

CURRICULUM VITAE di:

Nominativo	Giampiero Sacchetti
-------------------	---------------------

Posizione accademica

Macrosettore:	07
Settore Concorsuale:	F1
Settore Scientifico Disciplinare:	AGR15
Qualifica:	Professore associato
Anzianità nel ruolo:	4 anni e 2 mesi
Sede Universitaria:	Università degli Studi di Teramo
Struttura di afferenza (dipartimento o altro)	Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali

Posizioni ricoperte precedentemente nel medesimo ateneo o in altri

Periodo	Fascia	Ateneo
2005-2015	Ricercatore confermato	Università degli Studi di Teramo
2002-2005	Ricercatore universitario	Università degli Studi di Teramo
2002	Assegnista di Ricerca	Università degli Studi di Bologna
2000-2002	Dottorando di ricerca	Università degli Studi di Bologna

Pubblicazioni Scientifiche

n. progr.	anno	Descrizione pubblicazione
1	2019	Perito M.A., Sacchetti G., Di Mattia C., Chiodo E., Pittia P., Saguy S., Cohen E. (2019). Buy local! Familiarity and preferences for extra virgin olive oil of Italian consumers. <i>Journal of Food Products Marketing</i> , doi: 10.1080/10454446.2019.1582395.
2	2019	Neri L., Santarelli V., Di Mattia C.D., Sacchetti G., Faieta M., Mastrocola D., Pittia P. (2019). Effect of dipping and vacuum impregnation pre-treatments on quality of frozen apples: A comparative study on organic and conventional fruits. <i>Journal of</i>

		<i>Food Science</i> , 84: 798-806.
3	2018	Tappi S., Ramazzina I., Rizzi F., Sacchetti G., Ragni L., Rocculi P. (2018). Effect of plasma exposure time on the polyphenolic profile and antioxidant activity of fresh-cut apples. <i>Applied Sciences</i> , 8: 1939.
4	2018	Serio A., Chaves-López C., Sacchetti G., Rossi C., Paparella A. (2018). Chitosan coating inhibits the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> and extends the shelf life of vacuum-packed pork loins at 4°C. <i>Foods</i> , 7: E155.
5	2018	Di Mattia C.D., Sacchetti G., Neri L., Giacintucci V., Cerolini V., Mastrocola D., Pittia P. (2018). Egg yolk gels: Sol-gel transition and mechanical properties as affected by oleuropein enrichment. <i>Food Hydrocolloids</i> , 84: 435-440.
6	2018	Giacintucci V., Di Mattia C.D., Sacchetti G., Flamminii F., Gravelle A., Baylis B., Dutcher J.R., Marangoni A.G., Pittia P. (2018). Ethylcellulose oleogels with extravirgin olive oil: the role of oil minor components on microstructure and mechanical strength. <i>Food Hydrocolloids</i> , 84: 508-514.
7	2018	Neri L., Di Mattia Carla D., Sacchetti G.*, Pittia P., Mastrocola D. (2018). The influence of water activity and molecular mobility on pectinmethylesterase activity in salt and glucose-maltodextrin model systems. <i>Food and Bioprocess Processing</i> , 107: 1-9.
8	2017	Di Mattia C.D., Sacchetti G.*, Mastrocola D., Serafini M. (2017). From cocoa to chocolate: the impact of processing on <i>in vitro</i> antioxidant activity and the effects of chocolate on antioxidant markers <i>in vivo</i> . <i>Frontiers in Immunology</i> , 8: 1207.
9	2017	Ioannone F., Sacchetti G.*, Serafini M. (2017). Effect of dark chocolate extracts on PMA-induced oxidative burst in leukocytes isolated by normo-weight and overweight/obese subjects. <i>Frontiers in Nutrition</i> , 4: 23.
10	2017	Martuscelli M., Lupieri L., Sacchetti G., Mastrocola D., Pittia P. (2017). Prediction of the salt content from water activity analysis in dry-cured ham. <i>Journal of Food Engineering</i> , 200: 29-39.
11	2016	Ramazzina I., Tappi S., Rocculi P., Sacchetti G., Berardinelli A., Marseglia A., Rizzi, F. (2016) Effect of cold plasma treatment on the functional properties of fresh-cut apples. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 64: 8010-8018.
12	2016	Giacintucci V., Di Mattia C., Sacchetti G., Neri L., Pittia P. (2016). Role of olive oil phenolics on physical properties and stability of mayonnaise-like emulsions. <i>Food Chemistry</i> , 213: 369-377.
13	2016	Paparella A., Mazzarrino G., Chaves-López C., Rossi C., Sacchetti G., Guerrieri O., Serio A. (2016). Chitosan boosts the antimicrobial activity of <i>Origanum vulgare</i> essential oil in modified atmosphere packaged pork. <i>Food Microbiology</i> , 59: 23-31.
14	2016	Neri L., Di Biase L., Sacchetti G., Di Mattia C., Santarelli V., Mastrocola D., Pittia P. (2016). Use of vacuum impregnation for the production of high quality fresh-like apple products. <i>Journal of Food Engineering</i> , 179: 98-108.
15	2016	Sacchetti G.*, Ioannone F., De Gregorio M., Di Mattia C., Serafini M., Mastrocola D. (2016). Non enzymatic browning during cocoa roasting as affected by processing time and temperature. <i>Journal of Food Engineering</i> , 169: 44-52.
16	2015	Di Mattia C.D., Piva A., Martuscelli M., Mastrocola D., Sacchetti G.* (2015). Effect of sulfites on the <i>in vitro</i> antioxidant activity of wines. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 27: 505-512.
17	2015	Chaves-Lopez C., Serio A., Gianotti A., Sacchetti G., Ndagijimana M., Ciccarone C., Stellarini A., Corsetti A., Paparella A. (2015). Diversity of foodborne <i>Bacillus</i> volatile compounds and influence on fungal growth. <i>Journal of Applied Microbiology</i> , 119: 487-499.
18	2015	Suzzi G., Sacchetti G., Patrignani F., Corsetti A., Tofalo R., Schirone M., Fasoli G., Gardini F., Perpetuini G., Lanciotti R. (2015). Influence of pig rennet on fatty acid composition, volatile molecule profiles, texture and sensory properties of "Pecorino di Farindola" cheese. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 95: 2252-2263.

19	2015	Sacchetti G.*, Neri L., Bertolo G., Torreggiani D., Pittia P. (2015). Influence of water activity and molecular mobility on peroxidase activity in solution. In: Gutiérrez-López G.F., Alamilla-Beltrán Liliana, del Pilar Buera M., Welti-Chanes J., Parada-Arias E., & Barbosa-Cánovas G.V. (Eds), <i>Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems</i> (Pp. 289-298). Springer: New York, NY.
20	2015	Pittia P., Di Teodoro G., Sacchetti G. (2015). Water antiplasticization effect in biscuits as affected by glucose and sucrose addition. In: Gutiérrez-López G.F., Alamilla-Beltrán Liliana, del Pilar Buera M., Welti-Chanes J., Parada-Arias E., & Barbosa-Cánovas G.V. (Eds), <i>Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems</i> (Pp. 593-603). Springer: New York, NY.
21	2015	Ramazzina I., Berardinelli A., Tappi S., Rizzi F., Ragni L., Sacchetti G., Rocculi P. (2015) Effect of cold plasma treatment on physical parameters, antioxidant content and activity of fresh-cut kiwifruit. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 107: 55-65.
22	2015	Ioannone F., Di Mattia C.D., De Gregorio M., Sergi M., Serafini M., Sacchetti G.* (2015). Flavanols, proanthocyanidins and antioxidant activity changes during cocoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) roasting as affected by temperature and time of processing. <i>Food Chemistry</i> , 174: 256-262.
23	2015	Di Mattia C.D., Balestra F., Sacchetti G., Neri L., Mastrocola D., Pittia P. (2015). Physical and structural properties of extra-virgin olive oil based mayonnaise. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 62: 764-770.
24	2014	Di Mattia C.D., Martuscelli M., Sacchetti G., Beheydt B., Mastrocola D., Pittia P. (2014). Effect of different conching processes on procyanidins content and antioxidant properties of chocolate. <i>Food Research International</i> , 63: 367-372.
25	2014	Cocci E., Sacchetti G., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2014). Response of Pink Lady® apples to postharvest application of 1-methylcyclopropene as a function of applied dose, maturity at harvest, storage time and controlled atmosphere storage. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 94: 2691-2698.
26	2014	Neri L., Pittia P., Bertolo G., Di Mattia C.D., Mastrocola D., Sacchetti G.* (2014). Multiple effects of viscosity, water activity and glass transition temperature on peroxidase activity in binary and ternary carbohydrate solutions. <i>Food Biophysics</i> , 9: 260-266.
27	2014	Giacintucci V., Guarderio L., Puig A., Hernando I., Sacchetti G., Pittia P. (2014). Composition, protein contents, and microstructural characterisation of grains and flours of emmer wheats (<i>Triticum turgidum</i> ssp. <i>dicoccum</i>) of the central Italy type. <i>Czech Journal of Food Sciences</i> , 32: 115-121.
28	2014	Serio A., Fusella G.C., Chaves López C., Sacchetti G., Paparella A. (2014). A survey on bacteria isolated as hydrogen sulfide-producers from marine fish. <i>Food Control</i> , 39: 111-118.
29	2014	Neri L., Hernando I., Pérez-Munuera I., Sacchetti G., Mastrocola D., Pittia P. (2014). Mechanical properties and microstructure of frozen carrots during storage as affected by blanching in water and sugar solutions. <i>Food Chemistry</i> , 144: 65-73.
30	2014	Sacchetti G.*, Neri L., Laghi L., Capozzi F., Mastrocola D., Pittia P. (2014). Multidisciplinary approach to study the effect of water status and mobility on the activity of peroxidase in solutions. <i>Food Chemistry</i> , 144: 36-43.
31	2013	Di Mattia C.D., Martuscelli M., Sacchetti G., Scheirlinck I., Beheydt B., Mastrocola D., Pittia P. (2013). Effect of fermentation and drying on procyanidins, antiradical activity and reducing properties of cocoa beans. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 6: 3420-3432.
32	2013	Dimitri G., van Ruth S.M., Sacchetti G., Piva A., Alewijn M., Arfelli G. (2013). PTR-MS monitoring of volatiles fingerprint evolution during grape must cooking. <i>LWT-Food Science & Technology</i> , 51: 356-360.
33	2012	Chaves-López C., Tofalo R., Serio A., Paparella A., Sacchetti G., Suzzi G. (2012). Yeasts from Colombian Kumis as source of peptides with Angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory activity in milk. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 159: 39-46.

34	2011	Rocculi P., Sacchetti G., Venturi L., Cremonini M., Dalla Rosa M., Pittia P. (2011). The role of water state and mobility on the antiplasticization of green and roasted coffee beans. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 59: 8265-8271.
35	2011	Di Mattia C.D., Sacchetti G., Neri L., Martuscelli M., Mastrocola D., Pittia P. (2011). Technological parameters and antioxidant activity of cocoa powders. [Parametri tecnologici e attività antiossidante di polveri di cacao]. <i>Progress in Nutrition</i> , 13: 39-47.
36	2011	Neri L., Pittia P., Bertolo G., Torreggiani D., Sacchetti G.* (2011). Influence of water activity and molecular mobility on peroxidase activity in glucose and maltodextrin solution. <i>Food Biophysics</i> , 6: 281-287.
37	2011	Di Mattia C.D., Sacchetti G., Pittia P. (2011). Interfacial behavior and antioxidant efficiency of olive phenolic compounds in o/w olive oil emulsions as affected by surface active agent type. <i>Food Biophysics</i> , 6: 295-302.
38	2011	Pittia P., Sacchetti G., Mancini L., Voltolini M., Sodini N., Tromba G., Zanini F. (2011). Evaluation of microstructural properties of coffee beans by synchrotron x-ray microtomography: a methodological approach. <i>Journal of Food Science</i> , 76: E222-E231.
39	2011	Neri L., Hernando Hernando I., Pérez-Munuera I., Sacchetti G., Pittia P. (2011). Effect of blanching in water and sugar solutions on texture and microstructure of sliced carrots. <i>Journal of Food Science</i> , 76: E23-E30.
40	2010	Neri L., Pittia P., Bertolo G., Torreggiani D., Sacchetti G.* (2010). Influence of water activity and molecular mobility on peroxidase activity in salt and sorbitol-maltodextrin systems. <i>Journal of Food Engineering</i> , 101: 289-295.
41	2010	Di Mattia C.D., Sacchetti G., Mastrocola D., Sarker D.K., Pittia P. (2010). Surface properties of phenolic compounds and their influence on the dispersion degree and oxidative stability of olive oil O/W emulsions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 24: 652-658.
42	2010	Pittia P., Sacchetti G., Rocculi P., Venturi L., Cremonini M., Dalla Rosa M. (2010). Water state and mobility affect the mechanical properties of coffee beans. In: Reid D.S., Sajjaanantakul T., Lillford P.J., & Charoenrein S. (Eds), <i>Water Properties in Food, Health, Pharmaceutical and Biological Systems: ISOPOW 10</i> (Pp. 491-498). Wiley-Blackwell: Ames, IA (USA).
43	2010	Neri L., Dimitri G., Sacchetti G.* (2010). Chemical composition and antioxidant activity of cured chestnuts from three sweet chestnut (<i>Castanea sativa</i> Mill.) ecotypes from Italy. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 23: 23-29.
44	2009	Di Mattia C.D., Sacchetti G., Mastrocola D., Pittia P. (2009). Effect of phenolic antioxidants on the dispersion state and chemical stability of olive oil O/W emulsions. <i>Food Research International</i> , 42: 1163-1170.
45	2009	Sacchetti G.*, Neri L., Dimitri G., Mastrocola D. (2009). Chemical composition and functional properties of sweet chestnuts (<i>Castanea sativa</i> , Mill.) ecotypes from Italy. <i>Acta Horticulturae</i> , 844: 41-45.
46	2009	Sacchetti G.*, Chiodo E., Neri L., Dimitri G., Fantini A. (2009). Consumers' liking towards roasted chestnuts from fresh and frozen nuts. Influence of psycho-social factors and involvement with product. <i>Acta Horticulturae</i> , 844: 53-57.
47	2009	Rocculi P., Cocci E., Romani S., Sacchetti G., Dalla Rosa M. (2009). Effect of 1-MCP treatment and N ₂ O MAP on physiological and quality changes of fresh cut pineapple. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 51: 371-377.
48	2009	Sacchetti G.*, Di Mattia C., Pittia P., Mastrocola D. (2009). Effect of roasting degree, equivalent thermal effect and coffee type on the radical scavenging activity of coffee brews and their phenolic fraction. <i>Journal of Food Engineering</i> , 90: 74-80. Erratum. <i>Journal of Food Engineering</i> , 91: 372.
49	2008	Sacchetti G.*, Di Mattia C., Pittia P., Martino G. (2008). Application of a radical scavenging activity test to measure the total antioxidant activity of poultry meat. <i>Meat Science</i> , 80: 1081-1085.
50	2008	Del Carlo M., Pepe A., Sacchetti G., Compagnone D., Mastrocola D., Cichelli A. (2008). Determination of phthalate esters in wine samples using Solid Phase

		Extraction (SPE) combined with Gas-Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). <i>Food Chemistry</i> , 111: 771-777.
51	2008	Sacchetti G.*, Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008). Influence of processing and storage on the antioxidant activity of apple derivatives. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 43: 797-804.
52	2008	Martuscelli M., Di Teodoro G., Sacchetti G., Pittia P. (2008). Amaretti senza amido e farina come ingredienti in sistemi alimentari ad alta umidità. <i>Industrie Alimentari</i> , 47 (482): 717-724.
53	2008	Pittia P., Sacchetti G. (2008). Antiplasticization effect of water in amorphous cell foods. A review. <i>Food Chemistry</i> , 106: 1417-1427.
54	2008	Piva A., Di Mattia C., Neri L., Dimitri G., Chiarini M., Sacchetti G.* (2008). Heat-induced chemical, functional and physical changes during grape must cooking. <i>Food Chemistry</i> , 106 (3): 1057-1065.
55	2008	Cocci E., Sacchetti G., Vallicelli M., Angioloni A., Dalla Rosa M. (2008). Spaghetti cooking by microwave oven: cooking kinetics and product quality. <i>Journal of Food Engineering</i> , 85 (4): 537-546.
56	2007	Di Mattia C., Sacchetti G.*, Seghetti L., Piva A., Mastrocola D. (2007). 'Vino cotto' composition and antioxidant activity as affected by non enzymatic browning. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 19 (4): 413-424.
57	2007	Pittia P., Nicoli M.C., Sacchetti G. (2007). Effect of moisture and water activity on textural properties of raw and roasted coffee beans. <i>Journal of Texture Studies</i> , 38 (1): 116-134. Erratum. <i>Journal of Texture Studies</i> , 38 (4): 536.
58	2006	Mrkić V., Cocci E., Dalla Rosa M., Sacchetti G.* (2006). Influence of drying conditions on bioactive compounds and antioxidant activity of dried broccoli (<i>Brassica oleracea</i> , L.). <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 86:1559-1566.
59	2005	Sacchetti G.*, Pittia P., Pinnavaia G.G. (2005). The effect of extrusion temperature and drying-tempering on both the kinetics of hydration and the textural changes in extruded ready-to-eat breakfast cereals during soaking in semi-skimmed milk. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 40: 655-663.
60	2005	Sacchetti G.*, Pinnavaia G.G., Pittia P., Mastrocola, D. (2005) Stability and quality of traditional and innovative chestnut based products. <i>Acta Horticulturae</i> , 693: 63-69.
61	2005	Sacchetti G.*, Pinnavaia G.G., Mastrocola, D. (2005) Rehydration of dried chestnuts. Influence of variety and process conditions. <i>Acta Horticulturae</i> , 693: 131-136.
62	2005	Sacchetti G.*, Pinnavaia G.G. (2005) Compositional characteristics of some chestnut biotypes of Emiliano-Romagnolo Apennine. <i>Acta Horticulturae</i> , 693: 241-246.
63	2005	Mastrocola D., Sacchetti G.*, Pittia P., Di Mattia C., Dalla Rosa M. (2005). Rehydration of dried fruit pieces in aqueous sugar solutions: a review on mass transfer and final product characteristics. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 17 (3): 243-254.
64	2004	Sacchetti G.*, Pinnavaia G.G., Guidolin E., Dalla Rosa M. (2004). Effects of extrusion temperature and feed composition on the functional, physical and sensory properties of chestnut and rice flour based snack like products. <i>Food Research International</i> , 37(5): 527-534.
65	2004	Del Carlo M., Sacchetti G., Di Mattia C., Compagnone D., Mastrocola D., Liberatore L., Cichelli A. (2004). Contribution of the phenolic fraction to the antioxidant activity and oxidative stability of olive oil. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 52: 4072-4079.
66	2003	Sacchetti G.*, Biserni M., Pittia P., Pinnavaia G.G., Dalla Rosa M. (2003). Kinetic modelling of textural changes in ready to eat breakfast cereals during soaking in semi-skimmed milk. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 38: 135-143.

67	2002	Romani S., Sacchetti G., Pittia P., Pinnavaia G.G., Dalla Rosa (2002). Physical, chemical, textural and sensory modification of portioned Parmigiano Reggiano cheese packed under different conditions. <i>Food Science and Technology International</i> , 8 (4): 203-211.
68	2001	Gianotti A., Sacchetti G., Guerzoni M.E., Dalla Rosa M. (2001) Microbial aspect on short-time osmotic treatment of Kiwifruit. <i>Journal of Food Engineering</i> , 49: 265-270.
69	2001	Sacchetti G.*, Gianotti A., Dalla Rosa M. (2001). Sucrose-salt combined effects on mass transfer kinetics and product acceptability. Study on apple osmotic treatments. <i>Journal of Food Engineering</i> , 49: 163-173.
70	2000	Romani S., Sacchetti G., Chaves-Lopez C., Pinnavaia G.G., Dalla Rosa M. (2000). Screening on the occurrence of ochratoxin A in green coffee of different origin and types. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 48 (8): 3616-3619.
71	1999	Romani S., Sacchetti G., Vannini L., Pinnavaia G.G., Dalla Rosa M., Corradini C. (1999). Stabilità in conservazione del Parmigiano Reggiano confezionato in porzioni. <i>Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia</i> , 50 (4): 273-290.
72	1999	Pinnavaia G.G., Sacchetti G., Chaves-Lopez C., Romani S. (1999) Study on the product feasibility of preserved chestnuts under low sugar content syrup. <i>Acta Horticulturae</i> , 494: 111-116.
73	1999	Sacchetti G.*, Pinnavaia G.G. (1999) A ready-to-eat chestnut flour based breakfast cereal. Production and optimization. <i>Acta Horticulturae</i> , 494: 61-68.

Titoli ¹

- Responsabilità scientifica generale o di unità (work package, unità nazionale nei progetti europei o locale in quelli nazionali ecc.) per progetti di ricerca internazionali e nazionali ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari:
 - Manager scientifico del work package 7 del progetto nazionale Qualifu-IDF "Impronta Digitale Funzionale" finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
 - Responsabile scientifico di un progetto misura 1.2.4 di cooperazione tra Università e piccole e medie imprese "Studio sulle caratteristiche chimiche e funzionali delle materie prime e della pasta all'uovo al fine di ottimizzare la produzione di prodotti funzionali. Studio su volontari sani e diabetici per verificare l'indice glicemico prodotto dai differenti tipi di pasta de La Campofilone" finanziato dalla Regione Marche attraverso fondi europei.
 - Responsabile scientifico di un progetto di ricerca Innovazione Tecnologica (Legge 598) "Nuovo processo di micronizzazione del germe di grano per la realizzazione di farine di grano tenero arricchite con germe di grano e studio dell'attività enzimatica delle farine arricchite con germe di grano per la realizzazione di nuovi prodotti da forno" finanziato dalla regione Umbria.
 - Coordinatore scientifico del progetto di ricerca DM 61316 "Miglioramento della produzione e della trasformazione dei frumenti tipici autoctoni" proposto dal Consorzio di Ricerca per l'Innovazione Tecnologica, la Qualità e la Sicurezza degli Alimenti e finanziato dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca.
- Partecipazione al collegio dei docenti nell'ambito di dottorati di ricerca accreditati dal Ministero:
 - Membro del Collegio dei docenti del Dottorato in Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo dal 2003 ad oggi.
- Incarichi di insegnamento o di ricerca (fellowship) presso qualificati atenei e istituti di ricerca esteri o sovranazionali:
 - Docente a contratto in materia di "Tecnologia di produzione di olio d'oliva e vino e caratteristiche sensoriali dei prodotti" nell'ambito del progetto didattico di cooperazione internazionale tra Italia e Brasile "Qualità e valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici italiani" presso l'Università di Barão de Mauá, Ribeirão Preto-BR (A.A. 2004/2005).
 - Docente a contratto in materia di "Analisi sensoriale e qualità dei prodotti agro-alimentari" nell'ambito del progetto didattico di cooperazione internazionale tra Italia e Brasile "Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari di Qualità - VAPRAQ" presso l'Università Federale di Santa Catarina UFSC, Florianopolis-BR (A.A. 2009/2010).

¹ In via esemplificativa sono indicate alcune voci

- significativi riconoscimenti per l'attività scientifica, incluse l'affiliazione ad accademie di riconosciuto prestigio nel settore e la presidenza di società scientifiche di riconosciuto prestigio:
 - Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari dal 2004 ad oggi.
 - Premio per miglior poster. Sacchetti G., Chiodo E., Neri L., Dimitri G., Fantini A. (2006). La percezione della qualità dei consumatori di diverse aree geografiche per caldarroste da prodotti freschi e surgelati. IV Convegno AISSA "Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali". Teramo, I.
 - Abilitazione nazionale al ruolo di Professore di I fascia nella prima tornata della ASN 2016.
- partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico nazionali o internazionali:
 - Sacchetti G., Neri L., Laghi L., Capozzi F., Pittia P. (2012). Multidisciplinary approach for the evaluation of the effect of water status and mobility on the activity of peroxidases in solution. 7th International Conference on Water in Food. 3-5 June. Helsinki, FIN.
 - Sacchetti G., Neri L., Bertolo G., Torreggiani D., Pittia P. (2010). Influence of water activity and molecular mobility on peroxidase activity in concentrated solutions. ISOPOW 11 International Symposium on the Properties of Water. 5-9 September. Queretaro, MX.
 - Sacchetti G. (2009). Insetti infestanti delle derrate: effetti sulla qualità del grano e degli alimenti derivati in una prospettiva di processo. Convegno: Pest control: storia, sicurezza, qualità. 26 Novembre. Mosciano S. Angelo - TE, I.
 - Sacchetti G., Chiodo E., Neri L., Dimitri G., Fantini A. (2008). Consumers' liking toward roasted chestnuts from fresh and frozen nuts. Influence of psycho-social factors and familiarity with product. IV International Congress on Chestnut. 24-27 October. Beijing, CP.
 - Sacchetti G. (2008). Trattamenti di patate con microrganismi della rizosfera. Effetto sul contenuto in antiossidanti e sull'attività antiossidante. Incontro Nazionale sulla Patata. 12-13 Luglio. Budrio - BO, I.
 - Sacchetti G., Cocci E., Di Mattia, C., Dalla Rosa M., Mastrocola D. (2007). Ruolo della temperatura nell'evoluzione dell'attività antiossidante degli alimenti durante la trasformazione. Workshop: Antiossidanti naturali tra informazione e disinformazione: metodi di analisi, biodisponibilità ed effetti 'in vivo'. 23 November. Cesena - FC, I.
 - Sacchetti G., Cocci E., Dalla Rosa M., Mastrocola D. (2007). Evoluzione dei composti antiossidanti e della loro attività durante i processi di trasformazione. Congresso SIB-SINU: Effetti biochimici e nutrizionali della trasformazione degli alimenti. 31 May-1 June. Cesena - FC, I.
 - Sacchetti G. (2007). Proprietà antiossidanti degli alimenti di origine vegetale: il ruolo delle tecnologie alimentari. Giornata di studio su Gli antiossidanti di origine vegetale e la salute. 9 May. Camerino - MC, I.
 - Sacchetti G., Cocci E., Del Carlo M., Dalla Rosa M., Mastrocola D. (2007). Evoluzione dell'attività antiossidante degli alimenti durante la trasformazione. Il ruolo della temperatura. Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia Alimentare (8° CISETA). 7-8 May. Milan, I.
 - Sacchetti G. (2006). Tecnologia e qualità del pane tipico abruzzese. Convegno: Il pane e le tradizioni culinarie in Abruzzo. 21 April. Lanciano - CH, I.
 - Sacchetti G. (2005). Valorizzazione tecnologica delle castagne e derivati. Incontro: Progetto castagno. 9 April. Montenas - UD, I.
 - Sacchetti G., Pinnavaia G.G., Pittia P., Mastrocola, D. (2004). Stability and quality of traditional and innovative chestnut based products. III International Congress on Chestnut. 20-23 October. Porto, PT.
 - Sacchetti G. (2003). Analisi di nuovi prodotti e processi produttivi nella trasformazione della castagna. Convegno: La castagna. 13 December. Mosciano Stazione - TE, I.
 - Sacchetti G. (2003). Conserve di castagne "light": principali problematiche di processo. Convegno: La castanicoltura cuneese: nuovi problemi ed opportunità. 4 Ottobre. Cuneo, I.
 - Pittia P., Sacchetti G., Mastrocola D. (2003). Tecnologie combinate per migliorare la qualità di cubetti di mela ricostituiti durante il processo e lo stoccaggio. I Convegno Nazionale Shelf-life degli Alimenti Confezionati. 11-13 Giugno. Milan, I.
 - Sacchetti G. (2000). Analisi sensoriale e la scelta del consumatore. Convegno: Analisi sensoriale e qualità della vita. 15 Settembre 2000. Praglia - PD, I.
 - Sacchetti G., Gianotti A., Guerzoni, M.E., Dalla Rosa M. (1999). Chemico-physical and microbiological changes in MP kiwifruit slices processed by osmotic treatment. Concerted Action: FAIR - CT96 - 1118. Improvement of food quality by application of osmotic treatment in conventional and new process. VII Plenary Meeting. 16-17 September. Montpellier, F.
 - Sacchetti G., Gianotti A., Dalla Rosa M. (1999). Sucrose-salt combined effects on mass transfer kinetics. Study on apple osmotic treatments. Concerted Action: FAIR - CT96 - 1118. Improvement of food quality by application of osmotic treatment in conventional and new process. V Plenary Meeting. 16-17 March. Valencia, ES.
 - Sacchetti G., Pinnavaia G.G. (1998). A ready-to-eat chestnut flour based breakfast cereal. Production and optimization. II International Congress on Chestnut. 20-23 October. Bordeaux,

F.

- direzione o partecipazione a gruppi di ricerca, nazionali o internazionali, legati a università ovvero a qualificate istituzioni pubbliche o private:
 - 1997-2001. Partecipazione alla Azione Concertata FAIR - CT96 - 1118 "Improvement of overall food quality by applications of osmotic treatments in conventional and new processes". Directorate general XII of the Commission of European Communities. (Partner Università degli Studi di Udine, Responsabile Prof. Marco Dalla Rosa). Prodotti della ricerca: (1) Sacchetti G., Gianotti A., Dalla Rosa M. 2001. Sucrose-salt combined effects on mass transfer kinetics and product acceptability. Study on apple osmotic treatments. *Journal of Food Engineering*, 49: 163-173. (2) Gianotti A., Sacchetti G., Guerzoni M.E., Dalla Rosa M. 2001. Microbial aspect on short-time osmotic treatment of kiwifruit. *Journal of Food Engineering*, 49: 265-270. (3) Gianotti A., Sacchetti G., Pinnavaia G.G., Dalla Rosa M. 2000. Microbial aspect on short-time osmotic dehydration of kiwifruit. A preliminary study on MP kiwifruit slices. In: "Improvement of overall food quality by application of osmotic treatment in conventional and new process". Ed. Dalla Rosa M. & Spiess W. Forum: Udine, I. (4) Dalla Rosa M., Mastrocola D., Maltini E., Sacchetti G. 1999. La trasformazione industriale del kiwifruit (*Actinidia deliciosa*): quali vie praticabili per l'utilizzo alternativo dei frutti? *Rivista di Frutticoltura e Ortofrutticoltura*, 18: 45-51.
 - 2004-2005. Collaborazione di ricerca con il gruppo di ricerca diretto dal Prof. Dipak K. Sarker (School of Pharmacy and Biomolecular Sciences, University of Brighton, UK) nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti (XX ciclo) dell'Università degli Studi di Teramo "Effetti combinati di antiossidanti alimentari: influenza delle caratteristiche chimico-fisiche e strutturali della matrice". Prodotti della ricerca: (1) Di Mattia C.D., Sacchetti G., Mastrocola D., Sarker D.K., Pittia P. 2010. Surface properties of phenolic compounds and their influence on the dispersion degree and oxidative stability of olive oil O/W emulsions. *Food Hydrocolloids*, 24: 652-658.
 - 2009. Collaborazione di ricerca con il gruppo di ricerca in Microestructura y Química de Alimentos (Departamento de Tecnología Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, ES) nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo (XXII ciclo) "Enzymatic inactivation and quality of semi-finished plant foods intended for freezing" (Tutor: Dr. Giampiero Sacchetti). Prodotti della ricerca: (1) Neri L., Hernando Hernando I., Pérez-Munuera I., Sacchetti G., Pittia P. 2011. Effect of blanching in water and sugar solutions on texture and microstructure of sliced carrots. *Journal of Food Science*, 76: E23-E30. (2) Neri L., Hernando I., Pérez-Munuera I., Sacchetti G., Mastrocola D., Pittia P. 2014. Mechanical properties and microstructure of frozen carrots during storage as affected by blanching in water and sugar solutions. *Food Chemistry*, 144: 65-73.
 - 2009-2010. Partecipazione all'attività di ricerca svolta nell'ambito del progetto "Proprietà antiossidanti di prodotti a base di cacao e cioccolato" in collaborazione con Puratos Group Industrialaan - R&D division, Bruxelles, B. Responsabile scientifico: Prof.ssa Paola Pittia (Università degli Studi di Teramo). Prodotti della ricerca: (1) Di Mattia C., Martuscelli M., Sacchetti G., Scheirlinck I., Beheydt B., Mastrocola D., Pittia P. 2013. Effect of fermentation and drying on procyanidins, antiradical activity and reducing properties of cocoa beans. *Food and Bioprocess Technology*, 6: 3420-3432 (2) Di Mattia C., Martuscelli M., Sacchetti G., Beheydt B., Mastrocola D., Pittia P. 2014. Effect of different conching processes on procyanidin content and antioxidant properties of chocolate. *Food Research International*, 63: 367-372.
 - 2012. Collaborazione di ricerca con il gruppo di ricerca in Microestructura y Química de Alimentos (Departamento de Tecnología Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, ES) nell'ambito della Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Teramo (AA 2011/12) "Caratterizzazione microstrutturale di cariossidi, farine e impasti di farro (*Triticum turgidum* spp. *dicoccum*)" (Co-relatore: Dr. Giampiero Sacchetti). Prodotti della ricerca: (1) Giacintucci V., Guardado L., Puig A., Hernando I., Sacchetti G., Pittia P. 2014. Composition, protein contents, and microstructural characterisation of grains and flours of emmer wheats (*Triticum turgidum* ssp. *dicoccum*) of the central Italy type. *Czech Journal of Food Sciences*, 32: 115-121.
 - 2015. Collaborazione di ricerca con il gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Alejandro G. Marangoni (Department of Food Science, University of Guelph, Canada) nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti (XXVIII ciclo) dell'Università degli Studi di Teramo "Effect of minor compounds on the structural properties of extra virgin olive oil based colloidal systems". Prodotti della ricerca: (1) Giacintucci V., Di Mattia C., Sacchetti G., Ghazani S.M., Marangoni A.G., Pittia P. 2016. Mechanical properties of extra-virgin olive oil based organogels as affected by minor compounds. *Food Colloids Conference*, 10-13 Aprile 2016, Wageningen (NL) (Relazione orale). (2) Giacintucci V., Di Mattia C.D., Sacchetti G., Flammini F., Gravelle A., Baylis B., Dutcher J.R., Marangoni A.G., Pittia P. (2018). Ethylcellulose oleogels with extravirgin olive oil: the role of oil minor components on microstructure and mechanical strength. *Food Hydrocolloids*, 84: 508-514..
 - 2015-2016. Partecipazione al progetto europeo finanziato nell'ambito del RA-net CORE Organic Plus; Titolo progetto: "SusOrganic: Increasing sustainability and quality of organic

produce". Coordinatore: Dr.ssa Barbara Sturm, University of Kassel, Germany. Partners: SINTEF Energy Research, Norway; Meridian Fruchthandelsge- Sellschaft, Germany; Swedish University of Agricultural Sciences, Sweden; University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Romania; University of Teramo, Italy; University of Tuscia, Italy. Responsabile scientifico dell'unità Università degli Studi di Teramo: Prof.ssa Paola Pittia. Prodotti della ricerca: Neri L., Santarelli V., Di Mattia C.D., Sacchetti G., Faieta M., Mastrocola D., Pittia P. (2019). Effect of dipping and vacuum impregnation pre-treatments on quality of frozen apples: A comparative study on organic and conventional fruits. Journal of Food Science, 84: 798-806.

- 2016. Collaborazione di ricerca con il gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Dr. Edson Luiz da Silva (Departamento de Análises Clínicas, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, BR) nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti (XXXI ciclo) dell'Università degli Studi di Teramo "Role of formulation and processing on the starch digestibility and glycaemic index of cereal based food". (Tutor: Prof. Giampiero Sacchetti).
- Partecipazione a comitati di redazione di riviste Scopus/WOS o classificate da ANVUR, nonché di collane editoriali, enciclopedie e trattati di riconosciuto prestigio nel settore:
 - Membro del comitato editoriale della rivista scientifica internazionale Heliyon pubblicata dalla casa editrice Elsevier.
- Altri titoli che contribuiscano a una migliore definizione del profilo scientifico:
 - Diploma di Specializzazione in "Chimica e Tecnologia degli Alimenti" presso la Facoltà di Chimica Industriale - Università degli Studi di Bologna. Votazione 70/70 e lode.
 - Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Facoltà di Agraria. Università degli Studi di Bologna

Data

06/05/2019

Firma

