

CURRICULUM DEL PROF. GIANFRANCO PANFILI

Settore Scientifico Disciplinare AREA07 – AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome PANFILI Gianfranco
Indirizzo
Luogo e data di nascita
Codice Fiscale
Telefono
e-mail

ATTUALE POSIZIONE

LAVORATIVA

Data inizio servizio 01/11/2009
Ruolo Professore Ordinario SSD AGR/15-Scienze e Tecnologie Alimentari.
Settore scientifico disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari
Ateneo di Appartenenza Università degli Studi del Molise
Corsi dei quali è titolare Chimica e Tecnologia Lattiero-Casearia, Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari
Agricoltura Ambiente Alimenti (Dip.AAA)
Dipartimento
Indirizzo
Telefono
e-mail

ESPERIENZA

PROFESSIONALE

Dal 2013 Presidente commissione didattico paritetica docenti studenti Dip.A.A.A.
2009-2012 Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DiSTAAM) dell'università degli Studi del Molise.
01/11/2009 Componente del Senato Accademico dell'Università degli Studi del Molise.
E confermato nel ruolo di Professore Ordinario s.s.d. Agr 15 – Scienze e Tecnologie Alimentari
1-11-2006 Presa di servizio presso l'Università degli Studi del Molise, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche in qualità di professore di ruolo di I[^] fascia per il s.s.d. Agr 15 – Scienze e Tecnologie Alimentari.,
10-2006 Idoneità nella procedura di valutazione comparativa ad 1 posto di professore universitario di ruolo di I[^] fascia per il s.s.d. Agr 15 – Scienze e Tecnologie Alimentari – Facoltà di Agraria
1-11-2003 E' confermato nel ruolo di professore associato per il settore disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli studi del Molise.
1-11-2000 Presa di servizio presso l'Università degli Studi del Molise, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche in qualità di professore di ruolo di II[^] fascia per il s.s.d. Agr 15 (ex G08A) – Scienze e Tecnologie Alimentari., assumendo la titolarità dei corsi di: Additivi e residui negli alimenti e Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Alimentari II (modulo di 60 ore del corso integrato di Gestione della Qualità).
2000 Idoneità nella procedura di valutazione comparativa ad 1 posto di professore universitario di ruolo di II[^] fascia per il s.s.d. G08A – Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agro-Alimentari – Facoltà di Agraria bandita con D.R. n. 1311 del 4 agosto 1999, pubblicata sulla G.U. n. 68 del 27 agosto 1999 – 4[^] serie Speciale (Decreto Rettorale n.1224 del 1° agosto 2000).
1997 Con D.R. dell'Università degli Studi del Molise n. 73 del 3-2-1997, è stato confermato nel ruolo di ricercatore universitario per il settore scientifico-disciplinare G08A Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agro-Alimnetari presso la Facoltà di Agraria, a decorrere dal 15 gennaio 1996.

| | |
|---------------------|--|
| 15-1-1993 | Presa di servizio presso l'Università degli Studi del Molise, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche in qualità di ricercatore. |
| 1992 | Vincitore di concorso pubblico per esami per la nomina a Ricercatore Universitario per il raggruppamento disciplinare G05 -Chimica-Industrie-Microbiologia Agraria- presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. |
| 1990-'93 | Incarichi professionali per conto dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, nell'ambito di progetti finanziati dalla CEE e dal M.A.F., riguardanti, la caratterizzazione chimico-nutrizionale di prodotti lattiero-caseari. |
| 1987-1991 | Socio e Rappresentate Legale dello studio professionale "A.R.B.A. 87 - Associazione per ricerche in Biotecnologie Avanzate 87", associazione costituita con il concorso di laureati aventi competenze diversificate. Con l'A.R.B.A. 87 dal 1987 al 1991 ha svolto, come coordinatore scientifico delle attività previste dai contratti e per conto dell'ENEA, incarichi aventi per oggetto:"Effettuazione di prove sperimentali finalizzate alla verifica di processi biochimici e fermentativi" (1987-1989) ed "Effettuazione di prove sperimentali riguardanti lo sviluppo di processi e tecnologie di interesse del settore agro-industriale" (1989-1991). Nell'ambito di queste attività ha svolto in particolare attività di ricerca su "Produzione di metaboliti secondari da cellule vegetali". |
| 1986-'87 e 1989-'90 | Collaborazioni con il laboratorio di Micologia dell'Università di Roma in qualità di esperto sulle tecniche di rilevamento delle micotossine, nell'ambito di programmi di ricerca scientifica, finanziati dalla Comunità Economica Europea ("Application of inhibitory substances on the aflatoxin production in food and feeds", CEE TSD 111 I.A(S) e "Integrated methods for the prevention of moulding in farm-stored grain", CEE TS2 0164 M(H). |
| 1984 | Esame di Stato e abilitazione alla professione di Biologo. |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | |
|-----------|---|
| 1990 | Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Indirizzo Tecnologico conseguita presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", con una tesi sperimentale dal titolo "Fattori connessi con la biosintesi di aflatoxine in vitro e in vivo" con votazione di 70/70 e lode. |
| 1983-1984 | Borsa di studio presso l'Istituto S. Maria e S. Gallicano degli I.F.O. (Istituti Fisioterapici Ospitalieri) di Roma con borsa dal titolo "Effetti biofisici delle radiazioni sulla cute". |
| 1982 | Laurea in Scienze Biologiche, conseguita con una tesi sperimentale svolta presso il Dipartimento di Biologia Vegetale (Cattedra di Micologia) dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", con votazione di 110/110 e lode. |

ATTIVITÀ ORGANIZZATIVE E DI RESPONSABILITÀ SPECIFICHE

- E' componente del consiglio direttivo della AISTEC Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali.
- E' responsabile del curriculum in "Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (Food Science, Technology and Biotechnology)" del corso di Dottorato in "Tecnologie e Biotecnologie Agrarie" istituito presso il Dip. AAA dell'università degli studi del Molise.
- Ha svolto il ruolo di Revisore per progetti PRIN e FIRB bandi 2009, 2012
- Ha svolto e svolge ruolo di revisore per numerose riviste internazionali dotate di I.F. quali: *Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Food Composition and Analysis, Journal of Chromatography A, Journal of Cereal Science*
- E' socio della Società Italiana di Scienze e tecnologie Alimentari (SISTAL) e dal 2012 al 2015 è stato membro del collegio dei revisori.

Nel corso degli anni è stato:

- Direttore del Dipartimento in Scienze e Tecnologie Alimentari Ambientali e Microbiologiche
- Componente del Senato Accademico dell'Università degli Studi del Molise
- Vice presidente CCS di Scienze e Tecnologi Alimentari
- Componente della commissione didattica del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

- Componente della commissione Orientamento e Tutorato della Facoltà di Agraria dell'Università del Molise
- Componente della Giunta del Dipartimento STAAM
- Responsabile della commissione di autovalutazione del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari nel progetto CampuOne
- componente del Senato Accademico Integrato

ATTIVITA' DIDATTICA

Corsi di insegnamento svolti nell'ultimo quinquennio presso l'Università del Molise

Dal 2009/2010 al 2014/2015

2007/2008

Altre attività didattiche oltre a quelle sopra indicate

Additivi e contaminanti (6CFU), Tecnologia del latte e derivati (6CFU), Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari (8CFU) Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, Additivi e contaminanti, Chimica e tecnologia lattiero-casearia, Tecnologia del condizionamento dei prodotti alimentari II, Composizione ed analisi dei prodotti alimentari. Scienze e Tecnologie alimentari (corso per laurea in Dietistica)

- Negli A.A. 2002-2003, 2003-04, 2004-05, 2005-06, 2006-07, 2007-08 ha tenuto per supplenza l'insegnamento di "Tecnologie Alimentari" (5 crediti) per il corso di laurea in Biotecnologie Agro-Industriali e per gli A.A. dal 2003-04 al 2010-2011 di "Tecnologie di trasformazione dei prodotti agro-alimentari" (4 crediti) per il corso di laurea specialistica in "Biotecnologie industriali e agro-alimentari" presso la Facoltà di SMFN dell'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma (sede di Latina). Per gli A.A. 2012-2013, 2013-2014 e 2014-2015 dalla stessa università sede di Roma gli è stata conferita la supplenza per gli insegnamenti di "Tecnologie di Trasformazione e conservazione degli alimenti" (6 crediti) per il corso di laurea in "Biotecnologie agro-industriali".
- Docente nell'ambito del Dottorato di ricerca in "Tecnologie e Biotecnologie Agrarie"
- Docente nell'ambito del Master internazionale "Organizzazione e Gestione sostenibile della Produzione Zootecnica e Tutela dell'Ambiente"
- Ha svolto altresì lezioni in corsi di specializzazione e alta formazione e in corsi per la preparazione degli insegnanti nelle scuole (SISS, TFA, PAS) su tematiche relative alla composizione degli alimenti e alle scienze e tecnologie alimentari.

ATTIVITA' DI RICERCA

Principali temi di ricerca

- Innovazione di processo e di prodotto in campo alimentare
- Studio di metodologie per la valutazione delle caratteristiche tecnologiche, chimiche, fisiche, sensoriali e nutrizionali dei prodotti alimentari
- Messa a punto di originali metodiche preparative e analitiche di componenti nutrizionali, prodotti di neoformazione derivanti da processi tecnologici o di conservazione, contaminanti ed additivi degli alimenti
- Comparti specifici (lattiero-caseario, cerealicolo)

Progetti di ricerca dei quali è stato responsabile negli ultimi anni

PSR Regione Molise 2007-2013 Misura 124

"Trasferimento di innovazione nella filiera lattiero-casearia per la valorizzazione del caciocavallo molisano e recupero di sottoprodotti di trasformazione"

Responsabili scientifici Prof. G. Panfili, Prof.ssa E. Sorrentino

PRIN 2008

"Individuazione di tecniche di food safety per soddisfare le esigenze della food security" Responsabile Unità Prof. G. Panfili, nell'ambito del progetto

"Agricoltura e crisi alimentari. Strategie, regole e tecniche" coordinatore Prof. F. Adornato Università degli Studi di Macerata

Progetto POR 2000-2006 Molise

Progetto MINA "Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica dei prodotti caseari freschi a pasta filata" Responsabili scientifici Prof. G. Panfili, Prof. R. Coppola (2007-2008)

Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca FAR, Progetto con la Ditta Agroalimentare Sud. S.p.A.

“Utilizzazione di sfarinati d’orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali”. Responsabile scientifico Prof. G. Panfili. (2004-2006)

Progetti convenzioni Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione

- “Nuovi diagrammi di macinazione del farro” (2002-2003). Responsabile scientifico Prof. G. Panfili.

- “Estrazione dell’olio di germe di grano e dei tocoferoli, produzione di pannello di germe di grano disoleato tramite tecniche di estrazione con fluidi supercritici (2002-2003). Responsabile scientifico Prof. G. Panfili.

- “Definizione di un nuovo diagramma di macinazione del frumento duro per l’estrazione del germe (2002-2003). Responsabile scientifico Prof. G. Panfili.

- “Prodotti di farro” (2002-2003). Responsabile scientifico Prof. G. Panfili.

Progetto ITIA-ENEA

- Progetto ENEA "Impiego di farine d'orzo arricchite in tococromanol e beta-glucani per la produzione di pane e pasta dietetici" Responsabile scientifico Prof. G. Panfili.(1999-2001)

Progetti di ricerca ai quali ha collaborato negli ultimi anni

F.A.R. – Attivazione di distretti tecnologici nelle regioni del Mezzogiorno 2007-2012

- Innovazione di prodotti e di processo per il miglioramento della competitività dell’agro-alimentare molisano – D.M. 28490. Responsabile scientifico Prof. E. Marconi

Convenzione di ricerca con Mediterranea Biotecnologie S.r.l. 2010-2013

-Valutazione di attitudini tecnologiche di ceppi microbici di interesse industriale forniti dall’azienda – Collocazione tassonomica di ceppi microbici di interesse industriale forniti dall’azienda. Responsabile Prof. Emanuele Marconi

Subcontratto nell’ambito del Grant Agreement n. KBBE-2008-212337 con Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFOM) – CNR 2009-2011

-Valutazione chimico nutrizionale su campioni di Quinoa per la determinazione di composti antinutrizionali e la valutazione delle proprietà chimico nutrizionali e sensoriali di prodotti a base di Quinoa. Responsabile scientifico Prof. Emanuele Marconi

Convenzione di ricerca con F. Divella SpA 2010-2011

-Influenza delle materie prime e dei trattamenti termici (essiccazione/pastorizzazione) sulla qualità della pasta (fresca e secca) e studio di innovazione di prodotto (*functional food*). Responsabile scientifico Prof. E. Marconi

Programma Operativo Multiregionale 1994-1999. Attività di sostegno ai servizi di sviluppo per l’agricoltura - Misura 2 -

- Il farro una coltura da recuperare per una agricoltura sostenibile: valorizzazione varietale e dei prodotti trasformati per l’alimentazione umana. Coordinatore: Prof. R. Cubadda. (1999-2001)

Programma POP 1994-1999 Regione Molise Misura 6.4 Ricerca scientifica e tecnologica

- "Innovazione e trasferimento tecnologico per lo sviluppo di nuovi prodotti e per il miglioramento delle produzioni nel comparto dell’industria di pastificazione" (1999-2001)

Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca FAR, Progetto con la Ditta Molini Pizzuti S.r.l. (SA)

“Ricerca di prodotti alimentari intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale”. Responsabile scientifico Prof. E. Marconi. (2004-2007)

Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca FAR, Progetto con la Ditta Bellopede & Golino S.r.l.

“Innovazione tecnologica nella filiera bufalina”. Responsabile scientifico Prof. R. Coppola. (2004-2007)

Progetti convenzioni Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione

- “Miglioramento nella conservazione dei cereali e difesa da organismi nocivi” (2001-2002). Responsabile scientifico Prof. E. Marconi.

- “Determinazione precoce in campo della qualità proteica del grano” (2001-

2002). Responsabile scientifico Prof. E. Marconi.
 - “Nuova tecnica di macinazione con preventiva abrasione” (2001-2002). Responsabile scientifico Prof. E. Marconi.
 - “Definizione di uno standard di materia prima e di processo per l’ottenimento di pasta di alta qualità” (2002-2003). Responsabile scientifico Prof. E. Marconi.
 - “Metodologia per la determinazione del danno termico nella pasta: individuazione delle caratteristiche della materia prima e di parametri di processo per evitare lo sviluppo di prodotti della reazione di Maillard” (2002-2003). Responsabile scientifico Prof. E. Marconi.
 “Sviluppo di paste speciali” (2002-2003). Responsabile scientifico Prof. E. Marconi.

Programma Nazionale di Ricerca Agroalimentare Tema 3 bandito dal MURST

- Convenzione di ricerca con la Colussi Perugia S.p.A. sul tema “Sviluppo di nuovi prodotti da forno di elevato valore salustico e nutrizionale”. Responsabile scientifico: Prof. R. Cubadda.(1999-2001)

Ricerca scientifica contratti UE

- Biosensor for the assay of quality control of foods (FAIR CT96-1095). Responsabile scientifico unità: Prof R. Cubadda. (1996-2000)
 - Spelt, a recovered crop for the future European sustainable agriculture (FAIR-CT96-1569). (1997-2001) per il IV Programma quadro, Responsabile scientifico: Prof R. Cubadda.
 - Robust chemical sensor and biosensor for rapid on-line identification of freshly collected milk. Contract QLRT 2000-1617 (2001-2004) per il V Programma quadro. Responsabile scientifico Prof. E. Marconi.

Valutazioni ANVUR

Abilitazione Scientifica Nazionale 2012-2013: E’ risultato sorteggiabile per la commissione 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari

VQR 2004-2010: Tutti e tre i lavori presentati per la VQR sono stati valutati come eccellenti

Indici bibliometrici

Dati bibliometrici a giugno 2015:

N. pubblicazioni: ISI-Web of Sci (WoS): 43; Scopus: 41; Google Scholar: 75

N. citazioni: ISI-Web of Sci (WoS): 1010; Scopus: 1084; Google Scholar: 1523

H-Index: 21 (ISI); 22 (Scopus); 23 (Scholar).

PRINCIPALI PUBBLICAZIONI DEL PROF. GIANFRANCO PANFILI NEGLI ULTIMI ANNI

- 1) **Panfili G.**, Cinquanta L., Fratianni A., Cubadda R., (2003)
 Extraction of wheat germ by supercritical CO₂: oil and defatted cake characterisation.
Journal of the American oil chemists’ society, 80, 157-161.
- 2) **Panfili G.**, Fratianni A., Irano M. (2003)
 Normal phase high-performance liquid chromatography method for the determination of tocopherols and tocotrienols in cereals.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 51, 3940-3944.
- 3) **Panfili G.**, Fratianni A., Irano M., Acquistucci R. (2003)
 Evaluation of colour in whole wheat and semolina samples. Comparison between reflectance measurements and carotenoid content determined by different procedures.
Proceedings of second international workshop “Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends”, Rome 19-20 november 2002, 207-210.
- 4) Marconi E., **Panfili G.**, Ferrante M.P., Raponi F., Falasca L., Fratianni A., Cubadda R. (2003)
 Functional pasta and bakery products from barley flour enriched in bioactive compounds.

- Proceedings of second international workshop "Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends", Rome 19-20 november 2002, 229-232.*
- 5) Messia M.C., **Panfilì G.**, Marconi E.. (2003)
Effect of hydrothermal processing on non-enzymatic browning of tetraploid wheats
Proceedings of second international workshop "Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends", Rome 19-20 november 2002, 325-328.
 - 6) **Panfilì G.**, Fratianni A., Cinquanta L., Irano M., Di Camillo M.C., Trivisonno M.C., Caboni M.F., Cubadda R. (2003)
Use of supercritical CO₂ extraction for the valorization of wheat germ.
Proceedings of second international workshop "Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends", Rome 19-20 november 2002, 333-336.
 - 7) Fratianni A., **Panfilì G.**, Irano M. (2004)
Utilizzo di un metodo HPLC in fase normale per la determinazione dei carotenoidi nei cereali.
Qualità e sicurezza degli alimenti, V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Morgan Edizioni Tecniche, Milano, 447-450.
 - 8) Fratianni A., Irano M., Messia M.C., Trivisonno M.C., **Panfilì G.** (2004)
Valorizzazione di un sottoprodotto dell'industria molitoria: il germe di grano.
Atti del 5° Convegno AISTEC "Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola", a cura di R. Cubadda e E. Marconi, Centro progettazione Grafica e Stampa dell'Università degli studi del Molise, ISBN 88-901055-8-5, pp.229-233.
 - 9) **Panfilì G.**, Fratianni A., Irano M., Falasca L., Trivisonno M.C., Schiavone M., Marconi E., Cubadda R. (2004)
Impiego di farine d'orzo arricchite in B-glucani e tococromanoli per la produzione di pane e pasta con valenza funzionale.
Atti del 5° Convegno AISTEC "Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola", a cura di R. Cubadda e E. Marconi, Centro progettazione Grafica e Stampa dell'Università degli studi del Molise, ISBN 88-901055-8-5, pp.135-140.
 - 10) **Panfilì G.**, Fratianni A., Irano M. (2004)
Vitamine come indici di prodotto e di processo nei cereali e derivati.
Atti del 5° Convegno AISTEC "Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola", a cura di R. Cubadda e E. Marconi, Centro progettazione Grafica e Stampa dell'Università degli studi del Molise, ISBN 88-901055-8-5, pp.247-255.
 - 11) Marconi E., **Panfilì G.**, Messia M.C., Candigliota T., Gandolfi I., Besia G., Moscone D., Micheli L., Palleschi G. 2004
"Aflatossina M1 nel latte: disamina di metodi analitici"
In Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Vol VI, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, Pinerolo 1260-1264.
 - 12) Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., Esti M., Cinquanta L., **Panfilì G.**, 2004
"Oli extravergine d'oliva: un indice di predizione della stabilità alla conservazione".
In Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Vol VI, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, Pinerolo 396-401.
 - 13) **Panfilì G.**, Fratianni A., Irano M. (2004)
"Evoluzione del contenuto di tococromanoli e carotenoidi nel corso di processi tecnologici di trasformazione dei cereali".
In Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Vol VI, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, Pinerolo 462-467.
 - 14) **Panfilì G.**, Fratianni A., Irano M. (2004)
"Improved Normal-Phase High Performance Liquid Chromatography Procedure for Determination of Carotenoids in Cereals".
Journal of the Agricultural and Food Chemistry, 52,6373-6377
 - 15) Esti M., Cinquanta L., **Panfilì G.**, Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L.. (2004)
"Effect of variety and olive ripeness on nutritional quality and oxidative stability of extra virgin olive oils".
Food, Agriculture and Environment 2:129-134
 - 16) Caboni M.F., Boselli E., Messia M.C., Velazco V., Fratianni A., **Panfilì G.**, Marconi E., (2005)
"Effect of processing and storage on the chemical quality markers of spray-dried whole egg".
Food Chemistry, 92:293-303
 - 17) Capobianco F., Pacifico S., **Panfilì G.**, Salimei E., Coppola R., (2005)
"Aspetti tecnologici e microbiologici del pecorino Carmasciano".
Industrie Alimentari, 44: 150-155
 - 18) **Panfilì G.**, Fratianni A., Irano M., (2005)
"Evoluzione di tococromanoli e carotenoidi nel corso dei processi tecnologici dei cereali".
Tecnica Molitoria, maggio, 493-498
 - 19) Fratianni A., Irano M., **Panfilì G.**, Acquistucci R., (2005)
"Estimation of color of durum wheat. Comparison of WSB, HPLC, and reflectance colorimeter measurements".
Journal of the Agricultural and Food Chemistry, 53,2373-2378
 - 20) Raffaello Castoria, Valeria Morena, Leonardo Caputo, **Gianfranco Panfilì**, Filippo De Curtis, and Vincenzo De Cicco, (2005)
Effect of the Biocontrol Yeast *Rhodotorula glutinis* Strain LS11 on Patulin Accumulation in Stored Apples
Phytopathology 95, 1271-1278
 - 21) **Panfilì G.**, Fratianni A., Di criscio T., Marconi E., (2008)
"Tocol and b-glucan levels in barley varieties and in pearling by-products".
Food Chemistry, 107:84-91
 - 22) **Panfilì G.**, Fratianni A., Di criscio T., Gammariello D., Sorrentino E., (2008)
"Influence of microorganisms on retinol isomerization in milk"
J. Dairy Res. 75:37-43
 - 23) Messia M.C., Di Falco T., **Panfilì G.**, Marconi E., (2008)
"Rapid determination of collagen in meat-based foods by microwave hydrolysis of proteins and HPAEC-PAD analysis of 4-hydroxyproline"
Meat. Sci. 80:401-409
 - 24) Di Criscio T, Fratiann A, Mignogna R, Cinquanta L, Coppola R, Sorrentino E, **Panfilì G.** (2010)
"Production of functional probiotic, prebiotic, and symbiotic ice creams".
J Dairy Sci, vol. 93: 4555-4564
 - 25) Fratianni A, Cinquanta L, **Panfilì G.** (2010)
"Degradation of carotenoids in orange juice during microwave heating".
Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie, vol. 43:867-871
 - 26) Merendino N, Daquino M, Manzi L, Molinari R, **Panfilì G.**, Fratianni A, Papeschi C, Tomassi G (2010).
Barley and emmer improve redox status and modulate immune parameters in rats.
Rivista Di Scienza dell'alimentazione, vol. 1, ISSN: 1128-7969
 - 27) Di Criscio, T., Fratianni, A., Mignogna, R., Cinquanta, L., Coppola, R., Sorrentino, E., **Panfilì, G.** (2010)
Production of functional probiotic, prebiotic, and synbiotic ice creams

- Journal of Dairy Science*, 93 (10): 4555-4564.
- 28) Fratianni A, Siconolfi T, Mignogna R, **Panfili G** (2011).
Valutazione di antiossidanti e di attività antiossidante in matrici cerealicole.
Tecnica Molitoria, vol. 1:11-16. ISSN: 0040-1862
- 29) Fratianni, A., Criscio, T.D., Mignogna, R., **Panfili, G.** (2012)
Carotenoids, tocols and retinols evolution during egg pasta - making processes
Food Chemistry, 131:590-595
- 30) Laus, M.N., Tozzi, D., Soccio, M., Fratianni, A., Panfili, G., Pastore, D. (2012)
Dissection of antioxidant activity of durum wheat (*Triticum durum* Desf.) grains as evaluated by the new LOX/RNO method
Journal of Cereal Science, 56 (2), pp. 214-222.
- 31) Niro, S., Fratianni, A., Mignogna, R., Tremonte, P., Sorrentino, E., **Panfili, G.** (2012)
An innovative pre-ripening drying method to improve the quality of pasta filata cheeses
Journal of Dairy Research, 79 (4), pp. 397-404.
- 32) Fratianni, A., Giuzio, L., Di Criscio, T., Zina, F., **Panfili, G.** (2013)
Response of carotenoids and tocols of durum wheat in relation to water stress and sulfur fertilization
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61 (11), pp. 2583-2590.
- 33) Fratianni, A., Albanese, D., Mignogna, R., Cinquanta, L., **Panfili, G.**, Di Matteo, M
Degradation of Carotenoids in Apricot (*Prunus armeniaca* L.) During Drying Process(2013)
Plant Foods for Human Nutrition, pp. 1-6.
- 34) Niro S, Succi M, Cinquanta L, Fratianni A, Tremonte P, Sorrentino E, **Panfili G**
Production of functional Ricotta Cheese. (2013)
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol. 24, p. 56-59,
- 35) Niro S, , Fratianni A., Tremonte P., Sorrentino E., Tipaldi L., **Panfili G.** and Coppola R.
Innovative Caciocavallo cheeses made from a mixture of cow milk with ewe or goat milk. (2014)
Journal Dairy Science, 97: 1296-1304.
- 36) R Mignogna, A Fratianni, S Niro, **G Panfili**
Tocopherol and tocotrienol analysis as a tool to discriminate different fat ingredients in bakery products (2015)
Food Control 54, 31-38

Dichiaro sotto la mia responsabilità che i dati sopra riportati corrispondono al vero e autorizzo il trattamento dei dati ai sensi della legge 196/03