CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**Raffaele Sacchi**
Indirizzo	Dipartimento di Agraria, Sezione di Scienze e Tecnologie degli Alimenti Università degli Studi di Napoli Federico II Parco Gussone Edificio 84, 80055 Portici (Napoli) Italy
Telefono	081-2539.320
E-mail	sacchi@unina.it

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	**Dal 2020 a tutt'oggi**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria, Portici (Napoli), Parco Gussone, Ed. 84, 80055 PORTICI (NA)
• Tipo di impiego	Coordinatore del Corso di Laurea triennale (CdL) in 'Scienze Gastronomiche Mediterranee' (SGM) (L-GASTR)
• Principali mansioni e responsabilità	Docente dell'insegnamento 'Laboratorio di Gastronomia Mediterranea' (20 CFU, terzo anno del CdL in SGM) e responsabile del Laboratorio di Scienze Gastronomiche Mediterranee (LSGM). Dal 2022 svolge l'insegnamento 'LGM' anche presso il Polo Universitario Carcerario (PUP) di Secondigliano per i detenuti iscritti al terzo anno del Corso di Laurea in SGM. Dal 18 maggio 2023 è responsabile dell'attività a scelta (4 CFU) per gli studenti del CdL in SGM 'Il piacere del cibo attraverso i colori. Mangiare bene, mangiare sano'.
• Date (da – a)	**Dal 2020 a tutt'oggi**
• Nome e indirizzo datore di lavoro	Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Economia (Napoli), Via Cintia
• Principali mansioni e responsabilità	Titolare del corso di "Tecnologie degli Alimenti" (6 CFU) per il Corso di Laurea in 'Hospitality Management'
• Date (da – a)	**Dal 2013 a tutt'oggi**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria, Portici (Napoli), Sezione di "Scienza e Tecnologia degli Alimenti, STAL", Parco Gussone, Ed. 84, 80055 PORTICI (NA)
• Tipo di impiego	Professore ordinario di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (AGR-15), Responsabile della Sezione di Scienze e Tecnologie degi Alimenti (STAL)
• Principali mansioni e responsabilità	Titolare del corso di "Industrie Agrarie" (12 CFU, Corso di Laurea Magistrale in 'Scienze e Tecnologie Agrarie'), del corso di "Mediterranean Diet Ingredients and Products" (6 CFU, Erasmus Mundus Master 'Food Innovation and Product Design', FIPDes).
• Date (da – a)	**2005 - 2012**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento Scienza degli Alimenti - Facoltà di Agraria, Portici (Napoli) Università degli Studi di Napoli Federico II
• Tipo di impiego	Professore ordinario di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (AGR/15)
• Principali mansioni e responsabilità	Titolare dei corsi di "Processi dell'Industria Alimentare I", "Tecnologie e Processi dell'Industria degli Oli, Grassi e Derivati" (corso di laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari), di "Chimica e Tecnologia degli oli e Grassi" (Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari) di "Industrie Agrarie" (*9 CFU,* Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari).
• Date (da – a)	**1998 - 2004**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento Scienza degli Alimenti - Facoltà di Agraria, Portici (Napoli) Università degli Studi di Napoli Federico II

• Tipo di impiego	Professore associato di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (AGR/15)
• Principali mansioni e responsabilità	Titolare del corso di "Industrie Agrarie (Tecnologia degli Oli, Grassi e Derivati)" mutuato per i Corsi di Scienze e Tecnologie Agrarie e di Scienze e Tecnologie Alimentari
• Date (da – a)	**1993 - 1998**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Portici (Napoli) Istituto di Industre Agrarie (Dipartimento di Scienza degli Alimenti)
• Tipo di impiego	Ricercatore universitario in Scienza e Tecnologie dei Prodotti Agro-Alimentari (SSD AGR-15)
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca nel campo delle Industrie Agro-Alimentari (settore oli e grassi, lattiero-caseario). Dal 1993 è responsabile del laboratorio di ricerca sugli oli e grassi (LO&G) presso l'istituto di Industrie Agrarie ed il Dipartimento di Scienza degli Alimenti
• Date (da – a)	**1989 - 1993**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR e Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano (presso Istituto di Industrie Agrarie, Facoltà di Agraria di Portici, Napoli)
• tipo di impiego ed attività	Borsa di studio triennale nell'ambito del progetto strategico CNR "Prodotti tipici del Mezzogiorno"; borsa di studio annuale del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano

FORMAZIONE

• Date (da – a)	**1989-1991**
• Istituto di istruzione	Università degli Studi di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria
• Principali materie / abilità	Biochimica, tecnologie alimentari e chimica analitica strumentale avanzata nel controllo di qualità degli alimenti
• Qualifica conseguita	Diploma di Specializzazione biennale post-laurea in "Biotecnologie agro-alimentari (Indirizzo Chimico-Analitico)" con votazione 50/50
• Date (da – a)	**1980 - 1987**
• Istituto di istruzione	Università degli Studi di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Piano di studi tradizionale (indirizzi: agronomico, zootecnico, ingegneristico, industrie alimentari, microbiologia, fitopatologia e produzioni vegetali, difesa delle piante coltivate, economia agraria ed estimo)
• Qualifica conseguita	Laurea in "Scienze Agrarie" con votazione 110/110
• Date (da – a)	**1980**
• Istituto di istruzione	Liceo Scientifico "Carlo Pisacane", Sapri (Salerno)
• Principali materie	Italiano, filosofia, storia, matematica, fisica, chimica, scienze, francese, arte e disegno
• Qualifica conseguita	Diploma di maturità scientifica con votazione 56/60

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA	**Italiano**
ALTRE LINGUE	**Inglese, spagnolo, francese, portoghese**
• Capacità di lettura	Buona, ottima, ottima, buona
• Capacità di scrittura	Buona, buona, media, minima
• Capacità di espressione orale	Media, ottima, buona, minima

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Consolidata esperienza (1988-2023) nella ricerca, didattica, comunicazione, formazione tecnica, divulgazione e trasferimento di informazioni scientifiche e tecniche a diversi soggetti (studenti universitari, imprenditori agricoli, industriali, ragazzi); facilità nel relazionarsi e buona capacità di ascolto e impostazione del taglio comunicativo da

adottare in diverse situazioni, capacità di coordinamento di progetti di ricerca e direzione di laboratori di ricerca, e gruppi di lavoro.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Dal 1988 ha allestito il Laboratorio di Ricerca sugli oli e Grassi (LO&G), di cui è stato responsabile dal 1993 al 2013, presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria di Portici (da gennaio 2013 Dipartimento di Agraria).
Dal 1999 a tutt'oggi è responsabile dello *Sportello OLIO,* un centro di trasferimento dell'innovazione tecnologica alle imprese olearie ideato e realizzato presso l'allora Facoltà di Agraria di Portici, in collaborazione con la Regione Campania, l'Unioncamere e l'Istituto Guglielmo Tagliacarne di Roma (Programma MIUR-DIT per la *diffusione dell'innovazione tecnologica*). Dal 2001 al 2006 l'attività di 'AKIS' è stata concotta con finanziamenti europei e della Regione Campania (Reg. CE 528/97 per il miglioramento della qualità dell'olio di oliva, e successivi). Attualmente le attività di analisi qualitative e consulenza/ricerca gratuite alle aziende della filiera olivicola-olearia, campane ed italiane, sono sostenute con risorse del Dipartimento di Agraria e con il lavoro di tesi/tirocinio dei laureandi e neo-laureati in Scienze e Tecnologie Agrarie.
Nel 2000 ha progettato, e dal 2004 al 2016 ne è stato responsabile scientifico, il CRIOL (*Centro di Ricerche per l'Industria olearia*) presso l'Industria Olearia Biagio Mataluni (Montesarchio, BN) (Progetto MIUR, D.Lvo 297 del 2000 e successivi progetti di ricerca).
Dal 2013 a tutt'oggi, è responsabile della sezione di *Scienza e Tecnologia degli Alimenti*(STAL) del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II.
Dal 2016 al 2019 è componente della Giunta del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II.
A dicembre 2020 è stato eletto Coordinatore del Corso di Laurea in *Scienze Gastronomiche Mediterranee,* attivato nel 2018, presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II. Nell'ambito dell'attività di coordinamento del CdS ha attivato numerose collaborazioni e scambi con aziende della filiera agro-alimentare e della ristorazione campana e italiana.
Da novembre 2021 è componente (per il Dipartimento di Agraria) del Comitato Tecnico Scientifico dell'Osservatorio della Dieta Mediterranea (Napoli).

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Esperto in **chimica e tecnologia degli alimenti**, con particolare riferimento all'olio extravergine di oliva ed alle sostanze grasse alimentari, ha svolto numerose ricerche e maturato specifiche competenze sulle innovazioni tecnologiche nel processo di estrazione, conservazione e packaging degli oli vergini di oliva, recupero dei sottoprodotti e reflui dell'oleificio e sullo sviluppo di tecniche analitiche innovative (risonanza magnetica nucleare ^{13}CNMR e ^{1}H-NMR, spettrometria di massa FAB, MALDI-TOF, naso elettronico, tecniche cromatografiche HPLC/DAD e HPLC/ELSD, SPME-GC/MS) per il controllo della qualità sensoriale e nutrizionale degli alimenti. Attualmente i suoi interessi sono focalizzati sul ruolo e le modificazioni degli oli e grassi nei processi di cottura e nella **gastronomia mediterranea**, sullo studio degli antiossidanti e degli aromi in matrici idro-lipidiche ed emulsioni edibili, sulle relazioni tra **qualità sensoriale e nutrizionale degli alimenti**, nonché sullo sviluppo di metodi per la loro autenticazione.
A tali competenze scientifiche ha affiancato quelle nello sviluppo di metodologie innovative nel campo del **trasferimento tecnologico dell'innovazione** alle industrie alimentari, della formazione a gruppi di imprese, della **formazione e divulgazione scientifica** e del *management* della ricerca applicata nell'agricoltura, nell'agro-industria e nella ristorazione mediterranea.

Socio fondatore e componente del primo consiglio direttivo della *SISTAL, Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari* (Perugia), membro della *Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse* (SISSG, Milano), della *Euro-Feed-Lipid, european federation for the science and technology of lipids*, (Frankfurt, Germany), della *Società italiana di Scienze Sensoriali* (SISS, Firenze) e della *Società di Orto-Frutticoltura Italiana* (SOI). Dall'aprile del 1999 è accademico corrispondente *dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio* (Spoleto, Perugia) che dal marzo 2006 lo ha nominato accademico ordinario. Dall'ottobre del 1999, in qualità di esperto, è nominato dal Ministero delle Politiche Agricole, componente della *Commissione Metodi di Analisi (Sottocommissione per gli Oli e Grassi)* dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (MiPAAF, Roma) alle cui attività ha partecipato fino al 2005. Nel dicembre 2008 è stato nominato (fino al 2010) membro della Commissione consultiva per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi dei prodotti agroalimentari (Sottocommissione Oli e grassi, Decreto n. 1788, *GU n. 31 del*

7-2-2009). Con Dectero Ministeriale del 16 dicembre 2011 è stato rinominato fino al 2014 rappresentante della Commissione per l'aggiornamento dei metodi di analisi degli oli e grassi del MIPAAF (Roma). Dal settembre 2004, in qualità di esperto, è componente della *SottoCommissione Oli Vegetali, Gruppo di lavoro "metodi di analisi"* del Ministero per l'Industria preso la stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e Grassi (SSOG) di Milano. Dal novembre 2009 al dicembre 2017 è stato rappresentante per l'Italia alla Commissione internazionale sui metodi di analisi dell'olio di oliva presso il Consiglio Oleicolo Internazionale (IOOC, International Olive Oil Council) di Madrid (Spagna).

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Disegno didattico e scientifico-umoristico. Illustratore scientifico-umoristico, ha sviluppato uno stile personale (arcaismo scientifico) ed è autore di diversi testi illustrati di divulgazione scientifica tra cui: E.Tremblay, R.Sacchi (1988) *Insettiade*, Liguori editore (Napoli); Silvestrini et. Al (2001), *Facciamo un Esperimento*, CUEN-Futuro Remoto editore (Napoli), AAVV (2008) *Agraria in Tasca*, Facoltà di Agraria (Portici, Napoli) (2012), *Disciplinare di produzione ecosostenibile dell'olivo in Terra di Bari*, Assoproli Bari Editore (2015). E' autore di diverse vignette scientifico-umoristiche. Alcune di esse sono state pubblicate da *Il Gambero Rosso* (novembre 2008, dicembre 2008, gennaio 2012) (www.gamberorosso.it). Dal 2019 ha proposto, come attività a scelta (4 CFU) per gli studenti del Dipartimento di Agraria il corso 'Laboratorio di Arte Rurale (Agri-ART). Tale attività laboratoriale, interrotta negli anni 2020-2022 dalle limitazioni pandemiche, è stata riproposta nel 2023.

Musica. Nel 2008 ha fondato con Riccardo Motti e Ciro Cascinelli l'*Associazione Musicisti Agraria* (AMA) dell'Università di Napoli Federico II. Da allora suona il violino nella *eco-sustainable folk band* "Terra terra" (musica popolare e tradizionale del Sud del mondo) che dal 2009 ha realizzato oltre 60 concerti e *performance* musicali in occasione di congressied eventi scientifici e culturali (Portici, Napoli, Benevento, Amalfi, Pisciotta, Massa Lubrense). Dal 2019 ha proposto, come attività a scelta (4 CFU) per gli studenti del Dipartimento di Agraria il corso 'Laboratorio di Musica Contadina Tradizionale'' (Agri-MUSIC). Tale attività laboratoriale, interrotta negli anni 2020-2022 dalle limitazioni pandemiche, è stata riproposta nel 2023.

ALLEGATI

Allegato 1 – CV Attività Scientifica
Allegato 2 – Elenco delle Pubblicazioni

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' (Art.46 e 47 D.P.R. n. 445/2000 e Regolamento UE 2016/679)
Il sottoscritto Raffaele Sacchi consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del d.P.R. 28.12.2000 n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi DICHIARA che le informazioni contenute nel curriculum vitae sono veritiere.
Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

Prof. Raffaele Sacchi

Portici, maggio 2023.

Attività scientifica

Raffaele Sacchi è nato a Salerno l'8 gennaio 1962. Laureato in Scienze Agrarie nel 1987 con votazione 110/110, si è poi specializzato nel 1993 in Biotecnologie Agro-Alimentari presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II con votazione 50/50. Dal 1988 a tuttoggi svolge attività di ricerca e didattica nel campo delle Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari presso la stessa Università. Dal 2004 è professore ordinario di Scienze e Tecnologie deli prodotti alimentari (AGR/15).

La sua **attività di ricerca** ha riguardato principalmente la chimica e tecnologia degli oli, grassi e lipidi alimentari. Le principali linee di ricerca sviluppate sono: a) lo sviluppo di nuove applicazioni della spettroscopia NMR nel controllo di qualità, tipicità e tracciabilità degli oli, grassi ed altri alimenti lipidici, b) l'innovazione tecnologica nell'estrazione degli oli vergini di oliva ed i riflessi sulla composizione, qualità sensoriale e *shelf-life* dell'olio, c) lo studio degli antiossidanti fenolici e delle sostanze aromatiche dell'olio vergine di oliva e delle olive da mensa in relazione anche alle caratteristiche sensoriali dei prodotti, d) l'ossidazione nei processi di cottura e trasformazione degli alimenti e la correlazione tra misure strumentali e sensoriali del livello di ossidazione, e) la tecnologia e qualità di alcuni prodotti lattiero-caseari tipici, f) il ruolo funzionale dei lipidi in diverse matrici alimentari di origine animale e vegetale.

Dal 1993 ha curato l'allestimento del *Laboratorio di Ricerca sugli Oli e Grassi*, (LO&G) di cui è responsabile presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, ha collaborato all'allestimento del *Laboratorio di Analisi Sensoriale* (Finanziato dalla CE nell'ambito dei programmi regionali per la caratterizzazione delle produzioni olearie campane) e l'attivazione presso la Facoltà di Agraria di un *Centro per la diffusione dell'innovazione tecnologica alle industrie olearie* (Sportello-Olio). Lo Sportello-Olio, istituito nel 1999 nell'ambito del Programma MURST DIT-3 per la diffusione dell'innovazione tecnologica, attualmente eroga gratuitamente servizi di trasferimento tecnologico, ricerca ed assistenza all'innovazione ad oltre 500 aziende campane e meridionali nell'ambito dei Programmi Europei di *Miglioramento della Qualità dell'Olio di Oliva* (Regg. CE 528/99 e 2407/01) offrendo agli studenti la possibilità di svolgere 4 CFU (Crediti formativi attività "a scelta").

Dal maggio 2004, in collaborazione con l'Industria Olearia Biagio Mataluni (Montersarchio, Benevento), ha progettato ed è stato responsabile scientifico fino al 2014, di un *Centro Ricerche per l'Industria Olearia* (CRIOL) finanziato dal MIUR (DL 297/1999).

E' autore di **oltre 320 pubblicazioni** scientifiche su riviste a diffusione nazionale e internazionale, atti di congressi nazionali ed internazionali, libri e monografie a diffusione nazionale e internazionale (H-Index 38, Citations: 4.400, Orcid: 0000-0002-1040-0361). E', inoltre, autore di numerose comunicazioni a convegni divulgativi e seminari su invito svolti in Italia e all'estero, e di diversi testi divulgativi e didattici (vedi **Allegato 2**).

Attività scientifica. Da settembre 1986 a dicembre 1987 svolge il lavoro di tesi sperimentale sulla spettroscopia NMR, pressoi laboratori dell'Istituto di Industrie Agrarie (Portici), del Centro Repressione Frodi del MiPA (Portici) e del Centro Interdipartimentale di Metodologie Chimico-Fisiche (CIMCF) dell'Università di Napoli Federico II (Napoli), applicando, per la prima volta la spettroscopia NMR nell'analisi metabolomica degli oli di oliva per il controllo della loro purezza e qualità. Da febbraio 1988 è operatore abilitato sugli spettrometri NMR a medio e alto campo (200-400 MHz) presso lo stesso CIMCF, dove prosegue il suo lavoro sperimentale di ricerca su NMR e lipidi alimentari fino al 2006.

Da gennaio a luglio 1989, usufruendo di un contratto di ricerca del Consorzio Parmigiano-Reggiano (Reggio Emilia), collabora ad uno studio sull'*Isolamento e identificazione dei peptidi a basso peso molecolare nel corso della maturazione del formaggio Parmigiano-Reggiano* presso l'Istituto di Industrie Agrarie e il Servizio di Spettrometria di Massa del CNR di Napoli (Responsabile scientifico: Prof. Francesco Addeo).

Dal 1 aprile 1990 al 31 marzo 1992 è vincitore di una borsa di studio biennale del CNR nell'ambito del Progetto Strategico CNR *Catalogazione dei prodotti alimentari tipici del Mezzogiorno* (Istituto di Industrie Agrarie, Portici, Resp. U.O. Prof. F. Addeo).

Dal luglio 1990 al dicembre 1991 ha collaborato ad uno studio sulle *Modificazioni della frazione lipidica del grano duro durante la conservazione e la pastificazione* nell'ambito del Progetto Finalizzato CNR-RAISA (Resp. U.O. Prof.ssa Lina Chianese).

Nell'ambito dello stesso Progetto CNR-RAISA, ha collaborato anche alla ricerca su *Parametri di qualità dei formaggi per una loro valorizzazione* (Resp. U.O. Prof. Francesco Addeo).

Da febbraio 1990 a novembre 1993 partecipa al progetto europeo FLAIR su *The Sensory and Nutritional Quality of Virgin Olive Oil*, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM, Sezione Tecnologie Alimentari) dell'Università degli Studi di Milano (Coordinatore: Prof. Claudio Peri).

Come rappresentante del progetto FLAIR, partecipa al Meeting del Boureau Comunity Reference (BCR) della Comunità Europea su: *Trace Analysis and characterization of olive oil* (Bruxelles, 25 aprile 1991). Successivamente a tale incontro è invitato a collaborare in qualità di esperto con la Commissione BCR-CEE per i metodi ufficiali di analisi dell'olio di oliva (spettroscopia NMR) (1991-1994).

Dal settembre del 1990 inizia una collaborazione scientifica con l'Instituto de Investigaciones Marinas del Consejo Superior de Investigaciones Cientificas (CSIC) di Vigo (Spagna) sullo studio NMR delle modificazioni dei lipidi nei prodotti ittici conservati

(tonno in scatola, pesci congelati, effetto dei trattamenti termici sugli acidi grassi polinsaturi omega-3). Un approfondimento di tale ricerca viene realizzato nell'ambito del programma MURST *Azioni-Integrate Italia-Spagna (*1998) su "Effetto del liquido di copertura sulla qualità nutrizionale del tonno in scatola".

Dal novembre 1993 al novembre 1994 è referente scientifico della CE (Bruxelles, Direction générale XII, Dr. Xabier Goenaga) per il programma AAIR *A new integrated approach for the authentication of olive oil*, coordinato dall'Hellenic Research Fundation di Atene (Prof. Makriyannis).

Nell'ottobre 1994 è invitato dal Directorate General for Science, Research and Development della Comunità Europea (Bruxelles) a partecipare al programma EC-FAIM (*Food Authenticity Issues and Methodologies*) per la messa a punto di metodiche utili alla definizione della genuinità e dell'origine geografica degli oli vergini di oliva (Oils and Fats group) e dei lipidi dei prodotticarnei (Fish and meat Group), cui partecipa attivamente dal gennaio 1995 al dicembre 1997.

Dal settembre 1993 al luglio 1997 è responsabile scientifico di un programma di ricerca su *Caratterizzazione degli oli di oliva campani* nell'ambito del progetto "Innovazione Tecnologica e Qualità della Produzione Olivicola Regionale" della Regione Campania (SeSIRCA). Obiettivo del programma è la caratterizzazione degli oli prodotti nelle diverse province campane, l'implementazione di linee guida per la qualità nel settore oleario regionale e la definizione della qualità e tipicità degli oli vergini prodotti dalle principali varietà autoctone di olive coltivate in Campania.

Dall'aprile 1993 al maggio 2000 è responsabile scientifico per il settore oleario del *Programma D.I.T. per la diffusione dell'innovazione tecnologica* (Unioncamere-MURST). Nell'ambito di tale programma, coordinato dall'Istituto Guglielmo Tagliacarne (Roma) e realizzato in collaborazione con le Camere di Commercio del Mezzogiorno, ha progettato e realizzato interventi di formazione e ricerca miranti alla diffusione dell'innovazione tecnologia alle imprese olearie delle province di Agrigento, Bari, Benevento, Catanzaro, Foggia, Lecce, Matera, Palermo Pescara, Potenza, Salerno, Sassari, Siracusa e Trapani.

Dal novembre 1993 inizia una collaborazione con l'Istituto di Biochimica ed Eco-fisiologia Vegetale (IBEV) del CNR di Roma (Prof. Umberto Tomati) sullo studio del compostaggio dei reflui oleari. Nel marzo 1995 riceve dall'IBEV-CNR un incarico di ricerca annuale sullo *Studio dell'evoluzione delle sostanze polifenoliche nel corso del compostaggio dei reflui oleari.*

Dall'aprile 1995 al marzo 1996, nell'ambito del Programma MURST-DIT, è responsabile scientifico di una ricerca applicata mirante a definire *L'effetto della tecnologia di estrazione sui componenti amaro-piccanti dell'olio extra-vergine di oliva.*

Dal marzo 1996, nell'ambito del Piano *Biotecnologie Vegetali* del MIRAAF (Area 6 - Microrganismi utili) è responsabile scientifico del programma dell'U.O. del Dipartimento di Scienza degli Alimenti di Portici sullo *Studio della degradazione batterica dell'oleuropeina e delle caratteristiche di qualità delle olive* della ricerca coordinata su "Utilizzo di batteri lattici per la deamarizzazione delle olive da mensa", in collaborazione con l'Istituto di Genetica e Biofisica del CNR (Napoli) e l'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica del MIRAAF (Pescara).

Nel periodo 1996-98 partecipa attivamente al programma EC-FAIM (*Food Authenticity Issues and Methodologies*), coordinato dall'Eurofins Scientific (Dr. Michéle Lees) e dall'Università di Nantes (Prof. Gerard Martin). Dal novembre 1998 al giugno 1999 partecipa all'elaborazione finale dei risultati ed alla redazione del volume monografico riportante la sintesi dello studio effettuato.

Da novembre 1998 a settembre 2001 partecipa al programma di ricerca IUPAC su "*Development of a method to determine DHA and n-3 fatty acids in fish oils by ^{1}H-NMR spectroscopy*" (IUPAC Project WG 3/98 of the Commission VI-6 on Oils, Fats and Derivatives) in collaborazione con la Tokyo University of Fisheries, la Japan Marine Oil Association (Tokio, Japan) ed il SINTEF di Trondheim (Norway).

Dal novembre 1998 all'aprile 2004 è responsabile scientifico del progetto *"Studio dell'inolizione delle varietà campane e delle caratteristiche qualitative e dei profili di tipicità degli oli da esse ottenuti"* realizzato in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura della Regione Campania (SeSIRCA) nell'ambito dei Programmi Comunitari di Miglioramento della Qualità dell'Olio di Oliva (Regg. CE 2132/96, 2430/97, 528/99 e 2407/01).

Dal novembre 1998 al novembre 2000, nell'ambito del Piano *Biotecnologie Vegetali* del MiPA (Area 6 - Microrganismi utili) partecipa alla ricerca coordinata su *Utilizzo di batteri lattici per la deamarizzazione delle olive da mensa,* in collaborazione con l'Istituto di Genetica e Biofisica del CNR (Napoli) e l'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica del MiPA (Pescara).

Da novembre 1998 al luglio 1999 collabora con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del MiPA ad una ricerca su *Definizione dell'origine geografica degli oli vergini italiani* basato sull'applicazione della spettroscopia NMR ad alta risoluzione e di tecniche cromatografiche accoppiate alla chemiometria.

Dal novembre 1998 al dicembre 1999 è responsabile scientifico della ricerca applicata "*Ottimizzazione della conservazione e shelf-life dell'olio di oliva*", realizzata presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti nell'ambito del programma *MURST DIT3 per l'innovazione tecnologica alle imprese del Mezzogiorno*.

Negli anni 1999 e 2000 ha ricevuto un incarico di ricerca a titolo gratuito dall'Istituto di Scienza dell'Alimentazione (ISA) del CNR di Avellino avente per tematica "*Applicazione della spettroscopia NMR e dell'analisi GC/MS delle sostanze volatili nella caratterizzazione e controllo di qualità degli oli vergini di oliva*".

In collaborazione con il Consorzio ELAIOS e l'Oleificio Sociale Val Calore (Castel San Lorenzo, Salerno) dal gennaio 1999 è stato responsabile di una ricerca triennale (1999-2001) sullo sviluppo di *Sistemi di qualità nelle fasi di stoccaggio, confezionamento e distribuzione dell'olio extra-vergine di oliva* e di un dottorato di ricerca in Biotecnologie agro-alimentari finanziato dal Consorzio ELAIOS sulla stessa tematica.

Da novembre 1998 a novembre 2001 è responsabile dell'Unità di Ricerca del Dipartimento di Scienza degli Alimenti nell'ambito del Progetto POM B39 "*Trasformazione delle olive da mensa: sfruttamento di cultivar del sud Italia e nuovi orizzonti tecnologici*"(Coordinatore: Prof. Biagio Mincione, Università Mediterranea di Reggio Calabria).

Dal luglio 2000 al marzo 2001 è responsabile scientifico della ricerca "*Impiego di materiali polimerici (PET) nel packaging*

dell'olio extra-vergine di oliva" svolta nell'ambito del Programma *MURST DIT3 per l'innovazione tecnologica alle imprese del Mezzogiorno*.

Da novembre 1999 al febbraio 2001 è responsabile scientifico della ricerca "*Studio del sistema di estrazione per percolamento e suoi riflessi sulla qualità degli oli extra vergini di oliva*" finanziata dalla Rapanelli Fioravante SpA (Foligno, Perugia).

Dal luglio 2000 al luglio 2001 è responsabile scientifico della ricerca "*Contributo della spettroscopia NMR nella rilevazione dell'olio di nocciola aggiunto all'olio di oliva*" finanziata dall'Associazione Italiana per l'Industria Olearia (ASSITOL, Roma).

Dall'ottobre 2000 all'ottobre 2003è responsabile dell'Unità Operativa del Dipartimento di Scienza degli Alimenti di Portici nell'ambito della *"Ricerca avanzata per il riciclo dei sottoprodotti dell'industria olearia*" MURST, Piani di potenziamento della Rete Scientifica e Tecnologica" (Legge 488/92): Programma Operativo del Piano "Prodotti Agroalimentari"- Cluster C 08-A.

Dal novembre 2000 al febbraio 2001, su incarico dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria (INEA, Roma) è responsabile scientifico ed ha coordinato un'indagine sulle '*Innovazioni mature in agricoltura con riferimento al settore dell'elaiotecnica*' (Progetto INNOVA, Cod. R 2e).

Da dicembre 2000 a dicembre 2002 è responsabile dell'Unità Operativa del Dipartimento di Scienza degli Alimenti partecipante al progetto PRIN 99 *"Proprietà e valorizzazione tecnologica di Avena e Grano Saraceno"* coordinato dalla Prof.ssa Ambrogina Pagani (DISTAM, Università di Milano).

Da ottobre 2001 ad ottobre 2002 è responsabile di una ricerca su *"Problematiche tecnologiche nella filtrazione dell'olio extra vergine di oliva e shelf-life degli oli filtrati"* finanziata dalla UNILEVER Bestfoods Italia Srl (Inveruno, Milano) nell'ambito di una convenzione di ricerca stipulata con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti di Portici.

Dal settembre 2002 al marzo 2003 è referente scientifico di uno studio per la definizione del bilancio delle competenze necessarie alla formazione di figure tecniche per lo sviluppo e la valorizzazione delle produzioni olearie nelle regioni Campania, Puglia, Basilicata e Calabria (Progetto *ALT Agro Local Trasfert*) realizzato dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti di Portici nell'ambito del PON Assistenza Tecnica Ob. 1, Avv. 2001.

Dal maggio 2003 al maggio 2005 è responsabile di un progetto di ricerca biennale nell'ambito delle Azioni Integrate Italia–Spagna (MIUR) in collaborazione con l'Instituto de Investigaciones Marinas (IIM) del CSIC di Vigo su "*Composti fenolici dell'olio di oliva vergine come additivi naturali per migliorare conservazione e stabilità all'ossidazione di prodotti ittici ottenuti da pesci grassi".*

Da settembre 2003 al giugno 2005 è responsabile scientifico del progetto *Innovazione e Qualità nei frantoi siciliani (InOliS*) attivato nell'ambito di una convenzione tra il DSA e l'Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana.

Da maggio 2004 a maggio 2008 è responsabile scientifico del progetto di ricerca *"Innovazione Tecnologica e controllo della qualità nell'industria olearia*" presso il Centro Ricerche per l'Industria Olearia (CRIOL) realizzato nell'ambito del DL 297 MIUR in collaborazione con l'Industria Olearia Biagio Mataluni (IOBM) di Montesarchio (Benevento).

Dal giugno 2008 al dicembre 2014 è referente scientifico del CRIOL nell'ambito di ulteriori progetti di ricerca ed attività nel settore oleario (Progetto LIFE+ RE-WASTE, OLISAN, OLGAB, etc.).

Da settembre 2005 a dicembre 2008 è responsabile dell'azione di ricerca *"Spettroscopia di risonanza Magnetica Nucleare per lo studio della tipicità e provenienza degli oli di oliva"* svolta nell'ambito del progetto RIOM" Ricerca ed Innovazione per l'olivicoltura del Mezzogiorno" finanziato dal MIPAAF e coordinato dal CRA-Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Rende (Cs).

Da gennaio 2007 a ottobre 2010, in collaborazione con i funzionari tecnici della Regione Campania (SeSIRCA Napoli, Stapa- Cepica Avellino) (M.Manzo, T.Vitale, R.Damiano), le organizzazioni agricole ed i produttori/frantoiani irpini contribuisce alla definizione del disciplinare ed al riconoscimento della DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita" (Reg. UE . 203 del 10.03.10).

Nel 2009 in collaborazione con il Prof. Claudio Di Vaio ha organizzato il *Primo Congresso Italiano della Società Orticola Italiana (SOI) sull'Olivo ed Olio*, svoltosi alla facoltà di Agraria di Portici il 1-2 ottobre con oltre 300 partecipanti.

Dal gennaio 2010 a dicembre 2014 è responsabile scientifico e coordinatore del Progetto di ricerca *"Innovazione Tecnologia nell'Industria Olearia"* OLISAN (L.R. n. 12/2007, art. 2, Contratto di Programma Regionale). Il Contratto di programma, approvato dalla Regione Campania con Delibera di Giunta n. 366 del 23 marzo 2010.

Dal gennaio 2010 al dicembre 2011 in qualità di membro del comitato scientifico della FEDER DOP (Roma) partecipa alle azioni di revisione dei disciplinari DOP degli oli italiani ed a eventi di comunicazione (*primaclasse*, Roma, dicembre 2011).

Da Luglio 2010 a giugno 2014 è responsabile scientifico del *Programma Internazionale OMEGA* (*Olive oil and MEditerranean molecular GAstronomy*) co-finanziato dalla Regione Campania e dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) di Madrid (Spagna) per: i) la diffusione delle conoscenze sull'uso in cucina dell'olio extravergine, in collaborazione con 8 Centri di Ricerca di diversi Paesi Mediterranei (Spagna, Grecia, Francia, Marocco, Egitto), ii) lo studio della qualità nutrizionale, gastronomica, pediatrica degli oli campani, iii) il potenziamento delle attività di trasferimento tecnologico alle imprese olivicole-olearie ed al mondo della Gastronomia in Campania (a cura dello SportelloOLIO).

Nel maggio 2011, su incarico del Consorzio per l'Extravergine di Qualità (CEQ, Roma) ha tenuto una serie di conferenze sulla qualità dell'olio per ristoratori, giornalisti ed esperti enogastronomi a Mosca (Russia), nell'ambito dei *Programmi di promozione dell'olio italiano in Russia e Cina*.

Dal 2011 al 2013 collabora ad azioni di formazione ed interventi per il settore oleario del Cilento in collaborazione con il GAL Casacastra (Programmi LEADER +) nell'ambito del PSR 2007-2013.

Dal dicembre 2011, come membro del comitato scientifico, collaborato all'organizzazione di NUTRITION AND CANCER 3, conferenza internazionale svoltasi a Napoli a fine maggio 2012 con la partecipazione di oltre 150 ricercatori di tutto il mondo.

Da settembre 2011 a dicembre 2013 nell'ambito del Progetto PRIN 2009, è stato responsabile dell'unità operativa dell'Università di Napoli Federico II nell'ambito del Progetto *"Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto"* coordinato dall'Università Politecnica delle Marche (Prof. N. Frega), con le Università di Milano e Bologna.

Dal gennaio 2012 a aprile 2017, nell'ambito del Piano Corilicolo Nazionale del MIPAAF ed in collaborazione con il Consorzio della Nocciola di Giffoni (SA), è responsabile scientifico del progetto di ricerca "*IGP NOCCIOLA di GIFFONI - ITALIA – Ricerca Sviluppo E Qualità Per La Corilicoltura Italiana" (Acronimo: ING.IT)"* e delle azioni di trasferimento tecnologico sulla nocciola campana. Nell'ambito del progetto ING.IT ha coordinato le attività di ricerca e sviluppo dei prodotti. In particolare sono state realizzate le seguenti attività di ricerca: A1) Caratterizzazione compositiva della nocciola Tonda di Giffoni IGP con particolare attenzione alle sue caratteristiche e proprietà nutrizionali e sensoriali; A2) Sviluppo di tecnologie e processi di trasformazione finalizzati al miglioramento della qualità sensoriale e nutrizionale, della shelf-life, e della sicurezza del prodotto (essiccazione e riduzione del contenuto di acrilamide); A3) Caratterizzazione dell'olio di pressione ottenuto da nocciole fresche e tostate, con particolare riferimento al quadro aromatico ed alle molecole ad azione antiossidante; A4) formulazione di prodotti innovativi e verifica delle proprietà salutistiche, nutraceutiche e sensoriali (collaborazione con l'azienda pasticciera Sal De Riso, Tramonti, SA).

Da luglio a ottobre 2013 ha collaborato con la Regione Campania (SeSIRCA, Napoli) all'organizzazione di un evento internazionale svolto a Pollica e Napoli il 25-26 ottobre sull'Olio e la Dieta Mediterranea, che ha visto la partecipazione di operatori campani, italiani ed esteri, nonché dei ricercatori e partner internazionali del progetto OMEGA (Regione Campania, COI di Madrid, *instituto di Investigaciones Marinas* del CSIC di Vigo-Spagna, *Instituto de la Grasa* del CSIC di Sevilla, Spagna; *Università Complutense* di Madrid, Spagna, *Istituto di Scienza dell'Alimentazione* del CNR, Avellino; Università di Thessaloniki, Grecia; Horokopio University of Athens, Atene, Grecia; Institute de l'Olivier de Mecknès, Marocco, etc..). In questo ambito è stata anche realizzata la conferenza finale del progetto OMEGA '*Olive Oil and Mediterranean Gastronomy'* (Napoli, 26 ottobre 2013).

Da ottobre 2013 a dicembre 2015, nell'ambito del PSR 2007-2013 Regione Campania (Misura 124), è stato responsabile scientifico del progetto ITEO (*Innovazioni Tecnologiche ed eco-compatibili per la filiera Olivicola Olearia del basso Cilento e la Valorizzazione dei Prodotti e Sottoprodotti*), comprendente azioni di ricerca applicata e trasferimento tecnologico alle imprese della Comunità Montana Lambro e Mingardo (GAL Casacastra) volte al miglioramento della qualità dell'olio, al controllo eco-compatibile

Dal gennaio 2014 a dicembre 2015 partecipa al progetto PSR 2007-2013, misura 124 - 'CEREAMICO' 'Utilizzo di cereali micorrizati nelle produzioni lattiero casearie bovine e bufaline campane' finanziato dalla Regione Campania.

Da Aprile 2017 è coordinatore nazionale del progetto AGER-2 "COMPETiTiVE" (*Claims of Olive Oil to iMprovE The ValuE of The product*) (2017-2021), finanziato dalla Fondazione AGER e coordinato dalla Cariplo (Milano), cui partecipano le Università degli Studi di Firenze, Milano e Torino, L'Università Aldo Moro e il Politecnico di Bari, l'Università del Salento di Lecce e l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione del CNR di Avellino. Obiettivo del progetto, risultato vincitore tra 34 proposte progettuali presentate a livello nazionale, è la verifica analitica, la diffusione alle aziende olearie e l'applicazione dei Claims nutrizionali EFSA per gli oli extravergini di oliva sulle proprietà salutistiche dei suoi biofenoli. Nell'ambito di tale progetto sono previste anche azioni di sviluppo di nuove applicazioni gastronomiche e alimentari per migliorare l'accettabilità degli oli extravergini ricchi in biofenoli, e pertanto molto amari, quali il design di nuovi prodotti a base di olio extravergine e componenti del latte (gelato artigianale, creme, prodotti da forno).

Da giugno 2017 partecipa al progetto di ricerca sviluppato nell'ambito della convenzione tra Museo Archeologico Nazionale di Napoli (Dir. Dr. Paolo Giulierini) e Dipartimento di Agraria mirante alla caratterizzazione dei materiali organici e dei reperti archeologici di natura alimentare provenienti dalle aree archeologiche campane. Nell'ambito di tale attività è autore dell'analisi e della recente identificazione di un olio di oliva proveniente dagli scavi archeologici di Ercolano, in corso di datazione con il radiocarbonio, probabilmente il più antico olio alimentare ritrovato al mondo.

Dal gennaio 2018 al 2020 ha partecipato al progetto biennale STAR '*Microemulsions and the Maillard reaction: unravelling molecular dynamics from foods to gastrointestinal digestion*' (MicroREACT) (Project 17-CSP-UNINA-031, resp.: Antonio Dario Troise).

Da Aprile 2018 al 2023 ha partecipato al Progetto Europeo SUSPUFA (EU ERA-NET SusFood2 SUSPUFA - ID:145) dal titolo 'Sustainable production of health-promoting n-3 LCPUFA using agro-food industry by-products through microalgae'. Il progetto, la cui durata è: 36 mesi (04/2018-03/2021) prevede un'attività di produzione ed analisi di biomasse algali ricche in acidi grassi n-e PUFA a partire da by-products dell'industria AgriFood (Topic 2: Providing added value, increased resource efficiency and reduction of waste in sustainable food systems).

Nel settembre 2018 partecipa alla redazione del progetto "L'Arte dei Pizzaiuoli Patrimonio UNESCO nel mondo. Azioni di comunicazione e divulgazione" - Selezione di progetti operativi e di iniziative di studio, didattica o ricerca finalizzati a salvaguardare e valorizzare gli elementi caratterizzanti il patrimonio culturale immateriale della Campania iscritti nelle Liste del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, nonché a sostenere la candidatura di nuovi elementi culturali immateriali campani (Art. 10, c. 2, Legge Regionale 29 dicembre 2017, n. 38) presentato dal Dipartimento di Agraria (Prof. Matteo Lorito).

Nell'ambito dello stesso bando (Art. 10, c. 2, Legge Regionale 29 dicembre 2017, n. 38), partecipa, in qualità di esperto della 'Lavorazione dell'Olio d'Oliva', partecipa al progetto "Network delle Lavorazioni d'Arte e d'Eccellenza della Campania" per la valorizzazione della produzione olivicola dell'area archeologica di Elea-Velia (SA).

Da dicembre 2018 a dicembre 2019 è responsabile di una ricerca finanziata dall'Oleificio 'La Molazza' (Corigliano Calabro, CS) dal titolo: "Analisi delle sostanze volatili e shelf-life dell'olio extravergine*".*

Dal 2018 (a dicembre 2023) partecipa alla realizzazione del progetto PSR Campania 2014/2020 Misura 16 - Tipologia di Intervento 16.1 - Azione 2 "Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)" - Concessione contributo a favore del Gruppo Operativo rappresentato dal Capofila DIPARTIMENTO DI AGRARIA – UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI (CUAA 00876220633) e costituitosi per la realizzazione del Progetto Operativo di Innovazione (POI) "Sviluppo della competitivita' degli oli extra -vergini di oliva di alta qualita' mediante BOX multiprodotto ed etichetta NARRANTE (Acromimo BOX NARRANTE)" - Bando approvato con DRD AdG n° 339 del 29/12/2017 su BURC n° 1 del 02/01/2018. Il progetto si propone di segmentare l'offerta

dell'olio extravergine proponendo ai consumatori un box multiprototto con '3 oli per 3 usi diversi' (un olio extravergine italiano, un olio IGP e un olio DOP) con diverse proprietà sensoriali e livelli di antiossidanti biofenolici (Responsabili UO Prof.ri Teresa del Giudice, Gianni Cicia, Raffaele Sacchi).

Dal 2018 al 2022 ha partecipato al progetto ERA-Net SUSFOOD2 project SUSPUFA, ID 145, funding provided by the Ministry of Education, University and Research (MIUR) and co-funding by the European Union's Horizon 2020 research and innovation program.

Nel 2020 è stato responsabile scientifico ed ha partecipato al progetto ed all'organizzazione dell'evento *EVOO Research Got Talent* presso l'Università di Bari Aldo Moro (https://evooresearchgottalent.wordpress.com/theevoogtwinners2020/).

Dal 2020 è responsabile scientifico del progetto MISE "Caratterizzazione dell'olio da pinoli di diversa origine geografica, messa a punto di tecnologie per l'estrazione dell'olio di pinoli e la valorizzazione dei sottoprodotti" (Pinoil) (Capofila: Azienda Ciavolino, Ardea, Roma).

Dal 2021 partecipa a uno studio nazionale finanziato dall'Oleificio Zucchi (Cremona) dal titolo "Definizione delle linee guida per la sostenibilità della filera oliviola-olearia", presentato ufficialmente nell'ambito del convegno 'EXTRAVERGINE E SOSTENIBILITA'' (Roma, 23 maggio 2023).

Dal 2018 al 2022 ha partecipato al progetto ERA-Net SUSFOOD2 project SUSPUFA, ID 145, funding provided by the Ministry of Education, University and Research (MIUR) and co-funding by the European Union's Horizon 2020 research and innovation program.

Da ottobre 2019 (a dicembre 2023) partecipa al progetto PSR "Applicazione del METODO NOBILE® ad alcune produzioni zootecniche cilentane – Nobili Cilentani" (PSR Campania Misura 16.1.1) (Acronimo: 'NOBILI CILENTANI) Soggetto capofila COMUNITA' MONTANA BUSSENTO-LAMBRO E MINGARDO (Futani, Salerno) coordinato dal Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Napoli Federico II (Responsabile Prof.ssa Raffaella Tudisco) insieme al Dipartimento di Agraria (Responsabile UO, Prof. Raffaele Sacchi) (GAL CASACASTRA PSR Campania 2014/2020. MISURA 19 – Sviluppo locale di tipo Partecipativo – LEADER. Sottomisura 19.2. Tipologia di intervento 19.2.1 "Strategie di Sviluppo Locale" Misura 16 "Cooperazione" e Tipologia di Intervento16.1.1"Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Azione 2"Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione, POI"). Nell'ambito di questo progetto sono state studiatele relazioni tra alimentazione animale e livello qualitativo delle produzioni zootecniche. In particolare, è stata approfondita la variazione delle proprietà sensoriali, antiossidanti e aromatiche di prodotti lattiero-caseari (latte, formaggi) in relazione al tipo di foraggio e di stabulazione degli animali (bovine da latte, ovini, caprini). Sono in corso completamento anche studi sulle caratteristiche dei prodotti carnei freschi e trasformati (carni suine, salumi) e uova (da galline ovaiole allevate a terra).

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' (Art.46 e 47 D.P.R. n. 445/2000 e Regolamento UE 2016/679)

Il sottoscritto Raffaele Sacchi, nato a Salerno il 08/01/1962 e residente a Pisciotta (SA) in Largo Madonna della Neve (frazione Caprioli) n. 3-4, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del d.P.R. 28.12.2000 n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi DICHIARA che le informazioni contenute nel curriculum vitae sono veritiere. Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

Prof. Raffaele Sacchi

Portici, maggio 2023.

Papers on Scientific Journals

1) **R.Sacchi**, F.Addeo, I.Giudicianni, L.Paolillo (1989). La spettroscopia di risonanza magnetica nucleare nell'analisi degli oli di oliva. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 56 (4), 171-178.
2) **R.Sacchi**, V.Maione, I.Giudicianni, G.Nota, L.Paolillo, F.Addeo (1990). The determination of methanol in wines by proton NMR spectroscopy. *Italian Journal of Food Science* 2 (2), 113-122.
3) **R.Sacchi**, F.Addeo, I.Giudicianni, L.Paolillo (1990). Applicazione della spettroscopia ^{13}C-NMR alla determinazione di mono-digliceridi ed acidi grassi liberi nell'olio di oliva di pressione e nei rettificati. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 57 (5), 245-252.
4) **R.Sacchi**, L.Paolillo, I.Giudicianni, F.Addeo (1991). Rapid ^{1}H-NMR determination of 1,2 and 1,3 diglycerides in virgin olive oils. *Italian Journal of Food Science* 3 (4), 253-262.
5) G.Nota, D.Luongo, **R.Sacchi**, C.Improta (1991). Effetto del processo di raffinazione dello strutto sull'isomerizzazione *cis-trans* dell'acido oleico. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 58 (11), 597-598.
6) G.Nota, D.Luongo, **R.Sacchi**, C.Improta (1991). Effetto dei trattamenti di raffinazione sulle caratteristiche spettrofotometriche del grasso suino. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 58 (12), 627-630.
7) **R.Sacchi**, F.Addeo, I.Giudicianni, L.Paolillo (1992). Analysis of the positional distribution of fatty acids in olive oil triacylglycerols by high resolution ^{13}C-NMR of the carbonyl region. *Italian Journal of Food Science* 4 (2), 117-123.
8) F.Addeo, L.Chianese, A.Salzano, **R.Sacchi**, U.Cappuccio, P.Ferranti, A.Malorni (1992). Characterization of the 12% trichloroacetic acid insoluble oligopeptides of Parmigiano-Reggiano cheese. *Journal of Dairy Research*, 59, 401-411.
9) G.Nota, **R.Sacchi**, C.Improta, D.Luongo, F.Addeo, S.Spagna Musso, A.Ritieni, H.Glaeser (1992). Analytical methods for the determination of tracers in subsidized milkfat. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 69 (11), 547-554.
10) G.Nota, D.Naviglio, R.Romano, **R.Sacchi**, S.Spagna Musso, C.Improta (1993). Determinazione gascromatografica di beta-sitosterolo, stigmasterolo e trienentina quali traccianti dei burri anidri. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 70, 605-608.
11) **R.Sacchi**, I. Medina, S.P. Aubourg, I.Giudicianni, L.Paolillo, F.Addeo (1993). Quantitative High-Resolution ^{13}C-NMR Analysis of Lipid Extracted from the White Muscle of Atlantic Tuna (*Thunnus Alalunga*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 41, 1247-1253.
12) **R.Sacchi**, I.Medina, S.P.Aubourg, L.Paolillo, F.Addeo (1993). Proton Nuclear Magnetic Resonance Rapid and Structure-Specific Determination of omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids in Fish Lipids. *Journal of the American Oil Chemist's Society*, 70 (3), 225-228.
13) **R.Sacchi**, I.Medina, L.Paolillo, F.Addeo (1994). High Resolution ^{13}C-NMR olefinic spectra of DHA and EPA acids, methyl esters and triacylglycerols. *Chemistry and Physics of Lipids* 69, 65-73.
14) I.Medina and **R.Sacchi** (1994). Acyl stereospecific analysis of tuna phospholipids via high resolution ^{13}C-NMR spectroscopy. *Chemistry and Physics of Lipids* 70, 53-61.
15) I. Medina, **R.Sacchi** and S.Aubourg (1994). ^{13}C Nuclear Magnetic Resonance Monitoring of Free Fatty Acid Release after Fish Thermal Processing. *Journal of the American Oil Chemists Society* 71 (5), 479-482.
16) F.Addeo, L.Chianese, **R.Sacchi**, S.Spagna Musso, P.Ferranti, A.Malorni (1994). Characterization of the oligopeptides of Parmigiano-Reggiano cheese soluble in 120 g trichloroacetic acid/l, *Journal of Dairy Research* 61, 365-374.
17) G.Aliotta, G.Cafiero, V.De Feo, **R.Sacchi** (1994). Potential allelochemicals from *Ruta graveolens* L. and their action on radish seeds. *Journal of Chemical Ecology* 20 (11), 2761-2775.
18) **R.Sacchi**, F.Addeo, S.Spagna Musso, L.Paolillo and I.Giudicianni (1995). High resolution ^{13}C-NMR study of vegetable margarines. *Italian Journal of Food Science*, 7(1) 27-36.
19) I.Medina, **R.Sacchi** and S.Aubourg (1995). A ^{13}C-NMR study of lipid alteration during fish canning: effect of filling medium. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 69, 445-450.
20) **R.Sacchi**, I.Medina and L.Paolillo (1995). One- and two-dimensional NMR study of plasmalogens (alk-1-enyl-phosphatidyl ethanolamine). *Chemistry and Physics of Lipids* 76, 201-209.
21) **R.Sacchi**, M.Patumi, G.Fontanazza, P.Barone, P.Fiordiponti, L.Mannina, E.Rossi and A.L.Segre (1996). A high field ^{1}H-Nuclear Magnetic Resonance study of the minor components in virgin olive oils. *Journal of the American Oil Chemist's Society* 73 (6), 747-758.
22) Segre A.L., Mannina L., Barone P. and **R.Sacchi** (1996). Quality and Origin of Virgin Olive Oil as Determined by High-Field 1H-NMR. *Bruker report* (Ed. Bruker spectrospin, Karlshrue, Germany), 143, 27-28.
23) **R.Sacchi**, F.Addeo, L.Paolillo (1997). ^{1}H and ^{13}C-NMR of virgin olive oil. An Overview. *Magnetic Resonance in Chemistry*, 35, S133-S145.
24) I.Medina, **R.Sacchi**, L.Biondi, S.P.Aubourg and L.Paolillo (1998). Effect of packing media on the oxidation of canned tuna

lipids. Antioxidant effectiveness of extra virgin olive oil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46 (3), 1150-1157.

25) **R.Sacchi**, L.Mannina, P.Fiordiponti, P.Barone, L.Paolillo, M.Patumi and A.L.Segre (1998). Characterization of Italian Extra Virgin Olive Oils using ^{1}H-NMR spectroscopy. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 3947-3951.
26) I.Medina, **R.Sacchi**, I.Giudicianni and S.P.Aubourg (1998). Oxidation of fish lipids during thermal stress as studied by ^{13}C Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy. *Journal of the American Oil Chemist's Society* 75, 147-154.
27) V.Fogliano, M.Acunto, A.Ritieni, S.M.Monti, **R.Sacchi**, M.Gallo and G.Randazzo (1998), Antioxidant activity of virgin olive oil phenolic compounds in a micellar system, *Italian Journal of Biochemistry*, 47, 197-198.
28) V. Fogliano, A.Ritieni, S.Monti, M.Gallo, D.Della Medaglia, M.L.Ambrosino and **R.Sacchi** (1999). Antioxidant activity of virgin olive oil phenolic compounds in a micellar system, *Journal of the Science of Food and Agriculture,* 79, 1803-1808.
29) I. Medina, **R. Sacchi** and S. Aubourg (2000). Application of ^{13}C-NMR to the selection of the thermal processing conditions of canned fatty fish. *European Food Research and Technology,* 210, 176-178.
30) S.Monti, A.Ritieni, **R.Sacchi**, K.Skog, E.Borgen and V.Fogliano (2001). Characterisation of Phenolic Compounds in Virgin Olive Oil and their Effect on the Formation of Carcinogenic/ Mutagenic Heterocyclic Amines in a Model System. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 49 (8), 3969-3975.
31) **R.Sacchi**, A.Paduano, F.Fiore, D.Della Medaglia, M.L.Ambrosino and I.Medina (2002). Partition behavior of virgin olive oil phenolic compounds in Oil-Brine mixtures during thermal processing for fish canning. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 2830-2835.
32) A.M.Del Nobile, M.L.Ambrosino, **R.Sacchi** and P.Masi (2003). Design of plastic bottles for packaging of virgin olive oil. *Journal of Food Science,* 68 (1) 170-175.
33) T. Igarashi, M. Aursand, **R. Sacchi**, L. Paolillo, M. Nonaka, S.Wada (2003). Determination of docosahexaenoic acid and n-3 fatty acids in refined fish oils by ^{1}H-NMR spectroscopy: IUPAC interlaboratory study. *Journal of AOAC International*, 85 (6) 1341-1354.
34) A.M.Del Nobile, S.Bove, E.La Notte and **R.Sacchi** (2003). Influence of packaging geometry and material properties on the oxidation kinetic of bottled virgin olive oil, *Journal of Food Engineering,* 57: 189-197.
35) I.Medina, M.J.Gonzalez, M.Pazos, D.Della Medaglia, **R.Sacchi** and J.M. Gallardo (2003). Activity of plant extracts for preserving functional food containing n-3-PUFA. *Eur. Food Res. Technol*. 217: 301-307.
36) A. El Antari; A. El Moudni; H.Ajana; C. Marion; S. Peres, A. Profitt; M. L. Ambrosino, **R. Sacchi** (2003). Vers une appellation d'origine contrôlée. Caractérisations chimiques et organoleptiques des huiles d'olive issues d'une région de la zone Sud du Maroc, *New Medit*, *Mediterranean Journal of Economics, Agriculture and Environment*, 2 (4), 32-40.
37) Aronne G., De Micco V., Adamo R., Romano A., Paduano A., **Sacchi R**. (2003) Anatomy and chemistry of olives after harvesting and debittering. *Italus Hortus* 11(1): 59-64.
38) Napolitano A, Panzella L, Savarese M, **Sacchi R**, Giudicianni I, Paolillo L, D'Ischia M. (2004). Acid-induced structural modifications of unsaturated fatty acids and phenolic olive oil constituents by nitrite ions: a chemical assessment, *Chem. Res. Toxicol*. 17:1329-1337.
39) P. Scarpa, M.L. Ambrosino, A. Paduano, D. Della Medaglia, S. Amato, **R. Sacchi** (2004). Contributo della composizione in acidi grassi alla determinazione dell'origine geografica degli oli extravergini di oliva DOP italiani. *Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II*. Serie quinta – vol. 1, pp. 115-125. ISSN 0365-799X
40) Maiuri MC, De Stefano D, Di Meglio P, Irace C, Savarese M., **Sacchi R**, Cinelli MP, Carnuccio R. (2005). Hydroxytyrosol, a phenolic compound from virgin olive oil, prevents macrophage activation, *Naunyn-Schmiedeberg's Arch Pharmacol,* 371:457-465.
41) V.Fogliano and **R.Sacchi** (2006) Oleocanthal in olive oil: between myth and reality (letter to the editor). *Mol. Nutr. Food Res.* 50, 5-6.
42) C. Di Vaio, M. Dumella, M.De Rosa, L.Marra, A.Paduano, **R.Sacchi** (2006). Varietà e oli dei paesi tuoi. *Olivo e Olio*, n.10. pp. 36-38, ISSN 1127-0713.
43) **R.Sacchi**, L. Falcigno, A.Paduano, ML.Ambrosino, M.Savarese, B.De Giulio, F.Addeo, L.Paolillo (2006). Direct evaluation of the aldehydes formed in heated vegetable oils using high resolution proton-NMR spectroscopy, *Riv. Ital. Sostanze Grasse*, 82, 257-263.
44) M.Savarese, C.Parisini, E.De Marco, I.Battimo. S.Falco and **R.Sacchi**. (2007) Application of Electronic Nose in the control of frying process. A preliminary study, *Riv. Ital. Sostanze Grasse*, 84, 31-37.
45) R.Tognetti, R.D'Andria, **R.Sacchi**, A.Lavini, G. Morelli and A.Alvino (2007). Regulated deficit irrigation effects seasonal changes in leaf phisiology and oil quality of *Olea Europaea* (cvs. Frantoio and Leccino). *Annals of Applied Biology*, ISSN 0003-4746, 150, 169-186.
46) E.De Marco, M.Savarese, A.Paduano e **R.Sacchi** (2007). Characterization and fractionation of phenolic compounds extracted from olive oil mill wastewaters, *Food Chemistry*, 104: 858-867.
47) M.Savarese, E.De Marco and **R.Sacchi** (2007). Characterization of phenolic extracts from olives (*Olea europaea*, cv. Pisciottana) by electrospray ionization mass spectrometry, *Food Chemistry*, 105: 761-770.
48) **R.Sacchi**, A.Del Regno, A.Paduano, R.Terminiello, M.L. Ambrosino and M.Savarese (2007). Shelf-life of vegetable oils bottled in plastic (PET) containers with oxigen-scavengers, *Italian Food and Beverage Technology*, ISSN 1590-6515, 47, 15-20.

49) A. Cascone, A. Paduano, I. Battimo, R.Romano, V.Fogliano, **R.Sacchi**, L.Chianese (2007). Lipid oxidation in buffalo meat from animals with dietary supplementation of vitamin E. *Italian Journal of Animal Science*; Proceedings of the 8th World Buffalo Congress, Caserta, October 19-22. Vol. 6, Supplement 2 – Part 2, pp. 1191-1194. ISBN 978-88-86817-36-3.
50) C.Parisini, E.De Marco, M.Savarese. I.Battimo, S.Falco e **R.Sacchi** (2007). Frying performance of sunflower oil/palm oil blend in comparison with pure palm oil*, European Journal of lipid science and technology*, 109: 237-246.
51) G.Picariello, **R.Sacchi** and F.Addeo (2007). One-step characterisation of triacylglycerols from animal fats by MALDI-TOF MS. *European Journal of Lipid Science and Technology,* 109: 511-524.
52) A.Napolitano, F.Morales, **R.Sacchi**, V.Fogliano (2008). Relationship between virgin olive oil phenolic compounds and acrylamide formation in fried crisps. *J. Agric. Food Chemistry* 56, 2034-2040.
53) C.Parisini, M.Savarese, E.De Marco, S.Falco, I.Battimo, **R.Sacchi** (2008). Formulazione di una miscela per frittura come alternativa all'olio di palma. *Ingredienti Alimentari*, 7 (36), 26-29.
54) **Sacchi R**., Savarese M., Del Regno A., Paduano A., Terminiello R., Ambrosino M.L. (2008). Shelf life of vegetable oils bottled in different scavenging polyethyleneterephthalate (PET) containers. *Packaging Technology and Science*, 21, 269- 277 (ISSN: 10991522, 08943214).
55) D'Andria, R., Lavini, A., Morelli, G., Tognetti, R., Aronne, G., De Micco, V., Ambrosino, M.L., Paduano, A., Conte, F., **Sacchi, R.** and Sebastiani, L. (2008). The effect of irrigation management on plant performance and oil quality of two olive cvs. grown in a typical environment of Southern Italy. *Acta Hort*. (ISHS) 791: 297-305. ISBN 978-90-66054-47-9 - ISSN 0567-7572.
56) Picariello G., Paduano A., **Sacchi R**., and Addeo F. (2009). MALDI-TOF Mass Spectrometry Profiling of Polar and Nonpolar Fractions in Heated Vegetable Oils. *J. Agric. Food Chem* 57: 5391-5400.
57) R.Romano, A.Giordano, A.Paduano, **R.Sacchi**, S.Spagna Musso (2009). Evaluation of frying oil subjected to prolonged thermal tratment: volatile organic compounds (VOC) analysis by DHS-HRGC-MS and 1H-NMR spectroscopy. *Chemical Engineering transactions*, 17: 873-878. ISBN 978-88-95608-01-3, ISNN 1974-9791.
58) De Marco E., Savarese M., Parisini C., Falco S., Paduano A., **Sacchi R.** (2010). Ingredienti fenolici da sottoprodotti oleari. *Ingredienti Alimentari* 48: 16-22.
59) A.Paduano, M. Ambrosino, A.Randazzo e **R.Sacchi** (2010) Spettroscopia NMR e qualità-tipicità degli oli extravergini di oliva*, Italus Hortus* 17 (5): 77-80.
60) E.De Marco, M.Savarese, C.Parisini, M.Vitagliano, D.Pizzichini, S.Falco e **R.Sacchi** (2010). Trattamento dei reflui oleari: recupero della frazione biologicamente attiva e di acqua purificata*, Italus Hortus* 17 (5): 81-84.
61) M.Savarese, E.De Marco, C.Parisini, S.Falco e **R.Sacchi** (2010). Feofitine e digliceridi: indici di qualità degli oli extravergini di oliva imbottigliati?*, Italus Hortus* 17 (5): 85-88.
62) A.Paduano, L.Ferrara e **R.Sacchi** (2010). Gramolazione controllata e profilo qualitativo degli oli extravergini di oliva*, Italus Hortus* 17 (5): 89-92.
63) R. Romano, A.Giordano, A.Formato, **R.Sacchi** e Spagna Musso (2010) Effetti del processo di estrazione in atmosfera inerte (N_2) sulla qualità dell'olio vergine di oliva*, Italus Hortus* 17 (5): 22-26.
64) A.Paduano, M.L.Ambrosino, D.A.Della Medaglia, E.Monteleone e **R.Sacchi** (2010). Effetto della denocciolazione sulla qualità degli oli extravergini di oliva in relazione a varietà e grado di maturazione. *Italus Hortus*, 17 (5): 93-96.
65) R. Olivero-David, A.Paduano, V.Fogliano, P. Vitaglione, S. Bastida, M.J. Gonzalez-Munoz, J.Benedi; **R. Sacchi**, F. Sanchez-Muniz (2011). Effect of thermally oxidized oil and fasting status on the short-term digestibility of ketolinoleic acids and total oxidized fatty acids in rats*, J. Agric Food Chem*, 59: 4684-4691.
66) De Marco E., Savarese M., Falco S., **Sacchi R**. (2011). Dai reflui oleari si ricavano gli antiossidanti naturali. *Olivo e Olio*, Anno XIV, marzo 2011, 36-38.
67) De Marco E., Savarese M., Parisini C., Vitagliano M., Pizzichini D., Falco S., **Sacchi R.** (2011). Trattamento dei reflui oleari: recupero della frazione biologicamente attiva e di acqua purificata. *Acta Italus Hortus*, 1, 329-33.
68) C. Di Vaio, S. Nocerino, A. Paduano, and **R. Sacchi** (2012) Influence of some environmental factors on drupe maturation and olive oil composition. *J. Sci. Food Agric.*, 93(5): 1134-1139. DOI 10.1002/jsfa.5863.
69) De Marco E., Savarese M., Falco S., **Sacchi R.** (2012). Valorizzazione delle acque di vegetazione mediante recupero di prodotti ad alto valore aggiunto. *Ingredienti Alimentari,* 62, 6-12.
70) I. Lauri, B. Pagano, A. Malmendal, **R. Sacchi**, E. Novellino, A. Randazzo (2013) Application of a "Magnetic Tongue" to the Sensory Evaluation of Extra Virgin Olive Oil, *Food Chemistry*, 66 (4): 692-699.
71) Di Vaio C.; Nocerino S.; Paduano A; **Sacchi R.** (2013). Characterization and Evaluation of Olive Germplasm in Southern Italy. *J.Sci. Food Agric*. 93(10): 2458-2462. DOI: 10.1002/jsfa.6057.
72) G.Picariello, **R. Sacch**i, O. Fierro, D. Melck, R. Romano, A. Paduano, A. Motta, F. Addeo (2013). "High Resolution 13C-NMR detection of short- and medium-chain synthetic triacylglycerols used in butterfat adulteration", *European Journal Lipid Science and Technology*, 115, 858-864. DOI: 10.1002/ejlt.201300018.
73) R. Romano, A. Giordano, L. Le Grottaglie, N. Manzo, A. Paduano, **R. Sacchi**, A. Santini (2013) Volatile compounds in intermittent frying by gas chromatography and nuclear magnetic resonance, *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 115, 764-773.
74) N. Caporaso, G. Nicoletti, A. Paduano, **R. Sacchi** (2013) Capsaicinoids, antioxidant activity and volatile compounds in olive oil flavoured with dried chili pepper (*Capsicum annuum*). *Eur. J. Lipid Sci. Technol*., 115, 1434-1442.

75) C.Di Vaio, S.Nocerino, A.Paduano, **R. Sacchi** (2013), Influenza dell'ambiente di coltivazione sulla maturazione delle drupe e sulla composizione dell'olio della cultivar Ortice, *Acta Italus Ortus* 10, 63-69. ISBN 978-88-905628-8-4.
76) D.Della Medaglia, A.Paduano, R.Robertiello, **R. Sacchi** (2013), Caratterizzazione di oli di oliva di varietà calabresi, *Acta Italus Ortus*, 10, 255-258. ISBN 978-88-905628-8-4.
77) N. Caporaso; A. Genovese; M. D. Canela; A. Civitella, **R. Sacchi** (2014). Neapolitan coffee brew analysis in comparison to espresso, moka and American brews, *Food Research International*, 61, 152-160.
78) A. Genovese, N. Caporaso, A. Civitella and **R. Sacchi** (2014). Effect of human saliva and sip volume of coffee brews on the release of key volatile compounds by a retronasal aroma simulator, *Food Research International,* 61, 100-111.
79) A. Paduano, N. Caporaso, A. Santini, **R. Sacchi** (2014). Microwave and ultrasound-assisted extraction of capsaicinoids from chili peppers (*Capsicum annuum* L.) in flavored olive oil, *J. Food Research*, 3 (4) 51-59, Published by the Canadian Center of Science and Education (ISSN 1927-0887, E-ISSN 1927-0895).
80) F. Russo, N. Caporaso, A. Paduano, **R. Sacchi** (2014) Phenolic Compounds in Fresh and Dried Figs from Cilento (Italy), by Considering Breba Crop and Full Crop, in Comparison to Turkish and Greek Dried Figs, *J. Food Science,* 79 (7):C1278-1284 (doi: 10.1111/1750-3841.12505).
81) G. Aronne, M. Giovannetti, **R.Sacchi**, V. De Micco (2014). From flower to honey bouquet: possible markers for the botanical origin of Robinia honey, *The Scientific World Journal*, Volume 2014, Article ID 547275, 7 pages, http://dx.doi.org/10.1155/2014/547275
82) N. Caporaso, V. Panariello & **R. Sacchi** (2015). The "True" Neapolitan Pizza: Assessing the Influence of Extra Virgin Olive Oil on Pizza Volatile Compounds and Lipid Oxidation. *Journal of Culinary Science & Technolology*, 13 (1) DOI: 10.1080/15428052.2014.952476.
83) I.Mennella, M. Savarese, **R. Sacchi**, P. Vitaglione (2015) Oleic acid content of a meal promotes oleoylethanolamide response and reduces subsequent energy intakes in humans, *Food & Funcion,* 6, 204-210.
84) J.Rouphael, G.Raimondi, A.Paduano, **R.Sacchi**, G.Barbieri, S.De Pascale (2015). Influence of organic and conventional farming on seed yield, fatty acid composition and tocopherols of Perilla, *Australian Journal of Crop Science,* 9 (4), 303- 308.
85) M.Savarese, A.Paduano, G.Guidone, N.Caporaso, E.De Marco, **R.Sacchi** (2015). Nutritional quality of extra virgin olive oil from the Italian retail market: do natural antioxidants satisfy EFSA health claims? *J. Food Composition and Analysis*,40, 154-162.
86) P. Vitaglione, M. Savarese, A. Paduano, L. Scalfi, V. Fogliano, **R. Sacchi** (2015). Healthy virgin olive oil: a matter of bitterness. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55:13, 1808-1818 (link to this article: http://dx.doi.org/10.1080/10408398.2012.708685).
87) N.Caporaso, V.Armento and **R.Sacchi** (2015). Volatile profile of Conciato Romano cheese, a traditional Italian cheese, during ripening. *Eur. J. Lipid Sci. Technol*. 117, 1422-1431.
88) A.Genovese, N.Caporaso, L.De Luca, A. Paduano, and **R.Sacchi** (2015). Influence of Olive Oil Phenolic Compounds on Headspace Aroma Release by Interaction with Whey Proteins. *J. Agric. Food Chem*., 63, 3838-3850.
89) **R.Sacchi**, N. Caporaso, A.Paduano, A.Genovese (2015). Industrial-scale filtration affects volatile compounds in extra virgin olive oil cv. "Ravece". *Eur. J. Lipid Sci. Technol.,* 117 (12), 2007-2014.
90) A. Genovese, N. Caporaso, V. Villani, A. Paduano, **R. Sacchi** (2015) Olive Oil Phenolic compounds affect the release of aroma compounds, *Food Chem.* 181, 284-294.
91) A. Genovese, N. Caporaso, A. Civitella, **R. Sacchi** (2015). Caffè espresso, moka, americano e napoletano. Parte prima: Influenza della tipologia di estrazione sulla composizione chimica e aromatica della bevanda. *Industrie delle Bevande*. 44, 257: 5-15.
92) A.Genovese, L.Moio, **R.Sacchi**, P.Piombino (2015). Sip volume affects oral release of wine volatiles. *Food Research International*, 77, 426-431.
93) A.Genovese, N.Caporaso and **R.Sacchi** (2015). Temporal changes of virgin olive oil volatile compounds in a model system simulating domestic consumption: the role of biophenols, *Food Research International*, 77, 670-674.
94) N.Caporaso, A.Genovese, R.Burke, C.Barry-Ryan, **R.Sacchi** (2016). Physical and oxidative stability of functional olive oil-in-water emulsions formulated using olive mill wastewater biophenols and whey proteins, *Food & Function*, 7, 227-238.
95) S.Mettouchi, **R.Sacchi**, Z. E D.Ould Moussa, A.Paduano, M.Savarese and A.Tamendjari (2016). Effect of spanish style processing on phenolic compounds and antioxidant activity of Algerian green table olives. *Grasas y Aceites* 67(1). doi: http://dx.doi.org/10.3989/gya.0378151
96) N.Caporaso, A.Genovese, R.Burke, C. Barry-Ryan and **R. Sacchi** (2016). Effect of Olive Mill Wastewater Phenolic Extract, Whey Protein Isolate and Xanthan Gum on The Behaviour of Olive O/W Emulsions using Response Surface Methodology, *Food Hydrocolloids*, 61, 66-76.
97) F.Grasso, A.Paduano, G.Corrado, ML.Ambrosino, R.Rao, **R.Sacchi** (2016). DNA diversity in olive (*Olea europaea* L.) and its relationships with fatty acid, biophenol and sensory profiles of extra virgin olive oils. *Food Research International*, 86, 121-130.
98) A. Genovese, N. Caporaso, A. Civitella, **R. Sacchi** (2016). Caffè espresso, moka, napoletano e americano. Parte 2:

simulazione dell'aroma retronasale. Indagine sull'influenza della saliva e del volume del sorso. *Industria delle bevande*, XLV, agosto, 3-12.

99) M.Savarese, E.De Marco, S.Falco, I.D'Antuoni and **R.Sacchi** (2016). Biophenol extracts from olive oil mill wastewaters by membrane separation and adsorption resin, *International J. Food Sci. Technol*., 51, 2386–2395.

100) **R.Sacchi,** D.Della Medaglia, A.Paduano, N.Caporaso, A. Genovese (2017). Characterisation of lemon-flavoured olive oils, *LWT-Food Science and Technology*, 79, 326-332.

101) M.L.Clodoveo, V.Moramarco, A.Paduano, **R.Sacchi**, T. Di Palmo, P. Crupi, F. Corbo, V. Pesce, E. Distaso, P. Tamburrano, R. Amirante (2017). Engineering design and prototype development of a full scale ultrasound system for virgin olive oil by means of numerical and experimental analysis. *Ultrasonics Sonochemistry,* 37,169-181.

102) M. Massa, S. Buono, A.L. Langellotti, L.Castaldo, A.Martello, A.Paduano, **R.Sacchi**, V.Fogliano (2017). Evaluation of anaerobic digestates from different feedstocks as growth media for *Tetradesmus obliquus, Botryococcus braunii, Pheodactylum tricornutum* and *Arthrospira maxima, New Biotechnology*, 36, 8–16.

103) A. Pannico, C.Cirillo, M.Giaccone, P.Scognamilio, R.Romano, N.Caporaso, **R.Sacchi**, B.Basile (2017). Fruit position within the canopy affects kernel lipid composition of hazelnuts. *J. Sci. Food Agric.* 97, 4790-4799.

104) V. Russo, A.Paduano, N. Caporaso, **R.Sacchi** (2017). Characterization of volatile compounds in Cilento (Italy) figs (*Ficus carica*) cv. Dottato as affected by the drying process. *Int. J. Food Properties*, 20(S2), S1366**–**S1376.

105) **R.Sacchi** e A.Genovese (2018). Nuove conoscenze sull'aroma dell'olio. *Olivo & Olio*, 1, 18-24.

106) A.Genovese, T.Rispoli, **R.Sacchi** (2018), Extra virgin olive oil aroma release after interaction with human saliva from individuals with different body mass index. *J. Sci. Food Agric.*, 98: 3376–3383.

107) **R.Sacchi**, A.Paduano, N.Caporaso, G.Picariello, R.Romano, F.Addeo (2018). Assessment of milk fat content in fat blends by ^{13}C-NMR spectroscopy analysis of butyrate, *Food Control*, 91, 231-236.

108) A.Genovese, N. Yang, R. Linforth, **R. Sacchi**, I. Fisk (2018). The role of phenolic compounds on olive oil aroma release, *Food Research International*, 112, 319-327.

109) V.Armini, N.A. Miele, M.Albero, **R.Sacchi**, S.Cavella (2018). Formula optimization approach for an Alternative Ready-to-Use Therapeutic Food, *LWT – Food Science and Technology*, 98, 148-153.

110) A.Genovese, N.Caporaso, T.Leone, A.Paduano, C.Mena, M.A.Perez-Jimenez, **R.Sacchi** (2018), Use of odorant series for extra virgin olive oil aroma characterisation, *J. Sci. Food Agric*. 99, 1215-1224.

111) A. Genovese; A. Marrazzo, L. De Luca; R. Romano; N. Manzo; F. Masucci; A. Di Francia; **R. Sacchi** (2019). Milk volatile organic compounds and fatty acids profile in cows and buffaloes fed on mycorrhizal ensiled forages, *Molecules*, 24, 1616 (pages 1-14).

112) C.Cavallo, G, Cicia, T. Del Giudice, **R.Sacchi** and R.Vecchio (2019). Consumers' preferences for bitterness in vegetable foods: the case of Extra-Virgin Olive Oil and Brassicaceae – a narrative review. *Nutrients*, *11* (5), 1164 (pages 1-20).

113) M.Massa, S.Buono, A.Martello, G.L Russo, A.L. Langellotti, D.A. Troise, **R.Sacchi**, P.Vitaglione, V.Fogliano (2019). Biochemical composition and *in vitro* digestibility of *Galdieria sulphuraria* grown on spent cherry-brine liquid. *New Biotechonolgy*, 53, 9–15.

114) **R.Sacchi**, N.Caporaso, G.Squadrilli, A.Paduano, M.L.Ambrosino, S.Cavella, A.Genovese (2019). Sensory properties, antioxidant activity and flavours of an artisanal ice-cream ('gelato') functionalised with extra virgin olive oil, *International Journal of Gastronomy and Food Science,* 18, 100173.

115) N.A. Miele, V. Armini, A. Borriello, E. Torrieri, **R. Sacchi** and S. Cavella (2019). Oxidation kinetics of ready to use therapeutic food formulations, *Ital. J. Food Sci*., special Issue on SLIM 2019, Shel-life International Meeting, Naples (Italy), 17-20 June, pp. 22-26.

116) Serrapica, F., Masucci, F., Napolitano, F., Braghieri, A., Genovese, A., **Sacchi, R.,** Uzun, P., Romano, R., Barone, C.M.A., Di Francia, A. (2020). Hay or silage? How the forage preservation method changes the volatile compounds and sensory properties of Caciocavallo cheese. *Journal of Dairy Science*, 103 (2), 1391-1403.

117) Genovese A. and **Sacchi R.** (2020). High phenolic content in extra virgin olive oil influences the release (time-intensity) of aroma compounds in mouth, *Atlas of Science*, January, https://atlasofscience.org.

118) **R. Sacchi**, A. Marrazzo, F. Masucci, A.Di Francia, F. Serrapica, A. Genovese (2020) Effects of Inclusion of Fresh Forage in Diet for Lactating Buffaloes on Volatile Organic Compounds of Milk and Mozzarella Cheese, *Molecules*, *25*(6), 1332; https://doi.org/10.3390/molecules25061332 (registering DOI) - 15 Mar 2020.

119) N. A. Miele, V. Armini, A. M. Troccoli, S. Puleo, A. Paduano, **R. Sacchi**, S. Cavella (2020). Sensory evaluation and volatile compounds of an alternative Ready-to-Use Therapeutic Food (RUTF) for malnourished children, *Journal of Food Science*. 04/2020, 85 (4).

120) G.L. Russo, A.L. Langellotti, A. Genovese, A. Martello, **R. Sacchi** (2020). Volatile compounds, physicochemical and sensory characteristics of *Colatura di Alici:* a traditional Italian fish sauce. *J Sci. Food Agric.* 100, 3755-3764. (wileyonlinelibrary.com) DOI 10.1002/jsfa.10416.

121) A.Genovese, F.Mondola, A.Paduano and **R.Sacchi** (2020). Biophenolic compounds influence the in-mouth assessment of virgin olive oil flavour/off-flavour during its tasting, Special Issue "Volatile Compounds and Smell Chemicals (Odor and Aroma) of Food", *Molecules* (ISSN 1420-3049), 25, 1969, pp 1-15.

122) G. Corrado L. Formisano; V. De Micco; A. Pannico; M. Giordano; C. El-Nakhel; P. Chiaiese; **R. Sacchi**; Y. Rouphael

(2020). Understanding the Morpho-Anatomical, Physiological, and Functional Response of Sweet Basil to Isosmotic Nitrate to Chloride Ratios, *Biology*, 9, 158; doi:10.3390/biology9070158.

123) **R.Sacchi**, A.Cutignano, G.Picariello, A.Paduano, A.Genovese, G. Nuzzo, F.Siano, P.Ricci, C.Lubritto, S.Caira, A.D'Auria, G.Di Pasquale, A.Motta F.Addeo (2020). Olive oil from 79 A.D. Vesuvius eruption stored at the National Archaelogical Museum of Naples (Italy), *Nature pj Science of Foods*, 4:19; https://doi.org/10.1038/s41538-020-00077-w.

124) Motti R., Bonanomi G., Lanzotti V., **Sacchi R.** (2020). The contribution of wild edible plants to the Mediterranean Diet: a study case by ethnobotanical approach along the Campania coastal region (Southern Italy). *Economic botany*. 74, 3, 249-272.

125) F. Grilo, S. Sedaghat, V. Di Stefano, **R. Sacchi**, T. Caruso and R. Lo Bianco (2021). Tree planting density and canopy position affect 'Cerasuola' and 'Koroneiki' olive oil quality, *Horticolturae* 7, 11, 1-12.

126) G.L. Russo, A.L. Langellotti, M. Oliviero, **R. Sacchi,** P. Masi (2021). Sustainable production of food grade omega-3 oil using aquatic protists: reliability and future horizons, *New biotechnology*, 62, 32-39. https://doi.org/10.1016/j.nbt.2021.01.006.

127) A. Genovese, N. Caporaso, **R. Sacchi** (2021) Flavor chemistry of virgin olive oil: an overview. *Applied sciences*, 11, 1639. Pp. 1-21 https://doi.org/10.3390/app11041639.

128) A. Genovese, A. De Vivo, A. Aprea, M.C. Tricarico, **R. Sacchi**, F. Sarghini (2021) Particle size and variety of coffee used as variables in mitigation of furan and 2-methylfuran content in espresso coffee, *Food Chemistry*, 361, 130037, pp. 1-8.

129) N. Caporaso, A. Genovese, M.A. Perez Jimenez, R. Olivero-David, **R. Sacchi** (2021). Impact of olive harversing date on virgin olive oil volatile composition, in four Spanish varieties, *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 123, 2000350 (pp. 1-10).

130) S. Saia, G. Corrado, P. Vitaglione, G. Colla, P. Bonini, M. Giordano, E. Di Stasio, G. Raimondi, **R. Sacchi**, Y. Rouphael (2021). An Endophytic Fungi-Based Biostimulant Modulates Volatile and Non-Volatile Secondary Metabolites and Yield of Greenhouse Basil (*Ocimum basilicum L.*) through Variable Mechanisms Dependent on Salinity Stress Level. *Phatogens,* 10, 797. https://doi.org/10.3390/pathogens10070797.

131) G. L. Russo, Antonio L. Langellotti, M. Oliviero, M. Baselice, **R. Sacchi**, P. Masi (2021). Valorization of second cheese whey through cultivation of extremophile microalga *Galdieria sulphuraria, AIMS Environmental Science*, 8(5): 435–448. DOI: 10.3934/environsci.2021028.

132) G.L. Russo, A.L. Langellotti, T. Blasco, M. Oliviero, **R. Sacchi**, P. Masi (2021). Production of Omega-3 Oil by *Aurantiochytrium mangrovei* Using Spent Osmotic Solution from Candied Fruit Industry as Sole Organic Carbon Source. *Processes*, 9, 1834. https://doi.org/ 10.3390/pr9101834.

133) G.L. Russo, A.L. Langellotti, V. Verardo, B. Martín-García, P. Di Pierro, A. Sorrentino, M. Baselice, M. Oliviero, **R. Sacchi**, P. Masi (2022). Formulation of New Media from Dairy and Brewery Wastes for a Sustainable Production of DHA-Rich Oil by *Aurantiochytrium mangrovei*, *Mar. Drugs*, 20, 39. https://doi.org/10.3390/md20010039. February 2022.

134) G.L. Russo, G.L. Langellotti, **R. Sacchi**, P.Masi (2022). Techno-economic assessment of DHA-rich Aurantiochytrium sp. production using food industry by-products and waste streams as alternative growth media, *Bioresource Technology Reports*, March 2022, DOI: 10.1016/j.bibteb.2022.100997.

135) R.H. Hbaibeb, F. Kotti, A. Paduano, Pasquale Crupi, M. L. Clodoveo, **R. Sacchi** and M. Gargouri (2022). Profile of enzyme in drupe of oueslati's cv. olives during ripening phases: A support method implementation in the production of extra virgin olive oil. *J Am Oil Chem Soc.* 2022; 99:4 57–468.

136) R. Romano, L. De Luca, M. Vanacore, A. Genovese, C. Cirillo, A. Aiello and **R. Sacchi** (2022). Compositional and morphological characterization of 'Sorrento' and 'Chandler' walnuts, *Foods*, Online March.

137) A.Genovese, A. De Vivo; M. C. Tricarico; A. Aprea; **R. Sacchi**; F. Sarghini (2022) Volatile compounds in espresso resulting from a refined selection of particle size of coffee powder, *J. Food Composition and Analysis*. Online july 24th.

138) A.Genovese, A.Balivo, A.Salvati and **R.Sacchi** (2022). Functional ice cream health benefits and sensory implications, *Food Research International*, online.

139) **R. Sacchi**, G. Corrado, B. Basile , D. Mandarello, M. L. Ambrosino, A. Paduano, M. Savarese, N. Caporaso, M. Aponte and A. Genovese (2022). Effect of Salt Addition and Fermentation Time on Phenolics, Microbial Dynamics, Volatile Organic Compounds, and Sensory Properties of the PDO Table Olives of Gaeta (Italy). *Molecules*, 27, 8100. https://doi.org/10.3390/molecules27228100.

140) A. Balivo, S. Cipolletta, R. Tudisco, P. Iommelli, **R. Sacchi** and A. Genovese (2023). Electronic Nose Analysis to Detect Milk Obtained from Pasture-Raised Goats, *Applied Sciences* (2023-01-13) 13, 861. https://doi.org/10.3390/app13020861

141) A. Balivo, **R. Sacchi** and A. Genovese (2023). The Noble Method in the dairy sector as a sustainable production system to improve the nutritional composition of dairy products: a review, *International Journal of Dairy Technology*

142) G. L. Russo, A. L. Langellotti, B. Martín-García, V. Verardo, R. Romano, **R. Sacchi** and P. Masi (2023). New Biotechnological Production of EPA by Pythium irregulare Using Alternative Sustainable Media Obtained from Food Industry By-Products and Waste (2023-01-12). *Sustainability*, 15, 1147. https://doi.org/10.3390/su15021147

143) Tagliamonte, S.; De Luca, L.; Donato, A.; Paduano, A.; Balivo, A.; Genovese, A.; Romano, R.; Vitaglione, P.; **Sacchi, R.** (2023) A 'Mediterranean ice-cream': Sensory and nutritional aspects of replacing milk cream with extra virgin olive oil, *J. Functional Foods*, SSN 1756-4646. 102: 105470 [10.1016/j.jff.2023.105470].

144) G.L. Russo, A. L. Langellotti, V. Verardo, B. Martín-García, M. Oliviero, M. Baselice, P. Di Pierro, A. Sorrentino, S.

Viscardi, Luis Marileo, **R. Sacchi** and P. Masi (2023). Bioconversion of Cheese Whey and Food By-Products by Phaeodactylum tricornutum into Fucoxanthin and n-3 Lc-PUFA through a Biorefinery Approach, *Marine Drugs* 2023, 21, 190. https://doi.org/10.3390/md21030190.

Congress Proceedings, Conferences and Books

1) E.Tremblay and **R.Sacchi** (1988). *Insettiade*, Liguori Editore (Napoli), pp. 1-216, ISBN 88-207-1757-3.
2) **R.Sacchi**, L.Paolillo, I.Giudicianni, L.Chianese, F.Addeo (1991). Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy in the Analysis of durum wheat lipids. *Proceeding of ICC 1991 Symposium - Cereal Based Foods: New Developments* (Praga, Cecoslovacchia, 10-13 giugno) pp. 532-538.
3) S.Cavella, P.Masi, L.Chianese, R.M.Petrosino, **R.Sacchi** (1991). The functional role of durum wheat lipids during the pasta manufacturing process. *Proceeding of ICC 1991 Symposium - Cereal Based Foods: New Developments* (Praga, 10-13 giugno) pp. 539-545.
4) F.Addeo, L.Chianese, A.Salzano, **R.Sacchi**, P.Ferranti, A.Malorni (1991). Casein proteolysis in cheese: specific detection of ëta-casein degradation during the ripening of Parmigiano-Reggiano. *Food Quality* Ed. FLAIR-SENS, Matforsk ÅS, Norway 1, 36-49.
5) **R. Sacchi**, F. De Stefano, P.Lombardi, T.M.G. De Nigris, M.Mazzaccara, F.Verneau (1992). I Formaggi della Campania e Basilicata. In: *I prodotti Caseari del Mezzogiorno*. Ed. CNR, Roma. pp. 3-43 e 219-221.
6) **R.Sacchi**, F.Addeo, P.Masi (1992). La tecnologia di trasformazione in "La Mozzarella di bufala" *Progetto strategico CNR: Prodotti alimentari tipici del Mezzogiorno*, Ed. CNR-Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Portici (Napoli), Cap. III, pp 21-45.
7) I.Medina, S.Aubourg, **R.Sacchi**, F.Addeo, I.Giudicianni, L. Paolillo (1994). Quality assurance of processed and stored fish by high resolution NMR analysis of lipids. *Proceedings Second International Conference on Applications of Magnetic Resonance in Food Science,* (Aveiro, Portugal 19-21 september). 43.
8) **R.Sacchi**, V.Piscopo, F.Addeo and L.Paolillo (1994). High resolution NMR spectra of sucrose fatty acid esters. *Proceedings of The Second International Conference on Applications of Magnetic Resonance in Food Science,* (Aveiro, Portugal 19-21 september). 53.
9) **R.Sacchi**, F. Addeo, A.L.Segre, E.Rossi, L.Mannina and L.Paolillo (1994). Direct quality control of edible oils and fats using high field Proton NMR spectroscopy. *Proceedings of The Second International Conference on Applications of Magnetic Resonance in Food Science* (Aveiro, Portugal 19-21 september). 52.
10) A.Di Luccia, A.Satriani, **R.Sacchi**, S.Gigli and L.Ferrara (1994). A study of neutral lipids from river buffalo (*Bubalus bubalus L.*) meat. *Proceedings of the IVth World Buffalo Congress* (São Paulo, Brasil, 23-30 June 1993), 2, 118-120.
11) **R.Sacchi**, D.Della Medaglia, S.Spagna Musso e F Addeo (1995). Effetto della filtrazione sulla composizione polifenolica degli oli vergini di oliva. Atti *2° Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti* (Giardini-Naxos 24-27 maggio) 2, 515-518.
12) **R.Sacchi**, D.Della Medaglia e S. Spagna Musso (1996). *Tecnologia di estrazione e componenti amaro-piccanti dell'olio vergine di oliva*. Ed. Dipartimento di Scienza degli Alimenti (Portici, marzo).
13) Della Medaglia D, Ambrosino ML, Spagna Musso S, Paduano A, **Sacchi R**. (1996). Modification of phenols during the storage and heating of extra-virgin olive oil. Oil Process and Biochemistry of lipids. In: First European Meeting of the American Oil Chemists' Society, University of Burgundy, Dijon, France; p. B24.
14) Addeo F., Chianese L., Nota G., Cappuccio U., Garro G., **Sacchi R**., Scudiero A. (1996). In: AA.VV. *I prodotti lattiero caseari del Mezzogiorno*, Vol. II. Caratterizzazione analitica e compositiva. Ed. CNR (Roma) pp. 17-60 e 149-254.
15) Scalfi L., **Sacchi R**. (1997). Grassi visibil e grassi non visibili degli alimenti, in *Aggiornamenti di Nutrizione Clinica*: 5. A cura di M.G. Gentile, Il Pensiero Scientifico Editore, Milano. Pagg. 69-83.
16) **Sacchi R**., Ambrosino M.L, Della Medaglia D., Paduano A., Spagna Musso S. (1997). *Linee Guida per la Qualità dell'Olio Vergine di Oliva*. Ed. CRAA-Regione Campania (volume stampato con finanziamento Europeo, Reg. CE n. 2132/96).
17) Fogliano V., Ritieni, A., Monti. S.M., Randazzo, G. Maresca C., Della Medaglia D., **Sacchi R**. (1997). Attività Antiossidante dei composti fenolici dell'olio extra vergine di oliva. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. Chiriotti Editori, CISETA 3°, Vol. III, pp. 512-515.
18) **R.Sacchi**, I Giudicianni,Paolillo (1998). Analisi del contenuto lipidico di un'ampolle vitrea dafli scavi di Pompei. Atti dl convegno 'Beni culturali e anaisi chimiche reperti archeologici' A cura di L. Scatozza. Sovrintendenza Arceologica Pompei.
19) A.Piccioli, I. Gudicianni, L.Chianese, **R.Sacchi**, L. Paolillo (1998). Un olio archeologico contenuto in reperti vitrei conservati al Museo Archeologico Nazionale di Napoli. Convegno Archeologia, Napoli.
20) **R.Sacchi**, M.L. Ambrosino, D.Della Medaglia e A.Paduano (1999, 2002). *L'HACCP in frantoio: guida all'autocontrollo dell'igiene in oleificio.* Edizione finanziata dall'Unione Europea (Reg. CE 528/99), Programma di interventi per il settore oleicolo, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Portici, pp. 1-72.

21) R.Aparicio, P.Mcintyre, M.Aursand, L.Eveleigh, N.Marighetto, B.Rossell, **R.Sacchi**, R.Wilson, M.Woolfe (1999). Oils & Fats, in *Food Authenticity: issues and methodologies*, (EC, Concerted Action n. AIR3-CT94-2452). Published by Eurofins Scientific, Nantes (France), ISBN 2-9512051-0-4, pp. 209-269.
22) **Sacchi R**., Ambrosino M.L, Della Medaglia D., Paduano A. (1999.) *Linee Guida alla messa a punto di un sistema di autocontrollo dell'igiene in oleificio*. Ed. Programma DIT per la diffusione dell'innovazione Tecnologica, Istituto G. Tagliacarne, Roma (1999).
23) **Sacchi R**., Ambrosino M.L., Della Medaglia D., Paduano A., Spagna Musso S. (1999). *Linee Guida per la Qualità dell'Olio Vergine di Oliva*. Ed. Comunità Europea -Regione Campania (Reg. CE 2430/97), Portici (seconda edizione).
24) **Sacchi R**., Ambrosino M.L., Della Medaglia D., Paduano A., Spagna Musso S. (1999). Collana di Monografie su *Gli Oli della Campania*, Edizione finanziata dall'Unione Europea (Reg. CE 2430/97), 6 volumi, Portici.
25) **Sacchi R**., Ambrosino M.L, Della Medaglia D., Paduano A. (1999). *Linee Guida alla messa a punto di un sistema di autocontrollo dell'igiene in oleificio*. Ed. Programma DIT per la diffusione dell'innovazione Tecnologica, Istituto G. Tagliacarne, Roma, pp. 1-91.
26) **Sacchi R**., Ambrosino M.L., Della Medaglia D., Paduano A., Spagna Musso S. (1999). *Linee Guida per la Qualità dell'Olio Vergine di Oliva*. Seconda edizione finanziata dalla Comunità Europea (Reg. CE 2430/97), Portici, pp 1-96
27) Donato R.M., Tartaglione L. e **R.Sacchi** (2000). *I frantoi campani: tecnologia e qualità.* Edizione finanziata dall'Unione Europea (Reg. CE 528/99), Programma di interventi per il settore oleicolo, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Portici, pp. 1-64.
28) **Sacchi R**., Ambrosino M.L., Della Medaglia D. E Paduano A. (2000). *L'HACCP in frantoio: guida all'autocontrollo dell'igiene in oleificio.* Edizione finanziata dall'Unione Europea (Reg. CE 528/99), Programma di interventi per il settore oleicolo, Portici, pp. 1-72
29) M.L. Ambrosino, D. Della Medaglia, A. Paduano e **R. Sacchi**, (2000). *Ottimizzazione della conservazione e shelf-life dell'olio di oliva extra-vergine.* Programma MURST- DIT 3 per la diffusione dell'innovazione Tecnologica, Ed. Istituto Guglielmo Tagliacarne, Roma, pp 1-132.
30) A.L.Romano, M.Savarese, A.Paduano, D.Della Medaglia, M.L.Ambrosino, G.Rosino, F.Villani, D.Ercolini e **R.Sacchi** (2001). *Linee-guida alla trasformazione delle olive da mensa in Campania*. Programma POM B39 'Trasformazione delle olive da mensa: sfruttamento di cultivar del Sud Italia e nuovi orizzonti tecnologici', Ed. Regione Campania, Assessorato Agricoltura -SeSIRCA, Napoli, pp. 1-60.
31) **R.Sacchi** (2001). High resolution NMR of virgin olive oil. In: *Magnetic Resonance in Food Science – A View to the next Century*, Ed. RSC, Royal Society of Chemistry, Cambridge, United Kingdom, ISBN 0-85404-870-7, pp. 213-226.
32) **Sacchi R**., Ambrosino M.L., Della Medaglia D., Paduano A., Spagna Musso S. and Addeo F. (2001). *Linee Guida alla Qualità dell'Olio Vergine di Oliva*. Terza Edizione finanziata dalla Comunità Europea (Reg. CE 528/99), Portici, pp 1-96.
33) I.Medina, D.Della Medaglia, A.Battaglia, M.J.Gonzales, **R.Sacchi** and J.M.Gallardo (2002). Bioactive compounds from plants useful as antioxidant additives for preserving fatty fish foods. *In: Bioactive compounds in plant foods: healt effects and perspectives for the food industry*, European Scientific Conference of COST Action 916 (Tenerife, Spain, 26-28 april 2001), Edited by R.Amadò et al., (Vol EUR 20061), EC Office for Official Publications, Luxembourg, ISBN 92-828-1816-0, pag.185-186.
34) **R.Sacchi**, M.L.Ambrosino, D.Della Medaglia, A.Paduano (2002). Influence of extraction technology on the phenolic antioxidants of extra virgin olive oil. *In: Bioactive compounds in plant foods: healt effects and perspectives for the food industry*, European Scientific Conference of COST Action 916 (Tenerife, Spain, 26-28 april 2001), Edited by R.Amadò et al., Vol EUR 20061, EC Office for Official Publications, Luxembourg, ISBN 92-828-1816-0, pag. 208-209.
35) M.L.Ambrosino, D.Della Medaglia, A.Paduano and **R.Sacchi** (2002). Evolution of phenolic antioxidants during the shelf-life of extra virgin olive oil bottled in glassy and plastic containers, *In: Bioactive compounds in plant foods: healt effects and perspectives for the food industry*, European Scientific Conference of COST Action 916 (Tenerife, Spain, 26-28 april 2001), Edited by R.Amadò *et al*., Vol EUR 20061, EC Office for Official Publications, Luxembourg, ISBN 92-828-1816-0, pag. 117-118.
36) M.L.Ambrosino, D.Della Medaglia, A.Paduano and **R.Sacchi**, (2002). Behaviour of phenolic antioxidants of virgin oil during oil heating and frying. *In: Bioactive compounds in plant foods: healt effects and perspectives for the food industry*, European Scientific Conference of COST Action 916 (Tenerife, Spain, 26-28 april 2001), Edited by R.Amadò et al., Vol EUR 20061, EC Office Official Publications, Luxembourg, ISBN 92-828-1816-0, pag. 119-120.
37) Bove S., Martoriello, T. **Sacchi R.**, Del Nobile M.A. (2002). Influenza dellle caratteristiche geometriche del contenitore sulla cinetica di formazione degli idroperossidi in olio extra vergine di oliva. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare Volume V, Chiriotti Editori, Pinerolo (Italia), pp. 244-251. ISBN 88-85022-78-2.
38) **Sacchi R**., Ambrosino M.L., Paduano A., Cozzolino P. e Terminiello R. (2002). Influenza del tipo di contenitore sulla *shelf-life* dell'olio extra vergine di oliva. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare Volume V, Chiriotti Editori, Pinerolo (Italia), ISBN 88-85022-78-2, pp. 259-264.
39) **Sacchi R**., Falco S., Lopez F., Ambrosino M.L. e Paduano A. (2002). Effetto della temperatura di gramolazione sul profilo qualitativo degli oli monovarietali del Sannio beneventano. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare

Volume V, Chiriotti Editori, Pinerolo (Italia), ISBN 88-85022-78-2, pp. 547-552.

40) Ambrosino M.L., Puzio M., Paduano A., Boccia C., **Sacchi R.** (2002). Sistemi innovativi di frangitura e loro impatto sul profilo qualitativo degli oli extra vergini di oliva. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare Volume V, Chiriotti Editori, Pinerolo (Italia), ISBN 88-85022-78-2, pp. 824-829.
41) **Sacchi R**., Lopez F., Luongo D., Fiume I., Paduano A., Ambrosino M.L. D'Acierno A. And Addeo F. (2002). Studio degli *off-flavour* degli oli vergini di oliva mediante analisi GC/MS dello spazio di testa dinamico. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Volume V, Chiriotti Editori, Pinerolo (Italia), ISBN 88-85022-78-2, pp. 1156-1161.
42) **R.Sacchi**, S.Spagna Musso e F.Addeo (2002). L'industria olearia: un secolo d'olio in Campania, in: "Napoli e la Campania del Novecento: Diario di un Secolo", a cura di A.Croce, F.Tessitore e D.Conte, Ed. del Millennio – Libreria Guida (Napoli), pp. 673-670.
43) I.Giudicianni, **R.Sacchi** e L.Paolillo (2002). Applicazioni della spettroscopia NMR in chimica degli alimenti. in: La chimica organica in laboratorio, a cura di Marco d'Ischia, Piccin Editore (Padova), ISBN 88-299-1621-8, pp. 732-738.
44) **R.Sacchi** (a cura di) (2003). I bilanci di competenza dell'esperto in "Innovazione e Qualità dell'Industria Olearia" e in "Marketing e valorizzazione dei prodotti oleari", Progetto *ALT Agro Local Transfer*, Ed. Mater, Napoli, pp. 1-112.
45) Esposito N., Paduano A., Ambrosino M.L. e **Sacchi R.** (2003). Influenza del post-raccolta e del danno da mosca olearia (Bactrocera oleae) sulla qualità degli oli vergini di oliva. *Atti* convegno "Post-raccolta di ortofrutticoli. Innovazione, qualità e controllo". Università degli Studi di Salerno, Fisciano 25-26 febbraio.
46) M.L. Ambrosino, F. Conte, D.A. Della Medaglia, A.Paduano, L.Sansone, R.Terminiello, **R. Sacchi** (2003). *Gli Oli di Oliva Monovarietali in Campania*, Edizione finanziata dall'Unione Europea (Reg. CE 2407/01), Portici, pp 1-72 .
47) **R.Sacchi**, M.L.Ambrosino, D.Della Medaglia, A.Paduano, S.Spagna Musso (2003). *Linee Guida per la Qualità dell'Olio Vergine di Oliva*. Quarta Edizione finanziata dalla Comunità Europea (Reg. CE 2407/01), Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Portici, pp. 1-80.
48) R. d'Andria, A. Lavini, G. Morelli, R. Tognetti, M.L. Ambrosino, A. Paduano, F. Conte , **R. Sacchi** (2004). Effetto del deficit idrico sulle caratteristiche qualitative di due cv. Di olivo da olio in ambiente collinare centro-meridionale. Atti Giornate SOI Napoli, 4-6 maggio.
49) R. d'Andria, Lavini A., Morelli G., Tognetti R., Aronne G., Micco V., Ambrosino M.L., Paduano A., Conte F., **R. Sacchi** (2004). The effect of irrigation management on plant performance and quality of two olive cvs. grown in a typical environment of southern Italy. *International Symposium of Horticulture Science*, Turkey, 2004.
50) P.Scarpa, M.L.Ambrosino, A.Paduano, D.Della Medaglia, S.Amato, **R.Sacchi** (2004). Contributo della composizione in acidi grassi alla determinazione dell'origine geografica degli oli extravergini di oliva DOP italiani. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, Serie V, Vol. 1. Pp. 115-125.
51) **R.Sacchi** (2004) Dall'olivo all'olio, in: "OliVo, tesoro del mediterraneo" Ed. Fratelli Alinari (Firenze), pp. 23-37. ISBN 88-7292-471-5.
52) Ambrosino M.L., Conte F., Della Medaglia D.A., Paduano A., Sansone L., Terminiello R e **Sacchi R.** (2004). *Gli Oli di Oliva Monovarietali in Campania*, Edizione (ristampa) finanziata dall'Unione Europea (Reg. CE 2136/02), Portici, pp 1-72 .
53) **R.Sacchi**, M.L.Ambrosino, D.Della Medaglia, A.Paduano, S.Spagna Musso (2004). *Linee Guida per la Qualità dell'Olio Vergine di Oliva*. Quinta Edizione finanziata dalla Comunità Europea (Reg. CE 2136/02), Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Portici, pp. 1-80.
54) M.L. Ambrosino, D.Della Medaglia, A.Paduano, R. Terminiello, L. F.Conte, N. Esposito, L. Sansone e **R. Sacchi** (2004), Caratteri di tipicità delle produzioni olearie campane, Atti del Convegno nazionale "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio" (Università degli Studi di Perugia, 5 dicembre 2003), pp. 321-325.
55) **R.Sacchi** (2005). La tecnologia di estrazione in: *L'extravergine 2006, guida ai migliori oli del momdo di qualità accertata.* A cura di M. Oreggia, Cucina & Vini Editrice, Roma, ISBN 88-87732-22-1, pag 82-105.
56) P.Scarpa, M.L. Ambrosino, A.Paduano, D.Della Medaglia, S.Amato e **R.Sacchi** (2005). Contributo della composizione in acidi grassi alla determinazione dell'origine geografica degli oli extravergini DOP italiani. *Annali della Facoltà di Agraria della Università degli Studi di Napoli Federico II, Anno 2004,* Serie quinta, Vol 1, ISSN: 0365 – 799 X, Portici, pp.115-125.
57) M.Meloni, L.Di Giovacchino, G.Fontanazza, **R.Sacchi**, N.D'Errico, P.Boccia, S.Nalin, I.Mercadante (2005). *Linee guida per la produzione dell'olio extra vergine di oliva*, Ed. Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità, Roma, pp. 1-44.
58) M.Meloni, M.L.Ambrosino, **R.Sacchi**, P.Boccia, S.Nalin, I.Mercadante (2005). *Linee guida per la conservazione dell'olio extra vergine di oliva*, Ed. Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità, Roma, pp. 1-38.
59) **R.Sacchi**, I.Battimo, M.Savarese, R.Romano and L.Chianese (2005). Lipids of bufalo (*Bubalus Bubalis L.*) meat. Atti del 3° Congresso Nazionale sull'Allevamento del Bufalo and 1st Buffalo Symposium of Europe and the Americas, Capaccio-Paestum, 12-15 ottobre, pp.150-151.
60) **R. Sacchi**, M. Savarese, I. Battimo, D.A. Della Medaglia, A. Paduano, R. Romano, e L. Chianese (2005). Lipid hydrolysis and oxidation in river buffalo meat under refrigerated storage. Atti del 3° Congresso Nazionale sull'Allevamento del Bufalo and 1st Buffalo Symposium of Europe and the Americas, Capaccio-Paestum, 12-15

ottobre, pp.152-153.

61) De Marco E., D'Urso G., Langella G., Savarese M., Parisini C., **Sacchi R.** (2006). A methodology proposal for olive zoning. A case study in the Cilento area. *Poster presented at the Olivebioteq 2006, Second International Seminar on "Biotechnology and quality of olive tree products around the Mediterranean basins"*, Marsala (Italy), 5-10 November.

62) De Marco E., Savarese M., Parisini C., **Sacchi R.** (2006). Characterization of biophenols from olive oil mill wastewaters by high-performance liquid chromatography tandem electrospray ionization mass spectrometry (HPLC-ESI/MS). *Poster presented at the 4th EuroFed Lipid Congress Oils, fats and lipids for a Healthier future*, University Complutense of Madrid, Spain, 1-4 October.

63) Parisini C., Savarese M., De Marco E., Falco S., **Sacchi R.** (2006). Determination of vegetable oil volatile compounds during frying by dynamic headspace GC/MS analysis. *Poster presented at the 4th EuroFed Lipid Congress Oils, fats and lipids for a Healthier future*, University Complutense of Madrid, Spain, 1-4 October.

64) Savarese M., Parisini C., De Marco E., **Sacchi R.** (2006). Detection of biophenols from virgin olive oil in fried French- fries potatoes by high-performance liquid chromatography tandem electrospray ionization mass spectrometry (HPLC-ESI/MS). *Poster presented at the 4th EuroFed Lipid Congress Oils, fats and lipids for a Healthier future*, University Complutense of Madrid, Spain, 1-4 October.

65) Savarese M., Parisini C., De Marco E., Battimo I., Falco S., **Sacchi R.** (2006). Applicazione del Naso Elettronico (NE) nel controllo del processo di frittura. *Poster presentato al Convegno "Oli e Grassi Alimentari: Innovazioni Tecnologiche e Ricerca Chimica". Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*, Bologna 30 giugno.

66) De Marco E., Savarese M., Parisini C., Paduano A., **Sacchi R.** (2006). Biofenoli da acque di vegetazione dell'industria olearia: caratterizzazione e frazionamento. *Poster presentato al Convegno "Oli e Grassi Alimentari: Innovazioni Tecnologiche e Ricerca Chimica". Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*, Bologna 30 giugno.

67) Savarese M., De Marco E., Paduano A., **Sacchi R**. (2006). Impiego di una colonna low-volume per la quantificazione dei biofenoli nell'olio extra vergine di oliva. *Poster presentato al Convegno "Oli e Grassi Alimentari: Innovazioni Tecnologiche e Ricerca Chimica". Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grass*e, Bologna 30 giugno.

68) Parisini C., Paduano A., Battimo I., Savarese M., De Marco E., **Sacchi R**. (2006). Confronto SPME/GC-MS e DHS/GC-MS nella determinazine dei composti volatili dell'olio extravergine di oliva. *Poster presentato al Convegno "Oli e Grassi Alimentari: Innovazioni Tecnologiche e Ricerca Chimica". Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*, Bologna 30 giugno (Premio come miglior poster del convegno).

69) De Marco E., D'Urso G., Langella G., Savarese M., Parisini C., **Sacchi R.** (2006). A methodology proposal for olive zoning. A case study in the Cilento area. *Poster presented at the Olivebioteq 2006, Second International Seminar on "Biotechnology and quality of olive tree products around the Mediterranean basins"*, Marsala (Italy), 5-10 November.

70) De Marco E., Savarese M., Parisini C., **Sacchi R.** (2006). Characterization of biophenols from olive oil mill wastewaters by high-performance liquid chromatography tandem electrospray ionization mass spectrometry (HPLC-ESI/MS). *Poster presented at the 4th EuroFed Lipid Congress Oils, fats and lipids for a Healthier future*, University Complutense of Madrid, Spain, 1-4 October.

71) **R.Sacchi** (2006). La tecnologia di estrazione in: *L'extravergine 2007, guida ai migliori oli del momdo di qualità accertata.* A cura di M. Oreggia, Cucina & Vini Editrice, Roma, ISBN 88-87732-29-9, pag 82-103.

72) D.Della Medaglia, M.L.Ambrosino, A.Paduano, L.Tartaglione, **R.Sacchi** (2006). La produzione, in *I profumi dell'olio: guida all'assaggio dell'olio extravergine di oliva*, Edizione Regione Campania e CCIAA di Napoli, pp. 67-82.

73) R. Pernice, P.Vitaglione, **R.Sacchi** and V.Fogliano (2006). Phytochemicals in Mediterranean Diet: the Interaction between tomato and olive oil bioactive compounds. In *Handbook of Food Products Manufacturing*, (2 Volume Set, volume 2). Editor: Y. H. Hui et al., John Wiley & Sons-Interscience, ISBN 978-0-470-04964-8, Chapter 48, pp 55-65.

74) **R.Sacchi**, M.Savarese, L.Falcigno, I.Giudicianni, L.Paolillo (2007). Proton NMR of fish oils and lipids. In *Handbook of Modern Magnetic Resonance, Marine Science*, Vol. II. Edited by G.H. Webb, Kluwer Academic Publishers (UK).

75) **R. Sacchi** and L.Paolillo (2007), NMR for food quality and treceability, in: *Advances in Food Diagnostics*, edited by F. Toldrà and L. Nollet, Blackwell Publishing, (USA), ISBN 978-0-81-8138-2221-1, Chapter 5, pp. 101-117.

76) **R.Sacchi** (2007). Extraction technology. In: *L'extravergine: a guide to the best certified quality olive oil in the world*, Edited by M. Oreggia, Editrice Cucina & Vini (Roma), ISBN-13: 978-88-8773-235-1, pp. 82-103.

77) F. Pizzolongo, M. Quarto, A. Nasi, P. Ferranti, F. Addeo, **R. Sacchi**, L. Chianese (2007). Sensory profile pf PDO Mozzarella di Bufala cheese. *Proceedings of the 8th World Buffalo Congress*, Caserta, October 19-22, published in *Italian Journal of Animal Science*, ISSN 1594-4077, Supplement 2 - part 2, pp. 1136-1139.

78) A. Cascone, A. Paduano, I. Battimo, R. Romano, V. Fogliano, **R. Sacchi**, L. Chianese (2007). Lipid oxidation in buffalo meat from animals with dietary supplementation of vitamin E. *Proceedings of the 8th World Buffalo Congress*, Caserta, October 19-22, *Italian Journal of Animal Science*, ISSN 1594-4077, Supplement 2, part 2, pp. 1191-1194.

79) R. Romano, I. Borriello, L. Chianese, **R. Sacchi** (2007). Effect of dietary vitamin E content on the CLA, cholesterol and triglycerides composition of Italian Mediterranean buffalo meat. *Proceedings of the 8th World Buffalo Congress*, Caserta, October 19-22, published in *Italian Journal of Animal Science*, ISSN 1594-4077, Supplement 2 - part 2, pp. 1202-1206.

80) Savarese M., Parisini C., De Marco E., Falco S., **Sacchi R**. (2007). Evolution of extra virgin olive oil antioxidants and pigments in PET containers during storage under different lighting conditions. *Poster presentato al Convegno "Qualità e Sicurezza degli Oli d'Oliva – Conoscenze attuali e prospettive future". Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*, Roma, 7-8 giugno 2007.
81) Parisini C., Savarese M., De Marco E., Battimo I., Falco S., **Sacchi R.** (2007). Formulazione di una nuova miscela per frittura come alternativa all'olio di palma. *8° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, Fieramilano, 7-8 maggio 2007.
82) **R. Sacchi** e A. Paduano (2007). Studio della tipicità e provenienza degli oli di oliva con l'ausilio della risonanza magnetica nucleare, Progetto RIOM (Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale), Sottoprogetto 2: Elaiotecnica, Relazioni sull'attività svolta nel primo anno del progetto RIOM, ISBN 978-88-902732-7-8, pp. 187-184.
83) I. Battimo, A. Paduano, A. Scarpa, D. A. Della Medaglia, **R. Sacchi** (2007). Effetto della denocciolazione sulla composizione della frazione volatile di oli ottenuti dalla varietà Rotondella. Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita, Facoltà di Farmacia, 20-21 Settembre 2007, Napoli. Atti del convegno 268.
84) A. Paduano, I. Battimo, F. Manzo, D. A. Della Medaglia, **R. Sacchi**. (2007). Confronto fra due sistemi di frangitura e loro impatto sul profilo qualitativo degli oli extra vergini di oliva. Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita, Facoltà di Farmacia, 20-21 Settembre 2007, Napoli. Atti del convegno 288.
85) Savarese M., Parisini C. De Marco E., Falco S., Paduano A., **Sacchi R.** (2008). Utilizzo del polietilentereftalato (PET) per il confezionamento dell'olio extravergine di oliva: valutazione della shelf-life dell'olio e miglioramento delle proprietà funzionali dell'imballaggio. *Medoliva 2008, Fiera dell'Olivo del Mediterraneo*, Arezzo, Centro Affari e Convegni, 17-19 maggio 2008.
86) A.Paduano e **R.Sacchi** (2008). Spettroscopia di risonanza magnetica nucleare nello studio dell'origine varietale degli oli di oliva. Atti del Convegno internazionale "Ricerca ed innovazione per la filiera olivicolo-olearia dei paesi del Mediterraneo" (Bari, 18-20 ottobre 2007).
87) **R.Sacchi**, M.Savarese, L.Falcigno, I.Giudicianni, L.Paolillo (2008). Proton NMR of fish oils and lipids. In *Modern Magnetic Resonance, Part 1. Applications in chemistry, biological and marine sciences*, Edited by G.H. Webb, Springer Ed. (The Netherlands), ISBN 978-1-4020-3894-5. Applications in Marine Science, pp. 919-924.
88) **R.Sacchi** (2008). *L'olio extravergine in cucina. I segreti di un protagonista della gastronomia mediterranea*. Regione Campania e Università di Napoli Federico II, SBR Editore (Portici, Napoli), pp. 1-64, ISBN 88-901941-2-X.
89) **R.Sacchi** (2008). Extravirgin Olive Oil and Mediterranean Molecular Gastronomy. Lecture presented at the *6th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives"*, Athens (Greece), 7-10 september, book of abstracts, p.140.
90) **R.Sacchi** (2008). *L'olio in cucina*, Corso di formazione per un uso consapevole dell'olio extravergine di oliva DOP nei ristoranti: Essenze di Extravergine, UNAPROL, Roma, pp 1-16.
91) A. Paduano, **R. Sacchi** (2008). *Caratterizzazione di oli vergini di oliva monovarietali e DOP per discriminare oli ottenuti da differenti varietà e regioni italiane*. Comunicazione presentata alle Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita, Aula Magna Facoltà di Agraria, 10 - 12 dicembre 2008, Napoli - Atti del convegno n 242.
92) R. Romano C. Magaldi, A. Giordano, A. Paduano, **R. Sacchi** (2008). *Valutazione del trattamento termico prolungato degli oli di frittura: analisi delle sostanze volatili mediante DHS e spettroscopia ^{1}H-NMR*. Poster presentato alle Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita, Aula Magna Facoltà di Agraria, 10 - 12 dicembre 2008, Napoli - Atti del convegno n 269.
93) Savarese M., De Marco E., Parisini C., Falco S., **Sacchi R.** (2009). Feofitine e digliceridi: indici di qualità degli oli extravergini di oliva imbottigliati? *Poster presentato al I Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*, Portici (NA), Facoltà di Agraria, 1-2 ottobre 2009.
94) De Marco E., Savarese M., Parisini C., Vitagliano M., Pizzichini D., Falco S., **Sacchi R.** (2009). Trattamento dei reflui oleari: recupero della frazione biologicamente attiva e di acqua purificata. *Poster presentato al I Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*, Portici (NA), Facoltà di Agraria, 1-2 ottobre 2009.
95) De Marco E., Savarese M., **Sacchi R.** (2009). Esperienze di recupero e valorizzazione dei sottoprodotti dell'oleificio: recupero di sostanze nutraceutiche dall'acqua di vegetazione. *Olimed, Olivicoltura Mediterranea a Confronto*, Napoli, Mostra d'Oltremare, 20-22 febbraio 2009.
96) Savarese M., De Marco E., Parisini C., Falco S., **Sacchi R.** (2009). Feofitine e digliceridi: indici di qualità degli oli extravergini di oliva imbottigliati? *Poster presentato al I Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*, Portici (NA), Facoltà di Agraria, 1-2 ottobre 2009.
97) Paduano A., Ferrara L., **Sacchi R.** (2009). Gramolazione controllata e profilo qualitativo degli oli extravergini di oliva. Poster presentato al I° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, svolto a Portici (Napoli), presso la Facoltà di Agraria - Reggia di Portici, nei giorni 1-2 ottobre 2009. Libro degli Abstract p. 83
98) Paduano A., Randazzo A., **Sacchi R.** (2009). *Spettroscopia NMR e qualità-tipicità-origine degli oli extravergini di oliva*. Poster presentato al I° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, svolto a Portici (Napoli), presso la Facoltà di Agraria - Reggia di Portici, 1-2 ottobre 2009. Libro degli Abstract p. 84

99) Paduano A., Ambrosino M.L., Della Medaglia D. A., Monteleone E., **Sacchi R.** (2009). *Effetto della denocciolazione sulla qualità degli oli extravergini di oliva in relazione a varietà e grado di maturazione*. Poster presentato al I° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, svolto a Portici (Napoli), presso la Facoltà di Agraria - Reggia di Portici, nei giorni 1-2 ottobre 2009. Libro degli Abstract p. 85.
100) Savarese M., De Marco E., Falco S., **Sacchi R.** (2010). Frying in seed oils enriched with vitamins E and B6. Poster presentato al convegno "Il processo di frittura: ricerca e innovazione" organizzato dalla Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione. Roma, 4-5 novembre 2010.
101) **R.Sacchi**, C.Parisini, A.Paduano, D.Della Medaglia, M.Savarese, M.L. Ambrosino (2010). Relationship between sensory profile and volatile compounds: identification of sensory tipicality in PDO Italian olive oils. Proccedings of the 11th European Symposium on Statistical Methods for the Food Industry, Benevento (Italy) 23-26 February 2010, ISBN n. 88-901015-8-X, pp M. 65-72.
102) **R. Sacchi** (2010) Le ragioni e le regioni (dell'olio), in: Pane e olio 2011, Guida ai frantoi artigiani, a cura di F.Cusani e G.Sodano, Sitcom Editore (Roma), ISBN 978-88-6107-064-6, pp. 63-64, 67, 101, 109, 143, 171, 183, 239, 259, 265, 279, 287, 377, 403, 421, 453, 457, 489.
103) Savarese M., **Sacchi R**., De Marco E., Parisini C., Falco S. (2010). Evoluzione dei digliceridi e delle feofitine durante la conservazione di oli extra vergini di oliva imbottigliati. *Comunicazione orale presentata al workshop "Evoluzione delle tecniche di raffinazione e qualità delle sostanze grasse alimentari",* Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse, Bologna, 20-21 maggio.
104) **Sacchi R**., Parisini C., Paduano A., Della Medaglia D.A., Savarese M., Ambrosino M.L. (2010). Relazione tra tipicità sensoriale e composti volatili in alcuni oli extravergini DOP italiani. *Poster presentato al III Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali*, Portici, 1-2 dicembre 2010.
105) Della Medaglia D.A., G. Nicoletti, A. Paduano, **R. Sacchi** (2010). La capsaicina nell'olio aromatizzato al peperoncino. Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita, Facoltà di Medicina e Chirurgia, 24 - 26 novembre 2010, Napoli - Atti del convegno n 312. ISBN 978-88-95028-66-8
106) Della Medaglia D.A., Orlando G., Paduano A., Ambrosino M.L. e **Sacchi R.** (2010). Profilo sensoriale degli oli extra vergini di oliva in relazione ai composti fenolici e volatili. Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita, Facoltà di Medicina e Chirurgia, 24 - 26 novembre 2010, Napoli - Atti del convegno n 319. ISBN 978-88-95028-66-8.
107) **R. Sacchi**, C. Parisini, A. Paduano, D.A. Della Medaglia, M. Savarese, M.L. Ambrosino 2010. Relazione tra tipicità sensoriale e composti volatili in alcuni oli extravergini DOP italiani. Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali. Portici (NA), 1-2 dicembre 2010. Edito da CUES Fisciano (SA), pag. 27- ISBN 978-88-95028-67-5
108) **R. Sacchi**, G. Stile, A. Paduano, M.L. Ambrosino, E. Pomarici 2010. Percezione della qualità sensoriale di oli extra vergini di oliva. Poster presentato al Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali. Portici (NA), 1-2 dicembre 2010. Edito da CUES Fisciano (SA), pag. 28. ISBN 978-88-95028-67-5.
109) **R. Sacchi**, M. Ascione, A. Paduano, D.A. Della Medaglia 2010. Qualità sensoriale e nutrizionale, shlelf-life e proprietà antiossidanti di pomodorini semi-dry sott'olio extravergine di oliva. Poster presentato al Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali. Portici (NA), 1-2 dicembre 2010. Edito da CUES Fisciano (SA), pag. 29, ISBN 978-88-95028-67-5.
110) **R.Sacchi** (2011). *L'olio da tanto freddo a tanto caldo*, conferenza presso l'Enoteca Italiana in collaborazione con l'associazione Witaly, Siena (24 febbraio) (http://blog.witaly.it/2011/02/24).
111) Di Vaio C., Nocerino S., Paduano A. e **Sacchi R.** (2011). Influenza dell'ambiente di coltivazione sulla maturazione delle drupe e sulla composizione dell'olio della cultivar Ortice. Poster presentato al II° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, svolto a Perugia, presso la Facoltà di Agraria – Complesso monumentale di San Pietro, nei giorni 21-23 settembre 2011. Libro degli Abstract p. 29.
112) Cimmino A., Paduano A., Della Medaglia D.A. e **Sacchi R.** (2011). Marcatori di tipicità degli oli d'oliva della penisola sorrentina. Comunicazione orale presentata al II° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, svolto a Perugia, Facoltà di Agraria – Complesso monumentale di San Pietro, 21-23 settembre 2011. Libro degli Abstract p. 52
113) Robertiello R., Della Medaglia D.A., Paduano A. e **Sacchi R.** (2011). Caratterizzazione di oli di oliva di varietà calabresi. Poster presentato al II° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, svolto a Perugia, presso la Facoltà di Agraria – Complesso monumentale di San Pietro, nei giorni 21-23 settembre 2011. Libro degli Abstract p. 112.
114) Servili, S. Esposto, A. Taticchi, **R. Sacchi** (2011) Tecnologie di etrazione, conservazione, packaging e loro riflessi sulla qualità dell'olio vergine di oliva, Capitolo 7, in: OLEUM, Manuale dell'olio da olive, Edagricole Bologna, ISBN 978-88-506-5276-1, pag. 133-173.
115) **R. Sacchi** (2011). *Olio extravergine e gastronomia molecolare mediterranea*, relazione tenuta al Workshop del Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità, *Progetto di Promozione dell'Olio di Oliva in Russia* (Reg. CE 501/08), Mosca (Russia), 25 maggio.
116) **R.Sacchi** (2011) *Nuevas técnicas (RMN y MS-MALDI) para el estudio de oxidaciòn y lipidomica*, Conferenza su invito (Prof. Sanchez Muniz) all'Universidad Complutense de Madrid (Madrid, Spagna), 31 maggio.

117) **R.Sacchi** (2011). Le Ragioni e le Regioni (dell'Olio), in: *Pane e Olio, Guida ai Frantoio Artigiani*, seconda edizione a cura di F.Cusani e G.Sodano, Sitcom editore (Roma), ISBN:978-88-6107-045-5. Pagg. 167-169, 173, 197, 205, 239, 253, 263, 307, 339, 343, 355, 363, 433, 453, 477, 503, 507, 533.
118) De Marco E., Savarese M., Falco S., **Sacchi R.** (2011). Valorizzazione delle acque di vegetazione mediante recupero di bio-prodotti ad alto valore aggiunto. *Comunicazione orale presentata al 10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA),* Fieramilano, 9-10 maggio 2011.
119) Savarese M., De Marco E., Parisini C., Falco S., Padano A., **Sacchi R**. (2011). Definizione della shelf-life di oli extra vergini di oliva: parametri critici ed influenza delle modalità di imbottigliamento e conservazione. *Poster presentato al 10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA),* Fieramilano, 9-10 maggio 2011.
120) Savarese M., De Marco E., D'Antuoni I., Ambrosone A., Galdi M.R., Falco S., **Sacchi R**. (2011). Functional polymeric packaging for extra virgin olive oil. *Poster presentato al 9° Euro Fed Lipid Congress*, Rotterdam, 18-21 settembre.
121) De Marco E., Savarese M., Falco S., **Sacchi R.** (2011). Recovery of high value bio-products from olive mill wastewater. *Poster presentato al 9° Euro Fed Lipid Congress*, Rotterdam, 18-21 settembre 2011.
122) M.Savarese, E.De Marco, C.Parisini, S.Falco, A.Paduano, **R.Sacchi** (2012). Definizione della shelf-life di oli extra vergini di oliva: parametri critici e influenza delle modalità di imbottigliamento e conservazione, In 'Ricerche e innovazione nell'industria alimentare', Atti del 10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (Ciseta), Chiroitti Editore, ISBN: 978-88-96027-11-0, pp. 418-422.
123) E. De Marco, M.Savarese, S.Falco, **R.Sacchi** (2012). Valorizzazione delle acque di vegetazione mediante recupero di bio-prodotti ad alto valore aggiunto, In: 'Ricerche e innovazione nell'industria alimentare', Atti del 10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (Ciseta), Chiroitti Editore, ISBN: 978-88-96027-11-0.
124) Savarese M., D'Antuoni I., De Marco E., Tagliamonte G., De Mizio R.A., Paduano A., Falco S., **Sacchi R**. (2012). Qualità merceologica e sensoriale in oli del commercio. *Poster presentato al IV Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Trieste, 22-23 novembre 2012.
125) Savarese M., D'Antuoni I., De Marco E., Porpora R., Paduano A., Ambrosone A., Oliva V., Galdi M.R., **Sacchi R**. (2012). Effetto del confezionamento in polietilentereftalato funzionalizzato sulla qualità sensoriale dell'olio extra vergine di oliva. *Poster presentato al IV Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Trieste, 22-23 novembre 2012.
126) Savarese M., Porpora R., D'Antuoni I., De Marco E., Paduano A., Ambrosone A., Oliva V., Galdi M.R., **Sacchi R**. (2012). Monitoring of volatile compounds and overall quality of extra virgin olive oil packed in functionalized polyethylene terephthalate. *Poster presentato al 5th International Symposium on Food Packaging*, Berlino, 14-16 novembre 2012.
127) **R.Sacchi** (2012). Caratterizzazione analitica dell'olio extravergine: qualità, tipicità sensoriale, origine geografica e gastronomia molecolare mediterranea. Seminario su invito (Prof. Maurizio Servili), *V Master Internazionale in Olivicoltura ed Elaiotecnica*, Università di Perugia, Spoleto, 7 marzo 2012.
128) **R.Sacchi** (2012). Gli Oli Campani, comunicazione presentata al Convegno dell'Accademia dei Georgofili "Prodotti tipici dell'agricoltura Campana", Portici, Facoltà di Agraria, 12 ottobre.
129) F. Grasso, G.Corrado, A.Paduano**,** R.Rao, **R.Sacchi** (2012). Olive genetic tree diversity and olive oil flavours. In: D. Bosco, P.J. Mazzoglio & L. Tavella, European PhD Network in "Insect Science", 3rd Annual Meeting, Abstract Book, Ivrea (Turin), Italy, 6th–9th November.
130) F. Grasso, A. Paduano, G. Corrado, **R. Sacchi**, R .Rao (2013). Exploring genetic diversity in 20 olive (Olea europaea L.) varieties spread in Campania (Italy) and its relationship with the olive oil profile. In: Italian Society of Agricultural Genetics. Proceedings of the 57th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress. ISBN: 9788890457036, Foggia, 16-19 settembre 2013.
131) **R.Sacchi** (2013). Olio e Gastronomia Molecolare Mediterranea, Congresso Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina, Siracusa, Castello Maniace, 16 giugno 2012.
132) A.Paduano, N.Caporaso, V.Armento, M.Savarese, **R.Sacchi** (2013). Caratterizzazione sensoriale ed evoluzione durante la stagionatura del formaggio "Conciato Romano". Atti Convegno Nazionale SISS, pp 71-76. ISBN 978-88-97821-46-5.
133) **R.Sacchi** (2013). Huile d'Olive et Gastronomie Meditérranéenne, invited lecture at the *6th Edition des Journées Méditerranéennes de l'Olivier a Meknès* (Marocco), 1 March, 2013.
134) S. Bastida, R. Olivero, A. Paduano, V. Fogliano, M. Gonzalez-Muñoz, J. Bened., **R. Sacchi**, F. Sánchez-Muniz (2013). Short-Term Digestibility of Ketolinoleic Acids and Total Oxidized Fatty Acids in Fasted and Non-Fasted Rats. Poster presentato al *20th International Congress of Nutrition*, Granada, Spain, September 15-20, 2013. *Ann. Nutr. Metab* 63 (suppl1) 1-1960 (2013). PO3259, pag. 1838. ISSN 0250-6807; e-ISSN 1421-9697; e-ISBN 978-3-318-02516-3
135) M.Savarese, E. De Marco, N.Caporaso, **R.Sacchi** (2013) Extra virgin olive oil overall quality assessment during prolonged storage in PET containers (Paper ID: 1238), 1st Global Virtual Conference, April 8. 12-2013 (www.gv-conference.com) section 22, Agriculture, ISSN 1339-2778, pp-674-679.
136) M.Savarese, N. Caporaso, C.Parisini, A.Paduano, E.De Marco, **R.Sacchi** (2013) Application of an Eletronic Nose for the Evaluation of Rancidity and Shelf life in Virgin Olive Oil. Proceedings of the EIIC 2013, The 2nd Electronic

International Interdisciplinary Conference, Slovak Republic, September 2-6, (http://www.eiic.cz), ISSN: 1338-7871, pp 361-366.

137) F. Grasso, A.Paduano, G.Corrado, **R.Sacchi**, R.Rao (2013). Genetic Diversity in 20 olive varieties from Campania (Italy) and its relationship with the olive oil profile*, Proceedings of the 27th SIGA (Società Italiana di Genetica Agraria) Congress*, Foggia 16-19 september.

138) Caporaso N., Genovese A., Canela M., Civitella A., **Sacchi R.** (2013). *Caffè alla napoletana*: Neapolitan coffee brew analysis in comparison to different brewing procedures. *In Proceeding of the Second International Congress on Cocoa, Coffee and Tea – Neaples (Italy), 9-11 October.*

139) Savarese, M., I. D'Antuoni, E. De Marco, R. Porpora, A. Paduano, A. Ambrosone., V. Oliva, M.R. Galdi, & **R. Sacchi** (2013). Effetto del confezionamento in polietilentereftalato funzionalizzato sulla qualità sensoriale dell'olio extra vergine di oliva. Atti del "IV Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali" pp. 35-42, CUES, Napoli. ISNB: 978- 88-97821-46-5.

140) Savarese, M., I. D'Antuoni, E. De Marco, G. Tagliamonte, R.A. De Mizio, A. Paduano, S. Falco, & **R. Sacchi** (2013). Qualità merceologica e sensoriale in oli di oliva del commercio. Atti del "IV Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali" pp. 367-374, CUES, Napoli. ISNB: 978-88-97821-46-5.

141) **R.Sacchi**, A.Paduano, M.Savarese, P.Vitaglione e V.Fogliano (2014), Extra virgin olive oil: from composition to "molecular gastronomy", in: *Advances in Nutrition and Cancer*, Cancer Treatment and Research 159, (V. Zappia et al. Eds.), DOI:10.1007/978-3-642-38007-5_19, Springer-Verlag (Berlin, Heidelberg), ISSN 0927-3042, ISBN 978-3-642-38006-8, pagg. 325-338.

142) F. Grasso, M. Coppola, A. Paduano, A.P. Garonna, F. Carbone, G. Corrado, G. Perrotta, **R. Sacchi**, R. Rao (2014). Effetto della mosca olearia (*Bactrocera oleae*) sul profilo trascrittomico e metabolomico dell'olivo (*Olea europaea*). XXIV Congresso Nazionale Italiano di Entomologia. Riassunti delle comunicazioni orali (a cura di: R. Mannu). Sassari: Edizioni ISE-CNR Istituto per lo Studio degli Ecosistemi,Consiglio Nazionale delle Ricerche, Traversa la Crucca 3, 07100 Sassari (Italia), ISBN: 978-88-97934-04-2, Orosei (Nuoro), 13-16 Giugno.

143) Grasso, F., Paduano, A., Corrado, G., **Sacchi, R**., Rao, R. (2013). Exploring genetic diversity in 20 olive (Olea europaea L.) varieties spread in Campania (Italy) and its relationship with the olive oil profile. In: Italian Society of Agricultural Genetics. Proceedings of the 57th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress. ISBN: 9788890457036, Foggia, 16-19 settembre.

144) Grasso F, Paduano A, Genovese A, Cascone P, Guerrieri E, Rao R, **Sacchi R** (2014). Composti volatili dell'oliva e loro variazioni in risposta all'attacco della mosca dell'olivo. In: Gomes T., Camposeo S., Clodoveo M.L.. Riassunti dei lavori del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. *Acta Italus Hortus*, vol. 14, p.51, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788894027617, Bari, 26-28 Novembre 2014.

145) **R. Sacchi**, M.L. Ambrosino, A. Paduano, F. Grasso, N. Caporaso & A. Genovese (2014). Tipicita' e aromi dell'olio extra vergine di oliva: recenti sviluppi ed orizzonti futuri, In: Gomes T., Camposeo S., Clodoveo M.L. Riassunti dei lavori del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. *Acta Italus Hortus*, vol. 14, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788894027617, Bari, 26-28 Novembre 2014.

146) N.Caporaso, A.Genovese, A.Paduano, **R.Sacchi** (2014) Effetto della filtrazione industriale di olio extra vergine cv. Ravece sulla frazione volatile, In: Gomes T., Camposeo S., Clodoveo M.L. Riassunti dei lavori del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. *Acta Italus Hortus*, vol. 14, p. 55, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788894027617, Bari, 26-28 Novembre 2014.

147) N.Caporaso, A.Genovese, **R.Sacchi** (2014). Stabilità di emulsioni funzionali o/w addizionate di biofenoli estratti da acque di vegetazione. In: Gomes T., Camposeo S., Clodoveo M.L.. Riassunti dei lavori del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. *Acta Italus Hortus*, vol. 14, p.42, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788894027617, Bari, 26-28 Novembre 2014.

148) A.Genovese, T.Leone, A.Paduano, M.L.Ambrosino, N.Caporaso, **R.Sacchi** (2014). L'identità sensoriale degli oli extra vergine di oliva italiani definita mediante serie aromatiche, In: Gomes T., Camposeo S., Clodoveo M.L. Riassunti dei lavori del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. *Acta Italus Hortus*, vol. 14, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788894027617, Bari, 26-28 Novembre 2014.

149) A.Paduano, S.Erra, M.L.Ambrosino, **R.Sacchi** (2014). Stabilità ossidativa dI oli extra vergini di oliva aromatizzati al rosmarino, In: Gomes T., Camposeo S., Clodoveo M.L. Riassunti dei lavori del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. *Acta Italus Hortus*, vol. 14, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788894027617, Bari, 26-28 Novembre 2014.

150) A.Paduano, M.Lisi, D.Mandarello, M.L.Ambrosino, M.Savarese, N.Caporaso, **R. Sacchi** (2014). Profilo fenolico di olive nere "al naturale" (cv Pisciottana e Itrana), In: Gomes T., Camposeo S., Clodoveo M.L. Riassunti dei lavori del III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. *Acta Italus Hortus*, vol. 14, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788894027617, Bari, 26-28 Novembre 2014.

151) V.Brancaccio, **R.Sacchi** (2015). *Ulivi, biodiversità e territori rurali*, Capitolo 6, in: Il valore dell'olio 2, il manifesto dell'olio artigianale, a cura di M.Pacelli e G.Sodano, AGRA Editore (Roma), ISBN 978-88-6140-185-3, pp. 101-114.

152) N.Caporaso, A.Genovese, L.De Luca, A.Paduano, **R.Sacchi** (2015). Effect of milk whey proteins and olive oil phenolic

compounds on release of key odour compounds in olive oil-in-water dispersions, Poster presented at the Congress *Trends in Food Flavour*, University of Nottingham, April 15-17.

153) S.Camposeo, G.Carreras, **R.Sacchi** (2015) Disciplinare di produzione ecosostenibile dell'olivo in Terra di Bari, seconda edizione, Ed. Assoproli (Bari). Pp 1-50.

154) **R. Sacchi** (2015). Una bella frittura, in: Ciro Salatiello, Gli ingredienti di una vita. Alessandro Polidoro Editore, Napoli. Pp. 44-49.

155) **R.Sacchi** (2017). Dall'ulivo all'olio: tecnologia e molecole della salute, 15° Congresso Nazionale della Società Italiana per la Prevenzione Cardiovascolare (SIPREC), Invited lecture, Napoli, 11 marzo.

156) Y.Rouphael, M.Kyriacou, G.Colla, A.Civitillo, M.Giordano, A.Paduano, **R.Sacchi**, S.De Pascale (2017). Configuration of basil quality and aroma profile in response to cultivar, cut number and salinity source. *VII South-Eastern Symposium on Vegetables & Potatoes*, University of Maribor, Slovenia, June 20-23th 2017, Book of Abstract, p. 64 (doi: 10.18690/978-961-286-045-5.44)

157) **R.Sacchi**, S.Faugno, A.Paduano, L.Ardito, M.Crimaldi, G.Scala, M. Sannino (2017). Effect of pressing temperature on hemp seed oil quality. 11th International AIIA Conference on *"Biosystems Engineering addressing the human challenges of the 21st century"* July 5-8, 2016, Bari – Italy.

158) **R.Sacchi** (2017). Typical agricultural and industrial productions in the Mediterranean Diet, lecture presented at the 'Ancel Keys International Seminar on Mediterranean Diet and Sustainable Nutritional Policies'. SINU, Marina di Ascea (SA), 9-14 ottobre.

159) **R.Sacchi**, A.Genovese (2017). L'aroma dell'olio. 'IV° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio', Pisa, 18-20 ottobre. Abstract p. 28.

160) M.L.Clodoveo, E.Distaso, P.Tamburrano, A.Paduano, F.Corbo, **R.Sacchi**, R.Amirante (2017). Sistema combinato ad ultrasuoni e scambio termico per il simultaneo incremento di resa e contenuto in polifenoli dell'olio extravergine d'oliva. 'IV° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio', Pisa, 18-20 ottobre. Abstract p. 37.

161) M.L.Clodoveo, E.Distaso, P.Tamburrano, A.Paduano, F.Corbo, **R.Sacchi**, R.Amirante (2017). Nuovo ed efficiente sistema di condizionamento termico e gramolazione delle paste frante di olive. 'IV° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio', Pisa, 18-20 ottobre. Abstract p. 52.

162) A.Genovese, N.Yang, R.Linforth, I.Fisk, **R.Sacchi** (2017). Ruolo dei composti fenolici sul rilascio di aroma dell'olio extravergine di olive. 'IV° Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio', Pisa, 18-20 ottobre. Abstract p. 58.

163) **R.Sacchi** (2017). Applications of chemometric to the assessment of virgin olive oil quality, tipicality and geographical origin. Lecture presented at "STAT FOOD: *Statistical Methds and Models for Classifying, choosing and experimenting food and wine".* University of Naples Federico II, Portici (Naples), September 7-9th 2017.

164) **R.Sacchi** (2018). *Enhancing and promoting nutritional properties of olive oil*, Copa-Cogeca conference 'EU olive sector: driving innovation and sustainability', European Parliament, Bruxelles (Belgium), March 7th (invited lecture).

165) **R.Sacchi**, G.Squadrilli, N.Caporaso, A.Paduano, M.L.Ambrosino, A.Genovese (2018). Antioxidant activity and sensory properties of an artisanal ice-cream functionalised using extra virgin olive oil, Conference on: *Shelf Life Extension, Nutrition and Health*. 7-8 March 2018. SCI, London, UK.

166) **R.Sacchi** (2018). Biofenoli e aromi dell'extravergine: recenti sviluppi metodologici ed analitici. Invited lecture at the conference of UE-INTERREG Project ARISTOIL, Ragusa, 7 giugno.

167) **R.Sacchi** (2018). Mediterranean Diet and Cooking: Molecular Interactions and Intake of Functional Phytochemicals from Virgin Olive Oils and Other Vegetables. 3rd International PSE Symposium on *Natural Products in Cencer Prevention and Therapy. Trends in Methods and Modelling*. Naples 4-7 September, O16, Book of Abstracts p. 46. ISBN-13 978-0-9565472-7-9 (http://naples2018.phytichemicalsociety.org).

168) N.A. Miele, S. Puleo, V. Armini, R. Di Monaco, **R. Sacchi**, S. Cavella (2018). Non-oral and oral sensory evaluation of new Ready-to-Use Therapeutic Foods (RUTF) for malnourished children. Eurosense congress 2018, Verona, 2-5 Settembre.

169) Miele N.A., Armini V., Puleo S., Paduano A., **Sacchi R**., Cavella S. (2018). Rheological and sensory properties of an Alternative Ready-to-Use Therapeutic Food (RUTF). EFFoST International Conference, Nantes (Francia), 6-8 Novembre.

170) Armini V., Paduano A., Miele N.A., Troccoli A., Cavella S., **Sacchi R.** (2018). Volatile compounds and oxidation indexes of four alternative Ready-to-Use Therapeutic Food formulations. EFFoST International Conference, Nantes (Francia), 6-8 Novembre.

171) **R.Sacchi**, A.Paduano, A.Genovese (2018). Virgin olive oil biophenols: evolution during the shelf-life and influence on aroma release and sensory quality**,** GENP 2018 "Green Extraction of Natural Products" III Edition, University Aldo Moro Bari-Italy, November 12-13.

172) G.L. Russo, A,L. Langellotti, **R.Sacchi**, M.Massa, A.Martello (2018). Varorization of dairy industry by-products through the production of an innovative biomass, Algaeurope Conference 2018

173) E.Pomarici, A.Piscitelli, L.Fabris, **R.Sacchi** (2019). A pre-post sensory experiment on the effect of a seminar on olive oil preferences of Italian consumers. Book of Short Papers ASA2019 - Scientific Conference on Statistics for Health and Well-being. ISBN 978 88 5495 135 8.

174) G.L.Russo, V.Verardo, C.Dufloer, T.Blasco, P.Masi, **R.Sacchi**, J.Cvejic, A.L: Langellotti (2019). From food by-products to n-3 LCPUFA through microalgae, Algaeurope Conference 2019,
175) **R. Sacchi** (2021). Extra virgin olive oil in cooking: molecular keys for traditional and modern Mediterranean gastronomy, in: *Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations and Culinary Applications* (H. This, R. Burke, A. Kelly, and C. Lavelle, eds.) CRC Press (New York, USA).
176) L.Méndez, **R. Sacchi**, I.Medina and S.P.Aubourg (2021) Nutritional and Preservative Properties of Polyphenol-Rich Olive Oil: Effect on Seafood Processing and Storage, in: *Lipid Oxidation in Food and Biological Systems*, Ed. by C.Bravo, Springer, ISBN 978-3-030-87221-2 ISBN 978-3-030-87222-9 (eBook), https://doi.org/10.1007/978-3-030- 87222-9, pp. 455-477.
177) P. Vitaglione e **R .Sacchi** (2021) La dieta Mediterranea ieri oggi e domani, In: AAVV. Le ricette della tradizione, La dieta meditterranea a Tavola, Giunti Editore, pp. 26-37.
178) G.L. Russo, V. Verardo, A.Sorrentino, P.Masi, **R.Sacchi**, A.L: Langellotti (2021). Mozzarella by-product as new culture medium for the PUFA producer *Aurantiochytrium mangrovei*, Algaeurope 2021, 7-9 dicembre,
179) M. Servili, S. Esposto, A. Taticchi, A.Genovese and **R.Sacchi** (2022). La tecnologia di estrazione e la conservazione degli oli extravergini di oliva. In: OLEUM Manuale dell'Olio di Oliva: chimica, tecnologie e innovazione. Edagricole (Bologna)
180) Balivo, A.; Tudisco, R.; Sacchi, R.; Genovese, A. *(2022).* Sensory and electronic nose analysis of Noble goat's milk from Cilento (Italy), *(PSR Campania 2014-2020 - 16.1.1 - Azione 2 - Application of the Metodo Nobile to some Cilento livestock production)*, *III Convegno AISSA - LA RICERCA SCIENTIFICA NEL PROCESSO DI TRANSIZIONE ECOLOGICA IN AGRICOLTURA*, Ed. Università di Bolzano, *14-15 July, p. 106.*

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' (Art.46 e 47 D.P.R. n. 445/2000 e Regolamento UE 2016/679)

Il sottoscritto Raffaele Sacchi, nato a Salerno il 08/01/1962 e residente a Pisciotta (SA) in Largo Madonna della Neve n. 14, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del d.P.R. 28.12.2000 n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi DICHIARA che le informazioni contenute nel curriculum vitae sono veritiere. Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

Portici, gennaio 2023.

Prof. Raffaele Sacchi