

CURRICULUM VITAE

TIZIANA AMORIELLO

Tel. ufficio 06 51494436

E-mail: tiziana.amoriello@crea.gov.it

ISTRUZIONE:

- **Laurea triennale in Statistica e Tecnologia dell'Informazione** presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", conseguita il 05/12/2002.
- **Laurea in Fisica** presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", conseguita il 30/1/1997.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 2015 - ad oggi: Ricercatore III livello a tempo indeterminato del CREA – Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

ATTIVITÀ SCIENTIFICA E PRINCIPALI LINEE DI RICERCA:

- Sviluppo e caratterizzazione tecnologico-nutrizionale di alimenti funzionali a base di cereali.
- Sviluppo di modelli predittivi per la caratterizzazione chimica e delle proprietà nutrizionali di componenti di materie prime e di alimenti trasformati, per la valutazione dei parametri di qualità tecnologica, nutrizionale ed igienico sanitaria di varie matrici vegetali
- Sviluppo di modelli predittivi per il prolungamento della *shelf life* di prodotti ortofrutticoli attraverso tecniche non distruttive ed ecocompatibili.
- Predisposizione di disegni sperimentali ed utilizzo di strumenti chemiometrici per l'ottimizzazione dei parametri di processo per il recupero e l'estrazione di molecole bioattive a partire da scarti agroalimentari mediante tecniche ecosostenibili (*green chemistry*).
- Valorizzazione degli scarti agroalimentari attraverso la formulazione di alimenti funzionali.
- Verifica dell'origine di prodotti agroalimentari attraverso l'utilizzo di tecniche ecosostenibili, rapide e non distruttive (spettroscopia molecolare) accoppiate a strumenti chemiometrici.
- Analisi dello stato dell'arte, delle dinamiche di mercato, delle criticità ed opportunità per lo sviluppo sostenibile di filiere, anche attraverso indagini conoscitive tramite somministrazione di questionari ai produttori italiani.
- Analisi multicriteriale della vocazionalità del territorio italiano per lo sviluppo di filiere sostenibili e realizzazione di mappe di *land suitability*.
- Studi climatologici, creazione di modelli per la stima di fenomeni chimici, fisici ed ambientali, analisi di serie storiche, geostatistica.
- Definizione di disegni sperimentali e piani di campionamento.

COORDINAMENTO/RESPONSABILITÀ U.O. DI PROGETTI/CONVENZIONI

- *Caratterizzazione di miscele di farine per la preparazione di basi per la Pinsa Romana (NaturallyPinsa), (Ruolo: coordinatore).*
- *Miglioramento competitivo e qualitativo del luppolo da birra (LUPPOLO.IT), (Ruolo: responsabile U.O., WP leader, task leader).*
- *Trattamento, recupero e riutilizzo degli scarti e sottoprodotti di lavorazione dei microbirrifici (BIRRAVERDE), (responsabile U.O.).*

PARTECIPAZIONE A PROGETTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- *Strumenti di supporto per la valutazione del rischio frodi nel sistema agro-alimentare*”.
- *Tecnologie innovative finalizzate alla tutela della qualità dei prodotti italiani (TECNOQUAL) – WP1 “Valutazione non distruttiva dei frutti in pre- e post-raccolta per il conseguimento della massima qualità sensoriale al consumo (QUALIFRU)”*.
- *Armonizzazione e miglioramento dei sistemi di controllo della qualità all'importazione, con particolare riferimento agli aspetti fitosanitari dei semi e delle sementi di cereali (CONTRIMPCER)*.
- *Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso del sale in panificazione (EUSAL)*.
- *Realizzazione di un sistema permanente per il trasferimento dei risultati delle ricerche e delle innovazioni per l'agro-alimentare nelle Regioni del Sud Italia (AGRITRASFER-IN-SUD)*.
- *Controllo degli Ecosistemi Forestali (CON.ECO.FOR)*.
- *Further Development and Implementation of an EU-level Forest Monitoring System (FutMon)*.
- *International Co-operative Programme on Assessment and Monitoring of Air Pollution Effects on Forests operating under the UNECE Convention on Long-range Transboundary Air Pollution (ICP-Forests)*.
- *International Cooperative Programme on Integrated Monitoring of Air Pollution Effects on Ecosystems (ICP-IM)*.
- *A Long-Term Biodiversity, Ecosystem and Awareness Research Network (Alter-net)*.
- *Produzione Agricola Nella Difesa dell'Ambiente (PANDA)*.

PUBBLICAZIONI IN RIVISTE CON IF INDICIZZATE ISI WOS O SCOPUS (dal 2015)

- Ciaccia C., Testani E., Amoriello T., Ceccarelli D. (2022) *Weed community evolution under diversification managements in a new planted organic apricot orchard*. Agriculture, Ecosystems and Environment, 335.
- Amoriello T., Ciccoritti R., Ferrante P. (2022) *Prediction of Strawberries' Quality Parameters Using Artificial Neural Networks*. Agronomy, 12(4), 963.
- Iadecola R., Ciccoritti R., Ceccantoni B., Bellincontro A., Amoriello T. (2022) *Optimization of phenolic compounds extraction from brewers' spent grain using ultrasound technologies coupled with Response Surface Methodology*. Sustainability, 14, 3309.
- Ciccoritti R., Ciorba R., Mitrano F., Cutuli M., Amoriello T., Ciaccia C., Testani E., Ceccarelli D. (2021) *Diversification and soil management effects on the quality of organic apricots*. Agronomy, 11, 1791.
- Amoriello T., Mellara F., Bartoli L., Galli V., Amoriello M. (2021). *Innovation in Pinsa romana production: a Response Surface Methodology approach*. Chemical Engineering Transactions, 87, 619-624.
- Amoriello T., Mellara F., Amoriello M., Ceccarelli D., Ciccoritti R. (2021). *Powdered seaweeds as a valuable ingredient for functional breads*. European Food Research and Technology, 247:2431-2443.
- Amoriello T., Amoriello M. (2021). *L'alga Chlorella vulgaris come nuovo ingrediente nella panificazione: effetti sulla reologia dell'impasto e sulle proprietà del pane*. Industrie Alimentari, 621, 3-9.
- Amoriello T., Ciccoritti R. (2021). *Sustainability: Recovery and Reuse of Brewing-Derived By-Products*. Sustainability 2021, 13, 2355.

- Amoriello T., Amoriello M. (2021). *L'alga Chlorella vulgaris come nuovo ingrediente nella panificazione: effetti sulla reologia dell'impasto e sulle proprietà del pane*. *Industrie Alimentari*, 621, 3-9.
- Amoriello T., Bartoli L., Mellara F., Galli V., Amoriello M. (2021). *La lievitazione nella Pinsa romana: come scegliere i parametri di processo*. *Industrie Alimentari*, 619, 9-15.
- Amoriello T., Mellara F., Galli V., Amoriello M., Ciccoritti R. (2020) *Technological Properties and Consumer Acceptability of Bakery Products Enriched with Brewers' Spent Grains*. *Foods*, 9 (10), 1492.
- Carbone K., Amoriello T., Iadecola R. (2020). *Exploitation of kiwi juice pomace for the recovery of natural antioxidants through a green chemistry approach*. *Agriculture*, 10, 435.
- Amoriello T., Carcea M. (2020). *Viscoelastic behaviour of wheat dough with salt and a salt substitute studied by means of GlutoPeak®*. *Cereal Chemistry*, 97, 216-225.
- Amoriello T., Fiorentino S., Vecchiarelli V., Pagano M. (2020). *Evaluation of spent grain biochar impact on hop (*Humulus lupulus* L.) growth by multivariate image analysis*. *Applied Sciences*, 10, 533.
- Landi S., D'Errico G., Papini R., Gargani E., Simoncini S., Amoriello T., Ciccoritti R., Carbone K. (2019). *Communities of plant parasitic and free-living nematodes in Italian hop crops*. *Journal of Zoology*, 102, 141-148.
- Ciccoritti R., Paliotta M., Amoriello T., Carbone K. (2019). *FT-NIR spectroscopy and multivariate classification strategies for the postharvest quality of green-fleshed kiwifruit varieties*. *Scientia Horticulturae* 257, 1-10.
- Amoriello T., Ciccoritti R., Carbone K. (2019). *Vibrational spectroscopy as a green technology for predicting nutraceutical properties and antiradical potential of early-to-late apricot genotypes*, *Postharvest Biology and Technology*, 155: 156-166.
- Amoriello T., Ciccoritti R., Paliotta M., Carbone K. (2018). *Classification and prediction of early-to-late ripening apricot quality using spectroscopic techniques combined with chemometric tools*. *Scientia Horticulturae*, 240, pp. 310-317.
- Amoriello T., Belocchi A., Quaranta F., Ripa C., Melini F., Aureli G. (2018). *Behaviour of durum wheat cultivars towards deoxynivalenol content: a multi-year assay in Italy*. *Italian Journal of Agronomy*, 13:817, 12-20.
- Amoriello T., Manganiello V., Zucaro R. (2018). *Strumenti di supporto per la valutazione delle frodi nel settore agroalimentare italiano*. *Industrie Alimentari* 57 (586), 5-13.
- Sperandio G., Amoriello T., Carbone K., Fedrizzi M., Monteleone A., Tarangioli S., Pagano M. (2017). *Increasing the Value of Spent Grain from Craft Microbreweries for Energy Purposes*. *Chemical Engineering Transactions*, 58, 487-492.
- Amoriello T., Ciccoritti R., Paliotta M., Centioni L., Carbone K. (2017). *Tecniche non distruttive per la valutazione della qualità delle albicocche destinate al consumo fresco*. *Industrie Alimentari* 56 (578): 5-10.
- Wegehenkel, M.; Wagner, A.; Amoriello, T.; Flecks, S.; Meesenburg, H.; Raspe, S. (2017). *Impact of stoniness correction of soil hydraulic parameters on water balance simulations of forest plots*. *Journal of Plant Nutrition and Soil Science*. 180(1): 71-86.
- Amoriello T., Turfani V., Galli V., Mellara F., Carcea M. (2016) *Evaluation of a new viscometer performance in predicting the technological quality of soft wheat flour*. *Cereal Chemistry* 93(4):364-368
- Camerini M., Amoriello T., G. Aureli, Belocchi A., Fornara M., Melloni S., Quaranta F. (2015): *Deoxynivalenol content in Italian organic durum wheat: results of a six-year survey*. *Cereal Research Communications* 44(1),122-130.
- Aureli G., Amoriello T., Belocchi A., D'Egidio M.G., Fornara M., Melloni S., Quaranta F. (2015): *Preliminary survey on the co-occurrence of DON and T2+HT2 toxins in durum wheat in Italy*. *Cereal Research Communications* 43(3), 481-491.

Roma 28/06/2022

Tiziana Amoriello

Il presente curriculum vitae è stato redatto ai sensi degli artt. 46 - 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 (Dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atti di notorietà), essendo consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci, forma atti falsi e ne fa uso nei casi previsti dal D.P.R. n. 445/2000 e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti dal provvedimento emanato sulla base della/e dichiarazione/i non veritiera/e ai sensi del citato D.P.R. n. 445/2000