

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CINZIA MANNOZZI**  
Nazionalità **Italiana**

### ESPERIENZE LAVORATIVE ED ATTIVITÀ DI RICERCA

- **Data** **Marzo 2021/ Febbraio 2023**  
**Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con assegno nell'ambito del progetto Cariverona 2020 "Insetti edibili e sicurezza alimentare: vecchie sfide per nuovi alimenti".**

• **Tipo di azienda o settore** Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali  
*Università Politecnica delle Marche (AN)*

• **Principali mansioni e responsabilità** Studio delle dinamiche di potenziali patogeni alimentari e/o loro tossine in larve di *Tenebrio molitor*. Valutazione dell'efficacia delle principali tecnologie alimentari per la riduzione del rischio microbiologico nelle larve contaminate.

• **Data** **Agosto 2019/ Febbraio 2021**  
**Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con un assegno dal titolo "Studio delle caratteristiche tecnologiche di coagulanti vegetali" nell'ambito del progetto VEGGIE-MED-CHEESES PRIMA 2018.**

• **Tipo di azienda o settore** Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali  
*Università Politecnica delle Marche (AN)*

• **Principali mansioni e responsabilità** Ottimizzazione delle condizioni di estrazione di enzimi da matrici vegetali. Studio delle proprietà tecnologiche degli estratti grezzi (attività coagulante e proteolitica) in funzione di differenti variabili tecnologiche (pH, temperatura, concentrazione). Valutazione del contenuto in acidi amari, polifenoli e profilo volatile di differenti varietà di luppolo.

• **Data** **Maggio 2014/ Ottobre 2015**  
**Assegnista di ricerca presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena dell'Università degli Studi di Bologna - Alma Mater Studiorum, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, con un assegno dal titolo: "Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali", nell'ambito del progetto ministeriale FIRB 2010 (Prot. RBFR100CEJ).**

- **Tipo di azienda o settore** Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)
  
- **Principali mansioni e responsabilità** Il presente progetto di ricerca si propone di valutare aspetti qualitativi, metabolici, microbiologici e funzionali di mele di IV gamma sottoposte ad interventi tecnologici innovativi (Impregnazione sottovuoto e gas plasma) e a confezionamento durante lo stoccaggio. Valutazione degli effetti dei diversi trattamenti applicati sulla carica microbica alterativa durante la shelf-life. Analisi spettrofotometriche, identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli) tramite HPLC (software ChromNAV Jasco Chromatography Data System) in diverse matrici vegetali (mela, kiwi, melone, succhi di mandarino).
  
- **Data** **Marzo 2013**
  
- Tirocinio formativo curricolare presso l'Università degli Studi di Bologna**
  
- **Tipo di azienda o settore** Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)
  
- **Principali mansioni e responsabilità** Studi di shelf-life di campioni di cavolfiore pastellato e congelato durante la conservazione, finalizzati a valutare l'effetto di tre diversi materiali di confezionamento sulla shelf-life del prodotto. Valutazione del contenuto di clorofilla in campioni di spinaci surgelati conservati in tre differenti materiali. Analisi del contenuto in cloruri in estratti e granulati proteici di origine vegetale e animale.
  
- **Data** **Giugno/Agosto 2009**
  
- Tecnico di laboratorio presso l'azienda TreValli Cooperlat Soc. Coop. Agricola Jesi (AN)**
  
- **Tipo di azienda o settore** Produzione e controllo qualità di latte e derivati.
  
- **Principali mansioni e responsabilità** Conduzione di analisi chimiche, reologiche e microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari.  
Gestione della certificazione relativa alla produzione di latte AQ.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Data** **Luglio 2020**  
Acquisizione **crediti formativi 24CFU** per l'insegnamento scuola primaria e secondaria nelle discipline antro-po- psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche (DM 616/2017).
  
- **Data** **Aprile 2019**  
*Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari. Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)*
  
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari</b></p> <p>Tematica: Scienze e Biotecnologie degli alimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Applicazione di tecnologie innovative di processo (campi elettrici pulsati, riscaldamento ohmico, disidratazione osmotica, alte pressioni di omogenizzazione) e di confezionamento (edible coating) su diverse matrici di origine vegetale, al fine di mantenere e/o incrementare la qualità e quindi la stabilità. Analisi delle caratteristiche qualitative, nutrizionali, microbiologiche e funzionali e studi di shelf-life sui diversi prodotti ottenuti (freschi, disidratati e succhi).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto di ricerca</li> </ul>	<p><i>In: "Sviluppo di tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta"</i></p> <p>Tutor: Prof. Santina Romani; Co-tutor: Dr. Urszula Tylewicz</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> </ul>	<p><b>3 Dicembre 2013</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Studio ed approfondimento delle tematiche relative alla valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari; conduzione e gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing. In particolare durante il corso di studi sono state affrontate le seguenti materie a carattere microbiologico: microbiologia delle fermentazioni, microbiologia diagnostica e predittiva e tracciabilità batterica e sicurezza alimentare.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tesi</li> </ul>	<p><i>In: "Qualità e formulazione degli alimenti (C.I.)"</i>  <i>Titolo: "Studio delle potenzialità di un trattamento con gas plasma in condizioni atmosferiche per la stabilizzazione di melone di IV gamma"</i>  Relatore: Dr. Pietro Rocculi</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> </ul>	<p><b>06 Ottobre 2010</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Triennale in Scienze degli Alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Svolgere compiti tecnici legati alla gestione e controllo delle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, anche con riferimento alla introduzione di innovazioni di processo e di prodotto negli specifici ambiti produttivi del settore alimentare. In particolare durante il corso di studi sono state affrontate le seguenti materie a carattere microbiologico: microbiologia agraria, microbiologia degli alimenti ed analisi microbiologiche.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tesi</li> </ul>	<p><i>In: "Scienze Ambientali e delle Produzioni vegetali"</i>  <i>Titolo: "Influenza dell'irrigazione sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei frutti di pesco (Prunus Persica)"</i>  Relatore: Prof. Bruno Mezzetti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> </ul>	<p><b>1 Luglio 2006</b></p>

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci"  
Jesi (AN)

• Qualifica conseguita

Diploma di maturità scientifica

## ESPERIENZE PRESSO ENTI DI RICERCA ESTERI

Data **Novembre 2016/ Maggio 2017**

**Formazione all'estero**, nell'ambito del piano di formazione del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, con il progetto di ricerca dal titolo "*Effects of pulsed electric field and ohmic heating for bioactive compounds extraction from fruit and vegetable matrix*".

Presso: **Institute of Food Technology** - Department of Food Science and Technology, **Boku University of Natural Resources and Life Sciences** (Vienna, Austria).

Principali mansioni: Ottimizzazione (modulazione dei parametri di processo) ed applicazione dei campi elettrici pulsati e del riscaldamento ohmico, al fine di incrementare la resa estrattiva in succo ed il rilascio di composti antiossidanti, su tessuti di carota e mela. Analisi dell'indice di disintegrazione cellulare, colorimetriche ed enzimatiche (enzimi ossidativi) nei diversi campioni di succo.

## PREMI E RICONOSCIMENTI

Data **9-13 Ottobre 2022**

Vincitrice del **primo premio** nella **categoria Postdoc area Food Technology** con l'intervento orale "*Assessment of microbial inactivation and lipid oxidation using non-thermal plasma on mussels*" relativo al progetto PRIN PlasmaFood, presso 4th World Congress on Electroporation in Copenhagen.

Data **Novembre 2017**

Vincitrice del terzo posto "**GNT Young Scientist Award 2017**" con il contributo scientifico dal titolo "*Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of recovered fruit and vegetable juices*"

Data **21-24 Marzo 2016**

Vincitrice di un Travel Grant da Cost Action (TD 1104) reference number: "**COST-TS-ECOST-TRAINING\_SCHOOL-TD1104-200316-063126**" con il lavoro "*Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries*", trascorre 4 giorni presso l'University College Dublin, Ireland, partecipando alla scuola "**PEF Processing of Food**".

Data **19-24 Aprile 2015**

Vincitrice del premio per la migliore presentazione poster dal titolo: "**Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree**", nel "*Fourth International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies*", INOPTIP, 2015 (Divčibare, Serbia).

**ATTIVITÀ DIDATTICA****02 Maggio 2022/ 6 Maggio 2022**

Mobility for teaching nell'ambito del programma Erasmus+ "**Food preservation: potentialities of non-thermal technologies**" presso **UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (Spagna)**, totale 15 h.

**Settembre 2022/ Settembre 2023**

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "**Accessory Foods and Beverages**" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2022-2023).

**29 Giugno al 27 Luglio 2022**

Conferimento docenza per l'insegnamento "**Non-thermal technologies for food products stability**" della durata di 15h per il ciclo XXXVII del Dottorato di ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali AA 2021/2022 dell'università Politecnica delle Marche.

**Settembre 2021/ Settembre 2022**

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "**Accessory Foods and Beverages**" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2021-2022).

**Settembre 2020/ Settembre 2021**

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "**Accessory Foods and Beverages**" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2020-2021).

**Settembre 2019/ Settembre 2020**

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "**Accessory Foods and Beverages**" -6 CFU - della laurea magistrale FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2019-2020).

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA

**ITALIANO****ALTRE LINGUE****INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Livello B2

Livello B2

Livello B2

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**FRANCESE**

Buono

Buono

Buono

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Capacità di lavorare in gruppo, maturata in molteplici situazioni sia di studio e ricerca che nelle varie esperienze lavorative in cui era indispensabile la collaborazione.

Buone capacità relazionali con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'estero.

Buone capacità di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a

	specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento
CAPACITÀ ORGANIZZATIVE	Buone capacità organizzative acquisite durante l'organizzazione della "6 <sup>th</sup> School on Pulsed Electric Field, Application in Food and Biotechnology" svoltosi a Cesena dal 03.06 al 07.06.2019. Inoltre, sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze formative sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	Ottima conoscenza del Pacchetto Office, Internet, Statistica per Windows, R software, JMP software, Image ProPlus, Photoshop, softwares specifici per attrezzature di laboratorio.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona conoscenza delle principali metodiche di analisi degli alimenti. Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica e nutrizionale degli alimenti (Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, spettrofotometro per la determinazione di composti antiossidanti ed attività enzimatica). Utilizzo delle tecniche per valutazione del calore prodotto dagli alimenti (Calorimetria Differenziale a Scansione (DSC) e Calorimetria in Isoterma (TAM)). Competenza nell'utilizzo di sistema d'analisi di struttura e microstruttura, in particolare Texture Analyser e tecniche microscopiche. Identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli, amminoacidi) tramite HPLC in diverse matrici vegetali ed identificazione del profilo aromatico tramite GC/MS, analisi e quantificazione FAMES, colesterolo, fitosteroli e prodotti derivanti dalla loro ossidazione attraverso GC/FID. Buona capacità di interpretazione ed elaborazione dati attraverso l'utilizzo di software specifici quali R, Statistica e JMP.
PATENTE	B
<b>PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E AFFILIAZIONI</b>	Autore di <b>29 pubblicazioni</b> indicizzate sul SCOPUS/WOS <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192698340">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192698340</a> Autore di circa <b>30 contributi</b> (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni. Relatrice e correlatrice di <b>28 lavori di tesi</b> (triennali e magistrali (di cui 4 magistrali in lingua inglese) a carattere compilativo e sperimentale. Membro effettivo di 12 sedute di laurea per L-STAL corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26, DM 270/04); LM-FABIAM= corso di laurea magistrale in Food and Beverage Innovation and Management (classe LM70, DM270/04) (2020-2022). <b>Reviewer Board</b> delle seguenti riviste: Food Chemistry (Elsevier), Applied Sciences, Foods, Processes (MDPI). <b>Guest Editor</b> della Special Issue "Novel Techniques for Improving Fruit and Vegetable Quality" del Journal Applied Sciences e "Functional and Innovative Food Ingredients: Assessment of Analytical, Microbiological and Sensory Aspects" del Journal Frontiers in Nutrition. Membro " <b>Young EFFoST Council</b> " con il ruolo di "Social Media Management"

**ALLEGATI****SI ALLEGANO**

- Elenco Pubblicazioni Scientifiche (A)
- Elenco delle Partecipazioni a Corsi e Convegni scientifici del settore (B)
- Elenco delle Tesi di Laurea in qualità di relatore e correlatore (C)
- Elenco contributi e poster in atti di convegni nazionali ed internazionali (D)
- Elenco partecipazione con contributo orale in Seminari e Webinar (E)

**ALLEGATO A****Pubblicazioni Scientifiche su riviste indicizzate su banche dati Scopus/Wos:**

1. Cesaro, C., **Mannozi, C.**, Lepre, A., Ferrocino, I., Belleggia, L., Corsi, L., Ruschioni, S., Isidoro, N., Riolo, P., Petruzzelli, A., Savelli, D., Milanović, V., Cardinali, F., Garofalo, C., Cocolin, L., Aquilanti, L., Osimani, A. (2022). Staphylococcus aureus artificially inoculated in mealworm larvae rearing chain for human consumption: Long-term investigation into survival and toxin production. Food Research International, 112083, doi: 10.1016/j.foodres.2022.112083.
2. Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., Harasym, J., Orkusz, A., Milanović, V., Franciosa, I., Garofalo, C., **Mannozi, C.**, Mozzon, M., Cocolin, L., Aquilanti, L., Osimani, A. (2022). Microbiological, morpho-textural, and volatile characterization of Portuguese Queijo de Nisa PDO cheese. Food Research International, 112011, doi: 10.1016/j.foodres.2022.112011.
3. Foligni, R., **Mannozi, C.**, Gasparrini, M., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Tejada, L., Bande-De León, C., Orsini, R., Manzi, P., Di Costanzo, M.G., Ritota, M., Mozzon, M. (2022). Potentialities of aqueous extract from cultivated *Onopordum tauricum* (Willd.) as milk clotting agent for cheesemaking. Food Research International, 158, 111592, doi: 10.1016/j.foodres.2022.111592.
4. Cesaro, C., **Mannozi, C.**, Lepre, A., Ferrocino, I., Corsi, L., Franciosa, I., Belleggia, L., Milanović, V., Cardinali, F., Garofalo, C., Cocolin, L., Osimani, A. (2022). Fate of *Escherichia coli* artificially inoculated in *Tenebrio molitor* L. larvae rearing chain for human consumption. Food Research International, 157, 111269, doi: 10.1016/j.foodres.2022.111269.
5. Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., Harasym, J., Orkusz, A., Franciosa, I., Milanović, V., Garofalo, C., **Mannozi, C.**, Mozzon, M., Cocolin, L., Osimani, A., Aquilanti, L. (2022). Microbial diversity, morpho-textural characterization, and volatile profile of the Portuguese thistle-curdled cheese Queijo da Beira Baixa PDO. Food Research International, 111481, doi: 10.1016/j.foodres.2022.111481.
6. Tylewicz, U., **Mannozi, C.**, Castagnini, J. M., Genovese, J., Romani, S., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2022). Application of PEF-and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorisation. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 77, 102952, doi: 10.1016/j.ifset.2022.102952.
7. Tappi, S., Velickova, E., **Mannozi, C.**, Tylewicz, U., Laghi, L., & Rocculi, P. (2022). Multi-Analytical Approach to Study Fresh-Cut Apples Vacuum Impregnated with Different Solutions. Foods, 11(3), 488, doi: 10.3390/foods11030488.
8. Foligni, R., **Mannozi, C.**, Ismaiel, L., Capelli, F., Laurita, R., Tappi, S., Dalla Rosa, M., Mozzon, M. (2022). Impact of Cold Atmospheric Plasma (CAP) Treatments on the Oxidation of Pistachio Kernel Lipids. Foods, 11(3), 419, doi: 10.3390/foods11030419.
9. Genovese, J., Tylewicz, U., **Mannozi, C.**, Castagnini, J. M., Romani, S., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2021, September). Kiwifruit waste valorisation through innovative snack

development. In X International Symposium on Kiwifruit 1332 (pp. 407-414), doi: 10.17660/ActaHortic.2022.1332.54.

10. **Mannozi, C.**, Glicerina, V., Tylewicz, U., Castagnini, J. M., Canali, G., Dalla Rosa, M., Romani, S. (2021). Influence of two different coating application methods on the maintenance of the nutritional quality of fresh-cut melon during storage. *Applied Sciences*, 11(18), 8510, doi: 10.3390/app11188510.
11. Cardinali, F., Ferrocino, I., Milanović, V., Belleggia, L., Corvaglia, M. R., Garofalo, C., Foligni, R., **Mannozi, C.**, Mozzon, M., Cocolin, L., Osimani, A., Aquilanti, L. (2021). Microbial communities and volatile profile of Queijo de Azeitão PDO cheese, a traditional Mediterranean thistle-curdled cheese from Portugal. *Food Research International*, 147, 110537.
12. Tavoletti, S., Pasquini, M., Mozzon, M., Servadio, D., Merletti, A., **Mannozi, C.**, Foligni, R. (2021). Discrimination among varieties of *Triticum turgidum* subspecies (*dicoccon*, *turanicum* and *durum*) based on the fatty acid profile. *Journal of Cereal Science*, 99, 103213.
13. Maoloni, A., Milanović, V., Osimani, A., Cardinali, F., Garofalo, C., Belleggia, L., Foligni, R., **Mannozi, C.**, Mozzon, M., Cirilini, M., Spaggiari, M., Reale, A., Boscaino, F., Di Renzo, T., Haouet, M.N., Staccini, B., Di Bella, S., Aquilanti, L. (2021). Exploitation of sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) for manufacturing of novel high-value fermented preserves. *Food and Bioprocess Technology*, 14, 174-197, doi: 10.1016/j.fbp.2021.03.001.
14. Zenobi, S., Fiorentini, M., Zitti, S., Aquilanti, L., Foligni, R., **Mannozi, C.**, Mozzon, M., Orsini, R. (2021). *Crithmum maritimum* L.: First results on phenological development and biomass production in Mediterranean areas. *Agronomy*, 11(4), 773.
15. Zenobi, S., Fiorentini, M., Aquilanti, L., Foligni, R., **Mannozi, C.**, Mozzon, M., Zitti, S., Casavecchia, S., Al Mohandes Dridi, B., Orsini, R. (2021). Effect of planting density in two thistle species used for vegetable rennet production in marginal Mediterranean areas. *Agronomy*.
16. **Mannozi, C.**, Tylewicz, U., Tappi, S., Dalla Rosa, M., Rocculi, P., Santina, R. (2020). The influence of different pre-treatments on the quality and nutritional characteristics in dried undersized yellow kiwifruit. *Applied Sciences*, doi: 10.3390/app10238432.
17. **Mannozi, C.**, Foligni, R., Scalise, A., Mozzon, M. (2020). Characterization of lipid substances of rose hip seeds as a potential source of functional components: a review. *Italian Journal of Food Science*, doi:10.14674/IJFS.1867.
18. Mozzon, M., Foligni, R., **Mannozi C.**, Zamporlini, F., Raffaelli N., Aquilanti, L. (2020). Clotting Properties of *Onopordum tauricum* (Willd.) Aqueous Extract in Milk of Different Species. *Foods*, doi:10.3390/foods9060692.
19. Mozzon, M., Foligni, F., **Mannozi, C.** (2020). Current knowledge on interspecific hybrid palm oils as food and food ingredient. *Foods*, 9(5); doi: 10.3390/foods9050631.
20. Mozzon, M., Foligni, F., **Mannozi, C.** (2020). Brewing quality of hop varieties cultivated in central Italy based on multivolatile fingerprinting and bitter acid content. *Foods*, 9(5); doi:10.3390/foods9050541.
21. Ruschioni, S., Loreto, N., Foligni, R., **Mannozi, C.**, Raffaelli, N., Zamporlini, F., Pasquini, M., Roncolini, A., Cardinali, F., Osimani, A., Aquilanti, L., Isidoro, N., Riolo, P., Mozzon, M. (2020). Addition of olive pomace to feeding substrate affects growth performance and nutritional value of mealworm (*Tenebrio molitor* L.) larvae. *Foods*, 9 (3); doi:10.3390/foods9030317.



22. Tylewicz, U., **Mannozi, C.**, Romani, S., Castagnini, J.M., Samborska, K., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. (2019). Chemical and physicochemical properties of semi-dried organic strawberries enriched with bilberry juice-based solution. *LWT- Food Science and Technology*, 114, doi: 10.1016/j.lwt.2019.108377.
23. **Mannozi, C.**, Rompoonpol, K., Fauster, T., Tylewicz, U., Romani, S., Dalla Rosa, M., & Jaeger, H. (2019). Influence of Pulsed Electric Field and Ohmic Heating Pretreatments on Enzyme and Antioxidant Activity of Fruit and Vegetable Juices. *Foods*, 8(7), 247.
24. Patrignani F, **Mannozi C.**, Tappi S., Tylewicz U., Pasini F., Castellone V., Riciputi Y., Rocculi P., Romani S., Caboni M.F., Gardini F., Lanciotti R., Dalla Rosa M. (2018). (Ultra)-high pressure homogenization on the shelf-life and functionality of kiwifruit juice. *Frontiers in Microbiology*.
25. Siracusa V, Romani S, Gigli M, **Mannozi C.**, Cecchini J, Tylewicz U, Lotti N (2018). Characterization of Active Edible Films based on Citral Essential Oil, Alginate and Pectin. *Materials*, 11(10), 1980.
26. **Mannozi C.**, Fauster T, Haas K, Tylewicz U, Romani S, Dalla Rosa M., Jaeger H (2018). Role of thermal and electric field effects during the pre-treatment of fruit and vegetable mash by pulsed electric fields (PEF) and ohmic heating (OH). *Innov Food Sci Emerg Tech*,
27. **Mannozi, C.**, Tylewicz, U., Chinnici, F., Siroli, L., Rocculi, P., Dalla Rosa, M., & Romani, S. (2018). Effects of chitosan based coatings enriched with procyanidin by-product on quality of fresh blueberries during storage. *Food Chemistry*, 251, 18-24.
28. Tylewicz U, Tappi S, **Mannozi C**, Romani S, Dellarosa N, Laghi L, Ragni L, Rocculi P, Dalla Rosa M (2017) "Effect of pulsed electric field (PEF) pre-treatment coupled with osmotic dehydration on physico-chemical characteristics of organic strawberries", *J Food Eng* DOI:10.1016/j.jfoodeng.2017.04.028.
29. Betoret E, **Mannozi C**, Dellarosa N, Laghi L, Rocculi P, Dalla Rosa M (2017) "Metabolomic studies after high pressure homogenization processed low pulp mandarin juice with trehalose addition". *Functional and technological properties*, *J Food Eng*, 200:22-28.
30. **Mannozi C.**, Cecchini J.P., Tylewicz, U., Siroli L., Patrignani F., Lanciotti R., Rocculi P., Dalla Rosa M. and Romani S (2016). "Study on the efficacy of edible coatings on quality of blueberry fruits during shelf-life", *LWT-Food Science & Technologies* doi:10.1016/j.lwt.2016.12.056

### Pubblicazioni indicizzate su banche dati diverse da Scopus/WOS

1. **Mannozi C.** (2019) "Potenziale applicazione dei coating edibili nei prodotti ortofrutticoli", *Food Hub Magazine* n. 5, Viaggio nella Packaging Valley, pp 78-91.
2. Dalla Rosa M., Canali G., **Mannozi C.**, Tylewicz U., Rocculi P., Romani S. (2018) "Applicazione di "coating" edibili su frutta processata al minimo". (*Frutticoltura* 82 n.6, 48-51).
3. **Mannozi C.**, Tylewicz U., Romani S. and Dalla Rosa M. (2016). "Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries". In *Proc. of 3rd School on PEF Processing of Food*, pp 183.
4. Tappi S., **Mannozi C.**, Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. "Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree" In *Proc.s of the Fourth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies*

INOPTER 2015 Divčibare (Serbia), (Paper in Journal on processing and energy in agriculture).

## ALLEGATO B

### Partecipazioni a Corsi

- 1- Partecipazione alla 1<sup>st</sup> Summer school in Ingegneria di prodotto per la transizione alimentare, (Como, Italy), 8-10 Settembre 2022.
- 2- Partecipazione 6<sup>th</sup> School on Pulsed Electric Field Application in Food and Biotechnology (Cesena, Italy), part of the organizing Committee, 3-7 Giugno 2019.
- 3- Partecipazione 4<sup>th</sup> School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology (Vienna), 9-12 Maggio 2017.
- 4- Partecipazione 3<sup>rd</sup> School of Pulsed Electric Field (PEF) and Processing of Food con il conseguimento di 5 ECTS presso University College Dublin (Dublin), 21-24 Marzo 2016.

### Partecipazione in qualità di relatore a Convegni scientifici del settore

1. **Mannozi C.**, Foligni, R., Ismaiel, L., Tappi, S., Laurita, R., Belleggia, L., Cesaro, C., Osimani, A., Mozzon, M. "Assessment of microbial inactivation and lipid oxidation using non-thermal plasma on mussels". In 4<sup>th</sup> World Congress on Electroporation & Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies, Copenhagen (Danimarca), 9-13 Ottobre, 2022 (**Oral presentation**).
2. Mozzon M., Ismaiel L., Nartea A., **Mannozi C.**, Belleggia L., Cesaro C., Gherardi M., Colombo V., Tappi S., Foligni R. "Effect of plasma-activated water (PAW) on microbial inactivation and lipid oxidation in sardine (*Sardina pilchardus*) fillets". In 35<sup>th</sup> EFFoST International Conference-Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security. 1-4 Novembre 2021 (**Poster presentation**).
3. Mannozi C., Mozzon M., Ismaiel L., Nartea A., Capelli F., Laurita R., Tappi S., Dalla Rosa M., Foligni R. "Impact of SDBD plasma treatment on the oxidation degree of pistachio". In 35<sup>th</sup> EFFoST International Conference-Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security. 1-4 Novembre 2021 (**Poster presentation**).
4. **Mannozi, C.** "Caratterizzazione chimica di varietà di luppolo per birrificazione coltivate nella regione Marche". Convegno progetto PSR 2014/2020 Luppolo Marche, Febbraio 2020 (**Oral presentation**).
5. **Mannozi C.**, Foligni R., N. Raffaelli, S. Ruschioni, N. Loreto, P. Riolo, F. Zamporlini, M. Pasquini, M. Mozzon. "Use of *Tenebrio molitor* (L.) larvae for bio-recovering of olive oil industry solid wastes". In 33<sup>rd</sup> EFFoST conference 2019 on Sustainable Food system, P2.3.64 12-14 November, Rotterdam (Netherlands) (**Poster presentation**).
6. **Mannozi C.** Effects of different polysaccharides based coatings on quality of fresh blueberries during storage. In Proc. European Conference of Blueberries, 12-14 November 2018 (**Oral presentation come Invited Speaker**).
7. **Mannozi C.**, Rompoonpol K., Fauster T., Tylewicz U., Romani S., Jaeger H. (2017). Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of recovered fruit and vegetable juices. In 31<sup>st</sup> EFFoST International Conference, 13-16 November 2017 Melia Sitges (Spain) [O25.5] (**Oral Presentation**).
8. **Mannozi C.**, Fauster T., Haas K., Tylewicz U., Romani S., Jaeger H. (2017). Effects of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) on bioactive compounds extraction from

fruit and vegetable mash. In Proc. of 2nd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Field in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies 24-28 September 2017 Norfolk, Virginia, USA [OR-112] (**Oral presentation**).

9. **Mannozi C**, Tylewicz U, Chinnici F, Siroli L, Rocculi P, Dalla Rosa M, Romani S (2017) "Effect of chitosan/procyanidin based coatings on quality of fresh blueberries during storage" Proc. of Foodinnova Cesena, 31 January-3 February 2017 (**Poster presentation**).
10. Patrignani F, Catellone V, Siroli L, Serrazanetti D, Braschi G, **Mannozi C**, Dalla Rosa M, Lanciotti R (2017) "Effect of (Ultra)- High pressure homogenization and natural antimicrobial nano based emulsions on kiwi juice safety and shelf-life" Proc. of Foodinnova Cesena, 31 January-3 February 2017 (**Poster presentation**).
11. Tylewicz U, **Mannozi C**, Tappi S, Harasym J, Romani S, Rocculi P, Dalla Rosa M (2016) "Physico-chemical properties of  $\beta$ -glucan enriched dehydrated apple slices", Proc. of 30th EFFoST International Conference, Vienna (Austria), 28-30 November 2016 (**Poster presentation**).
12. Tylewicz U, **Mannozi C**, Tappi S, Dellarosa N, Rocculi P, Dalla Rosa M, Romani S (2016) "Effect of different freezing methods on the physico-chemical characteristics of organic strawberries", In Proc. of 30th EFFoST International Conference, Vienna (Austria), 28-30 November 2016 (**Poster presentation**).
13. **Mannozi C.**, Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M. (2016) "Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries". In 3rd School of Pulsed Electric Field (PEF) and Processing of Food (Dublin), 21-24 March 2016 (**Oral presentation**).
14. Tappi S., Velickova E., Tylewicz U., **Mannozi C.**, Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. "Effect of Ca-lactate and ascorbic acid on the cell viability of vacuum impregnated fresh-cut apples" ICEF12 12th International Congress on Engineering and Food, Québec City (Canada), 14-18 June 2015 (**Poster presentation**).
15. Betoret E., **Mannozi C.**, Tappi S., Rocculi P., Dalla Rosa M. "Effect of high pressure homogenization and addition of trehalose on functional and technological properties of mandarin juice", ICEF12 12th International Congress on Engineering and Food, Québec City (Canada), 14-18 June 2015 (**Poster presentation**).
16. Tappi S., **Mannozi C.**, Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. "Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree" In Proc.s of the Fourth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTeP 2015 Divčibare (Serbia), (**Poster presentation**).

## ALLEGATO C

### Tesi di laurea in qualità di relatore e correlatore

1. Giada Macari "Caratteristiche qualitative e metaboliche di melone di IV gamma sottoposto a trattamenti con sali di calcio a seguito di confezionamento con differenti tipologie di materiali di imballaggio" Relatore: Dott. Pietro Rocculi, Correlatrici Dott.ssa Silvia Tappi e Dott.ssa Cinzia Mannozi. (A.A. 2013-2014).
2. Giada Canali "Studio dell'effetto dell'applicazione di film edibile sulle caratteristiche qualitative di melone di IV gamma" Relatore Prof. Santina Romani, Correlatrici Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2013-2014).
3. Benedetta Gaddoni "Effetto delle pressioni di omogeneizzazione e dell'aggiunta di trealosio sulle proprietà funzionali e tecnologiche di succo di mandarino (cv. *Ortanique*)" Relatore

Dott. Pietro Rocculi, Correlatrici Dott.ssa Maria Ester Betoret Valls e Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2014-2015).

4. Alessio Lops “Modulazione delle caratteristiche chimico-fisiche e della mobilità dell’acqua di fragole sottoposte a differenti processi di trasformazione” Relatore Dott. Pietro Rocculi - Correlatori Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2015/2016).
5. Laura Caselli “Studio delle proprietà chimico-fisiche di fragole essiccate arricchite con succo di mirtillo”. Relatore Dott. Pietro Rocculi - Correlatori Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2016/2017).
6. Francesca Mazzanti “Sviluppo di coating innovativo a base di chitosano per il prolungamento della *shelf-life* di mirtilli” Relatore Prof. Santina Romani - Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozi e Dott.ssa Urszula Tylewicz (A.A. 2016/2017).
7. Andrea Domeniconi “Studio delle proprietà tecnologiche e funzionali di snack essiccati a base di kiwifruit” Relatore Prof. Marco Dalla Rosa, Correlatrici Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2017-2018).
8. Giulia Cambiuzzi “Studio dell’effetto dell’applicazione di alte pressioni di omogenizzazione (HPH) su qualità e stabilità di purea di kiwifruit” Relatore Dott. Pietro Rocculi, Correlatori Dott.ssa Urszula Tylewicz, Dott.ssa Cinzia Mannozi e Dott. Giacomo Braschi (A.A. 2017-2018).
9. Greta Matuozzo “Effetto combinato di osmosi diretta e pulsed electric field su cinetiche di processo e qualità di kiwifruit essiccati” Relatore Prof. Marco Dalla Rosa, Correlatrici Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2018-2019).
10. Katsiaryna Davydenka “Clotting properties of *Onopordum tauricum* aqueous extract in milk of different species”. Relatore Prof. Massimo Mozzon, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2019-2020).
11. Luca Palmirota “Strategie per il miglioramento di diversi aspetti qualitativi del frumento” Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2019-2020).
12. Nausicaa Pasqualini “Plasma freddo: principali effetti su differenti matrici alimentari”. Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).
13. Matteo Battagli “Coating edibili: applicazioni in differenti matrici alimentari”. Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2019-2020).
14. Elisa Marchetti “Zafferano: (*Crocus sativus* L.): Metodi analitici per la determinazione di adulterazioni”. Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2019-2020).
15. Andrea Massetti “Utilizzo di materie prime innovative e coadiuvanti per la produzione di birra”. Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2019-2020).
16. Carla Messina “*Onopordum tauricum*: valutazione dell’attività coagulante su latti di diverse specie”. Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).
17. Alessio Bonifazi “Influenza dei campi elettrici pulsati sulla componente lipidica”. Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).
18. Andrea Cantarini “Ossidazione lipidica: effetti del plasma freddo su filetti di *Sardina*

*pilchardus*". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).

19. Donatella Iervolino "Cheesemaking with vegetable rennet (*O. tauricum*): Evaluation of fatty acid composition and volatile profile.". Relatore Prof. Massimo Mozzon, Correlatrici Dott.ssa Foligni Roberta e Dott.ssa Cinzia Mannozi.
20. Laura Mattiacci "Cold plasma: impact on the lipid oxidation of fish products". Relatore Dott.ssa Cinzia Mannozi, Correlatrice Dott.ssa Roberta Foligni (A.A. 2020-2021).
21. Massimo Polentini "Determinazione quali-quantitativa degli alpha beta acidi in differenti varietà di luppolo coltivate nella regione Marche". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2020-2021).
22. Nicole Rango "Valutazione dell'effetto del "*plasma activated water*" sulla componente acidica di filetti di *Sardina pilchardus*". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2020-2021).
23. Diego Appicciutoli "Hyperspectral imaging: il nuovo alleato del settore cerealicolo". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2020-2021).
24. Alessandro Remia "Formaggi a caglio vegetale: Caratterizzazione del profilo volatile". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2020-2021).
25. Claudio Alessandrini "Approccio multivariato per l'estrazione della componente polifenolica in bucce di melograno". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2020-2021).
26. Luca Palmirota "Evaluation of volatile fraction and colorimetric characteristics of insect enriched flatbread". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2021-2022).
27. Bruno Vodo "Applicazione dei trattamenti non termici nell'industria alimentare". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozi (A.A. 2021-2022).
28. Maria Teresa Barletta "Multivariate approach for the optimization of polyphenols extraction in pomegranate peels". Relatore Dott.ssa Cinzia Mannozi, Correlatrice Dott.ssa Roberta Foligni (A.A. 2021-2022).

## ALLEGATO D

### Contributi e poster in atti di convegni nazionali ed internazionali

1. Ismaiel, L., **Mannozi, C.**, Foligni, R., Tappi, S., Laurita, R., Belleggia, L., Cesaro, C., Osimani, A., Mozzon, M. (2022). "Impact of Cold Plasma on lipid oxidation and microbial inactivation in Mussels (*Mytilus galloprovincialis*)". In 36th EFFoST International Conference 2022, Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future. 7-9 Novembre 2022. Dublin, Ireland.
2. Foligni, R., **Mannozi, C.**, Ismaiel, L., Mozzon, M. (2022) "Impact of Plasma Activated Water (PAW) treatments on the oxidation of mussels' lipids". In 8<sup>th</sup> International Conference on Food Chemistry & Technology. 12-14 October 2022.
3. Foligni R., Mozzon M., Pasquini M., Merletti A., **Mannozi C.**, Tavoletti S. (2021). "Fatty Acid Profile Discriminated Varieties of Triticum Turgidum Subspecies (*dicoccon*, *turanicum* and *durum*)". In 18<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress and Expo-Fats, Oils and Lipids: for a Healthy and Sustainable World. 18-21 October 2021.
4. Foligni R., Mozzon M., Ismaiel L., Rampanti G., Aquilanti L., **Mannozi C.** (2021).

“Technological properties of vegetable rennets for cheesemaking: comparison between wild and cultivated *O. tauricum*” In 12<sup>th</sup> NIZO Dairy Conference 2021 - Innovations in Dairy Ingredients. 2021.

5. Foligni R., Mozzon M., Rampanti G., Aquilanti L., Zenobi S., **Mannozi C.** (2021). “Cultivated *O.tauricum* vegetable rennet as a sustainable alternative for cheesemaking”. Online Iseki-food, sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future. 2021.
6. Mozzon M., Ismaiel L., Nartea A., **Mannozi C.**, Foligni R. (2021). “Assessment of lipid oxidation in sardine (*Sardina pilchardus*) treated by plasma-activated water (PAW).” In 18<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress and Expo-Fats, Oils and Lipids: for a Healthy and Sustainable World. 18-21 Ottobre 2021. Online.
7. Foligni, R., **Mannozi, C.**, Maoloni, A., Belleggia, L., Aquilanti, L., Mozzon, M. (2020). “Chemical and sensorial assessment of innovative fermented preserves from sea fennel (*Crithmum maritimum L.*) leaves.” In E-Conference Iseki Food Association – Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November 2020.
8. Tylewicz, U., **Mannozi, C.**, Patrignani, F., Lanciotti, R., Romani, S., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. (2020). “High-Pressure Homogenization for yellow kiwifruit waste valorization” In E- Conference EFFoST 2020 International Conference, 10-12 November 2020.
9. Tylewicz, U., **Mannozi, C.**, Castagnini, J.M., Genovese, J., Romani, S., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. “Application of PEF- and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorization”. In 6<sup>th</sup> International Conference on Food and Wine Supply Chain (FWSCC2020), (Bologna), Italy.
10. **Mannozi C.**, Tylewicz U., Genovese J., Romani S., Rocculi P Dalla Rosa M. “Effect of PEF pre-treatment on drying kinetics and quality parameters of kiwifruit chips”. In 6<sup>th</sup> International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies Inoptep 2019, 7-12 April 2019 Kladovo (Serbia).
11. Canali G., Glicerina V., **Mannozi C.**, Tylewicz U., Dalla Rosa M., Romani S. “Effect of different coating applications on quality enhancement of fresh-cut melon”. In 6<sup>th</sup> International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies Inoptep 2019, 7-12 April 2019 Kladovo (Serbia).
12. Tylewicz, U., **Mannozi, C.**, Romani, S., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. Chemical and physico-chemical properties of dried organic strawberries enriched with bilberry juice. In Proc. 5<sup>th</sup> International ISEKI Food Conference 2018, Stuttgart, 3-5 July 2018.
13. Betoret E., Dellarosa N., Tappi S., **Mannozi C.**, Rocculi P., Laghi L., Dalla Rosa M. “Effect of high homogenization pressures and trehalose concentration on bioactive compounds of low pulp mandarin juice” DOF 2015 VI Simposio nazionale Delivery of functionality in complex food system. Parigi (Francia), 14-17 July 2015.

## ALLEGATO E

### Contributo orale in Seminari e Webinar

1. **Mannozi C.** (2022) “Tecnologie non termiche per la stabilizzazione di prodotti alimentari” corso di formazione della durata di 5h fruibile presso la piattaforma Food Hub.
2. **Mannozi C.** (2022) “Stabilizzazione dei prodotti alimentari: potenzialità delle tecnologie non termiche” webinar on-line svolto il 13 Aprile.
3. **Mannozi C.** (2020) “Soft drinks” seminario organizzato nell’ambito del corso di studi STAL (Scienze e Tecnologie Alimentari), D3A-UNIVPM.
4. **Mannozi C.** (2020) “By-products and Food waste: a step towards food sustainability” seminario organizzato nell’ambito del corso di studi FABIAM (Food and Beverage

Innovation and Management), D3A-UNIVPM.

5. **Mannozi C.** (2017-2018) “Valorizzazione dei kiwi di minor pregio per dimensione e forma per la produzione di snack naturalmente ricchi di composti funzionali al metabolismo umano” seminario svolto nell’ambito del progetto regionale ValKiSnack.
6. **Mannozi C.** (2016) “Innovative and eco-sustainable processing and packaging for safe and high quality organic berry products with enhanced nutritional value” seminario nell’ambito del progetto CORE Organic Plus (ECCOBERRIES).

Autorizzo a detenere e utilizzare le informazioni fornite per attività di ricerca e selezione del personale presenti nel cv ai sensi dell’art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Autorizzo inoltre la pubblicazione sul web del presente documento.

Quanto contenuto nel curriculum scientifico e didattico è corrispondente al vero e la conformità all’originale delle pubblicazioni, documenti e titoli allegati (ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000).

Ancona, 07/11/2022

In fede

Cinzia Mannozi