

## **Prof.ssa Giuseppina Paola Parpinello**

### **CURRICULUM ATTIVITÀ SCIENTIFICA E DIDATTICA**

#### **INDICE**

#### **1. CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM**

- 1.1 *Dati anagrafici*
- 1.2 *Posizione attuale*
- 1.3 *Profilo formativo*
- 1.4 *Borse di ricerca, assegni e contributi a progetti di ricerca*
- 1.5 *Attività di Ricerca svolta in centri Nazionali e Internazionali*
- 1.6 *Altri titoli*
- 1.7 *Affiliazioni e associazioni*

#### **2. ATTIVITÀ SCIENTIFICA**

- 2.1 *Tematiche di ricerca*
- 2.2 *Pubblicazioni su riviste internazionali o nazionali, capitoli in volumi*
  - 2.2.1 *Pubblicazioni su riviste internazionali*
  - 2.2.2 *Contributo in volume/capitolo in libro*
  - 2.2.3 *Articoli su riviste nazionali*
- 2.3 *Comunicazioni e poster a convegni*
- 2.4 *Brevetti, premi, incentivi e riconoscimenti*
- 2.5 *Responsabilità e partecipazione a progetti di ricerca internazionali e nazionali*
- 2.6 *Revisione di progetti di ricerca e iscrizione ad Albo per Valutatori*
- 2.7 *Partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche internazionali e Guest Editor*
- 2.8 *Revisione per riviste scientifiche nazionali e internazionali*
- 2.9 *Partecipazione a comitati organizzativi e scientifici*

#### **3. ATTIVITÀ DIDATTICA**

- 3.1 *Incarichi di docenza*
- 3.2 *Partecipazione a progetti di attività didattica internazionale*
- 3.3 *Supervisore in tesi internazionali*
- 3.4 *Supervisione e tesi in dottorato di ricerca*
- 3.5 *Supervisione studenti internazionali in alta formazione o post-laurea*
- 3.6 *Finanziamento, responsabilità e supporto didattico a programmi formativi e post-laurea*

#### **4. ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO**

- 4.1 *Partecipazione a Collegi, Commissioni, Consigli*
- 4.2 *Responsabilità di progetti internazionali di mobilità, responsabilità della sicurezza nella ricerca di laboratorio*

## 1. CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

### 1.1 Dati Anagrafici

Nome: **Giuseppina Paola**

Cognome: **Parpinello**

### 1.2 Posizione Attuale

Dal 9 ottobre 2019 è **Professoressa Associata** per il Settore Concorsuale **07/F1 (SSD AGR/15)** – Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro–Alimentari (DISTAL), Università di Bologna.

### 1.3 Profilo Formativo

- 1991 **Laurea in Scienze Agrarie** con il punteggio di *110/110 e lode* (Università di Sassari).
- 1996 **Dottorato di Ricerca** in Biotecnologie Microbiche (Università di Perugia).
- 2009 Dal 1° marzo 2009 al 8 ottobre 2019 è **Ricercatore confermato** per il Settore Concorsuale **07/F1 (SSD AGR/15)** – Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro–Alimentari (DISTAL), Università di Bologna.
- 2010 **Laurea in Viticoltura ed Enologia** con il punteggio di *110/110 e lode* (Università di Ancona).
- 2020 **Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) al ruolo di Professore Ordinario – Abilitazione prima fascia** – Settore Concorsuale 07/F1 (SSD AGR/15) – Scienze e Tecnologie Alimentari (scadenza 09.11.2029).

### 1.4 Borse di Ricerca, Assegni e Contributi a Progetti di Ricerca

- 1999–04 **Assegno di Ricerca** per lo “*Sviluppo di metodiche standard per l’analisi e la caratterizzazione di succhi vegetali*” (Università di Bologna).
- 2000 **Progetto Giovani Ricercatori** sulla “*Caratterizzazione elettroforetica delle proteine nelle bevande*” (Finanziamento MURST, Università di Bologna).
- 1999 **Borsa di Ricerca CNR per l’estero** per il settore delle biotecnologie e la biologia molecolare presso il Biotechnology Research Institute (National Research Council of Canada, Montreal, Canada), durata 3 mesi.
- 1997–98 **Post–Dottorato di Ricerca** finanziato dall’Università di Ancona, svolto presso il Biotechnology Research Institute (National Research Council of Canada, Montreal, CANADA).
- 1993 **Contributo alla ricerca** del Credito Industriale Sardo, presso il Dipartimento di Scienze Ambientali–Agrarie e Biotecnologie Agro–Alimentari (Università di Sassari).

### 1.5 Attività di Ricerca svolta in centri Nazionali e Internazionali

- 1) 1997–99: Svolge attività di Ricerca presso il Biotechnology Research Institute–National Research Council of Canada –NRC (Montreal Quebec, Canada). Lavora all’*”impiego di lieviti in grado di metabolizzare etanolo e metanolo”*.
- 2) 2008: Svolge attività di Ricerca (15/09 – 15/12 –Art. 8 Legge 349/58) presso il Department of Viticulture and Enology, University of California (Davis, CA, USA) lavorando sulla *“determinazione del ruolo del livello di maturità dei frutti sulle proprietà sensoriali di vini Cabernet sauvignon prodotti in California”*.
- 3) 2012: Visiting Scientist all’University of Stellenbosch (Stellenbosch, Sud Africa) Department of Viticulture and Oenology (13/02 – 21/02) dove lavora alla *“applicazione di metodiche sensoriali rapide”*.
- 4) 2013: Visiting Scientist alla Pontificia Universidad Catolica de Chile – Facultad de Agronomia e Ingenieria Forestal – Departamento Fructicultura y Enologia (Santiago, Cile, 08/03–12/04), dove lavora al *“monitoraggio di prodotti reattivi all’ossigeno (ROS) durante la fermentazione alcolica”*.
- 5) 2014: Visiting Scientist alla University of Auckland, School of Chemical Sciences (Auckland, Nuova Zelanda, 14/05/– 20/08) dove lavora alla *“determinazione di metodi analitici per la caratterizzazione chimica e tecnologica dei tannini impiegati in enologia”*.

### 1.6 Altri Titoli

- 1) 1992: Abilitazione all'esercizio della professione di **Agro**nomo (Università di Sassari).
- 2) 2010: Conseguo il titolo di **Enologo** (Università Politecnica delle Marche, Ancona).

### 1.7 Affiliazioni e Associazioni

- 1) Accademia Italiana della Vite e del Vino (**AIVV**, dal 2019), Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (**SISTAL**, dal 2006), **ASSOENOLOGI** (dal 2012), Società Italiana di Scienze Sensoriali (**SISS**, dal 2007), Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino (**ONAV**, dal 2006).

## **2. ATTIVITÀ SCIENTIFICA**

### 2.1 Tematiche di Ricerca

La sua attività scientifica è rivolta principalmente verso argomenti dell’*Analisi Strumentale e Sensoriale, e alle Tecnologie delle Bevande*, con particolare attenzione alla trasformazione e al controllo di qualità dei prodotti derivati da materie prime del settore enologico. L'attività si è sviluppata principalmente secondo le seguenti linee di ricerca i) messa a punto e/o applicazione di metodologie analitiche applicabili alla filiera produttiva enologica; ii) determinazione di contaminanti in vino e bevande; iii) impiego di additivi innovativi nel processo produttivo; iv) applicazione di tecniche non distruttive di analisi rapida dei prodotti e coadiuvanti tecnologici; v) studi di valutazione chimica, sensoriale e *shelf-life* su vini ottenuti con differenti tecnologie enologiche; vi) tecnologie di fermentazione applicate ad una gestione sostenibile del vigneto; vii) recupero e valorizzazione degli scarti della filiera viticola–enologica; viii) produzione di nuovi formulati commerciali; ix) applicazioni strumentali nella predizione delle caratteristiche sensoriali del vino e dell’uva; x) sviluppo di tecnologie applicabili al settore del vino e delle bevande per la stabilizzazione proteica e dei metalli (Brevetto); xi) fermentazione e attività enzimatiche delle bevande di origine vegetale.

Queste attività di ricerca sono state validate tramite un approccio statistico.

## 2.2 Pubblicazioni su Riviste Internazionali o Nazionali, Capitoli in Volumi

Dati bibliometrici:

**Scopus: 90 documenti; h-index complessivo: 27; citazioni totali 2194** (al 20/09/2021)

Il contributo complessivo della dott.ssa Parpinello è riassumibile in: **15 pubblicazioni come primo autore, 10 pubblicazioni come autore corrispondente, 23 pubblicazioni come secondo autore, 5 pubblicazioni come ultimo autore.** In tutte le altre pubblicazioni ha contribuito allo svolgimento delle prove sperimentali e alla stesura e revisione dell'articolo in qualità di co-autore.

**Web of Science (WOS): 72 documenti, h-index complessivo: 23**

### 2.2.1 Pubblicazioni su Riviste Internazionali (\*Autore corrispondente)

- 1) **Parpinello G.P.**, Berardi E., Strabbioli R. (1998) A regulatory mutant of *Hansenula polymorpha* exhibiting methanol utilization metabolism and peroxisome proliferation in glucose. *Journal of Bacteriology*, 180, 2958–2967.
- 2) Versari A., **Parpinello G.P.**, Cattaneo M. (1999) *Leuconostoc oenos* and malolactic fermentation in wine: a review. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 23, 447–455.
- 3) Versari A., Barbanti D., Potentini G., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (1999) Preliminary study on the interaction of gelatin–red wine components. *Italian Journal of Food Science*, 3 (11) 231–239.
- 4) Versari A., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (1999) Analysis of selected phenolic compounds by MECC and HPLC. A comparative study. *Annali di Chimica*, 89, 901–910.
- 5) **Parpinello G.P.**, Versari A. (2000) A simple high–performance liquid chromatography method for the analysis of glucose, glycerol, and methanol in a bioprocess. *Journal of Chromatographic Science*, 38, 259–261.
- 6) **Parpinello G.P.**, Versari A., Galassi S. (2000) Phloretin glycosides: a bioactive compounds in apple fruits, purées and juices. *Journal of Medicinal Food*, 3, 149–151.
- 7) Castellari M., Versari A., Fabiani A., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2001) Removal of Ochratoxin A in red wines by means of adsorption treatments with commercial fining agents. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 3917–3921.
- 8) Versari A., **Parpinello G.P.**, Tornielli G.B., Ferrarini R. Giulivo C. (2001) Stilbene compounds and stilbene synthase expression during ripening, wilting, and UV treatment in grape cv. Corvina. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 5531–5536.
- 9) **Parpinello G.P.**, Versari A., Castellari M., Galassi S. (2001) Stevioside as replacement of sucrose in peach juices: sensory evaluation. *Journal of Sensory Studies*, 16, 483–496.
- 10) **Parpinello G.P.**, Versari A., Barbanti D., Galassi S. (2001) Effect of salt additions on the sensory evaluation of Trebbiano white wines. *Alcolologia*, 13, 21–25.
- 11) Versari A., Castellari M., **Parpinello G.P.**, Riponi C., Galassi S. (2002) Characterisation of peach juices obtained from cultivars Redhaven, Suncrest and Marta Maria grown in Italy. *Food Chemistry*, 76, 181–185.
- 12) Fabiani A., Versari A., **Parpinello G.P.**, Castellari M., Galassi S. (2002) HPLC analysis of free amino acids in fruit juices using derivatization with 9–fluorenylmethylchloroformate. *Journal of Chromatographic Science*, 40, 14–18.
- 13) Versari A., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2002) HPLC analysis of total polysaccharide in fruit juice and wine. *LC/GC Europe*, 1, 42–43.
- 14) Versari A., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2002) Chemometric survey of Italian bottled mineral waters by means of their labeled physico–chemical and chemical composition. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15, 251–264.
- 15) Versari A., Barbanti D., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2002) Effect of refrigeration on the potassium bitartrate stability and composition of Italian wines. *Italian Journal of Food Science*, 1, 45–52.

- 16) **Parpinello G.P.**, Chinnici F., Versari A., Riponi C. (2002) Preliminary study on glucose oxidase–catalase enzyme system to control the browning of apple and pear purées. *Food Science and Technology – Lebensmittel–Wissenschaft und Technologie*, 35, 239–243.
- 17) Tallarico N., Sirri F., Merluzzi A., Pittia P., **Parpinello G.P.**, Franchini A. (2002) Effect of dietary vegetable lipids on functional and sensory properties of chicken eggs. *Italian Journal of Food Science*, 2, 159–166.
- 18) Versari A., Ferrarini R., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2003) Concentration of grape must by nanofiltration membranes. *Trans IChemE, Part C, Food and Bioproducts Processing*, 81, 275–278.
- 19) Versari A., Mattioli A., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2004) Rapid analysis of ascorbic and isoascorbic acids in fruit juice by capillary electrophoresis. *Food Control*, 15, 355–358.
- 20) Versari A., Ferrarini R., Tornielli G.B., **Parpinello G.P.**, Gostoli C., Celotti E. (2004) Treatment of grape juice by osmotic distillation. *Journal of Food Science*, 10, E422–427.
- 21) **Parpinello G.P.**, Versari A., Riponi C. (2004) Characterization of sugarbeet (*Beta vulgaris*, L.) protein. *Journal of Sugar Beet Research*, 41, 39–46 (*non censita da Scopus*).
- 22) Cavani C., Bianchi M., Petracci M., Gallina Toschi T., **Parpinello G.P.**, Kuzminsky G., Morera P., Finzi A. (2004) Influence of open–air rearing on fatty acid composition and sensory properties of rabbit meat. *World Rabbit Science*, 12, 247–258 (*non censita da Scopus*).
- 23) \***Parpinello G.P.**, Meluzzi A., Sirri F., Tallarico N., Versari A. (2006) Sensory evaluation of egg products and eggs laid from hens fed diets with different fatty acid composition and supplemented with antioxidants. *Food Research International*, 39, 47–52.
- 24) Versari A., Boulton R.B., **Parpinello G.P.** (2006) Effect of spectral pre–processing methods on the evaluation of the color components of red wines using Fourier–Transform Infrared spectroscopy. *Italian Journal of Food Science*, 4, 423–431.
- 25) **Parpinello G.P.**, Domenichelli S., Mesisca V., Fabbri A., Versari A. (2007) Discrimination of apricot cultivars by gasmultisensor array using an artificial neural network. *Biosystems Engineering*, 97, 371–378.
- 26) Versari A., Boulton R.B., **Parpinello G.P.** (2007) Analysis of SO<sub>2</sub>–resistant polymeric pigments in red wines by high–performance liquid chromatography. *American Journal of Enology and Viticulture*, 58, 523–525.
- 27) Versari A., **Parpinello G.P.**, Fabiani A. (2007) Comparison of two quantification methods: standarless vs calibration with external standards. Application to measure the amino acids content by HPLC. *Journal of Chromatographic Science*, 45, 515–518.
- 28) Versari A., **Parpinello G.P.**, Mattioli A.U. (2007) Characterization of color components and polymeric pigments of commercial red wines by using selected UV–Vis spectrophotometric methods. *South American journal for Enology and Viticulture*, 28, 6–10.
- 29) Versari A., **Parpinello G.P.**, Mattioli A.U. (2007) Survey of Patulin contamination in apple juices from organic and conventional agriculture. *Journal of Food Technology*, 5, 143–146 (*non censita da Scopus*).
- 30) Giunchi A., Versari A., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2008) Multivariate analysis of mechanical properties of cork stoppers and synthetic closures for wine bottling. *Journal of Food Engineering*, 88, 576–580.
- 31) Versari A., Boulton R.B., **Parpinello G.P.** (2008) A comparison of analytical methods for measuring the color components of red wine. *Food Chemistry*, 106, 397–402.
- 32) Versari A., **Parpinello G.P.**, Mattioli A.U., Galassi S. (2008) Characterisation of Italian apricot commercial juices by high–performance liquid chromatography analysis and multivariate analysis. *Food Chemistry*, 108, 334–340.
- 33) Versari A., **Parpinello G.P.**, Mattioli A.U., Galassi S. (2008) Determination of grape quality at harvest using Fourier transform mid–infrared spectroscopy and multivariate analysis. *American Journal of Enology and Viticulture*, 59, 317–322.
- 34) \***Parpinello G.P.**, Versari A., Chinnici F., Galassi S. (2009) Relationship between sensory descriptors, consumer preference and color parameters of Novello red wines. *Food Research International*, 42, 1389–1395.
- 35) Versari A., **Parpinello G.P.**, Scazzina F., Del Rio D. (2010) Prediction of total antioxidant capacity of red wine by Fourier transform infrared spectroscopy. *Food Control*, 21, 786–789.
- 36) Laghi L., **Parpinello G.P.**, Del Rio D., Calani L., Mattioli A.U., Versari A. (2010) Fingerprint of enological tannins by multiple techniques approach. *Food Chemistry*, 121, 783–788.

- 37) Versari A., **Parpinello G.P.**, Mattioli A.U. (2010) Extraction time course of selected red color components from grape pomace. *Journal of Food Commodity, Science, Technology and Quality*, 49, 121–131(non censita da Scopus).
- 38) Laghi L., Versari A., **Parpinello G.P.**, Nakaji Y.D., Boulton R.B. (2011) FT–IR spectroscopy and direct orthogonal signal correction preprocessing applied to selected phenolic compounds in red wines. *Food Analytical Methods*, 4, 619–625.
- 39) Versari A., **Parpinello G.P.**, Chinnici F., Meglioli G. (2011) Prediction of sensory score of Italian traditional balsamic vinegars of Reggio–Emilia by midinfrared spectroscopy. *Food Chemistry*, 125, 1345–1350.
- 40) Sartini E., **Parpinello G.P.**, Galassi S., Versari A. (2011) Characterization of uva Longanesi red wine by selected parameters related to astringency. *International Journal of Food Properties*, 14, 1081–1089.
- 41) Versari A., **Parpinello G.P.**, Laghi L. (2012) Application of infrared spectroscopy for the prediction of color components of red wines. *Spectroscopy*, 27, 2–9.
- 42) \***Parpinello G.P.**, Plumejeau F., Maury C., Versari A. (2012) Effect of micro–oxygenation on sensory characteristics and consumer preference of Cabernet sauvignon wine. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92, 1238–1244.
- 43) Kelm M., Versari A., **Parpinello G.P.**, Thorngate J. (2012) Mass spectral characterization of uva Longanesi seed and skin extracts. *American Journal of Enology and Viticulture*, 63, 402–406.
- 44) Harbertson, J.F., **Parpinello, G.P.**, Heymann, H., Downey, M.O. (2012) Impact of exogenous tannin additions on wine chemistry and wine sensory character. *Food Chemistry*, 131, 999–1008.
- 45) **Parpinello G.P.**, Heymann H., Vasquez S., Cathline K.A., Fidelibus M.W. (2012) Grape maturity, yield, quality, sensory properties, and consumer acceptance of fiesta and selma pete dry–on–vine raisins. *American Journal of Enology and Viticulture*, 63, 212–219.
- 46) Versari A., Du Toit W., **Parpinello G.P.** (2013) Oenological tannins: A review. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 19, 1–10.
- 47) Versari A., **Parpinello G.P.**, Ricci A., Meglioli M. (2013) Relationship between chemical markers and sensory score of traditional balsamic vinegars using a screening approach combined with rapid assessment methods. *Food Analytical Methods*, 6, 1697–1703.
- 48) \***Parpinello G.P.**, Nunziatini G., Rombolà A.D., Gottardi F., Versari A. (2013) Relationship between sensory and NIR spectroscopy in consumer preference of table grape (cv Italia). *Postharvest Biology and Technology*, 83, 47–53.
- 49) Tessarin P., Boliani A.C., Botelho R.V., Rusin, C., Versari A., **Parpinello G.P.**, Rombolà A.D. (2014) Effects of late defoliations on chemical and sensory characteristics of cv. uva Longanesi wines, *Journal of Soil Science and Plant Nutrition*, 14, 1021–1038.
- 50) Laghi L., Versari A., Marcolini E., **Parpinello G.P.** (2014) Metabonomic investigation by <sup>1</sup>H–NMR to discriminate between red wines from organic and biodynamic grapes. *Food and Nutrition Sciences*, 5, 52–59 (non censita da Scopus).
- 51) Versari A., Laurie F., Ricci A., Laghi L., **Parpinello G.P.** (2014) Progress in authentication, typification and traceability of grapes and wines by chemometric approaches. *Food Research International*, 60, 2–18.
- 52) Kokornaczyk M.O., **Parpinello G.P.**, Versari A., Rombolà A.D., Betti L. (2014) Qualitative discrimination between organic and biodynamic Sangiovese red wines for authenticity. *Analytical Methods*, 6, 7484–7488.
- 53) \***Parpinello G.P.**, Rombolà A.D., Simoni M., Versari A. (2015) Chemical and sensory characterisation of Sangiovese red wines: Comparison between biodynamic and organic management. *Food Chemistry*, 167, 145–152.
- 54) Ivanova–Petropulos V., Ricci A., Nedelkovski D., Dimovska V., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2015) Targeted analysis of bioactive phenolic compounds and antioxidant activity of Macedonian red wines. *Food Chemistry*, 171, 412–420.
- 55) Bridi R., González A., Bordeu E., López–Alarcón C., Aspée A., Diethelm B., Lissi E., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2015) Monitoring peroxides generation during model wine fermentation by FOX–1 assay. *Food Chemistry*, 175, 25–28.
- 56) Ricci A., Olejar K. J., **Parpinello G.P.**, Kilmartin P.A., Versari A. (2015) Application of Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy in the characterization of tannins. *Applied Spectroscopy Reviews*, 50, 407–442.

- 57) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Olejar K.J., Kilmartin P.A., Versari A. (2015) Attenuated Total Reflection Mid-Infrared (ATR-MIR) spectroscopy and chemometrics for the identification and classification of commercial tannins. *Applied Spectroscopy*, 69, 1243–1250.
- 58) Versari A., Patrizi C., **Parpinello G.P.**, Mattioli A.U., Pasini L., Meglioli M., Longhini G. (2016) Effect of co-inoculation with yeast and bacteria on chemical and sensory characteristics of commercial Cabernet Franc red wine from Switzerland. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 91, 876–882.
- 59) Ricci A., Lagel M.C., **Parpinello G.P.**, Pizzi A., Kilmartin P.A., Versari A. (2016) Spectroscopy analysis of phenolic and sugar patterns in a food grade chestnut tannin. *Food Chemistry*, 203, 425–429.
- 60) Ivanova-Petropulos V., Durakova S., Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2016) Extraction and evaluation of natural occurring bioactive compounds and change in antioxidant capacity during red winemaking. *Journal of Food Science and Technology*, 53, 2634–2643.
- 61) Ricci A., Olejar K.J., **Parpinello G.P.**, Mattioli A.U., Teslić N., Kilmartin P.A., Versari A. (2016) Antioxidant activity of commercial food grade tannins exemplified in a wine model. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 33, 12, 1761–1774.
- 62) Donnini S., Tessarin P., Ribera-Fonseca A., Di Foggia M., **Parpinello G.P.**, Rombolà A.D. (2016) Glyphosate impacts on polyphenolic composition in grapevine (*Vitis vinifera* L.) berries and wine. *Food Chemistry*, 213, 26–30.
- 63) Patrignani F., Montanari C., Serrazanetti D.I., Braschia G., Vernocchi P., Tabanelli G., **Parpinello G.P.**, Versari A., Gardini F., Lanciotti R. (2017) Characterization of yeast microbiota, chemical and sensory properties of organic and biodynamic Sangiovese red wines. *Annals of Microbiology* 67, 99–109.
- 64) Palma A.S., Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2017) Rapid screening method to assess tannin antioxidant activity in food-grade botanical extract. *Italian Journal of Food Science*, 29, 559–564.
- 65) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Palma A., Teslić N., Brillì C., Pizzi A., Versari A. (2017) Analytical profiling of food-grade extracts from grape (*Vitis vinifera* sp.) seeds and skins, green tea (*Camellia sinensis*) leaves and Limousin oak (*Quercus robur*) heartwood using MALDI-TOF-MS, ICP-MS and spectrophotometric methods. *Journal of Food Composition and Analysis*, 59, 95–104.
- 66) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2017) Modelling the evolution of oxidative browning during storage of white wines: Effects of packaging and closures. *International Journal of Food Science and Technology*, 52, 472–479.
- 67) Teslić N., Berardinelli A., Ragni L., Iaccheri E., **Parpinello G.P.**, Pasini L., Versari A. (2017) Rapid assessment of red wine compositional parameters by means of a new Waveguide Vector Spectrometer, *LWT-Food Science and Technology*, 84, 433–440.
- 68) Teslić N., Vujadinović M., Rum M., Antolini G., Vuković A., **Parpinello G.P.**, Ricci A., Versari A. (2017) Climatic shifts in high quality wine production areas, Emilia Romagna, Italy, 1961–2015. *Climate Research*, 73, 195–206.
- 69) Tessarin P., **Parpinello G.P.**, Rombolà A.D. (2018) Physiological and enological implications of postveraison trimming in an organically-managed Sangiovese vineyard. *American Journal of Enology and Viticulture*, 69, 59–69, DOI: 10.5344/ajev.2017.16045.
- 70) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2018) Recent advances and applications of Pulsed Electric Fields (PEF) to improve polyphenol extraction and color release during red winemaking. *Beverages*, 4, 18, doi:10.3390/beverages4010018 (non censita da Scopus).
- 71) **Parpinello G.P.**, Meglioli M., Ricci A., Versari A. (2018) Effect of different glass shapes and size on the time course of dissolved oxygen in wines during simulated tasting. *Beverages*, 4, 3, <https://doi.org/10.3390/beverages4010003> (non censita da Scopus).
- 72) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2018) The nutraceutical impact of polyphenolic composition in commonly consumed green tea, green coffee and red wine beverages: A Review. *Recent Advancement in Food Science and Nutrition Research* DOI: 10.29199/FSNR.101011(non censita da Scopus).
- 73) Teslić N., Zinzani G., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2018) Climate change trends, grape production, and potential alcohol concentration in wine from the “Romagna Sangiovese” appellation area (Italy). *Theoretical and Applied Climatology*, 131, 793–803.
- 74) Teslić N., Patrignani F., Ghidotti M., **Parpinello G.P.**, Ricci A., Tofalo R., Lanciotti R., Versari A. (2018) Utilization of ‘early green harvest’ and non-*Saccharomyces cerevisiae* yeasts as a combined approach to face climate change in winemaking. *European Food Research and Technology*, 244, 1301–1311.
- 75) Pavlić B., Bera O., Teslić N., Vidović S., **Parpinello G.P.**, Zeković Z. (2018) Chemical profile and antioxidant activity of sage herbal dust extracts obtained by supercritical fluid extraction. *Industrial Crops and Products*, 120, 305–312.

- 76) Rossi Marcon A., Schwarz L.V., Dutra S.V., Delamare A.P.L., Gottardi F., **Parpinello G.P.**, Echeverrigaray S. (2019). Chemical composition and sensory evaluation of wines produced with different Moscato varieties. *BIO Web of Conferences* 12, - The International Organisation of Vine and Wine - OIV Congress - 41st World Congress of Vine and Wine, Punta del Este, Uruguay (<https://doi.org/10.1051/bioconf/20191202033>) (*non censita da Scopus*).
- 77) Teslić N., Vujadinović M., Ruml M., Ricci A., Vuković A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2019) Future climatic suitability of the Emilia-Romagna (Italy) region for grape production. *Regional Environmental Change*, 19, 599–614.
- 78) Ricci A., Teslić N, Ivanova–Petropolus V., **\*Parpinello G.P.**, Versari A. (2019) Fast analysis of total polyphenol content and antioxidant activity in wines and oenological tannins using a flow injection system with tandem diode array and electrochemical detections. *Food Analytical Methods*, 12, 347–354.
- 79) **\*Parpinello G.P.**, Ricci A., Rombolà A.D., Nigro G., Versari A. (2019) Comparison of Sangiovese wines obtained from stabilized organic and biodynamic vineyard management systems. *Food Chemistry*, 283, 499–507.
- 80) Arboleda Mejia, J.A., **Parpinello, G.P.**, Versari, A., Conidi, C., Cassano, A. (2019). Microwave–assisted extraction and membrane-based separation of biophenols from red wine lees. *Food and Bioproducts Processing*, 117, 74–83.
- 81) Ricci, A., Teslić N., Kilmartin P.A., Versari A. (2019). Suitability of the cyclic voltammetry measurements and DPPH spectrophotometric assay to determine the antioxidant capacity of food–grade oenological tannins. *Molecules*, 24, 2925.
- 82) **Parpinello, G.P.**, Ricci, A., Arapitsas, P., Curioni, A., Moio, L., Riosegade, S., Ugliano, M., Versari, A. (2019). Multivariate characterisation of Italian monovarietal red wines using MIR spectroscopy. *OENO One*, 4, 741-751.
- 83) Jeremic, J., Vongluangnam, I., Ricci, A., **Parpinello, G.P.**, Versari, A. (2020). The oxygen consumption kinetics of commercial oenological tannins in model wine solution and Chianti red wine. *Molecules*, 25, 5, 10.3390/molecules25051215.
- 84) Ricci, A., Parpinello, G.P., Banfi, B.A., Olivi, F., Versari, A. (2020). Preliminary study of the effects of pulsed electric field (PEF) treatments in wines obtained from early-harvested Sangiovese grapes. *Beverages*, 6, 34, 1-17.
- 85) Piombino, P., Pittari, E., Gambuti, A., Curioni, A., Giacosa, S., Mattivi, F., **Parpinello, G.P.**, Rolle, L., Ugliano, M., Moio, L. (2020). Preliminary sensory characterisation of the diverse astringency of single cultivar Italian red wines and correlation of sub-qualities with chemical composition. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 26, 233-246.
- 86) Pittari, E., Moio, L., Arapitsas, P., Curioni, A., Gerbi, V., **Parpinello, G.P.**, Ugliano, M., Piombino, P. (2020). Exploring olfactory–Oral cross-Modal interactions through sensory and chemical characteristics of Italian red wines. *Foods*, 9, 1530.
- 87) Arboleda Mejia, J.A., Ricci, A., Figueiredo, A.S., Versari, A., Cassano, A., **\*Parpinello, G.P.**, de Pinho, M.N. (2020). Recovery of phenolic compounds from red grape pomace extract through nanofiltration membranes. *Foods*, 9, 1649.
- 88) **Parpinello, G.P.\***, Ricci, A., Folegatti, B., Patrignani, F., Lanciotti, R., Versari, A. (2020). Unraveling the potential of cryotolerant *Saccharomyces eubayanus* in Chardonnay white wine production. *LWT–Food Science and Technology*, 134, 110183.
- 89) Ricci, A., Iaccheri, E., Benelli, A., **Parpinello, G.P.**, Versari, A., Ragni, L. (2020). Rapid optical method for procyanidins estimation in red wines. *Food Control*, 118, 107439.
- 90) Jeremic, J., Ricci, A., Tacconi, G., Lagarde-Pascal, C., **Parpinello, G.P.**, Versari, A. (2020). Monitoring oxidative status in winemaking by untargeted linear sweep voltammetry. *Foods*, 9, 728; doi:10.3390/foods9060728.
- 91) Brossard, N., Gonzalez-Muñoz, B., Pavez, C., Ricci, A., Wang, X., Osorio, F., Bordeu, E., **Parpinello, G.P.**, Chen, J. (2021). Astringency sub-qualities of red wines and the influence of wine–saliva aggregates. *International Journal of Food Science and Technology*, in press.
- 92) Vakula, A., Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Ognjanov, V., Milović, M., Teslić, N., **Parpinello, G.P.**, Decler, M., Šumić, Z. (2021). Application of different techniques on stone fruit (*Prunus* spp.) drying and assessment of physical, chemical and biological properties: Characterization of dried fruit properties. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45, e15158.



- 93) Marcon, Â.R., Delamare, A.P.L., Schwarz, L.V., Pasini, L., Versari, A., **Parpinello, G.P.**, Echeverrigaray, S. (2021). Volatile and sensory composition of Brazilian Muscat sparkling wine and Asti. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45, e15240.
- 94) Giacosa, S., **Parpinello, G.P.**, Río Segade, S., Ricci, A., Paissoni, M.A., Curioni, A., Marangon, A., Mattivi, F., Arapitsas, P., Moio, L., Piombino, P., Ugliano, M., Slaghenaufi, D., Gerbi, V., Rolle, L., Versari, A. (2021). Diversity of Italian red wines: A study by enological parameters, color, and phenolic indices. *Food Research International*, 143, 110277.

### 2.2.2 Contributo in Volume/Capitolo in Libro

- 1) **Parpinello G.P.**, Versari A. (2012) Micro-oxygenation of red wine: Chemistry and sensory aspects. Chapter of the book “*Wine, Type, Production and Health*” (A.S. Peeters, Ed.) Nova Science Publishers, Inc., Hauppauge, NY pp. 93–123. (ISBN: 978–1–61470–804–9) (*censito da Scopus*).
- 2) **Parpinello G.P.** (2013) L'uva e i sentori varietali. In: “*Il Maestro di Vino*”, a cura di Costantino Cipolla (Franco Angeli editore, Milano), cap. 3, pp. 56–73 (ISBN 978–88–204–4836–3).
- 3) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Laghi L., Lambri M., Versari A. (2014) Application of Infrared Spectroscopy to Grape and Wine Analysis. Chapter of the book: “*Infrared Spectroscopy: Theory, Developments and Applications*” (D. Cozzolino, Ed.) Nova Science Publishers, Inc., NY. pp. 17–41. (ISBN: 978-162948523-2;978-162948521-8) (*censito da Scopus*).

### 2.3 Comunicazioni e Poster a Convegni (\*Relatore)

- 1) Fabiani A., Marabini M., **Parpinello G.P.**, Versari A., Castellari M., Galassi S. (1999) Quantificazione mediante HPLC degli aminoacidi nei succhi di frutta: applicazione del metodo assoluto di analisi. Workshop *Tecniche Cromatografiche e Tecnologie Innovative nella Produzione e Controllo degli Alimenti*. (Cagliari, Italy, 14–15 Ottobre) (*Comunicazione*).
- 2) Tallarico N., Meluzzi A., Sirri F., **Parpinello G.P.**, Franchini A. (1999) Are the sensory and functional properties of n-3PUFA enriched eggs affected by dietary lipid sources? *Proceedings of IX European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products*, pp. 261–266 (R.W.A.W. Mulder, S.F. Bilgili, Eds) (Kusadasi, Turkey, 9–12 September) (*Comunicazione*).
- 3) Fontana M., Versari A., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2005) Marzemino in Romagna: storicità e potenzialità enologiche. Atti Convegno, pp. 50. ENOFORUM forum 2005–Vinidea (Piacenza, Italy 21–23 marzo) (*Poster*).
- 4) Molisani A., **Parpinello G.P.**, Versari A., Riponi C. (2005) Analisi FTIR di vini portoghesi. Atti Convegno, pp. 49. Enoforum 2005– Vinidea (Piacenza, Italy 21–23 marzo) (*Poster*).
- 5) Fabbri A. **Parpinello G.P.**, Versari A. (2007) Applicazione delle reti neurali per la classificazione di cultivar di albicocco mediante naso elettronico. In Prof. Matteo Barbari. L'e– nell'ingegneria agraria, forestale e dell'industria agro–industriale. Firenze 2007. Convegno di medio termine AIIA – Associazione Italiana di Ingegneria Agraria. 2007 (Firenze, Italy. 25–26 ottobre) (*Comunicazione*).
- 6) **Parpinello G.P.**, Fabiani A., Sartini E., Versari A., Galassi S. (2007) Detection and Removal of Ochratoxin A in Italian Red Wines. European Food Safety Authority (EFSA) *Scientific Symposium in Food Safety, Nutrition and Nanotechnology*. (Parma, Italy, 4 Ottobre) (*Poster*).
- 7) Fabiani A., **Parpinello G.P.**, Sartini E., Versari A., Galassi S. (2007) Analysis of Patulin in Italian commercial apple juices by LC–APCI–MS–MS and LC–DAD detection. European Food Safety Authority (EFSA) *Scientific Symposium in Food Safety, Nutrition and Nanotechnology*. (Parma, Italy, 4 ottobre) (*Poster*).
- 8) Rombolà A.D., Barca E., Covarrubias J.I., Kusch C., **Parpinello G.P.**, Intrieri C. (2009) Effect of late trimming on grape composition of cv Sangiovese. 16<sup>th</sup> International Symposium GiESCO (Davis, USA, 12–16 July) (*Poster*).
- 9) Rombolà A.D., Marodin G., **Parpinello G.P.**, Roemheld V. (2010) Effetti del glifosate sulla qualità dell'uva e del vino: risultati preliminari. Da: libro dei riassunti del III<sup>o</sup> Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI). Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige, Italy, 5–9 luglio) (*Poster*).

- 10) Rombolà A.D., Kusch C., Nikolic M., Minnocci A., Sebastiani L., Porro D., Parpinello G.P. (2010) Impiego del silicio per il miglioramento della qualità delle uve e del vino nella cv Sangiovese. Da: libro dei riassunti del III° Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI). Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige, Italy, 5–9 luglio) (Comunicazione).
- 11) Rombolà A.D., Sandrini E., Kusch C., **Parpinello G.P.**, Castaldi R. (2010) Effetti di defogliazioni tardive sulle caratteristiche chimico–fisiche dell'Uva Longanesi. Da: libro dei riassunti del III° Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI). Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige, Italy, 5–9 luglio) (Poster).
- 12) Versari A., Chinnici F., **Parpinello G.P.**, Galassi S. (2009) Nuovi metodi di analisi del colore dei vini rossi. *Accademia Italiana della Vite e del Vino*. Atti Accademia della Vite e del Vino (pp. 57 – 62) (Dozza, Italy, 20 giugno) (Comunicazione).
- 13) Silvestroni O., Bravetti B., Lanari V., Lattanzi T., Versari A., **Parpinello G.P.** (2011) Crop load is more effective than canopy density in influencing grape berry and wine composition of Montepulciano (*Vitis Vinifera L.*), 17th International Symposium GiESCO (Alba–Asti, Italy, 29 August– 2 September 2011) (Comunicazione).
- 14) \***Parpinello G.P.** (2012) Vini biodinamici e biologici: aspetti chimici e sensoriali. Workshop in *Viticoltura biologica e biodinamica: acquisizioni tecniche e prospettive*. (Castelvetto, Italy, 20 Novembre 2012) (Relatore).
- 15) Kokornaczyk M.O., **Parpinello G.P.**, Versari A., Rombolà A.D., Betti L. (2013) Droplet evaporation method as an approach to quality analysis of organic and biodynamic wine samples from a long term Italian field trial. Book of Abstract, Second International Conference on Organic Food Quality and Health Research – (Eds. J. Kahl, E. Rembalkowska, A. Zalecka, G. Lesinski) Warsaw University of Life Sciences Press, (Warsaw, Poland, June 5–7) (Comunicazione).
- 16) Versari A., Vassanelli G., Meglioli, M. **Parpinello G.P.**, Ricci A. (2013) Predizione della Stabilità Tartarica dei Vini. VIII ENOFORUM – Vinidea (Arezzo, Italy, 7–9 Maggio) (Poster).
- 17) Laghi L., **Parpinello G.P.** (2013) Metabonomic investigation by <sup>1</sup>H–NMR to highlight differences between red wines from organic and biodynamic Sangiovese grape. International Conference on Foodomics, 3rd edition (Cesena, Italy, 22–24 Maggio) (Poster).
- 18) Vernocchi P., Patrignani F., Montanari C., **Parpinello G.P.**, Serrazanetti D.I., Del Chierico F., Putignani L., Tabanelli G., Bargossi E., Siroli L., Gardini F., Lanciotti R. (2013) Yeast microbial ecology, aroma profiles and safety features of wines from biological or biodynamic grapes in relation to starter addition. 2nd International Conference on Microbial Diversity, “Microbial Interactions in Complex Ecosystems (Torino, Italy, 23–25 Ottobre) (Poster).
- 19) Tessarin P., **Parpinello G.P.**, Rombolà A.D. (2014) Riduzione della suscettibilità delle viti agli stress ambientali e miglioramento della qualità dell'uva e del vino (cv Sangiovese) attraverso la nutrizione silicica. Giornate SOI 2014 (Ancona, Italy, 30 Maggio) (Comunicazione).
- 20) Montanari C., Vernocchi P., Patrignani F., Serrazanetti D. I., **Parpinello G.P.**, Gardini F., Lanciotti R. (2014) Quality of wines in relation to the grape agriculture practices, the must yeast microbial population and the starter addition during winemaking. Contributo in Atti del Convegno *Food Micro 2014*, p. 170. Curatori del volume: Clement G., Colin P., Talon R., Febvin O. (Nantes, France, 1–4 September) (Poster).
- 21) Ivanova–Petropulos V. Ricci A., Nedelkovski D., Dimovska V., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2014) Influence of yeast strains on phenolic composition and antioxidant activity of Vranec wines. Presented at XXIII Congress of Chemists and Technologists of Macedonia (Ohrid, Republic of Macedonia, 8–11 October) (ISBN: 978–9989–668–99–9) (Poster).
- 22) Ivanova–Petropulos V., Ricci A., Nedelkovski D., Dimovska V., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2014) Influence of yeast strains on phenolic composition and antioxidant activity of Vranec wines. Book of Abstract, pag. 80 – XXIII Congress of Chemists and Technologists of Macedonia (Ohrid, Republic of Macedonia, 8–11 Ottobre) (ISBN: 978–9989–668–99–9) (Comunicazione).
- 23) Ricci A., Nieuwoudt M., Zujovic Z., Olejar K.J., Gordon K.C., **Parpinello G.P.**, Versari A., Kilmartin P.A. (2014) Green synthesis of silver nanoparticles using natural tannins from different botanical sources: SERS analyses and possible technological applications. Annual PERC symposium, 13 - 14 Novembre, Auckland, Nuova Zelanda (Comunicazione).
- 24) Rombolà A.D., Tessarin P., Tumbarello G., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2015) Evaluation of soil and canopy management strategies in highly sustainable viticultural systems. Abstract 19th Conference GiESCO (Groupe international d'Experts en Systèmes vitivinicoles pour la CoOpération) (Gruissan, France, 31 May – 5 June) (Poster).

- 25) Ivanova–Petropulos V., Durakova S., Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2016) Influence of maceration time on bioactive phenolic compounds and antioxidant activity of Stanušina wines. 16th CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalysis (Warsaw, Poland, 6 – 15 July) (*Comunicazione*).
- 26) \***Parpinello G.P.** (2015) Sostenibilità in enologia nel contesto biologico e biodinamico Convegno: Viticoltura Biologica e Biodinamica–Acquisizioni tecniche e prospettive nell’ambito del 39° MO.ME.VI (Faenza, Italy, 20–22 marzo) (*Relatore*).
- 27) \***Parpinello G.P.** (2017) Mineralità nel vino: un mito che deve essere sfatato? Convegno: Sapori e colori della sostenibilità in viti–viticoltura – Mineralità del vino e suolo: c’è un nesso? nell’ambito del 41° MO.ME.VI (Faenza, Italy, 24–26 marzo) (*Relatore*).
- 28) Serrazanetti D.I., Siroli L., Patrignani F., **Parpinello G.P.**, Braschi G., Lanciotti R. (2016) Volatile profiles and mannoprotein content in *Saccharomyces cerevisiae* strains of enological interest. 14th International Congress on Yeast, page of book:274 (Awaji Yumebutai, Giappone, 11–15 Settembre). (*Poster*).
- 29) Patrignani F., Serrazanetti D.I., Braschi G., Tofalo R., **Parpinello G.P.**, Suzzi G., Lanciotti R. (2016) *Hanseniaspora uvarum* and *Saccharomyces cerevisiae* in scalar fermentation for the production of Sangiovese wine. 14th International Congress on Yeast, page of book :275, (Awaji Yumebutai, Giappone, 11–15 Settembre) (*Poster*).
- 30) Rossi Marcon A., Echeverrigaray S., Schwarz L.V., Longaray Delamare A.P., Pasini L., **Parpinello G.P.** (2016) Aromatic Characterization of Sparkling Moscato Wines from Farroupilha (RSBRasil) and Asti (Italy), 39th World Congress of Vine and Wine (OIV), page of book 434, (Bento Gonçalves, Brazil, 24–28 Ottobre) (*Poster*).
- 31) Arapitsas P., Curioni A., Gambuti A., Gerbi V., Giacosa S., Marangon M., Mattivi F., Moio L., **Parpinello G.P.**, Piombino P., Ricci A., Río Segade S., Rolle L., Simonato B., Tornielli G., Versari A., Vincenzi S., Ugliano M. (2017) The diversity of tannins in Italian red wines: chemical and sensory characteristics. In Book of Abstract, p. 155. 10th In Vino Analytica Scientia Symposium – IVAS (Salamanca, Spain, 17–20 July) (*Poster*).
- 32) Versari, A., **Parpinello G.P.** (2017) Evaluations of innovative strategies for adaptation in vineyard and cellar to the climate change – VINSACLIMA Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico – VINSACLIMA – AGRI Innovation Summit 2017 (Lisbona; Portugal, 11–12 ottobre) (*Poster*).
- 33) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Pizzi A., Versari A. (2017) Maldi–TOF characterization of botanical extracts for enological application. In: Book of Abstract 17th CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalysis, 2017, pp. 27 (atti di: 17th CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalysis, (Ohrid, Republic of Macedonia, 02–08 July) (*Comunicazione*).
- 34) Versari A., Ricci A., **Parpinello G.P.** (2017) Measuring polymeric pigments and tannins using selected analytical methods. In: Book of Abstract 17th CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalysis, 2017, pp. 9 (atti di: 17th CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalysis (Ohrid, Republic of Macedonia, 02–08 July) (*Comunicazione*).
- 35) **Parpinello G.P.**, Ricci A., Versari A. (2017) Infrared Spectroscopy for the prediction of phenolics in wine. In: Book of Abstract 17th CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalysis, 2017, pp. 28–28 (atti di: 17th CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalysis (Ohrid, Republic of Macedonia, 02–08 July) (*Comunicazione*).
- 36) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2017) Feasibility study on the use of UV–vis and FTIR spectroscopies for the classification and quality control of food–grade tannins. In: International Society of Antioxidants in Nutrition and Health, 11th World Congress on Polyphenols Application, 2017, pp. 63 (atti di: 11th World Congress on Polyphenols Application, Vienna, Austria, 20–21 June) (*Comunicazione*).
- 37) Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2017) Feasibility study on the use of UV–VIS and FT–IR spectroscopies for the classification and quality control of food–grade tannins. Archives of the International Society of Antioxidants in Nutrition and Health (ISANH) Vol. 5, Issue 1, 2017 pp. 52–55. (*Comunicazione*).
- 38) Versari A., Ricci A., Teslić N., **Parpinello G.P.** (2017) Climate change trends, grape production, and potential alcohol concentration in Italian wines, In: Simposio Internacional de Actualización en Vitivinicultura y Enología (SIAVEN), 2017, pp. 1–3 (atti di: Simposio Internacional de Actualización en

- Vitivinicultura y Enología (SIAVEN), Centro de Conferencias Monticello | Panamericana Sur Km. 57, (San Francisco de Mostazal, Monticello, Chile, 30–31 August) (*Comunicazione*).
- 39) Serrazanetti D.I., Patrignani F., Braschi G., **Parpinello G.P.**, Pasini, L., Lanciotti R. (2017) Evaluation of high-pressure homogenization potential to modify starter yeast performances for Sangiovese wine differentiation and innovation. In: International Conference on Food Innovation –FoodInnova, Book of Abstracts, p. 208, (Cesena, Italy, 31 January–3 February) (*Poster*).
- 40) \***Parpinello G.P.**, Amatizi R., Pasini L., Versari A. (2017) Enology meets brewing: IGA craft beer as a new product to link innovation and consumer preference. In: International Conference on Food Innovation –FoodInnova, page of book 69 (Cesena, Italy 31 January–3 February) (*Relatore*).
- 41) **Parpinello G.P.**, Brunetti S., Versari A. (2017) Developing a new low calories beverage based on green coffee. In: International Conference on Food Innovation –FoodInnova, page of book 156, (Cesena, Italy 31 January–3 February) (*Poster*).
- 42) \***Parpinello G.P.** (2017) Toward more sustainable processes in fermented beverages: A disenchanting look at biodynamic approach. In: International Conference on Food Science and Technology, CENETRI Publishing Group, p. 54 (Rome, Italy November 13–15) (*Relatore*).
- 43) Castellone V., Patrignani F., Pasini L., **Parpinello G.P.**, Lanciotti R. (2018) Caratterizzazione e impiego in vinificazione di *Saccharomyces eubayanus*: valutazione microbiologica, chimica e sensoriale dei vini ottenuti. (XII Convegno nazionale Biodiversità, Università degli Studi di Teramo, Teramo (Italy) 13–15 giugno) (*Poster*).
- 44) Piombino P., Pittari E., Moio L., Curioni A., Mattivi F., Rolle L., **Parpinello G.P.**, Ugliano M. (2018) Impact of olfactory cues on the perception of astringency sub-qualities in Italian red wines. EuroSenses 2018–A sense of Taste (2–5 September, Verona, Italy), p. 21 (*Poster*).
- 45) Ricci A., Teslić N., **Parpinello G.P.**, Kilmartin P.A., Versari A. (2018) Cyclic voltammetry for authentication and compositional profiling of oenological tannins (4<sup>th</sup> International Congress of Food Technology, Quality and Safety, Book of Abstracts, p. 128; Novi Sad (Serbia), 23–25 Ottobre) (*Comunicazione*).
- 46) Patrignani F., **Parpinello G.P.**, Ricci A., Chiavari C., Grazia L., Lanciotti R. (2018) Mannoprotein content and volatile molecule profiles of Trebbiano wines obtained by *S. cerevisiae* and *S. Eubayanus* strains, in: *International Specialized Symposium on Yeasts, 2018*, p. 207 (*atti di: Issy 34, Bariloche Argentina, 1–4 ottobre 2018*) (*Comunicazione*).
- 47) Patrignani F., **Parpinello G.P.**, Ricci A., Castellone V., Rossi S., Lanciotti R. (2018) *Saccharomyces eubayanus* potential in winemaking field in: *International Specialized symposium on Yeasts, 2018*, pp. 80–81 (*atti di: Issy 34, Bariloche Argentina, 1–4 Ottobre 2018*) (*Comunicazione*).
- 48) Teslić N., Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2018) Impact of climate change on wine industry (4<sup>th</sup> International Congress of Food Technology, Quality and Safety, Book of Abstracts, p. 47; Novi Sad (Serbia), 23–25 Ottobre) (*Comunicazione*).
- 49) \***Parpinello G.P.**, Folegatti B., Ricci A., Patrignani F., Lanciotti R., Versari A. (2018) New challenging yeasts in enology: the case of *Saccharomyces eubayanus*. International Conference on Nutrition, Food Science & Technology – Book of Abstracts: Archives of General Internal Medicine, London, Allied Academies, p. 27 (Rome, 14–15 November) (*Relatore*).
- 50) Rossi Marcon A.S., Schwarz L.V., Longaray Delamare A.P., Gottardi F., **Parpinello G.P.**, Echeverrigaray S. (2018) Chemical composition and sensory evaluation of wines produced with different Moscato varieties, 41st World Congress of Vine and Wine (OIV), Book of Abstracts, pp. 177–178, (Punta del Este, Uruguay, 19–23 November) (*Comunicazione*).
- 51) Kokornaczyk M.O., Trebbi G., Dinelli G., Marotti I., Benedettelli S., Nani D., **Parpinello G.P.**, Versari A., Rombolà A.D., Baumgratner S., Betti L. (2018) Droplet evaporation method as a potential tool for qualitative analysis of foods and agricultural products. Evolving Agriculture and Food. The 1st International Conference on Biodynamic Research - Evolving Agriculture and Food - Perspectives in Biodynamic Research, (Goetheanum Dornach, Switzerland, 5–8 September) (*Comunicazione*).
- 52) \***Parpinello G.P.**, Ricci A., Serantoni M., Balducci A., Ragni L., Versari A. (2019) Nuovo dispositivo per la stabilizzazione in flusso continuo del vino bianco. ENOFORUM, Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (Vicenza, Italy, 21–23 Maggio). Lavoro candidato al Premio ASSOENOLOGI–Versini. (*Relatore*).
- 53) Arapitsas P, Ugliano M, Marangon M, Moio L, Segade R, Parpinello GP, Mattivi F. (2019). "D-Wines: Use of LC-MS metabolomic space to discriminate Italian mono-varietal red wines". 37th Informal Meeting in Mass Spectrometry (Fiera di Primiero, Italy 5–8 May)

- 54) Durakova–Ganceva, S., Ivanova–Petropulos V., Ricci A., **Parpinello G.P.**, Versari A. (2019). Application of HPLC-DAD for phenolic evaluation of res wines during maceration. 13<sup>th</sup> Students' Congress of SCTM (Skopje, Macedonia, 19–21 September).
- 55) Parpinello G.P., Versari A., Ricci A., Arapitsas P., Curioni A., Moio L., Rio Segade S., Ugliano M. (2019) Multivariate characterization of Italian monovarietal red wines using FTIR spectroscopy. GENOIVAS (24–28 June, Bordeaux, France).
- 56) Arboleda Mejia, J.A., Parpinello, G.P., Versari, A., Ricci, A., Figueiredo, A.S., De Pinho, M.N., Conidi, C., Cassano, A. (2020). A combination of eco-friendly extraction techniques and membrane operations for the recovery of bioactive compounds from wine by-products, Proc. of ITM Seminar Day 2020, Rende, 17 Dicembre 2020, pp. 5-6, doi: 10.48263/ITM SEMINAR DAY 2020.
- 57) Ricci, A., Iaccheri, E., Benelli, A., Parpinello, G.P., Versari, A., Ragni, L. (2021). Rapid optical method for tannins estimation in red wines. Enoforum Web Conference, 23-25 February.

#### 2.4 Brevetti, Premi, Incentivi e Riconoscimenti

- 1) **Brevetto depositato:** Italia–Brevetto di Invenzione Domanda N. 102018000004721 del 19.04.2018 dal titolo “Dispositivo per la stabilizzazione del vino” a nome: Alma Mater Studiorum–Università di Bologna. Inventori: **Parpinello G.P.**, Ricci A., Ragni L., Serantoni M., Balducci A., Versari A. Brevetto concesso in data 19/05/2020.
- 2) **Brevetto deposito domanda di brevetto** internazionale PCT dal titolo “Dispositivo per la stabilizzazione del vino”, a nome: Alma Mater Studiorum–Università di Bologna. Inventori: **Parpinello G.P.**, Ricci A., Ragni L., Serantoni M., Balducci A., Versari A.
- 3) **Brevetto depositato:** Italia– Brevetto di Invenzione Domanda N. 102019000002585 del 22.02.2019 dal titolo “Sistema, metodo e dispositivo per la rilevazione di tannini in un liquido” a nome: Alma Mater Studiorum–Università di Bologna. Inventori: Ricci A., Ragni L., **Parpinello, G.P.** Iaccheri, E., Versari A. Concesso in data 18/01/2021.
- 4) **Brevetto deposito domanda di brevetto** internazionale PCT dal titolo “Sistema, metodo e dispositivo per la rilevazione di tannini in un liquido”, a nome: Alma Mater Studiorum–Università di Bologna. Inventori: Ricci A., Ragni L., **Parpinello, G.P.** Iaccheri, E., Versari A.
- 5) **Premio OICCE** miglior articolo: Benelli D., Mattioli A., Lupini S., **Parpinello G.P.**, Belloni P., Versari A. (2004) Nuovi metodi di analisi dei polisaccaridi nei vini. OICCE Times, 24, 29–31.
- 6) **Premio tesi:** Correlatore della tesi di dottorato “*Cambiamenti climatici rispetto all’industria del vino in Emilia Romagna: valutazione del cambiamento climatico, influenza sull’industria del vino e tecniche di mitigazione*” (Dott. Nemanja Teslić), tesi vincitrice del **Premio dottorato di Ricerca SIVE–Ferrarini** (ENOFORUM, Vicenza 21–23 maggio 2019).
- 7) **Premio ASSOENOLOGI-VERSINI–Vincitrice del “Premio Speciale Innovazione”** dedicato al lavoro meglio giudicato dai ricercatori per l’originalità nell’individuazione del tema e per la modalità di ricerca “Nuovo dispositivo per la stabilizzazione proteica in flusso continuo del vino bianco” presentato a Enoforum 2019 nell’ambito della VII edizione del Premio ASSOENOLOGI Giuseppe Versini indetto da Assoenologi, SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia) con il supporto della Fondazione Edmund Mach (ENOFORUM, Vicenza, Italy, 21–23 Maggio). Coautori Ricci A., Serantoni M., Balducci A., Ragni L., Versari A. (2019).
- 8) **Incentivo di merito:** Nel 2018 ottiene l’incentivo di Ateneo UNIBO secondo criteri di merito accademico e scientifico come erogazione una tantum relativa al triennio 2010–2013 (art. 29, comma 19, della legge n. 240/2010).
- 9) **Riconoscimento:** Valutazione della Ricerca di Ateneo (VRA): è risultata in classe ‘*tripla A*’ (AAA) a partire dalla VRA 2015 ad oggi.
- 10) **Riconoscimento:** Valutazione della Qualità della Ricerca (VQR) nazionale: ha ricevuto 4 valutazioni di eccellenza su 5 prodotti presentati per la VQR 2011–2014.

#### 2.5 Responsabilità e Partecipazione a Progetti di Ricerca Internazionali e Nazionali

- 1) Anno 2008–09: **È responsabile scientifico** per gli aspetti enologici di un progetto finanziato dalla Regione Emilia Romagna (**PSR–L.R. 28/98**, Tipo intervento: 4a-Sperimentazione) dal titolo “*Sviluppo di Tecniche Colturali in Viticoltura Biologica e Biodinamica*”.
- 2) Anno 2009–12: **È responsabile scientifico** per gli aspetti enologici di un progetto quadriennale finanziato dalla Regione Emilia Romagna (**PSR–L.R. 28/98**, Tipo intervento: 4a-Sperimentazione) per lo “*Sviluppo di Tecniche Colturali in Viticoltura Biologica e Biodinamica*”.
- 3) Anno 2014–15: **È responsabile scientifico** per gli aspetti enologici di un progetto annuale finanziato dalla Regione Emilia Romagna (**PSR–L.R. 28/98**, Tipo intervento: 54-Bando 2014) per la “*Sperimentazione d'innovazioni agronomiche ed enologiche per sistemi vitivinicoli altamente sostenibili*”.
- 4) **Responsabile UNIBO** nel progetto “*Tannin–protein and oral texture aggregates: Study of the effect of phenolic maturity of grapes on the evolution of wine astringency*” (Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica **CONICYT**–Competition Support for the Formation of International Networks for Researchers in the Initial Stage–2017 Convocatory, 2018–2019). Coordinatore: Pontificia Universidad Católica de Chile–Cile (durata 28/12/2017–28/12/2020) (Partners: Cile, UNIBO, Cina).
- 5) **Responsabile dell'Unità Operativa UNIBO**: Bando **PRIN 2017** “*The aroma diversity of Italian white wines. Study of chemical and biochemical pathways underlying sensory characteristics and perception mechanisms for developing models of precision and sustainable*” (Progetti di ricerca di Rilevante Interesse Nazionale–Bando 2017; Prot. 2017RXFFRR, Inizio: 29/08/2019 (durata 36 mesi).
- 11) **Vincitrice bando Ateneo UNIBO Proof of Concept 2019** (PoC) per lo sviluppo delle invenzioni brevettate dall'Università di Bologna, per il brevetto N. 102018000004721 del 19.04.2018 dal titolo “Dispositivo per la stabilizzazione del vino” a nome: Alma Mater Studiorum–Università di Bologna (Comunicazione vincita 23 marzo 2020, inizio 1 settembre 2020).
- 12) **Responsabile Coordinamento progetto europeo CORE Organic/SUSFOOD2019** (ERANET) per il progetto dal titolo “Mild Innovative treatment for wine stabilization – MI-WINE” Partner: UNIBO, CNR (Italy), Germania, Polonia.
- 13) **Responsabile finanziamento POC-MISE 2020** su idea brevettuale - Dispositivo per la stabilizzazione dei vini bianchi (1 novembre 2020–28 febbraio 2021).

Partecipa alla realizzazione dei seguenti progetti di ricerca, anche in ambito internazionale:

- 1) Progetto di Ricerca (**MURST, ex quota 40%**) “*Interazione tra strutture macromolecolari e sostanze aromatiche nei lieviti aggreganti*” (anno 1995, Responsabile Prof. F. Fatichenti, Università di Ancona).
- 2) Progetto di Ricerca Fondamentale Orientata (**MURST, ex quota 60%**): “*Caratterizzazione compositiva di succhi di origine vegetale*” (anno 1999, Responsabile Prof. S. Galassi, Università di Bologna).
- 3) Progetto di Ricerca Fondamentale Orientata (**MURST, ex quota 60%**): “*Valutazione del livello di micotossine in succhi vegetali ottenuti da coltivazioni biologiche e convenzionali*” (anni 2000 e 2001, Responsabile Prof. S. Galassi, Università di Bologna).
- 4) Progetto di Ricerca “*Parametri di valutazione e classificazione delle uve. Tecniche innovative di analisi per il controllo di qualità e la tracciabilità dei prodotti enologici*” (**PSR–L.R. E.R. n. 28/99**) (anno 2006, Responsabile Prof. S. Galassi, Università di Bologna).
- 5) Bando **PRIN 2007**: Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale sul “*Miglioramento delle caratteristiche qualitative dell'uovo da consumo e da incubazione mediante l'impiego di tecnologie innovative*” (anno 2007, prot. 2007YKCFWM\_001), Durata: 24 mesi.
- 6) **Progetto internazionale** “*Effect of grape temperature on the phenolic extraction and quality of Cap Classique made using whole bunch pressing*” (in collaborazione con ARC Infruitec–Nietvoorbij, Stellenbosch, Sud Africa, Inizio Attività 01/04/2014 – Fine Attività 31/03/2017).
- 7) **Progetto internazionale** “*Improving wine quality by managing pH and trace metal content*” (in collaborazione con University of Talca, Talca, Cile; 2015–2018); Inizio Attività 31/03/2015 Fine Attività 31/03/2018.

- 8) **Progetto internazionale** “*Pinking of wine – methods for the detection of causative agents and pre-/post-pinking treatments*” (in collaborazione con ARC Infruitec–Nietvoorbij, Stellenbosch, South Africa; Inizio Attività 01/04/2015 – Fine Attività 31/03/2019).
- 9) Progetto di ricerca industriale strategica **SOSTINNOVI POR–FESR**: “*Sostenibilità e innovazione nella filiera vitivinicola*” (in collaborazione con Università di Modena–Reggio Emilia; CUP: E42I15000120009; 2016–2018); Inizio Attività 01/04/2016 – Fine Attività 31/07/2018.
- 10) Bando **PRIN 2015**: “*The diversity of tannins in Italian red wines. Study of grape physiology, chemical reactivity and sensory characteristics for developing models of precision and sustainable enology from vineyard to consumer*” (unità operativa enologica UNIBO: Progetti di ricerca di Rilevante Interesse Nazionale – Bando 2015; Prot. 20157RN44Y; 2016–19); Inizio Attività: 5 febbraio 2017 – 31 Dicembre 2019.
- 11) Progetto di Ricerca “*VINSACLIMA – Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico*” in qualità di appartenente alla unità operativa enologica di UNIBO (**PRS–Emilia–Romagna**–n° domanda: 5004494; GOI Vitivinicoltura e cambiamento climatico; 2016–19). Inizio Attività 01/07/2016–Fine Attività 30/06/2019.
- 12) Progetto di Ricerca “*Valutazione dell'impronta di carbonio in relazione a strategie viticole ad alta sostenibilità*” in qualità di appartenente alla unità operativa enologica di UNIBO (**PSR Emilia–Romagna**–n° domanda 5004498; GOI: Conservazione e sequestro di Carbonio in vitivinicoltura; 2016–19). Inizio Attività 01/07/2016–Fine Attività 30/06/2019.
- 13) Progetto per lo sviluppo delle invenzioni brevettate dall'Università di Bologna, per il brevetto N. 102019000002585 del 22.02.2019 dal titolo “Sistema, metodo e dispositivo per la rilevazione di tannini in un liquido” a nome: Alma Mater Studiorum–Università di Bologna. **Bando Ateneo UNIBO Proof of Concept 2019** (PoC).

## 2.6 Revisione di Progetti di Ricerca e Iscrizione ad Albo per Valutatori

- 1) 2015: Valutatrice in due progetti area Food presentati al Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (**CNPq, Brasile**) –Institutos Nacionais de Ciência e Tecnologia–BRASIL.
  - a) Area “*Technology of Products of Vegetal Origin*”.
  - b) Area “*Technology of the Food*”.
- 2) 2018: Valutatrice del progetto “*Tannini condensati non convenzionali nei vini: caratterizzazione chimica nelle varietà di uve e nei vini dell'Alto Adige, e loro ruolo nel processo di vinificazione e nell'autenticità*”–Bando interno per fondi di ricerca 2018–**Libera Università di–Bolzano** (UNIBZ).
- 3) 2019: Valutatrice di quattro progetti area Food presentati al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (**CONACYT, Messico**) – nell’ambito del the framework Frontier Science 2019.
- 4) Dal 2015 è iscritta all’elenco di **Esperti per la Valutazione** ex Ante e il Monitoraggio Tecnico Scientifico in Itinere e Finale di Progetti di Ricerca e Sviluppo, Piani di Sviluppo aziendali, Piani di Innovazione della Regione Sardegna.
- 5) Dal 2018 è iscritta al **REPRISE** (albo degli esperti scientifici istituito presso il MIUR) per la sezione “Ricerca di Base”.
- 6) Superamento della valutazione ai fini della **partecipazione alle commissioni nazionali** e locali e agli organi di valutazione dei progetti di ricerca di cui all’art. 6, commi 7 e 8, della **Legge n. 240/2010**.
- 7) Dal 2019 è valutatrice per i progetti National Council of Science and Technology (Call “Frontier Science 2019) –CONACYT, Messico (4 progetti valutati nel 2019).

## 2.7 Partecipazione a Comitati Editoriali di Riviste Scientifiche Internazionali e Guest Editor

- 1) Membro dell’**Editorial Board** di “*Molecules*” (ISSN 1420-3049) sezione “*Analytical Chemistry*” (<https://www.mdpi.com/journal/molecules/editors>).

- 2) Membro dell'**Editorial Board** di "*Recent Advancement in Food Science and Nutrition Research*" (ISSN 2638-9770) (<https://norcaloa.com/fsnr/editorial-board>).
- 3) Membro dell'**Advisory Board** di "*Journal Sci*" (ISSN 2413-4155), (<https://www.mdpi.com/journal/sci/editors>).
- 4) Guest editor Special Issue "Bioactive (Poly)phenols in Food: Current Topics and Advances" (FOODS, MDPI).
- 5) Guest Editor Special Issue: "Phytochemicals from Fruit and Vegetable By-Products and Wastes and Their Re-use" (MOLECULES, MDPI).

## 2.8 Revisione per Riviste Scientifiche Nazionali e Internazionali

Dal 2007 svolge regolare attività in qualità di **revisore per le seguenti riviste scientifiche (n. articoli)**: Italian Journal of Food Science (3), African Journal of Biotechnology (1), Journal of Agricultural and Food Chemistry (1), Journal of Food Science (1), Food Chemistry (7), Journal of Food Engineering (1), Food Analytical Methods (3), Journal of Food Biochemistry (1), LWT–Food Science and Technology (21), Food Research International (3), Chromatography (1), Beverages (1), Costa Rica Journal (1), Molecules (8), Journal of Food Composition and Analysis (6), Journal of Soil Science and Plant Nutrition (1), Separations (2), International Journal of Food Microbiology (1), International Journal of Food Science & Technology (1), Applied Biochemistry and Biotechnology (1), Foods (3), OenoOne (2). Annals of the Brazilian Academy of Science (2), International Journal of Wine Research (1), Journal of the Science of Food and Agriculture (1), Fermentation (1).

**In qualità di membro dell'Editorial Board** svolge attività di **pre-revisione o final decision**: Molecules (30).

## 2.9 Partecipazione a Comitati Organizzativi e Scientifici di Convegni

- 1) Membro **Comitato Organizzativo** "VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)" (Bologna, Italy, 30 Novembre–2 Dicembre 2016).
- 2) Membro **Comitato Organizzativo** del "*International Conference on Nutrition, Food Science and Technology*" sessione "*Food and Public Health Research*", (Rome, Italy, November 14–15, 2018).
- 3) **Co-chairperson** a "*International Conference on Nutrition, Food science and Technology*", per la sessione "*Food and Public Health Research*" (Rome, Italy, November 14-15, 2018).
- 4) Membro **Comitato Scientifico e Organizzativo** dei convegni "*Sostenibilità nella Filiera Vitivinicola*" e "*Olio, Olio e Salute*" nell'ambito del 42° MO.ME.VI (Faenza, Italy, 23–25 Marzo 2018).
- 5) Membro **Comitato Scientifico e Organizzativo** del Convegno "*Innovazione varietale in viticoltura*" nell'ambito del 43° MO.ME.VI (Faenza, Italy, 22–24 Marzo 2019).
- 6) Membro **Comitato Organizzativo** del "*International Conference on Nutrition, Food Science and Food Technology*" sessione "*Nutrition and Food Science*" (Rome, Italy, November 26–27, 2019). <https://www.cognizancescientific.com/nutritional-science/>
- 7) Membro **Comitato Scientifico** della Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (SIVE) nel 2013, 2015, 2017, 2019 per l'attribuzione dei "*Premi per la ricerca internazionale in viticoltura ed enologia*" Versini–ASSOENOLOGI ed OENOPPIA nell'ambito del Convegno ENOFORUM.
- 8) Membro **Comitato Scientifico** International Conference MACROWINE 2020 e 2021 (Verona, Italy, 23–27 Giugno, 2021). [macrowine2020.com/](http://macrowine2020.com/)
- 9) Membro **Comitato Scientifico** "*6th International Conference on Food and Wine Supply Chain*" (8–11 Giugno 2020, Bologna, Italy). <https://eventi.unibo.it/6th-internationalconferencefoodsupplychain-bologna2020>



- 10) Membro **Comitato Organizzativo** “2nd International Conference and Exhibition on Nutritional Science and Food Chemistry” OLCNSFC-2020 (Lisbon, Portugal, October 08–09, 2020).  
<https://www.olcinternational.com/foodsciences-chemistry-conferences/>
- 11) Membro **Comitato Scientifico** della Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (SIVE) per l'ENOFORUM Web Contest (23-25 February 2021).
- 12)

### 3. ATTIVITÀ DIDATTICA

#### 3.1 Incarichi di Docenza

Dall'anno accademico 2004–05 svolge attività didattica continuativa presso il **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari** (ex Scuola di Agraria e Veterinaria, ex Facoltà di Agraria) dell'**Università degli Studi di Bologna** e altre **Università** nell'ambito di **Laurea Triennale Magistrale e Master** per i seguenti insegnamenti:

A.A.	Insegnamento (CFU)	Corso di Laurea/Master
2004–05	24235–Analisi Sensoriale del Vino. (Professore a Contratto: (5 CFU)	Laurea Specialistica in Scienze Enologiche. Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
2005–06	18690–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)	Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
2006–07	18690–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)	Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
	Sensory Analysis of Wine (0,8 CFU)	§VINTAGE– International Master of Science, Vine, Wine and Terroir Management ( <i>in inglese</i> ) (UNIBO)
2007–08	18690–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)	Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
	14049–Processi della Tecnologia Alimentare (Modulo 1) Enologia (2 CFU)	Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione (UNIBO)
2008–09	18690–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)	Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
	14049–Processi della Tecnologia Alimentare (Modulo 1) Enologia (2 CFU)	Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione (UNIBO)
2009–10	62047–Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali (6 CFU) mutuato con 18690–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)	Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
	31584–Tecniche di Degustazione dei Vini (4 CFU)	Viticoltura ed Enologia – Tecnologie Alimentari (UNIBO)
	Sensory Analysis of Wine (2,6 CFU)	§VINTAGE– International Master of Science, Vine, Wine and Terroir Management ( <i>in inglese</i> ) (UNIBO)
	14049–Processi della Tecnologia Alimentare (Modulo 1) Enologia (2 CFU)	Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione (UNIBO)
2010–11	62047–Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali (6 CFU)	Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
	14049–Processi della Tecnologia Alimentare (Modulo 1) Enologia (2 CFU)	Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione (UNIBO)
2011–12	62047–Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali (6 CFU)	Viticoltura ed Enologia (UNIBO)
	31584–Tecniche di Degustazione dei Vini (4 CFU)	Viticoltura ed Enologia, Tecnologie Alimentari, Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione (UNIBO)

2012-13	65808- <i>Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali</i> (4 CFU)	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	31584- <i>Tecniche di Degustazione dei Vini</i> (2 CFU)	Viticultura ed Enologia, Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari (Laurea Magistrale) Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione (UNIBO)
	<i>Sensory Analysis of Wine</i> (5 CFU)	§VINTAGE- International Master of Science, Vine, Wine and Terroir Management ( <i>in inglese</i> ) (UNIBO)
2013-14	72487- <i>Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici</i> (4 CFU)	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	31584- <i>Tecniche di Degustazione dei Vini</i> (2 CFU)	Viticultura ed Enologia, Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari (Laurea Magistrale) (UNIBO)
2014-15	72487- <i>Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici</i> (4 CFU)	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	31584- <i>Tecniche di Degustazione dei Vini</i> (2 CFU)	Viticultura ed Enologia, Scienze e Tecnologie Alimentari (Laurea Magistrale) (UNIBO)
	MV014- <i>Enologia</i> (1,5 CFU) MV054- <i>Analisi Sensoriale del Vino</i> (1,2 CFU)	§§ <i>Master in Cultura del Vino Italiano - Università Scienze Gastronomiche (UNISG)</i>
2015-16	72487- <i>Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici</i> (4 CFU)	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	31584- <i>Tecniche di Degustazione dei Vini</i> (2 CFU)	Viticultura ed Enologia, Scienze e Tecnologie Alimentari (Laurea Magistrale) (UNIBO)
	<i>Sensory Analysis of Wine</i> (4,4 CFU)	§VINTAGE- International Master of Science, Vine, Wine and Terroir Management ( <i>in inglese</i> ) (UNIBO)
	MV015- <i>Enologia</i> (3,3 CFU) MV055- <i>Analisi Sensoriale del Vino</i> (1,5 CFU)	§§ <i>Master in Cultura del Vino Italiano - Università Scienze Gastronomiche (UNISG)</i>
	FC20 e FC 22 - <i>Wine Sensory Evaluation</i> (1,8 CFU)	§§ <i>Master in Food Culture and Communication "High Quality Products" FC20 e FC 22 (in inglese) Università Scienze Gastronomiche (UNISG)</i>
	FC21- <i>Wine Sensory Evaluation</i> (0,9 CFU)	§§ <i>Master in Food Culture and Communication "Human Ecology and Sustainability FC21 (in inglese) Università Scienze Gastronomiche (UNISG)</i>
	MACPIQ- <i>Analisi Sensoriale</i> (0,4 CFU)	§§ <i>Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità (MACPIQ) Università Scienze Gastronomiche (UNISG)</i>
2016-17	<i>Wine Tasting and Sensory Analysis</i> (1,6 CFU)	Universitat Politècnica de València (UPV)- Nell'ambito del §VINTAGE-International Master of Science, Vine, Wine and Terroir Management ( <i>in inglese</i> )
	72487- <i>Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici</i> (6 CFU)	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	31584- <i>Tecniche di Degustazione dei Vini</i> (4 CFU)	Viticultura ed Enologia, Scienze e Tecnologie Alimentari (Laurea Magistrale) (UNIBO)
	31316- <i>Tecniche di Vinificazione</i> (2 CFU)	Viticultura ed Enologia (UNIBO)

	<i>MIWC–Wine tasting and Sensory Analysis (1,5 CFU)</i>	§§Master “Italian Wine Culture” ( <i>in inglese</i> ) Università di Scienze Gastronomiche (UNISG)
2017–18	<i>72487 Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	<i>31584–Tecniche di Degustazione dei Vini (4 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	<i>31316–Tecniche di Vinificazione (2 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
2018–19	<i>72487–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	<i>31316–Tecniche di Vinificazione (2 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	<i>Sensory Analysis of Wine (1,6 CFU)</i>	Universitat Politècnica de València (UPV)– Nell’ambito del §VINTAGE–International Master of Science, Vine, Wine and Terroir Management ( <i>in inglese</i> )
2019–20	<i>72487–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	<i>31316–Tecniche di Vinificazione (2 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
2020–21	<i>72487–Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Enologici (6 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	<i>31316–Tecniche di Vinificazione (2 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia (UNIBO)
	<i>31285 – Operazioni Unitarie (modulo 1) (3 CFU)</i>	Viticultura ed Enologia e Tecnologie Alimentari (UNIBO)
	<i>85870 – Tecnologie di Trasformazione dei Prodotti Vegetali (modulo 1) (3 CFU)</i>	Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie agrarie (UNIBO)

§Master VINTAGE di primo livello (120 ECTS); §§Master UNISG di primo livello (90 ECTS)

### 3.2 Partecipazione a Progetti di Attività Didattica Internazionale

- 1) **Partecipa al Progetto EU Capacity Building in the field of higher education:** A Global Network for Agricultural Sciences and Viniviculture: Internationalising through Joint Programmes (VITAGlobal). Coordinatore: Universitat Rovira I Virgili (URV, Spagna); Università partecipanti: **UNIBO**, Utaica (Cile), UCH (Cile), UDELAR (Uruguay), AUGM (Uruguay), TeSaU (Georgia), GTU (Georgia), UNdeC (Argentina), UNJu (Argentina), UNCuyo (Argentina), SU (Sud Africa), Peninsula University of Technology (Sud Africa), U. PORTO (Portogallo), Ubx (Francia), ANECA (Spagna). (Durata: 3 anni: 2018-2021).

### 3.3 Supervisione in Tesi Internazionali

- 1) **Relatore della tesi di Master** dal titolo “*Framework for sensory analysis of two product sets varying in similarity. A comparative study of cream liqueurs and experimental white wines*” (Ottobre 2016), Master International **VINTAGE** (Coordinatore. ESA, Francia) (studentessa: Vanessa Rich). **Svolta presso il “Department of Viticulture and Enology” (University of California, Davis, USA).**
- 2) **Relatore della tesi di Master** dal titolo “*Managing oxygen from grape to wine bottling: a key tool for quality control in modern winemaking*” (Ottobre 2018), Master International **VINTAGE** (Coordinatore. ESA, Francia) (studentessa: Isara Vongluangnam). **Svolta presso Ruffino Winery (Firenze, Italy).**

### 3.4 Supervisione e Tesi in Dottorato di Ricerca

È **tutor accademico** per lo svolgimento dell’attività di Dottorato di Ricerca del **dott. Jaime Alberto Arboleda Mejia** (attualmente 2° anno – 33° ciclo: 2017–2020), Settore Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari dell’Università di Bologna, progetto dal titolo “*Exploitation of bioactive compounds from the by-product/residues of the wine industry, and their application in the food industry*”.

È co-tutor per lo svolgimento dell'attività di Dottorato di Ricerca della dott.ssa Jing Wang (36° ciclo, A.A 2020-2021) Settore Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari dell'Università di Bologna, progetto dal titolo "An overview of wine sustainability in China: toward proposing a certificate of sustainable wine for Chinese wine industry" Vincitrice borsa China Scholarship Council.

È co-tutor per lo svolgimento dell'attività di Dottorato di Ricerca del dott. Cristian Galaz Torres (36° ciclo, A.A 2020-2021) Settore Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari dell'Università di Bologna, progetto dal titolo "Recovery and characterization of mannoproteins from the enological sector".

È stata **correlatore** per le seguenti **tesi di dottorato** dal titolo:

- 1) "*Innovative strategies to control oxidation in wine*" (Alma Mater Studiorum–Università di Bologna–Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie Ambientali e Alimentari, Ciclo XXVIII, Dott.ssa Arianna Ricci.
- 2) "*Proposal for a new model for evaluation of wine oxidation*" (Alma Mater Studiorum–Università di Bologna–Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie Ambientali e Alimentari, Ciclo XXIX) Borsa finanziata dal CAPES–Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior and Government of Brazil, Dott.ssa Aline Schwertner Palma.
- 3) "*Climate change vs wine industry in the Emilia–Romagna: assessment of the climate change, influence on wine industry and mitigation techniques*" (Alma Mater Studiorum–Università di Bologna–Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, Ciclo XXX) Borsa finanziata da JoinEU–SEE penta program e dalla Repubblica Serba, Dott. Nemanja Teslić.

### 3.5 Supervisore di studenti internazionali in alta formazione o post–laurea (che hanno svolto un periodo di Ricerca presso l'Università di Bologna nell'ambito di Dottorati, Master o di attività di ricerca post–laurea finanziati da Università internazionali)

- 1) **Supervisore Sandwich PhD**, "Science Without Borders" mobility Program – Brazil. Studentessa proveniente dall'University of Caxias do Sul–Brasile, periodo: 1° Luglio–31 Ottobre 2015, Dott.ssa Angela Rossi Marcon.
- 2) **Supervisore** per tesi dal titolo: Investigation of the potentiality of novel materials as fining agent for white wines stabilisation and their use in a continuous flow system, MSc in Viticulture & Oenology–Plumpton College, University of Brighton, Regno Unito, periodo: 20 Giugno– 30 Novembre 2017, Dott. Andrea Balducci. Programma EPlus- ERASMUS Placement.
- 3) **Supervisore** Programa de Capacitación e Métodos de Investigación. **Programa SEP- UNAM, FUNAM 2018** - Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM; Messico), periodo: Luglio–Ottobre 2018, Dott.ssa Brenda Maritza Beltrán González.
- 4) **Supervisore** per tesi dal titolo: Profiling and assessing polyphenols and tannins in English wines and grapes from selected fungus-resistant grape varieties, MSc in Viticulture & Oenology–Plumpton College, University of Brighton, Regno Unito, periodo: 18 Ottobre – 13 Dicembre 2019, Dott. Daniel Andrew Jackson. Programma EPlus- ERASMUS Placement.

### 3.6 Finanziamento, Responsabilità e Supporto Didattico a Programmi Formativi e Post–Laurea

- 1) Nel 2018 è **vincitrice del finanziamento Bando Strutture UNIBO e Responsabile della Summer School** "*International Collaborative Summer School on Sustainable Eno–Viticulture (ISSE)* (Emilia Romagna e Toscana, 28 Maggio–8 Giugno 2018) <https://site.unibo.it/summer-school-sustainable-enoviticulture-isse/it/international-collaborative-summer-school-on-sustainable-eno-viticulture-isse> a seguito di assegnazione di finanziamento dell'Università di Bologna nell'ambito del Progetto

‘Promozione di Iniziative Innovative dei Dipartimenti nell’Ambito degli Accordi Quadro di Ateneo e degli Accordi di Settore’

- 2) Dal 2012 al 2015 si è occupata della **organizzazione didattica** per l’Università di Bologna nell’ambito del “VINTAGE–International Master of Science, Vine, Wine and Terroir Management” (<http://www.vintagemaster.com/accueil136.html>).

#### 4. ATTIVITA’ ISTITUZIONALE, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO ALL’ATENEO

##### 4.1 Partecipazione a Collegi, Commissioni, Consigli

- 1) **Membro della Commissione** per concorso per ricercatori a tempo determinato tipologia b - SC 07/F1 SSD AGR/15, nominato con Decreto n. 1177, anno 2020, Prot. n. 163626. Concorso bandito dall’Università di Firenze con decreto rettorale n. 601 del 4 giugno 2020.
- 2) **Membro della Commissione** per concorso per ricercatori a tempo determinato tipologia b - SC 07/F1 SSD AGR/15, presso il Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari dell’Università di Pisa.
- 3) **Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato** in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari (STAAA) dell’ Università di Bologna (dal 16 Gennaio 2019).
- 4) **Membro della Commissione di Gestione della Qualità** (Quality Assurance) del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell’Università di Bologna (dal 29 Aprile 2019) <https://corsi.unibo.it/laurea/ViticolturaEnologia/commissioni>
- 5) Membro della Commissione di indirizzo per consultazioni parti sociali. Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (da Gennaio 2021).
- 6) Partecipazione in qualità di **Commissario alla valutazione dell’attività di dottorato di ricerca** in “Scienze e Biotecnologie dei Sistemi Agrari e Forestali e delle Produzioni Alimentari” 23° ciclo presso l’Università di Sassari (2011).
- 7) Partecipazione in qualità di **Commissario alla valutazione dell’attività di dottorato di ricerca** nell’ambito del “**International Mobility Program (PROINMES)**” presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell’Università di Bologna (31 Gennaio, 2014).
- 8) Partecipazione in qualità di Membro Effettivo alla **Commissione per l’abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare**, 1° sessione 2020 (16 luglio 2020) e seconda sessione 2020 (16 Novembre 2020)
- 9) Partecipazione alla **Commissione per l’ammissione ai corsi di dottorato** - 36° ciclo - A.A. 2020/2021 in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari dell’Università di Bologna.
- 10) Membro del Consiglio del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro–Alimentari (DISTAL) di UNIBO.
- 11) Membro del Consiglio del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (**CIRI**) di UNIBO.

##### 4.2 Responsabilità di Progetti Internazionali di Mobilità, Responsabilità della Sicurezza nella Ricerca di Laboratorio

- 1) È **referente** del Bilateral Agreement scambio nell’ambito del Programma Erasmus Plus - Key Action 1 con l’Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (P VILA-RE01 -UTAD), Portogallo.
- 2) È **referente** dello scambio nell’ambito del Programma ERASMUS con il Plumpton College, (UK LEWES01 - Brighton, UK).

- 3) **Responsabile di Ricerca di Laboratorio (RDRL)** in merito alla sicurezza (Laboratorio di Enologia, Campus di Scienze degli Alimenti (Cesena, UNIBO).

20 settembre 2020

Firma  
Giuseppina Paola Parpinello