

Maria Luisa Amodio

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Luogo e data di nascita Barletta 17/06/1977

Titoli accademici Dottorato di ricerca in “Ecosistemi Agricoli Sostenibili” (XVII ciclo) presso l'Università degli Studi di Foggia.

Ruolo universitario professore I fascia

Settore scientifico-disciplinare AGR/09

Dipartimento Di scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

Indirizzo e-mail marialuisa.amodio@unifg.it

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

Graduate Certificate on Postharvest Technologies, University of California, Davis (18 ECTS).

Curso de Espectroscopía de Infrarrojo Cercano (NIRS). Aplicaciones en el control de calidad y trazabilidad de productos y procesos- 11° edición (3 crediti). Universidad de Cordoba (Spagna) 14-18 febbraio 2011.

Hyperspectral and Multichannel Image Analysis (7 crediti). University of Copenhagen (Danimarca), 9-20 settembre 2013.

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati

Le attuali linee di ricerca riguardano:

- a. Applicazione di tecniche non distruttive per la valutazione della qualità di prodotti ortofrutticoli;
 - b. Valutazione dell'effetto delle macchine e impianti per la selezione, preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari sulla qualità del prodotto finito;
 - c. Applicazione di mild-technologies nella trasformazione dei prodotti ortofrutticoli al fine di ridurre l'impatto sulle caratteristiche qualitative del prodotto finale.
- Responsabile Tecnico Scientifico del progetto: 'INNOVAZIONI DI PROCESSO E DI MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DEL CARCIOFO PUGLIESE IN UN'OTTICA SOSTENIBILE'-ICARUS' (Committente: Regione Puglia, bando P.S.R. Puglia 2014/2020'), 2020, Durata 2 anni.
 - Responsabile scientifico per l'Università di Foggia per il progetto: 'Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio Codice Progetto ARS01_00640 –POFACS – (Committente: MIUR, risorse PON 'RICERCA E INNOVAZIONE' 2014 - 2020 E FSC,), 2021, Durata 30 mesi.

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

Docente del corso di Macchine e Impianti per le Industrie Alimentari (5 CFU-SSD AGR/09) per il corso di Laurea in Ingegneria Dei Sistemi Logistici Per L'agro-Alimentare del Dip.to DAFNE dell'Università di Foggia.

Docente del corso di Macchine e Impianti (6 CFU-SSD AGR/09) per il corso di Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dip.to DAFNE dell'Università di Foggia.

Docente del corso di "Disegno sperimentale, analisi ed elaborazione dati" (3 CFU) all'interno del corso Integrato Sistemi informativi e trattamento dei dati sperimentali (5 CFU SSD SECS-S/02), nell'ambito del Corso di Dottorato di Ricerca in "Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea" del Dip.to DAFNE.

Dal 2008 è Membro del Collegio dei docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in 'Gestione dell'Innovazione dei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea' dell'Università di Foggia.

Tutor di 11 tesi di dottorato.

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio

1. Fatchurrahman, D., Nosrati, M., Amodio, M.L., Chaudhry, M.M.A., de Chiara, M.L.V., Mastrandrea, L., Colelli, G., 2021. Comparison performance of visible-nir and near-infrared hyperspectral imaging for prediction of nutritional quality of goji berry (*Lycium barbarum* L.) .Foods, 10 (7), art. no. 1676.
2. Piazzolla, F., Amodio, M.L, Pati, S., Colelli, G. 2021. Evaluation of Quality and Storability of "Italia" Table Grapes Kept on the Vine in Comparison to Cold Storage Techniques. Foods 2021, 10(5), 943;
3. Ben Amara, M. and Abdelli, S. and De Chiara, M.L.V. and Pati, S. and Amodio, M.L. and Colelli, G. and Ben Abda, J.}, 2020. Changes in quality attributes and volatile profile of ready-to-eat "Gabsi" pomegranate arils as affected by storage duration and temperatures, Journal of Food Processing and Preservation,
4. Fatchurrahman, D., Amodio, M.L., de Chiara, M.L.V., Chaudhry, M.M.A., Colelli, G., 2020. Early discrimination of mature-and immature-green tomatoes (*Solanum lycopersicum* L.) using fluorescence imaging method. Postharvest Biology and Technology, 2020, 169, 111287
5. Babellahi, F., Amodio, M.L., Marini, F.,Mastrandrea, L.,Colelli, G., 2020. Using chemometrics to characterise and unravel the near infra-red spectral changes induced in aubergine fruit by chilling injury as influenced by storage time and temperature. Biosystems Engineering, 198, 137-146
6. Babellahi F., Paliwal J., Erkinbaev C., Amodio M.L., Chaudhry M.M.A., Colelli G. 2020. Early detection of chilling injury in green bell peppers by hyperspectral imaging and chemometrics. Postharvest Biology and Technology 2020, 111100.
7. Chaudhry, M.M.A., Amodio, M.L., Amigo, J.M., Babellahi, F., Colelli, G., 2020. Feasibility study for the surface prediction and mapping of phytonutrients in minimally processed rocket leaves (*Diplotaxis tenuifolia*) during storage by hyperspectral imaging. Computers and Electronics in Agriculture, 175, 105575

8. Amodio, M.L., Chaudhry, M.M.A., Colelli, G. 2020. Spectral and hyperspectral technologies as an additional tool to increase information on quality and origin of horticultural crops. *Agronomy* 10(1),7, 1-10.
9. Tsouvaltzis, P.; Babellahi, F.; Amodio, M. L.; Colelli, G. 2020. Early detection of eggplant fruit stored at chilling temperature using different non-destructive optical techniques and supervised classification algorithms. DOI:10.1016/j.postharvbio.2019.111001. *Postharvest Biology and Technology*, 159, pp.111001.
10. Chaudhry M.M.A., Amodio M.L., Babellahi F., de Chiara M.L.V., Amigo Rubio J.M., Colelli G., 2018. Hyperspectral imaging and multivariate accelerated shelf life testing (MASLT) approach for determining shelf life of rocket leaves. *Journal of Food Engineering*, 238, pp. 122-133.

14/03/2022

Maria Luisa Amodio

