Curriculum vitae del dott. Vito Michele PARADISO
Ricercatore universitario e tempi indeterminato
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA)
Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Settore concorsuale: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari
Settore scientifico disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari

STUDI E FORMAZIONE

2004	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari con il massimo dei voti, 110 su 110 e lode.
2011	Dottorato di ricerca in Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti (XXIII ciclo) – Scuola di Dottorato in Produzioni vegetali, Alimenti e Ambiente. Tema: "Influenza delle tecnologie di produzione e conservazione sui composti volatili degli alimenti. Valutazione con metodi strumentali e sensoriali."

CARRIERA UNIVERSITARIA (CU)

2005-2009	Titolare di assegno di ricerca per il programma di ricerca n. 08.10 "Valutazione della Degradazione Ossidativa ed Idrolitica di Grassi Raffinati Alimentari con Parametri Analitici Innovativi", presso il Dipartimento PRO.GE.S.A. – Sezione di Industrie Agro-alimentari dell'Università di Bari. Durata: 2 anni con successivo rinnovo per altri 2 anni.
2010	Vincitore di valutazione comparativa per la copertura di un posto di Ricercatore Universitario presso la Facoltà di Agraria, settore scientifico-disciplinare AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE. In servizio come Ricercatore Universitario dal 01/12/2010. Afferente al Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale e Ambientale (DIBCA) dal 17/02/2010 e successivamente al Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA).
2014	Abilitazione scientifica nazionale a ricoprire il ruolo di professore associato per il settore concorsuale SC 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari.

PREMI E RICONOSCIMENTI PER ATTIVITÀ SCIENTIFICA – TITOLI DA T10 A T12

Anno	Ente	Premio/riconoscimento
2015	ANVUR (Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca)	Risultati valutazione VQR 2011-2014: delle cinque pubblicazioni scientifiche presentate n. 2 sono state valutate "eccellente" e n. 3 "elevato".
2015	UNASA – Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Applicate allo Sviluppo dell'Agricoltura, alla Sicurezza Alimentare ed alla Tutela Ambientale (www.unasa.net)	Premio UNASA 2015, istituito con lo scopo di incentivare nei giovani ricercatori la passione per la Ricerca, per la pubblicazione: **V.M. Paradiso**, M. Giarnetti, C. Summo, A. Pasqualone, F. Minervini, F. Caponio. Production and characterization of emulsion filled gels based on inulin and extra virgin olive oil. Food Hydrocolloids, 45, 30-40 (2015) **– TITOLI T10 E T11**
2017	Pastificio Attilio Mastromauro GRANORO srl	Premio di laurea Granoro 2017, per la tesi sperimentale *Cosa e dove: la chimica degli alimenti in 3D*, del dott. Davide De Angelis **di cui il dott. V. M. Paradiso è stato relatore**.
2017	SISTAL – Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari	Premio SISTAL 2017 per gli articoli scientifici più originali ed innovativi pubblicati nel 2016, rivolto a dottorandi e assegnisti di ricerca, per la pubblicazione *Paradiso VM, Clemente A, Summo C, et al. Towards green analysis of*

		virgin olive oil phenolic compounds: extraction by a natural deep eutectic solvent and direct spectrophotometric detection. Food Chemistry, 212, 43-47 (2016), **di cui il dott. V. M. Paradiso è autore corrispondente**
2019	Università degli Studi di Bari Aldo Moro	Attribuzione di un incentivo una tantum ai professori e ricercatori a tempo indeterminato che hanno subito il blocco stipendiale nel periodo 2011-2015 a seguito di procedura di valutazione, così come previsto dall'art. 1, comma 629 della L. n. 205/2017 e dal successivo D.M. n. 197/2018 (D.R. 398 del 4 febbraio 2019) – **TITOLI T10 E T12**

ATTIVITÀ DIDATTICA UNIVERSITARIA (DU) – TITOLO T5

Didattica nei corsi di laurea per l'Università degli Studi di Bari	
Anni accademici	***Attività***
Dal 2010/11 al 2018/19	Incarico di docenza per il corso di *Packaging* (Corso integrato: *Tecnologie Alimentari* e Packaging – Corso di laurea: Scienze e Tecnologie Alimentari) – 3 cfu.
Dal 2010/11 a oggi	Incarico di docenza per il corso di *Chimica degli alimenti* (Corso integrato: *Chimica degli alimenti e nutrizione applicata* – Corso di laurea magistrale: Scienze e Tecnologie Alimentari) – 3 cfu.
2012/13	Incarico di docenza per il corso di *Approfondimenti di Packaging* (Corso integrato: *Tecnologie alimentari innovative e packaging* – Corso di laurea magistrale: Scienze e Tecnologie Alimentari) – 3 cfu.
Dal 2014/15 al 2016/17	Componente della commissione di esame per l'*Idoneità di lingua inglese* (Corso di laurea: Scienze e Tecnologie Alimentari)
Dal 2016/2017 al 2017/18	Incarico di docenza per il corso di *Tecnologie alimentari* (Corso di laurea magistrale: Scienze della Nutrizione per la Salute Umana) – 6 cfu.
Dal 2018/19 a oggi	Incarico di docenza per il corso di *Enologia I* (Corso di laurea interateneo: Viticoltura ed Enologia) – 9 cfu.
2019/2020	Incarico di docenza per il corso di *Enologia II* (Corso integrato: *Enologia II e Analisi sensoriale* – Corso di laurea interateneo: Viticoltura ed Enologia) – 6 cfu.
Didattica per Dottorato di ricerca per l'Università degli Studi di Bari	
Anni accademici	***Attività***
Dal 2011/12 al 12/13; dal 2014/15 al 15/16	Seminario *Come impostare un progetto di ricerca*, per gli studenti del Dottorato di ricerca in Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti – 20 ore.
Dal 2016/2017 a oggi	Seminario *Come scrivere un articolo scientifico*, per gli studenti del Dottorato di ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti – 10 ore.
Didattica per corsi post-laurea per l'Università degli Studi di Bari	
Anni accademici	***Attività***
2011/12; 2013/14	Attività di docenza nell'ambito del **Tirocinio Formativo Attivo** – Classe A057. Modulo di *Didattica di chimica e analisi degli alimenti* – 3 cfu.
2012/13	Incarico di insegnamento nell'ambito dei **Percorsi Abilitanti Speciali** (PAS) – Classe A057. Modulo di *Chimica e analisi degli alimenti* – 3 cfu.
Dal 2012/13 a oggi	Incarico di docenza al **Corso di Perfezionamento post-laurea in Biologia della Nutrizione** – Facoltà di Scienze MM. FF. NN., Dipartimento di

	Bioscienze, Biotecnologie e Scienze Farmacologiche: *Gli additivi negli alimenti* e *Etichettatura degli alimenti e marchi di qualità*.
2013/14	Incarico di insegnamento di *Innovazioni di prodotto nella filiera dei cereali* (**Master universitario di I livello** per *Tecnico esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell'industria alimentare*)
2013/14	Incarico di insegnamento di *Tecnologie di packaging* (**Master universitario di II livello** per *Manager delle biotecnologie innovative per la produzione di alimenti*)
Didattica per corsi post-laurea per altri Atenei	
2015/16	Incarico di insegnamento di *Processi di estrazione dell'EVO e packaging innovativo* (**Master universitario di II livello** in *Nuovi prodotti e processi per la filiera olivicolo-olearia* presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Reggio Calabria) – 8 ore
Attività didattica di supporto per l'Università degli Studi di Bari	
Anni accademici	***Attività***
2006/07	Attività didattica di supporto all'insegnamento di *Tecnologia di trasformazione dei prodotti agro-alimentari* (docente: prof. Tommaso Gomes – Corso di laurea: *Tecnologie delle trasformazioni e qualità dei prodotti agro-alimentari*)
Dal 2008/09 al 2010/11	Esercitazioni teorico-pratiche per l'insegnamento di *Chimica delle trasformazioni alimentari* (docente: prof. Tommaso Gomes – Corso di laurea magistrale: *Scienze e Tecnologie Alimentari*)
2008/09	Esercitazioni teorico-pratiche per l'insegnamento di *Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti agro-alimentari* (docente: prof. Tommaso Gomes – Corso di laurea: *Tecnologie delle trasformazioni e qualità dei prodotti agro-alimentari*) – 2 ore.
2008/09	Svolgimento di esercitazioni teorico-pratiche per l'insegnamento di *Tecnologia olearia* (docente: prof. Francesco Caponio – Corso di laurea: *Tecnologie delle trasformazioni e qualità dei prodotti agro-alimentari*) – 6 ore.

ALTRE ATTIVITÀ DIDATTICHE (AD)

Anno	***Ente***	***Attività***
2005	Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - Istituto Professionale Statale per l'industria e l'artigianato di Santeramo in Colle (Ba).	Attività di docenza in qualità di esperto nel corso di "Enologia", nell'ambito dell'area di professionalizzazione "Tecniche agro-alimentari (Produzione, Analisi, Inquinamento, Fermentazioni)"
2013	FORMARE – Associazione di promozione sociale culturale e di formazione professionale – Putignano (BA)	Attività di docenza nell'ambito del corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) "TECNICO SUPERIORE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROINDUSTRIALI". Modulo: Packaging (20 ore).
2011-oggi	Oleopuglia s.c.a. – Confagricoltura Brindisi Servizi s.r.l.	Attività di docenza in qualità di docente esperto in 3 corsi di "Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine"
2012-oggi	Convenzione Quadro tra Università degli Studi di Bari Aldo Moro e SVINT cooperativa	Attività di docenza per corsi per la "Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine" (D.M. 1334/12 del 28/02/2012)

	Sviluppo & Integrazione.	
2019	Aurelio Nicolodi Cooperativa Sociale a r. l. – Bari (BA)	Attività di docenza per il corso professionalizzante BEER HOP(E) - Tecnico della produzione della birra - Modulo: Gli aspetti chimici e microbiologici del processo di trasformazione (15 ore)

ORGANIZZAZIONE CONVEGNI E RELAZIONI AD INVITO (OR)

Organizzazione di convegni – TITOLI DA T24 A T 29	
Anno	***Attività***
2014	**Componente del Comitato Organizzatore** del XIX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Bari, September 24th-26th, 2014.
2014	**Componente del Comitato organizzatore** del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Bari 26 - 28 Novembre 2014.
2018	**Componente del Comitato organizzatore** Convegno nazionale "Big data e informazioni digitali a sostegno del sistema agro-alimentare italiano". Università degli studi di Bari, 31 maggio 2018 (**allegato OR11**).
2018	**Componente del Comitato scientifico** (http://www.sissg.it/congresso-di-bari/comitato-scientifico-congresso-bari-2018/) e **del Comitato organizzatore** Convegno SISSG 2018 "Oli e grassi. Qualità ed Autenticità – Tecnologie e Sottoprodotti". Università degli studi di Bari, 18-19 ottobre 2018 (**allegato OR12**).
Relazioni a invito	
Anno	***Convegno***
2010	**Relatore a invito al** *Workshop "Passato e futuro dell'analitica delle sostanze grasse"* per il 50° anniversario della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG). Massa Marittima (GR), 28-29 ottobre 2010 - **V. M. Paradiso**. *HPSEC dei composti polari e SPME/GC-MS dei composti volatili: un approccio integrato alla valutazione dello stato ossidativo.*
2019	**Relatore a invito** al *Convegno "Olio e Contraffazione"* nell'ambito dell'Egofestival 2019. Lecce, 17-19 febbraio 2019 - **V. M. Paradiso.** *La ricerca al sostegno del sistema olivicolo di qualità; i risultati del progetto Sustainability of the Olive – Oil system.*
2019	**Relatore a invito** al *Convegno AFA* (Alta Formazione Agroalimentare) "Il vino naturale e gli altri vini sostenibili - Tutela ambientale, sicurezza alimentare, opportunità e rischi". Brindisi, 15 novembre 2019 - **V. M. Paradiso.** *Profili chimici e agronomici.*

ATTIVITÀ DI TUTORATO E SUPERVISIONE (T) – TITOLO T30

Relatore tesi di laurea:

1) n. 47 tesi di laurea sperimentali per il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
2) n. 1 tesi di laurea sperimentale in cotutela in mobilità internazionale (Bando di Ateneo Global thesis) per il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
3) n. 5 tesi di laurea sperimentali per il Corso di Laurea magistrale in Scienze Biosanitarie;
4) n. 1 tesi di laurea sperimentale per il Corso di Laurea magistrale in Scienze Chimiche;
5) n. 42 tesi di laurea triennali per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Tutor di dottorandi di ricerca:

6) dott.ssa Antonia CLEMENTE:
Strategie di riduzione dell'impatto ambientale nei processi e nel controllo di qualità degli

alimenti, Dottorato di Ricerca in microbiologia, tecnologia, sanità e chimica degli alimenti (XXX ciclo); 7) dott.ssa Maria CASTELLINO: *Il nuovo dall'antico: alimenti innovativi dalla biodiversità orticola e spontanea pugliese.* Dottorato di Ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (XXXIII ciclo); 8) dott.ssa Mirella NOVIELLO: *Tecnologie innovative di affinamento e stabilizzazione dei vini.* Dottorato di Ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (XXXV ciclo)
Tutor di assegnisti di ricerca: 9) dott.ssa Mariagrazia GIARNETTI: Approccio multifunzionale e multifattoriale allo studio della stabilità fisica, chimica e sensoriale di emulsioni olio-in-acqua a base di olio d'oliva (luglio 2012 – luglio 2016); 10) dott.ssa Stefania FORTUNATO: Microsistemi multifunzionali per il monitoraggio dei processi ossidativi di oli da olive (M3O3) (novembre 2018 – novembre 2019);
Tutor di tirocinanti/borsisti/contrattisti: 11) dott.ssa Mafalda DI DONATO tirocinio formativo nell'ambito del Master di II livello "Manager delle biotecnologie innovative per la produzione di alimenti" – Progetto di Formazione "Innovazione di processo e prodotto nell'industria alimentare (PROINNO_BIT)" (P.O.N. RICERCA E COMPETITIVITA' 2007-2013 - Avviso n. 713/Ric. del 29/10/2010, Codice Progetto: PON02_00186_3417037) (febbraio 2015 – giugno 2015)

INCARICHI ISTITUZIONALI (Is)

Anno	***Incarico***
2011 – oggi	Componente del Collegio dei docenti della Scuola di Dottorato di Ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (cicli: dal XXVII al XXIX e dal XXXIII al XXXV)
2012 – 2014	Componente della Commissione di Dipartimento individuazione ditte, in attuazione dell'art. 55 per l'amministrazione, la finanza e la contabilità
2012 – 2018	Componente effettivo di Commissione esaminatrice per il conferimento di assegni di ricerca, programmi di ricerca n. 07.52, 07.103, 08.11, M3O3
2012 – oggi	Componente del Comitato di Gestione nell'ambito della convenzione quadro tra l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Facoltà di Agraria e la SVINT Cooperativa Sviluppo & Integrazione di Bari (CF 30 novembre 2011). – **TITOLO T24**
2014 – 2018	Componente supplente di Commissione esaminatrice per il conferimento di assegni di ricerca, programmi di ricerca n. 07.33, 07.48, 07.62, 07.89, 07.120
2013 – 2016	Componente del Consiglio di Corso di Tirocinio Formativo Attivo per la classe A057 - Scienza degli Alimenti (D.R. n. 3033 del 17 luglio 2013)
2013	Componente della Commissione dell'esame finale del corso di Tirocinio Formativo Attivo relativamente alla classe A057- Scienza degli Alimenti (D.R. n. 3036 del 18 luglio 2013)
2014	Componente del Consiglio del Percorso Abilitante Speciale (PAS) della classe A057 (D.R. 2206 del 25 giugno 2014)
A.A. 2015/16 – oggi	Componente della Commissione del Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70 per la revisione dei programmi di insegnamento per i Corsi di Laurea triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
2016	Componente della Commissione per il conferimento del titolo di Dottore di Ricerca in "Scienze degli alimenti" XXVIII ciclo presso l'Università degli Studi di Teramo (D.R. n. 117 del 17 marzo 2016)

2017 – oggi	Delegato alla comunicazione del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti

ATTIVITÀ DI TERZA MISSIONE

Trasferimento tecnologico – TITOLI DA T13 A T17	
Anno	***Attività***
2004	Contratto di collaborazione a progetto con l'azienda Mr. Kanny – Cannillo S.r.l (Corato, Bari) con incarico di consulenza al fine di migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto (cereali per prima colazione) – **TITOLI T13 E T14**
2018 – 2019	**Progetto di trasferimento tecnologico: "Caratterizzazione di muffin per vegani e intolleranti al glutine e valutazione della loro shelf-life"**, contratto di ricerca commissionato dall'azienda Maiglù s.r.l.s. *Responsabile scientifico* – **TITOLO T13**
2018 – 2020	**Progetto di trasferimento tecnologico: "Utilità marginale"**, finanziato dalla Fondazione con il Sud e da EnelCuore onlus. *Responsabile delle attività agricole: coltivazione e trasformazione di frumento, legumi, zafferano, topinambur, micrortaggi* – **TITOLI T13, T15, T16 E T17**
Divulgazione	
Anno	***Attività***
2018	**Articolo divulgativo: Atlas of Science** Bread packaging: how to reduce plastic consumption while retaining bread quality http://atlasofscience.org/bread-packaging-how-to-reduce-plastic-consumption-while-retaining-bread-quality/
2018	**Articolo divulgativo: Atlas of Science** *Not only pasta: using durum wheat semolina for producing high quality Dittaino bread* http://atlasofscience.org/not-only-pasta-using-durum-wheat-semolina-for-producing-high-quality-dittaino-bread/#more-26691
2019	**Articolo divulgativo: Teatro Naturale** *Biscotti di pasta frolla con olio extra vergine d'oliva, più stabili e più salutari* https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/27234-biscotti-di-pasta-frolla-con-olio-extra-vergine-d-oliva-piu-stabili-e-piu-salutari.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=newsletter-06042019
2019	**Intervento pubblico: Notte verde – Castiglione d'Otranto (LE), 28-31 agosto 2019** Vito Michele Paradiso, Maria Teresa Pati. *Ridare vita alle marginalità, riflessione sul rapporto centro-margini e illustrazione del progetto "Utilità marginale".*
2019	**Intervento pubblico: Legumi in Festa 2019 – Nardò (LE), 26-27 ottobre 2019** Vito Michele Paradiso, Gianmarco Scarafoni. *Tutti giù per terra? Agricoltura e inclusione sociale per entrare nell'età adulta*

TITOLARITÀ DI PROGETTI DI RICERCA (PR)

Responsabilità scientifica di progetti di ricerca – TITOLI DA T18 A T22				
Anno inizio	***Bando/Ente finanziatore***	***Ruolo svolto***	***Progetto***	***Importo finanziato per l'Università di Bari***
2011	Futuro in Ricerca 2010/**MIUR**	***Responsabile di unità di***	*Approccio multifunzionale e multifattoriale allo studio della*	*243.812*

		ricerca	*stabilità fisica, chimica e sensoriale di emulsioni olio-in-acqua a base di olio d'oliva.*	
2014	Fondi di Ateneo ES. FIN. 2012/**Università degli Studi di Bari Aldo Moro**	***Responsabile di Progetto***	*Sostituti dei grassi a base di oligo- e polisaccaridi: sviluppo, caratterizzazione e impiego nella produzione di alimenti funzionali.*	*3.600,07*
2016	Fondi di Ateneo ES. FIN. 2014/**Università degli Studi di Bari Aldo Moro**	***Responsabile di Progetto***	*Sostituzione di grassi saturi: soluzioni innovative per ridurre i grassi saturi negli alimenti mediante la sostituzione con ingredienti bio attivi sani.*	*1.429,69*
2016	Bando Ricercatori/**Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia**	***Responsabile di Progetto***	*Caratterizzazione nutrizionale e shelf-life di micro-ortaggi confezionati.*	*20.842,50*
2017	POR Puglia FESR - FSE 2014-2020. Fondo Europeo Sviluppo Regionale. Azione 1.6 – Avviso pubblico competitivo "InnoNetwork"/**Unione europea attraverso la Regione Puglia**	***Responsabile di unità operativa***	*Microsistemi multifunzionali per il monitoraggio dei processi ossidativi di oli da olive.*	*132.054,32*
2018	Fondi di Ateneo 2015-16/**Università degli Studi di Bari Aldo Moro**	***Responsabile di Progetto***	*Valorizzazione di vitigni autoctoni minori pugliesi*	*1.215,99*

Partecipazione a progetti di ricerca – TITOLO T23

Anno inizio	***Bando/Ente finanziatore***	***Progetto***
2008	PRIN 2006/**MIUR**	*Identificazione e caratterizzazione di peptidi e molecole di neoformazione con attività biologica in prodotti lattiero-caseari, in funzione della sicurezza d'uso e delle proprietà salutistiche*
2010	PRIN 2008/**MIUR**	*Influenza del processo di cottura sull'evoluzione dei composti di ossidazione di oli vergini di oliva conservati per tempi differenti*
2010	MIPAAF-OIGA 2010/**MIPAAF**	*Messa a punto di schemi tecnologici per la*

		produzione di mozzarella da latte ovi-caprino.
2011	P.O.N. Ricerca e Competitività 2007-2013, art. 13/**Unione europea attraverso il MIUR e il MISE**	*PON ISCOCEM. Sviluppo tecnologico e innovazione per la sostenibilità e competitività della cerealicoltura meridionale.*
2011	P.O.N. Ricerca e Competitività 2007-2013, art. 13 - Decreto Direttoriale prot. N. 641/Ric. Dell'8 ottobre 2012/**Unione europea attraverso il MIUR e il MISE**	*PROINNO_BIT. Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche*
2011	Progetto di Ricerca: "IDEA Giovani Ricercatori 2011"	*Strategie tecnologiche e biotecnologiche per la realizzazione di prodotti lievitati da forno iposodici arricchiti in beta-glucani*
2013	Programma Sviluppo Rurale FEASR 2007-2013, Reg. (CE) 1698/2005, Asse II "Miglioramento dell'Ambiente e dello Spazio Rurale", Misura 214 "Pagamenti Agroambientali", "Azione 4 Sub azione a): Progetti integrati per la Biodiversità" /**Unione europea attraverso la Regione Puglia**	*Recupero del Germoplasma Olivicolo Pugliese (Re.Ger.O.P.)*
2013	Bando "Aiuti a Sostegno dei Partenariati Regionali per l'Innovazione", P.O. PUGLIA FESR 2007-2013 Linea 1.2 – Azione 1.2.4. /**Unione europea attraverso la Regione Puglia**	*Produzione di oli extra vergini di oliva aromatizzati surgelati.*
2016	Progetto Ager – seconda edizione Bando OLIVO E OLIO/**Ager – Fondazioni in rete per la ricerca agroalimentare**	*S.O.S. – Sustainability for the olive-oil system.*
2019	PRIN2017/**MIUR**	*GoodBYWaste. Obtain good products – Exploit by-products – Reduce waste.*

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI (CO)

Presentazioni a convegni in qualità di relatore	
Anno	***Presentazione***
2007	**V. M. Paradiso**. Impiego di tocoferoli naturali per rallentare la comparsa di off-flavours in corn flakes nel corso della conservazione. *6° Convegno Nazionale "Acidi grassi polinsaturi ω-3, CLA e antiossidanti. Ancona, 21-23 giugno 2007.* Abstract su Progress in Nutrition, 9, 150-151.
2009	**V. M. Paradiso**. Effetto dell'aggiunta di acidi grassi liberi sui processi ossidativi in olio purificato. *9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 11-12 giugno 2009.*
2009	**V. M. Paradiso**. Studio dell'azione pro-ossidante di gliceridi parziali negli oli e grassi alimentari. *9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 11-12 giugno 2009.*

2010	**V. M. Paradiso**. HPSEC dei composti polari e SPME/GC-MS dei composti volatili: un approccio integrato alla valutazione dello stato ossidativo. *Workshop "Passato e futuro dell'analitica delle sostanze grasse"* per il 50° anniversario della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse. Massa Marittima (GR), 28-29 ottobre 2010
2010	**V. M. Paradiso.** Tra packaging e antiossidanti: due approcci sinergici per incrementare la shelf-life di cereali per prima colazione. *7° Convegno Nazionale "Acidi grassi polinsaturi ω-3, CLA e antiossidanti.* Ancona, 24-26 giugno 2010.
2010	**V. M. Paradiso**. Lipid Oxidation Volatile Compounds in Corn Flakes and Their Impact on Flavour. How to Prevent Sensory Deterioration? *15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, University of Napoli I – Federico II, Portici, 15-17 September, 2010*
2011	**V. M. Paradiso**, T. Gomes, F. Caponio, V. Durante, C. Summo. From crude to refined olive oil: the resulting quality as affected by the starting oxidation level. *9th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World".* 18-21 September 2011, Rotterdam, The Netherlands
2015	**V. M. Paradiso**, A. Clemente, C. Summo, A. Pasqualone, F. Caponio, T. Gomes. A natural deep eutectic solvent as potential extraction medium for virgin olive oil phenolic compounds. 13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health", 27-30 September 2015, Florence, Italy
2016	**V. M. Paradiso**, C. Di Mattia, M. Giarnetti, F. Flamminii, F. Caponio, P. Pittia. Oxidation and antioxidation in emulsions: antioxidant characterization or profiling of oxidation products? Both, please. *International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants.* 5-7 June 2016, Porto, Portugal.
2017	**V.M. Paradiso**, C. Summo, A. Pasqualone, F. Caponio. Does Oxidation Need an "-omics" Approach, too? 15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, 27-30 Agosto 2017
2019	**V. M. Paradiso**, C. E. Gattullo, I. Allegretta, G. Natrella, M. Noviello, G. Gambacorta, R. Terzano. Recycling of packaging materials to obtain an oenological adjuvant. X International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2019". 3-6 October 2019, Jahorina, Bosnia-Erzegovina.
Partecipazione a convegni	
Anno	***Convegno***
2007	*6° Convegno Nazionale "Acidi grassi polinsaturi ω-3, CLA e antiossidanti.* Ancona, 21-23 giugno 2007.
2008	*SLIM 2008. Shelf Life International Meeting.* Ischia, 25- 27 giugno 2008.
2009	*9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti.* Milano, 11-12 giugno 2009.
2010	*7° Convegno Nazionale "Acidi grassi polinsaturi ω-3, CLA e antiossidanti.* Ancona, 24-26 giugno 2010.
2010	*15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology.* University of Napoli I – Federico II, Portici, 15-17 September, 2010
2010	*Workshop "Passato e futuro dell'analitica delle sostanze grasse"* per il 50° anniversario della Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse. Massa Marittima (GR), 28-29

	ottobre 2010
2011	*9th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World"*. 18-21 September 2011, Rotterdam, The Netherlands
2012	*ChimAlsi 2012 IX Italian Congress of Food Chemistry "Food, Functional Foods and Nutraceuticals"*. 03-07 June 2012, Ischia, Italy.
2014	*III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Bari, 26-28 novembre2014*
2015	*13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health"*. 27-30 September 2015, Florence, Italy
2016	*International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants*. 5-7 June 2016, Porto, Portugal.
2017	15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, 27-30 Agosto 2017
2019	XXIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Firenze, 11-13 settembre 2019
2019	X International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2019". 3-6 October 2019, Jahorina, Bosnia-Erzegovina

ATTIVITÀ EDITORIALE E DI PEER REVIEW – TITOLI T4, T8 E T9

Attività editoriale	
Anno	***Attività***
2014	**Editor** del *Proceedings book of the XIX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology* – Bari, September 24-26, 2014 – **TITOLO T8**
2019	**Guest Editor** per un Numero Speciale della rivista con IF *Foods*, con titolo "Ongoing Research on Microgreens: Nutritional properties, Shelf-life, Sustainable Production, Innovative Growing and Processing Approaches" – **TITOLI T8 e T9**
Pubblicazioni scientifiche su invito	
2018	**V.M. Paradiso**, A. Pasqualone, C. Summo, F. Caponio. Everything Should Be as Simple as It Can Be. But Not Simpler. Does Food Lipid Oxidation Require an Omics Approach? European Journal of Lipid Science and Technology, 120, 1800103 (2018). **Viewpoint pubblicata su invito dell'Ufficio Editoriale della rivista *European Journal of Lipid Science and Technology* (John Wiley and Sons) – TITOLO T4**
Attività di peer review	
2010 - OGGI	**Referee** per riviste scientifiche internazionali: - European Food Research and Technology (Springer) - European Journal Lipid Science and Technology (Wiley) - Food Analytical Methods (Springer) - Food Chemistry (Elsevier) - Food Hydrocolloids (Elsevier) - Food Research International (Elsevier) - Italian Journal of Food Science (Chiriotti) - Journal of Agricultural and Food Chemistry (ACS Publications) - Journal of Cereal Science (Elsevier) - Journal of the Science of Food and Agriculture (Wiley) - LWT – Food Science & Technology (Elsevier)

	- Rivista Italiana delle Sostanze Grasse (Stazione Sperimentale per lo Studio delle Sostanze Grasse) - Trends in Food Science and Technology (Elsevier)

FELLOWSHIP DI SOCIETÀ SCIENTIFICHE – TITOLO T7

Anno	*Società*
Dal 2011 a oggi	Socio della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
Dal 2015 a oggi	Socio della Società Italiana di Studio delle Sostanze Grasse (SISSG)
Dal 2015 a oggi	Socio della confederazione europea European Federation for Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid)

SINTESI DELL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA

Di seguito sono riassunte le principali linee di ricerca di Vito Michele Paradiso.

1) Ossidazione lipidica in oli, sistemi multifasici e matrici alimentari

a) Effetto di composti minori (prodotti di idrolisi e di ossidazione dei trigliceridi) sull'ossidazione di oli alimentari

L'ossidazione negli oli alimentari è un processo complesso, influenzato da numerose variabili. Il ruolo e i meccanismi di azione di molecole antiossidanti in questi processi sono attualmente diffusamente studiati. Molto più trascurate, invece, sono le modalità di azione di altri componenti minori, derivanti dall'idrolisi o dall'ossidazione dei trigliceridi, il cui impatto sui processi ossidativi è, peraltro, quantomeno paragonabile a quello dei più studiati antiossidanti. Sono state condotte ricerche sui prodotti di ossidazione dei trigliceridi, sui loro prodotti di polimerizzazione, su monogliceridi e acidi grassi liberi, allo scopo di valutarne gli effetti sull'ossidazione degli oli, in funzione di alcune variabili quali la concentrazione o la composizione acidica sia dell'olio sia dei composti minori stessi. I risultati ottenuti stanno contribuendo a disegnare un quadro articolato dei fenomeni che intervengono nell'ossidazione degli oli alimentari.

b) Stabilità ossidativa di emulsioni alimentari e impiego di antiossidanti naturali

I sistemi multifasici come le emulsioni costituiscono un affascinante oggetto di ricerca, data la complessità delle interazioni che li caratterizzano e l'importanza che in essi svolgono quelle zone di confine che sono le interfacce. Tutti i comuni fenomeni che riguardano gli alimenti (inclusi l'ossidazione lipidica e il rilascio di composti volatili) devono fare i conti con questo incremento di complessità. Ad oggi, la mole di informazioni disponibili sui processi ossidativi e sulla relativa stabilità delle emulsioni è di gran lunga inferiore rispetto a quella dei dati forniti dalla ricerca sulla stabilità fisica delle emulsioni. L'attività di ricerca riguarda proprio l'approfondimento della chimica ossidativa della frazione oleosa di emulsioni olio-in-acqua, e l'influenza di parametri come la viscosità, l'attività dell'acqua, la presenza di antiossidanti naturali, evidenziando come nella cinetica di queste reazioni radicaliche intervengano aspetti relativi alla ripartizione, diffusione, attività interfacciale, polarità delle molecole interessate: acidi grassi, prodotti di ossidazione volatili e non volatili, antiossidanti.

c) Estensione della shelf-life di prodotti alimentari mediante strategie di ottimizzazione della composizione della frazione lipidica, impiego di antiossidanti naturali, modificazione di atmosfera, scelta dei materiali di confezionamento

Numerosi alimenti (prodotti da forno, estrusi a base di cereali, conserve vegetali, prodotti carnei) indipendentemente dal contenuto in grassi, sono notevolmente suscettibili all'ossidazione lipidica, responsabile della comparsa durante la conservazione di off-flavour dovuto a prodotti volatili di ossidazione. Questa linea di ricerca riguarda l'impiego di diverse strategie (ottimizzazione della frazione lipidica; impiego di antiossidanti naturali quali tocoferoli, acido ascorbico, estratto di rosmarino, estratti di foglie di olivo; modificazioni di atmosfera; selezione di

materiali di confezionamento) per rallentare i processi ossidativi e la comparsa dei difetti sensoriali.

d) Sviluppo di metodi rapidi e a basso impatto ambientale per il monitoraggio dell'ossidazione degli oli alimentari in situ, lungo la filiera

La gestione dei fenomeni ossidativi è cruciale per le filiere degli oli e grassi alimentari, essendo strettamente connessa con i principali parametri qualitativi e la shelf-life dei prodotti. Pertanto, la possibilità di effettuare analisi rapide on-site lungo le filiere (durante le fasi di estrazione, stoccaggio, trasporto, filtrazione, imbottigliamento, distribuzione) può consentire di: 1) monitorare la qualità e ottimizzare la gestione del prodotto, 2) gestire la commercializzazione in funzione della shelf-life prevista, 3) tracciare la storia ossidativa dell'olio nelle diverse fasi della filiera, 4) individuare i punti critici ed eventuali interventi correttivi. A tal fine, l'attività di ricerca mira tanto alla messa a punto di metodi semplici e a basso impatto ambientale per determinare gli indici di ossidazione ufficiali, quanto alla individuazione di metodi e parametri innovativi per il monitoraggio dell'ossidazione, anche con lo sviluppo di sensori.

Oltre a numerose tesi di laurea magistrale e pubblicazioni scientifiche e alla partecipazione a convegni, questo tema di ricerca ha prodotto una relazione su invito al Convegno nazionale della Società Italiana di Studio delle Sostanze Grasse (2010) e una Viewpoint su invito sulla rivista internazionale con Impact Factor European Journal of Lipid Science and Technology (Wiley) nel 2018. Sono attive collaborazioni con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, con il Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, con l'Istituto di ricerca di Nanotecnologie e Nanoscienze e l'Istituto per la Microelettronica e i Microsistemi del CNR, oltre che con aziende private e Spin-off universitari. Su questo tema di ricerca insistono alcuni progetti di ricerca finanziati, di cui Vito M. Paradiso è responsabile o componente, tra cui un progetto Futuro in ricerca 2010, un progetto Innonetwork (fondi FESR), un progetto finanziato da bando AGER 2015.

2) Sviluppo e impiego di fat replacers per la produzione di alimenti funzionali

La riduzione dell'assunzione di grassi, in special modo di grassi saturi, è prioritaria nelle linee guida delle autorità sanitarie nei paesi occidentali. La ricerca di sostituti dei grassi che ne svolgano le funzioni tecnologiche senza le loro ricadute nutrizionali è ad oggi molto attiva. Le attività svolte riguardano l'impiego di inulina, un fruttano con attività prebiotica proprietà gelificanti, e di emulsion filled gel a base di inulina e olio extra vergine di oliva nella formulazione di sistemi modello, creme spalmabili e ingredienti atti a sostituire i grassi saturi nella formulazione di alimenti quali prodotti da forno e insaccati. I risultati ottenuti sono stati la produzione e caratterizzazione chimico-fisica, microbiologica e sensoriale di alcun emulsion filled gel a base di inulina e olio extra vergine di oliva, nonché il loro impiego nella produzione di frollini (etichettabili, secondo la vigente normativa, come ricchi in fibra e a basso contenuto in grassi saturi) che hanno riportato tra l'altro un notevole apprezzamento nel corso di un consumer test.

Questo tema di ricerca ha prodotto numerose tesi di laurea magistrale, pubblicazioni scientifiche e partecipazioni a convegni. Sono attive collaborazioni con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma. Su questo tema di ricerca insistono alcuni progetti di ricerca finanziati, di cui Vito M. Paradiso è responsabile o componente, tra cui un progetto finanziato da bando AGER 2015.

3) Sostenibilità delle filiere agro-alimentari

a) **Miglioramento delle proprietà nutrizionali, funzionali e/o della shelf life di alimenti attraverso la valorizzazione di scarti delle filiere agroalimentari**

La valorizzazione degli scarti delle filiere agroalimentari è un obiettivo di primo piano dei modelli di economia circolare e della programmazione nazionale ed europea. Questa linea di ricerca include la valorizzazione di alcuni scarti agroalimentari rilevanti nell'economia regionale e nazionale: crusca di cereali, vinacce e scarti di potatura della vita, ceppaie di carciofo da coltura annuale, foglie di olivo. Tali scarti sono impiegati come fonti di antiossidanti fenolici, agenti antimicrobici e inulina, impiegati per la formulazione di alimenti funzionali o con profilo nutrizionale migliorato o con shelf-life incrementata. In particolare, questi ingredienti provenienti da scarti sono impiegati nella produzione di prodotti da forno, conserve vegetali, vino, pasta, dessert.

b) **Chimica verde e tecniche spettroscopiche e calorimetriche nell'analisi degli alimenti**

La chimica verde punta a migliorare la propria sostenibilità attraverso l'adozione di metodi, reagenti e solventi alternativi, ad impatto ambientale ridotto. L'impiego di metodi di analisi *green* nel settore alimentare avrebbe numerosi vantaggi, oltre a quello primario della salvaguardia del pianeta. Infatti, sarebbe un passaggio fondamentale a supporto del controllo di qualità nelle aziende, incluse quelle medio-piccole, che sono l'ossatura del sistema agro-alimentare italiano e che spesso non possono permettersi i costi di un laboratorio tradizionale. L'attività di ricerca inerente questa linea riguarda lo sviluppo di metodi green di analisi del grado di maturazione delle olive, dei polifenoli e degli alchil-esteri negli oli da olive, dei tocoferoli e del livello ossidativo negli oli vegetali, della presenza di eventuali adulterazioni in oli da olive.

c) **Valorizzazione della biodiversità ai fini dello sviluppo di alimenti con proprietà nutrizionali migliorate**

Un ampio lavoro interdisciplinare è in corso di svolgimento da alcuni anni con lo scopo di fornire resilienza ai sistemi agro-alimentari nei confronti dei cambiamenti sociali, economici e ambientali, attingendo all'enorme patrimonio della biodiversità vegetale italiana e pugliese in maniera particolare. Tale attività interessa specie arboree (vite e olivo) ed erbacee (ortaggi e piante spontanee). L'attività di Vito M. Paradiso, nell'ambito di tale lavoro, è finalizzata alla valorizzazione di tale biodiversità in vista dell'ottenimento di prodotti alimentari con caratteristiche nutrizionali migliorate o corrispondenti a specifiche esigenze dietetiche (ad es. alimenti adatti a bambini, o a ridotto contenuto in potassio per persone affette da malfunzionamenti renali).

Questo tema di ricerca ha prodotto numerose tesi di laurea magistrale, pubblicazioni scientifiche e partecipazioni a convegni. Su di esso insistono due dottorati di ricerca di cui Vito M. Paradiso è/è stato tutor. Sono attive collaborazioni con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, con il Dipartimento di Biologia dell'Università di Napoli Federico II, con il Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Biofarmaceutica e con il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, con l'Istituto per i Polimeri, Compositi e Biomateriali del CNR, con il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, con il Dipartimento di Agraria dell'Università di Reggio Calabria, con il DEFENS dell'Università degli Studi di Milano, con il Dipartimento di Economia dell'Università di Foggia, con la Faculty of Commodity Science della Poznań University of Economics. Su questo tema di ricerca insistono alcuni progetti di ricerca finanziati, di cui Vito M. Paradiso è responsabile o componente, tra cui un progetto Innonetwork (fondi FESR), un progetto finanziato da bando AGER 2015, un progetto finanziato su bando PRIN 2017.

4) Individuazione di marker di processo (raffinazione degli oli, essiccazione delle paste alimentari, cottura di prodotti da forno) per la determinazione della qualità e della genuinità degli alimenti

Questa linea di ricerca abbraccia le numerose indagini condotte su varie matrici alimentari (prodotti da forno, oli raffinati, pasta alimentare, prodotti fritti, conserve vegetali) e sui loro processi produttivi, allo scopo di chiarirne i chimismi e individuare potenziali marker che possano fornire informazioni sulle materie prime impiegate e sui processi da esse subiti, nonché sulle ricadute di queste variabili sulla qualità intrinseca, nutrizionale e sensoriale dell'alimento finito. Particolare attenzione, in tal senso, è rivolta ai prodotti di neoformazione derivanti dai processi fisici, chimici e biologici cui sono sottoposti gli alimenti, in particolar modo alla frazione volatile.

Questo tema di ricerca ha prodotto numerose tesi di laurea magistrale, pubblicazioni su rivista internazionale e partecipazioni a convegni. Sono attive collaborazioni con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, con il DEFENS dell'Università degli Studi di Milano. Su questo tema di ricerca insistono alcuni progetti di ricerca finanziati, di cui Vito M. Paradiso è responsabile o componente, tra cui due progetti finanziati su bandi PRIN 2006 e 2008.

5) Valorizzazione della biodiversità viticola, impiego di tecnologie innovative e valorizzazione di scarti e sottoprodotti per la sostenibilità della filiera vitivinicola

L'attività di ricerca è finalizzata a supportare la maturazione e lo sviluppo sostenibile dell'enorme potenziale della filiera vitivinicola pugliese. In questa prospettiva, sono in corso attività di ricerca volte alla valorizzazione, anche attraverso specifiche tecniche di vinificazione, di alcuni vitigni tipici; al controllo di alcuni agenti alteranti (*Brettanomyces*) con metodi a basso impatto; all'impiego di materiali sostenibili (zeoliti ottenute da materiali di imballaggio) per la stabilizzazione; al riutilizzo a scopi enologici o alimentari di sottoprodotti (vinacce) e scarti di potatura.

Questo tema di ricerca ha prodotto alcune tesi di laurea magistrale, pubblicazioni scientifiche e partecipazioni a convegni. Su di esso insiste un dottorato di ricerca di cui Vito M. Paradiso è tutor. Sono attive collaborazioni con il Dipartimento di Biologia dell'Università di Napoli Federico II, con l'Istituto per i Polimeri, Compositi e Biomateriali del CNR, con il DEFENS dell'Università degli Studi di Milano. Su questo tema di ricerca insistono alcuni progetti di ricerca finanziati, di cui Vito M. Paradiso è responsabile o componente, tra cui un un progetto finanziato su bando PRIN 2017.

6) Caratterizzazione e valorizzazione nutrizionale di micro-ortaggi e miglioramento della loro shelf-life

I micro-ortaggi sono giovani plantule ottenute dal seme di ortaggi o piante spontanee, raccolte e consumate dopo poche settimane dalla loro semina. La loro produzione non comporta l'impiego di fitofarmaci e si adatta perfettamente a contesti particolari come l'agricoltura urbana o la vita nello spazio. Questi vegetali sono caratterizzati da profili nutrizionali estremamente interessanti (per i contenuti in vitamine, antiossidanti e minerali) e modulabili su specifiche esigenze. Le attività di ricerca condotte sono finalizzate all'esplorazione delle potenzialità nutrizionali di questi prodotti e alla ottimizzazione, mediante opportune soluzioni di packaging, della loro shelf-life, con particolare attenzione ai livelli di composti bioattivi.

Questo tema di ricerca ha prodotto, oltre a numerose tesi di laurea magistrale, diverse pubblicazioni scientifiche e partecipazioni a convegni, anche un Numero Speciale sulla rivista Foods (MDPI) di cui Vito M. Paradiso è Guest Editor. Sono attive collaborazioni con il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Su questo

tema di ricerca insistono un progetto di ricerca finanziato dalla Fondazione Puglia, di cui Vito M. Paradiso è responsabile e un progetto di trasferimento tecnologico finanziato dalla Fondazione con il Sud e da EnlCuore onlus, in cui Vito M. Paradiso ha responsabilità tecnica.

7) Caratterizzazione di pani tipici, miglioramento della shelf-life di pani e produzione di pani con sottoprodotti della molitura, con cereali alternativi, con materie prime gluten-free, o a basso contenuto in sale

Una attività continuativa di ricerca è stata svolta sino ad oggi sul pane, con molteplici obiettivi, tra i quali: la caratterizzazione fisico-chimica e sensoriale di pani tipici; l'impiego di sottoprodotti della molitura per l'ottenimento di pani con migliorate qualità nutrizionali; il miglioramento della shelf-life del pane attraverso idonee soluzioni di packaging; l'impiego di cereali alternativi, con lo scopo di valorizzare la biodiversità e attingere a fonti di composti funzionali; l'impiego di materie prime gluten-free, con lo scopo di rispondere alle esigenze dietetiche di una fetta sempre più consistente di consumatori costretta a fare i conti con l'intolleranza al glutine; la riduzione del sale aggiunto all'impasto.

Questo tema di ricerca ha prodotto numerose tesi di laurea magistrale, pubblicazioni su rivista internazionale e partecipazioni a convegni. Sono attive collaborazioni con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, con il DEFENS dell'Università degli Studi di Milano, con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo, con il Dipartimento di Agricoltura, Alimenti e Ambiente dell'Università di Catania, con il CREA di Acireale, con l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR, oltre che con diverse aziende.

Consapevole di quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 sulla responsabilità penale in caso di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e sotto la mia personale responsabilità dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Data, 02/01/2020

In fede
Vito Michele Paradiso

Vito Michele Paradiso