



PROCEDURA SELETTIVA PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI TRE ANNI AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. A) DELLA LEGGE 30.12.2010 N. 240, NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, SETTORE CONCORSUALE 07/F1, SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, CODICE CONCORSO 5145

VERBALE N. 2

**(Esame preliminare dei titoli, dei curriculum
e della produzione scientifica dei candidati)**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n 1 posto di ricercatore universitario a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. a) della Legge 30.12.2010 n. 240, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), per il settore concorsuale 07/F1, settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, composta da:

| | |
|---------------------------|---|
| Prof. Francesco CAPONIO | dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro |
| Prof.ssa Silvana CAVELLA | dell'Università degli Studi di Napoli Federico II |
| Prof.ssa Luisa PELLEGRINO | dell'Università degli Studi di Milano |

si riunisce il giorno 17/01/2023, alle ore 15.00 in modalità telematica mediante la piattaforma Microsoft Teams per l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

In apertura di seduta il Presidente della Commissione dà lettura del messaggio di posta elettronica con il quale il Responsabile delle procedure comunica che in data 11/01/2023 si è provveduto alla pubblicizzazione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 09/01/2023 mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

La Commissione prende visione dell'elenco dei candidati, che risultano essere:

- 1) CALZONE ANTONELLA
- 2) FOTIE GHISLAIN
- 3) GENOVESE JESSICA
- 4) RIZZO VALERIA
- 5) SEIF ZADEH NEGIN

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c., con i candidati. Dichiara inoltre di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, con i candidati ai sensi della Legge 190/2012. Ciascun Commissario sottoscrive apposita dichiarazione che si allega al presente verbale.



Constatato che, come previsto dal bando, sono trascorsi almeno 5 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri, la Commissione può legittimamente proseguire i lavori con l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

Successivamente verifica che le pubblicazioni scientifiche inviate agli uffici corrispondano all'elenco delle stesse allegate alle domande dei candidati, a eccezione di quanto segue.

- La candidata CALZONE ANTONELLA allega alla domanda un elenco riportante 14 pubblicazioni non numerate. Le pubblicazioni allegate sono invece 12. Per la candidata verranno sottoposte a valutazione le 12 pubblicazioni effettivamente allegate (tutte presenti nell'elenco).
- Il candidato FOTIE GHISLAIN, oltre alle 8 pubblicazioni in elenco, allega anche la propria tesi di dottorato (non pubblicata) che verrà considerata nella valutazione.
- La candidata RIZZO VALERIA allega un elenco di 12 pubblicazioni non corrispondente alle pubblicazioni caricate sul sistema. In particolare la pubblicazione n. 2 compare due volte e manca la pubblicazione n. 3. Per la candidata verranno sottoposte a valutazione le 11 pubblicazioni effettivamente caricate.

La Commissione, ai fini della presente selezione, prende in considerazione esclusivamente pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con esclusione di note interne o rapporti dipartimentali. La tesi di dottorato (o equipollenti) è presa in considerazione anche in assenza delle condizioni sopra menzionate.

Vengono quindi prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i commissari della presente procedura di valutazione o con altri coautori non appartenenti alla Commissione, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato.

La Commissione rileva che nessun candidato ha pubblicazioni in collaborazione con i commissari della presente selezione.

Successivamente, dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra la candidata **CALZONE ANTONELLA** ed altri coautori, la Commissione rileva che i contributi scientifici della candidata sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

- 1) Picchi V., Calzone A., Gobbi S., Paccani S., Lo Scalzo R., Marti A., Faoro F. (2022). Oxidative stress mitigation by chitosan nanoparticles in durum wheat also affects phytochemicals and technological quality of bran and semolina. *Plants* (Basel)
- 2) Calzone A., Cotrozzi L., Pellegrini E., Lorenzini G., Nali C., Maathuis F. (2021). Can the transcriptional regulation of NHX1, SOS1 and HKT1 genes handle the response of two pomegranate cultivars to moderate salt stress? *Sci. Hortic.*, 288, article 110309.



- 3) Calzone, A.; Cotrozzi, L.; Lorenzini, G.; Nali, C.; Pellegrini, E. (2021). Hyperspectral detection and monitoring of salt stress in pomegranate cultivars. *Agronomy*, 11, 1038.
- 4) Calzone A, Cotrozzi L, Remorini D, Lorenzini G, Nali C, Pellegrini E (2021). Oxidative stress assessment by a spectroscopic approach in pomegranate plants under a gradient of ozone concentrations. *Environ Exp Bot* 182:104309.
- 5) Pisuttu C, Marchica A, Bernardi R, Calzone A, Cotrozzi L, Nali C, Pellegrini E, Lorenzini G (2020). Verticillium wilt of *Ailanthus altissima* in Italy caused by *V. dahliae*: new outbreaks from Tuscany. *iForest* 13: 238-245.
- 6) Marchica, A., Pisuttu, C., Calzone, A. Bernardi R., Lorenzini G. (2020) First report of powdery mildew caused by *Erysiphe platani* in *Ailanthus altissima*, the tree-of-heaven, in the Mediterranean basin, Italy. *J Gen Plant Pathol*.
- 7) Calzone A., Cotrozzi L., Pellegrini E., Guidi L., Lorenzini G., Nali C. (2020) Differential response strategies of pomegranate cultivars lead to similar tolerance to increasing salt concentrations, *Sci Horti*, 271.
- 8) Rallo G., Sbrana A., Puig-Sirera A., Calzone A., Marchica A. (2019). Agrohydrological sensing and modelling for the analysis of drought and mitigation actions: The experience of the AgrHySMo laboratory. *Agrochimica*, Special issue, 145-155
- 9) Calzone A., Podda A., Lorenzini G., Maserti B., Carrari E., Deleanu E., Hoshika Y., Haworth M., Nali C., Badea O., Pellegrini E., Fares S., Paoletti E. (2019). Cross-talk between physiological and biochemical adjustments by *Punica granatum* cv. Dente di cavallo mitigates the effects of salinity and ozone stress. *Science of the Total Environment*, 656: 589 - 597.
- 10) Palla M., Agnolucci M., Calzone A., Giovannetti M., Di Cagno R., Gobbetti M., Rizzello C. G., Pontonio E. (2018). Exploitation of autochthonous Tuscan sourdough yeasts as potential starters. *International Journal of Food Microbiology*.
- 11) Bedini R., Calzone A., Filippi F., Lorenzini G., Nali C., Pellegrini E., Salvadori E. (2018). *Ailanthus altissima*: quando l'"albero del paradiso" è un vero disastro ambientale. Qualche proposta operativa. *Codice armonico 2018*. Settimo congresso di scienze naturali dell'ambiente toscano, Rosignano Marittimo, 124-130.
- 12) Calzone A., Marchica A., Pellegrini E. (2018). La bacca che cura. *Elisir di Salute*, Year XIX, 1/2-2018: 62-67.

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra il candidato **FOTIE GHISLAIN** ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici del candidato sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

- 1) Performance comparison of coatings based on cellulose nanocrystals and microfibrillated cellulose for food packaging. G Fotie, S Gazzotti, MA Ortenzi, S Limbo, L Piergiovanni. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 100264.



- 2) Implementation of High Gas Barrier Laminated Films Based on Cellulose Nanocrystals for Food Flexible Packaging G Fotie, S Gazzotti, MA Ortenzi, L Piergiovanni Applied Sciences 10 (9), 3201.
- 3) Manufacturing of Food Packaging Based on Nanocellulose: Current Advances and Challenges, Fotie, G., Limbo, S., & Piergiovanni, L. (2020), Nanomaterials, 10(9), 1726.
- 4) Are cellulose nanocrystals "alien particles" to human experience? L Piergiovanni, G Fotie, L Amoroso, B Akgun, S Limbo Packaging Technology and Science 32 (12), 637-640. Food life extension by cellulose nanocrystals coatings G Fotie, L Amoroso, S Limbo, G Muratore, L Piergiovanni Italian Journal of Food Science, 8-14.
- 5) Food life extension by cellulose nanocrystals coatings G Fotie, L Amoroso, S Limbo, G Muratore, L Piergiovanni Italian Journal of Food Science, 8-14.
- 6) Fotie, G., S. Limbo, and L. Piergiovanni. "Effectiveness of cellulose nanocrystals (cncs) application as biobased oxygen barrier for shelled walnuts shelf-life extension." Italian Journal of Food Science 30.5SI (2018):1-8.
- 7) Carbon dioxide diffusion at different relative humidity through coating of cellulose nanocrystals for food packaging applications G Fotie, L Amoroso, G Muratore, L Piergiovanni. Food Packaging and Shelf Life 18, 62-70.
- 8) The effect of moisture on cellulose nanocrystals intended as a high gas barrier coating on flexible packaging materials G Fotie, R Rampazzo, MA Ortenzi, S Checchia, D Fessas, L Piergiovanni. Polymers 9 (9), 415.
- 9) Tesi di dottorato in Food Systems, Università degli Studi di Milano. Titolo: Effective replacement in food packaging of oil based oxygen-barrier polymers (EVOH, PVDC), with bio-composites containing Cellulose Nanocrystals (CNCs) extracted from waste and biomasses.

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra la candidata **GENOVESE JESSICA** ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici della candidata sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

- 1) Rocculi, P., Cevoli, C., Tappi, S., Genovese, J., Urbinati, E., Picone, G., Fabbri, A., Capozzi, F., & Rosa, M. D. (2019). Freshness assessment of European hake (*Merluccius merluccius*) through the evaluation of eye chromatic and morphological characteristics. Food Research International, 115, 234-240.
- 2) Genovese, J., Tappi, S., Luo, W., Tylewicz, U., Marzocchi, S., Marziali, S., Romani, S., Ragni, L., & Rocculi, P. (2019). Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using pulsed electric fields. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 55.
- 3) Tylewicz, U., Tappi, S., Genovese, J., Mozzon, M., & Rocculi, P. (2019). Metabolic response of organic strawberries and kiwifruit subjected to PEF assisted-osmotic dehydration. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 56, 102190.
- 4) Schouten, M. A., Genovese, J., Tappi, S., Di Francesco, A., Baraldi, E., Cortese, M., Caprioli, G., Angeloni, S., Vittori, S., Rocculi, P., & Romani, S. (2020). Effect of innovative pre-treatments on the mitigation of acrylamide formation in potato chips. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 64, 102397.



- 5) Crobotova, J., Tappi, S., Genovese, J., Rocculi, P., Rosa, M. D., & Rustad, T. (2021). The combined effect of pulsed electric field treatment and brine salting on changes in the oxidative stability of lipids and proteins and color characteristics of sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *Heliyon*, 7(1), e05947.
- 6) Crobotova, J., Tappi, S., Genovese, J., Rocculi, P., Laghi, L., Dalla Rosa, M., & Rustad, T. (2021). Study of the influence of pulsed electric field pre-treatment on quality parameters of sea bass during brine salting. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 70.
- 7) Genovese, J., Tylewicz, U., Mannozi, C., Castagnini, J. M., Romani, S., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2022). Kiwifruit waste valorisation through innovative snack development. *Acta Horticulturae*, 1332, 407–414.
- 8) Genovese, J., Kranjc, M., Serša, I., Petracci, M., Rocculi, P., Miklavčič, D., & Mahnič-Kalamiza, S. (2021). PEF-treated plant and animal tissues: Insights by approaching with different electroporation assessment methods. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 74(November).
- 9) Abouelenein, D., Angeloni, S., Caprioli, G., Genovese, J., Mustafa, A. M., Nzekoue, F. K., Petrelli, R., Rocculi, P., Sagratini, G., Tappi, S., Torregiani, E., & Vittori, S. (2021). Effect of plasma activated water on selected chemical compounds of rocket-salad (*Eruca sativa* mill.) leaves. *Molecules*, 26(24).
- 10) Tylewicz, U., Mannozi, C., Castagnini, J. M., Genovese, J., Romani, S., Rocculi, P., & Rosa, M. D. (2022). Application of PEF- and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorisation. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 77.
- 11) Genovese, J., Tappi, S., Tylewicz, U., D'Elia, F., De Aguiar Saldanha Pinheiro, A. C., & Rocculi, P. (2022). Dry-salted cod (*Gadus morhua*) rehydration assisted by pulsed electric fields: Modelling of mass transfer kinetics. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102.
- 12) Genovese, J., Stručić, M., Serša, I., Novickij, V., Rocculi, P., Miklavčič, D., Mahnič-Kalamiza, S., & Kranjc, M. (2023). PEF treatment effect on plant tissues of heterogeneous structure no longer an enigma: MRI insights beyond the naked eye. *Food Chemistry* 405, 134892.

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra la candidata **RIZZO VALERIA** ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici della candidata sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

- 1) Rizzo V., Tomaselli F., Gentile A., La Malfa S., Maccarone E. "Rheological Properties and Sugar Composition of Locust Bean Gum from Different Carob Varieties (*Ceratonia siliqua* L.)" *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 52, 2004, 7925-30.
- 2) Rizzo V., Muratore G. "Effects of packaging on shelf life of fresh celery". *Journal of Food Engineering* 90, 2009, 124-28.
- 4) Grillo O., Rizzo V., Saccone R., Fallico B., Mazzaglia A., Venora G., Muratore G. "Use of image analysis to evaluate the shelf life of bakery product". *Food Research International* 62, 2014, 514-522.
- 5) Rizzo V., Mike N. Clifford, J. E. Brown, L. Siracusa, Muratore G. "Effects of processing on the polyphenol and phenolic acid content and antioxidant capacity



- of semi-dried cherry tomatoes (*Lycopersicon esculentum* M.)". Journal of the Science of Food and Agriculture. 2016; 96, 2040-2046.
- 6) Rizzo V., Amoroso L., Licciardello F., Mazzaglia A., Muratore G., Restuccia C., Lombardo S., Pandino G., Strano M. G., Mauromicale G. "The effect of sous vide packaging with rosemary essential oil on storage quality of fresh-cut potato". LWT - Food Science and Technology 2018, 94, 111-118.
 - 7) Licciardello F., Arena E., Rizzo V., Fallico B. "Contribution of blood orange-based beverages to bioactive compounds intake". Frontiers in Chemistry 2018. Front. Chem., 29 August 2018.
 - 8) Amoroso L., Rizzo V., Muratore G. "Nutritional values of potato slices added with rosemary essential oil cooked in sous vide bags". International Journal of Gastronomy and Food Science. 2019, 15, 1-5.
 - 9) Rizzo V.; Lombardo, S.; Pandino, G.; Barbagallo, R. N.; Mazzaglia, A.; Restuccia, C.; Mauromicale, G.; Muratore, G. "Shelf life study of ready to cook slices of globe artichoke 'Spinoso sardo': effects of anti-browning solutions and edible coating enriched with "Foeniculum vulgare" essential oil". Journal Science of Food and Agriculture, 2019, 99, 5219-5228.
 - 10) Akrimi R., Hajlaoui H., Rizzo V., Muratore G., Mhamdid M. "Agronomical traits, phenolic compounds and antioxidant activity in raw and cooked potato tubers growing under saline conditions". Journal Science of Food and Agriculture 2020. (wileyonlinelibrary.com).
 - 11) Rizzo V., Toscano S., Farieri E., Romano D. "Antioxidative defense mechanism in *Callistemon citrinus* (Curtis) Skeels and *Viburnum tinus* L. 'Lucidum' in response to seawater aerosol and surfactants". Journal of Agricultural Science and Technology 21, Issues 5, September 2019.
 - 12) Rizzo V.; Lombardo, S.; Pandino, G.; Barbagallo, R. N.; Mazzaglia, A.; Restuccia, C.; Mauromicale, G.; Muratore, G. Active Packaging-Releasing System with *Foeniculum vulgare* Essential Oil for the Quality Preservation of Ready-to-Cook (RTC) Globe Artichoke Slices. Foods 2021, 10, 517.

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra la candidata **SEIF ZADEH NEGIN** ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici della candidata sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

- 1) Buzzanca, D., Alessandria, v., Botta, C., Ferrocino, I., Seifzadeh, N., Houf, K., Cocolin, L and K., Rantsiou. 2022. Transcriptome analysis of *Arcobacter butzleri* infection in a mucus-producing human intestinal in vitro model. Microbiology Spectrum.
- 2) Seif zadeh, N and G., Zeppa. 2022. Recovery and Concentration of Polyphenols from Roasted Hazelnut Skin Extract Using Macroporous Resins. Foods, 11(13), 1969.
- 3) Seif zadeh, N., Sahari, M. A., Barzegar, M., Ahmadi Gavlighi, H., Calani, L., Del Rio, D., & Galaverna, G. 2019. Evaluation of polyphenolic compounds in membrane concentrated pistachio hull extract. Food Chemistry, 277, 398-406.
- 4) Seif zadeh, N., Sahari, M. A., Barzegar, M., & Ahmadi Gavlighi, H. 2018. Concentration of pistachio hull extract antioxidants using membrane separation



- and reduction of membrane fouling during process. Food science & nutrition, 6(6), 1741-1750.
- 5) Majzoobi, M., Roushan, F., Kadivar, M., Farahnaky, A. and N., Seifzadeh. 2017. Effects of heat- moisture treatment on physicochemical properties of wheat starch. Iran Agricultural Research, 36(1).
- 6) Majzoobi, M., Seif zadeh, N., Farahnaky, A. and G., Mesbahi. 2015. Effects of Sonication on Physical Properties of Native and Cross-Linked Wheat Starches. Journal of Texture Studies, 46(2), 105-112.

Concluso l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati, alle ore 17.30 la Commissione termina i lavori e decide di riunirsi il giorno 18/01/2023 alle ore 10.00 in web conference tramite la piattaforma Microsoft Teams.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Luisa Pellegrino (Presidente);
Prof.ssa Silvana Cavella (Segretario);
Prof. Francesco Caponio (Componente)