DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(art. 46 del DPR 445/2000)

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i)	**CRUPI PASQUALE**
Indirizzo(i)	
Telefono(i)	
E-mail	pasquale.crupi@unipa.it https://orcid.org/0000-0001-6457-8619 Scopus AU ID : 25229981300
Cittadinanza	ITALIANA
Data di nascita	22/07/1976

Esperienza professionale

Date	19/12/2023 – in corso
Lavoro o posizione ricoperti	**Professore di II fascia.**
Principali attività e responsabilità	Impiego di tecnologie emergenti sostenibili per ottenere nuovi prodotti funzionali ad azione preventiva sulla salute, ricchi di molecole nutraceutiche analizzate a mezzo di strumentazioni high resolution (GC-MS, HPLC-MS^n, HPLC-MS/MS) per la loro speciazione molecolare e la caratterizzazione quali-quantitativa. Attività di docenza in materie afferenti al SSD.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	**Università degli Studi di Palermo – D.to Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF).** Viale delle Scienze, Ed. 4 - 90128 PALERMO (PA).
Tipo di attività o settore	**settore scientifico-disciplinare AGR/15.**

Dal 2025 – componente della Commissione Regolamenti didattici STAL e STAM per il CdLM in "Mediterranea Food Science and Technology"**.**
Dal 2024 – componente della Commisione Paritetica Docenti Studenti (CPDS) per il CdL in "Sistemi Agricoli Mediterranei" (D.D. DEL 29/07/2024).
Da maggio 2024 - membro del collegio di dottorato "D087" – Sistemi Agro-Alimentari e Forestali Mediterranei" XL ciclo.
25/07/2024 e 14/11/2024: presidente della commissione di esami di Stato di abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare I e II sessione 2024, presso l'Università degli Studi di Palermo (prot. 107222-27/06/2024 – Rep. Decreti n. 6283/2024).
29/02/2024 – 01/03/2024: membro del comitato tecnico-scientifico di ENOFOCUS 2024, Università degli Studi di Palermo.
15/12/2020 – 14/12/2023: contratto di ricercatore a tempo determinato di tipologia A, presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
15/12/2020 – 14/12/2023: responsabile scientifico del progetto "NUOVI PRODOTTI FUNZIONALI AD AZIONE PREVENTIVA SULLA SALUTE OTTENUTI MEDIANTE TECNOLOGIE EMERGENTI ECOSOSTENIBILI" POR Puglia 2014/2020 – Asse X – Azione 10.4 Research for Innovation – REFIN.
5/12/2023: vincitore della procedura selettiva per titoli e colloquio, finalizzata alla copertura di n. 1 posto di professore di II fascia ai sensi dell'art. 18, comma 4 della legge 240/2010 - S.C. 07/F1 – Scienze e tecnologie alimentari - S.S.D. AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) (D.R. n. 4150 del 14/06/2023).
10/2023: conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale come professore di I fascia (BANDO D.D. 553/2021) nel settore concorsuale 07/F1 in Scienze e Tecnologie Alimentari.
29/11/2022: vincitore del premio "Vivere a Spreco Zero" nella categoria "Dieta Mediterranea" presso la sala degli Anziani, Palazzo d'Accursio - Bologna.

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.eu.int - http://www.curriculumvitaeeuropeo.org
© Comunità europee, 2003 20051110

03/01/2022: nomina come membro del Comitato Scientifico dell'Associazione Frantoiani di Puglia.
04/2021: conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale come professore di II fascia (BANDO D.D. 553/2021) nel settore concorsuale 07/F1 in Scienze e Tecnologie Alimentari.
07/01/2021: membro della commissione per la selezione dei candidati mediante valutazione comparativa per il conferimento di incarichi di insegnamento di Scienze e Tecnologie Alimentari (C.I. di Scienze Alimentari e Ambientali) nell'ambito del corso di laurea in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" per l'a.a. 2020/2021 sede di Taranto.
01/02/2017 – 14/12/2020: Ricercatore III liv. a tempo indeterminato presso il CREA – VE, Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria – Centro di ricerca in Vitivinicoltura ed Enologia.
05/11/2020: vincitore di concorso per Ricercatore TDA di settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" D.R. n. 3021.
22/01/2020: vincitore del premio "EVOO Excellence in Research Award" nella categoria "Marketing e analisi sensoriale" presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
10/2019: visiting researcher at CEBAS – CSIC, Campus Universitario de Espinardo. Espinardo. Murcia, Spain, per analisi di approfondimento metabolomiche su estratti di uve untarget UPLC-QTOF.
20/02/2018: responsabile scientifico del progetto VAL.DORM.VIT – Valutazione di interruttori di dormienza in viticoltura da tavola.
28/01/2018 – 13/07/2019: responsabile scientifico del progetto EVAL.Y.TABLE – Evaluation of DANSTAR yeast derivatives effects for foliar application on anthocyanin content, shelf-life and quality of three table grapes varieties (Red Globe, Scarlotta Seedless and Crimson Seedless).
31/07/2017: membro della commissione per il conferimento di n° 1 incarico di elevata professionalità per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del Progetto "Ampliamento della base ampelografica per la valorizzazione della tipicità della produzione vitivinicola lucana" - Acronimo: Pro.BASIVIN: (Provvedimento di concessione del finanziamento Deliberazione del Direttore dell'ALSIA – Regione Basilicata n. 116 del 14.06.2016).
06/12/2016: vincitore di concorso per Ricercatore Liv. III di settore scientifico-disciplinare CHIM/10. Cod. concorso 05-R-VE-UTV2 Area Viticoltura e Enologia.
02/04/2016 – 02/05/2016: contratto di prestazione d'opera presso il Dipartimento di Farmacia – Scienze del Farmaco dell'Università degli Studi di Bari per la "Valutazione analitica di vitamine idrosolubili in alimenti ad alto valore salutistico".
18/01/2016 – 18/03/2016: collaborazione volontaria presso il Dipartimento di Farmacia – Scienze del Farmaco dell'Università di Bari in "Messa a punto di metodiche analitiche HPLC per la valutazione di vitamine idro e liposolubili in alimenti".
02/05/2015 – 01/06/2015: contratto di prestazione d'opera presso il Dipartimento di Scienze Agro-ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari per l' "Impiego dei risultati sperimentali ottenuti sull'impianto di estrazione olearia ad ultrasuoni per la divulgazione scientifica su riviste internazionali ad elevato ranking: aspetti chimici delle matrici ottenute. Elaborazione mediante opportune analisi statistiche".
05/10/2005-04/10/2006; 9/10/2006-31/12/2008; 01/04/2009-30/06/2009; 01/01/2015-31/12/2015: contratti di collaborazione continuativa a progetto presso il CREA-UTV di Turi (BA) nel corso dei quali sono state svolte attività di ricerca chimico-analitica per la determinazione di metaboliti primari e secondari in matrici vegetali nell'ambito dei progetti VITIVIN-VALUT, TEGUVA, ONEV, PS_042, PS_026, PROALIFUN e ECO_P4.
02/08/2013 – 02/10/2013: contratto di collaborazione di prestazione d'opera tecnico-scientifica presso il CREA-UTV di Turi (BA) per la messa a punto di applicazioni tecnologiche attraverso l'utilizzo di strumentazioni chimico-analitiche high resolution, in particolare del sistema di spettrometria di massa accurata (iFunnel Q-TOF 6550), per analisi di speciazione molecolare e caratterizzazione quali-quantitativa di metaboliti primari e secondari a carattere organolettico e nutraceutico presenti nelle uve e/o nei relativi prodotti trasformati.
31/03/2010 – 15/05/2013: contratto di Ricercatore III liv. TD presso il CREA-UTV di Turi (BA) nell'ambito del settore disciplinare CHIM/10, periodo nel quale sono state svolte attività di ricerca mediante l'applicazione di metodologie e strumentazioni chimico-analitiche (HPLC-MS, GC-MS, UV-Vis) per l'analisi di metaboliti secondari a carattere aromatico e/o nutraceutico presenti nell'uva da tavola.
01/07/2009 – 30/03/2010: contratto di borsa post-doc presso il CREA-UTV di Turi (BA) per lo svolgimento di attività di ricerca connessa alla tematica: "Caratterizzazione aromatica nelle uve da vino".
08/03/2008 – 13/03/2008: esperto scientifico della Sottocommissione "metodi di analisi" O.I.V.
10-16/06/2007; 15-20/06/2008; 29/06-03/07/2009; 20-25/06/2010; 20-24/06/2011; 18-22/06/2012; 02-07/06/2013: membro della delegazione italiana ai Congressi e assemblee generali O.I.V. Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (XXXVI – XXX).
02/05/2005 – 30/08/2005: impiegato – enologo VII liv. del CCNL Alimentari – Piccola Industria presso Vigne & Vini s.r.l. via Amendola 36, Leporano (TA) con mansioni di supporto enologico e controllo qualità.
03/11/2003 – 31/03/2004: collaborazione volontaria presso il Dipartimento di CHIMICA dell'Università di Bari in "Processi di ossidazione selettiva con composti perossidici iperenergetici".

Docenze e seminari

Febbraio – Maggio 2025: docenza in "Food Sensory Analysis" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. LM-70 in

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.eu.int - http://www.curriculumvitaeeuropeo.org
© Comunità europee, 2003 20051110

"Mediterranean Food Science And Technology" II anno di corso, II semestre a.a. 2023/2024 (6 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

Ottobre – Dicembre 2024: docenza in "Trasformazione dei prodotti dell'olivo" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. L-25 in "Sistemi Agricoli Mediterranei" III anno di corso, I semestre a.a. 2024/2025 (6 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

Ottobre – Dicembre 2024: docenza in "Analisi Strumentale" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. L-25 in "Viticoltura ed Enologia" III anno di corso, I semestre a.a. 2024/2025 (6 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

Aprile – Maggio 2024: docenza in "Tecnologia dei vini dolci e liquorosi" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. L-25 in "Viticoltura ed Enologia" III anno di corso, II semestre a.a. 2023/2024 (3 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

Febbraio – Maggio 2024: docenza in "Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. LM-22 in "Ingegneria Chimica" II anno di corso, II semestre a.a. 2023/2024 (6 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

Febbraio – Maggio 2024: docenza in "Food Sensory Analysis" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. LM-70 in "Mediterranean Food Science And Technology" II anno di corso, II semestre a.a. 2023/2024 (6 CFU) presso l'Università degli Studi di Palermo.

Dicembre 2023: docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" I anno di corso, I semestre a.a. 2023/2024 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

Ottobre 2023: docenza in "Proprietà fisiche dei materiali di packaging: proprietà diffusionali" (4 ore) nell'ambito del corso integrato di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING presso il Corso di studio Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli studi di Bari Aldo Moro.

Gennaio – Febbraio 2023: docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" I anno di corso, I semestre a.a. 2022/2023 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.
Dicembre 2022 – Gennaio 2023: docenza in "Tecnologie di estrazione, separazione e stabilizzazione dell'olio extravergine di oliva " e "Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e smaltimento dei rifiuti" nell'ambito dei progetti della regione Puglia "Olivicoltura innovativa" – DDS 84250001173 e "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura pugliese" – DDS 84250001215.

01/12/2022: intervento come relatore di "Made in Italy e Dieta Mediterranea" alla III edizione di "C'è un medico in Cucina" presso la sala Colafemmina del comune di Acquaviva delle Fonti (BA).

Novembre 2022: docenza in "Contaminanti chimici e relative migrazioni nel food packaging" (3 ore) nell'ambito del corso integrato di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING presso il Corso di studio Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli studi di Bari Aldo Moro.

10/04/2022: intervento come relatore di "Cibo, tra scienza e cultura – l'unicità della Dieta Mediterranea" alla "Consapevolezza del Vivere – Cibo e Agricoltura Sostenibile" presso il Circolo Unione di Bisceglie (BA).

11-12/03/2022: attività seminariale in "Vino, Processi di Vinificazione in cantina e strategie di economia circolare nel settore vitivinicolo" nell'ambito di Enoliexpo 2022, Fiera del levante Bari.

Marzo 2022: docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" I anno di corso, I semestre a.a. 2021/2022 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

12/01/2022: docenza in "Diete speciali ed alimentazione corretta" nell'ambito del piano formativo Fondo professioni – Avviso 03/19, soggetto proponente Unione sindacale territoriale Cisl Bari, Progetto D.I.S.C. DIETA IN SICUREZZA COL CLIENTE, Protocollo n. 022-0319-S1/1, ID Prog n.7276 – LE DIETE SPECIALI – CUP H68D19000500003.

Ottobre 2021: docenza in "Contaminanti chimici e relative migrazioni nel food packaging" (6 ore) nell'ambito del corso integrato di MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE E PACKAGING presso il Corso di studio Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli studi di Bari Aldo Moro.

Giugno 2021: docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" I anno di corso, I semestre a.a. 2020/2021 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

Marzo 2021: docenza in "La sostenibilità in agricoltura e le aziende biologiche", corso di formazione QUALITA', CERTIFICAZIONE E SICUREZZA NEL SETTORE nell'ambito del PSR PUGLIA 2014/2020 Misura 01 – Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione – Sottomisura 1.1 "Sostegno ad azioni di formazione professionale e acquisizione di competenze – Avviso pubblico approvato con DAG n. 205 del 16/10/2017 (BURP

© Comunità europee, 2003 20051110

n. 120 del 19/10/2017).

15/10/2020: intervento come relatore di "Alla scoperta delle molecole della salute nei prodotti vegetali locali" all'incontro-dibattito dal titolo "Agricoltura ed acquacoltura sostenibile per una sana alimentazione" presso la Sala Consiliare del comune di Mola di Bari (BA) nell'ambito dell'evento "Giornate dell'alimentazione" organizzato dal Polo Tecnico Professionale per l'Agroalimentare "Agri-Polo".

Marzo – Aprile 2020: docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15) nell'ambito del C. di L. in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" I anno di corso, I semestre a.a. 2019/2020 (2 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.

Gennaio – Maggio 2020: docenza in "Prodotti fitosanitari: metodologie di difesa", "Tecniche enologiche e gestione dei processi produttivi in cantina" e "Caratteristiche organolettiche e analisi sensoriale del vino" nell'ambito del corso di formazione in "Tecnico del Vigneto" presso l'ente Programma Sviluppo – Bari.

Dal 2018: referente CREA_VE per il tutoraggio formativo in "Estrazione di metaboliti secondari dall'uva" nell'ambito della Convenzione Alternanza Scuola Lavoro stipulata tra il CREA-VE e l'ITT Luigi Dell'Erba di Castellana Grotte (Ba) in data 29/11/2017.

25/01/2016 e 01/02/2016 – 25/09/2018: attività seminariale in "Chimica dell'olio" nell'ambito del corso di formazione "Le qualità dell'olio extravergine di oliva" nell'ambito del Programma di Attività presentato da AJPROL di cui ai Regg. 611-615/2014 con il patrocinio dall' Università degli Studi di Bari.
Dal 2015 è componente del Collegio dei Docenti della Scuola di Specializzazione in "Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole, del Coniglio e della Selvaggina" - Università degli Studi di Bari.
2015 – 2022: docenza in "Scienze e Tecnologie Alimentari" ed "Operazioni unitarie dell'industria alimentare" (AGR/15) nell'ambito della Scuola di specializzazione in "Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole, del Coniglio e della Selvaggina (TePACS)" II e III anno di corso, a.a. 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2021/2022(per complessivi 20 CFU) presso l'Università degli Studi di Bari.
05-12/06/2014: docenza in "Metodi di didattica per l'insegnamento delle tecnologie alimentari (AGR/15)", nell'ambito del PERCORSO ABILITANTE SPECIALE (PAS), classe di abilitazione A058 - Scienze e Meccanica Agraria e Tecniche di Gestione, Aziendale, Fitopatologia ed Entomologia Agraria (2 CFU), presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - Università degli Studi di Bari.
07/05/2014: attività seminariale sul tema "Metabolomic study of Southern Italy monovarietal wines based on NMR and HPLC-DAD-MS" nell'ambito di "Tecniche analitiche innovative nell'analisi del vino", presso il CREA-UTV.
10/06 – 31/07/2014: tutor per lo stage di tirocinio formativo dell'alunna Zita Maria Elena, presso il CREA-UTV di Turi (BA).
29/05/2009: attività seminariale in "Organic and Inorganic Mass Spectrometry Applications" presso il Dipartimento di Fisica – Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.
14/01-31/12/2008: docenza nell'ambito del Master "Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese" cod. PS_042 presso il Centro di Ricerca Interdipartimentale BIOAGROMED – Università degli Studi di Foggia.
10/10/2006-09/06/2007; 29/09/2007-30/06/2008; 25/09/2008-30/06/2009; 30/09/2013-30/06/2014; 14/11/2014-30/06/2015; 17/10/2015-23/11/2015; 09/01/2016-14/06/2016: docenza con contratto di lavoro a tempo determinato per supplenza temporanea in "Chimica e tecnologie chimiche" e "Scienze naturali" (classi di concorso A013 e A060) presso Istituti di Istruzione Secondaria Superiore della provincia di Taranto.

Relatore tesi di laurea

Maggio 2023: componente della Commissione dell'esame Finale del Corso di Laurea in Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro per la Sessione Straordinaria A.A. 2021/2022 (marzo/aprile 2023), Dipartimento Interdisciplinare di Medicina - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". (sede di Taranto).
a.a. 2022 - 2023: relatore della tesi di laurea sperimentale in TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO dal titolo "MICROPLASTICA: INQUINANTE UBIQUITARIO INVISIBILE FATTORE DI RISCHIO ALIMENTARE E SANITARIO" presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
a.a. 2022 - 2023: relatore della tesi di laurea in TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO dal titolo "L'EFFICACIA DEI TRATTAMENTI AD ALTA PRESSIONE SU LISTERIA MONOCYTOGENES IN ALIMENTI RTE" presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
a.a. 2022 - 2023: co-relatore della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA E TECNOLOGIA NUTRACEUTICO-ALIMENTARI dal titolo "CARATTERIZZAZIONE DEI POLIFENOLI PRESENTI NELLA POLPA DI CILIEGIE E CORRELAZIONE CON LA CAPACITÀ ANTIOSSIDANTE" presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
Luglio 2021: componente della Commissione dell'esame Finale del Corso di Laurea in Sicurezza degli Alimenti di origine Animale e Salute, Dipartimento di medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
a.a. 2021 - 2022: relatore della tesi di laurea sperimentale in C.I. TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.eu.int - http://www.curriculumvitaeeuropeo.org
© Comunità europee, 2003 20051110

DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI dal titolo "CLAIM SALUTISTICI NELLA FILIERA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA" presso il Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
a.a. 2021 - 2022: co-relatore della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA FARMACEUTICA E TOSSICOLOGIA dal titolo "CONFRONTO DI METODICHE ESTRATTIVE ED INDIVIDUAZIONE DEI PARAMETRI SPERIMENTALI UTILI AL RECUPERO DI ANTIOSSIDANTI DI INTERESSE NUTRACEUTICO DAGLI ESTRATTI DI CERATONIA SILIQUA L." presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
a.a. 2020 - 2021: co-relatore della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA E TECNOLOGIA NUTRACEUTICO-ALIMENTARI dal titolo "CONFRONTO TRA TECNICHE ESTRATTIVE TRADIZIONALI E NON CONVENZIONALI PER IL RECUPERO DI POLIFENOLI DALLA CERATONIA SILIQUA L.: CARATTERIZZAZIONE ANALITICA E STUDIO CHIMICO DEL POTERE ANTIOSSIDANTE" presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
a.a. 2019 – 2020: tutor di laboratorio della tesi di laurea sperimentale in CHIMICA E TECNOLOGIA NUTRACEUTICO-ALIMENTARI dal titolo "IL CARRUBO (CERATONIA SILIQUA) TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DELLO SCIROPPO DI CARRUBA MATURA ATTRAVERSO METODICHE DI ESTRAZIONE AD ULTRASUONI" presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Istruzione e formazione

Date	**17/11/2017**
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza al "Corso avanzato di GC" – Bari.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Meeting Center – Levanchimica S.p.A.

05-10/10/2015
Attestato di frequenza alla Summer School "Writing on food with Elsevier: How to publish in high impact factor journals" – Bologna (BO).
Alma Mater Studiorum – Università degli Studi di Bologna
09/2013 – 12/2014
Attestato di frequenza delle lezioni del corso di alta formazione in "Esperti di omiche – Applicazioni delle omiche nel mondo vegetale".
CRA-UTV. Consiglio per la Ricerca in Agricoltura – Unità di ricerca per l'uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo.
01/2013 – 07/2013
Attestato di frequenza delle lezioni del corso di alta formazione in "Esperto manager/Operatore della ricerca".
Consorzio CARSO – Centro di Addestramento alla Ricerca Scientifica Oncologica.
19/01/2012 – 19/04/2012
Attestato di partecipazione ai Seminari rivolti ai ricercatori delle reti di laboratorio.
Politecnico di Bari; Università degli Studi di Bari; Ecotekne
5-10/02/2012
Attestato di frequenza al "Corso di Formazione di 35 ore sull'apprendimento delle principali metodologie biochimiche per lo studio di pathway metabolici responsabili dell'accumulo di composti utili per la qualità dei prodotti alimentari e per la salute dell'uomo"
CRA-Centro di Ricerca per la Cerealicoltura, S.S. 16, Km 675, 71122 Foggia.
11-15/01/2010
Attestato di frequenza al "Corso intensivo di 40 ore in Spettrometria di Massa" – Castellana Grotte (BA).
Thermo Fisher SCIENTIFIC – Lab Form Centre (Lab. Instruments Training Istitute).
18-22/05/2009
Attestato di frequenza alla Scuola Nazionale "Metodologie analitiche in Spettrometria di Massa" – Parma.
Società Chimica Italiana – Divisione di Spettrometria di Massa.
27-31/08/2007
Attestato di frequenza al "Corso di Formazione sull'automazione analitica in enologia"
CRA-Istituto sperimentale di viticoltura, via Casamassima 148, 70010 Turi (BA).
2006-2008
DOTTORATO di RICERCA in "BIOTECNOLOGIE dei PRODOTTI ALIMENTARI" XXI ciclo, con tesi dal titolo: "Identificazione dei composti carotenoidici nelle uve dell'Italia meridionale, studio della loro degradazione ossidativa e analisi dei norisoprenoidi prodotti".
UNIVERSITÀ degli STUDI di FOGGIA.
01/04/2004 – 31/03/2005
BORSA di STUDIO in: "CARATTERIZZAZIONE, via GC-FID e GC-MS di COMPOSTI ORGANICI in

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.eu.int - http://www.curriculumvitaeeuropeo.org
© Comunità europee, 2003 20051110

ATMOSFERA".
ENEL-Produzione e Ricerca di Tuturano (BR)
11/2003
Abilitazione alla professione di CHIMICO.
UNIVERSITA' degli STUDI di BARI.
1995-2003
LAUREA in CHIMICA, 110/110.
UNIVERSITA' degli STUDI di BARI.

Capacità e competenze personali

Madrelingua **ITALIANO**

Altra(e) lingua(e) **INGLESE**

Autovalutazione	Comprensione		Parlato		Scritto
Livello europeo (*)	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
	Buono	Ottimo	Buono	Buono	Ottimo

Capacità e competenze sociali

Capacità di lavorare in gruppo maturata durante il lavoro di laboratorio al CREA-VE e all'Università; adattamento agli ambienti pluriculturali acquisito durante i convegni internazionali; capacità di comunicazione ed interazione maturate durante le attività di docenza ed i convegni internazionali. Senso di responsabilità e inclinazione all'innovazione.

Capacità e competenze organizzative

Buone capacità di team building, senso dell'organizzazione, attitudine al problem solving e gestione di progetti di gruppo maturata durante il lavoro di laboratorio al CREA-UTV e all'Università. Buone capacità di gestione dello stress e di lavorare in situazione di emergenza.

Capacità e competenze tecniche

Buona conoscenza della chimica di sistemi ossidanti iperenergetici quali i diossirani e il sistema H2O2/MTO e, più in generale, della chimica dei processi di ossidazione di molecole naturali e non-naturali. Padronanza delle comuni tecniche di separazione e purificazione, nonché delle moderne tecniche analitiche (GC-FID, GC-MS, FT-IR, UV-vis, HPLC) applicate allo studio di specie chimiche in diverse matrici; esperienza nell'interpretazione di spettri 1H-NMR e 13C-NMR. Esperienza diretta nell'utilizzo di strumenti chimico-analitici Agilent Technologies: HPLC-1100, HPLC 1290 Infinity, LC/MSD QQQ 6430, LC/MSD Trap XCT Plus, LC/MSD QTOF 6510 iFunnel, GC 6890-FID, GC 6890-MSD 5973N, UV-vis 8453, CE 7100.

Capacità e competenze informatiche

Buona padronanza del pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint) e di software per il trattamento di dati scientifici (ChemOffice; STATISTICA). Capacità di utilizzare internet come mezzo di lavoro e ricerca.

Altre capacità e competenze

Attività sportive (nuoto, running), culturali (cinema, teatro e lettura) e di volontariato.

Patente

Automobilistica (patente B)

Allegati

Lista pubblicazioni scientifiche

"Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art.76 del D.P.R.445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs.196/2003 e dal Regolamento UE 2016/679."

Palermo, 27/06/2025

(firma

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.eu.int - http://www.curriculumvitaeeuropeo.org
© Comunità europee, 2003 20051110

PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI CON REFEREE SU RIVISTE INDICIZZATE ISI

P1 - D'Accolti, L.; Fiorentino, M.; Fusco, C.; Crupi, P.; Curci, R. Selective oxidation of acetylenic 1,4-diols with dioxiranes in comparison with methyltrioxorhenium-hydrogen peroxide oxidant. Tetr. Lett., 2004, 45, 8575-8578. **ISSN**: 0040-4039. I.F. = 2.696. **8** citations (Scopus). Organic Chemistry **Q1**; Biochemistry **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-5644298755.

P2 - Crespan, M.; Coletta, A.; Crupi, P.; Giannetto, S.; Antonacci, D. 'Malvasia nera di Brindisi/Lecce' grapevine cultivar (Vitis vinifera L.) originated from 'Negroamaro' and 'Malvasia Bianca lunga' Vitis, 2008, 47(4), 205-212. **ISSN**: 0042-7500. I.F. = 0.662. **5** citations (Scopus). Horticulture **Q2**; Genetics **Q3**. Codice Scopus: 2-s2.0-53949100878.

P3 - Crupi, P.; Coletta, A.; Milella, R.A.; Palmisano, G.; Baiano, A.; La Notte, E.; Antonacci, D. Carotenoid and Chlorophyll derived compounds in some wine grapes grown in Apulian region. J. Food Sci. 2010, 75, S191-S198. **ISSN**: 1750-3841. I.F. = 2.054. **20** citations (Scopus). *First author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-77952927092.

P4 - Crupi, P.; Milella, R.A.; Antonacci, D. Simultaneous HPLC-DAD-MS (ESI+) determination of structural and geometrical isomers of carotenoids in mature grapes. J. Mass Spectrom. 2010, 45(9), 971-980. **ISSN**: 1096-9888. I.F. = 3.190. **52** citations (Scopus). *First author*. Spectroscopy **Q1**; Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-77956863350.

P5 - Crupi, P.; Coletta, A.; Antonacci, D. Analysis of carotenoids in grapes to predict norisoprenoid varietal aroma of wines from Apulia. J. Agric. Food Chem. 2010, 58, 9647-9656. **ISSN**: 0021-8561. I.F. = 3.157. **49** citations (Scopus). *First author*. Chemistry **Q1**; Agricultural and biological sciences **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-77956257309.

P6 - Crupi, P.; Coletta, A.; Milella, R.A.; Perniola, R.; Gasparro, M.; Genghi, R.; Antonacci, D. HPLC-DAD-ESI-MS analysis of flavonoid compounds in 5 seedless table grapes grown in Apulian region. J. Food Sci. 2012, 77, C174 – C181. **ISSN**: 1750-3841. I.F. = 2.210. **38** citations (Scopus). *First and corresponding author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84857140557.

P7 - Negro, D; Montesano, V.; Grieco, S.; Crupi, P.; Sarli, G.; De Lisi, A.; Sonnante, G. Polyphenol compounds in artichoke plant tissues and varieties. J. Food Sci. 2012, 77, C244 – C252. **ISSN**: 1750-3841. I.F. = 2.210. **76** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84857140314.

P8 - Milella, R.A.; Antonacci, D.; Crupi, P.; Incampo, F.; Carrieri, C.; Semeraro, N.; Colucci, M. Skin Extracts from 2 Italian Table Grapes (Italia and Palieri) Inhibit Tissue Factor Expression by Human Blood Mononuclear Cells. J. Food Sci. 2012, 77(8), H154-H159. **ISSN**: 1750-3841. I.F. = 2.210. **16** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84864603640.

P9 - Toci, A.T.; Crupi, P.; Gambacorta, G.; Dipalmo, T.; Antonacci, D.; Coletta, A. Free and bound aroma compounds characterization by GC-MS of Negroamaro wine as affected by soil management. J. Mass Spectrom. 2012, 47(9), 1104 – 1112. **ISSN**: 1096-9888. I.F. = 3.213. **27** citations (Scopus). Spectroscopy **Q1**; Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84866393071.

P10 - Carrieri, C.; Milella, R.A.; Incampo, F.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Semeraro, N.; Colucci, M. Antithrombotic activity of 12 table grape varieties. Relationship with polyphenolic profile. Food Chem. 2013, 140, 647 – 653. **ISSN**: 0308-8146. I.F. = 3.903. **37** citations (Scopus). Food Science **Q1**; Analytical Chemistry **Q1**; Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84878018271.

P11 - Gasparro, M.; Caputo, A.R.; Bergamini, C.; Crupi, P.; Cardone, M.F.; Perniola, R.; Antonacci, D. Sangiovese and its offspring in southern Italy. Mol. Biotechnol. 2013, 54, 581 – 589. **ISSN**: 1073-6085. I.F. = 2.387. **10** citations (Scopus). Biochemistry **Q2**; Biotechnology **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-84882859635.

P12 - Crupi, P.; Toci, A.T.; Mangini, S.; Wrubl, F.; Rodolfi, L.; Tredici, M.R.; Coletta, A.; Antonacci, D. Determination of fucoxanthin isomers in microalgae (Isochrysis sp.) by high performance liquid chromatography coupled with diode array detector multistage-mass spectrometry coupled with positive

electrospray ionization. Rapid Comm. Mass Spectrom. 2013, 27, 1027 – 1035. **ISSN**: 1097-0231. I.F. = 2.870. **43** citations (Scopus). *First and corresponding author*. Spectroscopy **Q1**; Analytical Chemistry **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84876278568.

P13 - Crupi, P.; Pichierri, A.; Basile, T.; Antonacci, D. Postharvest stilbenes and flavonoids enrichment of table grape cv Redglobe (Vitis vinifera L.) as affected by interactive UV-C exposure and storage conditions. Food Chem. 2013, 141, 802 – 808. **ISSN**: 0308-8146. I.F. = 3.903. **83** citations (Scopus). *First author*. Food Science **Q1**; Analytical Chemistry **Q1**; Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84878235267.

P14 - Coletta, A.; Trani, A.; Faccia, M.; Punzi, R.; Dipalmo, T.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Gambacorta, G. Influence of viticultural practices and winemaking technologies on phenolic composition and sensory characteristics of Negroamaro red wines. Int. J. Food Sci.Technol. 2013, 48, 2215 – 2227. **ISSN**: 1365-2621. I.F. = 1.637. **45** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84885472057.

P15 - Coletta, A.; Berto, S.; Crupi, P.; Cravero, M.C.; Tamborra, P.; Antonacci, D.; Daniele, P.G.; Prenesti, E. Effect of viticulture practices on concentration of polyphenolic compounds and total antioxidant capacity of Southern Italy red wines. Food Chem. 2014, 152, 467 – 874. **ISSN**: 0308-8146. I.F. = 4.021. **22** citations (Scopus). Food Science **Q1**; Analytical Chemistry **Q1**; Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84891614734.

P16 - Crupi, P.; Genghi, R.; Antonacci, D. In-time and in-space tandem mass spectrometry to determine the metabolic profiling of flavonoids in a typical sweet cherry (Prunus avium L.) cultivar from Southern Italy. J. Mass Spectrom. 2014, 49, 1025 – 1034. **ISSN**: 1096-9888. I.F. = 2.572. **33** citations (Scopus). *First author*. Spectroscopy **Q1**; Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84956682302.

P17 - Pati, S.; Crupi, P.; Benucci, I.; Antonacci, D.; Di Luccia, A.; Esti, M. HPLC-DAD-MS/MS characterization of phenolic compounds in white wine stored without added sulfite. Food Res. Int. 2014, 66, 207 – 215. **ISSN**: 0963-9969. I.F. = 3.466. **46** citations (Scopus). *Corresponding author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84908324100.

P18 - Ragone, R.; Crupi, P.; Piccinonna, S.; Bergamini, C.; Mazzone, F.; Fanizzi, F.P.; Schena, F.P.; Antonacci, D. Classification and chemometric study of Southern Italy monovarietal wines based on NMR and HPLC-DAD-MS. Food Sci. Biotech. 2015, 24, 817-826. **ISSN**: 1226-7708. I.F. = 0.842. **29** citations (Scopus). Food Science **Q3**. Codice Scopus: 2-s2.0-84930003403.

P19 - Crupi, P.; Bergamini, C.; Perniola, R.; Dipalmo, T.; Clodoveo, M.L.; Antonacci, D. A chemometric approach to identify the grape cultivar employed to produce nutraceutical fruit juice. Eur. Food Res. Technol. 2015, 241, 487-496. **ISSN**: 1438-2377. I.F. = 1.664. **11** citations (Scopus). *First and corresponding author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84939253533.

P20 - Clodoveo, M.L.; Dipalmo, T.; Crupi, P.; Durante, V.; Pesce, V.; Maiellaro, I.; Lovece, A.; Mercurio, A.; Laghezza, A.; Corbo, F.; Franchini, C. Comparison between different flavored olive oil production techniques: healthy value and process efficiency. Plant Foods Human Nutr. 2016, 71, 81 – 87. **ISSN**: 0921-9668. I.F. 2.621. **45** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84969759482.

P21 - Pepi, S.; Coletta, A.; Crupi, P.; Leis, M.; Russo, S.; Sansone, L.; Tassinari, R.; Chicca, M.; Vaccaro, C. Geochemical characterization of elements in Vitis vinifera cv. Negroamaro grape berries grown under different soil managements. Environ. Monit. Assess. 2016, 188-211. **ISSN**: 0167-6369. I.F. = 1.905. **14** citations (Scopus). Environmental Science **Q2**; Medicine (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-84960400956.

P22 - Dipalmo, T.; Crupi, P.; Pati, S.; Clodoveo, M.L.; Di Luccia, A. Studying the evolution of anthocyanin-derived pigments in a typical red wine of Southern Italy to assess its resistance to aging. LWT – Food Sci. Technol. 2016, 71, 1 – 9. **ISSN**: 0023-6438. I.F. = 3.321. **31** citations (Scopus). *Corresponding author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84961155552.

P23 - Crupi, P.; Antonacci, D.; Savino, M.; Genghi, R.; Perniola, R.; Coletta, A. Girdling and gibberellic acid effects on yield and quality of a seedless red table grape for saving irrigation water supply. Europ. J.

Agronomy 2016, 80, 21 – 31. **ISSN**: 1161-0301. I.F. = 4.270. **18** citations (Scopus). *First author*. Plant Science **Q1**; Agronomy and crop science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84979084926.

P24 - Clodoveo, M.L.; Dipalmo, T.; Rizzello, C.G.; Corbo, F.; Crupi, P. Emerging technology to develop novel red winemaking practices: an overview. Inn. Food Sci. Emerg. Technol. 2016, 38, 41 – 56. **ISSN**: 1466-8564. I.F. = 3.289. **54** citations (Scopus). *Senior author*. Food Science **Q1**; Chemistry (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-84987602212.

P25 - Clodoveo, M.L.; Moramarco, V.; Paduano, A.; Sacchi, R.; Di Palmo, T.; Crupi, P.; Corbo, F.; Pesce, V.; Distaso, E.; Tamburrano, P.; Amirante, R. Engineering design and prototype development of a full scale ultrasound system for virgin olive oil by means of numerical and experimental analysis. Ultrasonics Sonochem. 2017, 37, 169 – 181. **ISSN**: 1350-4177. I.F. = 6.417. **46** citations (Scopus). Chemical Engineering **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85009080480.

P26 - Porcelli, L.; Iacobazzi, R.M.; Quatrale, A.E.; Bergamini, C.; Denora, V.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Mangia, V.; Simone, G.; Silvestris, N.; Azzariti, A. Grape seed extracts modify the outcome of oxaliplatin in colon cancer cells by interfering with cellular mechanisms of drug cytotoxicity. Oncotarget 2017, 8(31), 50845. **ISSN**: 1949-2553. I.F. = 4.894. **9** citations (Scopus). Oncology **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85026481134.

P27 - Boroski, M.; Crupi, P.; Tamborra, P.; Antonacci, D.; Toci, A. T. Influence of winemaking techniques to produce wines with low sulphur dioxide on the varieties Chardonnay, Pinot and Montepulciano. J. Food Nutr. Res. 2017, 56, 326 – 334. **ISSN**: 1336-8672. I.F. = 0.786. **5** citations (Scopus). Food Science **Q3**. Codice Scopus: 2-s2.0-85038365826.

P28 - Crupi, P.; Dipalmo, T.; Clodoveo, M.L.; Toci, A.T.; Coletta, A. Seedless table grape residues as a source of polyphenols: comparison and optimization of non-conventional extraction techniques. Eur. Food Res. Technol. 2018, 244, 1091-1100. **ISSN**: 1438-2377. I.F. = 2.184. **30** citations (Scopus) *First and corresponding author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85040330558.

P29 – Crupi, P.; Bleve, G.; Tufariello, M.; Corbo, F.; Clodoveo, M.L.; Tarricone, L. Comprehensive identification and quantification of chlorogenic acids in sweet cherry by tandem mass spectrometry techniques. J. Food Comp. Anal. 2018, 73, 103–111. **ISSN**: 0889-1575. I.F. = 3.073. **25** citations (Scopus). *First and corresponding author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85049996625.

P30 – Tufariello, M.; Anglana, C.; Crupi, P.; Virtuosi, I.; Fiume, P.; Di Terlizzi, B.; Moselhy, N.; Attay, H.A.G.; Pati, S.; Logrieco, A.F.; Mita, G.; Bleve, G. Efficacy of yeast starters to drive and improve Picual, Manzanilla and Kalamàta table olives fermentation. J. Sci. Food Agric. 2019, 99(5), 2504 - 2512. doi: 10.1002/jsfa.9460. **ISSN**:1097-0010. I.F. = 2.662. **15** citations (Scopus). Food Science **Q1**; Agronomy and Crop Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85058423744.

P31 - Catacchio, C.; Alagna, F.; Perniola, R.; Bergamini, C.; Rotunno, S.; Calabrese, F.M.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Ventura, M.; Cardone, M.F. Trascriptomic and genomic structural variation analyses on grape cultivars reveal new insights into the genotype-dependent responses to water stress. Sci. Rep. 2019, 9(1), 2089. **ISSN**: 2045-2322. I.F. = 4.540. **13** citations (Scopus). Multidisciplinary **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85062083448.

P32 - Corbo, F.; Brunetti, G.; Crupi, P.; Bortolotti, S.; Storlino, G.; Piacente, L.; Carocci, A.; Catalano, A.; Milani, G.; Colaianni, G.; Colucci, S.; Grano, M.; Franchini, C.; Clodoveo, M.L.; D'Amato, G.; Faienza, M.F. Effects of Sweet Cherry Polyphenols on Enhanced Osteoclastogenesis Associated With Childhood Obesity. Front. Immunol. 2019, 10, 1001. I.F. = 4.960. **22** citations (Scopus). Immunology **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85065583317.

P33 – Crupi, P.; Alba, V.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Tarricone, L. Effect of two exogenous plant growth regulators on the color and quality parameters of seedless table grape berries. Food Res. Int. 2019, 126, 108667. **ISSN**: 0963-9969. I.F. = 5.351. **14** citations (Scopus). *First and corresponding author*. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85074519982.

P34 – Pati, S.; Crupi, P.; Savastano, M.L.; Benucci, I.; Esti, M. Evolution of phenolic and volatile compounds during bottle storage of a white wine without added sulfite. J. Sci. Food Agric. 2020, 100(2), 775 – 784. **ISSN**:1097-0010. I.F. = 3.473. **17** citations (Scopus). Food Science **Q1**; Agronomy and Crop Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85075487518.

P35 - Milani, G.; Curci, F.; Cavalluzzi, M.M.; Crupi, P.; Pisano, I.; Lentini, G.; Clodoveo, M.L.; Franchini, C.; Corbo, F. Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Antioxidants from Bamboo Shoots of Phyllostachys pubescens. Molecules 2020, 25, 215. **ISSN**: 1420-3049. I.F. = 4.411. **15** citations (Scopus). Chemistry (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85077448757.

P36 – Crupi, P.; Santamaria, M.; Vallejo, F.; Tomás-Barberán, F.A.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Battista, F.; Tarricone, L. How Pre-Harvest Inactivated Yeast Treatment May Influence the Norisoprenoid Aroma Potential in Wine Grapes. Applied Sci. 2020, 10, 3369. *First and corresponding author*. **ISSN**: 2076-3417. I.F. = 2.679. **6** citations (Scopus). Process Chemistry and Technology **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85086115977.

P37 - Palmitessa, O.D.; Renna, M.; Crupi, P.; Lovece, A.; Corbo, F.; Santamaria, P. Yield and Quality Characteristics of Brassica Microgreens as Affected by the NH4: NO3 Molar Ratio and Strength of the Nutrient Solution. Foods 2020, 9, 677. **ISSN** 2304-8158. I.F. = 4.350. **17** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85085641792.

P38 – Crupi, P.; Gasparro, M.; Caputo, A.R. Classification of wine grape biotypes according to their variety and sanitary condition by fingerprinting untargeted analysis. Nat. Prod. Res. 2021, 35(4), 659 – 663. **ISSN**: 1478-6419. I.F. = 2.488. *First and corresponding author*. **1** citation (Scopus). Plant Science **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85063074398.

P39 - Crupi, P.; Palattella, D.; Corbo, F.; Clodoveo, M.L.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Battista, F.; Tarricone, L. Effect of pre-harvest inactivated yeast treatment on the anthocyanin content and quality of table grapes. Food Chem. 2021, 337, 128006. I.F. = 8.689. *First and corresponding author*. **7** citations (Scopus). Food Science **Q1**; Analytical Chemistry **Q1**; Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85090401065.

P40 - Velenosi, M.; Crupi, P.; Perniola, R.; Marsico, A.D.; Salerno, A.; Alexandre, H.; Archidiacono, N.; Ventura, M.; Cardone, M.F. Color Stabilization of Apulian Red Wines through the Sequential Inoculation of Starmerella bacillaris and Saccharomyces cerevisiae. Molecules 2021, 26, 907. *First author*. **ISSN**: 1420-3049. I.F. = 4.927. **3** citations (Scopus); **5** citations (WoS). Chemistry (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85101460723.

P41 - Coletta, A.; Theodoro Toci, A.; Pati, S.; Ferrara, G.; Grieco, F.; Tufariello, M.; Crupi, P. Effect of Soil Management and Training System on Negroamaro Wine Aroma. Foods 2021, 10(2), 454. *Senior and corresponding author*. **ISSN** 2304-8158. I.F. = 5.561. **9** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85102452757.

P42 - Colonna, M. A.; Tarricone, S.; Giannico, F.; Selvaggi, M.; Carriero, F.; Crupi, P.; Corbo, F., Clodoveo, M. L. Dietary Effects of Extra Virgin Olive Oil Extracted by Ultrasound Technology or Refined Olive Oil on the

Quality Traits of Pork and “Capocollo di Martina Franca” Dry-Cured Meat. Animals 2021, 11(4), 954. **ISSN**: 2076-2615. I.F. = 3.231. **4** citations (Scopus). Veterinary (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85103239847.

P43 - Pati, S.; Tufariello, M.; Crupi, P.; Coletta, A.; Grieco, F.; Losito, I. Quantification of Volatile Compounds in Wines by HS-SPME-GC/MS: Critical Issues and Use of Multivariate Statistics in Method Optimization. Processes 2021, 9(4), 662. **ISSN**: 2227-9717. I.F. = 3.352. **22** citations (Scopus). Chemical engineering (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85104867702.

P44 - De Santis, S.; Liso, M.; Verna, G.; Curci, F.; Milani, G.; Faienza, M. F.; Franchini, C.; Moschetta, A.; Chieppa, M.; Clodoveo, M.L.; Crupi, P.; Corbo, F. Extra Virgin Olive Oil Extracts Modulate the Inflammatory Ability of Murine Dendritic Cells Based on Their Polyphenols Pattern: Correlation between Chemical Composition and Biological Function. Antioxidants 2021, 10(7), 1016. *First and corresponding author*. **ISSN**: 2076-3921. I.F. = 7.675. **18** citations (Scopus). Clinical Biochemistry **Q1**. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85108409489.

P45 – Clodoveo, M.L.; Crupi, P.; Corbo, F. OLIVE SOUND: a sustainable radical innovation. Processes 2021, 9, 1579. *Corresponding author*. **ISSN**: 2227-9717. I.F. = 3.352. **2** citations (Scopus). Chemical engineering (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85114642935.

P46 – Clodoveo, M.L.; Yangui, A.; Fendri, M.; Giordano, S.; Crupi, P.; Corbo, F. Protected Geographical Indications for EVOO in Tunisia: Towards Environmental, Social, and Economic Sustainable Development. Sustainability 2021, 13(20), 11201. **ISSN** 2071-1050. I.F. = 3.889. **3** citations (Scopus). Geography, planning and development **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85117763829.

P47 - Clodoveo, M.L.; Crupi, P.; Annunziato, A.; Corbo, F. Innovative Extraction Technologies for Development of Functional Ingredients Based on Polyphenols from Olive Leaves. Foods 2022, 11(1), 103. *Corresponding author*. **ISSN** 2304-8158. I.F. = 5.561. **17** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85122241037.

P48 - Clodoveo, M.L.; Crupi, P.; Muraglia, M.; Corbo, F. Ultrasound Assisted Extraction of Polyphenols from Ripe Carob Pods (Ceratonia siliqua L.): Combined Designs for Screening and Optimizing the Processing Parameters. Foods 2022, 11(3), 284. *First and corresponding author*. **ISSN** 2304-8158. I.F. = 5.561. **15** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85123541079.

P49 - de Souza, J. C.; Crupi, P., Colletta, A.; Antonacci, D.; Toci, A. T. Influence of vinification process over the composition of volatile compounds and sensorial characteristics of greek wines. J. Food Sci. Technol. 2022, 1-11. **ISSN**: 0022-1155. I.F. = 3.117. **3** citations (Scopus). Food Science **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85107208543.

P50 - Crupi, P. Carotenoids in Fresh and Processed Food: Between Biosynthesis and Degradation. Applied Sciences 2022, 12(3), 1689. *Editorial*. **ISSN**: 2076-3417. I.F. = 2.838. **0** citations (Scopus). Process Chemistry and Technology **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85124366205.

P51 - Hachicha Hbaieb, R.; Kotti, F.; Paduano, A.; Crupi, P.; Clodoveo, M.L., Sacchi, R.; Gargouri, M. 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, 457 – 468. **ISSN**:1558-9331. I.F. = 1.952. **0** citations (Scopus). Chemical engineering (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85126853718.

P52 - Spizzirri, U.G.; Caputo, P.; Oliviero Rossi, C.; Crupi, P.; Muraglia, M.; Rago, V.; ... Aiello, F. A Tara Gum/Olive Mill Wastewaters Phytochemicals Conjugate as a New Ingredient for the Formulation of an Antioxidant-Enriched Pudding. Foods, 2022, 11(2), 158. **ISSN** 2304-8158. I.F. = 5.561. **5** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85122464753.

P53 - Clodoveo, M.L.; Crupi, P.; Muraglia, M.; Corbo, F. Processing of Carob Kernels to Syrup by Ultrasound-Assisted Extraction. Processes, 2022, 10(5), 983. Editor's Choice paper. *First and Corresponding author*. **ISSN**: 2227-9717. I.F. = 3.352. **2** citations (Scopus). Chemical engineering (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85130746030.

P54 - Spizzirri, U.G.; Abduvakhidov, A.; Caputo, P.; Crupi, P.; Muraglia, M.; Oliviero Rossi, C.; ... Restuccia, D. Kefir Enriched with Carob (Ceratonia siliqua L.) Leaves Extract as a New Ingredient during a Gluten-Free Bread-Making Process. Fermentation, 2022, 8(7), 305. **ISSN**: 2311-5637. I.F. = 3.7. **3** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85133361941.

P55 - Clodoveo, M.L.; Muraglia, M.; Crupi, P.; Hbaieb, R.H.; De Santis, S.; Desantis, A.; Corbo, F. The Tower of Babel of Pharma-Food Study on Extra Virgin Olive Oil Polyphenols. Foods, 2022, 11(13), 1915. **ISSN** 2304-8158. I.F. = 5.561. **5** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85133424462.

P56 - Alba, V.; Natrella, G.; Gambacorta, G.; Crupi, P.; Coletta, A. Effect of over crop and reduced yield by cluster thinning on phenolic and volatile compounds of grapes and wines of' Sangiovese' trained to Tendone. J. Sci. Food Agric., 2022, 102, 7155 – 7163. **ISSN**:1097-0010. I.F. = 4.125. **7** citations (Scopus). Food Science **Q1**; Agronomy and Crop Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85134571877.

P57 - Clodoveo, M.L.; Crupi, P.; Corbo, F. Optimization of a Green Extraction of Polyphenols from Sweet Cherry (Prunus avium L.) Pulp. Processes, 2022, 10(8), 1657. Feature paper. *First and Corresponding author*. **ISSN**: 2227-9717. I.F. = 3.352. **5** citations (Scopus). Chemical engineering (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85137602232.

P58 - De Santis, S., Crupi, P., Piacente, L., Mestice, A., Colabufo, N. A., Amodio, L., ... & Corbo, F. Extra virgin olive oil extract rich in secoiridoids induces an anti-inflammatory profile in PBMCs from obese children. Front. Nutr., 2022, 9, 1017090. **ISSN**: 2296861X. I.F. = 6.590. **1** citation (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85141565952.

P59 - Clodoveo, M. L., Tarsitano, E., Crupi, P., Pasculli, L., Piscitelli, P., Miani, A., Corbo, F. Towards a new food labelling system for sustainable food production and healthy responsible consumption: The Med Index Checklist. J. Funct. Foods, 2022, 98, 105277. **ISSN**: 17564646. I.F. = 5.223. **1** citation (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85140720413.

P60 - Ferrara, G., Magarelli, A., Palasciano, M., Coletta, A., Crupi, P., Tarantino, A., Mazzeo, A. Effects of different winter pruning times on table grape vines performance and starch reserves to face climate changes. Scientia Horticulturae 2022, 305, 111385. **ISSN**: 03044238. I.F. = 4.342. **1** citation (Scopus). Horticulture **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85135576969.

P61 - Tufarelli, V., Passantino, L., Zupa, R., Crupi, P., Laudadio, V. Suitability of dried olive pulp in slow-growing broilers: performance, meat quality, oxidation products, and intestinal mucosa features. Poultry Science 2022, 101(12), 102230. **ISSN**: 00325791. I.F. = 4.014. **2** citations (Scopus). Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85140594471.

P62 – Limongelli, F., Crupi, P., Clodoveo, M. L., Corbo, F., Muraglia, M. Overview of the Polyphenols in Salicornia: From Recovery to Health-Promoting Effect. Molecules 2022, 27(22), 7954. **ISSN**: 1420-3049. I.F. = 4.927. **7** citations (Scopus). Chemistry (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85142625835.

P63 - Crupi, P. Anthocyanins: The Infinite Properties of These Incredible Compounds. Molecules 2023, 28(4), 1812. *Editorial*. **ISSN**: 1420-3049. I.F. = 4.927. **0** citations (Scopus). Chemistry (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85149052913.

P64 - Crupi, P., De Santis, S., Bavaro, S. L., Fracassetti, D. New insights and perspectives of polyphenols in nutrition. Frontiers in Nutrition 2023, 10, 1-2. *Editorial*. **ISSN**: 2296861X. I.F. = 6.590. **0** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85149618322.

P65 - Naeem, M.Y., Corbo, F., Crupi, P., Clodoveo, M.L. Hemp: An Alternative Source for Various Industries and an Emerging Tool for Functional Food and Pharmaceutical Sectors. Processes 2023, 11(3), 718. *Corresponding author*. **ISSN**: 2227-9717. I.F. = 3.352. **1** citation (Scopus). Chemical engineering (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85151633070.

P66 - De Luca, M., Restuccia, D., Spizzirri, U. G., Crupi, P., Ioele, G., Gorelli, B., Clodoveo, M.L., Saponara, S., Aiello, F. Wine Lees as Source of Antioxidant Molecules: Green Extraction Procedure and Biological Activity. Antioxidants 2023, 12(3), 622. **ISSN**: 2076-3921. I.F. = 7.675. **0** citations (Scopus). Clinical Biochemistry **Q1**. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85151545606.

P67 - Ferrara, G., Magarelli, A., Mazzeo, A., Coletta, A., Crupi, P., Loperfido, F., ... & Venerito, P. Underutilized Fig (Ficus carica L.) Cultivars from Puglia Region, Southeastern Italy, for an Innovative Product: Dried Fig Disks. Processes 2023, 11(5), 1485. **ISSN**: 2227-9717. I.F. = 3.352. **0** citations (Scopus). Chemical engineering (miscellaneous) **Q2**. Codice Scopus: 2-s2.0-85160704401.

P68 - Crupi, P., Faienza, M. F., Naeem, M. Y., Corbo, F., Clodoveo, M. L., & Muraglia, M. Overview of the Potential Beneficial Effects of Carotenoids on Consumer Health and Well-Being. Antioxidants 2023, 12(5), 1069. *First and Corresponding author*. **ISSN**: 2076-3921. I.F. = 7.675. **0** citations (Scopus). Clinical Biochemistry **Q1**. Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85160610293.

P69 - Scarcella, G., Tardugno, R., Crupi, P., Muraglia, M., Clodoveo, M. L., & Corbo, F. Fluorescent Light Energy (FLE) Generated through Red LED Light and a Natural Photoconverter Gel as a New, Non-Invasive Approach for Facial Age Control: A Pilot Study. Cosmetics 2023, 10(3), 74. **ISSN**: 2079-9284. I.F. = 3.300. **0** citations (Scopus). Surgery **Q1**. Dermatology **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85163705010.

P70 - Clodoveo, M. L., Crupi, P., Muraglia, M., Naeem, M. Y., Tardugno, R., Limongelli, F., & Corbo, F. The main phenolic compounds responsible for the antioxidant capacity of sweet cherry (Prunus avium L.) pulp. LWT 2023, 185, 115085. *First and Corresponding author*. **ISSN**: 0023-6438. I.F. = 6.000. **0** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85167587878.

P71 - Spizzirri, U.G., Caputo, P., Nicoletti, R., Crupi, P., D'Ascenzo, F., Oliverio Rossi, C., Clodoveo, M.L., Aiello, F., & Restuccia, D. Unripe carob pods: an innovative source of antioxidant molecules for the preparation of high-added value gummies. British Food Journal 2023. **ISSN**: 0007-070X. I.F. = 3.224. **0** citations (Scopus). Food Science **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85165418509.

P72 - Zupo, R., Castellana, F., Piscitelli, P., Crupi, P., Desantis, A., Greco, E., ... & Clodoveo, M. L. Scientific evidence supporting the newly developed one-health labeling tool "Med-Index": an umbrella systematic review on health benefits of Mediterranean diet principles and adherence in a planeterranean perspective. Journal of Translational Medicine 2023, 21(1), 755. **ISSN**: 1479-5876. I.F. = 7.400. **0** citations (Scopus). Medicine (miscellaneous) **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85175002766.

P73 - Aiello, F., Malivindi, R., Motta, M. F., Crupi, P., Nicoletti, R., Benincasa, C., ... & Restuccia, D. Synthesis and Characterization of a Biopolymer Pectin/Ethanolic Extract from Olive Mill Wastewater: In Vitro Safety and Efficacy Tests on Skin Wound Healing. International Journal of Molecular Sciences 2023, 24(20), 15075. **ISSN**: 1422-0067. I.F. = 5.600. **0** citations (Scopus). Biochemistry & Molecular Biology **Q1**. Codice Scopus: 2-s2.0-85175277300.

P74 - Zupo, R., Castellana, F., Crupi, P., Desantis, A., Rondanelli, M., Corbo, F., & Clodoveo, M. L. Olive Oil Polyphenols Improve HDL Cholesterol and Promote Maintenance of Lipid Metabolism: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. Metabolites 2023, 13(12), 1187. Codice Scopus: 2-s2.0-85180722439.

P75 - Crupi, P., Alba, V., Gentilesco, G., Gasparro, M., Ferrara, G., Mazzeo, A., & Coletta, A. Viticultural Climate Indexes and Their Role in The Prediction of Anthocyanins and Other Flavonoids Content in Seedless Table Grapes. Horticulturae 2024, 10(1), 28. Codice Scopus: 2-s2.0-85183168447.

P76 - Tarantini, A., Crupi, P., Ramires, F. A., D'Amico, L., Romano, G., Blando, F., ... & Bleve, G. Study of the effects of pasteurization and selected microbial starters on functional traits of fermented table olives. Food Microbiology 2024, 122, 104537. Codice Scopus: 2-s2.0-85190998740.

P77 - Toledo, R., Tomás-Navarro, M., Yuste, J. E., Crupi, P., & Vallejo, F. An update on citrus polymethoxyflavones: chemistry, metabolic fate, and relevant bioactivities. European Food Research and Technology 2024, 1-14. Codice Scopus: 2-s2.0-85190248125.

P78 - Mattioli, L. B., Corazza, I., Budriesi, R., Hrelia, S., Malaguti, M., Caliceti, C., Amoroso, R., Maccallini, C., Crupi, P., Clodoveo, M.L., Muraglia, M., Carocci, A., Tardugno, R., Barbarossa, A. & Corbo, F. (2024). From Waste to Health: Olive Mill Wastewater for Cardiovascular Disease Prevention. Nutrients, 16(17), 2986. Codice Scopus: 2-s2.0-85204123524.

PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI CON REFEREE SU RIVISTE NON INDICIZZATE ISI

P79 - Antonacci, D.; Crupi, P.; Perniola, R.; Giannandrea, M.A. Residual sulphurous anhydride in table grapes after cold storage. Bull. O.I.V. 2010, 83, 178-187. **ISSN**: 0029-7127. 4

P80 - Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R.; Genghi, R.; Giannandrea, M.A.; Coletta, A.; Caputo, A.R.; Antonacci, D. The intake of unpeeled table grapes is important in dietary habits as a source of antioxidant and anticarcinogenic polyphenols. Bull. O.I.V. 2011, 84, 38-52. **ISSN**: 0029-7127. 5

P81 - Crupi, P.; Dipalmo, T.; Antonacci, D. Interactive effect of grape harvesting and low temperature prefermentative techniques on the phenolic and volatile compounds in red wine (Negramaro cv.). Bull. O.I.V. 2013, 86, 311-325. **ISSN**:0029-7127. 4, 5

P82 - Crupi, P.; Pichierri, A.; Milella, R.A.; Perniola, R.; Antonacci, D. Role of the physical elicitors in enhancing postharvest antioxidant capacity of table grape cv Redglobe (Vitis vinifera L.). J. Food Res. 2014, 3, 61 – 70. **ISSN**: 1927-0887. 5

P83 - Perniola, R.; Crupi, P.; Genghi, R.; Antonacci, D. Cultivar and Rootstock Interaction Affects the Physiology and Fruit Quality of Table Grape with Different Water Management – Preliminary Results. Acta Hortic. 2016, DOI: 10.17660/ActaHortic.2016.1136.18. **ISSN**: 0567-7572. I.F. = 0.26. **3** citations (Scopus); 0 citations (WoS). Codice Scopus: 2-s2.0-84986005288.

P84 - Crupi, P.; Debiase, G.; Masi, G.; Mangione, F.; Tarricone, L. Harpin proteins improve bioactive compounds content in Crimson Seedless table grape. The Open Bioactive Compounds Journal 2019, 7, 1-7. **ISSN**: 1874-8473.

P85 – Clodoveo, M.L.; Crupi, P.; Tartisano, E.; Corbo, F. Med-Index from Farm to Fork: A Food Product Labelling System to Promote Adherence to the Mediterranean Diet Encouraging Producers to Make Healthier and More Sustainable Food Products. Chemistry Proceedings 2022, 10, 88. **ISSN**: 2673-4583.

P86 - Camposeo, S., Maldera, F., Crupi, P., Corbo, F., Clodoveo, M. L. (2022, August). Exploration and exploitation of the functional characteristics of the cultivar Â Filippo CeaÂ Apulian almond. In XXXI International Horticultural Congress (IHC2022): International Symposium on Conservation and Sustainable Use. Acta Hortic. 2023, 1384, 315 – 320. **ISSN**: 0567-7572. I.F. = 0.288. **0** citations (Scopus); 0 citations (WoS). Codice Scopus: 2-s2.0-85180295609.

PUBBLICAZIONI NAZIONALI CON REFEREE

P87 - Antonacci, D.; Perniola, R.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Negro, D. Emerge Supernova, nuova varietà apirena. Frutticoltura, 2007, 69 (1), 18-20. **ISSN**: 0016-2310.

P88 - Antonacci, D.; Morelli, D.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Coletta, A.; Caputo, A.R.; Perniola, R. La qualità dipende anche dagli apporti idrici: il caso della cv Red Globe. Frutticoltura, 2009, 71 (1/2), 40-44. **ISSN**: 0016-2310.

P89 - Antonacci, D.; Fiorentino, L.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R. Migliorare la qualità delle uve apirene attraverso l'incisione anulare. Frutticoltura, 2010, 72 (1-2), 16-19. **ISSN**: 0016-2310.

P90 - Coletta, A.; Crupi, P.; Perniola, R.; Genghi, R.; Caputo, A.R.; Antonacci, D. Buoni i risultati su Red Globe con ridotto apporto idrico. L'Informatore Agrario, 2011, 19, 69-73. ISSN: 0020-0689

P91 - Perniola, R.; Genghi, R.; Crupi, P.; Antonacci, D. Uva da tavola, le varietà per i nuovi impianti. L'Informatore Agrario, 2015, 39, 51-53. ISSN: 0020-0689

P92 - Crupi, P.; Antonacci, D. Previsione del contenuto aromatico norisoprenoidico dei vini in funzione della presenza di loro precursori nelle uve. Riv. Vitic. Enol., 2012, 2, 5 – 16. **ISSN**: 0370-7865.

P93 - Antonacci, D.; Perniola, R.; Bergamini, C.; Crupi, P.; Genghi, R.; Suriano, S.; Basile, T.; Cravero, M.C.; Savino, M. Negroamaro, vitigno autoctono pugliese tra i più antichi d' Italia. Enologo, 2015, 7/8, 22 – 25. ISSN 0392-176X.

P94 - Antonacci, D.; Perniola, R.; Bergamini, C.; Crupi, P.; Genghi, R.; Suriano, S.; Basile, T.; Cravero, M.C.; Savino, M. Negroamaro, caratterizzazione e maturità fenolica. Enologo, 2015, 7/8, 26 – 37. ISSN 0392-176X.

P95 – Perniola, R.; Crupi, P.; Genghi, R.; Marsico, A.; Antonacci, D. Qualità dell'uva da tavola al variare di cultivar, portainnesto e regime idrico. Frutticoltura, 2017, 81 (3), 50 – 54. **ISSN** 0016-2310

P96 – Cardone, M.F.; Bergamini, C.; Alagna, F.; Catacchio, C.R.; Crupi, P.; Ventura, M.; Antonacci, D.; Velasco, R.; Perniola, R. Varietà di uva da tavola: quale risposta allo stress idrico. L'Informatore Agrario, 2019, 28-29, 51-55. ISSN: 0020-0689

P97 - Crupi, P.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Roccotelli, S.; Tarricone, V; Battista, F. Uva da tavola: lievito inattivato che migliora colore e antociani. L'Informatore Agrario, 2019, 42, 47-50. ISSN: 0020-0689

P98 – Palattella, D.; Masi, G.; Caputo A.R.; Tarricone, L.; Crupi, P. Più antociani nell'uva da tavola con lievito inattivato. L'Informatore Agrario, 2021, 38, 34. ISSN: 0020-0689

P99 – Palattella, D.; Masi, G.; Caputo A.R.; Tarricone, L.; Corbo, F.; Clodoveo, M.L.; Crupi, P. Focus sull'utilizzo di lieviti inattivati in viticoltura da tavola. Fruit Journal, 2022, Febbraio - Marzo, 76 - 77.

LIBRI E CAPITOLI DI LIBRI CON ISBN

L1 - Del Nobile, A.M.; Conte, A.; Lovino, R.; La Notte, E.; Baiano, A.; Crupi, P.; Milella, R.A. Cap. Trasformazioni industriali. In: "l'Uva da Tavola", coll. Coltura&Cultura, ed. Bayer CropScience. 2010. **ISBN**: 978-88-96301-09-8.

L2 - Crupi P., Preedy V. R., Antonacci D. Cap. 17. HPLC-DAD-MS (ESI+) determination of carotenoids in fruit. In: Vitamin A: Chemistry, Analysis, Function and Effects. Edited by Prof. Victor Preedy. 2012. **ISBN**: 978-1-84973-368-7.

L3 - Co-autore dell'opera collettanea: "Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 97888867170197.

L4 - Co-autore dell'opera collettanea: "Valorizzazione delle uve da tavola nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 9788867170135.

L5 – Crupi, P. et al. Cap. 1. Valorizzazione delle principali varietà locali e dei vitigni autoctoni minori nel Mezzogiorno d'Italia, pp. 17 – 315. In "Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 97888867170197.

L6 – Crupi, P. et al. Cap. 2. Razionalizzazione dell'uso della risorsa idrica, pp. 317 – 326. In "Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 97888867170197.

L7 – Crupi, P. et al. Cap. 3. Confronto fra le tradizionali lavorazioni del terreno e tecniche alternative di gestione del suolo, come l'inerbimento controllato, pp. 327 – 343. In "Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 97888867170197.

L8 – Crupi, P. et al. Cap. 1. Studio di nuove varietà di uve da tavola, pp. 19 – 105. In "Valorizzazione delle uve da tavola nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 9788867170135.

L9 – Crupi, P. et al. Cap. 2. Razionalizzazione delle operazioni di tecnica colturale: la gestione dell'acqua, la non lavorazione del terreno, la nutrizione azotata e la potatura nella viticoltura da tavola, pp. 107 – 153. In "Valorizzazione delle uve da tavola nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 9788867170135.

L10 – Crupi, P. et al. Cap. 5. Studio della fase di post-raccolta, esaminando l'influenza del vigneto e della tecnica colturale adottata nel vigneto, pp. 195 – 207. In "Valorizzazione delle uve da tavola nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 9788867170135.

L11 – Crupi, P. et al. Cap. 6. Miglioramento della qualità alimentare dell'uva da tavola attraverso la conoscenza della relazione fra vitigno, tecniche colturali e contenuti di sostanze nutritive di interesse rilevante per la salute umana, come polifenoli, resveratrolo, sostanze antiossidanti, vitamine, pp. 209 – 297. In "Valorizzazione delle uve da tavola nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 9788867170135.

L12 – Crupi, P. et al. Cap. 9. Preparazione di succhi di frutta contenenti succo d'uva e di confetture da uva da tavola, pp. 343 – 354. "Valorizzazione delle uve da tavola nel Mezzogiorno d'Italia" a cura di Donato Antonacci, ADDA Editore. 2012. **ISBN**: 9788867170135.

L13 – Clodoveo, M.L., Dipalmo, T., Crupi P., De Gennaro, B.C., Franchini, C., Corbo, F. Apetrei, C. Extra Virgin Olive Oils: Bioactive Compounds and Health Benefits. Pp. 3-31 In: Frontiers in Bioactive Compounds (Vol.1): Natural Sources, Physicochemical Characterization and Applications. Edited by Prof. Constantin Apetrei. 2016. **ISBN**: 978-1-68108-342-1.

L14 - Carotenoids in Fresh and Processed Food: Between Biosynthesis and Degradation. Edited by Pasquale Crupi. 2022. **ISBN**: 978-3-0365-3818-1.

L15 - Restuccia, D., Spirizzi, U.G., Corbo, F., Clodoveo, M.L., Crupi, P., Muraglia, M., Caputo, P., Rossi, C.O., Aiello, F. Carob Leaf Extracts as New Ingredients in the Food Field: Extraction, Characterization, and Antioxidant Features. In: Lagioia, G., Paiano, A., Amicarelli, V., Gallucci, T., Ingrao, C. (eds) Innovation, Quality and Sustainability for a Resilient Circular Economy. AISME 2022. Circular Economy and Sustainability. Springer, Cham. 2024. https://doi.org/10.1007/978-3-031-28292-8_35.

L16 - Spizzirri, U. G., Restuccia, D., Crupi, P., Caputo, P., Muraglia, M., Corbo, F., ... & Aiello, F. Carob Pods as a Source of Bioactive Molecules in the Preparation of Functional Jelly. In National Congress of Commodity Science (pp. 279-286). Cham: Springer International Publishing. 2022.

MONOGRAFIE A STAMPA E SEMINARI

M1 – Crupi, P. Identificazione dei composti carotenoidici nelle uve dell'Italia meridionale, studio della loro degradazione ossidativa e analisi dei norisoprenoidi prodotti. Tesi di Dottorato di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari XXI ciclo.

M2 – Crupi, P. Analisi GC-MS degli idrocarburi policiclici aromatici nell'atmosfera. Rapporto tecnico Borsa di Studio presso ENEL-Produzione e Ricerca di Tuturano (BR).

S1 – Crupi, P. Attività seminariale sul tema: "Organic and Inorganic Mass Spectrometry Applications" presso il Dipartimento di Fisica – Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Modena – 29 Maggio 2009.

S2 – Crupi, P. Attività seminariale sul tema: "Chimica dell'Olio" nell'ambito del Corso di Formazione per gli Operatori Olivicoli e Consumatori "Le qualità dell'olio extravergine d'oliva", Taranto – 25 Gennaio 2016 e 1 Febbraio 2016.

S3 - Crupi, P. Attività seminariale sul tema: "La chimica in cucina: astuzie per godere, a pieno ed al lungo, dei pregi dell'extravergine". In: Oro verde di Puglia, un'esplosione dei sensi, l'elisir di lunga vita! Auditorium del Padiglione Italia - EXPO 2015, Milano – Italia 7 Agosto 2015.

S4 – Crupi, P. "Metabolomic study of Southern Italy monovarietal wines based on NMR and HPLC-DAD-MS" nell'ambito di "Tecniche analitiche innovative nell'analisi del vino", Turi (BA) – 7 Maggio 2014. (Invited Speaker).

PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONGRESSO NAZIONALI E INTERNAZIONALI

A1 – Cession of table grape polyphenolic substances in different conditions of extraction, Antonacci, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Negro, D.; La Notte, E. Atti del XXIX congresso mondiale dell'O.I.V., Logrono-Spagna 25-30 Giugno 2006.

A2 - Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva apirena Crimson Seedless rs., Antonacci, D.; Perniola, R.; Carbonara, T.; Crupi, P.; Negro, D.; Caputo, A.R.; Coletta, A. Atti del XXX congresso mondiale dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

A3 - Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva apirena Summer Royal n., Antonacci, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Negro, D.; Tarricone, L. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

A4 - Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva Carati b., Antonacci, D.; Perniola, R.; Carbonara, T.; Crupi, P.; Negro, D.; Coletta, A.; Caputo, A.R. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

A5 - Caratteristiche vegeto-produttive e compositive della nuova varietà di uva Italia, Antonacci, D.; Perniola, R.; Negro, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Coletta, A.; Caputo, A.R. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

A6 - Identificazione dei composti carotenoidici in alcune varietà di uve da vino coltivate nell'Italia meridionale, Antonacci, D.; Crupi, P.; Carbonara, T.; Negro, D.; La Notte, E. Atti del XXX congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Budapest-Ungheria 10-15 Giugno 2007.

A7 - Il potenziale aromatico norisoprenoidico di alcune varietà di uve da vino coltivate in Puglia, Crupi, P.; Milella, R.A. La Notte, E.; Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008 (Oral Communication).

A8 - Contenuto antocianico del vino al variare delle condizioni di stress idrico della vite, Coletta, A; Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R.; Genghi, R.; Dipalmo, T.; Lapenna, F.; Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

A9 – La restrizione idrica come fattore condizionante la qualità dell'uva da tavola: l'esempio Redglobe, Morelli, D.; Antonacci, D.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Coletta, A.; Caputo, A.R. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

A10 - La tecnica dell'incisione anulare per il miglioramento qualitativo delle uve da tavola: il confronto in Puglia su quattro varietà apirene, Fiorentino, L.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

A11 - Caratterizzazione polifenolica in diverse popolazioni di Primitivo, Milella, R.A.; Crupi, P.; Caputo, A.R.; Masi, G..; Dipalmo, T.; Antonacci, D. Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

A12 - Messa a punto di una nuova metodologia descrittiva per la valutazione delle varietà di vite ad uva da tavola, Antonacci, D.; Perniola, R; Crupi, P.; Coletta, A; Caputo, A.R.; Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

A13 - Caratterizzazione di vini ottenuti da quattro vitigni minori di antica coltivazione in Puglia, Antonacci, D.; Caputo, A.R.; Crupi, P.; Dipalmo, T.; Forleo, L.R.; Lapenna, F.; Atti del XXXI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Verona-Italia 15-20 Giugno 2008.

A14 - Confetture da uva da tavola senza semi, Antonacci, D.; Turci, V.; Giannandrea, M.A.; Crupi, P.; Milella, R.A. Atti del XXXII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Zagabria-Croazia 28 Giugno – 3 Luglio 2009 (Oral Communication).

A15 - Influenza della coltivazione protetta e di tecniche agronomiche sulla qualità dell'uva da tavola, Coletta,A.; Genghi,R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Palmisano, G.; Antonacci, D. Atti del XXXII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Zagabria-Croazia 28 Giugno – 3 Luglio 2009.

A16 - Determinazione di norisoprenoidi-C13 in alcuni vini pugliesi: analisi GC-MS di Chardonnay, Merlot, Primitivo e Negroamaro, Crupi, P.; Milella, R.A.; Palmisano, G.; La Notte, E.; Antonacci, D. Atti del XXXII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Zagabria-Croazia 28 Giugno – 3 Luglio 2009.

A17 - Changes in carotenoids levels during fruit ripening of wine grapes grown in Apulian region: determination of their C13-norisoprenoid aroma potential, Crupi, P.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del 1st MS Food Day, Parma-Italia 2 – 3 Dicembre 2009.

A18 - The effect of irrigation on polyphenols content of table grapes: the case of Red Globe rs, Crupi, P.; Perniola, R.; Genghi, R.; Caputo, A.R.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del 6th International Table Grape Symposium, June 24-26 2010 California – USA.

A19 - Early red seedless, a very interesting variety for both productive and quality characteristics, Gasparro, M.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Antonacci, D. Atti del 6th International Table Grape Symposium, June 24-26 2010 California – USA.

A20 - The intake of unpeleed table grapes is important in dietary habits as a source of antioxidant and anticarcinogenic polyphenols, Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del XXXIII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Tblisi-Georgia 20-26 Giugno 2010. (Comunicazione orale) (**ISBN**: 978-9941-0-2555-6).

A21 - The effect of controlled water deficit on quality of a seedless table grape (Early Red seedless), grown in Apulia, Crupi, P.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Genghi, R.; Antonacci, D. Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala (TP)-Italia 20-24 Settembre 2010 (**ISBN**: 978-88-86208-61-1).

A22 - Analysis of carotenoids to predict norisoprenoids of wines from Apulia, Crupi, P.; Coletta, A.; Milella, R.A.; Giannandrea, M.A.; Pichierri, A.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (**ISBN**: 978-989-20-2449-3) (Oral Communication).

A23 - Caratterizzazione varietale e analisi filogenetica di vitigni autoctoni calabresi, Gasparro, M.; Bergamini, C.; Caputo, A.R.; Cardone, M.F.; Crupi, P.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (**ISBN**: 978-989-20-2449-3).

A24 - The Fiano Minutolo or Minutolo: aromatic and ampelographic relationship with Moscato Bianco and Fiano d'Avellino, Pichierri, A.; Crupi, P.; Forleo, L.R.; Caputo, A.R.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (**ISBN**: 978-989-20-2449-3).

A25 - Composizione aromatica dell'uva Primitivo in diverse forme di allevamento, Forleo, L.R.; Crupi, P.; Pichierri, A.; Caputo, A.R.; Antonacci, D. Atti del XXXIV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Porto-Portogallo 20-27 Giugno 2011 (**ISBN**: 978-989-20-2449-3).

A26 - CZE analysis of non-coloured phenolics compounds in Negroamaro wines as affected by different agronomical and technological practices, Crupi, P.; Di Palmo, T.; Coletta, A.; Toci, A.T.; Pichierri, A.; Milella, R.A.; Gambacorta, G.; Antonacci, D. Atti del 2nd International Conference on Food-Omics, Cesena-Italy 22-24 Giugno 2011 (**ISBN**: 978-88-902152-2-3).

A27 - Nutraceutic quality of table grapes as affected by technical production and cold storage. Pichierri, A.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Fiorentino, L.; Crupi, P.; Toci, A.T.; Antonacci, D. Atti del 2nd International Conference on Food-Omics, Cesena-Italy 22-24 Giugno 2011 (**ISBN**: 978-88-902152-2-3).

A28 - Cover cropping and training system effects on volatile composition of wines. Toci, A.T.; Crupi, P.; Dipalmo, T.; Gambacorta, G.; Antonacci, D.; Coletta, A. Atti del 2nd MS Food Day, Trieste-Italy 19-21 Ottobre 2011 (**ISBN**: 978-88-8420-708-1).

A29 - HPLC-DAD-MS/MS determination of Fucoxanthin from microalgae biomass to be used in food supplement. Crupi, P.; Mangini, S.; Toci, A.T.; Pichierri, A.; Coletta, A.; Antonacci, D. Atti del 2nd MS Food Day, Trieste-Italy 19-21 Ottobre 2011 (**ISBN**: 978-88-8420-708-1).

A30 - Effect of ozone treatment on polyphenols and anthocyanins content in Primitivo grape. Basile, T.; Crupi, P.; Giannandrea, M.A.; Notarangelo, L.; Antonacci, D.; Pichierri, A.; Coletta, A. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

A31 - Miglioramento qualitativo dell'uva da tavola come risposta al trattamento UV-C in post-raccolta. Pichierri, A.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Basile, T.; Crupi, P.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

A32 - Valutazione del contenuto di polifenoli quali indicatori semplificati per la determinazione di classi di qualità nell'uva da tavola. Caputo, A.R.; Pichierri, A.; Perniola, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Fiorentino, L.; Genghi, R.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

A33 - Analisi sensoriale di varietà di uva da tavola tra percezione e dati analitici. Pichierri, A.; Caputo, A.R.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Crupi, P.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

A34 - Comparison of winemaking techniques to produce wines with low sulphur dioxide. Toci, A.T.; Tamborra, P.; Crupi, P.; Cantarini, L.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012.

A35 - Influence of climatic parameters on flavonoid compounds of seedless table grapes grown in Apulian Region. Crupi, P.; Coletta, A.; Caputo, A.R.; Milella, R.A.; Pati, S.; Toci, A.T.; Pichierri, A.; Antonacci, D. Atti del XXXV congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Izmir - Turchia 18-22 Giugno 2012. (Oral Communication).

A36 – HPLC-DAD-MS/MS characterization of phenolic compounds in SO2-free white wines, Pati, S.; Esti, M.; Liburdi, K.; Benucci, I.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Di Luccia, A. Atti del 26th International Conference on Polyphenols, Firenze – Italia 23 – 26 Luglio 2012 (**ISBN**: 978-88-907511-0-3).

A37 – Interactive effects of vineyard covering sheet and leaf removal on anthocyanins content of table grape (Summer Royal, *Vitis Vinifera*), Coletta, A.; Crupi, P.; Basile, T.; Milella, R.A.; Toci, A.T.; Genghi, R.; Antonacci, D. Atti del ChimAlSi 2012 IX Italian Congress in Food Chemistry, Ischia (NA) – Italia 3 – 7 Giugno 2012.

A38 – Volatile and sensory profile of wines produced without sulphur dioxide, Toci, A.T.; Crupi, P.; Coletta, A.; Picchierri, A.; Antonacci, D.; Tamborra, P. Atti del ChimAlSi 2012 IX Italian Congress in Food Chemistry, Ischia (NA) – Italia 3 – 7 Giugno 2012.

A39 – Antithrombotic activity of twelve table grape varieties. Relationship with polyphenolic profile, Milella, R.A.; Incampo, F.; Carrieri, C.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Semeraro, N.; Colucci, M. Atti del ChimAlSi 2012 IX Italian Congress in Food Chemistry, Ischia (NA) – Italia 3 – 7 Giugno 2012.

A40 – Postharvest treatments to enhance health promoting compounds in table grape, Crupi, P.; Antonacci, D.; Perniola, R.; Milella, R.A.; Pichierri, A. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (**ISBN**: 979-10-91799-15-7) (Oral Communication).

A41 - Analyses of amino acids in table grape grown under different watered condition, Dipalmo, T.; Antonacci, D.; Genghi, R.; Crupi, P. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (**ISBN**: 979-10-91799-15-7).

A42 - A proteomic study of different rootstock in Montepulciano grape vine, Dipalmo, T.; Di Luccia, A.; Antonacci, D.; Crupi, P. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (**ISBN**: 979-10-91799-15-7).

A43 - Determination of shikimic acid as a marker compound, Pichierri, A.; Antonacci, D.; Durante, V.; Sgarra, C.; Tamborra, P.; Mazzone, F.; Crupi, P. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (**ISBN**: 979-10-91799-15-7).

A44 - Use of Torulaspora Delbrueckii and Saccharomyces Cerevisiae for the production of partially fermented juices from seedless grapes, Mazzone, F.; Antonacci, D.; Turci, V.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Perniola, R. Atti del XXXVI congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Bucharest-Romania 02-07 Giugno 2013 (**ISBN**: 979-10-91799-15-7).

A45 - HPLC-DAD-MS/MS characterization of oxidation compounds in white wine without added sulfites, Crupi, P.; Pati, S.; Benucci, I.; Di Luccia, A.; Esti, M.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (**ISBN**: 979-10-91799-31-7).

A46 – Improving quality in seedless table grape (cv APULIA n.) in Mediterranean conditions, Perniola, R.; Alba, V.; Genghi, R.; Crupi, P.; Milella, R.A.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (**ISBN**: 979-10-91799-31-7).

A47 - Effect of grapevine cultivation methods on polyphenols and antioxidant capacity of South Italy red wines. Crupi, P.; Coletta, A.; Perniola, R.; Berto, S.; Cravero, M.C.; Tamborra, P.; Daniele, P.G.; Prenesti, E.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (**ISBN**: 979-10-91799-31-7).

A48 - 1H-NMR and HPLC-DAD-MS characterization of Southern Italy monovarietal wines. Crupi, P.; Ragone, R.; Piccinonna, S.; Bergamini, C.; Mazzone, F.; Fanizzi, F.P.; Schena, F.P.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (**ISBN**: 979-10-91799-31-7).

A49 - Role of the physical elicitors in enhancing postharvest antioxidant capacity of table grape cv Redglobe. Crupi, P.; Pichierri, A.; Milella, R.A.; Forleo, L.R.; Perniola, R.; Antonacci, D. Atti del XXXVII congresso mondiale della vigna e del vino dell'O.I.V., Mendoza-Argentina 09-14 Novembre 2014 (**ISBN**: 979-10-91799-31-7).

A50 – Autochthonous vines from South Italy for the production of fine dessert wines. Antonacci, D.; Velenosi, M.; Rocco, P.; Crupi, P.; Ventura, M; Bergamini, C. BIO Web Conf., Volume 9, 2017, 40th World Congress of Vine and Wine, Article Number 04001.

A51 - Influenza del portainnesto e del regime idrico sulla qualità dell'uva di tre varietà di uva da tavola. Perniola, R.; Crupi, P.; Genchi, R.; Marsico, A.D.; Antonacci, D. Atti 40th World Congress of Vine and Wine, Sophia, Bulgaria, 2017.

A52 - Carotenoids in wine grapes: HPLC-DAD-ESI-MSn application for their comprehensive analysis. Crupi, P. Proceedings in 2nd MS-Wine Day conference 9 – 10 May 2017, CREA – Susegana (TV) Italy. (Invited Speaker).

A53 – Relationship between secondary metabolites and sanitary condition in Apulian autochtonous wine variety by fingerprinting analysis. Crupi, P.; Gasparro, M.; Caputo, A.R. Atti del XII Convegno Nazionale Biodiversità, Ambienti, Salute. Università degli Studi di Teramo, Campus A. Saliceti – 13-15 Giugno 2018. (Oral Communication).

A54 – Metabolomic profiling of polyphenols in sweet cherry (cv Ferrovia). Crupi, P.; Bleve, G. Proceedings of European Forum on Applied Metabolomics. University of Milano – Bicocca, Italy. 17-18 October 2018.

A55 – Enhancing berry skin color of organic Red Globe table grape with the application of a new foliar spray. Tarricone, L.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Verrastro, V.; Crupi, P. Atti 41st World Congress of Vine and Wine, Punta del Este, Uruguay, 19-23 Novembre 2018.

A56 – White wines without added sulfites: what changes from chemical viewpoint. Crupi, P.; Pati, S.; Benucci, I.; Esti, M.; Boroski, M.; Toci, A.T.; Tarricone, L. Atti 41st World Congress of Vine and Wine, Punta del Este, Uruguay, 19-23 Novembre 2018 (Oral Communication).

A57 – Vine performance of 'Italia' table grape in relation to organic soil amendment. Tarricone, L.; Masi, G.; Roccotelli, S.; Caputo, A.R.; Crupi, P. BIO Web Conf., Volume 15, 2019, 01034. 42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15th – 19th July 2019.

A58 – New autochthonous vines of Campania under evaluation for inclusion in productive sector. Caputo, A.R.; Bergamini, C.; Alba, V.; Gasparro, M.; Crupi, P.; Tarricone, L.; Masi, G.; Roccotelli, S.; Pepe, R.; Del Lungo, S. BIO Web Conf., Volume 15, 2019, 01022. 42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15th – 19th July 2019.

A59 – Effects of a specific inactivated yeast on anthocyanin content, shelf-life and quality of table grape. Crupi, P.; Palattella, D.; Masi, G.; Caputo, A.R.; Battista, F.; Tarricone, L. Atti 42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15th – 19th July 2019 (Oral Communication).

A60 – Grapevine adaptation to drought: new candidate genes for the genotype-dependent response. Cardone, M.F.; Bergamini, C.; Perniola, R.; Catacchio, C.R.; Alagna, F.; Crupi, P.; Antonacci, D.; Velasco, R.; Ventura, M. BIO Web Conf., Volume 15, 2019, 01016. 42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15th – 19th July 2019.

A61 – Analysis of anthocyanin-derived pigments in red wine during the aging. Crupi, P.; Dipalmo, T.; Coletta, A.; Masi, G.; Pati, S. Atti 42nd World Congress of Vine and Wine, Geneva, Switzerland, 15th – 19th July 2019 (Oral Communication).

A62 – Improvement of anthocyanins content in red table grapes by viticulture treatments for saving irrigation water supply. Crupi, P.; Coletta, A. Proceedings in 10th International Workshop on Anthocyanins & Betalains, San Michele all'Adige (TN), Italy, 9th-11st September 2019.

A63 – Flavored olive oil produced by different techniques: organoleptic and nutraceutical quality. Crupi, P. Proceedings in 1st International Training Congress EVOO Research's Got Talent 2020. Bari, Italy, 20th-22nd January 2020. (Invited Speaker).

A64 - How Pre-Harvest Inactivated Yeast Treatment May Influence the Norisoprenoid Aroma Potential in Wine Grapes? Crupi, P. Proceedings in 42nd SASEV virtual conference 3rd – 5th November 2020, South Africa. (Invited Speaker).

A65 – Harpin porteins improve the color of Crimson Seedless table grape. Crupi, P., Caputo, A.R., Masi, G., Roccotelli, S., Tarricone, L. Proceedings in VIII Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI). Udine, Italy, 5th – 7th July 2021 (Oral Communication).

A66 – Valorizzazione del Carrubo all'insegna della sostenibilità e dell'economia circolare. Crupi, P. La valorizzazzione del Carrubo in Puglia – il contributo del progetto CE.SI.R.A. 22 Giugno 2022 (Invited Speaker).

A67 - La denocciolatura delle olive è la base tecnologica per progettare la circolarità dell'economia del frantoio del futuro. Crupi, P. L'IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ NELL'ECONOMIA CIRCOLARE DELL'ULIVO. Webinar 19 Maggio 2022 (Invited Speaker).

A68 - HPLC-MS characterization of polyphenols in sweet cherries from Apulian region. Crupi, P., Muraglia, M., Limongelli, F., Clodoveo, M.L., Corbo, F. Proceedings in 7th MS Food Day 3rd – 7th October 2022, Florence - Italy.

A69 – Made in Italy e Dieta Mediterranea. Crupi, P. Autumn School 2022 – c'é un medico in Cucina III Ed. 1 – 3 Dicembre 2022, Acquaviva delle Fonti (BA) – Italia (Invited Speaker).

A70 - Cooking Labs: imparare a preparare piatti mediterranei, sani, gustosi, sostenibili e funzionali idonei a regimi dietetici dei pazienti con MCNT migliorando la compliance. Crupi, P. Winter School 2023 – Ambiente, Nutrizione, Salute. 16 – 17 Febbraio 2023, Pollenzo (CN) – Italia (Invited Speaker).

A71 - Combined experimental designs for screening and optimizing the ultrasound-assisted extraction of polyphenols from ripe carob pods (Ceratonia siliqua L.). Crupi P., Muraglia M., Amirante, R., Clodoveo M.L., Corbo F. GENP 2022 27th – 28th October, POREČ – CROATIA (Oral Communication).

A72 – Possible correlation between chemical composition and antinflammatory activity of polyphenols in extra virgin olive oil extracts. Crupi P. 2nd Global Summit on Food Science and Technology 23 – 25 March 2023 Rome – ITALY (Invited Speaker).

A73 – Chemical profile and antioxidant activity of sweet cherry pulp (*Prunus avium* L.) from the Apulian region of Italy. Crupi P., Tardugno, R., Muraglia, M., Limongelli, F., Clodoveo, M.L., Corbo, F. ACS Fall 2023 13 – 17 August 2023 S. Francisco, CA – U.S.A.

A74 – Unripe Apulian carob: extraction, characterization, and antioxidant profile for a possible source of functional health foods. Corbo, F., Muraglia, M., Niso, M., Crupi P., Curci, F., Limongelli, F., Garofalo, N., Clodoveo, M.L. CHIMIALI 2023 29 – 31 May 2023 Marsala (TP) – Italy.

A75 – Lo scarto come valore aggiunto: applicazioni dal settore enologico ed elaiotecnico. Crupi, P. "Trasformare gli scarti in risorse e guidare la Green Economy del futuro". 20 giugno 2025, Casa Planeta (Maharìa), Menfi (AG) – Italy (Invited Speaker).

BREVETTI

B1 – Clodoveo, M.L.; Corbo, F.; Pisano, I.; Di Noia, M.A.; Sblano, S.; Fracchiolla, G.; Crupi, P. PROCEDIMENTO E APPARECCHIATURA PER LA MISURAZIONE DEL POTERE ANTIINFIAMMATORIO DI MATRICI ALIMENTARI COMPLESSE.

REFEREE ED EDITORIAL BOARD MEMBER DI RIVISTE INTERNAZIONALI INDICIZZATE ISI

- 2011 - 2016: Revisore per Journal of Food Science (13)
- 2011 - 2014: Revisore per Journal of Mass Spectrometry (4)
- 2013: Revisore per Vitis (1)
- 2013 - 2023: Revisore per Food Chemistry (16)
- 2014, 2019: Revisore per Molecules (3)
- 2014 - 2020: Revisore per Marine Drugs (3)
- 2014: Revisore per Langmuir (2)
- 2014: Revisore per Arabian Journal of Chemistry (2)
- 2015: Revisore per Food Control (2)
- 2015: Revisore per European Food Research and Technology (2)
- 2015: Revisore per Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis (1)
- 2015 - 2022: Revisore per Food Research International (67)
- 2015: Revisore per Oxidative Medicine and Cellular Longevity (1)
- 2015: Revisore per Journal of Natural Products (1)
- 2015: Revisore per Innovative Food Science and Technology (2)
- 2015: Revisore per Postharvest Biology and Technology (1)
- 2015: Revisore per Italian Journal of Food Science (1)
- 2016 – 2017: Revisore per Algal Research (2)
- 2016 – 2018: Revisore per Journal of Food Composition and Analysis (5)
- 2016 – 2022: Revisore per Talanta (2)
- 2017 – 2018: Revisore per International Journal of Fruit Science (4)
- 2017: Revisore per Acta Physiologiae Plantarum (2)
- 2017: Revisore per Journal of Separation Science (2)
- 2017 – 2020: Revisore per Industrial Crop and Products (8)

- 2018: Revisore per RDS Advances (1)
- 2018: Revisore per Natural Research Product (3)
- 2019 – 2022: Revisore per Antioxidants (5)
- 2019 – 2023: Revisore per Foods (5)
- 2019: Revisore per International Journal of Environment Research and Public Health (3)
- 2018: Revisore per International Journal of Food Science and Technology (1)
- 2020: Revisore per Plants (5)
- 2020: Revisore per International Journal of Food Engineering (1)
- 2020 - 2022: Revisore per LWT: Food Science and Technology (16)
- 2020: Revisore per Journal of Agricultural and Food Chemistry (1)
- 2021: Revisore per Microorganisms (1)
- 2021: Revisore per International Journal of Molecular Science (1)
- 2021: Revisore per Food Science and Technology (1)
- 2021: Revisore per Nutrients (1)
- 2022: Revisore per Horticulturae (2)
- 2022: Revisore per Biomass Conversion and Biorefinery (2)
- 2022: Revisore per Food Engineering Reviews (2)
- 2022: Revisore per Chemistry Africa (2)
- 2023: Revisore per Frontiers in Nutrition (1)
- 2023: Revisore per Trends in Food Science and Technology (2)
- 2024: Revisore per Food Analytical Methods (2)
- Dal 2018: Editorial Board Member per Journal of Pharmaceutical and Analytical Chemistry
- Dal 2018: Editorial Board Member per The Open Bioactive Compounds Journal
- Dal 2019: Editorial Board Member per Journal of Polyphenols
- Dal 2022: Review Editor per Frontiers in Horticulture
- Dal 2021: Topical Advisory Panel Member per Applied Sciences
- Dal 2023: Associate Editor per Frontiers in Nutrition - Nutrition and Food Science Technology
- Guest Editor per lo Special Issue “Carotenoids in Fresh and Processed Food: Between Biosynthesis and Degradation” pubblicato in Applied Sciences.
- Guest Editor per lo Special Issue “Technologies for Production, Processing, and Extractions of Nature Product Compounds” in Processes (Deadline 30.11.2022).
- Guest Editor per lo Special Issue “Anthocyanins: the infinite properties of these incredible compounds” pubblicato in Molecules.
- Guest Editor per lo Special Issue “Innovative technological and biotechnological approaches to improve the aroma quality of fermented foods” pubblicato in Foods.
- Topic Editor per lo Special Issue “New perspectives and insights of polyphenols in nutrition” pubblicato in Frontiers in Nutrition.