactive Compounds (Vol.1): Natural Sources, Physicochemical Characterization and Applications. Edited by Prof. Constantin Apetrei. 2016. ISBN: 978-1-68108-342-1.

Libro. Co-autore dell'opera collettanea: "Valorizzazione delle uve da tavola nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. ISBN: 9788867170135.

Libro. Co-autore dell'opera collettanea: "Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. ISBN: 9788867170197.

Capitolo; 3 coautori; libro. Crupi P., Preedy V. R., Antonacci D. Cap. 17. HPLC-DAD-MS (ESI+) determination of carotenoids in fruit. In: Vitamin A: Chemistry, Analysis, Function and Effects. Edited by Prof. Victor Preedy. 2012. ISBN: 978-1-84973-368-7.

Capitolo; 7 coautori; libro. Del Nobile, A.M.; Conte, A.; Lovino, R.; La Notte, E.; Baiano, A.; Crupi, P.; Milella, R.A. Cap. Trasformazioni industriali. In: "l'Uva da Tavola", coll. Coltura&Cultura, ed. Bayer CropScience. 2010. ISBN: 978-88-96301-09-8.

#### ATTI DI CONGRESSO NAZIONALI E INTERNAZIONALI (74)

Unripe Apulian carob: extraction, characterization, and antioxidant profile for a possible source of functional health foods. Corbo, F., Muraglia, M., Niso, M., Crupi P., Curci, F., Limongelli, F., Garofalo, N., Clodoveo, M.L. CHIMIALI 2023 29 – 31 May 2023 Marsala (TP) – Italy.

Chemical profile and antioxidant activity of sweet cherry pulp (*Prunus avium* L.) from the Apulian region of Italy. Crupi P., Tardugno, R., Muraglia, M., Limongelli, F., Clodoveo, M.L., Corbo, F. ACS Fall 2023 13 – 17 August 2023 S. Francisco, CA – U.S.A.

Possible correlation between chemical composition and antiinflammatory activity of polyphenols in extra virgin olive oil extracts. Crupi P. 2<sup>nd</sup> Global Summit on Food Science and Technology 23 – 25 March 2023 Rome – ITALY (Invited Speaker).

Combined experimental designs for screening and optimizing the ultrasound-assisted extraction of polyphenols from ripe carob pods (*Ceratonia siliqua* L.). Crupi P., Muraglia M., Amirante, R., Clodoveo M.L., Corbo F. GENP 2022 27<sup>th</sup> – 28<sup>th</sup> October, POREČ – CROATIA (Oral Communication).

Cooking Labs: imparare a preparare piatti mediterranei, sani, gustosi, sostenibili e funzionali idonei a regimi dietetici dei pazienti con MCNT migliorando la compliance. Crupi, P. Winter School 2023 – Ambiente, Nutrizione, Salute. 16 – 17 Febbraio 2023, Pollenzo (CN) – Italia (Invited Speaker).

Made in Italy e Dieta Mediterranea. Crupi, P. Autumn School 2022 – c'è un medico in Cucina III Ed. 1 – 3 Dicembre 2022, Acquaviva delle Fonti (BA) – Italia (Invited Speaker).

HPLC-MS characterization of polyphenols in sweet cherries from Apulian region. Crupi, P., Muraglia, M., Limongelli, F.,

Clodoveo, M.L., Corbo, F. Proceedings in 7<sup>th</sup> MS Food Day 3 – 7 October 2022, Florence - Italy.

La denocciolatura delle olive è la base tecnologica per progettare la circolarità dell'economia del frantoio del futuro. Crupi, P. L'IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ NELL'ECONOMIA CIRCOLARE DELL'ULIVO. Webinar 19 Maggio 2022 (Invited Speaker).

Valorizzazione del Carrubo all'insegna della sostenibilità e dell'economia circolare. Crupi, P. La valorizzazione del Carrubo in Puglia – il contributo del progetto CE.SI.R.A. 22 Giugno 2022 (Invited Speaker).

Harpin portens improve the color of Crimson Seedless table grape. Crupi, P., Caputo, A.R., Masi, G., Roccotelli, S., Tarricone, L. Proceedings in VIII Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI). Udine, Italy, 5<sup>th</sup> – 7<sup>th</sup> July 2021 (Oral Communication).

How Pre-Harvest Inactivated Yeast Treatment May Influence the Norisoprenoid Aroma Potential in Wine Grapes? Crupi, P. Proceedings in 42<sup>nd</sup> SASEV virtual conference 3<sup>rd</sup> – 5<sup>th</sup> November 2020, South Africa. (Invited Speaker).

Flavored olive oil produced by different techniques: organoleptic and nutraceutical quality. Crupi, P. Proceedings in 1<sup>st</sup> International Training Congress EVOO Research's Got Talent 2020. Bari, Italy, 20<sup>th</sup>-22<sup>nd</sup> January 2020. (Invited Speaker).

Improvement of anthocyanins content in red table grapes by viticulture treatments for saving irrigation water supply. Crupi, P.; Coletta, A. Proceedings in 10<sup>th</sup> International Workshop on Anthocyanins & Betalains, San Michele all'Adige (TN), Italy, 9<sup>th</sup>-11<sup>st</sup> September 2019.

Analysis of anthocyanin-derived pigments in red wine during the aging. Crupi, P.; Dipalmo, T.; Coletta, A.; Masi, G.; Pati, S. Atti 42<sup>nd</sup> World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15<sup>th</sup> – 19<sup>th</sup> July 2019 (Oral Communication).

Grapevine adaptation to drought: new candidate genes for the genotype-dependent response. Cardone, M.F.; Bergamini, C.; Perniola, R.; Catacchio, C.R.; Alagna, F.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Velasco, R.; Ventura, M. BIO Web Conf., Volume 15, 2019, 01016. 42<sup>nd</sup> World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15<sup>th</sup> – 19<sup>th</sup> July 2019.

Effects of a specific inactivated yeast on anthocyanin content, shelf-life and quality of table grape. Crupi, P.; Palattella, D.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Battista, F.; Tarricone, L. Atti 42<sup>nd</sup> World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15<sup>th</sup> – 19<sup>th</sup> July 2019 (Oral Communication).

New autochthonous vines of Campania under evaluation for inclusion in productive sector. Caputo, A.R.; Bergamini, C.; Alba, V.; Gasparro, M.; Crupi, P.; Tarricone, L.; Masi, G.; Roccotelli, S.; Pepe, R.; Del Lungo, S. BIO Web Conf., Volume 15, 2019, 01022. 42<sup>nd</sup> World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15<sup>th</sup> – 19<sup>th</sup> July 2019.

Vine performance of 'Italia' table grape in relation to organic soil amendment. Tarricone, L.; Masi, G.; Roccotelli, S.; Caputo, A.R.; Crupi, P. BIO Web Conf., Volume 15, 2019, 01034. 42<sup>nd</sup> World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15<sup>th</sup> – 19<sup>th</sup> July 2019.

White wines without added sulfites: what changes from chemical viewpoint. Crupi, P.; Pati, S.; Benucci, I.; Esti, M.; Boroski, M.; Toci, A.T.; Tarricone, L. Atti 41<sup>st</sup> World Congress of Vine and Wine, Punta del Este, Uruguay, 19-23 Novembre 2018 (Oral Communication).

Enhancing berry skin color of organic Red Globe table grape with the application of a new foliar spray. Tarricone, L.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Verrastro, V.; Crupi, P. Atti 41<sup>st</sup> World Congress of Vine and Wine, Punta del Este, Uruguay, 19-23 Novembre 2018.

Metabolomic profiling of polyphenols in sweet cherry (cv Ferrovia). Crupi, P.; Bleve, G. Proceedings of European Forum on Applied Metabolomics. University of Milano – Bicocca, Italy. 17-18 October 2018.

Relationship between secondary metabolites and sanitary condition in Apulian autochthonous wine variety by fingerprinting analysis. Crupi, P.; Gasparro, M.; Caputo, A.R. Atti del XII Convegno Nazionale Biodiversità, Ambienti, Salute. Università degli Studi di Teramo, Campus A. Saliceti – 13-15 Giugno 2018. (Oral Communication).

Carotenoids in wine grapes: HPLC-DAD-ESI-MSn application for their comprehensive analysis. Crupi, P. Proceedings in 2<sup>nd</sup> MS-Wine Day conference 9 – 10 May 2017, CREA – Susegana (TV) Italy. (Invited Speaker).

Influenza del portainnesto e del regime idrico sulla qualità dell'uva di tre varietà di uva da tavola. Perniola, R.; Crupi, P.; Genchi, R.; Marsico, A.D.; Antonacci, D. Atti 40<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine, Sophia, Bulgaria, 2017.

Autochthonous vines from South Italy for the production of fine dessert wines. Antonacci, D.; Velenosi, M.; Rocco, P.; Crupi, P.; Ventura, M.; Bergamini, C. BIO Web Conf., Volume 9, 2017, 40<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine, Article Number 04001.

Role of the physical elicitors in enhancing postharvest antioxidant capacity of table grape cv Redglobe. Crupi, P.; Pichierri, A.; Milella, R.A.; Forleo, L.R.; Perniola, R.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (ISBN: 979-10-91799-31-7).

1H-NMR and HPLC-DAD-MS characterization of Southern Italy monovarietal wines. Crupi, P.; Ragone, R.; Piccinonna, S.; Bergamini, C.; Mazzone, F.; Fanizzi, F.P.; Schena, F.P.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (ISBN: 979-10-91799-31-7).

Effect of grapevine cultivation methods on polyphenols and antioxidant capacity of South Italy red wines. Crupi, P.; Coletta, A.; Perniola, R.; Berto, S.; Cravero, M.C.; Tamborra, P.; Daniele, P.G.; Prenesti, E.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (ISBN: 979-10-91799-31-7).

Improving quality in seedless table grape (cv APULIA n.) in Mediterranean conditions, Perniola, R.; Alba, V.; Genghi, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (ISBN: 979-10-91799-31-7).

HPLC-DAD-MS/MS characterization of oxidation compounds in white wine without added sulfites, Crupi, P.; Pati, S.; Benucci, I.; Di Luccia, A.; Esti, M.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (ISBN: 979-10-91799-31-7).

Use of *Torulasporea Delbrueckii* and *Saccharomyces Cerevisiae* for the production of partially fermented juices from seedless grapes, Mazzone, F.; Antonacci, D.; Turci, V.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (ISBN: 979-10-91799-15-7).

Determination of shikimic acid as a marker compound, Pichierri, A.; Antonacci, D.; Durante, V.; Sgarra, C.; Tamborra, P.; Mazzone, F.; Crupi, P. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (ISBN: 979-10-91799-15-7).

A proteomic study of different rootstock in Montepulciano grape vine, Dipalmo, T.; Di Luccia, A.; Antonacci, D.; Crupi, P. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (ISBN: 979-10-91799-15-7).

Analyses of amino acids in table grape grown under different watered condition, Dipalmo, T.; Antonacci, D.; Genghi, R.; Crupi, P. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (ISBN: 979-10-91799-15-7).

Postharvest treatments to enhance health promoting compounds in table grape, Crupi, P.; Antonacci, D.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Pichierri, A. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (ISBN: 979-10-91799-15-7) (Oral Communication).

Antithrombotic activity of twelve table grape varieties. Relationship with polyphenolic profile, Milella, R.A.; Incampo, F.; Carrieri, C.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Semeraro, N.; Colucci, M. Atti del ChimAISi 2012 IX Italian Congress in Food Chemistry, Ischia (NA) – Italia 3 – 7 Giugno 2012.

Volatile and sensory profile of wines produced without sulphur dioxide, Toci, A.T.; Crupi, P.; Coletta, A.; Picchierri, A.; Antonacci, D.; Tamborra, P. Atti del ChimAISi 2012 IX Italian Congress in Food Chemistry, Ischia (NA) – Italia 3 – 7 Giugno 2012.

Interactive effects of vineyard covering sheet and leaf removal on anthocyanins content of table grape (Summer Royal, *Vitis Vinifera*), Coletta, A.; Crupi, P.; Basile, T.; Milella, R.A.; Toci, A.T.; Genghi, R.; Antonacci, D. Atti del ChimAISi 2012 IX Italian Congress in Food Chemistry, Ischia (NA) – Italia 3 – 7 Giugno 2012.

HPLC-DAD-MS/MS characterization of phenolic compounds in SO<sub>2</sub>-free white wines, Pati, S.; Esti, M.; Liburdi, K.; Benucci, I.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Di Luccia, A. Atti del 26th International Conference on Polyphenols, Firenze – Italia 23 – 26 Luglio 2012 (ISBN: 978-88-907511-0-3).

Influence of climatic parameters on flavonoid compounds of seedless table grapes grown in Apulian Region. Crupi, P.; Coletta, A.; Caputo, A.R.; Milella, R.A.; Pati, S.; Toci, A.T.; Pichierri, A.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012. (Oral Communication).

Comparison of winemaking techniques to produce wines with low sulphur dioxide. Toci, A.T.; Tamborra, P.; Crupi, P.; Cantarini, L.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

Analisi sensoriale di varietà di uva da tavola tra percezione e dati analitici. Pichierri, A.; Caputo, A.R.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Crupi, P.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

Valutazione del contenuto di polifenoli quali indicatori semplificati per la determinazione di classi di qualità nell'uva da tavola. Caputo, A.R.; Pichierri, A.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Fiorentino, L.; Genghi, R.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

Miglioramento qualitativo dell'uva da tavola come risposta al trattamento UV-C in post-raccolta. Pichierri, A.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Basile, T.; Crupi, P.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

Effect of ozone treatment on polyphenols and anthocyanins content in Primitivo grape. Basile, T.; Crupi, P.; Giannandrea, M.A.; Notarangelo, L.; Antonacci, D.; Pichierri, A.; Coletta, A. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

HPLC-DAD-MS/MS determination of Fucoxanthin from microalgae biomass to be used in food supplement. Crupi, P.; Mangini, S.; Toci, A.T.; Pichierri, A.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del 2nd MS Food Day, Trieste-Italy 19-21 Ottobre 2011 (ISBN: 978-88-8420-708-1).

Cover cropping and training system effects on volatile composition of wines. Toci, A.T.; Crupi, P.; Dipalmo, T.; Gambacorta, G.; Antonacci, D.; Coletta, A. Atti del 2nd MS Food Day, Trieste-Italy 19-21 Ottobre 2011 (ISBN: 978-88-8420-708-1).

Nutraceutical quality of table grapes as affected by technical production and cold storage. Pichierri, A.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Fiorentino, L.; Crupi, P.; Toci, A.T.; Antonacci, D. Atti del 2nd International Conference on Food-Omics, Cesena-Italy 22-24 Giugno 2011 (ISBN: 978-88-902152-2-3).

CZE analysis of non-coloured phenolics compounds in Negroamaro wines as affected by different agronomical and technological practices, Crupi, P.; Di Palma, T.; Coletta, A.; Toci, A.T.; Pichierri, A.; Milella, R.A.; Gambacorta, G.; Antonacci, D. Atti del 2nd International Conference on Food-Omics, Cesena-Italy 22-24 Giugno 2011 (ISBN: 978-88-902152-2-3).

Composizione aromatica dell'uva Primitivo in diverse forme di allevamento, Forleo, L.R.; Crupi, P.; Pichierri, A.; Caputo, A.R.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (ISBN: 978-989-20-2449-3).

The Fiano Minutolo or Minutolo: aromatic and ampelographic relationship with Moscato Bianco and Fiano d'Avellino, Pichierri, A.; Crupi, P.; Forleo, L.R.; Caputo, A.R.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (ISBN: 978-989-20-2449-3).

Caratterizzazione varietale e analisi filogenetica di vitigni autoctoni calabresi, Gasparro, M.; Bergamini, C.; Caputo, A.R.; Cardone, M.F.; Crupi, P.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (ISBN: 978-989-20-2449-3).

Analysis of carotenoids to predict norisoprenoids of wines from Apulia, Crupi, P.; Coletta, A.; Milella, R.A.; Giannandrea, M.A.; Pichierri, A.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (ISBN: 978-989-20-2449-3) (Oral Communication).

The effect of controlled water deficit on quality of a seedless table grape (Early Red seedless), grown in Apulia, Crupi, P.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Genghi, R.; Antonacci, D. Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala (TP)-Italia 20-24 Settembre 2010 (ISBN: 978-88-86208-61-1).

The intake of unpeeled table grapes is important in dietary habits as a source of antioxidant and anticarcinogenic polyphenols, Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del XXXIII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Tbilisi-Georgia 20-26 Giugno 2010. (Comunicazione orale) (ISBN: 978-9941-0-2555-6).

Early red seedless, a very interesting variety for both productive and quality characteristics, Gasparro, M.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Antonacci, D. Atti del 6th International Table Grape Symposium, June 24-26 2010 California – USA.

The effect of irrigation on polyphenols content of table grapes: the case of Red Globe rs, Crupi, P.; Perniola, R.; Genghi, R.; Caputo, A.R.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del 6th International Table Grape Symposium, June 24-26 2010 California – USA.

Changes in carotenoids levels during fruit ripening of wine grapes grown in Apulian region: determination of their C13-norisoprenoid aroma potential, Crupi, P.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del 1<sup>st</sup> MS Food Day, Parma-Italia 2 – 3 Dicembre 2009.

Determinazione di norisoprenoidi-C13 in alcuni vini pugliesi: analisi GC-MS di Chardonnay, Merlot, Primitivo e Negroamaro, Crupi, P.; Milella, R.A.; Palmisano, G.; La Notte, E.; Antonacci, D. Atti del XXXII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Zagabria-Croazia 28 Giugno – 3 Luglio 2009.

Influenza della coltivazione protetta e di tecniche agronomiche sulla qualità dell'uva da tavola, Coletta, A.; Genghi, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Palmisano, G.; Antonacci, D. Atti del XXXII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Zagabria-Croazia 28 Giugno – 3 Luglio 2009.

Confetture da uva da tavola senza semi, Antonacci, D.; Turci, V.; Giannandrea, M.A.; Crupi, P.; Milella, R.A. Atti del XXXII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Zagabria-Croazia 28 Giugno – 3 Luglio 2009 (Oral Communication).

Caratterizzazione di vini ottenuti da quattro vitigni minori di antica coltivazione in Puglia, Antonacci, D.; Caputo, A.R.; Crupi, P.; Dipalmo, T.; Forleo, L.R.; Lapenna, F.; Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

Messa a punto di una nuova metodologia descrittiva per la valutazione delle varietà di vite ad uva da tavola, Antonacci, D.; Perniola, R.; Crupi, P.; Coletta, A.; Caputo, A.R.; Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

Caratterizzazione polifenolica in diverse popolazioni di Primitivo, Milella, R.A.; Crupi, P.; Caputo, A.R.; Masi, G.; Dipalmo, T.;

Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

La tecnica dell'incisione anulare per il miglioramento qualitativo delle uve da tavola: il confronto in Puglia su quattro varietà apirene, Fiorentino, L.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

La restrizione idrica come fattore condizionante la qualità dell'uva da tavola: l'esempio Redglobe, Morelli, D.; Antonacci, D.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Coletta, A.; Caputo, A.R. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

Contenuto antocianico del vino al variare delle condizioni di stress idrico della vite, Coletta, A.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R.; Genghi, R.; Dipalmo, T.; Lapenna, F.; Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

Il potenziale aromatico norisoprenoidico di alcune varietà di uve da vino coltivate in Puglia, Crupi, P.; Milella, R.A. La Notte, E.; Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008 (Oral Communication).

Identificazione dei composti carotenoidici in alcune varietà di uve da vino coltivate nell'Italia meridionale, Antonacci, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Negro, D.; La Notte, E. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva Italia, Antonacci, D.; Perniola, R.; Negro, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Coletta, A.; Caputo, A.R. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva Carati b., Antonacci, D.; Perniola, R.; Carbonara, T.; Crupi, P.; Negro, D.; Coletta, A.; Caputo, A.R. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva apirena Summer Royal n., Antonacci, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Negro, D.; Tarricone, L. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva apirena Crimson Seedless rs., Antonacci, D.; Perniola, R.; Carbonara, T.; Crupi, P.; Negro, D.; Caputo, A.R.; Coletta, A. Atti del XXX congresso mondiale dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

Cession of table grape polyphenolic substances in different conditions of extraction, Antonacci, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Negro, D.; La Notte, E. Atti del XXIX congresso mondiale dell'O.I.V., Logrono-Spagna 25-30 Giugno 2006.

## **ATTIVITA' SCIENTIFICHE**

2023, Topical Advisory Panel Member, Applied Sciences ISSN: 2076-3417.

2023, Guest Editor, Processes ISSN: 2227-9717, Special Issue: Technologies for Production, Processing, and Extractions of Nature Product Compounds, 2nd volume.

2023, Guest Editor, Molecules ISSN: 1420-3049, Special Issue: Anthocyanins: The Infinite Properties of These Incredible Compounds 2.0.

2023, Guest Editor, Processes ISSN: 2227-9717, Special Issue: Technologies for Production, Processing, and Extractions of Nature Product Compounds.

2023, Associate Editor, Frontiers in Nutrition (Nutrition and Food Science Technology) ISSN: 2296-861X.

2023, Topic Editor, Frontiers in Horticulture (Viticulture, Pomology, and Soft Fruits) ISSN: 2813-3595, Topic Research: New Advances in the Metabolomics of Grapes and their Products.

2022, Topic Editor, Frontiers in Nutrition (Food Chemistry) ISSN: 2296-861X, Topic Research: New Insights and Perspectives of Polyphenols in Nutrition.

2022, Guest Editor, Molecules ISSN: 1420-3049, Special Issue: Anthocyanins: The Infinite Properties of These Incredible Compounds.

2021, Guest Editor, Foods ISSN: 2304-8158, Special Issue: Innovative Technological and Biotechnological Approaches to Improve the Aroma Quality of Fermented Foods.

2021, Review Editor, Frontiers in Horticulture (Viticulture, Pomology, and Soft Fruits) ISSN: 2813-3595.

2021, Review Editor, Frontiers in Microbiology (Food Microbiology) ISSN: 1664-302X.

2021, Guest Editor, Applied Sciences ISSN: 2076-3417, Special Issue: Carotenoids in Fresh and Processed Food: Between Biosynthesis and Degradation.

CLODOVEO Maria Lisa; CORBO Filomena Faustina Rina; PISANO Isabella; DI NOIA Maria Antonietta; SBLANO Sabina; FRACCHIOLLA Giuseppe; CRUPI Pasquale Procedimento e apparecchiatura per la misurazione del potere antinfiammatorio di matrici alimentari complesse Brevetto per invenzione industriale N. 10202000010522

## **AMBITI DI RICERCA**

Impiego di tecnologie emergenti sostenibili per ottenere nuovi prodotti funzionali ad azione preventiva sulla salute, ricchi di molecole nutraceutiche analizzate a mezzo di strumentazioni high resolution (GC-MS, HPLC-MS<sup>n</sup>, HPLC-MS/MS) per la loro speciazione molecolare e la caratterizzazione quali-quantitativa.

Tecnologie alimentari nell'ambito dell'elaiotecnica e dell'enologia.

## **ALTRE ATTIVITA**

**Maggio 2023:** membro della Commissione dell'esame finale del Corso di Laurea in "Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" (sede di Taranto).

**Luglio 2021:** membro della commissione della seduta di laurea in "Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute" - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

**a.a. 2021 – 2022:** cotutor del dottorando di ricerca (Dott. Loris PASCULLI) per il dottorato in Metabolismo, Invecchiamento e Medicina Sociale XXXVII ciclo, Dipartimento Interdisciplinare di Medicina – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

**a.a. 2020 – 2021:** cotutor del dottorando di ricerca (Dott. Matteo VELENOSI) per il dottorato in Biodiversit', Agricoltura e

Ambiente XXXII ciclo, Dipartimento di Biologia – Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

**a.a. 2019 – 2020:** tutor di laboratorio della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA E TECNOLOGIA NUTRACEUTICO-ALIMENTARI dal titolo “IL CARRUBO (CERATONIA SILIQUA) TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DELLO SCIROPPO DI CARRUBA MATURA ATTRAVERSO METODICHE DI ESTRAZIONE AD ULTRASUONI” presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

**Dal 1/2/2017 al 14/12/2020** - ricercatore III liv. a tempo indeterminato presso il CREA – VE, Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell' Economia Agraria – Centro di ricerca in Vitivinicoltura ed Enologia di Turi (BA) con attività di ricerca riguardante, principalmente, le analisi chimico-analitiche a mezzo di strumentazioni high resolution (GC-MS, HPLC-MSn , HPLC-MS/MS), per la speciazione molecolare e la caratterizzazione quali-quantitativa di metaboliti primari e secondari (glucidi, acidi organici, polifenoli, carotenoidi, composti aromatici) presenti nelle uve e/o nei relativi prodotti trasformati.

**2019** - visiting researcher al CEBAS – CSIC, Campus Universitario de Espinardo. Espinardo. Murcia, Spain, per analisi metabolomiche untarget UPLC-QTOF di approfondimento su estratti di uve da vino (cv. Negramaro, Primitivo e Nero di Troia).

**Dal 2018 al 2020** - referente CREA-VE Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell' Economia Agraria – Centro di ricerca in Vitivinicoltura ed Enologia di Turi (BA) per il tutoraggio formativo in “Estrazione di metaboliti secondari dall'uva” nell'ambito della Convenzione Alternanza Scuola Lavoro stipulata tra il CREA-VE e l'ITT Luigi Dell'Erba di Castellana Grotte (Ba) in data 29/11/2017.

**Dal 2/4/2016 al 2/5/2016** - prestazione d'opera presso il Dipartimento di Farmacia – Scienze del Farmaco dell'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” per la valutazione analitica di vitamine idrosolubili in alimenti ad alto valore salutistico.

**Dal 2/5/2015 al 1/6/2015** - prestazione d'opera presso il Dipartimento di Scienze Agro-ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” per l'impiego dei risultati sperimentali ottenuti sull'impianto di estrazione olearia ad ultrasuoni per la divulgazione scientifica su riviste internazionali ad elevato ranking: aspetti chimici delle matrici ottenute. Elaborazione mediante opportune analisi statistiche.

**Dal 1/1/2015 al 31/12/2015** - collaborazione coordinata e continuativa a progetto presso il CRAUTV – Consiglio per la Ricerca e sperimentazione in Agricoltura, Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo di Turi (BA) per l'ottimizzazione di metodiche per l' estrazione di composti nutraceutici (polifenoli, carotenoidi e composti aromatici) dall'uva da tavola; la messa a punto di tecniche estrattive di purificazione di composti polifenolici e carotenoidi da diverse matrici (liquidi biologici); l'utilizzo di tecniche analitiche altamente performanti (UPLC-QQQ e UPLC-Q/TOF) per la speciazione strutturale e la determinazione quali-quantitativa di sostanza nutraceutiche in diverse matrici.

**Dal 2/8/2013 al 2/10/2013** - prestazione d'opera tecnico-scientifica presso il CRA-UTV – Consiglio per la Ricerca e sperimentazione in Agricoltura, Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo di Turi (BA) per la messa a punto di applicazioni tecnologiche attraverso l'utilizzo di strumentazioni chimico-analitiche high resolution, in particolare del sistema di spettrometria di massa accurata (iFunnel Q-TOF 6550), per analisi di speciazione molecolare e caratterizzazione quali-quantitativa di metaboliti primari e secondari a carattere organolettico e nutraceutico presenti nelle uve e/o nei relativi prodotti trasformati.

**Dal 31/03/2010 al 15/05/2013** - ricercatore III liv. TD presso il CRA-UTV – Consiglio per la Ricerca e sperimentazione in Agricoltura, Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo di Turi (BA) per attività di ricerca mediante l'applicazione di metodologie e strumentazioni chimico-analitiche (HPLC-MS, GC-MS, UV-Vis) per l'analisi di metaboliti secondari a carattere aromatico e/o nutraceutico presenti nell'uva da tavola.

**Dal 5/10/2005 al 30/06/2009** - collaborazione coordinata e continuativa a progetto presso il CRAUTV – Consiglio per la Ricerca e sperimentazione in Agricoltura, Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo (prima C.R.A. – Istituto sperimentale per la viticoltura) di Turi (BA) per attività di ricerca chimico-analitica per la determinazione di metaboliti primari e secondari in matrici vegetali.

**10/10/2006-09/06/2007; 29/09/2007-30/06/2008; 25/09/2008-30/06/2009; 30/09/2013-30/06/2014; 14/11/2014-30/06/2015; 17/10/2015-23/11/2015; 09/01/2016-14/06/2016:** docenza con contratto di lavoro a tempo determinato per supplenza temporanea in “Chimica e tecnologie chimiche” e “Scienze naturali” (classi di concorso A013 e A060) presso Istituti di Istruzione Secondaria Superiore della provincia di Taranto.

