

INFORMAZIONI PERSONALI **GIULIA FRANCESCA CIFUNI**

✉ giuliafrancesca.cifuni@crea.gov.it

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

**1 gennaio 2022-
presente**

I Tecnologo II livello

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura sede di Bella Via Appia ,85051 Bella Muro
<https://www.crea.gov.it/web/zootecnia-e-acquacoltura/sedi>

Determinazione dei composti organici volatili (VOC), delle caratteristiche nutrizionali del latte, formaggi, foraggi e carne. Analisi chemiometrica per l'individuazione di marker di prodotto o di processo tecnologico. Stesura e preparazione dei lavori scientifici e progetti

Attività o settore Qualità dei prodotti lattiero caseari e carne

**1 dicembre 2020-
31/12/2021**

Tecnologo III livello

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura sede di Bella Via Appia ,85051 Bella Muro
<https://www.crea.gov.it/web/zootecnia-e-acquacoltura/sedi>

Principali attività e responsabilità: Applicazione di tecniche di spettrometria di massa e cromatografiche per la determinazione dei composti organici volatili (VOC), delle caratteristiche nutrizionali del latte, formaggi, foraggi e carne. Analisi chemiometrica dei dati per l'individuazione di marker di prodotto o di processo tecnologico. Stesura e preparazione dei lavori scientifici.

Attività o settore Qualità dei prodotti lattiero caseari

02-novembre 2016- 01 dicembre 2016

Contratto di lavoro autonomo occasionale

(Lettera di incarico del 31/10/2016 Prot. N. 0050678)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo

Principali attività e responsabilità: Analisi in HPLC per la determinazione dei nitriti e nitrati nei trasformati di carne. Messa a punto dei protocolli di analisi. (Art.2 Contratto del 12/09/2016). Uso del naso elettronico per la discriminazione dei prodotti trasformati di carne con e senza nitriti e nitrati. Analisi dei composti di ossidazione della carne. Elaborazione statistica multivariata dei risultati ottenuti.

Attività o settore: Qualità dei prodotti di origine animale

01-ottobre 2014- 30 settembre 2015 Collaborazione attività di ricerca

(Lettera di incarico del 22/09/2014 Prot. N. 0057807)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo (RM)

20 gennaio 2014-19 settembre 2014

Collaborazione attività di ricerca

(Lettera di incarico del 15/01/2014 Prot. N. 0002400)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo (RM) **Principali attività e responsabilità:** Analisi cromatografiche in spettrometria di massa. Elaborazione statistica multivariata dei dati .Stesura dei lavori scientifici. (ART. 2 contratto del 18/11/2013).

Attività o settore: Qualità dei prodotti di origine animale

19 marzo 2013-18 gennaio 2014

Collaborazione attività di ricerca

(Lettera di incarico del 07/03/2013 Prot. N. 0013752)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo (RM) **Principali attività e responsabilità:** Analisi cromatografiche in spettrometria di massa. Elaborazione statistica multivariata dei dati. Stesura dei lavori scientifici. (ART. 2 contratto del 11/01/2013).

Attività o settore: Qualità dei prodotti di origine animale

27 agosto 2012-26 febbraio 2013 **Collaborazione attività di ricerca**

(Lettera di incarico del 23/08/2012 Prot. N. 201202499)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo (RM) **Principali attività e responsabilità:** Analisi cromatografiche in spettrometria di massa. Elaborazione statistica multivariata dei dati. Stesura dei lavori scientifici. (ART. 2 contratto del 07/06/2012).

Attività o settore: Qualità dei prodotti di origine animale

2 novembre 2011-01 maggio 2012

Collaborazione attività di ricerca

(Lettera di incarico del 14/10/2011 Prot. N. 201103193)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo (RM) **Principali attività e responsabilità:** Estrazione, purificazione, identificazione delle proteine della membrana del globulo di grasso mediante SDS Page e western blotting. Colorazione selettive per l'identificazione di proteine glicosilate. Analisi morfometrica quantitativa dei globuli di grassi mediante microscopia a fluorescenza (Art. 2 contratto del 22/07/2011).

Attività o settore: Proteomica

15 febbraio 2011 -14 ottobre 2011

Collaborazione attività di ricerca

(Lettera di incarico del 14/02/2011 Prot. N. 201100490)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo (RM)

Principali attività e responsabilità: Messa a punto di un metodo di estrazione delle proteine della membrana del globulo di grasso dal latte. Separazione delle proteine mediante elettroforesi bidimensionale, messa a punto delle tecniche di western blotting per la ricerca delle proteine specifiche della membrana. Uso dei software di statistica multivariata per l'analisi e la valutazione dei risultati. (Art 2 del contratto del 30 /12/2010 registrato alla corte dei conti il 21 gennaio 2011 registro 1 foglio 70).

Attività o settore: Proteomica

18 marzo 2009 -17 dicembre
2010

Ricercatore tempo determinato

Settore Agr/15 Scienze e Tecnologie Alimentari (determinazione N. 14 del 17 /03/2009 e lettera di proroga del 11/11/2009 Prot. N. 200903478)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Monterotondo (Roma) Via Salaria 31-00015 Monterotondo (RM) **Principali attività e responsabilità:** Metodologie analitiche avanzate per la determinazione delle componenti aromatiche nei prodotti di origine animale carne e latte mediante gascromatografia e spettrometria di massa. Estrazione dei composti organici volatili (VOC), uso del naso elettronico; uso delle strumentazioni HPLC-PAD,

HPLC-fluorescenza, HPLC-UV. Analisi avanzate per la determinazione delle frazioni lipidiche, fosfolipidiche,

sfingolipidi, lipidi neutri e colesterolo nella carne e nel latte,

Uso dei software dei sopraccitati strumenti e dei software di statistica multivariata per l'analisi e la valutazione dei risultati. (articolo 4 contratto del 17 marzo 2009). **Attività o settore:** Qualità dei prodotti di origine animale

1 marzo 2008 -
31 dicembre
2008

Principali attività e responsabilità: Analisi profilo acidi grassi in gascromatografia. Analisi determinazione di molecole aromatiche nei prodotti di origine animale mediante spettrometria di massa. (Punto 4 del contratto del 27 febbraio 2008).

Attività o settore: Qualità dei prodotti di origine animale

1 marzo 2007 -
29 febbraio
2008

Assegno di ricerca MiPAAF (Proroga DM 239/7304/2006 del 12 -01-2006; lettera del 27/02/2007 Prot.N.200700558)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Bella Muro (PZ) Bella Muro (PZ) – S.S. 7 Via Appia – 85051

Principali attività e responsabilità: Studio di metodologie combinate di analisi strumentali e sensoriali gascromatografiche/olfattometriche (GC/O e GC/sniffing) in grado di valutare l'intensità odorosa di ciascuno dei componenti volatili presenti in un estratto aromatico.

Discriminazione delle caratteristiche sensoriali di prodotti lattiero caseari con l'utilizzo del naso elettronico. Stesura dei lavori.

Attività o settore: Qualità dei prodotti lattiero caseari

1 marzo 2006 -
28 febbraio
2007

Collaborazione ad attività di ricerca (contratto del 01/03/2006)

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Bella Muro (PZ) Bella Muro (PZ) – S.S. 7 Via Appia – 85051

Principali attività e responsabilità: Determinazione caratteristiche organolettiche ed aromatiche dei formaggi mediante gascromatografia e spettrometria di massa.

(Art. 3 contratto del 01/03/2006)

Attività o settore: Qualità dei prodotti lattiero caseari.

7 gennaio 2003
-6 gennaio
2006

Assegno di ricerca MiPAAF (DM 529/7304/01 del 21-12-2001; Attestato rilasciato dal CRA-PCM il 08-03-2010 Prot .N. 201000651).

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura –Bella Muro (PZ) Bella Muro (PZ) – S.S. 7 Via Appia – 85051

Principali attività e responsabilità: Messa a punto di metodologia per l'estrazione e la caratterizzazione della componente aromatica dai prodotti lattiero caseari e dai foraggi mediante Purge and Trap, SPME, stir bar extractive, gascromatografia e spettrometria di massa. Elaborazione dei dati, con l'utilizzo dell'analisi statistica multivariata. Stesura dei lavori.

Attività o settore: Qualità dei prodotti lattiero caseari.

ALTRE ESPERIENZE DI LAVORO

8 maggio 2017- 7 agosto 2017 *Collaborazione attività di Ricerca*

Università Cattolica del Sacro Cuore, via Agostino Gemelli, Roma

Principali attività e responsabilità: Analisi metabolica del respiro (breathomics o "respiromica") mediante spettrometria di massa per l'identificazione di nuovi biomarker di malattie respiratorie e nuovi bersagli farmacologici, come approccio innovativo per la medicina personalizzata.

Analisi statistica multivariata dei dati (PCA, PLS, Analisi discriminante).

Attività o settore: Dipartimento di Farmacologia

18 febbraio 2002 – 29 aprile 2002 *Contratto di diritto privato*

Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo - 85100 Potenza

Principali attività e responsabilità: Valutazione delle caratteristiche etologiche e comportamentali di agnelli.

Rilievi comportamentali e skin test .

Attività o settore: Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali, Facoltà di Agraria

17 dicembre 2001 – 16 gennaio 2002 *Contratto di diritto privato*

Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo - 85100 Potenza

Principali attività e responsabilità: Identificazioni di composti volatili nella carne di vitelloni Podolici

Attività o settore: Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali, Facoltà di Agraria

1 aprile 2001 – 31 agosto 2001 *Contratto di diritto privato*

Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo - 85100 Potenza

Principali attività e responsabilità: Valutazione delle caratteristiche dietetico nutrizionali della carne di bovini ed ovini
Analisi in gascromatografia di acidi grassi, colesterolo. Determinazione in HPLC di vitamine liposolubili ed idrosolubili.

Attività o settore: Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali, Facoltà di Agraria

1 6 marzo 2000 –15 marzo 2001 **Assegno di ricerca:** Ambiente di allevamento e benessere animale quali fattori di miglioramento della qualità della carne.

Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo - 85100 Potenza

Principali attività e responsabilità: Valutazione delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali delle carni di agnello Analisi in gascromatografia di acidi grassi (polinsaturi, omega3, CLA, DHA) Elaborazione statistica dei dati e collaborazione alla stesura dei lavori

Attività o settore: Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali, Facoltà di Agraria

Dottorato

1- novembre 1999 – 15 marzo 2000 Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo - 85100 Potenza

Principali attività e responsabilità: Valutazione delle caratteristiche dietetico nutrizionali della carne di bovini ed ovine. Analisi in gascromatografia di acidi grassi, colesterolo. Valutazione della stabilità ossidativa della carne in relazione al tempo e alla temperatura di conservazione.

Attività o settore: Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali, Facoltà di Agraria

1 5 novembre 1995 –14 gennaio 1996 **Contratto di diritto privato**

Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo - 85100 Potenza

Principali attività e responsabilità: Valutazione delle caratteristiche nutrizionali del latte e formaggi. Analisi in gascromatografia di acidi grassi (polinsaturi, omega3, CLA, DHA)

Attività o settore: Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali, Facoltà di Agraria

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

17 febbraio 2000

Dottore di Ricerca in Scienze Zootecniche

NQF 3 ciclo

Università degli Studi della Basilicata, Viale dell'Ateneo - 85100 Potenza, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali, Facoltà di Agraria

Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Nutrizione ed alimentazione, Genetica, Fisiologia, Patologia, Igiene, Produzione, trasformazione e controllo qualità dei prodotti di origine animale.

18 agosto 1999- 2 ottobre 1999 **Stage**

Università di Bristol (UK) -Dipartimento di Scienze Cliniche e Veterinarie. Division of Food Animal Science- Langford (Bristol)

Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Tecniche cromatografiche per la separazione e l'identificazione di composti nutraceutici della carne.

19 ottobre 1998-30 ottobre 1998 **Advanced Course in "Meeting market requirements for quality in ruminant carcasses and meats"**
C.I.H.E.A.M.- I.A.M. Z. (Mediterranean Agronomic Institutes of Zaragoza) Zaragoza (Spain)

Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Influenza dei fattori esogeni ed endogeni sul determinismo delle caratteristiche qualitative della carne e delle carcasse dei ruminanti.

5 ottobre 1998- 16 ottobre 1998 **Corso di perfezionamento post laurea 'Metodologia statistica per ricercatori in Zootecnia**

ASPA- Università degli Studi di Perugia

Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Statistica di base e multivariata.

26 novembre 1995 **Abilitazione all'esercizio della professione di biologo NQF 2 ciclo**
Università degli Studi di Bari, Facoltà di Scienze Matematiche , Fisiche e Naturali.
Corso di Laurea in Scienze Biologiche

Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Biochimica, Biochimica cellulare, Biochimica applicata, Genetica, Biologia Molecolare, Fisiologia, Patologia, Igiene.

21 luglio 1994 **Laurea in Scienze Biologiche con votazione 97/110 NQF 2 CICLO**
Università degli Studi di Bari, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali.
Corso di Laurea in Scienze Biologiche
Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Biochimica, Biochimica cellulare, Biochimica applicata, Genetica, Biologia Molecolare, Fisiologia, Patologia, Igiene, Chimica Organica, Matematica, Fisica.

1 settembre 1994 - 31 marzo 1995 **Tirocinio post-lauream**
Laboratorio di Chimica Biologica del Dipartimento di Chimica. Facoltà di Chimica, Università degli Studi della Basilicata.
Via N. Sauro, 85, 85100 Potenza
Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Sintesi di peptidi in fase solida, separazione ed identificazione dei peptidi in elettroforesi SDS e HPLC.

1 aprile 1995 - 31 ottobre 1995 **Tirocinio post-lauream**
Laboratorio di Chimica bromatologica del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali. Facoltà di Agraria, Università degli Studi della Basilicata, Via N. Sauro, 85, 85100 Potenza

Elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite: Separazione ed identificazione di aminoacidi solforati in HPLC.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	C2	B1	B1	C2
Francese	A1	B1	A1	A1	A1

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

Competenze comunicative

Ottime competenze comunicative acquisite nella preparazione e presentazione dei risultati scientifici in seminari, convegni e congressi.

Competenze organizzative e gestionali

Attitudine al lavoro di equipe, esperienza maturata durante l'attività di formazione e di esperienza lavorativa. Capacità gestionali ed organizzativa dei progetti di ricerca, Capacità di pianificazione e gestione dei progetti rispetto alle tempistiche date. Capacità di organizzazione autonoma di una parte di un lavoro di equipe e di confronto con colleghi. Ottime capacità di problem solving nella gestione ed esecuzione di prove sperimentali. Ottime capacità di interazione professionale ed umana con colleghi e tirocinanti.

Competenze professionali

Nell'ambito dei progetti, come collaboratore e/o responsabile, ha svolto attività di ricerca riguardante, in particolare, la predisposizione dei progetti, la programmazione e la conduzione delle prove sperimentali, l'elaborazione dei dati e la stesura dei relativi lavori. Le principali linee di ricerca sviluppate hanno riguardato:
Qualità aromatica del latte, formaggi e carne in relazione al sistema produttivo.
Qualità nutrizionale del latte e dei formaggi.
Studio delle relazioni esistenti tra i principali fattori della tipicità e la qualità dei prodotti lattierocaseari.
Caratterizzazione chimico-fisica, nutrizionale ed organolettica dei formaggi e identificazione dei principali marcatori della qualità.
Analisi chemiometrica e tracciabilità dei prodotti di origine animale
Utilizzo dei sottoprodotti agro-industriali nell'alimentazione animale e qualità dei prodotti.

Competenze digitali

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

OTTIMA CONOSCENZA DEL P.C. ED UTILIZZO DEI DEI PROGRAMMI DI STATISTICA SAS E SYSTAT E DE
▪ PROGRAMMI PER WINDOWS 10 XP, VISTA (WORD, EXCEL, POWER POINT, PUBLISHER, ACCESS) OUTLOOK, EXPLORER, ADOBE OFFICE.

Altre competenze ▪ Hobby: Pittura, Equitazione, Restauro, Bricolage,
Giardinaggio

Patente di guida Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Scopus Author ID: 6602391658
ORCID ID: 0000-0002-4558-3145
Documenti indicizzati SCOPUS :32

Citazioni

Citazioni : 719
h-index: 16
(20-02-2026)

Autore di 92 pubblicazioni scientifiche, di cui 32 indicizzate Scopus

Pubblicazioni su riviste con IF (Impact factor) indicizzate ISI WOS o Scopus

- 1) Cifuni, G. F.; Caparra, P.; Morone, G.; Rubino, R.; Claps, S. Chemometric Analysis of Milk Farming Systems by Fatty Acid Profile. *Journal of Food Composition and Analysis* **2025**, *147*, 108031. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.108031>.
- 2) Cifuni, G. F.; Caparra, P.; Perri, E.; Benincasa, C.; Morone, G.; Claps, S. Spray-Dried Phenolic Compounds from Olive Mill Waste Water as Animal Feed Supplement: Impact on the Aromatic Profile of "Caciotta Cheese." *Molecules* **2025**, *30* (19), 3991. <https://doi.org/10.3390/molecules30193991>.
- 3) De Caria, P.; Chies, L.; Cifuni, G. F.; Scerra, M.; Foti, F.; Cilione, C.; Fortugno, P.; Boninsegna, M. A.; Giacondino, C.; Claps, S.; Caparra, P. The Effects of Olive Cake and Linseed Dietary Supplementation on the Performance, Carcass Traits, and Oxidative Stability of Beef from Young Podolian Bulls. *Animals* **2025**, *15* (15), 2188. <https://doi.org/10.3390/ani15152188>.
- 4) Caparra P., Chies L., Scerra M., Foti F., Bognanno M., Cilione C., De Caria P., Claps S., **Cifuni G.F.** 2023. Effect of Dietary Ensiled Olive Cake Supplementation on Performance and Meat Quality of Apulo-Calabrese Pigs. *Animals*, *13* (12), art. no. 2022, DOI:10.3390/ani13122022 **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q1; IF :2.7**
- 5) Matera A., Sepe L., Vincenzetti S., Tolve R., Condelli N., Claps S., Genovese F., Ricciardi A., Zotta T., Scarpa T., Di Napoli M.A., **Cifuni G.F.**, Polidori P., Santini G., Scarano L., Altieri G., Di Renzo G.C., Renzi S., Giavalisco M., Galgano F. 2023. Impact of diet supplemented with microencapsulated condensed tannins on cow milk

- nutritional profile. *International Journal of Dairy Technology*, 76 (4), pp. 813 – 827. **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q2; IF :2.5**
- 6) **Cifuni G.F.**, Claps S., Morone G., Sepe L., Caparra P., Benincasa C., Pellegrino M., Perri E. 2023. Valorization of Olive Mill Byproducts: Recovery of Biophenol Compounds and Application in Animal Feed. *Plants*, 12 (17), art. no. 3062, DOI: 10.3390/plants12173062 **Scopus: Q1 ; ISi WoS : Q1; IF : 4.1**
- 7) **Cifuni, G.F.**, Claps, S., Signorelli, F., Di Francia, A., Di Napoli, M.A. 2022 Fatty acid and terpenoid profile: A signature of mountain milk. *International Dairy Journal*, 127, 105301. **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q2; IF :3.1**
- 8) Contò, M., **Cifuni, G.F.**, Iacurto, M., Failla, S. 2022 Effect of pasture and intensive feeding systems on the carcass and meat quality of buffalo. *Animal Bioscience*, 2022, 35(1), pp. 105–111. **Scopus : Q1 ; ISi WoS : Q2; IF :2.2**
- 9) Sabia, E., Gauly, M., Napolitano, F., **Cifuni, G.F.**, Claps, S.2020 The effect of different dietary treatments on volatile organic compounds and aromatic characteristics of buffalo Mozzarella cheese. *International Journal of Dairy Technology* doi: 10.1111/1471-0307.12696 **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q2; IF :4.37**
- 10) Sabia, E., Gauly, M., Napolitano, F., Serrapica, F., **Cifuni, G.F.**, Claps, S.2020 Dairy sheep carbon footprint and ReCiPe end-point study. *Small Ruminant Research* DOI: 10.1016/j.smallrumres.2020.106085 **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q3; IF :1.61**
- 11) **Cifuni G F** , Contò M, Failla S. 2016 Potential use of visible reflectance spectra to predict lipid oxidation of rabbit meat. *Journal of Food Engineering* 169, 85-90. **Scopus : Q1 ; ISi WoS : Q1; IF :5.81**
- 12) Amici A, **Cifuni GF**, Contò M, Esposito L, Failla S. 2015 Hunting area affects chemical and physical characteristics and fatty acid composition of wild boar (*Sus scrofa*) meat. *Rendiconti Lincei* DOI 10.1007/s12210-015-0412-7 **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q2; IF :2.7**
- 13) **Cifuni GF**, Contò M, Amici A, Failla S. 2014 Physical, nutritional and sensory properties of buffalo meat finished on hay or maize silage-based diets. *Animal Science Journal*, 85,405-410. **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q2; IF :1.2**
- 14) **Cifuni GF**, Amici A, Contò M, Viola P, Failla S. 2014 Effects of the hunting method on meat quality from fallow deer and wild boar and preliminary studies for predicting lipid oxidation using visible reflectance spectra. *European Journal of Wildlife Research* ,60, 519-526. **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q2; IF :1.634**
- 15) F Signorelli, G. F. **Cifuni**, Maria Miarelli. 2012 Differentially expressed mammary proteins during lactation in dairy sheep. *Livestock Science*,149,224-231. **Scopus : Q2 ; ISi WoS : Q2; IF :1.249**
- 16) L. Orrù, G.F. **Cifuni**, E. Piasentier, M.Corazzin, S. Bovolenta, B. Moioli 2011 Association analyses of single nucleotide polymorphisms in the LEP and SCD1 genes on the fatty acid profile of muscle fat in Simmental bulls. *Meat Science*, 87, 344-348. **Scopus : Q1 ; ISi WoS : Q1; IF :2.275**
- 17) Fedele V, Sepe L, **Cifuni G. F**, Claps S, Di Napoli M A 2010. In vitro degradability of aflatoxin in rumen liquid of buffalo. *Revista*

Veterinaria 21, 668-670 - ISSN 1668-4834 Q4, IF: 0.124

- 18) **Cifuni GF**, Pizzillo M, Claps S, Di Napoli MA, Mazzi M& Rubino R. 2007 Effect of feeding systems on aromatic characteristics of buffalo mozzarella cheese. *Italian Journal of Animal Science*, 6 (2) 1147-1149. ISSN: 1828-051X . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q4; IF :0.2**
- 19) Fedele V, **Cifuni G. F**, Sepe L, Di Napoli M A 2007. Effect of two level aflatoxin treatments on contamination of mozzarella di bufala cheese. *Italian Journal of Animal Science*, 6 (2) 1120 -1122 ISSN: 1828-051X . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q4; IF :0.2**
- 20) Braghieri, A., Girolami, A. **Cifuni, G.F.** Riviezz, A.M., Pacelli ,C.. and F. Napolitano 2007. Shelf life of meat from podolian young bulls in relation to the aging method. *Journal of Food Quality*, 15, 496-510. . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q4; IF :0.482**
- 21) Pizzillo, M., Claps, S., **Cifuni, G. F.**, Fedele, V., Rubino, R. 2005 Effect of goat breed on the sensory, chemical and nutritional characteristics of ricotta cheese. *Livestock Production Science*, 94, 33-40 . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q2; IF :1.325**
- 22) Braghieri, A, **Cifuni, G.F.** Girolami, A. Riviezz, A. M. Marsico I. and F. Napolitano 2005 Chemical, physical and sensory properties of meat from pure and crossbred Podolian bulls at different ageing times. *Meat Science*, 69, 4, 681-689. . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q1; IF :1.766**
- 23) Fedele, V., Claps, S., Rubino, R., Sepe, L. **Cifuni, G. F**. 2004. Variation in terpene content and profile in milk in relation to the dominant plants in the diet of grazing goats. *South African Journal of Animal Science*, 34, 202-204. **Scopus : Q3 ; ISI WoS : Q4; IF :0.380**
- 24) Di Trana, A. C. L., **Cifuni, G. F.**, Fedele, V., Braghieri, A., Claps, S. e Rubino, R. 2004. Il sistema alimentare al pascolo e la stagione influenzano il contenuto di CLA, w-3 e acidi grassi trans nel latte di capra. *Progress in Nutrition*, 6, 109-115 . **Scopus : Q3 ; ISI WoS : Q4; IF :0.11**
- 25) **Cifuni G. F.**, Napolitano, F., Riviezz, A. M., Braghieri, A. and Girolami, A. 2004. Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness from meat of Podolian young bulls. *Meat Science*, 67, 289-297. . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q1; IF :1.669**
- 26) **Cifuni, G. F.**, Braghieri, A., Riviezz, A M., Girolami, A. e Napolitano, F. 2003. Artificial rearing and intramuscular fat quality of unweaned lambs. *Italian Journal of Food Science*, 5, 241-248. . **Scopus : Q2 ; ISI WoS : Q3; IF :0.544**
- 27) Girolami, A., Marsico, I., D'Andrea, G., Braghieri, A. **Cifuni, G. F**. 2003. Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness of ostrich meat as influenced by age at slaughter and muscle. *Meat Science*, 64, 309-315. . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q1; IF :1.669**
- 28) Napolitano, F., Braghieri, A., Cifuni G., F., Montemurro, N. Girolami, A. (2002). Behaviour and meat production of organically farmed unweaned lambs. *Small Ruminant Research*, 43, 179-184 . **Scopus : Q2; ISI WoS : Q2; IF :0.566**

- 29) Napolitano, F., **Cifuni G., F.**, Riviezzi, A.M., Girolami, A. (2002). Effect of artificial rearing on lamb welfare and meat quality.

Meat Science, 60, 307-313. . **Scopus : Q1 ; ISI WoS : Q1; IF :1.252**

- 30) Napolitano, F., Carlucci, A., Braghieri, A., **Cifuni G., F.**, Riviezzi, A.M., Monteleone, E. and Girolami, A. (2001). Influenza del periodo di frollatura su alcune caratteristiche sensoriali della carne di vitelloni podolici. *Zootecnica e Nutrizione Animale*, 27, 85 I. **Ranking Q4**

- 31) **Cifuni G. F.**, Braghieri, A., Napolitano, F., Riviezzi, A M., Girolami, A. (2001). Influence of storage conditions and age at slaughter on lipid oxidation and fatty acid profile of Apulian lamb. *Italian Journal of Food Science*, 13, 329-336 . **Scopus : Q2 ; ISI**

WoS : Q3; IF :0.545

- 32) **Cifuni G. F.**, Napolitano, F., Pacelli, C., Riviezzi, A. M., Girolami, A. (2000) Effect of age at the slaughter on carcass traits, fatty acids composition and lipid oxidation of Apulian Lambs. *Small Ruminant Research*, 35, 65-70. . **Scopus : Q2 ; ISI WoS : Q3; IF :0.369**

Pubblicazioni su riviste non indicizzate WOS/ Scopus; Capitoli in libri o monografie con ISBN

1. Palocci G, **Cifuni G. F.**, Fiori M, Longo L, Fuselli F, Addis M & Tripaldi C. 2013 Effetto del contenuto di sale sulle caratteristiche del pecorino romano DOP destinato al consumo da tavola. *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia*, 64 (1-2):41-50 ISSN: 0390-6361
2. Sepe L, Claps S, **Cifuni G. F.**, Bianchi L, Caputo A. R, Morone G. (2009) Risultati preliminari su profilo e contenuto di composti aromatici volatili (VOC) in latte ovino di aziende biologiche con differenti sistemi alimentari. *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia*, 59 (6): 515-524 ISSN: 0390-6361
3. Di Grigoli A., Bonanno A., **Cifuni G. F.**, Tornambé G., Alicata M.L. 2008. Effetto del regime alimentare delle bovine sulla composizione in acidi grassi del formaggio Caciocavallo Palermitano. *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia*, 59 (6): 457-461. ISSN: 0390-6361

4. Fedele V, Pizzillo M., Claps S., **Cifuni G.F.** 2007. Effect of types of forage on terpens content and profile in goat milk. *Options Méditerranéennes*, A/74, 19-24 ISSN: 1016-121-X. ISBN: 2-85532-363-2.
5. Di Trana A. C. L., Claps S. **Cifuni, G. F.**, Fedele, V., Impemba, G., Celi, P. (2007) Milk qualitative and quantitative characteristics, metabolic profile, rumen pH and NH₃ concentration in grazing goats fed with two types of concentrate. *Options Méditerranéennes*, A/74, 135-140 ISSN: 1016-121-X. ISBN: 2-85532-363-2.
6. Impemba, G., **Cifuni, G. F.**, Di Trana, A. (2007). Influence of feeding system, stage of lactation and genetic types on $\Delta 9$ -desaturase activity in caprine milk. *Options Méditerranéennes*, A/74, 174-152 ISSN: 1016-121-X. ISBN: 2-85532-363-2.
7. Claps S., **Cifuni G. F.**, Pizzillo M., Rubino R., 2006. Verso un nuovo metodo di pagamento del latte. *Caseus*, 2, 27-29
8. Fedele, V., Claps, S., Rubino, R., Sepe, L., **Cifuni, G. F.** (2005). Volatile compounds in herbage intake by goats in two different grazing seasons. *Options Méditerranéennes*, 67, 261-266 ISSN: 1016-121X
9. **Cifuni G. F.** (2005) I contaminanti: consumatori in allarme. *Caseus* 3, 18-20.
10. Di Trana, A., Fedele, V., **Cifuni, G. F.**, Braghieri, A., Impemba, G., Claps, S. and Rubino, R. (2005). Relationships among diet botanical composition, milk fatty acids and herbage fatty content in grazing goats. *Options Méditerranéennes*, 67, 267-271 ISSN: 1016-121X
11. Rubino R., **Cifuni, G. F.** (2004) Achievement of research in the field of milk-cheese products. In *WAAP Book of the year 2003. A review on development and research in livestock systems*. Ed: Rosati, Tewolde, Mosconi. Wageningen Academic Publishers, 121-125
E ISBN: 978-90-8686-533-8 | ISBN: 978-90-76998-47-3 <https://doi.org/10.3920/978-90-8686-533-8>
12. **Cifuni G. F.** (2004) Gli aromi e la degustazione. In: Il Carrello dei formaggi o dell'arte di raccontare la collezione casearia del tuo locale. Ed. *Caseus* ISSN 0390-6361
13. **Cifuni, G. F.** (2003) La via dell'aroma. *Caseus*, 5, 56-62.
14. Napolitano, F. and **Cifuni, G. F.** (1998). Il comportamento di pecora e agnello al parto. *Large Animal Review*, 4, 65-69 ISSN 11244593

Contributi in Atti di Convegni con ISB/ISS Curatele di libri o monografie con ISBN

1. Sebastiana Failla, Michela Contò, **Giulia Francesca Cifuni**, Alessandro Dal Bosco, Bayrem Jemmali, Sayed Abdel-Kafy, Stella Agradi and Gabriele Brecchia 2023. *Near Infrared Spectroscopy (NIR) to discriminate meat of linseed -fed rabbits*. ICOMST, 69th International Congress of Meat Science and Technology, 20-25 August, Padova, Italy.
2. Sepe L., Matera A., Paolino, R., **Cifuni G.F.**, Di Napoli M.A., Morone, G., Claps, S. 2021. *Il latte e il formaggio biofortificati con tannini microincapsulati. Il profilo degli acidi grassi e la qualità aromatica*. Convegno finale

Progetto Milkbioactincaps: Utilizzo di microincapsulati di composti bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte. UniversoEdizioni, 15 ottobre 2021, Potenza, Italy. ISBN

9788899432737

3. Signorelli, F. **Cifuni, F.** Napolitano, F. Miarelli. M. 2010 Differentially expressed proteins in mammary gland during lactation in sheep" *EAAP Annual Meeting , Heraklion, Crete Island, Greece. ISBN:978-90-8686-152-1*
4. Signorelli, F. **Cifuni, F.** Napolitano, F. Miarelli. M. 2010 Comparative proteomic analysis of mammary gland in dairy sheep of different breeds", *9th World Congress on Genetic Applied to Livestock Production. Leipzig, Germany ISBN 978-3-00-031608-1*
5. Sepe L, Claps S, **Cifuni G. F.**, Bianchi L, Caputo A. R., Morone G. 2009 Preliminary results on the volatile organic compound profile and content of sheep milk from organics farms with different feeding systems. *XVII International Congress of Mediterranean Federation of Health and Production of Ruminants, pag 172-174 , May 27-30- Perugia ISBN: 99956-47-66-4.*
6. Di Trana A., Claps S., Pizzillo M., Impemba G., Annicchiarico G., **Cifuni G.F.**, Di Napoli M.A., 2009. Effect of sheep breed and goat breed on chimica composition, health promoting index and fatty acid profile of Canestrato pugliese cheese and Caciotta cheese.
XVII International Congress of Mediterranean Federation of Health and Production of Ruminants, May 27-30, Perugia, Italy. ISBN:
99956-47-66
7. V Fedele, **GF Cifuni**, L Sepe, MA Di Napoli, R Rubino. 2007 Volatile compound profiles of milk and cheese in relationship to some plants grazed by goats. *5th International Symposium FIL-IDF "The challenge to sheep and goats milk sectors", Alghero, Italy April 18-20. ISBN:978-9-290980-407*
8. Pizzillo M., Claps S., Morone G., **Cifuni G.F.**, Rubino R., 2007. Nutritional and aromatic characteristics of Carmasciano and
Bagnolese cheese. *5th International Symposium FIL-IDF "The challenge to sheep and goats milk sectors", Alghero, Italy April 18-20. ISBN:978-9-290980-407*
9. Claps S., Annicchiarico G., Taibi L., **Cifuni G.F.**, Di Trana A., Pizzillo M., 2007. Effect of sheep breed on milk and cheese characteristics. *5th International Symposium FIL-IDF "The challenge to sheep and goats milk sectors", Alghero, Italy April 18-20. ISBN:978-9-290980-407*
10. V. Fedele, L. Pizzoferrato, P. Manzi, **G.F. Cifuni**, L. Sepe, M. A. Di Napoli. 2007. Grazed or preserved forage: a global evaluation of goat milk and cheese quality. *25th IGA Anniversary – International Symposium "The quality of goat products", Bella, Italy, May 24-25. ISBN: 978-88-902901-1-4*
11. Pizzillo M., Di Trana A., Claps S., Rubino R., **Cifuni G.F.**, 2007. Influence of forage type on quality of goat milk and Caciotta cheese. *25th IGA Anniversary – International Symposium "The quality of goat products", Bella, Italy, May 24-25. ISBN: 978-88902901-1-4.*

12. Claps S., Pizzillo M., Di Trana A., Rubino R., **Cifuni G.F.**, Impemba G., 2007. Effect of goat breed on milk and cheese characteristics. *25th IGA Anniversary – International Symposium “The quality of goat products”, Bella, Italy, May 24-25. ISBN: 97888-902901-1-4.*
13. Pizzillo M., Rubino R., Claps S., Di Trana A., **Cifuni G.F.**, Impemba G., 2006. Relacion entre la calidad del queso de cabra y la raza. *VII Simposio Iberoamericano sobre Conservacion y Utilizacion de Recursos Zoogeneticos, Cochabamba (Bolivia), 5-9 Diciembre. ISBN 84-9560-9-49-5*
14. Claps S., Rubino R., Pizzillo M., **Cifuni G.F.**, Fedele V., 2006. Efecto de algunos forrajes sobre el aroma de queso de cabra. *VII Simposio Iberoamericano sobre Conservacion y Utilizacion de Recursos Zoogeneticos, Cochabamba (Bolivia), 5-9 Diciembre. ISBN 84-9560-9-49-5*
15. Di Trana, A., **Cifuni, G. F.**, Fedele, V., Impemba, G., Claps, S., Braghieri, A., and Rubino, R. (2004). CLA content and fatty acid profile in goat milk during lactation in different feeding systems . *Proceedings of 8th International Conference on Goats, 38, South Africa, 4-9 luglio ISSN 0375-1589*
16. Di Trana, A., Claps, S., Fedele, V., **Cifuni, G. F.**, Celi, P.2004 Influenza della stagione calda e del tipo di alimentazione sullo stato ossidativi di capre in lattazione. *In Atti Convegno LVIII SISVET, pg 237-239, Grado, 22-25 settembre. ISSN 1825-4454*
17. Di Trana, A. C. L., **Cifuni, G. F.**, Braghieri, A., Fedele, V., Claps, S. e Rubino, R. (2003). Influence of feeding system and season on CLA content in goat milk. *Proceedings of Annual Meeting of the European Association for Animal Production (FEZ), 31 August-3 September, Rome, pp.350 . ISBN 9789076998206, ISN 1382-6077*
18. Claps, S., **Cifuni, G. F.**, Sepe, L., Fedele, V. (2003). Effect of diet botanical composition of grazing goats on mono and sesquiterpene content in milk. *Proceedings of Annual Meeting of the European Association for Animal Production (FEZ), 31 August-3 September, Rome, pp. 342 ISBN 9789076998206, ISN 1382-6077*
19. **Cifuni G. F.**, Napolitano, F., Pacelli, C., Riviezz, A. M. and Girolami, A. (2000). Effetto del periodo di frollatura e di congelamento sulla composizione in acidi grassi e sul grado di ossidazione lipidica della carne di bovino Podolico. *Atti IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, 28-30 giugno 2000, Ferrara, 25-26. ISBN 88-86208-14-6*

Altre pubblicazioni a stampa e online

1. Ficco A., **Cifuni G. F.**, Ballico S., Contò M., Vincenti F., Failla S. 2008. Effects of feeding system on fatty acid composition and mineral content of yak meat. *43° International Symposium of Animal Production "Nutripharm & Biosecurity", pag 141-146 30th May 2008 Alghero*

2. Di Trana A., Claps S., Pizzillo M., Annicchiarico G., **Cifuni G.F.**, Di Napoli M.A. 2007 Fatty acid profile, atherogenic index and thrombogenic index of cheese produced from different goat and sheep breeds. *XVI Congresso Nazionale SISA, Bari, 18 – 19 Ottobre*
3. Di Trana A., Claps S., Pizzillo M., **Cifuni G.F.**, Di Napoli M.A., Rubino R. 2008 Effect of forage type and goat breed on Health Promoting Index and fatty acid profile of caciotta cheese. *9th International Conference on Goat, Queretaro, Mexico, 31 Agosto– 5 Settembre*
4. Di Trana A., Impemba G., **Cifuni G.F.**, Claps S., Annicchiarico G., Taibi L., 2006. Effetto della razza sul profilo acidico del latte ovino e caprino e sull'attività della $\Delta 9$ -Desaturasi. *XVII Congresso SIPAOC, Lamezia Terme (CZ), 27-28 Ottobre*
5. Fedele, V Di Trana, A. **Cifuni, G.F.**, Braghieri, A. Claps, S. Rubino R . 2006. Effect of concentrate supplementation on CLA, omega-3 and trans fatty acids content in milk from grazing goats. *Book of Abstract of the International Symposium "Goat Farming in Central and Eastern European Countries: Present and Future" 27-28 June, Costanta, Romania. 46*
6. Di Trana, A. Fedele, V., Impemba, G., **Cifuni, G.F.**, Pizzillo M ., Rubino R. 2006 Effect of goat breed on fatty acid content of milk from Girgentana, Red Syrian, Maltese and Cashmere goats raised in Southern Italy. *Book of Abstract of the International Symposium "Goat Farming in Central and Eastern European Countries: Present and Future" 27-28 June, Costanta, Romania. 57*
7. Claps S., Pizzillo M., Orletti R., Morone G., **Cifuni G.F.**, Agoglia A., 2006. Facteurs de spécificité de deux fromages artisanales de brebis: le "Carmasciano" et le "Bagnolese". *8th International Meeting on Mountain Cheeses, Metsovo, Epirus, Greece, 19-20th June.*
8. Claps S., **Cifuni G.F.**, Pizzillo M., Rubino R., 2005. Variabilité de la qualité du lait à l'intérieur d'une petite vallée. *7ème Colloque International sur les fromages d'Alpages. Vallée de Joux, Suisse, 23-24 Septembre*
9. Pacelli, C., Napolitano, F., Surianello, F. **Cifuni, G.F.**, Girolami, A. Braghieri, A. (2004) Dietary supplementation of N-3 fatty acids and milk quality of Italian Holstein cows. *Proceedings of XII Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, 16-17 settembre, Istanbul*
10. M. Pizzillo, S. Claps, R. Rubino, and **Cifuni G. F.** 2004 Relazione fra area geografica di produzione e caratteristiche sensoriali del caciocavallo podolico. *In Proceedings of 6th International Meeting on Mountain Cheese, Ragusa, 1-2 giugno*
11. M. Pizzillo, S. Claps, A. Drozd, **Cifuni G. F.**, R. Rubino and V. Fedele 2004 Effetto dell'altitudine sulle caratteristiche chimico, nutrizionali e organolettiche del formaggio "Oscypek" *Proceedings of 6th International Meeting on Mountain Cheese, Ragusa, 1-2 giugno*
12. S. Claps, M. Pizzillo, R. Rubino, G. F. **Cifuni**, and G. Morone 2004. Relazione tra attrezzature tradizionali e caratteristiche sensoriali del pecorino di Filiano. *Proceedings of 6th International Meeting on Mountain Cheese, Ragusa, 1-2 giugno*

13. Di Trana, A., **Cifuni, G. F.**, Fedele, V., Impemba, G., Claps, S., Braghieri, A., and Rubino, R. 200. Influenza del tipo di integrazione sul contenuto di CLA e di altri acidi grassi nel latte caprino. *In Atti XVI Convegno SIPAOC 2004, Siena, 29-9/2/10*
14. **Cifuni, G. F.**, Di Trana, A., Fedele, V., Claps, S., Impemba, G., Braghieri, A., and Rubino, R. 2003. Influenza del pascolo e del tipo di concentrato sul contenuto di CLA e DHA nel latte di capra. *Atti Convegno "Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, 11-12 novembre, Roma, pp. 37*
15. Braghieri A., Giordano D., **Cifuni G. F.**, Napolitano F., Marsico I. 2002. Effect of ageing on physical and sensory properties of meat from Podolian and Limousinex Podolian crossbred bulls . *Proceedings of the 48, International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), 25-30 agosto, Roma.*
16. Marsico I., **Cifuni G. F.**, Riviezzì A. M., Pacelli C., Girolami A. 2002. Fatty acid composition and cholesterol content of Beef from Podolian and Limousinex Podolian cattle. *Proceedings of the 48, International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), 25-30 agosto, Roma.*
17. Napolitano, F., Braghieri, A., **Cifuni, G. F.**, Pacelli, C., Verdone, M. e Girolami, A. 2001. Introducing organic farming in Basilicata. *Proceedings of the III Congress of the European Society for agricultural and Food Ethics (EUROSAFE), 3-5 ottobre 2001, Firenze, 477-478.*
18. **Cifuni, G. F.**, Braghieri, A., Riviezzì, A M., Girolami, A. e Napolitano, F. (2001). Allevamento biologico: Qualità dei lipidi della carne in agnelli di razza sarda. *Atti Conv. Naz. Parliamo di... Zootecnia e sviluppo sostenibile, 11-12 ottobre 2001, Fossano (Cuneo).*
19. Napolitano, F., Brancieri, D., Pacelli, C., Braghieri, A., **Cifuni, G. F.**, Girolami, A. (2001). L'allevamento etologico del bovino Podolico in Basilicata. *Atti Conv. Naz. Parliamo di... Zootecnia e sviluppo sostenibile, 11- 12 ottobre 2001, Fossano (Cuneo).* 2001, 200-20
20. Braghieri, A., Napolitano, F., **Cifuni, G. F.**, Pacelli, C., Giordano, D., Girolami, A. 2001. Le aree protette e la razza Podolica:
possibilità di sviluppo di una zootecnia sostenibile nel Mezzogiorno. *Atti VI Convegno Nazionale Biodiversità: Opportunità di Sviluppo Sostenibile, 6-7 settembre 2001, Bari*
21. Di Trana, A., **Cifuni G. F.**, Claps, S., Braghieri, A. 2001. L'influenza del sistema alimentare e della razza sul contenuto di colesterolo nel latte di capra. *Atti Convegno: I formaggi dell'alpeggio e loro tracciabilità, Bella (Pz), 31 agosto*
22. Gigli, S., Russo, C., Preziuso, G., Iacurto, M, **Cifuni, G.F.** 2001. Meat quality of Chianina and Podolica beef. *Proceedings of the A. S. P. A. XIV Congress, Firenze, 12-15 June, 311.*
23. Girolami, A., D'Andrea, G., Marsico, I., Riviezzì, A.M., **Cifuni, G.F.** 2001. Cholesterol content and fatty acid profile of ostrich meat as influenced by age at slaughter and muscles. *Proceedings of the A. S. P. A. XIV Congress, Firenze, 12-15 June, 487.*
24. **Cifuni G. F.**, Napolitano, F., Riviezzì, A. M., Girolami, A. 2000. Effect of cooking on lipid oxidation and fatty acid profile of Apulian lamb. *Proceedings of VIII Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, 27-30 aprile 2000, Naxos (CT)*

25. Napolitano, F., Braghieri, A., **Cifuni G. F.**, Montemurro, N. and Girolami, A. 2000. Allevamento biologico e benessere degli agnelli lattanti. *Atti XIV Congresso Nazionale SIPAOC, 18-21 ottobre 2000, Vietri sul Mare (SA), 405-408*
26. Napolitano, F., **Cifuni G F.**, Riviezz, A.M., Girolami, A. 1999. Allattamento artificiale: benessere degli agnelli e qualità della carne. *Atti Conv. Naz. Parliamo di..Benessere e allevamento animale, 14- 15 ottobre Fossano (Cuneo), 121-128.*
27. **Cifuni G.F.**, Napolitano, F., Montemurro, N., Riviezz, A.M., Girolami, A. 1998. Influence of age at the slaughter on carcass traits and meat quality of Gentile di Puglia lambs. *Proceedings of VI Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, 14-16 maggio 1998, Postojna (Slovenia), 117-122*

ALTRE ATTIVITA' DI RICERCA

Luglio 2022- Incarico Extra istituzionale - Membro della Commissione per la valutazione dell'attività di ricerca svolta durante il I anno di dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie e Forestali, Ciclo XXXVII, presso l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria. (Lettera di autorizzazione CREA-Registro Ufficiale N.0063816 del 01/07/2022-U)

Partecipazione a Convegni

Ottobre 2021 microincapsulati di composti	Partecipa al Convegno Finale progetto Milkbioactincaps: Utilizzo di bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte, 15 ottobre 2021, Potenza
Agosto 2010	Partecipa ai lavori del 9th <i>World Congress on Genetic Applied to Livestock Production</i> , tenutosi a Leipzig, Germany, dal 1-6 agosto
Ottobre 2007	Partecipa ai lavori del 8th <i>WORLD Buffalo Congress</i> , tenutosi a Caserta, dal 19-22 ottobre
Maggio 2007	Partecipa ai lavori del 25th <i>IGA Anniversary – International Symposium “The quality of goat products”</i> , tenutosi a Bella, dal 24-25 maggio
Giugno 2004	Partecipa ai lavori del 6th International Meeting on Mountain Cheese, Ragusa, 1-2 giugno
Novembre 2003	Partecipa ai lavori del Convegno “Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore” tenutosi a Roma, dal 11/11/2003 al 12/11/2003.
Settembre 2003	Partecipa ai lavori del 5° “Colloques Internationales des Fromages D’Alpage” tenutosi ad Areches (France), dal 12/09/2003 al 13/09/2003.
Giugno 2003	Partecipa ai lavori del IV Convegno Nazionale “Acidi grassi Polinsaturi, CLA e antiossidanti tenutosi ad Ancona, dal 26/06/2003 al 28/06/2003.

Giugno 2002	Partecipa ai lavori del Convegno Premio Sapio per la Scienza per la Ricerca Italiana 2002, tenutosi a Roma il 04-06-2002.
Giugno 2001	Partecipa ai lavori del XIV Congresso A. S. P. A., tenutosi a Firenze, dal 12/06/2001 al 15/06/2001.
Giugno 2000	Partecipa ai lavori del IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, tenutosi a Ferrara dal 28/06/2000 al 30/06/2000.
Aprile 2000	Partecipa ai lavori del 8 th Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, tenutosi a Naxsos (CT) dal 27/04/2000 al 30/04/2000.
Maggio 1998	Partecipa ai lavori del 6 th Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, tenutosi a Postojna (Slovenia), dal 14/05/98 al 16/05/98
Relatore a Congressi	
Ottobre 2007	Relatore ai lavori del 8th <i>WORLD Buffalo Congress</i> , tenutosi a Caserta, dal 19-22 ottobre
Maggio 2007	Relatore ai lavori del <i>25th IGA Anniversary – International Symposium “The quality of goat products”</i> , tenutosi a Bella, dal 24-25 maggio
Giugno 2004	Relatore ai lavori del 6 th International Meeting on Mountain Cheese, Ragusa, 1-2 giugno
Aprile 2000	Relatore ai lavori ai lavori del IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, tenutosi a Ferrara dal 28/06/2000 al 30/06/2000.
Giugno 2000	Relatore ai lavori del 8 th Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, tenutosi a Naxsos (CT) dal 27/04/2000 al 30/04/2000.
28 Aprile 2016 -1 Maggio 2016	Invited speaker al XIII Simposio Internacional de Caprinoculture ‘Stella Nixon’ a Celaya (Guanajato, Mexico)

ATTIVITÀ DI CHAIRMAN A CONGRESSI

Ottobre 2007	Chairman al 8th <i>WORLD Buffalo Congress</i> , tenutosi a Caserta, dal 19-22 ottobre
---------------------	---

Attività di REFERAGGIO CONTRIBUTION IN REVIEWING

NEL 2015 HA RICEVUTO IL RICONOSCIMENTO DI OUSTANTING

DA MEAT SCIENCE JOURNAL.

Referee per le riviste:

- JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS,
- JOURNAL OF FOOD QUALITY,
- JOURNAL OF DAIRY RESEARCH,
- MEAT SCIENCE,
- ANIMAL,
- JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY,
- SMALL RUMINANT RESEARCH.

- ☐ FOODS
- ☐ SUSTAINABLE PRODUCTION AND CONSUMPTION
- ☐ VETERINARY SCIENCE
- ☐ ANIMALS
- ☐ INTERNATIONAL DAIRY SCIENCE
- ☐ SCIENTIFIC REPORTS
- ☐ PLOS ONE

Referee per i convegni:

- ☐ 25TH IGA ANNIVERSARY – INTERNATIONAL SYMPOSIUM “THE QUALITY OF GOAT PRODUCTS”, BELLA, ITALY, MAY 24-25 2007
- ☐ XVIII CONGRESSO NAZIONALE ASPA, PALERMO, ITALY, 9-12 GIUGNO 2009

Responsabilità di progetti

- Responsabile scientifico per contratto di collaborazione tra CREA e DIPARTIMENTO DI AGRARIA DELL'UNIVERSITÀ “MEDITERRANEA” DI REGGIO CALABRIA (ex Art. 15) con oggetto “Caratterizzazione del profilo aromatico volatile (VOCs) della carne di bovino Podolico. -Applicazione di tecnologie rapide (SmarT Nose) per la discriminazione dei prodotti in relazione al sistema alimentare; -Analisi chemiometrica e redazione di report finale” (Lettera di incarico CREA-Registro Ufficiale N0.0873228 del 26/09/2023)
- Incarico di Esperto per la redazione di uno studio sulla qualità della lana e sulle razze ovine presenti nella regione Basilicata inerenti al Progetto Europeo “WOOL AS OUTSTANDING OPPORTUNITY FOR LEVERAGE” - ACRONIMO “WOOL” – 1085 – INTERREG ADRION 2014-2020 - C45F20000490005 –CIG Z2536A5470 (CREA-Registro Ufficiale N.0054340 del 03/06/2022-U)

PARTECIPAZIONI A PROGETTI DI RICERCA

1. Progetto “COAGULUM LUCANUM – **Produzione regionale standardizzata di caglio in pasta per il Pecorino di Filano DOP**” -
PSR Basilicata – Operazione/Sottomisura 19.2.B.10 - Un altro modo di gestire e di possedere (GAL PerCorsi).
Responsabile D.ssa Lucia Sepe (Lettera di nomina CREA registro ufficiale N. 0113453 del 13/12/2023)

2. Progetto **ZOOPOVI - Benessere Animale per la Salute dei Consumatori. Prodotti zootecnici trattati con presidi sanitari naturali. FORZOM – FORMazione per la ZOotecnica di Montagna** . Responsabile Dott. Salvatore Claps (Lettera di nomina CREA registro ufficiale N. 0004956 del 19/01/2013).
3. Progetto **“PARAFEED - Pratiche innovative basate sull'utilizzo di formulazioni di estratti naturali per il controllo sostenibile delle infezioni da nematodi gastrointestinali nei piccoli ruminanti per migliorare la produttività e la sostenibilità del comparto zootecnico”**- PSR Campania 2014-2020 – Misura 16.1. . Responsabile Dott. Salvatore Claps (Lettera di nomina CREA registro ufficiale N.0090713 del 06/10/2023)
4. Progetto: **MILK BIOACTINCAPS - Utilizzo di microincapsulati di composti bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte.** Responsabile D.ssa Lucia Sepe Anno 2021 (Lettera di nomina CREA registro ufficiale n.0063698 del 02-07-2021)
5. Progetto RMR **Strumenti di supporto per la valutazione del rischio di frodi nel sistema agroalimentare.** Responsabile Raffaella Zucaro. Anno 2016 (Contratto del 12-09-2016 Numero di repertorio del 12 ottobre 2016, Registro 2520, lettera di incarico del 31-10-2016, Prot. N. 0050678)
6. Progetto **SOFIA (CTN01_00230_450760) - Sostenibilità della filiera agroalimentare italiana.** Responsabile D.ssa Sebastiana Failla Anno 2014-2015 (Contratto del 18/07/2014 Numero di repertorio del 7 agosto 2014 n 3112; lettera di incarico del 22/09/2014 Prot. N. 0057807)
7. Progetto **CIQUAS – Benessere e sicurezza alimentare in filiera corta per un coniglio italiano di qualità superiore.** Responsabile D.ssa Sebastiana Failla Anno 2014-2013 (Contratto del 18/11/2013, Numero di repertorio del 23 dicembre 2013 , registro 11 foglio 165; lettera di incarico del 15/01/2014 Prot. N. 0002400; Contratto del 11/01/2013, Numero di repertorio del 12 febbraio 2013 registro 2 foglio 76; lettera di incarico del 07/03/2013 Prot. N. 0013752)
8. Progetto **VALBIODIVIVI - ALPAGOTA - Valorizzazione della razza ovina ALpagota per il miglioramento dell'economia montana.** Responsabile Dott.ssa Bianca Maria Moioli. Anno 2012-2013 (Contratto del 07/06/2012, Numero di repertorio del 1 agosto 2012 registro 8 foglio 332, lettera di incarico del 23/08/2012, Prot. N. 201202499)
9. Progetto **ALISAL - Miglioramento delle proprietà igienico-sanitarie, salutistiche e funzionali di commodity per l'alimentazione dell'uomo e/o degli animali.** Responsabile Dott.ssa Maria Miarelli. Anno 2012-2011 (Contratto del 22/07/2011 Numero di repertorio del 30 settembre 2011 registro 8 foglio 81; lettera di incarico del 14/10/2011 Prot. N. 201103193)
10. Progetto **GENZOOT - Valorizzazione del patrimonio zootecnico italiano attraverso strumenti avanzati di genomica, trascrittomica e proteomica applicati alla selezione per la qualità dei prodotti ed il benessere animale.** Dott.ssa Bianca Maria Moioli Anno 2011-2010-2009 (Contratto del 30-12-2010, Numero di repertorio del 21 gennaio 2011 registro 1 foglio 70; lettera di incarico del 14/02/2011 Prot. N. 201100490, Contratto del 17/03/2009, Determinazione N. 14 del 17 /03/2009, Lettera di proroga del 11/11/2009 Prot. N. 200903478)

11. Progetto ALLEVAMENTO YAK - **Allevamento dello yak per il recupero delle aree marginali: studio dell'adattamento e valutazione delle caratteristiche dei prodotti.** Responsabile Dott. Giacomo Ficco. Anno 2008 (Attestato rilasciato dal CRA-PCM il 05/12/2010 Prot. N. 2008803021)
12. Progetto: **Effetto di alcune piante del pascolo sulla qualità del latte e dei formaggi.** Responsabile Dott. Vincenzo Fedele Anno 2007. (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
13. Progetto: **Sviluppo di sistemi foraggeri-zootecnici mediterranei determinanti qualità specifiche nei prodotti di origine animale.** Fondi MiPAAF. Responsabile Dott. Giacomo Pirlo Anno 2006-2007 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
14. Progetto: **Uso strategico della biodiversità in funzione della qualità dei prodotti: basi genetiche della qualità del grasso nel latte dei ruminanti.** Fondi MiPAAF. Responsabile Dott.ssa Bianca Maria Moioli. Anno 2006-2007 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
15. Progetto: **Effetto dell'origine e della tecnica di produzione del fieno sulla qualità delle produzioni.** Responsabile Dott. Salvatore Claps. Anno 2006 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
16. Progetto: **Relazione tra le erbe ingerite, benessere animale e metaboliti di interesse farmacologico.** Responsabile Dott. Michele Pizzillo Anno 2006 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
17. Progetto: **Riduzione della contaminazione da aflatossine: filiera mais- prodotti lattiero-caseari.** Fondi MiPAAF. Responsabile del progetto: Prof. Gianfranco Piva. Anno 2005-2006 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
18. Progetto: **Definizione dell'identità biologica del latte e strategie d'uso nella filiera produttiva.** Fondi MiPAAF Responsabile Dott. Riccardo Aleandri 2005-2006 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
19. Progetto: **Valorizzazione e promozione delle produzioni lattiero-casearie in provincia di Arezzo.** Responsabile Dott. Roberto Rubino Anno 2004-2005 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
20. Progetto: **Caratterizzazione e diversità del latte bovino della Val D'Agri.** Responsabile Dott. Roberto Rubino Anno 2003-2004 (Attestato rilasciato da Istituto Sperimentale per la Zootecnia Prot. 51/11-6 del 20/01/2006)
21. Progetto: **"Benessere animale e qualità della carne".** Progetto Giovani Ricercatori – anno finanziario 2002. Responsabile Dott. Fabio Napolitano (Contratto dal 18 febbraio al 29 aprile 2002).
22. Progetto POP- Misura 9.4 **Pianificazione ed innovazione delle strutture di allevamento e valorizzazione dei prodotti zootecnici nelle aree protette per uno sviluppo compatibile con l'ambiente.** Responsabile: Prof. Carlo Manera. Anno-2000-2001 (Contratto dal 1 aprile 2001 al 31 agosto 2001; Assegno di ricerca dal 16 marzo 2000 al 15 marzo 2001; Certificato n.6 /2006 del 16 /06/2006).
23. Progetto POP- Misura 9.4 **Sviluppo della zootecnia biologica in Basilicata.** Responsabile: Prof. Antonio Girolami; Anno 2000

24. Progetto: **“Allevamento bovino con sistemi biologici”**. ALSIA (Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura).
Responsabile: Prof. Antonio Girolami; Anno 2000-1999 (Dottorato di ricerca).
25. Progetto: **“Valorizzazione della carne bovina e caprina del parco nazionale del Gargano attraverso metodi biologici di allevamento”**. Responsabile Prof. Agostino SEVI (Università degli Studi di Foggia). Anno 1999 (Dottorato di ricerca).
26. Progetto: **Miglioramento e valorizzazione della qualità dei prodotti lattiero- caseari della vacca da latte**. ALSIA (Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura) Responsabile: Prof. Antonio Girolami Anno 1998 (Dottorato di ricerca).
27. Progetto: **“Caratterizzazione di alcuni dieni coniugati dell’acido linoleico nei lipidi del latte in funzione di fattori endogeni ed esogeni”**. M.U.R.S.T. ex 60%.- anno 1997- 1998- Responsabile: Dott.ssa Ada Braghieri (Dottorato di ricerca).
28. Progetto: **“Caratterizzazione degli acidi grassi coniugati nei formaggi caprini: influenza dei fattori endogeni ed esogeni”**. C.N.R. – anno 1996-1997. Responsabile: Dott.ssa Ada Braghieri (Contratto dal 15 novembre 1995 al 14 gennaio 1996).

Terza Missione

Azioni divulgative e formative

Attività di divulgazione verso agricoltori e operatori del settore

Marzo 2022

Relatore al Convegno: Obiettivo Ricerca Mettiamo al Centro
l'Agricoltura che Innova. Organizzato dal CREA Network per il Trasferimento
Tecnologico. Progetto Nazionale con protocollo di intesa AGIA-
CIA, CIA -Agricoltura Italiana, Associazione Agricolturae Vita-Cia e CREA. Bella 16 marzo 2022

Partecipazioni a comitati scientifici e/o alla segreteria organizzativa di convegni/conferenze

Aprile-Maggio 2007 PARTECIPA ALL'ORGANIZZAZIONE DEL *25th IGA Anniversary – International Symposium “The quality of goat products”*, tenutosi a Bella, dal mese di aprile fino al-25 maggio 2007.

Incarichi di docenza corso verso tecnici

Ottobre 2022

DOCENTE CORSO “TECNICO SPECIALIZZATO NELLE PRODUZIONI
LATTIERO CASEARIE TRADIZIONALI SOSTENIBILI”
ORGANIZZATO DAL CREA -ZA E CREA PB (CREA -Registro
Ufficiale N.0107180 del 18/11/2022-U).

DIVULGAZIONE**Attività di comunicazione verso l'esterno a mezzo stampa e/o radio/televisione e/o social network**

Aprile 2008

Cura e scrive articoli divulgativi per la rubrica 'Brevi di Scienza' sulla rivista bimestrale CASEUS N 2 pg 46.

1 gennaio 2007 – 31 dicembre 2007

Cura e scrive articoli divulgativi per la rubrica 'Brevi di Scienza' sulla rivista bimestrale CASEUS.

1 gennaio 2006 – 31 dicembre 2006

(N 1 pg. 42; N2 pg 54; N3 pg 42; N4 pg 39; N5 pg8, N6 pg 7)

Cura e scrive articoli divulgativi per la rubrica 'Brevi di Scienza' sulla rivista bimestrale CASEUS.

(N 1 pg 39; N2 pg 45; N3 pg44; N4 pg48; N5 pg46; N6 pg47)

1 gennaio 2005 – 31 dicembre 2005

Cura e scrive articoli divulgativi per la rubrica 'Brevi di Scienza' sulla rivista bimestrale CASEUS.

(N 1 pg 39; N2 pg 50; N3 pg 55; N4 pg 49; N5 pg 53; N6 pg 43)

1 gennaio 2004 – 31 dicembre 2004

Cura e scrive articoli divulgativi per la rubrica 'Brevi di Scienza' sulla rivista bimestrale CASEUS.

(N 1 pg 55; N2 pg 59, N3 pg 61; N4 pg 57; N6 Pg 61)

Azioni Formative e di tutoraggio**Attività di Tutor**07/06/2023- 07/07/2023
in Biotecnologie.

Tutor tirocinante Carozzino Matteo Università degli Studi della Basilicata Laurea

Tecniche analitiche per la determinazione dei composti organici volatili (VOC) nei prodotti lattiero

caseari, accoppiate alla spettrometria di massa (GC-MS) ed analisi statistica multivariata dei dati

07/06/2023- 07/07/2023
Biotecnologie.

Tutor tirocinante Simone Mattia Università degli Studi della Basilicata Laurea in

Tecniche analitiche per la determinazione dei composti organici volatili (VOC) nei
prodotti lattiero

caseari, accoppiate alla spettrometria di massa (GC-MS) ed analisi statistica multivariata dei dati

04/05/2022- 04/07/2022
alimentari e

Tutor stagista Melone Domenico Maria Mattia Master “ Tecnico esperto analisi

ambientali” Innform sas Potenza (Convenzione Prot. 34018 del 11/04/2022).

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