

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**SORDINI BEATRICE**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Dal 15/11/ 2019 ad oggi  
Università degli Studi di Perugia

È titolare di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca per il progetto di ricerca dal titolo: "Effetto di un estratto fenolico da acque di vegetazione di olive sulla qualità e sulla shelf-life di formaggi, salse e paté della tradizione umbra" – Responsabile Prof. Agnese Taticchi, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali), per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15.

Dal 01/07/2019 al 31/10/2019  
EVP SYSTEM s.r.l

Ottiene l'incarico di lavoro autonomo di natura occasionale avente come oggetto: "Supporto tecnico per lo sviluppo nuovo sistema di gramolazione e frangitura."

• Dal 1/07/ 2018 al 30/06/2019  
Università degli Studi di Perugia

È titolare di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca per il progetto di ricerca dal titolo "I fenoli delle olive come composti bioattivi multifunzionali per cibi più salutari: valutazione di formulazioni semplificate per ottenere prodotti carnei sicuri e nuovi alimenti con maggiore funzionalità" – Responsabile Prof. Agnese Taticchi, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali), per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15.

• Dal 1/11/ 2014 al 4/04/2018  
Università degli Studi di Perugia

È titolare di Borsa di Studio per un Dottorato di Ricerca in Scienze e Biotecnologie Agrarie, Alimentari e Ambientali curriculum Produzioni agroalimentari e zootecniche del XXX ciclo dell'Università di Studi di Perugia, per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15. Il progetto di ricerca è focalizzato sullo "Sviluppo di nuovi ingredienti alimentari a base di composti fenolici ottenuti dai co-prodotti dell'olio vergine di oliva", Tutor Prof. Maurizio Servili. Le principali attività di ricerca hanno riguardato le seguenti tematiche:

- ottimizzazione dell'attuale processo tecnologico di filtrazione tangenziale su membrana e valutazione delle tecniche di purificazione di molecole bioattive isolate dalla matrice originaria (co-prodotti dell'olio vergine di oliva, acque di vegetazione in particolare), di separazione e stabilizzazione;

- studio delle potenziali applicazioni del concentrato fenolico grezzo e/o con relativo estratto fenolico purificato nell'industria alimentare come additivo di origine naturale ad attività antiossidante ed antimicrobica;

Durante il percorso di dottorato di ricerca ha usufruito dal 12/05/2017 al 01/11/2017 del congedo obbligatorio di maternità (art. n. 1204 del 30/12/71)

• Dal 5/11/2014 al 5/12/2014  
Università degli Studi di Bari

Ottiene l'incarico di lavoro autonomo di natura occasionale avente come oggetto la valutazione della qualità degli oli vergini di oliva estratti mediante l'impiego degli ultrasuoni e caratterizzazione dei sottoprodotti che è stato attivato per le esigenze del Progetto di Ricerca: "ULTRA DOP-OLIVE OIL: Sistema innovativo per la produzione di olio extravergine di oliva DOP ad elevato valore nutrizionale ed a ridotto impatto ambientale", finanziato con fondi "REGIONE MOLISE", di cui è Responsabile Scientifico la Dott.ssa Maria Lisa Clodoveo, Dipartimento di Scienze Agro-ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari.

• Dal 1/09/2012 al 1/09/2014  
Università degli Studi di Perugia

È titolare di un Assegno di Ricerca nell'ambito del progetto: "Valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva", Responsabile del Progetto il Prof. Maurizio Servili., presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, già Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti (Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti), per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15.

• Dal 26/11/2012 al 3/12/2012

Ottiene l'incarico di lavoro autonomo relativo alla collaborazione di natura occasionale nell'ambito del Progetto: "Consorzio dell'extravergine Reg. Cee 501/08, secondo anno. Azione – Corsi di formazione per studenti di scuola di cucina e ristoratori". Conduzione della sessione guidata di assaggio di oli extravergine di oliva e lezione di approfondimento sulla qualità degli oli. Docente e supporto al tutoraggio per i corsi di formazione tenuti a Mosca e S. Pietroburgo.

• Dal 5/10/2012 al 5/11/2012  
Università degli Studi di Perugia

Ottiene l'affidamento dell'incarico altamente qualificato di lavoro autonomo di natura occasionale avente oggetto "Assemblaggio dati e stesura report finale relativo alla ricerca sulle best-practices nella gestione dei frantoi oleari" nell'ambito del Progetto "TERRITORI AUTONOMI PALESTINESI – Rafforzamento delle capacità tecniche e amministrative del Ministero dell'Agricoltura e sviluppo dell'agroindustria", Responsabile il Prof. Andrea Marchini.

• Dal 12/05/2009 al 12/05/2012  
Accademia Nazionale dell'Olio e dell'olio

contratto Co.Co.Co. con l'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio mirata ad organizzare il Progetto "Network", finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nell'ambito del progetto "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale". Scopo del medesimo era quello di implementare un sito all'interno della rete dell'Accademia al fine di divulgare le attuali conoscenze tecnico-scientifiche a livello agronomico, economico, che della trasformazione a tutti gli attori della filiera. Nonché, il trasferimento delle conoscenze compositive dell'olio e la loro ricaduta sulla componente sensoriale nutrizionale e salustica al consumatore. Nello stesso ambito ha svolto attività di editing e di revisione della "Collana Divulgativa dell'Accademia", 30 pubblicazioni riguardanti la filiera olivicola-olearia con particolare riferimento agli aspetti agronomici, tecnologici, nutrizionali salustici e sensoriali dell'olio extravergine di oliva ed alla valorizzazione dei prodotti secondari della trasformazione delle olive

• Dal 01/01/2009 al 30/04/2009  
Università degli Studi di Perugia

contratto Co.Co.Co. avente ad oggetto "Determinazione della composizione in sostanze volatili dell'olio extra vergine di oliva" facente parte del progetto di ricerca "Definizione dei markers relativi alla qualità sensoriale e salustica degli olii vergine di oliva prodotti da cultivar autoctone siciliane", di cui è responsabile scientifico il Prof. Maurizio Servili presso il D.S.E.E.A., Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, dell'Università degli Studi di Perugia.

• Dal 30/04/2008 al 30/04/2009  
Università degli Studi di Perugia

contratto Co.Co.Co. avente ad oggetto "Elaborazione statistica dei dati analitici che perverranno al coordinatore del progetto di ricerca", facente parte del progetto di ricerca "Estrazione di olii vergini di oliva da paste denocciolate: miglioramento della qualità delle rese. Valorizzazione dei residui" di cui è responsabile scientifico il Prof. Gianfrancesco Montedoro presso il D.S.E.E.A., Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, dell'Università degli Studi di Perugia.

• Dal 30/04/2007 al 31/03/2008  
Università degli Studi di Perugia

contratto Co.Co.Co. avente ad oggetto "Analisi strumentali di alimenti" facente parte del progetto di ricerca PRIN 2005 di cui è responsabile scientifico il Prof. Gianfrancesco Montedoro, presso il D.S.E.E.A., Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, dell'Università degli Studi di Perugia.

• Dal 30/04/2006 al 31/03/2007  
OPOO Organizzazione Produttori  
Olive e Olio

Ottiene l'incarico di lavoro autonomo relativo alla collaborazione di natura occasionale nell'ambito del Progetto Reg.CE 2085/03 finanziato dal C.N.O Azione – Divulgazione e certificazione olio Dop Umbria e olio Biologico.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

27/11/2018  
Università degli Studi di Perugia

Consegue i 24 CFU ai sensi dell'art. 3 del D.M. 616 del 10 agosto 2017, nelle discipline antropo-psico- pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche finalizzate all'insegnamento nelle scuole secondarie di secondo grado.

27/09/2018  
Università degli Studi di Perugia

Riceve dall'Università di Perugia il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Biotecnologie Agrarie, Alimentari e Ambientali curriculum Produzioni agroalimentari e zootecniche, discutendo una Tesi di dottorato dal titolo: "Sviluppo di nuovi ingredienti alimentari a base di composti fenolici ottenuti dai co-prodotti dell'olio vergine di oliva", Tutor Prof. Maurizio Servili, Coordinatore Prof. R. Buonaurio, per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15.

• 14-16/09/2016 "  
Università di Napoli

Partecipazione a: XXI Workshop development Italian PhD research on food science, technology and biotechnology" Portici, Napoli Dipartimento di Agraria

• 6-10/06/2016

Partecipazione a: TRADEIT Entrepreneurial Summer Academy – Potsdam (Berlino), Germania

TRADEIT

•23-25/09/2015  
Università degli Studi di Perugia

• 28/04/2006  
Università degli Studi di Perugia,  
Facoltà di Agraria

• 2005  
C.R.A.- oli sede distaccata di Spoleto

• 2002  
ETSIAM Escuela Técnica Superior  
de Ingeniería Agrónoma y de  
Montes Universidad de Córdoba  
(ES), Departamento de Bromatología  
y Tecnología de los Alimentos

• 1995  
Liceo Classico Pontano-Sansi di  
Spoleto (PG)

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA  
ALTRE LINGUA

INGLESE  
SPAGNOLO

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

ATTIVITÀ DIDATTICA ACCADEMICA

ATTIVITÀ DIDATTICA ESTERNA

Partecipazione a: XX Workshop development Italian PhD research on food science, technology and biotechnology DSA3 Aula Magna, Abbazia S. Pietro, Perugia (PG)

Consegue la Laurea Magistrale in Scienze Agrarie, discutendo una tesi sperimentale dal titolo: "Citogenetica molecolare in *Trifolium subterraneum* L., caratterizzazione genomica delle sottospecie *subterraneum*, *brachycalycinum* e *yannanicum*". Relatore Prof.ssa Egizia Falistocco.

Partecipa al Corso di 1° livello teorico – pratico di degustazione di oli di oliva vergini e extravergini, superando l'esame con esito positivo ed ottiene l'attestato di idoneità fisiologica per l'assaggio dell'olio vergine di oliva previsti dall'allegato XII del Reg. CEE 2568/91 e dalla circolare n.5 del 18 giugno 1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, organizzato dal C.R.A.- oli sede distaccata di Spoleto

Borsa di studio per la durata di sei mesi nell'ambito del Progetto Erasmus svolge attività di ricerca riguardante la caratterizzazione sensoriale di oli ottenuti da differenti cultivar di importanza nazionale, miele ed altri prodotti di origine animale e vegetale, sotto la supervisione scientifica della Prof.ssa Hortensia Galán Soldevilla. È membro del panel interno per la valutazione sensoriale del Salchichón curado español e aiuta nella preparazione dei campioni, allestimento, raccolta ed elaborazione dati dei test discriminatori, analisi descrittiva qualitativa e consumer test di prodotti di origine animale e vegetale.

Diploma di Maturità Classica conseguito al Liceo Classico Pontano-Sansi di Spoleto, Perugia, Italia

## ITALIANA

COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
ASCOLTO	LETTURA	INTERAZIONE ORALE	PRODUZIONE ORALE	
B2	B2	B2	B2	B2
B2	B2	B2	B1	B1

Levels: A1 and A2: Basic user - B1 and B2: Independent user - C1 and C2: Proficient user  
Common European Framework of Reference for Languages

Utilizza correntemente gli strumenti informatici del pacchetto Office e Software specifici (SigmaPlot® Exact Graphs and Data Analysis, PanelCheck, etc..)

Dal 2009 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, già Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti, dell'Ateneo di Perugia inizia la sua attività didattica integrativa in alcuni insegnamenti dei seguenti corsi afferenti al DSA3:

-Enologia II, Docente dott.ssa Agnese Taticchi, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia;  
-Industrie dei prodotti di origine vegetale, Docente dott.ssa Sonia Esposto, Corso di Laurea in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA).

Ha svolto e svolge, inoltre, attività esercitativa negli insegnamenti dei seguenti corsi afferenti al DSA3:

-Enologia I, Docente Prof.ssa Agnese Taticchi, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (STAGAL);  
-Industrie dei prodotti alimentari, Docente Dott.ssa Sonia Esposto, Corso di Laurea in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA);

Ha svolto attività didattica e di tutoraggio per i corsi di formazione per studenti di scuola di cucina e ristoratori tenuti a Mosca e S. Pietroburgo dal 26/11/2012 al 3/12/2012:

-Conduzione della sessione guidata di assaggio di oli extravergine di oliva e lezione di approfondimento sulla qualità degli oli.

Ha coadiuvato la Dott.ssa S. Esposto nel breve corso di aggiornamento sulla qualità dell'olio extravergine di oliva –: *“un breve corso di analisi sensoriale mirato al riconoscimento dei difetti dell'olio extravergine di oliva e dei caratteri di pregio dei prodotti tipici.”*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Spoleto (PG) 11/06/2016.

È stata docente del Modulo 5.2 “Strategie e tecniche per il recupero dei co-prodotti a fini produttivi” per il corso di formazione di “Esperto nell'innovazione di prodotto e processo del settore agroalimentare” Perugia 27/03/2018 al 21/05/2018

Ha fornito assistenza a studenti di diversi corsi di laurea per lo svolgimento sia di attività di ricerca nell'ambito del tirocinio pratico applicativo o della tesi. In particolare, è stata correlatore di 6 tesi di laurea, come di seguito riportato:

- “Sviluppo e caratterizzazione di una linea di infusi a base di foglie di olivo” – Giacomo Grazi - Relatore Dott.ssa Sonia Esposto, Correlatore Dott.ssa Beatrice Sordini; Dott.ssa Stefania Urbani – A.A. 2014/2015 - Corso di Laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti;
- “Evoluzione della qualità di patatine fritte valutata simulando un processo di frittura ristorativa” – Laura Lucaci – Relatore Dott.ssa Sonia Esposto, Correlatore Dott.ssa Beatrice Sordini; Dott.ssa Agnese Taticchi – A.A. 2015/2016 - Corso di Laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti;
- “Studio dell'effetto di estratto fenolico di olivo nella shelf-life dell'hamburger” – Alessandra Bossi – Relatore Prof.ssa Agnese Taticchi, Correlatore Dott.ssa Sonia Esposto; Dott.ssa Beatrice Sordini – A.A. 2016/2017 - Corso di Laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti;
- “Effetti di un estratto fenolico da olive sulla qualità di gamberi rosa (*Parapeneus longirostris*) conservati in atmosfera protettiva” - Arianna Buchta – Relatore Dott.ssa Sonia Esposto Correlatore Dott. Dino Miraglia; Dott.ssa Beatrice Sordini – A.A. 2017/2018 - Corso di Laurea Specialistica in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana;
- “Valutazione dell'efficacia di un nuovo additivo naturale nella shelf-life e nella qualità in cottura dei würstel” – Andrea Pellegrini - Relatore Prof.ssa Agnese Taticchi, Correlatore Dott.ssa Sonia Esposto; Dott.ssa Beatrice Sordini – A.A. 2018/2019 - Corso di Laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti;
- “Valutazione real time della shelf life di un olio extravergine di oliva conservato in differenti tipi di packaging – Mara Zenoni - Relatore Dott.ssa Sonia Esposto, Correlatore Dott.ssa Beatrice Sordini; Dott. Luigi Daidone – A.A. 2018/2019 - Corso di Laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti.

#### ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Svolge attività di ricerca nei laboratori del DSA3, già Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti (Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti), dove si occupa di varie procedure analitiche di interesse merceologico, nutrizionale e salutistico su diverse matrici alimentari, quali ad esempio olio extravergine di oliva, vino, prodotti lattiero-caseari, conserve vegetali, etc...

Si occupa della messa a punto di metodiche analitiche e dell'esecuzione di analisi chimiche, chimico-fisiche e sensoriali su diversi prodotti agroalimentari e relativa elaborazione, interpretazione e valutazione dei dati analitici ottenuti.

Partecipa, inoltre, all'esecuzione di vari processi tecnologici di trasformazione di prodotti agroalimentari eseguiti nell'impianto pilota del DSA3, già Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti (Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti).

#### AREA DI RICERCA E COMPETENZE SCIENTIFICHE

Svolge attività nell'Unità di ricerca di Scienze e Tecnologie degli Alimenti, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università di Perugia, coordinato dal Prof. Maurizio Servili e si occupa in particolare di:

- studio dell'influenza varietale ed ambientale, delle pratiche agronomiche, delle variabili tecnologiche e delle condizioni di conservazione sulla qualità merceologica, salutistica e sensoriale del prodotto (principalmente vino e olio vergine di oliva);
- messa a punto di soluzioni tecnologiche innovative per il condizionamento termico della pasta di olive (applicazione di ultrasuoni, campo elettrico pulsato e scambiatori di calore) nel processo di estrazione dell'olio vergine di oliva;
- ottimizzazione della tecnologia di estrazione dell'olio vergine di oliva al fine di migliorare la qualità nutrizionale e sensoriale;
- caratterizzazione e valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare: focalizzando lo studio sui sottoprodotti ottenuti dall'industria enologica e dell'elaiotecnica; i) messa a punto di processi per estrazione, purificazione e stabilizzazione di composti biologicamente attivi; ii) valutazione delle potenziali applicazioni di specifiche molecole come ingredienti attivi in diversi

settori dell'industria cosmetica, farmaceutica ed alimentare;

- caratterizzazione chimica e sensoriale di prodotti alimentari di origine vegetale e animale attraverso i) la determinazione di molecole volatili responsabili di attributi olfattivi positivi ed off-flavours ii) messa a punto di metodi strumentali di analisi dei composti fenolici per definire i profili sensoriali di alcuni alimenti e procedere alla caratterizzazione dei prodotti tipici tramite l'analisi statistica multivariata; iii) applicazione di metodi sensoriali quantitativo-descrittivi o di profilo, test discriminanti, test affettivi per la valutazione dell'accettabilità e preferenza del consumatore;

- valutazione della qualità tramite analisi chimico-fisiche e sensoriali di della qualità merceologica e sensoriale di oli vergini di oliva i) effetto della filtrazione, packaging e di diverse condizioni di conservazione (temperatura, buio/luce) sull'evoluzione della componente minore (composti fenolici e volatili) in oli vergini di oliva.

ATTIVITA' IN PROGETTI DI RICERCA

Partecipa come membro dell'Unità di Ricerca UNIPG al Programma di Ricerca nell'ambito del Progetto PRIN 2015: "Individual differences in the acceptability of healthy foods: Focus on phenol and fat content". Coordinatore Prof. Erminio Monteleone, Responsabile scientifico dell'unità di ricerca UNIPG Prof. Maurizio Servili (data inizio progetto 05/02/2017, durata 3 anni).

Partecipa come membro dell'Unità di Ricerca UNIPG al Programma di Ricerca nell'ambito del Progetto PRIN 2015: "Olive phenols as functional bioactive for healthier food: Evaluation of simplified formulation to obtain safe meat products and new food with higher function". Coordinatore Prof.ssa Agnese Taticchi di cui è anche Responsabile scientifico dell'unità di ricerca UNIPG (data inizio progetto 05/02/2017, durata 3 anni).

ALTRE ATTIVITÀ CORRELATE ALL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA

È co-autore di 24 pubblicazioni scientifiche, la maggior parte delle quali indicizzate a livello internazionale: 18 sono censite sulla banca dati Scopus ove risulta avere h-index 11 e Indice di citazione = 400; Capitoli di libri, monografie e partecipazione ad atti di convegni e conferenze nazionali e internazionali nel settore delle tecnologie alimentari, in particolare vino, olio vergine di oliva e valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e dell'eliotecnica. In allegato I l'elenco delle pubblicazioni scientifiche della sottoscritta.

PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Dal 2015 è membro corrispondente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio

PATENTE DI GUIDA  
**ULTERIORI INFORMAZIONI**

B

La sottoscritta autorizza il trattamento dei dati forniti ai sensi della Legge 675/96.

la sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Allegato I (Elenco delle pubblicazioni scientifiche, attestati di partecipazione a convegni, workshop e Summer Academy della Dott.ssa Beatrice Sordini)

Perugia, 27 agosto 2020

Firma

Beatrice Sordini

## Elenco delle pubblicazioni scientifiche della Dott.ssa Beatrice Sordini

### Pubblicazioni su riviste ISI:

1. Servili, M., Esposito, S., Veneziani, G., Urbani, S., Taticchi, A., Di Maio, I., Selvaggini, R., Sordini, B., & Montedoro, GF. (2011). Improvement of bioactive phenol content in virgin olive oil with an olive-vegetation water concentrate produced by membrane treatment. *Food Chemistry*, 124(4), 1308-1315
2. Esposito, S., Selvaggini, R., Taticchi, A., Di Maio, I., Urbani, S., Veneziani, G., Sordini, B., Pirrone, L., & Servili, M. (2013). Characterisation of Sicilian virgin olive oils: Phenolic and volatile compounds as markers. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 90(1), 31-41
3. Esposito, S., Veneziani, G., Taticchi, A., Selvaggini, R., Urbani, S., Di Maio, I., Sordini, B., Minnocci, A., Sebastiani, L., & Servili, M. Flash thermal conditioning of olive pastes during the olive oil mechanical extraction process: Impact on the structural modifications of pastes and oil quality. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(20), 4953-4960
4. Servili, M., Sordini, B., Esposito, S., Urbani, S., Veneziani, G., Di Maio, I., Selvaggini, R. & Taticchi, A. (2014). Biological activities of phenolic compounds of extra virgin olive oil. *Antioxidants*, 3(1), 1-23
5. Selvaggini, R., Esposito, S., Taticchi, A., Di Maio, I., Urbani, S., Veneziani, G., Sordini, B., & Servili, M. (2014). Optimization of the temperature and oxygen concentration conditions in the malaxation during the oil mechanical extraction process of four Italian olive cultivars. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(17), 3813-3822
6. Esposito, S., Taticchi, A., Di Maio, I., Urbani, S., Selvaggini, R., Veneziani, G., Sordini, B., & Servili, M. (2015). Effect of an olive phenolic extract on the quality of vegetable oils during frying. *Food Chemistry*, 176, 184-192
7. Veneziani, G., Esposito, S., Taticchi, A., Selvaggini, R., Urbani, S., Di Maio, I., Sordini, B., & Servili, M. (2015). Flash thermal conditioning of olive pastes during the oil mechanical extraction process: cultivar impact on the phenolic and volatile composition of virgin olive oil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63, 6066-6074
8. Veneziani, G., Esposito, S., Taticchi, A., Urbani, S., Selvaggini, R., Di Maio, I., Sordini, B., & Servili, M. (2016). Cooling treatment of olive paste during the oil processing: Impact on the yield and extra virgin olive oil quality. *Food Chemistry*, 221, 107-113
9. Esposito, S., Taticchi, A., Urbani, S., Selvaggini, R., Veneziani, G., Di Maio, I., Sordini, B., & Servili, M. (2017). Effect of light exposure on the quality of extra virgin olive oils according to their chemical composition. *Food Chemistry*, 229: 726-733
10. Taticchi, A., Esposito, S., Urbani, S., Veneziani, G., Selvaggini, R., Sordini, B., & Servili, M. (2017). Effect of an olive phenolic extract added to the oily phase of a tomato sauce, on the preservation of phenols and carotenoids during domestic cooking. *LWT – Food Science and Technology*, 84: 572-578
11. Veneziani, G., Esposito, S., Minnocci, A., Taticchi, A., Urbani, S., Selvaggini, R., Sordini, B., Sebastiani, L., & Servili, M. (2018). Compositional differences between veiled and filtered virgin olive oils during a simulated shelf life. *LWT - Food Science and Technology*, 94: 87-95
12. Veneziani, G., Esposito, S., Taticchi, A., Urbani, S., Selvaggini, R., Sordini, B., & Servili, M. (2018). Characterization of phenolic and volatile composition of extra virgin olive oil extracted from six Italian cultivars using a cooling treatment of olive paste. *LWT - Food Science and Technology*, 87, 523-528
13. Taticchi, A., Selvaggini, R., Esposito, S., Sordini, B., Veneziani, G., & Servili, M. (2019). Physicochemical characterization of virgin olive oil obtained using an ultrasound-assisted extraction at an industrial scale: Influence of olive maturity index and malaxation time. *Food Chemistry*, 289, 7-15
14. Sordini, B., Veneziani, G., Servili, M., Esposito, S., Selvaggini, R., Lorefice, A., & Taticchi, A. (2019). A quanti-qualitative study of a phenolic extract as a natural antioxidant in the frying processes. *Food Chem.*, 279:426-434
15. Veneziani, G., Esposito, S., Taticchi, A., Selvaggini, R., Sordini, B., Lorefice, A., Daidone, L., Pagano, M., & Servili, M. (2019). Extra-virgin olive oil extracted using pulsed electric field technology: Cultivar impact on oil yield and quality. *Front. Nutr.*, 04 September 2019 | <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00134>
16. Esposito, S., Selvaggini, R., Taticchi, A., Veneziani, G., Sordini, B., & Servili, M. (2020). Quality evolution of extra-virgin olive oils according to their chemical composition during 22 months of storage under dark conditions. *Food Chem.*, 311, 126044
17. Taticchi, A., Esposito, S., Minnocci, A., Urbani, S., Veneziani, G., Selvaggini, R., Sordini, B., Daidone, L., Sebastiani, L., & Servili, M. High vacuum-assisted extraction affects virgin olive oil quality: Impact on phenolic and volatile compounds. *Submitted to Food Chemistry*
18. Esposito, S., Taticchi, A., Urbani, S., Sordini, B., Veneziani, G., Servili, M., Daidone, L., & Selvaggini, R. Effect of packaging material on the quality of extra virgin olive oil during storage: a market simulation. *Submitted to Food Chemistry*

### Lavori pubblicati su riviste non ISI

19. Servili, M., Esposito, S., Taticchi, A., Urbani, S., Sordini, B. (2013). Extravergine di oliva di "alta qualità" per tutelare il prodotto italiano. *L'informatore agrario*, 34/2013
20. Servili, M., Urbani, S., Esposito, S., Selvaggini, R., Taticchi, A., Maio, I., Sordini, B., Veneziani, G. (2014). Fenoli, Sostanze preziose. Ma non solo nell'extra. *Olivo e Olio*, 7/8:18-23
21. Servili, M., Urbani, S., Esposito, S., Sordini, B., Veneziani G. (2015). Processi innovativi e la qualità ci guadagna. *Olivo e Olio*, 54-58
22. Taticchi, A., Esposito, S., Veneziani, G., Urbani, S., Selvaggini, R., Sordini, B., & Servili, M. (2017). Recupero e utilizzo di molecole multifunzionali Olivo e olio, 5: 44-47

23. Servili M., Urbani S., Esposto S., Pauselli M., Selvaggini R., Taticchi A., Di Maio I., Sordini B., Veneziani G. (2018). Fenoli bioattivi Virtù non solo dell'extra. *Olivo & olio*, ISSN 1127-0713, Vol. 21, N° 6, pp. 76-79
24. Servili M., Veneziani G., Selvaggini R., Taticchi A., Urbani S., Sordini B., Daidone L., Esposto S. (2020). Qualità degli oli extravergini di oliva ed innovazione di processo: il punto su una storia comune. *Olivo & olio*, *in press*

### **Capitoli di libri e monografie editi da case editrici nazionali e internazionali**

25. Servili M., Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., Di Maio, I., Sordini, B., Selvaggini, R., Montedoro GF., Angerosa, F. "Volatile compounds of virgin olive oil: their importance in the sensory quality". In *Advances in Olive Resources*, Berti L. and Maury J. Eds., pp 45-77.
26. Servili, M., Sordini, B., Montedoro, GF. (2012). "Estrazione meccanica dell'olio di oliva: sistemi e variabili di processo". Collana divulgativa dell'Accademia. [www.accademiaoliveolio.com](http://www.accademiaoliveolio.com)
27. Proietti, P., Nasini, L., Ilarioni, L., Salah, S., Taticchi, A., Sordini, B., Serili, M. (2012). "Utilizzazione e valorizzazione delle sanse vergini e delle acque di vegetazione". Collana divulgativa dell'Accademia. [www.accademiaoliveolio.com](http://www.accademiaoliveolio.com)
28. Servili, M., Esposto, S., Urbani, S., Di Maio, I., Selvaggini, R., Taticchi, A., Veneziani, G., Sordini, B. (2012). "Influenza dei parametri operativi in gramolatura con scambio gassoso controllato: ottimizzazione in funzione della qualità degli oli vergini di oliva". In *Filiera Olivicola: Monitoraggio di un Campione di Imprese e Studi di Settore*. Ed. Consorzio Olivicolo Italiano, Unaprol., pp. 89-112.
29. Servili M., Urbani S., Esposto S., Taticchi A., Veneziani G., Di Maio I., Sordini B., Selvaggini R., Corsetti A. (2012). "Standardizzazione del processo di deamarizzazione biologica per il miglioramento della qualità delle olive da tavola di varietà italiane". In "Sistemi di controllo del rispetto delle norme di Autenticità e Qualità dell'Olio di Oliva e delle Olive da Tavola". Ed. Consorzio Olivicolo Italiano, Unaprol., pp. 108-121.
30. Servili M., Esposto S., Urbani S., Di Maio I., Taticchi A., Sordini B., Veneziani G., Selvaggini R., Corsetti A. (2012). "Applicazione di alcuni markers di qualità per la caratterizzazione genetica e geografica degli oli extravergini di oliva italiani". In *Sistemi di controllo del rispetto delle norme di Autenticità e Qualità dell'Olio di Oliva e delle Olive da Tavola*. Ed. Consorzio Olivicolo Italiano, Unaprol., pp. 43-60.
31. Servili M., Urbani S., Esposto S., Di Maio I., Taticchi A., Veneziani G., Sordini B., Selvaggini R., Zanelli S. (2012). "Innovazione e Multifunzionalità nell'impresa agricola. Nuovi processi per migliorare l'efficienza della filiera olivicola." Ed. Consorzio Olivicolo Italiano, Unaprol, e Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi, AIPOL. pp. 3-50.
32. Servili, M., Taticchi, A., Esposto, S., Sordini, B., Urbani, S. (2013). "Technological aspects of olive oil production". In "Products from Olive Tree", Boskou, E., Ed.; Intech: Rijeka, Croatia, pp.
33. Veneziani G., Sordini B., Taticchi A., Esposto S., Selvaggini R., Urbani S., Di Maio I., Servili M. Improvement of olive oil mechanical extraction: New technologies, process efficiency and extra virgin olive oil quality. In "Products from Olive Tree", Boskou, E., Muzzalupo, I., Eds.; Intech: Rijeka, Croatia, pp. 22-42
34. Servili, M., Sordini, B., Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., & Sebastiani, L. Metabolomics of olive fruit: a focus on the secondary metabolites. In: "The Olive Genome, Compendium of Plants Genomes The Olive Tree Genome", Rugini, E., Baldoni, L., Muleo, R., Sebastiani, L. (Eds.), vol. 2016. Springer International Publishing, AG, pp. 123-139

### **Articoli in atti di convegni internazionali**

35. Servili, M., Esposto, S., Taticchi, A. Urbani, S., Di Maio, I., Sordini, B., & Selvaggini, R. (2014). The effect of diverse agricultural and technological factors on olive oil quality and yield. *Proceedings of the "VII International Symposium on Olive Growing"*, San Juan, Argentina, September 25-29, 2012. *Acta Horticulturae*. *Acta Horticulturae*, 1057, 603-618.
36. Servili, M., Esposto, S., Selvaggini, R., Taticchi, A., Urbani, S., Sordini, B., Veneziani, G. Table olives, virgin olive oil and olive mill wastewater: developments and potential solution. *Proceedings of the Bio-Olea Conference*, Corfu, Greece, 21-22 February, 2014.
37. Servili, M., Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., Veneziani, G., Sordini, B., Di Maio, I., & Selvaggini, R. (2016). Extravirgin olive oil and its co-products: technologies for facing new sector challenges. *Proceedings of the "VIII International Symposium on Olive Growing"* 10-14/10/2016 Split (Croatia). *Acta Horticulturae*, in press

### **Abstract di comunicazioni orali e poster di convegni nazionali e internazionali**

38. Taticchi, A., Fioretti, D., Di Maio, I., Esposto, S., Urbani, S., Sarkar, M., Sordini B., Montedoro, GF. "Elaborazione di vini bianchi attraverso macerazione enzimatica pre-fermentativa ed influenza sulla qualità" *Proceedings of the 31st World Congress of Vine and Wine*, Verona, Italy, June 15-20, 2008.
39. Servili, M., Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., Veneziani, G., Di Maio, I., Sordini B., Selvaggini R., Montedoro GF. "Use of a Concentrate from Olive Vegetation Waters for Improving the Virgin Olive Oil Phenolic Content". *Proceedings of 7th Euro Fed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils - From Knowledge to Application"*, Graz, Austria, 18 - 21 October 2009, p. 143.
40. Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., Veneziani, G., Sordini B., Di Maio, I., Selvaggini, R., Servili, M. "Study of the shelf-life of the virgin olive oil during its ex position to a light source". *12th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation"*, Montpellier, France 14-17 September 2014.
41. Esposto, S., Taticchi, A., Selvaggini, R., Urbani, S., Veneziani, G., Di Maio, I., Sordini B., Servili, M. "Potenziali applicazioni dei polifenoli dell'oliva nell'industria alimentare". *III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*, Bari (Italia), 26-28 novembre 2014 *Acta Italus Hortus*.
42. Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., Veneziani, G., Sordini B., Di Maio, I., Selvaggini, R., Servili, M. "Valutazione della qualità degli oli extravergini di oliva durante la loro conservazione in presenza di una fonte luminosa". *III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*, Bari (Italia), 26-28 novembre 2014 *Acta Italus Hortus*.

43. Esposito, S., Veneziani, G., Taticchi, A., Selvaggini, R., Urbani, S., Sordini B., Di Maio, I., Servili, M. "Effetti del rapido condizionamento termico delle paste frante sulla loro struttura e sulla qualità dell'olio". III Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Bari (Italia), 26-28 novembre 2014 Acta Italus Hortus.
44. Servili, M., Esposito, S., Taticchi, A., Selvaggini, R., Urbani, S., Di Maio, I., Veneziani, G., Sordini B. "The Olive Fruit is just an Oil Source? An Overview on the Virgin Olive Oil Quality, Technology and New Products", 13th Eurofed Lipid Congress 2015, 27 – 30 September 2015, Florence, Italy.
45. Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G., Di Maio I., Selvaggini R., Sordini B., Servili M., "Effect of the Olive Pastes Cooling by a Flash Thermal Conditioning on the Quality of the Extra Virgin Olive Oil", 13th Eurofed Lipid Congress 2015, 27 – 30 September 2015, Florence, Italy.
46. Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G., Sordini B., Di Maio I., Selvaggini R. "Extravirgin olive oil and its co-products: technologies for facing new sector challenges" Invited lecture 8th International Olive Symposium 10–14/10/2016 Split (Croatia).
47. Esposito, S., Veneziani, G., Taticchi, A., Urbani, S., Sordini B., Selvaggini, R., García González, D., Gallina Toschi, T., Servili, M. "Shelf Life of Extra Virgin Olive Oil with different Phenolic and Oleic Acid Content Stored in the Dark" 15th Euro Fed Lipid Congress, 27-30 August 2017 in Uppsala (Sweden).
48. Veneziani, G., Esposito, S., Taticchi, A., Urbani, S., Selvaggini, R., Sordini B., Servili, M. "Stabilizzazione della torbidità dell'olio vergine di oliva e suo impatto sulla qualità durante una simulazione di shelf-life". IV Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio 18 – 20 ottobre 2017 Pisa.
49. Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G. Selvaggini R., Sordini B., Lorefice A. KEYNOTE LECTURE "The bioactive phenols of virgin olive oil: An overview on the agronomic parameters, processing innovations and packaging strategies that affect their composition". 16th Euro Fed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils", Science, Technology and Nutrition in a Changing World, 16 – 19 September 2018, Belfast, UK.
50. Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Veneziani G. Sordini B., García González D.L., Gallina Toschi T., Servili M. "Modifications of quality parameters in extra virgin olive oils according to their antioxidant and acidic profile during a shelf life study". 16th Euro Fed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils", Science, Technology and Nutrition in a Changing World, 16 – 19 September 2018, Belfast, UK.
51. Taticchi A., Esposito S., Veneziani G., Selvaggini R., Sordini B., Lorefice A., Daidone L., Servili M. "Evaluation of the effect on the extra virgin olive oil quality of a new continuous mechanical extraction system". 17th Euro Fed Lipid Congress (20-23 October 2019), Sevilla, ES.
52. Servili M., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Veneziani G., Sordini B., Lorefice A., Daidone L., García González D.L., Cruciani G., Gallina Toschi T. "Development of a prediction model for the quality deterioration of extra virgin olive oils according to storage conditions." 17th Euro Fed Lipid Congress (20-23 October 2019), Sevilla, ES.
53. Esposito S., Taticchi A., Selvaggini R., Veneziani G., Sordini B., Lorefice A., Daidone L., Servili M. "Effect of the packaging material on the quality evolution of the extravirgin olive oil during a real time market storage simulation." 17th Euro Fed Lipid Congress (20-23 October 2019), Sevilla, ES.

### **Partecipazioni a Workshops, Summer Academy**

54. "XX Workshop development Italian PhD research on food science, technology and biotechnology" 23-25/09/2015 Perugia, Perugia Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali.
55. "XXI Workshop development Italian PhD research on food science, technology and biotechnology" 14-16/09/2016 Portici, Napoli Dipartimento di Agraria.
56. TRADEIT Entrepreneurial Summer Academy – 6-10/06/2016 Potsdam (Berlino), Germania.