Cellulare: 320 7633352
E-mail: medorochiara@gmail.com
medorochiara@pec.it
chiara.medoro@ibe.cnr.it

Chiara Medoro

Dati personali

- Luogo e data di nascita: Atessa (CH), 29 Agosto 1984
- Residenza: via della Campagna 2, 40127 Bologna

Esperienze di lavoro principali

- Marzo 2023 – Oggi: **Ricercatrice - Sensory project manager, Panel Leader** presso **CNR IBE** (Istituto di Bioeconomia, Consiglio Nazionale delle Ricerche) – **Assegno di ricerca ADR 37.2022.IBE-BO** (Prot.7023 del 19.12.2022). **"Analisi sensoriale e consumer science applicate allo studio di sostenibilità, qualità e innovazione delle produzioni agroalimentari"**.
  Attività di ricerca sensoriale e "consumer science" applicata a prodotti alimentari ecosostenibili. Analisi sensoriale su prodotti alimentari e non alimentari. Attività di panel leader, panel management, scrittura e revisione di articoli scientifici. Attività di formazione. Messa a punto di metodiche specifiche per analisi di nuovi prodotti. Analisi fisico-chimiche di prodotti freschi e trasformati.

- Ottobre 2021 – marzo 2023: **Ricercatrice-Sensory Project Manager, Panel leader** presso **CNR IBE** (Istituto di Bioeconomia, Consiglio Nazionale delle Ricerche) **- Assegno di ricerca ADR 13.2021.IBE-BO.** (Prot.4691 del 07.10.21)**"Analisi sensoriale e consumer science applicate allo studio della qualità delle produzioni food e no-food"**
  Attività di ricerca in ambito "consumer science" e analisi sensoriale su prodotti alimentari e non alimentari. Attività di panel leader, panel management, scrittura e revisione di articoli scientifici. Attività di formazione. Messa a punto di metodiche specifiche per analisi di nuovi prodotti. Analisi fisico-chimiche di prodotti freschi e trasformati.

- Luglio 2016 – maggio 2021: **Panel Coordinator - Lab Analyst** presso **Philip Morris International,** Zola Predosa, Bologna. **CCNL Chimico III livello.**
  Attività di panel leader e panel management, addestramento e gestione di un panel specifico. Attività di ricerca legata all'analisi sensoriale dei nuovi prodotti del tabacco a basso rischio. Messa a punto di metodiche specifiche per analisi di nuovi prodotti. Gestione ed elaborazione di dati sensoriali tramite software di raccolta dati sensoriali *EyeQuestion* e *XlStat.* Elaborazione e validazione di procedure di analisi sensoriale. Attività di revisione di protocolli e documenti relativi all'attività di validazione di procedure.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

- Settembre 2013 – Giugno 2016 **Tecnologo III livello** presso **CNR IBIMET (Istituto di Biometereologia Consiglio Nazionale delle Ricerche)**, Bologna. **Protocolli n.: CNR53178 del 12/09/2013, 0067999 del 22/09/2014**
  Attività di ricerca in ambito "consumer science" e analisi sensoriale su prodotti alimentari e non alimentari. Messa a punto di metodiche specifiche per analisi di nuovi prodotti. Analisi fisico-chimiche di prodotti freschi e trasformati, coltura in vitro, attività di panel leader e panel management. Ideatrice di un nuovo sito web per il gruppo di ricerca.

- Settembre 2012 – Settembre 2013 **Ricercatrice**, **assegno di ricerca protocollo n. 0001277 27/08/2012** presso **CNR- IBIMET (Istituto di Biometereologia Consiglio Nazionale delle Ricerche,** Bologna
  Attività di ricerca in ambito "consumer science" e analisi sensoriale su prodotti alimentari e non alimentari. Messa a punto di metodiche specifiche per analisi di nuovi prodotti. Analisi fisico-chimiche di prodotti freschi e trasformati, coltura in vitro, attività di panel leader e panel management. Ideatrice di un nuovo sito web per il gruppo di ricerca.

- Maggio 2012 – Agosto 2012 : **Ricercatrice** in ambito **biologico sensoriale, Co.Co.Co.** per **Agri 2000,** presso **CNR IBIMET,** Bologna.
  Messa a punto di un panel di analisi sensoriale addestrato alla conduzione di "taint tests". Conduzione di "taint test" su pesche fresche e trasformate.

- Ottobre 2011 – Marzo 2012: **Ricercatrice** in ambito **bio-molecolare** presso **Center for Genomic Regulation**, Barcellona (Spagna).
  Assegno di ricerca
  Ricerca sulla funzione dei nuovi "long non coding RNAs" del genoma umano

- Gennaio 2006 – Marzo 2006: **Insegnante** presso **Dringhouses Primary School, York (UK)**. **Project contract**.

Percorso formativo

- Abilitazione alla professione di **Biologa** conseguita in Luglio 2011.

- Laurea Magistrale in **Biologia** presso **Università degli studi di Bologna,** conseguita in dicembre 2009 **con votazione 110/110 e lode.**

  Tesi di Laurea in **Antropologia Molecolare** dal titolo "Ricerca delle linee fondatrici maschili in un isolato socio-economico: la Partecipanza Agraria di S. Giovanni in Persiceto".

- Laurea Triennale in **Biologia,** indirizzo **Ecosistemico,** presso **Università degli studi di Bologna,** conseguita in marzo 2007 **con votazione 107/110.**

  Tesi di Laurea in **Biologia Vegetale Molecolare** dal titolo "Effetto di rame e zinco sull''espressione delle metallotioneine e sul contenuto di poliammine in pioppo".

- Diploma di **Maturità scientifica** conseguito in luglio 2003 presso **Liceo Scientifico G.Galilei di Lanciano (Chieti), con votazione 100/100.**

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

Qualifiche e corsi di formazione in ambito sensoriale

4 Aprile 2023
Idoneità TD
Idoneità concorso TD, Bando n. 400.05 IBE-PNRR

10 Marzo 2023
Qualifica di "Sensory Project Manager"
Riconoscimento delle attività di sensory project management.
Attestato di qualifica.

5 Settembre 2022
Idoneità TD
Idoneità concorso TD, Bando n.390.15 RIC IBE: "Applicazioni di analisi sensoriale e consumer science per la definizione delle caratteristiche qualitative di nuove varietà resilienti di piccoli frutti (fragola, mirtillo, lampone)", 3° posto con votazione 78/90.

1 – 4 Dicembre 2015
Corso di Analisi Sensoriale dell'olio, Assam Marche (Ancona)
Tecniche di analisi sensoriale dell'olio.
Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva.

31 Marzo 2015
Qualifica di "Sensory Project Manager"
Riconoscimento delle attività di sensory project management.
Attestato di qualifica.

26 Novembre 2014 - Fondazione Edmund Mach
Corso di aggiornamento SISS: "Fizz- software solutions for sensory analysis and consumer tests.
What's new?"
Aggiornamento sulle nuove funzionalità del software
Attestato di qualifica.

30 Maggio 2014
Qualifica di "Sensory Project Manager"
Riconoscimento delle attività di sensory project management.
Attestato di qualifica.

26 - 29 maggio 2014, Trieste
Corso di formazione intensivo per Sensory Project Manager e wokshop "Deep into liking"
Aggiornamenti sulle ultime tecniche di analisi sensoriale
Attestato di partecipazione.

7 Novembre 2013 – 8 Novembre 2013
SISS – **Milano "Understanding and measuring consumer food preferences"**
Analisi sensoriale e consumer science. Formazione professionale nel campo dell'analisi sensoriale e della consumer science. Le influenze del consumatore nello sviluppo delle preferenze nella scelta di cibi e bevande.
Attestato di partecipazione.

10 Gennaio 2013 – 10 Febbraio 2013
Universidad de Chile – **Santiago de Chile**
Analisi sensoriale e reologica (texture) di frutta fresca.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

24 Novembre 2012
Illy caffè – Trieste – Corso di aggiornamento sul FIZZ software
Aggiornamento sulle nuove soluzioni offerte dal software FIZZ per l'analisi sensoriale e i consumer test.
Formazione professionale sul nuovo software e attestato di partecipazione.

08 Ottobre 2012 – 10 Ottobre 2012
Centro Italiano di Analisi Sensoriale – Corso intensivo "sensory panel management" -Matelica
Formazione professionale sulle tecniche di analisi sensoriale e sull'addestramento e gestione di un panel group.
Formazione professionale nel campo dell'analisi sensoriale.

04 Giugno 2012 – 08 Giugno 2012
CRA Bologna – Consorzio di tutela e valorizzazione del miele lucano – Potenza
Analisi sensoriale dei mieli (primo livello).
Formazione professionale nel campo dell'analisi sensoriale.

Novembre 2010 – Febbraio 2011
Università di Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Bioagricert SRL
Tirocinio formativo (legge Treu)
Analisi chimiche di qualità su oli, panel test organolettici e consumer test.
Crediti formativi.

Capacità e Competenze Tecniche

Analisi organolettiche e di tecnologia alimentare:

Analisi sensoriale descrittiva su prodotti ortofrutticoli freschi (pesche Nettarine di Romagna, pere Abate Fetel, nuove cultivar di mele resistenti a ticchiolatura, patate, pistacchi) e trasformati (nettare di pesche, passata di pomodoro, bibite alcoliche e analcoliche, latticini, prodotti da forno). Analisi sensoriale descrittiva olfattiva e aromatica di diversi generi alimentari (prodotti dolciari, creme e prodotti da forno) e bibite.
Analisi sensoriale descrittiva tattile applicata a diversi prodotti (lane autoctone toscane, dispositivi sanitari per incontinenza e interni di autovetture).
Analisi sensoriale con l'utilizzo di test dinamici "Time Intensity" e "Temporal dominance of Sensation" su prodotti trasformati ortofrutticoli e non (bibite, latticini, prodotti da forno).

Attività di analisi sensoriale relativa alla conduzione di test sensoriali discriminanti (test triangolari e "taint" test) su prodotti ortofrutticoli (carote, olive, olio).

Attività di organizzazione e conduzione di "consumer test" su prodotti alimentari e non con l'utilizzo di software specifico *Fizz Sensory Analysis Software (Biosystèmes)*.

Formazione e selezione di un panel sensoriale addestrato alla conduzione di "taint tests", test discriminanti e test di rilevazione della soglia di percezione.
Attività di *Sensory Project Manager*.

Realizzazione di un laboratorio di analisi sensoriale applicata a prodotti del tabacco. Selezione, formazione e gestione di un panel addestrato alla conduzione di test (*DoD test and mukltistick test) t*ramite il software "eye question".

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

HPLC-Test di qualità sull'olio di oliva: determinazione degli acidi grassi tramite gas cromatografia, determinazione dell'acidità libera, determinazione del numero di perossidi, determinazione spettrofotometrica dei fenoli totali (test di Folin).
Analisi fisico-chimiche su prodotti alimentari freschi e trasformati (determinazione dei gradi brix, titolazione, determinazione del calibro e del peso secco, colorimetria, penetrometria).

Studio sulla texture di prodotti ortofrutticoli freschi in diverse condizioni di "shelf life" tramite *Texture analyzer*.

Biologia Cellulare e Molecolare

Estrazione di acidi nucleici da tessuto animale (salting out modificato) e vegetale (kit quiagen, estrazione con CTAB e CTAB 3%, estrazione rapida con spot). Analisi dei polimorfismi della porzione non ricombinante del cromosoma Y (STRs e markers biallelici) con kit ampFISTR Y- filer PCR Amplification kit, singleplex-PCR, analisi di restrizione, multiplex-PCR, single base extension e minisequenziamento.
Reazione di trascrizione inversa abbinata alla reazione a catena della polimerasi (RT-PCR), clonaggio e studio di sequenze, Real time PCR, Nested PCR. Trasformazione tramite elettroporazione di E.Coli (DH5alfa e TOP10). Elettroforesi su gel d'agarosio. Analisi di poliammine mediante HPLC, Northern Blot. Preparazione di terreni di coltura.
Coltura di linee cellulari umane (Hek, Hek luciferase, Hela,Phoenix). Trasfezione con Lipofectamina. Saggio della Luciferasi.
Microscopia a fluorescenza. Clonaggio mediante "Infusion Cloning" (kit Clontech). Creazione di infusion primers e mappe plasmidiche. Studio di espressione genica tramite Sistema "two Hybrid". Realizzazione di shRNA e loro utilizzo per il knock down."Mini/maxi -Preparation"(kit invitrogen).

Virologia Vegetale

Saggi immunoenzimatici (DAS-ELISA) e molecolari, diagnosi delle principali virosi e fitoplasmosi per la certificazione fitosanitaria, messa a punto di protocolli per l'individuazione del *little cherry virus e del plum pox potyvirus tramite RT-PCR e Real Time PCR.*

Esperienze di campo

Campionamento di materiale vegetale (grano e kiwi) in diverse zone della regione Emilia-Romagna. Campionamento di mucosa buccale umana presso il centro AVIS di San Giovanni in Persiceto (Bologna).

Analisi statistiche

Analisi intrapopolazionistiche tramite il software Arlequin. Analisi inter-popolazionistiche (scaling multidimensionale non metrico, *cluster analysis* e *network analysis*). Analisi genomica computazionale (USB Genome Browser, Blast, Blat, ORF Finder). *Fizz Sensory Analysis Software (Biosystèmes).*SAS system (SAS Institute Inc.). XLstat (Microsoft). *EyeQuestion*. SPSS e R.

Docenza

Conduzione di corsi di analisi sensoriale presso enti pubblici (Università di Padova) e privati (CONAPI-Mielizia).

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

Conoscenze informatiche

Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows

Ottima conoscenza dei principali applicativi Office: Power Point, Excel, Word, Outlook.

Ottima capacità di navigazione e di ricerca in Internet.

Web editor per il sito: “gusto, salute, qualità”.
Competenza nell’uso del Fizz Sensory Analysis Software (Biosystèmes).
Competenza nell’uso di SEP (Sensory Evaluation Program). Ideatrice di siti web con l’utilizzo di Wordpress.
Competenza nell’uso di *EyeQuestion* (software di analisi sensoriale*)* e *Panel check.* Competenza nell’uso di software di analisi statistica: XLstat, SPSS (IBM), R.

Pubblicazioni con impact factor/Wos/Scopus

S. Predieri, E. Gatti, **C. Medoro**, M. Cianciabella, R. Infante, L. Mari. Consumer Tests for Monitoring Optimal ‘Abate Fetel’ Pear Eating Quality. Europ.J.Hort.Sci., 79 (1). S. 36–42, 2014, ISSN 1611-4426.

Predieri, S., Magli, M, Gatti, E.,**C. Medoro** , Rotondi A. Virgin olive oil sensory properties: comparing trained panel evaluation and consumer preferences. Food Research International (2013) 54: 2091-2094

J. Bonany, J. Carbó, G. Echeverria, C. Hilaire, V. Cottet, I. Iglesias, K. Jesionkowska, D. Konopacka, D. Kruczyńska, A. Martinelli, S. Predieri, **C. Medoro** and A. Liverani. Eating quality and European consumer acceptance of different peach (Prunus persica (L. Batsch) varieties. Food, Agriculture and Environment (JFAE), ISSN:1459-0255. Year: 2014, Vol. 12, Issue 1, pages 67-72.

A. Boattini, S. Sarno, P. Pedrini, **C. Medoro**, M. Carta, S. Tucci, G. Ferri, M. Alù, D. Luiselli, D. Pettener. “Traces of medieval migrations in a socially stratified population of Northern Italy. Evidence from uniparental markers and deep rooted pedigree”. Heredity (2015) 114. 155-162.

C. Medoro, M. Cianciabella, M. Magli, G.M. Daniele, N. Lippi, E. Gatti, R. Volpe, V. Longo, F. Nazzaro, S. Mattoni, F. Tenaglia, S. Predieri. “Food involvements , food choices and bioactive compounds consumption correlation during COVID-19 pandemic: how food engagement influences consumers’ food habits”. Nutrients (2022) 14, 1490.

A. Leone, S. De Domenico, **C. Medoro***, M. Cianciabella, G. M. Daniele, S. Predieri. “Development of sensory lexicon for jellyfish derived food”. Agriculture, (2022), 12, 1842.

Lippi N., Senger E., Karhu S., Mezzetti B., Cianciabella M., Denoyes B., Duygu A.S., Fidelis M., Höfer M., Kafkas N.E., Mazzoni L., McCallum S., Olbricht K., Orsucci S., Osorio S., Pinczinger D., Predieri S., Rokka S. , Sánchez-Sevilla J.F., Savini G., Soria C., Usadel B., Zucchi P., **C**. **Medoro**. “Development and Validation of a Multilingual Lexicon as a Key Tool for the Sensory Analyses and Consumer Tests of Blueberry and Raspberry Fruit”. Agriculture (2023), 13, 314.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

Piana, M.L.; Cianciabella, M.; Daniele, G.M.; Badiani, A.; Rocculi, P.; Tappi, S.; Gatti, E.; Marcazzan, G.L.; Magli, M.; **C. Medoro***.; et al. Influence of the Physical State of Two Monofloral Honeys on Sensory Properties and Consumer Satisfaction. Foods 2023, 12, 986. https://doi.org/10.3390/foods12050986

Predieri, S.; Cianciabella, M.; Daniele, G.M.; Gatti, E.; Lippi, N.; Magli, M.; **C. Medoro***; Rossi, F.; Chieco, C. Italian Consumers' Awareness of Climate Change and Willingness to Pay for Climate-Smart Food Products. *Sustainability* **2023**, *15*, 4507. https://doi.org/10.3390/su15054507
"*" indica corresponding author

Altre pubblicazioni

C. Medoro, M. Toma, A. Di Vecchia, L. Morrone, M. Magli. Olio extravergine e territorio, analisi di un binomio dal punto di vista del consumatore: il caso della Toscana". Atti dei lavori del IV Convegno Nazionale della SISS, Trieste 22-23 Novembre 2012. Edizioni CUES

C. Ratti, A. R. Babini, C. Lanzoni, **C. Medoro**, D. Cohen, M. N. Pearson, G. R. C. Clover,C. Poggi Pollini, A. Pisi, G. Fillipini, C. Rubies Autonell. Virus infecting kiwifruit in Italy. Atti del XVI Convegno Nazionale S.I.Pa.V. Firenze 14-17 Settembre 2010, 14-15.

C. Poggi Pollini, A. R. Babini, D. Dradi, C. Lanzoni, **C. Medoro**, S. Paolini, C. Ratti. Il Giallume europeo delle drupacee su albicocco in Emilia Romagna: il punto sulla situazione Attuale. Petria, Giornale di Patologia delle Piante,20 (3), 2010, 667-669.

S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, **C. Medoro**. "Applicazione dell'analisi sensoriale alla valutazione della morbidezza di prodotti igienico-sanitari per incontinenza". Atti dei lavori del IV Convegno Nazionale della SISS, Trieste 22-23 Novembre 2012. Edizioni CUES.

S.Predieri, **C. Medoro**. Analisi sensoriale – la filiera sostenibile delle lane autoctone in provincia di Grosseto. Produzioni *green* per la valorizzazione del territorio. Progetto MED laine 2013 par 6.2., pp 152-162, ISBN:9788895597157.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, D. Creti, A. Romani, P. Vignolini, F. Camilli. "Analisi sensoriale per la valorizzazione dello zafferano (Crocus Sativus L.)". Atti dei lavori del V Convegno Nazionale della SISS, San Michele all'Adige 26-28 Novembre 2014. Fondazione Edmund Mach.

P. Pirino, **C. Medoro**, M. Addis, M. Magli, E. Gatti, C. Zazzu, M. Caredda, E. Vagnoni, P. Duce. "Caratteristiche sensoriali ed analitiche del formaggio e scelta dei consumatori: il caso del pecorino di Osilo". Atti dei lavori del V Convegno Nazionale della SISS, San Michele all'Adige 26-28 Novembre 2014. Fondazione Edmund Mach.

C. Medoro, M. Magli, M. Cianciabella, E. Gatti, S. Predieri. "Effetto del contenuto di sale e spezie sulla percezione della sapidità in un piatto mediterraneo". Atti dei lavori del V Convegno Nazionale della SISS, San Michele all'Adige 26-28 Novembre 2014. Fondazione Edmund Mach.

S.Predieri, E. Gatti, M. Magli, **C. Medoro**, M. Magli, M. Cianciabella. "Tipicità e innovazione: aspettattive e preferenze del consumatore nei confronti di pistacchi italiani e d'importazione". Atti dei lavori del V Convegno Nazionale della SISS, San Michele all'Adige 26-28 Novembre 2014. Fondazione Edmund Mach.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

Angelo Riccaboni (UNISI), Nicola Colonna (ENEA),Simone Bastianoni (UNISI), Angelo Mariano (ENEA), Paola De Bernardi (UNITO), Sebastiano Cupertino (UNISI), Elena Casprini (UNISI), Cinzia Montemurro (UNIBA), Nadia Marchettini (UNISI), Valentina Niccolucci (UNISI), Cristiana Tozzi (UNISI), Michela Marchi (UNISI), Simone Cresti (UNISI), Gabriel Scalera (UNISI), Ylenia Liburdi (UNISI), Gianluca Vitale (UNISI), Maria Pia Maraghini (UNISI), Giulia Antonucci (ENG), Elena Neri (UNISI), Sara Spinelli, Dipartimento DAGRI, Università di Firenze, Caterina Dinnella Dipartimento DAGRI, Università di Firenze, Erminio Monteleone, Dipartimento DAGRI,Università di Firenze, Nicola Lucifero, Dipartimento DAGRI, Università di Firenze, Marta Cianciabella, C.N.R., Istituto per la Bioeconomia, Sede di Bologna, **Chiara Medoro**, C.N.R.,Istituto per la Bioeconomia, Sede di Bologna, Stefano Predieri, C.N.R., Istituto per la Bioeconomia, Sede di Bologna, Caterina Rinaldim Sara Cortesi e Valentina Fantin (ENEA). “WP2: strumenti e metodologie per la misurazione della sostenibilità di prodotti, processi, imprese e nuovi modelli di business”. Stato dell’arte spoke 9. PNRR Agritech. Febbraio 2023.

Leonardo Casini (UNIFI), Gianni Betti (UNISI), Veronica Lattanzio (CNR), Giuliana Vinci (UNIRM1), Leonardo Casini (UNIFI), Francesca Gagliardi (UNISI), Stefano Massaglia (UNITO), Daniela Evangelista (CNR), Gianni Betti (UNISI), Caterina Contini, Francesca Gerini, Giovanna Piracci, Sara Spinelli, Caterina Dinnella, Erminio Monteleone (UNIFI); Alessandro Petrontino, Francesco Bozzo Federica Rizzitiello (UNIBA); Stefano Predieri, Francesca Rapparini, Marta Cianciabella, **Chiara Medoro**, Edoardo Gatti (CNR); Emanuele Giordano (UNISI); Marco Ruggeri, Sabrina Antonia Prencipe (UNIRM1); Luigi Pellizzoni, Maura Benegiamo (UNIPI); Egidio Dansero, Luca Battisti (UNITO). “WP3: integrare le informazioni sui sistemi alimentari per cittadini,istituzioni e policy makers”. Stato dell’arte spoke 9. PNRR Agritech. Febbraio 2023.

Redazione di report scientifici

C. Medoro. Relazione tecnico scientifica relativa alla realizzazione di “taint tests” per la valutazione della qualità di pesche nettarine fresche e trasformate. Collaborazione Agri 2000 Soc. Coop.- IBIMET CNR, responsabile scientifico Dott. Stefano Predieri.

Davide Barnabè, Antonella Blanda, **Chiara Medoro**, Massimiliano Magli, Edoardo Gatti, Stefano Predieri, Francesco Valli, Michele Cagnano, Massimo Mucci, Giovanni Caputo. “Study on unintentional effect of two fungicide formulations in oil olives”. Agri 2000 Soc. Coop- Bologna- IBIMET CNR.

Davide Barnabè, Antonella Blanda, **Chiara Medoro**, Massimiliano Magli, Edoardo Gatti, Stefano Predieri, Francesco Valli, Marco Mancini, Alessandro Fontana.**”**Effect of Fenbuconazole formulations, GF-1339 and GF-2671, on the taste of treated stone fruits after processing.” Agri 2000 Soc. Coop- Bologna- IBIMET CNR.

Davide Barnabè, Antonella Blanda, **Chiara Medoro**, Massimiliano Magli, Edoardo Gatti, Stefano Predieri, Francesco Valli, Marco Benetti. “Evaluation of non-intentional effects on processed carrot taste of A13224M (Force 0.5 G) formulation (Frozen carrots and heated carrots).Evaluation of the effects of A13224M on phytotoxicity, yield and quality in absence of the target pest”. Agri 2000 Soc. Coop- Bologna- IBIMET CNR.

Davide Barnabè, Antonella Blanda, **Chiara Medoro**, Massimiliano Magli, Edoardo Gatti, Stefano Predieri, Francesco Valli, Michele Cagnano, Massimo Mucci, Giovanni Caputo.” Evaluation of non-intentional effects on table olive-making process and ontable olive qualitative parameters of GF-1640 insecticide formulation (trade name DELEGATE, spinetoram 250 g ai/kg, WG “).
Evaluation of the effects of GF-1640 on the taste and smell of olive oil. Agri 2000 Soc. Coop- Bologna- IBIMET CNR.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche

Davide Barnabè, Antonella Blanda, **Chiara Medoro**,Massimiliano Magli, Edoardo Gatti, Stefano Predieri. “Effect of Myclobutanil formulations GF-1985, GF-2921 and GF-1317 on the taste of treated tomato fruits after processing”. Agri 2000 Soc. Coop- Bologna- IBIMET CNR.

Davide Barnabè, Antonella Blanda**, Chiara Medoro**, Massimiliano Magli, Edoardo Gatti, Stefano Predieri, Francesco Valli, Michele Cagnano, Massimo Mucci, Giovanni Caputo. “Evaluation of non-intentional effects on table olive-making process and on table olive qualitative parameters of A8995B (Insegar 25 WG) insecticide formulation.Evaluation of the effects of A8995B on the phytotoxicity and on the yield in absence of the target pest”. Agri 2000 Soc. Coop- Bologna- IBIMET CNR.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l’individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA –Quantitative Descriptive Analysis) -Settembre 2012. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l’individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA –Quantitative Descriptive Analysis) -Dicembre 2012. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 00001868.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l’individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA –*Quantitative Descriptive Analysi*s) -Febbraio 2013. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0000868.

S. Predieri, E. Gatti, **C. Medoro**, M. Govoni. Realizzazione di panel test per l’individuazione delle caratteristiche sensoriali di ISAAQ e diverse varietà di mele tramite test sensoriali descrittivi e analisi chimico-fisiche di laboratorio-Novembre 2012. Consorzio Italiano Vivaisti Soc. Consortile A.R.L.-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0001621.

S. Predieri, E. Gatti, **C. Medoro**, M. Govoni. Realizzazione di panel test per l’individuazione delle caratteristiche sensoriali di MAJESTY e diverse varietà di mele tramite test sensoriali descrittivi e analisi chimico-fisiche di laboratorio-Novembre 2012. Consorzio Italiano Vivaisti Soc. Consortile A.R.L.-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0001620.

S. Predieri, E. Gatti**, C. Medoro**, M. Govoni. Realizzazione di consumer test per la valutazione del gradimento di diverse varietà di mele-Novembre 2012. Consorzio Italiano Vivaisti Soc. Consortile A.R.L.-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0001619.

S. Predieri, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Magli, L. Neri, F. Rapparini. Verifica dell’efficienza dell’abbattimento dell’odore proveniente dai processi di decomposizione organica che si possono sviluppare internamente ad una lavastoviglie domestica, da parte di un sistema di ozonizzazione posto internamente alla lavastoviglie, tramite analisi sensoriale olfattiva di panel esperto, olfattometria dinamica e consumer test. Luglio 2012. INDESIT company Spa-Ibimet CNR.

S. Predieri, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Magli, L. Neri, F. Rapparini. Verifica dell'efficienza dell'abbattimento dell'odore proveniente dai processi di decomposizione organica che si possono sviluppare internamente ad una lavastoviglie domestica, da parte di un sistema di ozonizzazione posto internamente alla lavastoviglie, tramite analisi sensoriale olfattiva di panel esperto, olfattometria dinamica e consumer test. Ottobre 2012. INDESIT company Spa-Ibimet CNR.

C. Medoro. Redazione del questionario e del report relativo al progetto: "L' olio di oliva nella prevenzione delle principali malattie degenerative .Modello di intervento formativo e divulgativo nei luoghi di lavoro". SUB-IOC-PRO-EUM-11/12.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Cianciabella, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – *Quantitative Descriptive Analysis*) -Novembre 2013. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0000734.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Cianciabella, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – *Quantitative Descriptive Analysis*) -Luglio 2013. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0000733.

S. Predieri**, C. Medoro**, E. Gatti, M. Magli. Progetto di collaborazione per attività di analisi di laboratorio ed analisi sensoriale per la valutazione di bevande energetiche (Energy Drink) a base vegetale. 20 Agosto 2013. Erbavita- Ibimet CNR.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Cianciabella, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – *Quantitative Descriptive Analysis*) -Febbraio 2014. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0000735.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Cianciabella, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – *Quantitative Descriptive Analysis*) -Ottobre 2014. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0000736.

S. Predieri, M. Magli, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Mari, M. Cianciabella, M. Govoni. Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – *Quantitative Descriptive Analysis*) -Febbraio 2015. Romagnoli F.lli Spa-Ibimet CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0000737.

S. Predieri, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Magli. "Determinazione di differenza sensoriale tra due prodototti mediante esame di confronto a coppie (Norma UNIE EN ISO 5495-2008) integrato da analisi quantitativa descrittiva di livello del salato e intensità sapore complessivo. Campioni mitili 1305PC e 1306 (verbali di prelievo del 09/11/2015, Resp. Qualità Niedditas)". Cooperativa Pescatori Arborea Scari-Ibimet-CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0002609 del 19/11/2015.

S. Predieri, **C. Medoro**, E. Gatti, M. Magli. "Determinazione di differenza sensoriale tra due prodototti mediante esame di confronto a coppie (Norma UNIE EN ISO 5495-2008) integrato da analisi quantitativa descrittiva di livello del salato e intensità sapore complessivo. Campioni mitili 1307PC e 1308 (verbali di prelievo del 09/11/2015, Resp. Qualità Niedditas)". Cooperativa Pescatori Arborea Scari-Ibimet-CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0002610 del 19/11/2015.

S. Predieri**, C. Medoro**, E. Gatti, M. Magli. “Determinazione di differenza sensoriale tra due prodototti mediante esame di confronto a coppie (Norma UNIE EN ISO 5495-2008) integrato da analisi quantitativa descrittiva di livello del salato e intensità sapore complessivo. Campioni mitili 1309PC e 1310 (verbali di prelievo del 09/11/2015, Resp. Qualità Niedditas)”. Cooperativa Pescatori Arborea Scari-Ibimet-CNR. Protocollo CNR-Ibimet n. 0002613 del 19/11/2015.

M. Cianciabella, **C. Medoro**, M. Magli, G.M. Daniele, N. Lippi, E. Gatti, S. Predieri. Progetto di ricerca con Soremartec per l’individuazione delle caratteristiche sensoriali e della shelf-life di diversi prodotti aziendali. Report: prot0002960_2022_260522, prot0002961_2022_260522, prot0002962_2022_260522, prot0002965_2022_260522, prot0002957_2022_260522, prot0002954_2022_260522, prot0002951_2022_260522, prot0002941_2022_260522, prot0002940_2022_260522, prot0002939_2022_260522, 22 06 07_PROT 3163, 22 06 07_PROT 3167, 22 06 07_PROT 3168

M. Cianciabella, **C. Medoro**, M. Magli, G.M. Daniele, N. Lippi, E. Gatti, S. Predieri. Progetto di ricerca con Romagnoli S.P.A. per l’individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi. Report: prot0002968_2022_26_05_2022, prot0002972_2022_26052022, prot0002999_2022_270522, prot0003000_2022_270522

M. Cianciabella, **C. Medoro**, M. Magli, G.M. Daniele, N. Lippi, E. Gatti, S. Predieri. Progetto di ricerca con Suolo e Salute, sede Regionale Sicilia, Corso delle Provincie 2, 98030 Gaggi (ME) per la valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare “Carota Novella di Ispica” IGP, tramite metodo per la definizione del profilo sensoriale (UNI 10957/2003). Report: 0003145/2022, 0003146/2022, 0003147/2022, 0003148/2022, 0003149/2022, 0003151/2022, 0003153/2022, 0003154/2022, 0003157/2022, 0003144_2022

M. Cianciabella, **C. Medoro**, M. Magli, G.M. Daniele, N. Lippi, E. Gatti, S. Predieri Progetto di ricerca per la valutazione sensoriale di diverse varietà di mele. Civ - Consorzio Italiano Vivaisti. Via Romea, 116, 44022 San Giuseppe di Comacchio (FE). Report: 22 05 31_PROT 3069, 0003369/2022

Comunicazioni a convegni

S.Predieri, **C. Medoro**. Incontro nell’ambito del Progetto “Cisia”: “conoscenze integrate per sostenibilità ed innovazione del made in Italy agroalimentare” . Sassari 30 Maggio 2013.

S. Predieri, **C. Medoro**. Incontro nell’ambito del progetto “l’olio di oliva nella prevenzione delle principali malattie degenerative”. Bologna 25 Marzo 2013.

C. Medoro, M. Toma, A. Di Vecchia, L. Morrone, M. Magli. Binomio olio-territorio nell’immaginario del consumatore: il caso dell’extravergine toscano. Abstract book: IV convengo nazionale SISS, p 10. Trieste 22-23 Novembre 2012.

S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, **C. Medoro**. Analisi sensoriale tattile di ausili per incontinenza. Abstract book: IV convengo nazionale SISS, pp 79-80. Trieste 22-23 Novembre 2012.

M. Magli, S. predieri, C. Medoro. Convegno “Agroecosistema oliveto nel territorio faentino e Imolese”. Brisighella 17 Novembre 2012.

E. Gatti, M. Magli, **C. Medoro**, S. Predieri. A sensory approach to help increasing apple appeal to teenagers. Abstract book: 5th European Conference on sensory and consumer research. Bern, Switzerland 9-12 September 2012, pp 1-45.

Organizzazione e Partecipazione a conferenze, seminari e progetti

5 Maggio 2023 - Progetto Breeding Value-training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources"
Co-organizzatrice del consumer test in occasione del WP#4 Open Call training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources - training on up to date consumer test methods". Rimini 5 maggio, 2023. Progetto BreedingValue 2021-2024. “Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries. EU project 101000747. Horizon 2020. H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security)”.
Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries | BreedingValue

14 Aprile 2023
Partecipazione al workshop SISS “Sensory in Action: dagli aspetti di ricerca alle applicazioni in azienda”- Università di Bologna.

16 Novembre 2022 - Docenza presso Università di Padova, Dip. Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente.
Seminario “Analisi sensoriale dell’olio d’oliva” nell’ambito dell’insegnamento “food, wine and nutrition”, Laurea Magistrale in “Italian food and Wine- Alimenti e Vini d’Italia”

8 e 22 Ottobre 2022- Docenza presso CONAPI-Mielizia
Co-organizzatrice e docente per il corso di analisi sensoriale ai dipendenti di CONAPI-Mielizia“Analisi Sensoriale di prodotti agroalimentari per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche”

4-5 Maggio 2022-Progetto Breeding Value-training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources"
Co-organizzatrice e panel leader WP#4 Open Call training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources-training on sensory evaluation". Bologna 4-5 maggio, 2022.
Progetto BreedingValue 2021-2024. “Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries. EU project 101000747. Horizon 2020. H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security)”.
Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries | BreedingValue

27-29 Aprile 2022
Partecipazione a VII Convegno Nazionale SISS- Campus di via Lanera, Matera

17 Aprile 2015
Partecipazione a Workshop SISS “A ciascuno il suo gusto”- Pollenzo.

26 – 28 Novembre 2014
Partecipazione a V Convegno Nazionale SISS- San Michele all’Adige, Fondazione Mach.

7 – 10 Settembre 2014

Partecipazione a Eurosense 2014- Copenhagen, DK- A sense of life. Conferenza europea di analisi sensoriale. Bella Center, Copenhagen.

13 – 14 Maggio 2014
Partecipazione a E3S/SNO Symposium - Wien: Sensory and Consumer Science - Thinking out of the box. Simposio sulle discipline scientifiche correlate all'analisi sensoriale. Presso la University of Natural Resources and Life Sciences – Wien, in associazione con la European Sensory Science Society (E3S).

13 maggio 2013
Partecipazione a Professional Food Sensory Grooup - Conferenza "Fast Forward" sulle nuove e più rapide tecniche di analisi sensoriale presso Leatherhead Food Research, Surrey, Uk, in associazione con la European Sensory Science Society (E3S)

12 Aprile 2013- Workshop SISS
Co-organizzatrice del Workshop SISS presso l'area della ricerca CNR di Bologna. "Conoscere il prodotto, capire il consumatore: certezze e nuove sfide delle scienze sensoriali".

24 Maggio 2012
Partecipazione a seminario organizzato dal CNR-IBIMET: "analisi organolettiche e panel test di olii extravergine di oliva". Svolto dal Dott. Stefano Predieri e Massimiliano Magli presso il PIN- Polo Universitario Città di Prato.

22 – 23 Novembre 2012
Partecipazione a IV Convegno della Società Italiana di Analisi Sensoriale. Savoia Excelsior Palace, Trieste.

10 Marzo 2010
Partecipazione a seminario organizzato dal DiSTA: "fitoplasmi e fitoplasmosi". Svolto dal Dott. Carlo Poggi Pollini.

Partecipazione a progetti con aziende, società e altri enti di ricerca

Collaborazione con **Soremartec Italia s.r.l.**, per la realizzazione di Panel test e l'individuazione delle caratteristiche sensoriali e della shelf-life di diversi prodotti aziendali, tramite test descrittivi (DA) e test Dinamici (Temporal dominance of sensations and Time Intesity). Test eseguiti da Ottobre 2021 ad oggi.
Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.

Attività di ricerca in collaborazione con **Romagnoli F.lli Spa**, Intervento per la realizzazione di Panel Test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – Quantitative Descriptive Analysis). Valutazioni effettuati all'interno delle due campagne di conservazione (ottobre e febbraio) e nel mese di maggio per le Novelle. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**

Attività di ricerca in collaborazione con **Suolo e Salute**, Sede Regionale Sicilia, Corso delle Provincie 2, 98030 Gaggi (ME) per la valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare "Carota Novella di Ispica" IGP, tramite metodo per la definizione del profilo sensoriale (UNI 10957/2003). Le valutazioni stabilite dal disciplinare prevedono l'intensità del colore, l'odore tipico di carota, aroma erbaceo e croccantezza. Contratto IBIMET Prot.2473-2478. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**

Attività di ricerca in collaborazione con il **CIV - Consorzio Italiano Vivaisti**, Via Romea, 116, 44022 San Giuseppe di Comacchio (FE), per la valutazione sensoriale di diverse varietà di mele, mediante Test Descrittivi e Dinamici. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**

Attività di ricerca in collaborazione con **People – The research Partner**, Via Alessandro Volta, 16, 20121 Milano MI. Realizzazione di panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di prodotti dolciari, mediante la

conduzione di test sensoriali statici e dinamici per definirne gli aspetti qualitativi. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica**.

Attività di ricerca in collaborazione con **AGRI2000 Soc.Coop**. Via Marabini 14/A 40013 Castel Maggiore, Bologna. Realizzazione di interventi di valutazione qualitativa di varie tipologie di prodotti agroalimentari tramite analisi di laboratorio e test sensoriali. Attività per la Messa a punto di Metodologie Operative per la conduzione di Taint Test su diversi prodotti agroalimentari. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica**.

Attività di ricerca in collaborazione con la **CAMST Scarl** per la Realizzazione di panel test su prodotti per la ristorazione con metodologie di cottura innovative in grado di garantire gli aspetti nutrizionali degli alimenti. Lo studio era finalizzato ad applicazioni nella ristorazione collettiva. Sono stati realizzati profili sensoriali e test dinamici sugli aspetti olfattivi, gustativi e tattili.
Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.

Attività di ricerca in collaborazione con **Centro Ricerche Fiat**, per le valutazioni sensoriali di Tessuti Automotive con Giudici Addestrati e misure strumentali. Principali attività di ricerca svolte riguardano sedute di addestramento di giudici sugli aspetti tattili, esecuzione di panel test e conduzione di test sensoriali discriminanti e descrittivi per il riconoscimento di Prodotti Tessili, basati sulle sensazioni tattili percepite. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**

Partecipazione a progetti nazionali, internazionali ed europei

Attività di ricerca nell'ambito del programma del **Progetto Breeding Value EU project 101000747.** Horizon 2020. H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security) (2021-2024). Deputate WP4 Leader (Panel testing methodology). Task Leader Sensory and Consumer activity; Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries. L'oggetto di questa ricerca è di sviluppare nuove strategie per il miglioramento genetico delle varietà di piccoli frutti (fragole, mirtilli, lamponi) per realizzare coltivazioni a basso impatto ambientale ed ottenere frutti più salutari e nutrienti tramite Sondaggio on line. Lo studio è condotto da Enti di ricerca pubblici e soggetti privati di 8 Paesi Europei, che condividono l'obiettivo di migliorare la sostenibilità e la qualità di queste produzioni, per soddisfare le esigenze dei consumatori, tramite un uso coscienzioso e competente delle risorse genetiche e della biodiversità. Il progetto ha la durata di 4 anni oltre che in Italia sarà condotto in Finlandia, Francia, Germania, Norvegia, Spagna, Turchia e Inghilterra, per avere un quadro dettagliato della situazione europea per meglio operare, realizzare e promuovere varietà più compatibili con l'ambiente, sane e gustose. Si è svolto il **WP#4 Open Call training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources".**

Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto "**Scienza@tavola**" in tempo di COVID-19, promosso dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) che è nato con l'intenzione di coinvolgere i cittadini, come parte attiva, in una indagine scientifica, tramite Sondaggio on line che ci ha aiutati a comprendere la reale consapevolezza delle scelte alimentari dei singoli durante il Covid-19 e il valore attribuito al cibo nella prevenzione delle patologie e nel raggiungimento del benessere psico-fisico, compilando i semplici campi del questionario proposto. **Ruolo svolto: stesura di un articolo pubblicato sulla rivista Nutrients**.

Attività di ricerca nell'ambito del programma del **Progetto "Poultrynsect" (2021-2023):** The use of live insect larvae to improve sustainability and animal welfare of organic chickens production. "Susfood/Core Organic joint call 2019". Task Leader Sensory and Consumer activity. Progetto in collaborazione con il CNR di Grugliasco e l'Università di Torino (DSV e DISAFA). Lo scopo del progetto è di indagare l'effetto della somministrazione di larve vive sulle proprietà qualitative e sensoriali della carne di pollame, per migliorare la sostenibilità e il benessere animale della produzione di polli biologici. Sono stati eseguiti analisi descrittive per definire il profilo sensoriale e confrontare due tipologie di allevamento. Attività di analisi sensoriale e consumer science. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test ed elaborazione dati.**

Attività di ricerca nell'ambito del programma del **Progetto "GOJELLY**", in collaborazione con il CNR-ISPA di Lecce, che intende trasformare le meduse in una risorsa, per la realizzazione di nuovi prodotti, per la produzione di filtri per microplastiche, di fertilizzanti, mangimi e alimenti. Sono state studiate le caratteristiche biochimiche / nutraceutiche / microbiologiche e nutrizionali delle meduse del Mediterraneo e dei mari Europei per il loro possibile sfruttamento come

alimento, ingrediente alimentare o come fonte di composti bioattivi. Il laboratorio sensoriale di IBE-Bologna ha eseguito Test Sensoriali descrittivi per definire il profilo sensoriale di Meduse e di preparati a base di meduse.
Ruolo svolto: stesura di un articolo pubblicato sulla rivista Agriculture.

Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto d'Interesse **"Invecchiamento. Innovazioni tecnologiche e molecolari per un miglioramento della salute dell'anziano" - "Eat well for a healthy third age" acronimo "EWHeTA".** Principali attività di ricerca riguardano lo Sviluppo e l'Applicazione di Metodologie di Valutazione Sensoriale di Prodotti Alimentari funzionali per la Terza Età. Incontri con gli anziani presso i Centro Sociali della Provincia di Bologna e di Latina.
Interazione con gli anziani attraverso interviste conoscitive per l'acquisizione di informazioni relative alle abitudini e preferenze alimentari nella terza età, per valutarne le esigenze e le aspettative legate al gusto in età avanzata. Gestione di Panel Test e conduzione di Consumer Tests per l'assaggio di cibi sperimentali con l'obiettivo di realizzare preparazioni alimentari sane, ma anche gustose, ispirate alla tradizione mediterranea, rispettando le esigenze dietetiche e nutrizionali. Il coordinatore del Progetto è il Dr. Roberto Volpe, SPP – CNR di Roma, e l'attività di ricerca si svolge presso l'Istituto di BIOECONOMIA del CNR di BOLOGNA, sotto la responsabilità scientifica del Dott. Stefano Predieri. Progetto svolto dal 1 giugno 2014.
Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test ed elaborazione dati.

Attività di Ricerca nell'ambito del **Progetto ITALIAN TASTE**, progetto di Ricerca della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) in cui IBIMET-CNR ha partecipato come Unità Sensoriale (BO-2), finalizzato allo studio delle preferenze alimentari degli Italiani attraverso un approccio multidisciplinare. Obiettivo è stato la realizzazione di una banca dati che permetterà di studiare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari degli Italiani, in relazione alla variabilità individuale legata ad indici fisiologici, psiclogici e genetici. Progetto svolto in 3 anni da Gennaio 2015
Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test.

Interessi e informazioni personali

Appassionata di musica, fotografia e viaggi, amante dell'arte, lettrice di libri di letteratura e poesia italiana e internazionale.

Ottima capacità di raccogliere informazioni ed elaborarle. Ottima abilità di approccio a nuove problematiche e al confronto con nuovi ambiti e tematiche, propensione al "problem solving".

Sono una persona socievole e dinamica che ama lo sport.

Altre informazioni

In possesso di patente B, automunita.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successive modifiche