

## INFORMAZIONI PERSONALI

Giuseppina Adiletta

OCCUPAZIONE  
DAL 5 APRILE 2024

Ricercatore a tempo determinato - Tipologia A presso il Dipartimento di Ingegneria Chimica Materiali Ambiente, Facoltà di Ingegneria Civile Industriale Settore Scientifico-disciplinare ING-IND/27, Settore concorsuale 09/D3, progetto di ricerca PNRR PE 10 Spoke 3, CUP B53C22004030001 – responsabile scientifico Prof. Paola Russo.

## TITOLO DI STUDIO

Dottorato di ricerca in Tecnologie Alimentari presso Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria consorziata con Università degli Studi di Salerno, Dipartimento di Ingegneria Industriale (ex-Ingegneria Chimica Alimentare) XXIII ciclo (2007-2010). Titolo conseguito in data: 5 aprile 2011. Tesi di dottorato dal titolo "Essiccazione e reidratazione dei prodotti ortofrutticoli: ottimizzazione e modellazione". Tutor: Prof.ssa Marisa Di Matteo.

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

16 Dicembre 2022 - 15 Marzo 2023

**Borsa di Ricerca**

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Titolo del progetto: **Caratterizzazione chimico-fisica di ecotipi vegetali campani**

Settore Ricerca

10 Gennaio 2022 - 9 Dicembre 2022

**Borsa di Ricerca**

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Titolo del progetto: **Analisi quali-quantitativa dei macronutrienti di ecotipi fruttiferi campani**

Settore Ricerca

Marzo 2022 - Settembre 2022

**Incarico per attività di tutorato didattico-integrative propedeutiche e di recupero**

Attribuzione di un incarico (6 mesi) per attività di tutorato didattico-integrative propedeutiche e di recupero relativo all'insegnamento di PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI-SANITIZZAZIONE E CONSERVAZIONE per gli studenti del corso di laurea in Ingegneria Chimica presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale (Università degli studi di Salerno). Secondo semestre anno accademico 2021-2022.

Gennaio 2020 - Gennaio 2022

**Borsa di Ricerca**

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Titolo del progetto: **Caratterizzazione chimico-fisica dei macronutrienti in specie fruttifere campane**

Settore Ricerca

Marzo 2020 - Settembre 2020

**Incarico per attività di tutorato didattico-integrative propedeutiche e di recupero**

Attribuzione di un incarico (15 h) per attività di tutorato didattico-integrative propedeutiche e di recupero relativo all'insegnamento di PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI-SANITIZZAZIONE E CONSERVAZIONE per gli studenti del corso di laurea in Ingegneria Chimica presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale (Università degli studi di Salerno). Secondo semestre anno accademico 2019/20

Aprile 2018 - Febbraio 2019

**Borsa di Ricerca**

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Titolo del progetto: **Valutazione ed innovazione di prodotti ortofrutticoli**

Settore Ricerca

- Marzo 2018 - Settembre 2018 **Incarico per attività di tutorato didattico-integrative propedeutiche e di recupero**  
Attribuzione di un incarico (15 h) per attività di tutorato didattico-integrative propedeutiche e di recupero relativo all'insegnamento di PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI-SANITIZZAZIONE E CONSERVAZIONE per gli studenti del corso di laurea in Ingegneria Chimica presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale (Università degli studi di Salerno).  
Secondo semestre anno accademico 2017/18
- 22 Marzo 2018 **Incarico docenza esterna**  
Docenza dal titolo "Tecnologie di conservazione e trasformazione della Mela Annurca" per un numero di ore complessive pari a 4 inerente al progetto "ALTERNANZA SCUOLA –LAVORO DIIN – ISTITUTO A. NIFO – SESSA AURUNCA
- 4 Maggio 2017 **Incarico docenza esterna**  
Docenza dal titolo "L'impresa frutticola-tecnologie di conservazione e trasformazione" per un numero di ore complessive pari a 4 inerente al progetto "ALTERNANZA SCUOLA –LAVORO DIIN – ISTITUTO A. NIFO – SESSA AURUNCA"
- Dicembre 2017 - Novembre 2019 **Co-tutor di dottorandi di ricerca**  
**Cotutor** della studentessa **Begum Onal** nell'ambito del **dottorato di ricerca XXXII ciclo** in Ingegneria Industriale presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Salerno.  
Titolo del progetto di dottorato di ricerca : "Essiccazione di frutta e verdura: miglioramento della qualità e modellazione matematica".
- Febbraio 2015 – Gennaio 2018 **Assegno per lo Svolgimento di Attività di Ricerca**  
Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)  
Titolo del progetto: **Valutazione ed innovazione di prodotti ortofrutticoli**  
Settore Ricerca
- Febbraio 2012 - Gennaio 2015 **Assegno per la collaborazione ad attività di ricerca di tipo A** (Area scientifica: Area 07 - Scienze Agrarie e Veterinarie; Settore scientifico: AGR/15 (Scienze e tecnologie Alimentari).  
Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)  
Principali attività svolte: **Essiccazione Dei Prodotti Ortofrutticoli: Valorizzazione Ed Innovazione.**  
Ottimizzazione dei processi di essiccazione di vegetali e frutta individuando la migliore combinazione tempo/temperatura che preservi la qualità del prodotto fresco. L'innovazione di tale attività di ricerca è la messa a punto di pretrattamenti innovativi che proteggano il vegetale durante il processo di essiccamento.  
Settore Ricerca
- Novembre 2011- Febbraio 2012 **Incarico di Collaborazione Occasionale**  
Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)  
Principale attività di ricerca svolta **"Catalogazione e Caratterizzazione di ecotipi di albicocche"**  
Settore Ricerca
- Luglio 2011 **Incarico di docenza esterna nell'ambito del Corso di Alta Formazione** "Processi biotecnologici per la trasformazione ed il confezionamento di IV gamma del settore frutticolo" – Progetto "Biotecnologie per la produzione di uva da tavola IV gamma"(DM 29223).  
CRA- UTV- Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo (Turi BA) Via Casamassima, 148 -70010 – TURI.  
Principale Attività di docenza svolta "Utilizzazione di film polimerici a diversa permeabilità. Condizioni fisiche d'imballaggio".  
Attività di Docenza

Dicembre 2010 - Aprile 2011

**Borsa di studio post laurea**

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Attività di ricerca riguardante “L’analisi della componente aromatica di campioni di vino sottoposti a prove di dealcolazione”.

Settore Ricerca

Aprile 2010

**Incarico di docenza esterna nell’ambito del corso** "Esperto in Gestione e Miglioramento dei Processi Produttivi Agroalimentari anche in un’ottica di politiche orientate ai bisogni dei consumatori appartenenti ai mercati più evoluti". P.O.R. Campania 2007/2013 “Patto Formativo Locale Filiera Agroalimentare”. Codice PFL 11 – C.U. 27 Regione Campania 2007-2013. Modulo Shelf-Life Degli Alimenti

A.T.C. - Associazione Tecnici Controllore e Regione Campania

Principale Attività di docenza sul tema “Shelf-life degli alimenti”.

Attività di docenza

Dal 2008 al 2023

**Culture della materia e quindi membro della commissione degli esami:**

- PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI - SANITIZZAZIONE E CONSERVAZIONE.
- GESTIONE DELLA QUALITÀ IN ORTOFLORO-FRUTTICOLTURA
- FOOD PRESERVATION - CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.
- FOOD PROCESS TECHNOLOGY (dal 2008 al 2018)

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Dal 2008 al 2023

**Supporto alla didattica anche in lingua inglese** per gli esami:

FOOD PRESERVATION - CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

FOOD PROCESS TECHNOLOGY - PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI - SANITIZZAZIONE E CONSERVAZIONE.

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN ORTOFLORO-FRUTTICOLTURA

Dipartimento di Ingegneria Industriale - Università degli Studi di Salerno – Via Giovanni Paolo II, 132 - 84084 - Fisciano (SA)

Titolare cattedra: Prof.ssa Marisa Di Matteo

Titolare cattedra: Prof.ssa Donatella Albanese

Principali attività svolte: Esercitazioni in laboratorio ed in aula; Assistenza agli studenti e ai tesisti.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Novembre 2007 - Ottobre 2010

**Dottore di ricerca**

(Dottorato di ricerca in Tecnologie Alimentari Ciclo XXIII. Titolo conseguito in data: 5 aprile 2011)

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria consorziata con Università degli Studi di Salerno, Dipartimento di Ingegneria Industriale (ex-Ingegneria Chimica Alimentare).

Essiccazione e reidratazione dei prodotti ortofruttili: ottimizzazione e modellazione.

Aprile 2008 - Novembre 2008

Corso di aggiornamento e perfezionamento professionale “Controllo, Assicurazione e Gestione della qualità nell’industria agro-alimentare”.

Dipartimento di Ingegneria Chimica Alimentare, Università degli Studi di Salerno, Resp. Prof.ssa Marisa Di Matteo.

Controllo della qualità nelle industrie agro-alimentari, Aspetti giuridici, Tracciabilità e Rintracciabilità, Microbiologia, ISO 9001:2000, ISO 14000, 22000, Certificazione dei sistemi di qualità ambientali (EMAS), Sistema di certificazione in agricoltura biologica

Ottobre 2005 - Settembre 2007

**Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110 con lode**

(Laurea specialistica magistrale)

Università degli Studi di Napoli Federico II -Facoltà di Agraria

Principali materie trattate: Processi e Tecnologie dei prodotti lattiero –caseari, Processi e Tecnologie degli oli e dei grassi, Processi e Tecnologie dei cereali, Processi e tecnologie delle conserve vegetali ed animali, Chimica organica applicata, Chimica Fisica, Biochimica enzimatica, Additivi e costituenti funzionali degli alimenti.

Ottobre 2002 - Settembre 2005

**Laurea in Tecnologie Alimentari con votazione 110/110 con lode**  
(Laurea triennale di primo livello)

Università degli studi di Napoli “Federico II” – Facoltà di Agraria

Principali materie trattate: Analisi Matematica, Fisica, Chimica Inorganica, Chimica Organica, Biochimica, Analisi microbiologiche- chimiche- fisiche e sensoriali degli alimenti, Operazioni unitarie dei Processi e delle Tecnologie degli Alimenti.

Settembre 1997 - Luglio 2002

**Diploma di maturità classica con votazione 100/100**  
(Diploma di Scuola Media Superiore – Maturità Classica)

Liceo Classico “Tito Lucrezio Caro” Sarno (SA)

Principali materie trattate: Italiano, latino, greco, matematica, fisica, chimica e biologia.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
C1	C1	C1	C1	C1

Certificato di conoscenza della lingua inglese **FIRST** (First Certificate in English FCE) – Council of Europe Level B2 – University of Cambridge ESOL Examinations.  
 Certificato di conoscenza della lingua inglese –**Intermediate Level** – conseguito negli Stati Uniti d’America presso *St Giles International School* in San Francisco e New York.  
 Certificato di conoscenza della lingua inglese P.E.T. (Preliminary English Test) – Council of Europe Level B1 – University of Cambridge ESOL Examinations.

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Ottime competenze comunicative acquisite durante l’ esperienza di dottore di ricerca, nonché di assegnista di ricerca, borsista di ricerca e cultore della materia presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell’Università degli Studi di Salerno.

Competenze organizzative e gestionali

Capacità di lavorare in gruppo e spiccata capacità di interagire e stabilire relazioni con tutte le persone appartenenti ad una squadra, grazie ad esperienze professionali e non, in ambienti pluridisciplinari come ad esempio la partecipazione a gruppi di lavoro finalizzati alla realizzazione di progetti e ricerche universitarie. Grande tollerabilità verso le esigenze altrui. Grande flessibilità nel lavoro.

Competenze professionali

Ottima esperienza di lavoro in laboratori di processi alimentari. Capacità e competenze nell’utilizzo delle seguenti attrezzature: Spettrofotometro, GC, GC-MS, Calorimetro a Scansione Differenziale, Texturometro, HPLC, Microscopia ottica, Microscopia a scansione elettronica (SEM).

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato  
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- Ottima padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- Ottima padronanza dei software per l'elaborazione e l'analisi statistica dei dati quali Sigmaplot, Origin, SPSS

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### Pubblicazioni

Cice, D., Ferrara, E., Magri, A., Adiletta, G., Capriolo, G., Rega, P., Di Matteo, M., Petriccione, M. (2023). Autochthonous Apple Cultivars from the Campania Region (Southern Italy): Bio-Agronomic and Qualitative Traits. *Plants*, 12 (5), 1160

Codice Scopus: 2-s2.0-85149975573 DOI: 10.3390/plants12051160

Magri, A., Malorni, L., Cozzolino, R., Adiletta, G., Siano, F., Picariello, G., Cice, D., Capriolo, G., Nunziata, A., Di Matteo, M., Petriccione, M. (2023). Agronomic, Physicochemical, Aromatic and Sensory Characterization of Four Sweet Cherry Accessions of the Campania Region. *Plants*, 12 (3), 610.

Codice Scopus: 2-s2.0-85147880210 DOI: 10.3390/plants12030610

Adiletta, G., Petriccione, M., Di Matteo M. (2022). Effects of Passive Modified Atmosphere Packaging on Physico-Chemical Traits and Antioxidant Systems of 'Dottato' Fresh Fig Horticulturæ, 8, 709.

Codice Scopus: 2-s2.0-85137488914 DOI: 10.3390/horticulturæ8080709

Adiletta, G., Giottonne, G., Di Matteo, M., Petriccione, M. (2022). Response of Qualitative Traits and Antioxidant Systems to Chitosan Postharvest Treatment in 'Black Golden' Japanese Plum. *Foods*, 11(6), 853.

Codice Scopus: 2-s2.0-85127423873 DOI: 10.3390/foods11060853

Adiletta, G., Wijerathne, C., Senadeera, W., Russo, P., Di-Matteo, M. (2022). Micro structural approach of potato and pumpkin drying and rehydration. *Indian Journal of Engineering*, 2022, 19(51), 166-172.

Önal, B., Adiletta, G., Di Matteo, M., Russo, P., Ramos, I.N. and Silva, C.L.M. (2021). Microwave and Ultrasound Pre-Treatments for Drying of the "Rocha" Pear: Impact on Phytochemical Parameters, Color Changes and Drying Kinetics. *Foods*, 10, 853.

Codice Scopus: 2-s2.0-85104984622 DOI: 10.3390/foods10040853

Ripoli, C., Adiletta, G., Russo, P., Funicello, N., Iannone, G., Di Matteo, M. and De Pasquale, S. (2021). Study of Pumpkin Drying Through Magnetic Resonance Imaging. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 644829.

Codice Scopus: 2-s2.0-85103900229 DOI:10.3389/fsufs.2021.644829

Adiletta, G., Di Matteo M. and Petriccione, M. (2021). Multifunctional Role of Chitosan Edible Coatings on Antioxidant Systems in Fruit Crops: A Review. *International Journal of Molecular Sciences*, 22, 2633.

Codice Scopus: 2-s2.0-85101981491 DOI: 10.3390/ijms22052633

Apicella, A., Adiletta, G., Albanese, D., Di Matteo M., Incarnato, L. (2021). Biodegradable Films Based on Poly(lactic acid) Coatings and Natural Olive-Wastewater Extracts for Active Food Packaging. *Chemical Engineering Transactions*, 87, 85-90.

Codice Scopus: 2-s2.0-85109760439 DOI: 10.3303/CET2187015

Adiletta, G., Albanese, D., Di Matteo M., Cinquanta, L., Corona, O., Li Citra, C., Conte, P. (2021). Fast Field Cycling 1H-NMR Relaxation Properties During Convective Dehydration of Mango Fruits. *Chemical Engineering Transactions*, 87, 175-180.

Codice Scopus: 2-s2.0-85109636963 DOI: 10.3303/CET2187030

Proietti, N., Liguori, L., Di Tullio, V., Adiletta, G., Russo, P. (2021). Investigation on Shelf-Life of Roasted Chestnuts with Different Packaging Systems through Low-Field NMR Analysis. *Chemical Engineering Transactions*, 87, 97-102.

Codice Scopus: 2-s2.0-85109609736 DOI: 10.3303/CET2187017

Russo, P., Adiletta, G., Di Matteo, M., Senadeera, W., Cinquanta, L. (2020). The effect of abrasive pretreatment on the drying kinetics and phenolic compounds in goji berries (*Lycium barbarum* L.).

- Journal of Food Processing and Preservation, 44(12), e14933.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85091045345 DOI: 10.1111/jfpp.14933
- Adiletta, G., Magri, A., Albanese, D., Liguori, L., Sodo, M., Di Matteo, M., Petriccione, M. (2020). Overall quality and oxidative damage in packaged freshly shelled walnut kernels during cold storage. *Journal of Food Measurement and Characterization* 14, 3483-3492.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85089093132 DOI: 10.1007/s11694-020-00589-9
- Fратиани, A., Adiletta, G., Di Matteo, M., Panfili, G., Niro, S., Gentile, C., Farina, V., Cinquanta, L., Corona, O. (2020). Evolution of Carotenoid Content, Antioxidant Activity and Volatiles Compounds in Dried Mango Fruits (*Mangifera indica* L.). *Foods*, 9, 1424.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85092667732 DOI: 10.3390/foods9101424
- Adiletta, G., Brachi, P., Riianova, E., Crescitelli, A., Miccio, M., Kostryukova, N. (2020). A simplified biorefinery concept for the valorization of sugar beet pulp: ecofriendly isolation of pectin as a step preceding torrefaction. *Waste and Biomass Valorization*, 11, 2721-2733.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85059889427 DOI: 10.1007/s12649-019-00582-4
- Adiletta, G., Di Matteo, M., Albanese, D., Farina, V., Cinquanta, L., Corona, O., Magri, A., Petriccione, M. (2020). Changes in physico-chemical traits and enzymes oxidative system during cold storage of 'Formosa' papaya fresh cut fruits grown in the Mediterranean area (Sicily). *Italian Journal of Food Science*, 32(4), 845-857.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85097451545 DOI: 10.14674/IJFS.191
- Önal, B., Adiletta, G., Sodo, M., Di Matteo, M., Russo, P. (2020). A continuous study on qualitative assessment of rehydrated 'Annurca' apple: Influence of process conditions and drying pre-treatment. *Italian Journal of Food Science*, 32(4), 796-814.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85097264620 DOI: 10.14674/IJFS.1906
- Senadeera, W., Adiletta, G., Önal, B., Di Matteo, M., Russo, P. (2020). Influence of Different Hot Air Drying Temperatures on Drying Kinetics, Shrinkage, and Colour of Persimmon Slices. *Foods*, 9(1), 101.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85078916454 DOI: 10.3390/foods9010101
- Magri, A., Adiletta, G., Petriccione, M. (2020). Evaluation of Antioxidant Systems and Ascorbate-Glutathione Cycle in Feijoa Edible Flowers at Different Flowering Stages. *Foods*, 9(1), 95.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85078909763 DOI: 10.3390/foods9010095
- Adiletta, G., Petriccione, M., Liguori, L., Zampella, L., Mastrobuoni, F., Di Matteo, M. (2019). Overall quality and antioxidant enzymes of ready-to-eat 'Purple Queen' pomegranate arils during cold storage. *Postharvest Biology and Technology*, 155, 20-28.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85065731308 DOI: 10.1016/j.postharvbio.2019.05.008
- Liguori L., Adiletta G., Nazzaro F., Fratianni F., Di Matteo M., Albanese D. (2019). Biochemical, antioxidant properties and antimicrobial activity of different onion varieties in the Mediterranean area. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13, 1232-1241.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85065023611 DOI: 10.1007/s11694-019-00038-2
- Önal, B., Adiletta, G., Crescitelli, A., Di Matteo, M., Russo, P. (2019). Optimization of hot air drying temperature combined with pre-treatment to improve physico-chemical and nutritional quality of 'Annurca' apple. *Food and Bioproducts Processing*, 115, 87-99.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85063403266 DOI: 10.1016/j.fbp.2019.03.002
- Adiletta, G., Zampella, L., Coletta, C., Petriccione, M. (2019). Chitosan Coating to Preserve the Qualitative Traits and Improve Antioxidant System in Fresh Figs (*Ficus carica* L.). *Agriculture*, 9, 84.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85066409573 DOI:10.3390/agriculture9040084
- Apicella, A., Adiletta, G., Di Matteo, M., Incarnato, L. (2019). Valorization of olive industry waste products for development of new eco-sustainable, multilayer antioxidant packaging for food preservation. *Chemical Engineering Transactions*, 75, 85-90.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85067122027 DOI: 0.3303/CET1975015
- Russo, P., Adiletta, G., Matteo, M.D., Farina, V., Corona, O., Cinquanta, L. (2019) Drying kinetics and physico-chemical quality of mango slices. *Chemical Engineering Transactions*, 75, 109-114.  
Codice Scopus: 2-s2.0-85067117512 DOI: 10.3303/CET1975019

Adiletta, G., Wijerathne, C., Senadeera, W., Russo, P., Crescitelli, A., Di Matteo, M. (2018). Dehydration and rehydration characteristics of pretreated pumpkin slices. *Italian Journal of Food Science*, 30(4), 684-706.

Codice Scopus: 2-s2.0-85056651433

Adiletta, G., Petriccione, M., Liguori, L., Pizzolongo, F., Romano, R., Di Matteo M. (2018). Study of pomological traits and physico-chemical quality of pomegranate (*Punica granatum* L.) genotypes grown in Italy. *European Food Research and Technology*, 244(8), 1427-1438.

Codice Scopus: 2-s2.0-85044092294 DOI: 10.1007/s00217-018-3056-x

Proietti, N., Adiletta, G., Russo, P., Buonocore, R., Mannina, L., Crescitelli, A., Capitani D. (2018). Evolution of physicochemical properties of pear during drying by conventional techniques, portable-NMR, and modeling. *Journal of Food Engineering*, 230, 82-98.

Codice Scopus: 2-s2.0-85043361150 DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2018.02.028

Fратиanni, A., Niro, S., Alam, M.D.R., Cinquanta, L., Di Matteo, M., Adiletta, G., Panfili, G. (2018). Effect of a physical pre-treatment and drying on carotenoids of goji berries (*Lycium barbarum* L.). *LWT - Food Science and Technology*, 92, 318-323.

Codice Scopus: 2-s2.0-85042379218 DOI: 10.1016/j.lwt.2018.02.048

Adiletta, G., Pasquariello, M.S., Zampella, L., Mastrobuoni, F., Scortichini, M., Petriccione, M. (2018). Chitosan coating: A Postharvest treatment to delay oxidative stress in loquat fruits during cold storage. *Agronomy*, 8(4), 54.

Codice Scopus: 2-s2.0-85045931448 DOI: 10.3390/agronomy8040054

Adiletta, G., Liguori, L., Albanese, D., Russo, P., Di Matteo, M., Crescitelli, A. (2017). Soft-seeded pomegranate (*Punica granatum* L.) varieties: preliminary characterization and quality changes of minimally processed arils during storage. *Food and Bioprocess Technology*, 10, 9, 1631-1641.

Codice Scopus: 2-s2.0-85019716926 DOI: 10.1007/s11947-017-1924-1

Brsiello, A., Iannone, G., Adiletta, G., De Pasquale, S., Russo, P., Di Matteo, M. (2017). Mathematical model for dehydration and shrinkage: Prediction of eggplant's MRI spatial profiles. *Journal of Food Engineering*, 203, 1-5.

Codice Scopus: 2-s2.0-85010382750 DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.01.013

Adiletta, G., Russo, P., Crescitelli, A., Di Matteo, M. (2016). Combined pretreatment for enhancing quality of dried and rehydrated eggplant. *Food and Bioprocess Technology*, 9(11), 1912-1923.

Codice Scopus: 2-s2.0-84980042025 DOI: 10.1007/s11947-016-1778-y

Adiletta, G., Russo, P., Senadeera, W., Di Matteo, M. (2016). Drying characteristics and quality of grape under physical pretreatment. *Journal of Food Engineering*, 172, 9-18.

Codice Scopus: 2-s2.0-84949624097 DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2015.06.031

Adiletta, G., Russo, P., Proietti, N., Capitani, D., Mannina, L., Crescitelli, A., Di Matteo, M. (2015). Characterization of pears during drying by conventional technique and portable non-invasive NMR. *Chemical Engineering Transactions*, 44, 151-156.

Codice Scopus: 2-s2.0-84946028790 DOI: 10.3303/CET1544026

Adiletta, G., Alam, M.R., Cinquanta, L., Russo, P., Albanese, D., Di Matteo, M. (2015). Effect of abrasive pretreatment on hot dried goji berry. *Chemical Engineering Transactions*, 44, 127-132.

Codice Scopus: 2-s2.0-84946020398 DOI: 10.3303/CET1544022

Adiletta G., Senadeera W., Liguori L., Crescitelli A., Albanese D., Russo P. (2015) The Influence of abrasive pretreatment on hot air drying of grape. *Food and Nutrition Sciences*, 2015, 6, 355-364. DOI:10.4236/fns.2015.63036

Adiletta, G., Iannone, G., Russo, P., Patimo, G., De Pasquale, S., Di Matteo M. (2014). Moisture migration by magnetic resonance imaging during eggplant drying: a preliminary study. *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 2602-2609.

Codice Scopus: 2-s2.0-84939266741 DOI: 10.1111/ijfs.12591

Albanese, D., Adiletta, G., D'Acunto, M., Cinquanta, L., Di Matteo, M. (2014). Tomato peel drying and carotenoids stability of the extracts. *International Journal of Food Science and Technology*, 49 (11), 2458-2463.

Codice Scopus: 2-s2.0-84908502913 DOI: 10.1111/ijfs.12602

Russo, P., Adiletta, G., Di Matteo, M. (2013). The influence of drying air temperature on the physical properties of dried and rehydrated eggplant. *Food and Bioproducts Processing*, 91(3), 249-256.  
Codice Scopus: 2-s2.0-84878878244 DOI: 10.1016/j.fbp.2012.10.005

Brasiello, A., Adiletta, G., Russo, P., Crescitelli, S., Albanese, D., Di Matteo, M. (2013). Mathematical modeling of eggplant drying: Shrinkage effect. *Journal of Food Engineering*, 114(1), 99-105.  
Codice Scopus: 2-s2.0-84866726747 DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.07.031

Altimari, P., Adiletta, G., Albanese, D., Crescitelli, S., Di Matteo, M. (2010). Experimental investigation and mathematical modeling of water absorption in air-dried chestnuts. *Computer Aided Chemical Engineering*, 28(C), 277-282.  
Codice Scopus: 2-s2.0-77955192704 DOI: 10.1016/S1570-7946(10)28047-1

#### Atti di conferenze internazionali e nazionali

Önal, B., Adiletta, G., Di Matteo, M., Russo, P., Ramos, I.N. and Silva, C.L.M. (2019). Microwave and ultrasound pre-treatments for “Rocha” pear: impact on drying kinetics and quality attributes. 23rd International Conference on Food Fraud and Safety, 6-7 December, 2019, Montreal, Canada.

Önal, B., Adiletta, G., Di Matteo, M., Russo, P. (2019). Optimization of drying pre-treatment and hot air drying temperature of Italian peach cultivar ‘Percoca Terzarola’. XII CIBIA 2019, 1-4 July, Faro, Universidade do Algarve, Campus de Gambelas, Portugal. Book of Abstracts XII CIBIA Iberoamerican Congress of Food Engineering “Challenging Food Engineering as a Driver Towards Sustainable Food Processing”, ISBN: 978-989-8859-75-4, Editors: Cruz, R. M. S., Fraqueza, G., Quintas, C., Vieira, M.M. C.

Önal, B., Adiletta, G., Russo, P., Crescitelli, A., Di Matteo, M. (2018). Influence of process parameter and pre-drying treatment on nutritional quality of traditional southern Italian cultivar “Annurca” apple. In 5th International ISEKI\_Food Conference, 3-5 July, 2018, Stuttgart, Germany. Book of Abstracts published by: ISEKI-Food Association, ISBN: 978-900932-57-2. Editors: Pittia, P., Silva, C.L.M., Schleining, G., Braun, S., Reinhardt, N., Hebrard, F.J.C., Chrysanthopoulou, F., Habershuber, A.

Adiletta, G., Liguori, L., Petriccione, M., Proietti, N., Capitani, D., Russo, P., Di Matteo, M. (2018). Effect of different packaging systems on the shelf life of soft-seeded pomegranate arils. 3rd International Conference on Food and Beverage Packaging. July 16-18, 2018 Rome, Italy. *Journal of Food Processing and Technology*, volume 9, ISSN 2157-7110. DOI: 10.4172/2157-7110-C4-086

Riianova E., Miccio M., Kostyukova N., Di Matteo M., Brachi P., Adiletta G., Cascone G. (2017). Pectin extraction from sugar factory waste. Conference: XIII International scientific-and-technical conference - SCIENCE, EDUCATION, PRODUCTION IN SOLVING ENVIRONMENTAL PROBLEMS (ECOLOGY – 2017) At: Ufa (Russian Federation), Volume 1, ISBN 978-5-9909523-7-9

Adiletta, G., Ciao, R., Albanese, D., Crescitelli, A., Di Matteo, M. (2016). Caratterizzazione di composti bioattivi da broccoli campani. *Ricerca e innovazione nell’industria Alimentare volume XII - Ciseta 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti - Chiriotti Editori*. ISBN: 978- 88-96027-29-5, 83-87.

Ciampa, A., Dell’Abate, M.T., Russo, P., Buonocore, R., Adiletta, G., Di Matteo, M., Capitani, D., Proietti, N. (2016). Studio del processo di essiccazione e reidratazione della castagna attraverso Risonanza Magnetica per Immagine (MRI). V Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Facoltà di Farmacia e Medicina, Sapienza Università di Roma, 26-27 maggio, 2016.

Adiletta, G., Memoli, A., Albanese, D., Crescitelli, A., Di Matteo, M. (2015). Lutein extraction from tomato peels and its evaluation of heat stability. *Acta Horticulturae*, 1081, 2015, 275-280.  
Codice scopus: 2-s2.0-84937458774 Doi: 10.17660/ActaHortic.2015.1081.3539.

Adiletta, G., Russo, P., Di Matteo, M. (2014). Assessment of drying characteristics of berry fruits under physical pretreatment. 21st International Congress of Chemical and Process Engineering, CHISA 2014 and 17th Conference on Process Integration, Modelling and Optimisation for Energy Saving and Pollution Reduction, PRES 2014 Volume 3, 2014, Page 1586.  
Codice scopus: 2-s2.0-85009073038; ISBN: 978-151082813-1

Senadeera, W., Adiletta, G., Di Matteo, M., Russo, P. (2014). Drying kinetics, quality changes and shrinkage of two grape varieties of Italy. *Applied Mechanics and Materials*, Volume 553, 2014, Pages 362-366. 1st Australasian Conference on Computational Mechanics, ACCM 2013; Sydney, NSW; Australia; 3 October 2013 through 4 October 2013; Code 105612



Codice scopus: 2-s2.0-84902097230; Doi: 10.4028/www.scientific.net/AMM.553.362

Russo, P., Adiletta, G., Iannone, G., Patimo, G., De Pasquale, S., Di Matteo, M. (2014). Analisi MRI del processo di essiccazione di melanzane. IV Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Facoltà di Farmacia e Medicina, Sapienza Università di Roma, 19-20 giugno, 2014.

Proietti, N., Adiletta, G., Di Matteo, M., Russo, P., Capitani, D., Sobolev, A.P., Mannina, L. (2014). Monitoring of drying moisture profiles in pears by portable non-invasive NMR. Proceedings of the meeting XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance, Cesena (Italy), May 20-23, 2014, Pages 105-106. ISBN 978-1-78262-031-0.

Adiletta, G., D'Acunto, M., Albanese, D., Di Matteo, M. (2014). Caratterizzazione e valorizzazione di cascami dell'industria del pomodoro. Ricerca e innovazione nell'industria Alimentare volume XI - Ciseta 11° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti - Chiriotti Editori. ISBN: 978-88-96027-19-6, pp 275-281.

Brasiello, A., Crescitelli, S., Adiletta, G., Di Matteo, M., Albanese, D. (2011). Mathematical model with shrinkage of an eggplant drying process. Chemical Engineering Transactions, 24, 2011, 451-456. Codice scopus: 2-s2.0-79955515318 Doi: 10.3303/CET1124076

#### Capitoli Di Libro

Gunathilake, D.M.C.C., Senanayaka, D.P., Adiletta, G., Senadeera, W. (2018) Drying of agricultural crops. In: Advances in agricultural machinery and technologies. Taylor & Francis (CRC Press), Boca Raton, United States, pp. 331-365. ISBN 978-1-4987-5412 DOI: 10.1201/9781351132398

#### Partecipazione In Qualità Di Relatore A Congressi E Convegni Di Interesse Internazionale

Partecipazione come Relatore (comunicazione orale) al convegno nazionale Convegno Nazionale SOI POSTRACCOLTA, organizzato dal Gruppo di Lavoro Postraccolta della SOI - Società di Ortoflorofruitticoltura, Pescia (PT), Italia.

Titolo della relazione: Valutazione dei parametri fisico-chimici e del sistema antiossidante di frutti di fragole confezionati in vaschette biodegradabili durante la frigoconservazione dal 29-09-2022 al 30-09-2022

Partecipazione come Relatore (comunicazione orale) al convegno internazionale "EFF2021 - the 3rd International Conference on ENGINEERING FUTURE FOOD", 23-26 May, 2021.

Titolo della relazione: Fast Field Cycling 1H-NMR Relaxation Properties During Convective Dehydration of Mango Fruits. dal 23-05-2021 al 26-05-2021

Partecipazione come Relatore (comunicazione orale) al convegno internazionale "EFF2019 Engineering Future Food", Bologna, Italy.

Titolo della relazione: Drying kinetics and physico-chemical quality of mango slices dal 26-05-2019 al 29-05-2019

Partecipazione come Relatore (comunicazione orale) al convegno internazionale "3rd International Conference on Food & Beverage Packaging", Rome, Italy.

Titolo della relazione: Effect of different packaging systems on the shelf life of soft-seeded pomegranate arils. dal 16-07-2018 al 18-07-2018

Partecipazione come Relatore (comunicazione orale) al convegno nazionale "Ciseta 2015, 12° Congresso nazionale di scienza e tecnologia degli Alimenti", Rho (MI), Italia.

Titolo della relazione: Caratterizzazione di composti bioattivi da broccoli campani. dal 03-05-2015 al 04-05-2015

Partecipazione come Relatore (comunicazione orale) al convegno nazionale "Ciseta 11° Congresso nazionale di Scienza e Tecnologia degli Alimenti", Rho (MI), Italia.

Titolo della relazione: Caratterizzazione e valorizzazione di cascami dell'industria del pomodoro. dal 21-05-2013 al 22-05-2013

#### Titolarità di brevetti

Co-inventrice e titolare di brevetto per invenzione industriale N. 10202200002966 "PROCEDIMENTO PER LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI LIEVITATI". Inventori: Marisa Di

Matteo; Giuseppina Adiletta, Vincenzo Naddeo; Enrico Sicignano; Maurizio Sodo; Milena Petriccione.  
Data di deposito: 17.02.2022. Titolari: Marisa Di Matteo; Giuseppina Adiletta; Vincenzo Naddeo; Enrico Sicignano.

**Abilitazione scientifica nazionale**

Conseguimento, all'esito delle procedure di Abilitazione Scientifica Nazionale bandite con decreto direttoriale n. 553/2021 come rettificato con decreto direttoriale n. 589/2021, dell'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di seconda fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze E Tecnologie Alimentari  
Validità dell'Abilitazione: dal 15/09/2022 e avrà scadenza il 15/09/2032.

**Dati personali**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

La sottoscritta dichiara di essere consapevole che il presente *curriculum vitae* sarà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ateneo, nella Sezione "Amministrazione trasparente", nelle modalità e per la durata prevista dal d.lgs. n. 33/2013, art. 15.

Data 05/04/2023

f.to