

CURRICULUM del Prof MARCO POIANA

1. Notizie generali

Il Prof. Marco Poiana si è laureato in Scienze Agrarie nell'anno 1987, presso l'Università degli Studi di Udine con la votazione 110/110 e lode discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Precursori Chimici di Fitofarmaci", relatore Prof. Angelo G. Giumanini docente in Chimica Organica.

Nell'anno 1988 M. Poiana ha usufruito di una borsa di studio Federchimica per svolgere attività di ricerca presso l'Istituto di Chimica dell'Università di Udine.

Nell'anno 1989 è stato consulente tecnologico e scientifico della R.A.S.A. - Realtur di Manfredonia (FG) per varie ricerche nel campo delle trasformazioni agro-alimentari, tra le quali spiccano le innovative applicazioni della tecnologia di estrazione con anidride carbonica in fase supercritica di matrici naturali.

Dal 2 gennaio 1990 al 31 dicembre 1992, M. Poiana ha usufruito di una borsa di studio offerta dalla Regione Friuli - Venezia Giulia per svolgere ricerche nel campo dei prodotti naturali presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università di Udine.

In seguito a concorso nazionale espletato nel 1992, il 1 novembre 1993 Marco Poiana ha preso servizio presso L'Istituto di Microbiologia e Tecnologia Alimentare dell'Università di Reggio Calabria, ricoprendo la funzione di Collaboratore Tecnico Scientifico.

Nel periodo successivo Marco Poiana si è occupato principalmente di prodotti naturali ed in particolare dell'estrazione mediante anidride carbonica di oli essenziali. Inoltre, si è interessato attivamente di oli vegetali, ed in particolare di oliva. Marco Poiana ha affrontato le problematiche relative alla qualità di oli di oliva di origine meridionale caratterizzando l'aspetto della loro stabilità biologica correlata ad una serie di parametri chimici.

Nel Dicembre 1999 il Prof. Marco Poiana è risultato idoneo alla valutazione comparativa per n. 1 posti di professore universitario fascia degli associati per il settore scientifico disciplinare G08A (Scienza e tecnologia dei prodotti agro-alimentari) presso la facoltà di Agraria dell'Università di Reggio Calabria. Dal 1 Marzo 2000 Marco Poiana ha preso servizio presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Reggio Calabria, con la qualifica di Professore associato.

Durante gli anni di afferenza al Dipartimento BIOMAA ha svolto attività di ricerca nel settore delle Tecnologie Alimentari con particolare riferimento alle valorizzazioni delle produzioni olivicole (olio ed olive da tavola) e della conservazione degli alimenti.

Dal 2012 afferisce al Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea.

Oltre alle attività di ricerca si è occupato di relazioni ed attività congiunta con le aziende. Questo ha portato alla realizzazione di una serie di importanti progetti di ricerca industriale con una partnership pubblico-privata.

Il Prof. Poiana oramai da anni ricopre gli insegnamenti di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare nel Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (L/26 e precedenti) e di Stabilizzazione e Conservazione degli alimenti (già Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare II) del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM/70 e precedenti). Nel periodo 2015-2018 è stato relatore di 25 tesi di Laurea di I e II livello e correlatore di molte altre. Nel periodo 2016-2020 ha seguito in qualità di tutor universitario oltre trenta tirocini curriculari del Dipartimento di Agraria.

Di seguito sono riportate le posizioni ricoperte dal Prof. Poiana in incarichi istituzionali, la responsabilità in progetti di ricerca sia come coordinatore di progetto che di unità operativa

locale, la collocazione bibliometrica alla data odierna e le pubblicazioni indicizzate SCOPUS nel quadriennio 2017-2020.

2. ATTIVITÀ ORGANIZZATIVA ED ISTITUZIONALE

- Componente del Consiglio Direttivo (già Comitato di Gestione) del Centro di Servizi di Ateneo (Cen.S.A.) per i settori della chimica e delle tecnologie applicate al comparto agro-alimentare ed agli ecosistemi agro-forestali e naturali (già per i settori della chimica e della biotecnologia degli alimenti) dal gennaio 2002 al dicembre 2007.
- Direttore tecnico del Centro di Servizi di Ateneo (Cen.S.A.) dal maggio 2002 al dicembre 2007.
- ViceDirettore del Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale (BIO.M.A.A.) dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria dal luglio 2002 al novembre 2006.
- Direttore del Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare e Forestale (BIOMAA) dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria dal 1 novembre 2006 al dicembre 2012 (rieletto dal 1 novembre 2009).
- Componente, dal luglio 2004 al dicembre 2011, della Commissione scientifica dell'area di Agraria dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria.
- Componente, dal febbraio 2005, al dicembre 2011 della Commissione scientifica di Ateneo (Università *Mediterranea* di Reggio Calabria).
- Consigliere di amministrazione del Centro di Competenza Agroalimentare (CeRTA) con sede a Foggia presso il DARE (Distretto Agroalimentare Puglia) dal 2007 al 2017.
- Componente del consiglio direttivo della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAI) dal 1 luglio 2012 al 30 giugno 2015.
- Vicedirettore del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria dal 2013 al 2015.
- Presidente del Consiglio di Amministrazione del Polo di Innovazione delle Filiere Agroalimentari di Qualità della Calabria (Agrifoodnet scarl) dal 29 dicembre 2016, al 20 marzo 2019.
- Presidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAI) per il triennio 2018-2021. Dal 1 luglio 2018.
- Socio fondatore di "INNOVATION MADE IN CALABRIA S.R.L. Spin Off Accademico" in sigla "I. MADE C. S.R.L." dal 21 dicembre 2018.
- Componente il Consiglio di Amministrazione della STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE DELLE ESSENZE E DEI DERIVATI DAGLI AGRUMI DI REGGIO CALABRIA dal 3 luglio 2018.

RUOLI ed ATTIVITÀ ORGANIZZATIVA RELATIVA AL DOTTORATO DI RICERCA

- Dal 1 novembre 2006 al maggio 2008, Coordinatore del Dottorato di Ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria
- Dal maggio 2008 al 2010, Coordinatore del Dottorato di Ricerca in "Biologia Applicata ai Sistemi Agroalimentari e Forestali" dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria.
- Componente del "Coordinator Committee of the Italian PhD in Food Science, Technology and Biotechnology" dal 2007. Tra le attività del Coordinamento nazionale si segnala la organizzazione degli annuali "Workshop on the Italian PhD Research on Food Science

Technology and Biotechnology” che sono giunti al XXIV (Firenze, 2019), successivamente sospesi per la pandemia.

- Coordinatore del Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie Alimentari e Forestali del Dipartimento di Agraria dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria dal 29 luglio 2016.

3. ATTIVITA’ COME RESPONSABILE DI PROGETTI DI RICERCA e DI UNITA’ OPERATIVE DI PROGETTI DI RICERCA

- Programma CNR bilaterale Italia/Malta “Scienza e tecnologia delle piante medicinali ed aromatiche nell’area mediterranea” anni 1995, 1996 e 1997, responsabile della Unità Operativa dell’Università di Reggio Calabria.
- Responsabile scientifico del Progetto della Regione Calabria “Sviluppo di modelli tecnologici innovativi per la valorizzazione e salvaguardia delle produzioni olivicole in areale tipico” anni 2003-2006.
- Responsabile scientifico del Progetto della Regione Sicilia “Studio dell’attitudine alla trasformazione sia in verde che in nero delle principali cultivar di olive da tavola siciliane” anni 2002-2006.
- Responsabile dell’ Unità Operativa del Progetto POR Calabria “Alidesk – Uno sportello per l’introduzione e la diffusione dell’innovazione tecnologica attraverso l’erogazione di servizi reali per le imprese agroalimentari della Regione Calabria anni 2004-2007.
- Responsabile scientifico dell’Unità Operativa dell’Università di Reggio Calabria del Progetto PRIN 2005 “Studio della produzione di essiccati di albicocca ad alta qualità nutrizionale”. Responsabile Nazionale Prof. Gianfranco Pintus Università di Sassari. Dal 30/01/2006 al 30/01/2008.
- Responsabile scientifico della Unità Operativa del progetto RIOM. Anni 2005-2009
- Responsabile scientifico della Unità Operativa di Reggio Calabria del progetto Laboratorio di Ingegneria dei Processi Alimentari in Calabria L.I.P.A.C. Intesa Istituzionale di Programma Quadro Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella Regione Calabria – I° Atto Integrativo – Azione 2 Laboratori Pubblici Di Ricerca “Mission Oriented” Interfiliera.
- Responsabile scientifico del progetto di Ricerca Industriale “Tecniche innovative per il confezionamento delle provole” nell’ambito delle proposte approvate dalla Intesa Istituzionale Di Programma Quadro Ricerca Scientifica E Innovazione Tecnologica Nella Regione Calabria I° Atto Integrativo. Anni 2010-2011
- Responsabile scientifico del progetto di Ricerca Industriale “Strategie di Recupero e Valorizzazione del processo produttivo delle Olive da tavola, S.Re.Va.Pr.O.”” nell’ambito delle proposte approvate dalla Intesa Istituzionale Di Programma Quadro Ricerca Scientifica E Innovazione Tecnologica Nella Regione Calabria I° Atto Integrativo. Anni 2010-2011.
- Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto PRIN 2008 “Valutazione della influenza de processi di fermentazione, pastorizzazione ed essiccazione sulle proprietà antiossidanti delle olive da tavola”. Responsabile Nazionale Prof. Gianfranco Pintus. Università di Sassari. Dal 22/03/2010 al 22/09/2012.
- Responsabile scientifico della Unità di Ricerca del Dipartimento BIOMAA, (dal 2013 del Dipartimento di AGRARIA) del progetto PON01_01397 “Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, “piennolo”) in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce)

dell'industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali – Tom & Cherry”.

- Responsabile scientifico del progetto PON01_01545 “Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili” (OLIO-PIU’). Da 01/10/2011 a 31/05/2015
- Responsabile scientifico dell’Unità Operativa dell’Università di Reggio Calabria del progetto PON03PE_00026_1 “Laboratorio pubblico-privato per la ricerca e l’innovazione della filiera olivicola (LINFA). Dal 02/09/2013 al 31/03/2018
- Responsabile scientifico dell’Unità Operativa dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria del progetto PRIN 2012 ““Long Life, High Sustainability” – “Shelf Life Extension come indicatore di sostenibilità”. Coniugare l’estensione di vita di un prodotto alimentare determinata da un’innovazione di formulazione, processo o packaging, con la variazione di sostenibilità dell’intero ciclo di vita del prodotto”. Coordinatore nazionale Prof. L. Piergiovanni – Università di Milano. Dal 08/03/2014 al 08/03/2017.
- Responsabile scientifico dell’Unità Operativa dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria del progetto AGER Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S. Coordinatore nazionale Prof. F. Caponio – Università di Bari. Dal 01/11/2016.
- Responsabile scientifico dell’Unità Operativa dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria del progetto PRIN 2017 “ GOOD-BY-WASTE. Obtain GOOD products – exploit BY-products – reduce WASTE”. Coordinatore nazionale Prof. F. Caponio – Università di Bari. Dal 29/08/2019.

4. BIBLIOMETRIA – SCOPUS (aggiornata a 8 aprile 2021)

Documenti – Pubblicazioni Complessive: 94

h- Index complessivo: 24

Citazioni complessive: 1263

Documenti – Pubblicazioni ultimi 10 anni (dal 1 gennaio 2011): 56

h- Index ultimi 15 anni (dal 1 gennaio 2006): 18

Citazioni ultimi 15 anni (dal 1 gennaio 2006): 945

5. PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE – indicizzate SCOPUS – ULTIMI QUATTRO ANNI (2017-2020)

1. Sicari, V., Poiana, M.
Essential oil recovery from bergamot juice by supercritical and liquid carbon dioxide
(2017) International Food Research Journal, 24 (5), pp. 2116-2121.
2. Giuffrè, A.M., Capocasale, M., Zappia, C., Poiana, M.
Biodiesel from tomato seed oil: Transesterification and characterisation of chemical-physical properties
(2017) Agronomy Research, 15 (1), pp. 133-143.
3. Padalino, L., Conte, A., Lecce, L., Likyova, D., Sicari, V., Pellicanò, T.M., Poiana, M., Del Nobile, M.A.

Functional pasta with tomato by-product as a source of antioxidant compounds and dietary fibre

(2017) *Czech Journal of Food Sciences*, 35 (1), pp. 48-56.

DOI: 10.17221/171/2016-CJFS

4. Sicari, V., Poiana, M.
Comparison of the Volatile Component of the Essential Oil of Kumquat (*Fortunella margarita* swingle) Extracted by Supercritical Carbon Dioxide, Hydrodistillation and Conventional Solvent Extraction
(2017) *Journal of Essential Oil-Bearing Plants*, 20 (1), pp. 87-94.
DOI: 10.1080/0972060X.2017.1282841
5. Sicari, V., Poiana, M.
Recovery of Bergamot Seed Oil by Supercritical Carbon Dioxide Extraction and Comparison with Traditional Solvent Extraction
(2017) *Journal of Food Process Engineering*, 40 (1), art. no. e12341.
DOI: 10.1111/jfpe.12341
6. Caridi, A., De Bruno, A., De Salvo, E., Piscopo, A., Poiana, M., Sidari, R.
Selected yeasts to enhance phenolic content and quality in red wine from low pigmented grapes
(2017) *European Food Research and Technology*, 243 (3), pp. 367-378.
DOI: 10.1007/s00217-016-2750-9
7. Caridi, A., Sidari, R., Giuffrè, A.M., Pellicanò, T.M., Sicari, V., Zappia, C., Poiana, M.
Test of four generations of *Saccharomyces cerevisiae* concerning their effect on antioxidant phenolic compounds in wine
(2017) *European Food Research and Technology*, 243 (7), pp. 1287-1294.
DOI: 10.1007/s00217-016-2840-8
8. Giuffrè, A.M., Capocasale, M., Zappia, C., Poiana, M.
Influence of high temperature and duration of heating on the sunflower seed oil properties for food use and bio-diesel production
(2017) *Journal of Oleo Science*, 66 (11), pp. 1193-1205.
DOI: 10.5650/jos.ess17109
9. Zappia, A., De Bruno, A., Torino, R., Piscopo, A., Poiana, M.
Influence of light exposure during cold storage of minimally processed vegetables (*Valeriana* sp.)
(2018) *Journal of Food Quality*, 2018, art. no. 4694793, . Cited 4 times.
DOI: 10.1155/2018/4694793
10. Sicari, V., Pellicanò, T.M., Laganà, V., Poiana, M.
Use of orange by-products (dry peel) as an alternative gelling agent for marmalade production: Evaluation of antioxidant activity and inhibition of HMF formation during different storage temperature
(2018) *Journal of Food Processing and Preservation*, 42 (2), art. no. e13429.
DOI: 10.1111/jfpp.13429
11. Piscopo, A., Zappia, A., De Bruno, A., Poiana, M.
Effect of the Harvesting Time on the Quality of Olive Oils Produced in Calabria
(2018) *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120 (7), art. no. 1700304.
DOI: 10.1002/ejlt.201700304
12. Piscopo, A., De Bruno, A., Zappia, A., Giofrè, G., Grillone, N., Mafrica, R., Poiana, M.
Effect of olive storage temperature on the quality of Carolea and Ottobratica oils
(2018) *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 30 (7), pp. 563-572.

DOI: 10.9755/ejfa.2018.v30.i7.1739

13. De Bruno, A., Romeo, R., Fedele, F.L., Sicari, A., Piscopo, A., Poiana, M.
Antioxidant activity shown by olive pomace extracts
(2018) *Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes*, 53 (8), pp. 526-533.
DOI: 10.1080/03601234.2018.1462928
14. Sicari, V., Pellicanò, T.M., Giuffrè, A.M., Zappia, C., Capocasale, M., Poiana, M.
Physical chemical properties and antioxidant capacities of grapefruit juice (*Citrus paradisi*) extracted from two different varieties
(2018) *International Food Research Journal*, 25 (5), pp. 1978-1984.
15. Giuffrè, A.M., Caracciolo, M., Zappia, C., Capocasale, M., Poiana, M.
Effect of heating on chemical parameters of extra virgin olive oil, pomace olive oil, soybean oil and palm oil
(2018) *Italian Journal of Food Science*, 30 (4), pp. 715-739.
16. De Bruno, A., Zappia, A., Piscopo, A., Poiana, M.
Qualitative evaluation of fermented olives grown in Southern Italy (cvs. Carolea, Grossa of Gerace and Nocellara Messinese)
(2019) *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 31 (8), pp. 587-596.
DOI: 10.9755/ejfa.2019.v31.i8.1985
17. Malara, A., Bonaccorsi, L., Donato, A., Frontera, P., Piscopo, A., Poiana, M., Leonardi, S.G., Neri, G.
Sensing properties of indium, tin and zinc oxides for hexanal detection
(2019) *Lecture Notes in Electrical Engineering*, 539, pp. 39-44.
DOI: 10.1007/978-3-030-04324-7_6
18. Giuffrè, A.M., Louadj, L., Rizzo, P., Poiana, M., Sicari, V.
Packaging and storage condition affect the physicochemical properties of red raspberries (*Rubus idaeus* L., cv. Erika)
(2019) *Food Control*, 97, pp. 105-113.
DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.10.027
19. Giuffrè, A.M., Zappia, C., Capocasale, M., Poiana, M., Sidari, R., Di Donna, L., Bartella, L., Sindona, G., Corradini, G., Giudici, P., Caridi, A.
Vinegar production to valorise *Citrus bergamia* by-products
(2019) *European Food Research and Technology*, 245 (3), pp. 667-675.
DOI: 10.1007/s00217-018-3189-y
20. Loizzo, M.R., Sicari, V., Pellicanò, T., Xiao, J., Poiana, M., Tundis, R.
Comparative analysis of chemical composition, antioxidant and anti-proliferative activities of Italian *Vitis vinifera* by-products for a sustainable agro-industry
(2019) *Food and Chemical Toxicology*, 127, pp. 127-134.
DOI: 10.1016/j.fct.2019.03.007
21. Piscopo, A., Zappia, A., Princi, M.P., De Bruno, A., Araniti, F., Lupini, A., Abenavoli, M.R., Poiana, M.
Quality of shredded carrots minimally processed by different dipping solutions
(2019) *Journal of Food Science and Technology*, 56 (5), pp. 2584-2593.
DOI: 10.1007/s13197-019-03741-6
22. Zappia, A., De Bruno, A., Piscopo, A., Poiana, M.
Physico-chemical and microbiological quality of ready-to-eat rocket (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.) treated with organic acids during storage in dark and light conditions
(2019) *Food Science and Biotechnology*, 28 (4), pp. 965-973.

DOI: 10.1007/s10068-018-00543-y

23. Piscopo, A., Zappia, A., De Bruno, A., Pozzo, S., Limbo, S., Piergiovanni, L., Poiana, M.
Use of biodegradable materials as alternative packaging of typical Calabrian Provola cheese
(2019) *Food Packaging and Shelf Life*, 21, art. no. 100351.
DOI: 10.1016/j.fpsl.2019.100351
24. Romeo, R., De Bruno, A., Imeneo, V., Piscopo, A., Poiana, M.
Evaluation of enrichment with antioxidants from olive oil mill wastes in hydrophilic model system
(2019) *Journal of Food Processing and Preservation*, 43 (11), art. no. e14211,
DOI: 10.1111/jfpp.14211
25. Mafrica, R., Piscopo, A., De Bruno, A., Pellegrino, P., Zappia, A., Zappia, R., Poiana, M.
Integrated Study of Qualitative Olive and Oil Production from Three Important Varieties Grown in Calabria (Southern Italy)
(2019) *European Journal of Lipid Science and Technology*, 121 (11), art. no. 1900147.
DOI: 10.1002/ejlt.201900147
26. Sicari, V., Pellicanò, T.M., Giuffrè, A.M., Loizzo, M.R., Poiana, M.
Effect of packaging materials on the quality of kiwifruits (*Actinidia deliciosa* cv. Hayward)
(2019) *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13 (4), pp. 3033-3039.
DOI: 10.1007/s11694-019-00225-1
27. Pellicanò, T.M., Sicari, V., Loizzo, M.R., Leporini, M., Falco, T., Poiana, M.
Optimizing the supercritical fluid extraction process of bioactive compounds from processed tomato skin by-products
(2020) *Food Science and Technology*, 40 (3), pp. 692-697.
DOI: 10.1590/fst.16619
28. Giuffrè, A.M., Capocasale, M., Macrì, R., Caracciolo, M., Zappia, C., Poiana, M.
Volatile profiles of extra virgin olive oil, olive pomace oil, soybean oil and palm oil in different heating conditions
(2020) *LWT*, 117, art. no. 108631.
DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108631
29. Romeo, R., de Bruno, A., Piscopo, A., Medina, E., Ramírez, E., Brenes, M., Poiana, M.
Effects of phenolic enrichment on vitamin C and antioxidant activity of commercial orange juice [Efeitos do enriquecimento fenólico na vitamina C e atividade antioxidante do suco de laranja comercial]
(2020) *Brazilian Journal of Food Technology*, 23, art. no. e2019130, .
DOI: 10.1590/1981-6723.13019
30. Sicari, V., Loizzo, M.R., Pellicanò, T.M., Giuffrè, A.M., Poiana, M.
Evaluation of *Aloe arborescens* gel as new coating to maintain the organoleptic and functional properties of strawberry (*Fragaria × ananassa* cv. Cadonga) fruits
(2020) *International Journal of Food Science and Technology*, 55 (2), pp. 861-870.
DOI: 10.1111/ijfs.14349
31. Taglienti, A., Tiberini, A., Ciampa, A., Piscopo, A., Zappia, A., Tomassoli, L., Poiana, M., Dell'Abate, M.T.
Metabolites response to onion yellow dwarf virus (OYDV) infection in 'Rossa di Tropea' onion during storage: a 1H HR-MAS NMR study
(2020) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100 (8), pp. 3418-3427. DOI: 10.1002/jsfa.10376
32. De Bruno, A., Piscopo, A., Cordopatri, F., Poiana, M., Mafrica, R.
Effect of agronomical and technological treatments to obtain selenium-fortified table olives

- (2020) *Agriculture (Switzerland)*, 10 (7), art. no. 284, pp. 1-16.
DOI: 10.3390/agriculture10070284
33. Romeo, R., Bruno, A.D., Imeneo, V., Piscopo, A., Poiana, M.
Impact of Stability of Enriched Oil with Phenolic Extract from Olive Mill Waste waters
(2020) *Foods*, 9 (7), art. no. 856.
DOI: 10.3390/foods9070856
34. Di Donna, L., Bartella, L., De Vero, L., Gullo, M., Giuffrè, A.M., Zappia, C., Capocasale, M., Poiana, M., D'Urso, S., Caridi, A.
Vinegar production from Citrus bergamia by-products and preservation of bioactive compounds
(2020) *European Food Research and Technology*, 246 (10), pp. 1981-1990.
DOI: 10.1007/s00217-020-03549-1
35. Zappia, A., Branca, M.L., Piscopo, A., Poiana, M.
Shelf life extension of mozzarella cheese packed in preserving liquid with calcium lactate and bergamot juice concentrate
(2020) *Journal of Dairy Research*, 87 (4), pp. 474-479.
DOI: 10.1017/S0022029920000977
36. Zappia, A., Branca, M.L., Piscopo, A., Poiana, M.
Evaluation of different salted governing liquids on shelf life extension of lacto-fermented mozzarella cheese
(2020) *Journal of Food Science and Technology*, 57 (11), pp. 4293-4298.
DOI: 10.1007/s13197-020-04670-5