

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DEL PROF. MAURIZIO SERVILI

Maurizio Servili nato a ----- l'----- 1961 è Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia. Nel 1986 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia si è laureato *cum laude* discutendo una tesi sperimentale dal titolo: “Utilizzazione della calatide di girasole per la produzione di pectinasi e biomassa”.

Ha acquisito esperienze scientifiche di livello nazionale ed internazionale presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Perugia (1986-1990) e nel Food Science Laboratories, Dept. Bioscience and Biotechnology of Strathclyde University, Glasgow, Scotland (C.N.R. n°. 203. 06. 49, 1994)

Il Prof. Servili ha iniziato la sua carriera accademica come ricercatore (1990-1998) presso la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, ha svolto la sua attività di professore associato per tre anni presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise, in Campobasso e successivamente presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.

1. ATTIVITÀ SCIENTIFICA

1.1. TEMATICHE DI RICERCA

Sin dall'inizio delle sue attività di ricerca, svolte in collaborazione con docenti e ricercatori afferenti al Dipartimento di Scienze, Agrarie, Alimentari ed Ambientali, ad altri Dipartimenti dell'Università di Perugia e ad altre Università e Centri di Ricerca nazionali e internazionali, gli studi condotti sono stati orientati verso i seguenti argomenti di ricerca principali:

- 1) Messa a punto di metodi strumentali di analisi dei composti fenolici, volatili e di metodologie sensoriali allo scopo di definire i profili sensoriali di alcuni alimenti e procedere alla caratterizzazione dei prodotti tipici tramite l'analisi statistica multivariata e individuazione dei “markers” per la definizione dell'origine geografica, varietale e della qualità dei prodotti;
- 2) Studio dell'influenza delle variabili ambientali e varietali sui parametri qualitativi di oli vergini di oliva e vini;
- 3) Studio dell'influenza dei parametri tecnologici e biotecnologici nel processo di produzione sugli aspetti qualitativi del prodotto finale, dal punto di vista merceologico salutistico e sensoriale nel settore oleario, enologico e conserviero;

- 4) Ottimizzazione dei processi di trasformazione in relazione alla qualità sensoriale e salutistica dei prodotti;
- 5) Studio della componente fenolica e volatile delle olive, degli oli vergini di oliva e delle uve. Ruolo della suddetta componente nel corso della maturazione, della trasformazione e della conservazione;
- 6) Rintracciabilità analitica relativa ai prodotti del comparto agroalimentare ed in particolare agli oli extravergini di oliva, olive da mensa e vino.
- 7) Valorizzazione dei co-prodotti dell'industria olearia ed enologica che si sviluppa nelle seguenti aree tematiche: Recupero dei polifenoli bioattivi dai reflui per l'impiego nell'industria alimentare. Impiego delle sanse vergini denocciolate nell'alimentazione zootecnica.
- 8) Valutazione di alcuni aspetti salutistici dei composti fenolici presenti negli oli vergini di oliva.

1.2. ALTRE ATTIVITÀ CORRELATE ALLA ATTIVITA' SCIENTIFICA

La produzione scientifica consta di circa 345 contributi scientifici rappresentati da pubblicazioni su riviste con Impact Factor, capitoli di libri e saggi, contributi in atti di convegni nazionali ed internazionali.

L'impatto della produzione scientifica può essere riassunto attraverso gli indicatori estrapolati da Scopus (su 167 prodotti: H index= 42; Total citation= 7672).

L'elenco completo delle pubblicazioni scientifiche viene di seguito allegato (Allegato I).

1.3. PROGETTI DI RICERCA

1.3.1. Elenco dei progetti ammessi a finanziamento, ai quali il sottoscritto ha partecipato in qualità di responsabile scientifica generale o di unità:

Coordinatore Scientifico del Programma di ricerca. Titolo del Progetto: "Qualità, sicurezza alimentare e riduzione dell'impatto ambientale dei reflui nella produzione di olive da tavola a fermentazione naturale". PRIN 2005 (durata: 2 anni).

Responsabile Scientifico dell'Unità di ricerca. Titolo del Progetto: "Recupero di sostanze fenoliche bioattive dalle acque di vegetazione dei frantoi oleari mediante tecnologie ecocompatibili" PRIN 2008 (durata: 2 anni).

Coordinatore di Unità Operativa. Titolo del Progetto: “Miglioramento delle proprietà sensoriali e nutrizionali di prodotti alimentari di origine vegetale relativi alla prima ed alla seconda trasformazione”. Progetto FISR MIUR (durata: 3 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: “Sviluppo di sistemi di produzione di olio di oliva da agricoltura biologica competitivi, sostenibili, tracciabili, sicuri e di alta qualità – OLIBIO”. Progetto MIPAF (durata: 3 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: "Definizione di marker chimici relativi alla qualità sensoriale e salutistica degli oli vergini di oliva prodotti da cultivar autoctone siciliane - SICILIAQUALIOLIO ". Ente Erogante: Università di Palermo e Regione Sicilia (durata: 3 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: “Caratterizzazione delle proprietà chemopreventive di alcuni componenti fenolici isolati da oli extravergini di oliva provenienti da cultivar tradizionali siciliane”. Ente erogante: IROO, Istituto Regionale dell'Olivio e dell'Olio. (durata: 3 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Ricerca ed innovazione per l'Olivicoltura Meridionale (RIOM)”. finanziato dal MIPAAF con risorse CIPE e Coordinato dal CRA Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia di Rende (CS) (durata: 3 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: “Miglioramento tecnico e valorizzazione della produzione viticola ed enologica regionale”. Ente erogante: Regione Umbria (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: “Sviluppo di un lay-out innovativo nel settore della trasformazione dell’olio di oliva extravergine, studio di packaging alternativi e interazioni sulla shelf-life e qualità merceologica, salutistica e sensoriale del prodotto finale”. Misura 1.2.4 - PSR Umbria (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: “Ottimizzazione e standardizzazione del processo di appassimento delle uve in ambiente controllato per l'ottenimento di Sagrantino passito e valutazione delle potenzialità enologiche di passiti ottenuti da uve Grechetto G5”. Misura 1.2.4 - PSR Umbria (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: “Valorizzazione della sansa vergine denocciolata attraverso la messa a punto di un integratore mangimistico da impiegare nella alimentazione dei ruminanti (ovini e bovini)”. Misura 1.2.4 - PSR Umbria (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico di Unità Operativa. Titolo del progetto: “Progetto Olea - Genomica e miglioramento genetico dell'olivo” Progetto MIPAAF (durata: 3 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Advanced solutions for assuring authenticity and quality of olive oil at global scale” Acronimo: OLEUM, Grant agreement no.: 635690 (durata: 4 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Impiego di estratti polifenolici ottenuti da acqua di vegetazione di oliva (*Olea europaea*) per il controllo dello sviluppo di *Pseudomonas fluorescens* in formaggi freschi a pasta filata”. Ricerca Corrente del Ministero della Salute-Istituto Sperimentale Zooprofilattico (ISZ) (durata: 2 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Valutazione dell’effetto di una dieta integrata con polifenoli derivanti da reflui dell’industria elaiotecnica sulle caratteristiche igienico-sanitarie, chimico-fisiche, reologiche ed organolettiche della carne fresca e delle preparazioni di carne: filiera del pollo da carne. Ricerca Corrente del Ministero della Salute - Istituto Sperimentale Zooprofilattico (ISZ) (durata: 2 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Sviluppo e potenziamento di cluster tecnologici nazionali”. Linea 1. Nutrizione e salute. MI.U.R. CLUSTER-MIUR “Agrifood” Nazionale – “CL.A.N.” (durata: 3 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Nutrizione, salute e qualità delle vita: sviluppo di nuove formulazioni e ricettazione dei prodotti tradizionali della dieta Made in Italy, ottimizzate per i consumatori over 50”. Programma di ricerca Industria 2015; Nuove Tecnologie per il Made in Italy. Cantine Foraci (durata: 2 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Supporto scientifico e professionale nell’esecuzione di prove di alimentazione del bestiame con polpa di olive (progetto di filiera ‘Polpoliva’”. Misura 1.2.4-PSR Marche (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Individual differences in the acceptability of healthy foods: focus on phenol and fat content” Prin 2015 (durata: 3 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Termo condizionamento applicato alla pasta di oliva – T.A.P.O.” Misura 16.2 “T.A.P.O.” PSR Umbria. Capofila Soc. Agricola Gaudenzi (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico per UNIPG. Titolo del progetto: “GO – Gruppo Operativo Nuovi Alimenti” Misura 16.1.1 del PSR dell’Umbria 2014-2020. Capofila Nuovo Molino di Assisi srl (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico per UNIPG. Titolo del progetto: “INNOVO – Sviluppo di varietà alternative per affrontare le nuove sfide dell’olivicoltura” Misura 16 – Sottomisura 16.2 – Intervento 16.2.1 del PSR dell’Umbria 2014-2020. Capofila Farchioni Olii spa (durata: 2 anni).

Responsabile di Unità di Ricerca. Titolo del progetto: “Cooperazione - Suino semi-intensivo umbro per salumi di qualità”. Misura 16 – Sottomisura 16.2 – Intervento 16.2.1 del PSR dell’Umbria 2014-2020. Capofila Italia Authentica Srl (durata: 2 anni).

Responsabile scientifico per UNIPG. Titolo del progetto: “OLIVENEWTECH - Innovazione di processo nella filiera olivicola italiana volta al miglioramento della qualità dell’olio extra vergine di oliva in relazione ai cambiamenti climatici” MIPAF (durata: 3 anni).

1.3.2. Attività inerenti la terza missione Contratti di ricerca con le imprese

“Miglioramento della qualità delle olive da tavola”. Committente: Società Madama Oliva. Responsabile scientifico della Ricerca Prof. Servili Maurizio (varie convenzioni dal 2001 al 2012).

“Miglioramento delle condizioni di magazzinaggio e di valorizzazione dei residui della produzione di olio di oliva e delle olive da tavola”. Responsabile scientifico della Ricerca: Prof. Servili M. Committente: AIPOL, Associazione Italiana Produttori Olivicoli Lombardi. Misura UE 867/’08, Azione 1B (inizio:2009; durate: 3 anni).

“Validazione dell’effetto di tutela relativo all’origine ed alla genuinità degli oli insito nei manuali di qualità e rintracciabilità documentale degli oli di alta qualità prodotti in Italia, a partire da cultivar tradizionali italiane mediante protocolli operanti su base analitica”. Responsabile scientifico della Ricerca: Prof. Servili M. Committente: UNAPROL, Consorzio Olivicolo Italiano. Misura UE 867/’08, Azione 4D (inizio: 2009; durata: 3 anni).

“Progettazione e realizzazione di sistemi di controllo del rispetto delle norme di autenticità, qualità e commercializzazione dell’olio di oliva e delle olive da mensa immessi sul mercato”. Responsabile scientifico della Ricerca: Prof. Servili M. Committente: UNAPROL, Consorzio Olivicolo Italiano. Misura UE 867/’08, Azione 1B (inizio: 2009; durata: 3 anni).

“Messa a punto di un Disciplinare per le olive da tavola italiane di alta qualità”. Responsabile scientifico della Ricerca: Prof. Servili M. Committente: UNAPROL, Consorzio Olivicolo Italiano. Misura UE 867/’08, Azione 1B (inizio: 2009; durata: 3 anni).

PIERALISI. Attività sperimentale su :1) essiccamento su alcune partite di patè di sansa di oliva arricchita di sfarinati di foraggio provenienti da almeno tre diverse aree produttive nazionali, 2) prove di alimentazione zootecnica. Responsabile scientifico della Ricerca Prof. Servili Maurizio (2010-2011).

Cantine Foraci. Nutrizione, salute e qualità della vita: sviluppo di nuove formulazioni e ricettazione dei prodotti tradizionali della dieta Made in Italy, ottimizzate per i consumatori over 50. Responsabile scientifico della Ricerca Prof. Servili Maurizio (2010-2011). Committente: Cantine Foraci.

“Miglioramento delle condizioni di magazzinaggio e di valorizzazione dei residui della produzione di olio di oliva e delle olive da tavola”. Responsabile scientifico della Ricerca: Prof. Servili M. Committente: AIPOL, Associazione Italiana Produttori Olivicoli Lombardi. Misura UE Reg UE 1220/11 (inizio: 2012; durata: 3 anni).

“Ottimizzazione delle variabili di processo per il miglioramento della qualità degli oli attraverso la studio della shelf-life del packaging delle relazioni tra le proprietà sensoriali e le caratteristiche chimiche e valorizzazione dei sottoprodotti”. Responsabile scientifico della Ricerca: Prof. Servili M. Committente: UNAPROL, Consorzio Olivicolo Italiano. Misura UE Reg UE 1220/11, Azione 1B (inizio: 20012; durata: 3 anni).

“Progettazione e realizzazione di sistemi di controllo nel rispetto delle norme di autenticità, qualità e commercializzazione dell’olio di oliva e delle olive da mensa immessi sul mercato” Responsabile scientifico della Ricerca: Prof. Servili M. (2009-2012). Committente: UNAPROL, Consorzio Olivicolo Italiano. Misura UE Reg UE 1220/11, Azione 1B (inizio: 20012; durata: 3 anni).

Attività sperimentale relativa all’evaporazione delle acque di vegetazione: definizione di alcune variabili di processo e caratterizzazione analitica del concentrato ed evaporato oltre che dell’eventuale prodotto di strippaggio. Definizione delle variabili di processo relative ad un impianto pilota per l’estrazione dell’olio vergine d’oliva di nuova concezione. Società ALFA LAVAL (inizio attività: 2012 durata: 3 anni).

Attività sperimentale relativa a: 1) valutazione della modificazione delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli provenienti da diverse origini geografiche e sottoposti a diverse condizioni di stoccaggio; 2) simulazione delle condizioni di spedizione via container degli stessi oli provenienti da varie origini geografiche”. Società Costa d’Oro (Inizio attività: 2013; durata: 3 anni).

“Tracciabilità dell’olio extravergine di oliva e valorizzazione dei sottoprodotti dell’industria olearia”. Consorzio DARE Puglia (inizio attività: 2014; durata: 1 anno).

“Attività sperimentale relativa a: estrazione, purificazione e caratterizzazione di molecole bioattive da matrici vegetali provenienti dalla filiera olivicola ed enologica” Società Farchioni (Inizio attività: 2015 rinnovata 2016).

“Messa a punto di formulati per l'utilizzazione industriale di molecole bioattive provenienti da concentrati fenolici da acqua di vegetazione delle olive” Kialab srl - Insubrias Biopark (Inizio attività: 2015 durata un anno rinnovata per il 2016).

“Studi sulle caratteristiche qualitative e la shelf-life dell'olio extravergine di oliva confezionato in contenitori poliaccoppiati” Tetra Pak Italiana S.p.A. (Inizio attività :2016 durata un anno).

“Pulsed electric field applied to the olive oil mechanical extraction process” ARCAROMA (Inizio attività :2016 durata un anno).

“Innovazione di processo nella fase di frangitura delle olive e del condizionamento termico della pasta, volta al miglioramento della qualità dell'olio extra vergine di oliva” PIERALISI (Inizio attività: 2018 durata 1 anno).

“New technology applied to the oil paste malaxation to improve oil yield and virgin olive oil quality” Società ALFA LAVAL (inizio attività: 2018 durata un anno).

“Studio sugli oli extravergini di oliva “Laudemio” per la caratterizzazione strumentale e del miglioramento della qualità relativo alla campagna olearia 2018/2019” Consorzio Laudemio, Srl Società per la Valorizzazione dell'Olivicoltura di Pregio Toscana Società Consortile (inizio attività: 2018 durata un anno).

1.4. CARICHE E COMPITI ISTITUZIONALI VARI

- Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato in Biologia Vegetale e Biotecnologie Agroambientali, Alimentari e Zootecniche e successivamente in "Scienze e biotecnologie agrarie, alimentari e ambientali" dell'Università di Perugia.
- Responsabile della qualità (Certificazione ISO 9001/00) del corso di Tecnologie Agroalimentari;
- Membro del gruppo di esperti in chimica degli oli del Consiglio Olivicolo Internazionale;
- Membro del comitato scientifico e tecnico dell'Unione nazionale delle associazioni dei produttori di olive Unaprol;
- Membro del comitato di valutazione scientifica del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf);

- Membro del comitato scientifico del Progetto speciale della filiera olivicola olearia della Regione Umbria;
- Esperto CREA;
- Dal 2011-2014 Coordinatore della Sezione di Chimica e Tecnologia dell'Olio d'Oliva nell'ambito del Master Internazionale in Olivicoltura e Produzione dell'Olio presso l'Università di Perugia;
- Dal 2011-2016 Coordinatore del corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAgAl) e del corso di laurea Magistrale in Tecnologie e biotecnologie degli alimenti (TBA);
- Da 2016 – 2020 Presidente del corso di laurea in Scienze e tecnologie Agroalimentari (STAgAl) e del corso di laurea Specialistica in Tecnologie e biotecnologie degli alimenti (TBA);
- Commissario per il conferimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale per il settore concorsuale 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari (2016);
- Da gennaio 2020 ad oggi Componente interno in rappresentanza dell'Area Agraria, Veterinaria e Ingegneria del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Perugia.

1.5. TITOLI

1.5.1. 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 del collegio di EURO FED LIPID;
- membro del comitato scientifico di OLIVEBIOTEQ Conferences;
- Accademico Corrispondente dell'Accademia dei Georgofili;
- membro della SISTAL - Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari;
- membro della SOI- Società Orticola Italiana;
- membro della SISSG- Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse
- membro di Euro Fed Lipid - Federazione europea per la scienza e la tecnologia dei lipidi;
- membro di ETP- la piattaforma tecnologica europea " Food for Life";
- Accademico Ordinario dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio dove ricopre il ruolo di vicepresidente.

1.5.2. Partecipazione a gruppi di ricerca, nazionali o internazionali, legati a università ovvero a qualificate istituzioni pubbliche o private:

Componente di una Unità Operativa. FLAIR. Programme n. AGRF-CT 90-0029 (SMA) "The role of the endogenous enzymes on the flavour quality and shelf-life of vegetable and herbs" Coordinatore unità operativa: Prof. GF. Montedoro (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. C.E.E. Progetto A.I.R. "Improvement of olive oil quality by technological means". Coordinatore unità operativa: Prof. GF. Montedoro (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. M.U.R.S.T. (ex 40%) "La compatibilità delle innovazioni di processo con le caratteristiche qualitative definite dal Disciplinare di Produzione degli oli di oliva D.O.C. e D.O.P." Coordinatore: Prof. GF. Montedoro (durata: 2anni).

Componente di una Unità Operativa. C.N.R. (Progetto coordinato, agenzia 2000) "Gli iridoidi nell'olio vergine di oliva: biodisponibilità ed effetti antiossidanti nella salute e nella prevenzione di alcune patologie". Coordinatore: Prof. GF. Montedoro (durata: 1 anni).

Componente gruppo di ricerca. C.N.R. Gruppo coordinato di ricerca sui lipidi alimentari. "Influenza del sistema colloidale e dell'attività degli enzimi ossido-riducenti del frutto di oliva sul patrimonio di alcuni costituenti minori degli oli vergini durante il processo di estrazione". Coordinatore: Prof. GF. Montedoro.

Componente di una Unità Operativa. ARUSIA " Miglioramento qualitativo dell'olio di oliva" Coordinatore: Prof. GF. Montedoro (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. ARUSIA "Selezione Clonale" ed "Aggiornamento della Piattaforma Ampelografica" Coordinatore: Prof. GF. Montedoro (durata: 1 anni).

Componente di una Unità Operativa. ARUSIA "Progetto Viticolo-Enologico" Coordinatore: Prof. GF. Montedoro (durata: 1 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente erogante Regione Umbria. "Maturità fenolica: Evoluzione delle sostanze fenoliche nel corso della maturazione delle uve. Responsabile scientifico della ricerca: Prof. GF Montedoro (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente erogante: 3A-PTA (Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria). "Zonazione viticola. Responsabile Scientifico della Ricerca: Prof. GF Montedoro. (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente Erogante: MIUR- MIPAF. MI.U.R. VATIPICI. Valorizzazione di prodotti tipici- definizione di parametri e tecniche a garanzia di origine e qualità. Responsabile scientifico di Unità Operativa: Prof. GF Montedoro (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente Erogante: MI.U.R. MIUR- PRIN COFIN 2004. "Rintracciabilità della composizione e dell'origine di oli d'oliva DOP, IGP e 100% Italiani attraverso metodiche genomiche, proteomiche e metabolomiche". Coordinatore scientifico: Prof. N. Marmioli (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente Erogante MI.U.R. MIUR- PRIN COFIN 2006."Innovazione tecnologica nell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva in relazione alla possibile tracciabilità e qualità nutrizionale e sensoriale dell'olio e valorizzazione delle acque di vegetazione e delle sanse vergini mediante il recupero di molecole bioattive" Responsabile scientifico di Unità Operativa: Prof. GF. Montedoro (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente erogante: MIPAF. MIPAF - VALOROLIO 2005. "Estrazione di oli di oliva da paste denocciolate: miglioramento della qualità e delle rese di estrazione e valorizzazione delle olive". Responsabile scientifico dell'Unità Operativa e Coordinatore Nazionale: Prof. Montedoro GF (durata: 3 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente erogante: MIPAF. MIPAF RIOM. "Innovazione nelle tecnologie estrattive degli oli vergini di oliva e nella produzione di olive da tavola volte all'aumento della qualità e tipicità del prodotto ed alla valorizzazione dei prodotti secondari e dei metodi di trasformazione". Responsabile scientifico dell'Unità Operativa: Prof. Montedoro GF (durata: 2 anni).

Componente di una Unità Operativa. Ente erogante: MIUR ed Unione Europea. MI.U.R. TREVI "Sistema per l'estrazione e purificazione di sostanze antiossidanti naturali nell'acqua di vegetazione delle olive". Responsabile scientifico di Unità Operativa: Prof. Montedoro GF (durata: 3 anni).

1.5.3. Altri titoli che contribuiscano a una migliore definizione del profilo scientifico:

- Vincitore del Premio Scientifico Antico Fattore (2006);
- Attività di referaggio per riviste Scopus/WOS;
- Inventore di Brevetti depositati:
 - 1) Titolo del Brevetto: "Reactor for increasing the quantity of polyphenols and /or the turbidity stability of extra-virgin olive oil, system and method using said reactor" Inventors/applicant:

- MASOTTI Leonardo; SERVILI Maurizio; TORRICELLI Gionatan/INSONO S.R.L.; 2014, Patent Cooperation Treaty Application, WO2014181284
- 2) Titolo del Brevetto: "Reactor for increasing the quantity of polyphenols and /or the turbidity stability of extra-virgin olive oil, system and method using said reactor" Inventors/applicant: MASOTTI Leonardo; SERVILI Maurizio; TORRICELLI Gionatan/INSONO S.R.L.; 2016, European Patent Application, EP2994225
 - 3) Titolo del Brevetto: "Plant and process for producing virgin olive oil" Inventors/applicant(s): SERVILI Maurizio; FAZIO Domenico; BETTI Matteo, COSTAGLI Giacomo /Alfa Laval Corporate AB; 2017, European Patent Application, EP3059298
 - 4) Titolo del Brevetto: " Starter per la deamarizzazione biologica delle olive da mensa" Inventors/applicant(s): CORSETTI Aldo; SUZZI Giovanna; TOFALO Rosanna; SCHIRONE Maria; (...); SERVILI Maurizio; ESPOSTO Sonia; TATICCHI Agnese; URBANI Stefania; VENEZIANI Gianluca/ UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano S.C.A.R.L.; 2017, Attestato di brevetto per invenzione industriale N. 0001428559
 - 5) Titolo del Brevetto: "Methods for producing biopolymer matrix composites" Inventors/applicant: STUFANO Paolo; CAROFIGLIO Vito Emanuele; GOFFREDO Antonio; SERVILI Maurizio; CENTRONE Domenico/ EGGPLANT S.R.L.; 2017, European Patent Application, EP3201346
 - 6) Titolo del Brevetto: "Methods for producing biopolymer matrix composites" Inventors/applicant: STUFANO Paolo; CAROFIGLIO Vito Emanuele; GOFFREDO Antonio; SERVILI Maurizio; CENTRONE Domenico/ EGGPLANT S.R.L.; 2017, United States Patent and Trademark Office Pre-Granted Publication, US20170260390
 - 7) Titolo del Brevetto: "Determination of the presence of hazelnut oil in olive oils by use of molecular markers" Inventors/applicant: BALDONI L.; MARIOTTI R.; (...); SERVILI M.; PERRI E.; SAVINO A. / Institute of Biosciences and Bioresources National Research Council of Italy; accepted by the competent authority of the National Research Council, waiting for ID number
 - 8) Titolo del Brevetto: "A method of DNA extraction from oily matrix" Inventors/applicant: MARIOTTI R.; CULTRERA N.G.M (...); SERVILI M. / Institute of Biosciences and Bioresources National Research Council of Italy; accepted by the competent authority of the National Research Council, waiting for ID number

1.6. ATTIVITÀ DIDATTICA

Dal 1998 ad oggi ha avuto in affidamento insegnamenti della Facoltà di Agraria e Master. Di seguito è riportato il dettaglio degli affidamenti:

L'attività didattica è stata espletata prevalentemente presso l'ateneo dell'Università del Molise nel triennio compreso fra gli anni accademici 1998-99 ed il 2000-2001, mentre negli anni successivi ha prevalentemente svolto la propria attività didattica presso la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.

L'attività didattica nell'arco del triennio (1998-2001) è stata espletata nello svolgimento di corsi tenuti per titolarità e per affidamento.

a) - I corsi ottenuti per titolarità presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise, nell'ambito del corso di laurea in Scienza e Tecnologia Alimentare, sono stati, a partire dall'anno accademico 1998/99 fino all'anno accademico 2000/01 il corso di Operazioni Unitarie e Tecniche del Condizionamento (modulo di 50 ore), e di Gestione della Qualità delle Bevande Alcoliche Grassi e Derivati (modulo di 50 ore).

b) - I corsi tenuti per affidamento sono stati, con riferimento allo stesso periodo accademico il corso di Gestione della qualità dei Prodotti Lattiero Caseari (modulo di 30 ore), e Gestione della Qualità dei Prodotti Carnei (modulo di 30 ore) presso La Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.

c) - Nell'ambito del corso di laurea in Scienze Agrarie della facoltà di Agraria di Perugia ha tenuto come supplenza il corso di Analisi dei Prodotti Alimentari negli anni accademici 1998/99 e 1999/00

d) - Nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie per l'anno accademico 2000/01 ha tenuto come supplenza presso la medesima facoltà il corso di Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari.

e) - Scuola di specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Farmacia dell'università di Perugia ha svolto nel triennio compreso tra il 1998/99 ed il 2000/01 un modulo di lezioni su "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari.

Nel periodo del 2002 al 2008 l'attività didattica è stata espletata nello svolgimento di corsi tenuti per titolarità e per affidamento Presso la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.

a) - Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e stato affidatario del corso in Controllo e Gestione della qualità dei Prodotti Alimentari (75 ore).

b) - Corso di laurea di primo livello in tecnologie alimentari: Oli grassi e derivati è stato affidatario del corso in Controllo e gestione della qualità (50 ore) (accademico 2001/02).

c) - Corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAgAl) è stato titolare del corso in Chimica degli alimenti con principi di analisi sensoriale (6 CFU) ed affidatario del corso in Gestione della Qualità dei Prodotti Agro-alimentari (3 CFU). riguarda il d) - Corso di laurea di primo livello in Viticoltura ed Enologia gli è stato affidato il corso di Controllo e Gestione della Qualità (6 CFU).

e) - Corso di laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti ha in affidamento il corso di Gestione della Qualità nelle Industrie alimentari (6 CFU).

f) - Scuola di specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Farmacia dell'università di Perugia ha svolto nel quinquennio compreso in esame un modulo di lezioni su "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari.

g) - Master Internazionale in Olivicoltura ed Elaiotecnica anni accademici 2002-2003, 2004-2005 e 2006-2007 ha svolto delle lezioni relative alla chimica e tecnologia degli oli vergini di oliva.

h) - Master di secondo livello in "Olivicoltura e olio di qualità" organizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa anni accademici 2002-2003, 2004-2005 e 2006-07 ha svolto un ciclo di lezione sulla tecnologia e qualità dell'olio vergine di oliva.

a) - Corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAgAl) Controllo e gestione della qualità (6 CFU).

b) - Corso di laurea Specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti ha in affidamento il corso di Chimica degli alimenti con analisi strumentale e sensoriale modulo di chimica degli alimenti con analisi sensoriali (6 CFU).

c) - Master Internazionale in Olivicoltura ed Elaiotecnica anni accademici 2008-2009, 2010-2011 ha svolto delle lezioni relative alla chimica e tecnologia degli oli vergini di oliva.

Dal 2012 ad oggi:

a) - Corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAgAl) Controllo e gestione della qualità (6 CFU).

b) - Corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAgAl) Processi delle tecnologie alimentari II (6 CFU).

c) - Corso di laurea di secondo livello in Scienze Zootecniche (SZ) Qualità delle produzioni animali (6 CFU).

Partecipa alle Commissioni degli esami di profitto di numerosi corsi relativi al settore scientifico disciplinare AGR/15. È Presidente di Commissioni di Laurea: Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti. Infine, è stato relatore e correlatore di numerose tesi di laurea di I e II livello, di Master e di Dottorato.

Ha buona conoscenza delle lingue inglese e francese, italiano madrelingua, e utilizza correntemente gli strumenti informatici.

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati forniti ai sensi della Legge 675/96.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

In allegato I l'elenco delle pubblicazioni scientifiche di Maurizio Servili

Perugia, 27/02/2020

Prof. Maurizio Servili

Elenco delle pubblicazioni scientifiche di Maurizio Servili

Pubblicazioni su rivista con Impact Factor.

- 1 Petruccioli M., Servili M., Montedoro GF., Federici F. 1988. Development of a recycle procedure for the utilization of vegetation waters in the olive-oil extraction process. *Biotechnol. Lett.*, 10, 1, 55-60.
- 2 Federici F., Montedoro G., Servili M., Petruccioli M. 1988. Pectic enzyme production by *Cryptococcus albidus* var. *albidus* on olive vegetation waters enriched with sunflower calathide meal. *Biological Wastes*, 25(4), pp. 291-301
- 3 Federici F., Montedoro G., Servili M., Petruccioli M. 1990. Utilization of sunflower crop residues for the production of microbial biomass and pectic enzymes. *Food Biotechnology*, 4(1), pp. 360
- 4 Montedoro GF., Servili M. 1992. I parametri di qualità dell'olio di oliva ed i fattori agronomici e tecnologici che lo condizionano. *La Riv. Ital. Sost. Grasse* 69, 563-573.
- 3 Servili M., Begliomini A.L., Montedoro GF., Petruccioli M., Federici F. 1992. Utilisation of a yeast pectinase in olive oil extraction and red wine making processes. *J. Sci. Food Agric.* 58, 253-260.
- 4 Montedoro G.F., Servili M., Baldioli M., Miniati E. 1992. Simple and hydrolyzable phenolic compounds in virgin olive oil. 1. Their extraction, and quantitative and semiquantitative evaluation by HPLC. *J. Agric. Food Chem.*, 40 (9), 1571-1576.
- 5 Montedoro GF., Servili M., Baldioli M., Miniati E. 1992. Simple and hydrolyzable phenolic compounds in virgin olive oil. 2. Initial characterization of the hydrolyzable fraction. *J. Agric. Food Chem.*, 40 (9) 1577-1580.
- 6 Montedoro GF., Servili M., Baldioli M., Selvaggini R., Miniati E., Macchioni A. 1993. Simple and hydrolyzable compounds in virgin olive oil. 3. Spectroscopic characterizations of the secoiridoid derivatives. *J. Agric. Food Chem.*, 41 (11), 2228-2234.
- 7 Montedoro GF., Begliomini A.L., Servili M., Petruccioli M., Federici F. 1995. Pectinase production from olive vegetation waters and its use in the mechanical olive oil extraction process to increase oil yield and improve quality. *Italy. J. Food Sci.*, 4, 355-362.

- 8 Servili, M., Conner J.M., Piggott, J.R., Withers, S.J., Paterson A. 1995. Sensory characterisation of virgin olive oil and relationship with head space composition. *J. Sci. Food Agric.*, 67, 61-70.
- 9 Servili M., Montedoro G.F., Baldioli M., Selvaggini R., Perretti G., Magnarini C., Cossignani L., Damiani P. 1995. Caratterizzazione di alcuni olii vergini di oliva italiani in relazione al luogo di origine. *La Riv. Ital. Sost. Grasse*, 72, 403-414.
- 10 Begliomini A.L., Montedoro GF., Servili M., Petruccioli M., Federici F. 1995. Oxidoreductases from tomato fruit: inhibitory effect of fungal glucose oxidase. *J. Food Biochem.*, 19, 161-173.
- 11 Baldioli M., Servili M., Perretti G., Montedoro GF. 1996. Antioxidant activity of tocopherols and phenolic compounds of virgin olive oil. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 73 (11), 1589-1593.
- 12 Servili M., Baldioli M., Miniati E., Montedoro GF. 1996. Antioxidant activity of new phenolic compounds extracted from virgin olive oil and their interaction with α -tocopherol and β carotene. *La Riv. Ital. Sost. Grasse*, 73 (2), 55-59.
- 13 Alberti-Fidanza A., Fruttini D., Servili M. 1998. Gustatory and food habit changes during the menstrual cycle. *International Journal for Vitamin and Nutrition Research* 68(2), pp. 149-153
- 14 Servili M., Selvaggini R., Begliomini A.L., Montedoro G.F. 1998. Effect of thermal treatment in the headspace volatile compounds of tomato juice, *Developments in Food Science*, 40(C), pp. 315-330
- 15 Servili M., Baldioli M., Selvaggini R., Macchioni A., Montedoro GF. 1999. Phenolic compounds of olive fruit: one- and two-dimensional Nuclear Magnetic Resonance characterization of nüzhenide and its distribution in the constitutive parts of fruit. *J. Agric. Food Chem.*, 47 (1), 12-18.
- 16 Servili M., Baldioli M., Selvaggini R., Miniati E., Macchioni A., Montedoro GF. 1999. High-Performance Liquid Chromatography evaluation of phenols in olive fruit, virgin olive oil, vegetation waters, and pomace and 1D- and 2D-Nuclear Magnetic Resonance characterization. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 7 (76) 873-882.
- 17 Servili M., De Stefano G., Piacquadio P., Di Giovacchino L., Sciancalepore V. 1999 Effect of extraction systems on the phenolic composition of virgin olive oils. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 101, 328-332.

- 18 Buonauro R., Servili M. 1999. Involvement of lipoxygenase, lipoxygenase pathway volatiles and lipid peroxidation during the hypersensitive reaction of pepper leaves to *Xanthomonas campestris* p.v. *vesicatoria*. *Physiol. Mol. Plant P.*, 54, 155-169.
- 19 Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Begliomini A.L., Montedoro GF. 2000. Relationships between the volatile compounds evaluated by Solid Phase Microextraction and the thermal treatment of tomato juice: optimization of the blanching parameters. *Food Chem.*, 71, 407-415.
- 20 Servili M., De Stefano G., Piacquadio P., Sciancalepore V. 2000. A novel method for removing phenols from grape must. *Am. J. Enol. Viticult.*, 4, 51, 357-361.
- 21 Bacchiocca M., Aluigi G, Servili M., Begliomini A. L., Ninfali P. 2001. Convalida del metodo ORAC nella previsione della stabilità dell'olio extra-vergine di oliva. *La Riv. Ital. Sost. Grasse*, Marzo 2001, LXXVIII, 151-155.
- 22 Vierhuis E., Servili M., Baldioli M., Schols H.A., Voragen A.G.J., Montedoro GF. 2001. Effect of enzyme treatment during the mechanical extraction of olive oil on phenolic compounds and polysaccharides. *J. Agric. Food Chem.*, 3, 49, 1218-1223.
- 23 Servili M., Selvaggini R., Baldioli M., Begliomini A. L., Taticchi A., Esposto S., Montedoro GF. 2002. Effect of the time of exposure to the air contact of olive pastes during mechanical extraction process on the volatile and phenolic compounds of virgin olive oil. *Innovation in virgin olive oil processing. La Riv. Ital. Sost. Grasse*, 79, 439-441.
- 24 De Angelis M., Mariotti L., Rossi J., Servili M., Fox P., Rollan G., Gobbetti M. 2002. Arginine catabolism by sourdough lactic acid bacteria: purification and characterization of the arginine deiminase (ADI) Pathway enzymes from *Lactobacillus sanfranciscensis* CB1. *App. Environ. Microb.*, 12, 68, 6193-6201.
- 25 Ninfali P., Bacchiocca L, Biagiotti E, Servili M., Montedoro GF. 2002. Validation of the Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) parameter as a new index of quality and stability of virgin olive oil. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 10, 79, 977-982.
- 26 Fabiani R., De Bartolomeo A., Rosignoli P., Servili M., Montedoro GF., Morozzi G. 2002. Cancer chemoprevention by hydroxytyrosol isolated from virgin olive oil through G1 cell cycle arrest and apoptosis. *Eur. J. Cancer Prev.*, 11, 351-358
- 27 Servili M., Piacquadio P., De Stefano G., Taticchi A., Sciancalepore V. 2002. Influence of a new crushing technique on the composition of the volatile compounds and related sensory quality of virgin olive oil. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 104, 483-489.

- 28 Servili M., Montedoro GF. 2002. Contribution of phenolic compounds to virgin olive oil quality *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 104, 602-613.
- 29 Bacchiocca M., Pierini M., Servili M., Taticchi A., Esposito S., Ninfali P. 2003. Capacità antiossidante degli oli extra vergini di oliva determinata col metodo ORAC: interferenze della matrice lipidica. (Antioxidant capacity of extra virgin olive oils measured with the ORAC method: interference by the lipid moiety), *La Riv. Ital. Sost. Grasse*, 4, 80, 219-224.
- 30 Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Esposito S., Montedoro GF. 2003. Volatile compounds and phenolic composition of virgin olive oil: optimization of temperature and time of exposure of olive pastes to air contact during the mechanical extraction process. *J. Agric. Food Chem.*, 27, 51, 7980-7988.
- 31 Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Esposito S., Montedoro GF. 2003. Air exposure time of olive pastes during the extraction process and phenolic and volatile composition of virgin olive oil., *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 7, 80, 685-695.
- 32 Angerosa F., Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Esposito S., Montedoro, GF. 2004. Volatile compounds in virgin olive oil: occurrence and their relationship with the quality. *J. Chromatogr. A*, 1054, 17-31.
- 33 Servili M., Selvaggini R., Esposito S., Taticchi A., Montedoro GF., Morozzi G. 2004. Health and sensory properties of virgin olive oil hydrophilic phenols: agronomic and technological aspects of production that affect their occurrence in the oil. *J. Chromatogr. A*, 1054, 113-127.
- 34 Palmerini C., A. Carlini E., Saccardi C., Servili M., Montedoro GF., Arienti G. 2005. Activity of olive oil phenols on lymphomonocyte cytosolic calcium. *J. Nutr. Biochem.*, 16, 109-113.
- 35 Palmerini C.A., Carlini E., Saccardi C., Servili M., Montedoro GF., Arienti G. 2005. Antagonism between olive oil phenolics and nitric oxide on lymphomonocyte cytosolic calcium. *Mol. Cell. Biochem.*, 280, 181-184.
- 36 Gill C.I.R., Boyd A., Mc Dermott E., Mc Cann M., Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Esposito S., Montedoro GF., McGlynn H., Rowland I. 2005. The potential anti-cancer effects of olive oil phenols in vitro. *Int. J. Cancer*. 1, 117, 1-7.
- 37 Fabiani R., De Bartolomeo A., Rosignoli P., Servili M., Selvaggini R., Montedoro GF., Di Saverio C., Morozzi G. 2006. Virgin olive oil phenols inhibit proliferation of human promyelocytic leukemia cells (HL60) by inducing apoptosis and differentiation, *J. Nutr.*, 136, 1-6.

- 38 Selvaggini R., Servili M., Urbani S., Esposito S., Taticchi A., Montedoro GF. 2006. Evaluation of phenolic compounds in virgin olive oil by direct injection in high-performance liquid chromatography with fluorimetric detection. *J. Agric. Food Chem.*, 54, 2832-2838.
- 39 Servili M., Settanni L., Veneziani G., Esposito S., Massitti O., Taticchi A., Urbani S., Montedoro GF., Corsetti A. 2006. The use of *Lactobacillus pentosus* 1MO to shorten the debittering process time of black table olives (Itrana and Leccino cv.): a pilot-scale application. *J. Agric. Food Chem.*, 3869-3875.
- 40 Papathanasiou I., Selvagini R., Servili M., Vaughan-Martini A., Roussis I.G. 2006. Winemaking ability of wild yeast strains and comparative volatile profiles of wines fermented at 12° or 20°C. *Food Science and Technology Research* 12(3), pp. 194-198
- 41 Esposito S., Servili M., Selvaggini R., (...), Urbani S., Montedoro G. 2006. Discrimination of virgin olive oil defects-comparison of two evaluation methods: HS-SPME GC-MS and electronic nose *Developments in Food Science*, 43(C), pp. 315-318
- 42 Zampa A., Silvi S., Servili M., (...), Orpianesi C., Cresci A. 2006. In vitro modulatory effects of colonic microflora by olive oil iridoids
Microbial Ecology in Health and Disease, 18(3-4), pp. 147-153
- 43 Servili M., Esposito S., Lodolini E., Selvaggini R., Taticchi A., Urbani S., Montedoro GF., Serravalle M., Gucci R. 2007. Irrigation effects on quality, phenolic composition, and selected volatiles of virgin olive oils Cv. Leccino. *J. Agric. Food Chem.*, 55, 6609-6618.
- 44 Servili M., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro GF. 2007. Effect of olive stoning on the volatile and phenolic composition of virgin olive oil. *J. Agric. Food Chem.*, 55, 7028-7035.
- 45 Hashim Y.Z.H-Y, Rowland I.R, Mcglynn H, Servili M., Selvaggini R, Taticchi A, Esposito S., Montedoro Gf, Kaisalo L, Whl K, Gill C.I.R. 2007. Inhibitory effects of olive oil phenolics on invasion in human colon adenocarcinoma cells in vitro. *Int. J. Cancer.*, 122, 495-500.
- 46 Ninfali P., Bacchiocca M., Biagiotti E., Esposito S., Servili M., Rodolfi R., Montedoro GF. 2008. A 3-year study on quality, nutritional and organoleptic evaluation of organic and conventional extra-virgin olive oils. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 85: 151-158.

- 47 Servili M., Minnocci A., Veneziani G., Taticchi A., Urbani S., Esposito S., Sebastiani L., Valmorri S., Corsetti A. 2008. Compositional and tissue modifications induced by natural fermentation process in table olives. *J. Agric. Food Chem.*, 56(15), 6389-6396.
- 48 Fabiani R., Rosignoli P., De Bartolomeo A., Fuccelli R., Servili M., Montedoro GF., Morozzi G. 2008. Oxidative DNA damage prevention by olive oil and olive mill waste water phenolic compounds. *J. Nutr.*, 138(8), 1411-1416.
- 49 Femia A. P., Dolaro P., Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Giannini A., Salvadori M., Caderni G. 2008. No effects of olive oils with different phenolic content compared to corn oil on 1,2-dimethylhydrazine-induced colon carcinogenesis in rats. *Eur. J. Nutr.*, 47(6), 329-334.
- 50 Obied Hassan K., Prenzler P. D., Ryan D., Servili M., Taticchi A., Esposito S., Robards K. 2008. Biosynthesis and biotransformations of phenol-conjugated oleosidic secoiridoids from *Olea europaea* L. *Nat. Prod. Rep.*, 25, 1167-1179.
- 51 Servili M., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro GF. 2008. Influence of the decrease in oxygen during malaxation of olive paste on the composition of volatiles and phenolic compounds in virgin olive oil". *J. Agric. Food Chem.*, 56 (21), 10048–10055.
- 52 Esposito S., Montedoro GF., Selvaggini R., Riccò I., Taticchi A., Urbani S., Servili M. 2009. Monitoring of virgin olive oil volatile compounds evolution during olive malaxation by an array of metal oxide sensors. *Food Chem.*, 113, 345–350.
- 53 Dabbou, S., Issaoui, M., Servili, M., (...), Montedoro, G.F., Hammami, M. 2009. Characterisation of virgin olive oils from European olive cultivars introduced in Tunisia. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 111(4), pp. 392-401
- 54 Servili, M., Esposito, S., Fabiani, R., (...), Selvaggini, R., Montedoro, G.F. 2009. Phenolic compounds in olive oil: Antioxidant, health and organoleptic activities according to their chemical structure. *Inflammopharmacology* 17(2), pp. 76-84
- 55 Dabbou, S., Issaoui, M., Esposito, S., (...), Servili, M., Montedoro, G.F., Hammamia, M. 2009. Cultivar and growing area effects on minor compounds of olive oil from autochthonous and European introduced cultivars in Tunisia. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 89(8), pp. 1314-1325
- 56 Alagna, F., D'Agostino, N., Torchia, L., Servili, M., (...), Baldoni, L., Perrotta, G. 2009. Comparative 454 pyrosequencing of transcripts from two olive genotypes during fruit development. *BMC Genomics* 10,1471, pp. 399

- 57 Dabbou, S., Sifi, S., Rjiba, I., Servili, M., (...), Montedoro, G.F., Hammami, M. 2010. Effect of pedoclimatic conditions on the chemical composition of the Sigoise olive cultivar. *Chemistry and Biodiversity* 7(4), pp. 898-908
- 58 Jacomelli, M., Pitozzi, V., Zaid, M., (...), Dolara, P., Giovannelli, L. 2010. Dietary extra-virgin olive oil rich in phenolic antioxidants and the aging process: long-term effects in the rat. *Journal of Nutritional Biochemistry* 21(4), pp. 290-296
- 59 Dabbou, S., Chehab, H., Faten, B., (...), Servili, M., Montedoro, G.F., Hammami, M. 2010. Effect of three irrigation regimes on Arbequina olive oil produced under Tunisian growing conditions. *Agricultural Water Management* 97(5), pp. 763-768
- 60 Medina, E., Gori, C., Servili, M., (...), Romero, C., Brenes, M. 2010. Main variables affecting the lactic acid fermentation of table olives. *International Journal of Food Science and Technology* 45(6), pp. 1291-1296
- 61 Pitozzi, V., Jacomelli, M., Zaid, M., (...), Servili, M., Dolara, P., Giovannelli, L. 2010. Effects of dietary extra-virgin olive oil on behaviour and brain biochemical parameters in ageing rats. *British Journal of Nutrition* 103(11), pp. 1674-1683
- 62 Dabbou, S., Dabbou, S., Selvaggini, R., (...), Servili, M., Hammami, M. 2011. Comparison of the chemical composition and the organoleptic profile of virgin olive oil from two wild and two cultivated Tunisian *olea europaea*. *Chemistry and Biodiversity* 8(1), pp. 189-202
- 63 Servili, M., Esposito, S., Veneziani, G., (...), Sordini, B., Montedoro, G. 2011. Improvement of bioactive phenol content in virgin olive oil with an olive-vegetation water concentrate produced by membrane treatment. *Food Chemistry* 124(4), pp. 1308-1315
- 64 Servili M., Esposito S., Taticchi A., (...), Di Maio I., Veneziani, G. 2011. Innovation in extraction technology for improved virgin olive oil quality and by-product valorisation. *Acta Horticulturae*, 88, pp. 303-316
- 65 Dabbou, S., Dabbou, S., Chehab, H., (...), Servili, M., Hammami, M. 2011. Chemical composition of virgin olive oils from Koroneiki cultivar grown in Tunisia with regard to fruit ripening and irrigation regimes. *International Journal of Food Science and Technology* 46(3), pp. 577-585
- 66 Di Maio, I., Esposito, S., Taticchi, A., (...), Urbani, S., Servili, M. 2011. HPLC-ESI-MS investigation of tyrosol and hydroxytyrosol oxidation products in virgin olive oil. *Food Chemistry* 125(1), pp. 21-28

- 67 Angelino, D., Gennari, L., Blasa, M., (...), Servili, M., Ninfali, P. 2011. Chemical and cellular antioxidant activity of phytochemicals purified from olive mill waste waters. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59(5), pp. 2011-2018
- 68 Fabiani, R., Rosignoli, P., De Bartolomeo, A., (...), Servili, M., Morozzi, G. 2011. The production of hydrogen peroxide is not a common mechanism by which olive oil phenols induce apoptosis on HL60 cells. *Food Chemistry* 125(4), pp. 1249-1255
- 69 Servili, M., Rizzello, C.G., Taticchi, A., (...), Gobbetti, M., Di Cagno, R. 2011. Functional milk beverage fortified with phenolic compounds extracted from olive vegetation water, and fermented with functional lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology* 147(1), pp. 45-52
- 70 Di Cagno, R., Surico, R.F., Minervini, G., (...), Urbani, S., Gobbetti, M. 2011. Exploitation of sweet cherry (*Prunus avium* L.) puree added of stem infusion through fermentation by selected autochthonous lactic acid bacteria. *Food Microbiology* 28(5), pp. 900-909
- 71 Fabiani, R., Sepporta, M.V., Mazza, T., (...), Servili, M., Morozzi, G. 2011. Influence of cultivar and concentration of selected phenolic constituents on the in vitro chemiopreventive potential of olive oil extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59(15), pp. 8167-8174
- 72 Dabbou, S., Brahmi, F., Selvaggini, R., (...), Servili, M., Hammami, M. 2011. Contribution of irrigation and cultivars to volatile profile and sensory attributes of selected virgin olive oils produced in Tunisia. *International Journal of Food Science and Technology* 46(9), pp. 1964-1976
- 73 Servili, M., Esposito, S., Taticchi, A., (...), Selvaggini, R., Gucci, R. 2011. From the orchard to the virgin olive oil quality: A critical overview. *Acta Horticulturae* 924, pp. 365-378
- 74 Gucci, R., Caruso, G., Canale, A., (...), Esposito, S., Servili, M. 2012. Qualitative changes of olive oils obtained from fruits damaged by *Bactrocera oleae* (Rossi). *HortScience* 47(2), pp. 301-306
- 75 Bellincontro, A., Taticchi, A., Servili, M., (...), Farinelli, D., Mencarelli, F. 2012. Feasible application of a portable NIR-AOTF tool for on-field prediction of phenolic compounds during the ripening of olives for oil production. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 60(10), pp. 2665-2673
- 76 Gucci, R., Caruso, G., Bertolla, C., (...), Pagliai, M., Vignozzi, N. 2012. Changes of soil properties and tree performance induced by soil management in a high-density olive orchard. *European Journal of Agronomy* 41, pp. 18-27

- 77 Alagna, F., Mariotti, R., Panara, F., (...), Servili, M., Baldoni, L. 2012. BMC Plant Biology 12,162
- 78 Pitozzi, V., Jacomelli, M., Catelan, D., (...), Dolara, P., Giovannelli, L. 2012. Long-term dietary extra-virgin olive oil rich in polyphenols reverses age-related dysfunctions in motor coordination and contextual memory in mice: Role of oxidative stress. Rejuvenation Research 15(6), pp. 601-612
- 79 Dal Bosco, A., Mourvaki, E., Cardinali, R., Servili, M.,(...), Esposto, S., Castellini, C. 2012. Effect of dietary supplementation with olive pomaces on the performance and meat quality of growing rabbits. Meat Science 92(4), pp. 783-788
- 80 Esposto, S., Selvaggini, R., Taticchi, A., (...), Pirrone, L., Servili, M. 2013. Characterisation of Sicilian virgin olive oils: Phenolic and volatile compounds as markers. Rivista Italiana delle Sostanze Grasse 90(1), pp. 31-41
- 81 Di Maio I., Esposto S., Taticchi A., Selvaggini R., Veneziani G., Urbani S., Servili M. 2013. Characterization of 3,4-DHPEA-EDA oxidation products in virgin olive oil by high performance liquid chromatography coupled with mass spectrometry. Food Chemistry, 138, 1381–1391.
- 82 Taticchi A., Esposto S., Veneziani G., Urbani S., Selvaggini R., Servili M. 2013. The influence of the malaxation temperature on the activity of PPO and POD and on the phenolic composition of virgin olive oil. Food Chemistry, 136, 975–983.
- 83 Esposto S., Veneziani G., Taticchi A., Selvaggini R., Urbani S., Di Maio I., Sordini B., Minnocci A., Sebastiani L., Servili M. 2013. Flash thermal conditioning of olive pastes during the olive oil mechanical extraction process: impact on the structural modifications of pastes and oil quality. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61, 4953-4960.
- 84 Luciano G., Pauselli M., Servili M., Mourvaki E., Serra A., Monahan F.J., Lanza M., Priolo A., Zinnai A., Mele M. 2013. Dietary olive cake reduces the oxidation of lipids, including cholesterol, in lamb meat enriched in polyunsaturated fatty acids, Meat Science, 93, 703-714.
- 85 Terramoccia S., Bartocci S., Taticchi A., Di Giovanni S., Pauselli M., Mourvaki E., Urbani S., Servili M. 2013. Use of Dried Stoned Olive Pomace in the Feeding of Lactating Buffaloes: Effect on the Quantity and Quality of the Milk Produced. Asian-Australasian Journal of Animal Sciences, 26, 971-980.

- 86 Abu-Reidah I.M., Yasin M., Urbani S., Servili M., Montedoro GF. 2013. Study and characterization of Palestinian monovarietal Nabali virgin olive oils from northern West Bank of Palestine. *Food Research International*, 54,1959–1964.
- 87 Rosignoli P., Fuccelli R., Fabiani R., Servili M., Morozzi G. 2013. Effect of olive oil phenols on the production of inflammatory mediators in freshly isolated human monocytes. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 24(8), pp. 1513-1519
- 88 Servili M. 2014. The phenolic compounds: A commercial argument in the economic war to come on the quality of olive oil? *OCL - Oilseeds and fats* 21(5),8
- 89 Fuccelli R., Sepporta M.V., Rosignoli P., (...), Servili M., Fabiani R. 2014. Preventive activity of olive oil phenolic compounds on alkene epoxides induced oxidative DNA damage on human peripheral blood mononuclear cells. *Nutrition and Cancer* 66(8), pp. 1322-1330
- 90 Miraglia D., Ranucci D., Valiani A., (...), Servili M., Esposito, S., Branciarri, R. 2014. Influence of ewe milk somatic cell count on the sensory characteristics of Pecorino cheese | [Influenza del contenuto in cellule somatiche del latte ovino sulle caratteristiche sensoriali di formaggio Pecorino. *Large Animal Review* 20(1), pp. 35-39
- 91 Caruso G., Gucci R., Urbani S., Esposito S., Taticchi A., Di Maio I., Selvaggini R., Servili M. 2014. Effect of different irrigation volumes during fruit development on quality of virgin olive oil of cv. Frantoio. *Agricultural Water Management*, 134, 94–103.
- 92 Selvaggini R., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G., Di Maio I., Sordini B., Servili M. 2014. Optimization of the temperature and oxygen concentration conditions in the malaxation during the oil mechanical extraction process of four Italian olive cultivars. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62, 3813-3822.
- 93 Pallara G., Buccioni A., Pastorelli R., Minieri S, Mele M., Rapaccini S, Messini A., Pauselli M., Servili M., Giovannetti L., Viti C. 2014. Effect of stoned olive pomace on rumen microbial communities and polyunsaturated fatty acid biohydrogenation: an in vitro study. *BMC Veterinary Research*, 10, 1-15.
- 94 Carraro L., Fasolato L., Montemurro F., Martino M., Balzan S., Servili M., Novelli E., Cardazzo B. 2014. Polyphenols from olive mill waste affect biofilm formation and motility in *Escherichia coli* K-12. *Microbial Biotechnology*, 7, 265-275.

- 95 Sepporta M.V, Fuccelli R., Rosignoli P., Ricci G., Servili M., Morozzi G., Fabiani R. 2014. Oleuropein inhibits tumour growth and metastases dissemination in ovariectomised nude mice with MCF-7 human breast tumour xenografts. *Journal of Functional Foods*, 8, 269–273.
- 96 Meo Zilio D., Bartocci A, Di Giovanni S., Servili M, Chiariotti A., Terramoccia S. 2014. Evaluation of dried stoned olive pomace as supplementation for lactating Holstein cattle: effect on milk production and quality *Animal Production Science*, 55, 185-188.
- 97 Servili M., Sordini B., Esposto S., (...),Taticchi A. 2014. Biological activities of phenolic compounds of extra virgin olive oil. *Antioxidants* 3(1), pp. 1-23
- 98 Estay K., Servili M., Selvaggini R. 2014. Characterization of extra virgin olive oils from 'Arbequina' and 'Frantoio' produced in a latitudinal gradient in Chile. *Acta Horticulturae*,1057, pp. 627-634
- 99 Taticchi, A., Veneziani, G., Esposto, S., (...), Selvaggini, R., Servili, M. 2014. Introduction of the flash thermal conditioning of the olive paste in the oil mechanical extraction process: Impact on the virgin oil quality. *Acta Horticulturae* 1057, pp. 725-730
- 100 Servili M., Esposto S., Taticchi A., (...), Sordini B., Selvaggini R. 2014. The effect of diverse agricultural and technological factors on olive oil quality and yield. *Acta Horticulturae*, 1057, pp. 603-61
- 101 Branciarri R., Ranucci D., Miraglia D., Urbani S., Esposto S., Servili M. 2015. Effect of dietary treatment with olive oil byproduct (olive cake) on physicochemical, sensory and microbial characteristics of beef during storage. *Ital J Food Saf.*, 4, 225-9
- 102 Bodoira, R., Torres, M., Pierantozzi, P., Taticchi, A., Servili, M., and Maestri, D. 2015. Oil biogenesis and antioxidant compounds from Arauco olive (*Olea europaea* L.) cultivar during fruit development and ripening. *Eur. J. Lip. Sci. Technol.*, 117, 377–388.
- 103 Esposto S., Taticchi A., Di Maio I., Urbani S., Veneziani G., Selvaggini R., Sordini B., Servili M. 2015. Effect of an olive phenolic extract on the quality of vegetable oils during frying. *Food Chemistry*, 176, 184-192.
- 104 Veneziani G., Esposto S., Taticchi A., Selvaggini, R., Urbani S., Di Maio I., Sordini B., Servili M. 2015. Flash thermal conditioning of olive pastes during the oil mechanical extraction process: cultivar impact on the phenolic and volatile composition of virgin olive oil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63, 6066–6074.

- 105 Antonini E., Farina A., Leone A., Mazzara E., Urbani S., Selvaggini R., Servili M., Ninfali P. 2015. Phenolic compounds and quality parameters of family farming versus protected designation of origin (PDO) extra-virgin olive oils. *Journal of Food Composition and Analysis*, 43, 75–81.
- 106 Dabbou S., Dabboub S., Chehabc H., Taticchi A., Servili M., Hammamie M. 2015. Content of Fatty Acids and Phenolics in Coratina Olive Oil from Tunisia: Influence of Irrigation and Ripening. *Chemistry & Biodiversity* 2015, 12, 397-406
- 107 Servili M., Esposto S., Taticchi A., Urbani S., Di Maio I., Veneziani G. Selvaggini R. 2015. New approaches to virgin olive oil quality, technology, and by-products valorization. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 117, 1882–1892.
- 108 Carofiglio V.E., Romano R., Servili M., Goffredo A., Alifano P., Veneziani G., Demitri C., Centrone D., Stufano P. 2015. Complete Valorization of Olive Mill Wastewater through an Integrated Process for Poly-3-hydroxybutyrate Production. *Journal of Life Sciences*, 9, 481-493
- 109 Meo Zilio D., Bartocci S., Di Giovanni S., (...), Chiariotti A., Terramoccia S. 2015. Evaluation of dried stoned olive pomace as supplementation for lactating Holstein cattle: Effect on milk production and quality. *Animal Production Science*, 55(2), pp. 185-188
- 110 Leone A., Esposto S., Tamborrino A., Romaniello R., Taticchi A., Urbani S., Servili M. 2016. Using a tubular heat exchanger to improve the conditioning process of the olive paste: Evaluation of yield and olive oil quality. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 118, 308-317.
- 111 Bodoira, R., Torres, M., Pierantozzi, P., Aguata, F., Taticchi, A., Servili, M., et al. 2016. Dynamics of fatty acids, tocopherols and phenolic compounds biogenesis during olive (*Olea europaea* L.) fruit ontogeny. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 93, 1289–1299.
- 112 Cirilli M., Bellincontro A., Urbani S., Servili M., Esposto S., Mencarelli F., Muleo R. 2016. On-field monitoring of fruit ripening evolution and quality parameters in olive mutants using a portable NIR-AOTF device. *Food Chemistry*, 199, 96-104.
- 113 Benmoussa H., Elfalleh W., Farhat A., Servili M., Algabr M., Romdhane M. 2016. Impact of microwave assisted infusion on the quality and volatile composition of olive oil aromatized with rosemary leaves. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 93, 921
- 114 Pantano D., Luccarini I., Nardiello P., Servili M., Stefani M., Casamenti F. 2016. Oleuropein aglycone and polyphenols from olive mill waste water ameliorate cognitive deficits and neuropathology *British Journal of Clinical Pharmacology*, DOI:10.1111/bcp.12993

- 115 Roila R., Branciarri R., Ranucci D., Ortenzi R., Urbani S., Servili M., Valiani A. 2016. Antimicrobial activity of olive mill wastewater extract against *Pseudomonas fluorescens* isolated from mozzarella cheese. *Italian Journal of Food Safety*, 5, 111-115.
- 116 Branciarri R., Ranucci D., Ortenzi R., Roila R., Trabalza-Marinucci M., Servili M., Papa P., Galarini R., Valiani A. 2016. Dietary administration of olive mill wastewater extract reduces campylobacter spp. Prevalence in broiler chickens. *Sustainability*, 8:837
- 117 Miraglia D., Esposito S., Branciarri R., Urbani S., Servili M., Perucci S., Ranucci D. 2016. Effect of a Phenolic extract from olive vegetation water on fresh salmon steak quality during storage. *Ital J Food Safety*, 5, 224-228.
- 118 Sepporta M.V, Fuccelli R., Rosignoli P., Ricci G., Servili M., Fabiani R. 2016. Oleuropein prevents azoxymethane-induced colon crypt dysplasia and leukocytes DNA damage in A/J mice. *Journal of Medicinal Food*, 19 (10), 983-989.
- 119 Balzan S., Taticchi A., Cardazzo B., Urbani S., Servili M., Di Lecce G., Zabalza I.B., Rodriguez-Estrada M.T., Novelli E., Fasolato L. 2017. Effect of phenols extracted from a by-product of the oil mill on the shelf-life of raw and cooked fresh pork sausages in the absence of chemical additives. *LWT - Food Science and Technology*, 85, 89-95.
- 120 Benmoussa H., Farhat A., Elfalleh W., Di Maio I., Servili M., Romdhane M. 2017. A rapid application to flavor the olive oil with dried *Rosmarinus officinalis* L. leaves: microwave-assisted maceration. *J. Food Process. Preserv.*, 41 e12885
- 121 Branciarri R., Galarini R., Giusepponi D., Trabalza-Marinucci M., Forte C., Roila R., Miraglia D., Servili M., Acuti G., Valiani A. 2017. Oxidative status and presence of bioactive compounds in meat from chickens fed polyphenols extracted from olive oil industry waste. *Sustainability*, 9, 1566.
- 122 Cirilli M., Caruso G., Gennai C., Urbani S., Frioni E., Ruzzi M., Servili M., Gucci R., Poerio E., Muleo R. 2017. The role of polyphenoloxidase, peroxidase, and β -glucosidase in phenolics accumulation in *Olea europaea* L. Fruits under different water regimes. *Frontiers in Plant Science*, 8, art. no. 717
- 123 Caruso G., Gucci R., Sifola M.I., Selvaggini R., Urbani S., Esposito S., Taticchi A., Servili M. 2017. Irrigation and fruit canopy position modify oil quality of olive trees (cv. Frantoio). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97 (11), 3530-3539.

- 124 D'Amato R., Proietti P., Onofri A., Regni L., Esposto S., Servili M., et al. 2017. Biofortification (Se): Does it increase the content of phenolic compounds in virgin olive oil (VOO)? *PLoS One* 12: e0176580. 10.1371/journal.pone.0176580
- 125 Esposto S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Veneziani G., Di Maio I., Sordini B., Servili M. 2017. Effect of light exposure on the quality of extra virgin olive oils according to their chemical composition. *Food Chemistry*, 229, 726-733.
- 126 Pantano D., Luccarini I., Nardiello, Servili M., Stefani M., Casamenti F. 2017. Oleuropein aglycone and polyphenols from olive mill waste water ameliorate cognitive deficits and neuropathology. *British Journal of Clinical Pharmacology*, 83, pp. 54–62.
- 127 Piroddi M., Albini A., Fabiani R., Giovannelli L., Luceri C., Natella F., Rosignoli R., Rossi R., Taticchi A., Servili M., Galli F. 2017. Nutrigenomics of extra-virgin olive oil: A review. *Biofactors*, 43 (1), 17-41.
- 128 Taticchi A., Esposto S., Urbani S., Veneziani G., Selvaggini R., Sordini B., Servili M. 2017. Effect of an olive phenolic extract added to the oily phase of a tomato sauce, on the preservation of phenols and carotenoids during domestic cooking. *LWT - Food Science and Technology*, 84, 572-578.
- 129 Taticchi A., Bartocci S., Servili M., Di Giovanni S., Pauselli M., Mourvaki E., Zilio DM, Terramocchia S. 2017. Effect on quanti-quality milk and mozzarella cheese characteristics with further increasing the level of dried stoned olive pomace in diet for lactating buffalo. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 30(11), 1605-1611.
- 130 Veneziani G., Esposto S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Di Maio I., Sordini B., Servili M. 2017. Cooling treatment of olive paste during the oil processing: Impact on the yield and extra virgin olive oil quality. *Food Chemistry*, 221, 107-113.
- 131 Djelili-Mamou F., Servili M., Proietti P., Djoudad-Kadji H., Tamendjari A. 2018. Physicochemical characteristics and sensorial profile of two Algerian varietal virgin olive oils (Chemlal and Azeradj) and their blends. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 95(1), 5-16.
- 132 Fuccelli R., Rosignoli P., Servili M., (...), Taticchi A., Fabiani R. 2018. Genotoxicity of heterocyclic amines (HCAs) on freshly isolated human peripheral blood mononuclear cells (PBMC) and prevention by phenolic extracts derived from olive, olive oil and olive leaves. *Food and Chemical Toxicology*, 122, pp. 234-241

- 133 Leone A., Romaniello R., Tamborrino A., Urbani S., Servili M., (...), Gambaro, A., Juliano, P. 2018. Application of microwaves and megasound to olive paste in an industrial olive oil extraction plant: Impact on virgin olive oil quality and composition. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120(1),1700261
- 134 Perpetuini G., Caruso G., Urbani S., Schirone M., Esposto S., Ciarrocchi A., Prete R., Garcia-Gonzalez N., Battistelli N., Gucci R., Servili M., Tofalo R., Corsetti A. 2018. Changes in polyphenolic concentrations of table olives (cv. Itrana) produced under different irrigation regimes during spontaneous or inoculated fermentation. *Frontiers in Microbiology*, 9 (JUN), art. no. 1287.
- 135 Roila R., Valiani A., Miraglia D., Ranucci D., Forte C., Trabalza-Marinucci M., Servili M., Codini M., Branciarri R. 2018. Olive mill wastewater phenolic concentrate as natural antioxidant against lipid-protein oxidative deterioration in chicken meat during storage. *Ital J Food Saf.*, 7(3): 7342.
- 136 Serra A., Conte G., Giovannetti M., (...), Servili M., Mele M. 2018. Olive pomace in diet limits lipid peroxidation of sausages from Cinta Senese swine. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120(1),1700236
- 137 Servili M., Taticchi A., Esposto S., (...), Di Maio I., Selvaggini R. 2018. Extra virgin olive oil and its co-products: Technologies for facing new sector challenges. *Acta Horticulturae*, 1199, pp. 449-457
- 138 Tsimidou M.Z., Nenadis N., Servili M., García Gonzáles D.L., Gallina Toschi T. 2018. Why Tyrosol Derivatives Have to Be Quantified in the Calculation of “Olive Oil Polyphenols” Content to Support the Health Claim Provisioned in the EC Reg. 432/2012. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120 (6), art. no. 1800098.
- 139 Veneziani G., Esposto S., Minnocci A., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Sordini B., Sebastiani L., Servili M. 2018. Compositional differences between veiled and filtered virgin olive oils during a simulated shelf life. *LWT - Food Science and Technology*, 94, 87-95.
- 140 De Toffoli A., Monteleone E., Bucalossi G., Veneziani G., Fia G., Servili M., (...), Gallina Toschi, T., Dinnella, C. 2019. Sensory and chemical profile of a phenolic extract from olive mill waste waters in plant-base food with varied macro-composition. *Food Research International*, 119, 236-243

- 141 Gucci R., Caruso G., Gennai C., Esposito S., Urbani S., Servili M. 2019. Fruit growth, yield and oil quality changes induced by deficit irrigation at different stages of olive fruit development. *Agricultural Water Management*, 212, 88-98
- 142 Roila R., Valiani A., Ranucci, D., (...), Servili M., Veneziani G., Branciarri R. 2019. Antimicrobial efficacy of a polyphenolic extract from olive oil by-product against “Fior di latte” cheese spoilage bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 295, 49-53
- 143 Sordini B., Veneziani G., Servili M., (...), Taticchi A. 2019. A quanti-qualitative study of a phenolic extract as a natural antioxidant in the frying processes. *Food Chemistry*, 279, 426-434
- 144 Taticchi A., Selvaggini R., Esposito S., (...), Veneziani G., Servili M. 2019. Physicochemical characterization of virgin olive oil obtained using an ultrasound-assisted extraction at an industrial scale: Influence of olive maturity index and malaxation time. *Food Chemistry*, 289, pp. 7-15
- 145 Tufariello M., Durante M., Veneziani G., Taticchi A., Servili M., Bleve G., Mita G. 2019. Patè olive cake: Possible exploitation of a by-product for food applications. *Frontiers in Nutrition*, 6, ISSN: 2296-861X, doi: 10.3389/fnut.2019.00003
- 146 Servili M., Veneziani G., Taticchi A., (...), Tamborrino A., Leone A. 2019. Low-frequency, high-power ultrasound treatment at different pressures for olive paste: Effects on olive oil yield and quality. *Ultrasonics Sonochemistry*, 59, 104747
- 147 Grossi M., Palagano R., Bendini A., Servili M., (...), García-González D.L., Gallina Toschi T. 2019. Design and in-house validation of a portable system for the determination of free acidity in virgin olive oil. *Food Control*, 104, 208-216
- 148 Durante M., Bleve G., Selvaggini R., (...), Servili M., Mita G. 2019. Bioactive compounds and stability of a typical Italian bakery products “taralli” enriched with fermented olive paste. *Molecules*, 24 (18), 32582019
- 149 Veneziani G., Esposito S., Taticchi A., (...), Tomasone R., Servili M. 2019. Extra-virgin olive oil extracted using pulsed electric field technology: Cultivar impact on oil yield and quality. *Frontiers in Nutrition*, 6, 134
- 150 Nasuti C., Fedeli D., Bordoni L., Servili M, (...), Selvaggini R., Gabbianelli R. 2019. Anti-inflammatory, anti-arthritic and anti-nociceptive activities of *Nigella sativa* oil in a rat model of arthritis. *Antioxidants*, 8(9), 342

- 151 Caccamo M., Valenti B., Luciano G., (...), Servili M., Pauselli M. 2019. Hazelnut as ingredient in dairy sheep diet: Effect on sensory and volatile profile of cheese. *Frontiers in Nutrition*, 6,125
- 152 Taticchi A., Urbani S., Albi E., Servili M (...), Beccari T., Conte C. In vitro anti-inflammatory effects of phenolic compounds from Moraiolo virgin olive oil (MVOO) in brain cells via regulating the TLR4/NLRP3 axis. *Molecules*, 24(24), 4523
- 153 Tamborrino A., Urbani S., Servili M., (...), Perone C., Leone A. 2020. Pulsed electric fields for the treatment of olive pastes in the oil extraction process. *Applied Sciences (Switzerland)*, 10(1),114
- 154 Famiani F., Farinelli D., Urbani S., (...), Taticchi A., Servili M. 2020. Harvesting system and fruit storage affect basic quality parameters and phenolic and volatile compounds of oils from intensive and super-intensive olive orchards. *Scientia Horticulturae*, 263,109045
- 155 Esposito S., Selvaggini R., Taticchi A., (...), Sordini B., Servili M. Quality evolution of extra-virgin olive oils according to their chemical composition during 22 months of storage under dark conditions. *Food Chemistry*, 311,126044
- 156 Bucalossi G., Fia G., Dinnella C., (...), Paglierini E., Servili M., Gallina Toschi T., Monteleone E. 2020. Functional and sensory properties of phenolic compounds from unripe grapes in vegetable food prototypes. *Food Chemistry*, 315,126291

Contributo in volume (Capitolo o Saggio) a diffusione nazionale e internazionale:

- 1 Galli C., Petroni A., Blasevich M., Salami M., Servili M., Montedoro G.F. (1992). A phenolic antioxidant extracted from olive oil inhibits platelet aggregation and arachidonic acid metabolism in vitro. In: *Fatty Acids and Lipids: Biological Aspects*. vol. 75, p. 169-172, Basel:Galli C., Simopoulos A.P., Tremoli E. (Eds.), Karger Ed.
- 2 Montedoro G.F., Servili M., Pannelli G. (2003). Le caratteristiche del prodotto e le relazioni con le variabili agronomiche. In: -. *OLEA: Trattato di olivicoltura*. p. 263-289, Bologna:Fiorino P. Ed., Edagricole, ISBN: 9788850649389
- 3 Servili M., Esposito S. (2004). Tecnologia e qualità degli oli vergini di oliva. In: *L'estrazione dell'olio di oliva: aggiornamento sulle conoscenze biochimiche-tecnologiche e impiantistiche in relazione alla qualità dell'olio e allo smaltimento dei rifiuti*. p. 41-79, Spoleto: Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo, Spoleto

- 4 Montedoro G.F., Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Esposto S., Urbani S. (2005). L'assetto fenolico di uve rosse e di vini rossi di rilevanza nazionale. In: La qualità nella filiera agroalimentare. p. 137-157
- 5 Servili M., Selvaggini R., Esposto S., Taticchi A., Urbani S., Montedoro G.F. (2005). Influenza della composizione fenolica sulla qualità degli oli extra vergini di oliva. In: La qualità nella filiera agroalimentare. p. 163-180
- 6 Palliotti A., Cartechini A., Vignaroli S., Petoumenou D., Taticchi A., Montedoro G., Servili M., Selvaggini R., Guelfi P., Luneia R. (2007). Caratterizzazione viticola ed enologica. In: -. Caratterizzazione vitivinicola dell'area a denominazione di origine controllata "Montefalco". p. 61-116, Pantalla di Todi (PG):3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, ISBN: 9788888417042
- 7 Servili M., Esposto S., Taticchi A., Urbani S., Di Maio I., Sordini B., Selvaggini R., Montedoro G.F., Angerosa F. (2009). Volatile compounds of virgin olive oil: their importance in the sensory quality. In: -. Advances in Olive Resources. p. 45-77, Liliane Berti and Jacques Maury (Eds.), ISBN: 9788178953885
- 8 Montedoro GF., Servili M., Esposto S. (2009). Trasformazione delle olive. In: L'ulivo e l'olio. COLTURA & CULTURA
- 9 Servili M., Esposto S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Di Maio I., Montedoro G.F. (2009). I progressi dell'elaiotecnica. In: L'olivo e il suo olio. vol. 5, p. 53-69
- 10 Servili M., Petruccioli M., Esposto S., Urbani S., Taticchi A. (2011). Utilizzazione dei reflui oleari. In: Oleum.
- 11 Servili M., Esposto S., Taticchi A., Sacchi R. (2011). Tecnologie di estrazione e qualità dell'olio vergine di oliva. In: Oleum.
- 12 Inglese P, Famiani F., Galavano F., Servili M., Esposto S., Urbani S. (2011). Factors affecting extra-virgin olive oil composition. In: Horticultural Reviews. vol. 38, p. 83-147
- 13 Servili M., Taticchi A., Esposto S., Sordini B., Urbani S. (2012). Technological aspects of olive oil production. In: Olive germplasm - The olive cultivation, table olive and olive oil industry in Italy. p. 151-172, ISBN: 9789535108832, doi: 10.5772/52141
- 14 Servili M., Urbani S., Esposto S., Taticchi A., Veneziani G., Di Maio I., Sordini B., Selvaggini R., Corsetti A. (2012). Standardizzazione del processo di deamarizzazione biologica per il

miglioramento della qualità delle olive da tavola di varietà italiane. In: Sistemi di controllo del rispetto delle norme di Autenticità e Qualità dell'Olio di Oliva e delle Olive da Tavola.

15 Obied H.K., Prenzler P.D., Omar S.H., Ismael R., Servili M., Esposto S., Taticchi A., Selvaggini R., Urbani S. (2012). Pharmacology of Olive Biophenols. In: James C. Fishbein and Jacqueline M. Heilman editors. *Advances in Molecular Toxicology*. vol. 6, p. 195-242, Amsterdam: Elsevier BV., ISBN: 978-0-444-59389-4, doi: 10.1016/B978-0-444-59389-4.00006-9

16 Servili M., Urbani S., Esposto S., Di Maio I., Taticchi A., Veneziani G., Sordini B., Selvaggini R., Zanelli S. (2012). Innovazione e Multifunzionalità nell'impresa agricola. Nuovi processi per migliorare l'efficienza della filiera olivicola. In: *Innovazione e Multifunzionalità nell'impresa agricola. Nuovi processi per migliorare l'efficienza della filiera olivicola*.

17 Servili M., Esposto S., Urbani S., Di Maio I., Selvaggini R., Taticchi A., Veneziani G., Sordini B. (2012). Influenza dei parametri operativi in gramolatura con scambio gassoso controllato: ottimizzazione in funzione della qualità degli oli vergini di oliva. In: *Filiera Olivicola: Monitoraggio di un Campione di Imprese e Studi di Settore*.

18 Gucci R., Servili M., Caruso G., Urbani S., Taticchi A., Esposto S. (2012). Effetti dell'irrigazione e della gestione del suolo sulla qualità delle produzioni olivicole di diverse cultivar italiane. In: Sistemi di controllo del rispetto delle norme di Autenticità e Qualità dell'Olio di Oliva e delle Olive da Tavola.

19 Servili M., Esposto S., Urbani S., Di Maio I., Taticchi A., Sordini B., Veneziani G., Selvaggini R. (2012). Applicazione di alcuni markers di qualità per la caratterizzazione genetica e geografica degli oli extravergini di oliva italiani. In: Sistemi di controllo del rispetto delle norme di Autenticità e Qualità dell'Olio di Oliva e delle Olive da Tavola.

20 Gucci R., Servili M., Esposto S. (2012). Ambiente, tecnica colturale e qualità. In: *Collana divulgativa dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo*.

21 Servili M. (2013). La qualità negli oli extravergini di oliva tra certezze e confusione. In: Sabrina Giuca (curatrice). *Norme e regole per la commercializzazione dell'olio di oliva - Luci e ombre nelle dinamiche di mercato*. p. 85-93, ISBN: 9788881452620

22 Taticchi A., Esposto S., Servili M. (2014). The Basis of sensory properties of virgin olive oil. In: Erminio Monteleone & Susan Langstaff. *Olive Oil Sensory Science*. p. 33-54, Wiley-Blackwell, ISBN: 9781118332528

23 Veneziani G., Sordini B., Taticchi A., Esposto S., Selvaggini R., Urbani S., Di Maio I., Servili M. (2016). Improvement of olive oil mechanical extraction: New technologies, process efficiency and extra virgin olive oil quality. In "Products from Olive Tree", Boskou, E., Ed.; Intech: Rijeka, Croatia, pp. 22-42

24 Servili, M., Sordini, B., Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., & Sebastiani, L. (2016). Metabolomics of olive fruit: a focus on the secondary metabolites. In: Rugini, E. (Ed.), *The Olive Genome, Compendium of Plants Genomes*, vol. 2016. Springer International Publishing, AG, pp. 123–139

25 Veneziani G., Novelli E., Esposto S., Taticchi A., Servili M. (2017). Applications of recovered bioactive compounds in food products. In: *Olive Mill Waste: Recent Advances for Sustainable Management*. p. 231-253, Elsevier Inc., ISBN: 9780128053140, doi: 10.1016/B978-0-12-805314-0.00011-X

1.2.1. Partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico nazionali o internazionali:

Servili M., Baldioli M., Montedoro GF. “Phenolic composition of virgin olive oil in relationship to some chemical and physical aspects of malaxation”. II International Symposium on Olive Growing, Jerusalem, Israel, September 6, 1993;

Servili M., Baldioli M., Miniati E., Montedoro GF. “Antioxidant activity of new phenolic compounds extracted from virgin olive oil and their interaction with α -tocopherol and β -caroten”. 9th World congress of Food Science and Technology, Budapest, Ungheria, 30 luglio - 4 agosto 1995, pp.38;

Servili M., Baldioli M., Mariotti F., Montedoro GF. “Phenolic composition of olive fruit and virgin olive oil: Distribution in the constitutive parts of fruit and evolution during the oil mechanical extraction process”. III International Symposium on Olive Growing, Chania, Greece, September 22, 1997;

Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Baldioli M., Montedoro G.F. “The use of biotechnologically means during oil mechanical extraction process: Relationship with sensory and nutritional parameters of virgin olive oil quality”. IV International Symposium on Olive Growing, Valenzano, Italy, September 25, 2000;

Servili M., Selvaggini R., Esposto S., Taticchi A., Montedoro GF. “The effect of air exposure time of paste during extraction process: optimization of phenolic and volatile composition of virgin olive

oil". International Symposium on the Olive Tree and the Environment, Crete, Greece, October 1-3, 2003;

Servili M., Selvaggini R., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Montedoro GF. "Effect of the crushing system on the phenolic and volatile composition of virgin olive oils". 5th International Symposium on Olive Growing", Izmir, Turkey, September 27 - October 2, 2004;

Servili M., Houshmand S., Bolandnazar A., Esposito S., Selvaggini R., Taticchi A. "Chemical and sensory characterization of olive oil from native Iranian cultivars". "5th International Symposium on Olive Growing", Izmir, Turkey, September 27 - October 2, 2004, p. 162;

Servili M., Esposito S., Selvaggini R., Riccò I., Taticchi A., Urbani S., Montedoro GF. "Discrimination of the genetic and geographical origin of virgin olive oil using phenolic and volatile compounds as markers". 5th International Symposium on Olive Growing, Izmir, Turkey, September 27 - October 2, 2004, p. 163;

Servili M., Montedoro G.F., Veneziani G., Esposito S., Massitti O., Taticchi A., Urbani S., Corsetti A. "Use of a selected strain of *Lactobacillus pentosus* in the production of black - (Itrana and Leccino Cv.) table olives at pilot plant-scale". Olivebioteq 2004 - I International Seminary on "Biotechnology and quality of olive tree products around the Méditerranean basin". Errachidia, Morocco, 22-24 November 2004,

Servili M., Minnocci A., Veneziani G., Taticchi A., Urbani S., Esposito S., Sebastiani L., Montedoro G.F. "Compositional and structural modifications in table olives induced by natural debittering process". Olivebioteq 2006, II International Seminar "Biotechnology and quality of olive tree products around the Mediterranean Basin". Marsala - Mazara del Vallo, Italy, 5-10 November 2006;

Servili M., Selvaggini R., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Montedoro G.F. "The effect of mechanical extraction process in the phenolic composition of virgin olive oil". Olivebioteq 2006, II International Seminar "Recent advances in olive industry". Marsala - Mazara del Vallo, Italy, 5-10 November 2006;

Servili M, Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro GF. "Technological strategies in the mechanical extraction process to preserve natural antioxidants of virgin olive oil". Oils, Fats and Lipids for a Healthier Future 4 th Euro Fed Lipid Congress Madrid Spain 1-4 october 2006, p. 22;

Servili M, Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro G.F. "Application of Head-Space sensors in the malaxation management to improve in virgin olive oil quality". Oils, Fats and

Lipids from Science to Application 5th Euro Fed Lipid Congress, Gothenburg Sweden 16-19 September 2007, p. 16;

Servili M. "Phenolic compounds in olive oil: structure/function relationships". The 3rd International Food Symposium, Hong Kong, 3-5 aprile 2008;

Servili M., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro GF. "Monitoraggio delle modificazioni delle paste di oliva in fase di gramolatura attraverso l'impiego di sensori". VII Congresso Nazionale di "Chimica degli Alimenti", Perugia, Italia, 23 - 26 Giugno, 2008;

Servili M, Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro GF. "Innovations in the extraction technology for the improvement of the virgin olive oil quality". 6th Euro Fed Lipid Congress on "Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium", Athens, Greece, September 7-10, 2008, p. 138.;

Servili M, Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Mariucci F., Selvaggini R., Sensidoni A. "Effect of homogenization on the virgin olive oil shelf-life". 6th Euro Fed Lipid Congress on: "Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium", Athens, Greece, September 7-10, 2008, p. 240;

Servili M, Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro GF. "Monitoring of the oxygen concentration during malaxation: application of head-space sensors to improve virgin olive oil quality. "VI International Symposium on Olive Growing", Evora, Portugal, September 9-13, 2008, p. 259;

Servili M, Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Montedoro GF. "Instrumental analytical techniques for the discrimination of the genetic and geographical origin of virgin olive oil using volatile compounds as markers". "VI International Symposium on Olive Growing", Evora, Portugal, September 9-13, 2008, p. 51;

Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Di Maio I. "Migliorare le proprietà salutistiche e sensoriali dell'olio extravergine: nuovi approcci tecnologici". I Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio", Napoli, Italia, 21-23 settembre, 2009;

Servili M, Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G., Di Maio I., Sordini B., Selvaggini R., Montedoro GF. "Use of a concentrate from olive vegetation waters for improving the virgin olive oil phenolic content". 7th Euro Fed Lipid Congress on "Lipids, Fats and Oils", Graz, Austria October 18-21, 2009, p. 143;

Servili M, Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Di Maio I., Pirrone L. "Characterization of phenolic and volatile compounds of Sicilian virgin olive oils produced from native cultivars". 7th Euro Fed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils", Graz, Austria, October 18-21, 2009, p. 428;

Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Selvaggini R., Di Maio I., Veneziani G. "Innovation in extraction technology for improved virgin olive oil quality and by-product valorisation". International Olive Irrigation and Oil Quality Symposium, Nazareth, Israel, December 6, 2009;

Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G., Di Maio I., Selvaggini R., Gucci R. "From the orchard to virgin olive oil quality: A critical overview". Symposium Olive Trends: from the Olive Tree to Olive Oil: New Trends and Future Challenges (XXVIII International Horticultural Congress - IHC2010), Lisbon, Portugal, August 22, 2010;

Servili M., Taticchi A., Urbani S., Esposito S., Di Maio I., Veneziani G., Selvaggini R. "Improvements on olive oil extraction in relation to oil quality". Olivebioteq 2011. International Conference for Olive Tree and Olive Products. Chania, Crete, Greece, 31 October-4 November 2011;

Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Di Maio I., Veneziani G., Selvaggini R. "Temperature and oxygen concentration during olive paste malaxation process: optimization study according to the phenolic and volatile composition of virgin olive oil". Olivebioteq 2011. International Conference for Olive Tree and Olive Products. Chania, Crete, Greece, 31 October-4 November 2011;

Servili M., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R. "La qualità degli oli vergini di oliva alla luce delle innovazioni del settore". II Convegno Nazionale dell'Olivio e dell'Olio", Perugia (Italia), 21-23 settembre, 2011. Acta Italus Hortus 10, SOI (2013), 251-254;

Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Di Maio I., Sordini B., Selvaggini R. "The Effect of diverse agricultural and technological factors on olive oil quality and yield". VII International Symposium on Olive Growing, San Juan (Argentina), September 25-29, 2012;

Servili M. "Qualità e tipicità degli oli extravergini di oliva DOP e IGP italiani". X Giornate Scientifiche SOI 25 - 27 giugno 2013 Campus di Agripols Padova;

Servili M. "Olive oil processing technologies and investments". Present and future of the Mediterranean olive sector. Zaragoza: CIHEAM / IOC, 2013. p. 55-66;

Esposito S., Taticchi A., Selvaggini R., Urbani S., Veneziani G., Di Maio I., Sordini B., Servili M. Potenziali applicazioni dei polifenoli dell'oliva nell'industria alimentare. III Convegno Nazionale dell'Olivio e dell'Olio, Bari (Italia), 26-28 novembre 2014 Acta Italus Hortus14, pag. 59;

Servili M., Esposito S., Perretti G., Ranucci D., Galli F. “Innovazione di prodotto e di processo”. Convegno di Studi dell'Università di Perugia nell'ambito degli eventi per Expo 2015. "Dalla coltura alla cultura alimentare", Perugia 25-26 febbraio, 2015;

Servili M., Esposito S., Taticchi A., Selvaggini R., Urbani S., Di Maio I., Veneziani G. KEYNOTE LECTURE “The olive fruit is just an oil source? An overview on the virgin olive oil quality, technology and new products”. 13th Euro Fed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils", New Challenges in Technology, Quality Control and Health, Florence, Italy, 27-30 September 2015;

Servili M., Esposito S., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G. Selvaggini R., Sordini B., Loreface A. KEYNOTE LECTURE “The bioactive phenols of virgin olive oil: An overview on the agronomic parameters, processing innovations and packaging strategies that affect their composition”. 16th Euro Fed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils", Science, Technology and Nutrition in a Changing World, 16 – 19 September 2018, Belfast, UK.

Servili M., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R., Veneziani G. Sordini B., Cruciani G., García-González D.L., Gallina Toschi T. “Development of a prediction model for the quality deterioration of extra virgin olive oils according to storage conditions”. 17th Euro Fed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils", Driving Science and Technology to new Horizons, 20 – 23 October 2019, Seville, ES.

Perugia, 27 febbraio 2020

Prof. Maurizio Servili