

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Prof. Dr. Fabio Mencarelli

- Indirizzo attuale del lavoro: Dipartimento di Innovazione dei Sistemi Biologici, Alimentari e Forestali, Laboratorio Postraccolta, Università della Tuscia, Via DeLellis, 01100 Viterbo Email: mencarel@unitus.it

1979: Laurea in Agraria, Università di Pisa

- 1984: Ricercatore Universitario presso la Facoltà di Agraria dell'Università
- Tuscia di Viterbo
- 1988: Professore associato e docente di Tecnica di Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agricoli.
- AA 1993-1997: Professore associato presso l'Università di Pisa, insegnamento Enologia
- 1997: Professore associato presso l'Università della Tuscia di Viterbo
- 2005: Professore ordinario presso l'Università della Tuscia di Viterbo

Borse di studio

- 1982: borsa di studio CNR (bando n.203.06.23 del 23/06/1980) per periodo di 6 mesi svolta presso il "Market Quality and Trasportation Res. Lab. " del USDA di Fresno, California lavorando con il prof. W. J. Lipton.

- 1986: borsa di studio CNR (bando n.203.06.26 del 07/01/1985) per il periodo di 8 mesi svolta presso il Dept. Vegetable Crops dell'University of California di Davis, lavorando con il prof. M. E. Saltveit nei cui laboratori è rimasto un mese in più per concludere il lavoro di ricerca finanziato dal Dipartimento.

- 1989: borsa di studio NATO-CNR (bando n. 217.22.96 del 07/10/1988) per periodo di 2 mesi svolta presso lo stesso Dipartimento anzidetto e lavorando con lo stesso professore.

- 1993: borsa di studio UE "Short Training and Mobility Grant" per il periodo di un mese presso il CITA di La Laguna (Tenerife) per studiare i danni meccanici sulle banane assieme al Dr. A. Marrero.

1997: borsa di studio UE "Research Training Grants" level 40 per un periodo di 4 mesi da svolgere al MAICh di Creta sul condizionamento dei fiori recisi

Corsi di Specializzazione

- 1982: Postharvest Technology Short Course, 21-25 Giugno, University of California di Davis.
- 1987: Freezing Technology Short Course, 20-25 Gennaio, University of California di Davis.
- 1997: Course on 'HACCP. 12-13 Febbraio, DISTAM, Università degli Studi di Milano.
-

Attività istituzionali

- Direttore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari
- Responsabile LAPO (Laboratorio Postraccolta) del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari
- Coordinatore per il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari per scambi Erasmus con il Politecnico di Cartagena in Spagna, con l'Università di Agraria di Atene, il Mediterranean Agronomic Institute of Chania, Creta, (Grecia), la Faculté d'Enologie di Bordeaux, l'Università di Cordoba, L'UTL di Lisbona
- Membro del Consiglio di Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti con sede in Viterbo, Università della Tuscia.

Cariche scientifiche internazionali

- Coordinatore del Working Group "Postharvest in Emerging Countries" ISHS
- Coordinatore Scientifico del 5th International Postharvest Symposium Verona 6-11 June 2004
- Associate Editor per Journal of Food Science and Agriculture (John Wiley Ed.)
- Revisore e membro di commissione di due tesi dottorato rispettivamente presso l'ENSAT di Tolosa (Francia) "Characterisation de melons transgeniques exprimant un gene antisens de l'ACC oxydase etude de la composition biochimique et de l'activite d'enzymes de degradation de la paroi" e l'UMIST di Manchester (UK) "Development of a membrane inlet mass spectrometry system for measurement of postharvest vegetable respiration in modified storage atmosphere"
- Revisore e relatore di due tesi di Master presso il MAICh di Creta, studenti Shadi Hajjar e Lamia Chkaiban

Consulenze per Organismi Internazionali

- FAO consultant
Project TCP/CPR/8925 (T) per la conservazione delle castagne in Cina (2000 e 2001)
Project TCP/ERI/3002 Banana Postharvest Handling in Eritrea (2004)
- Africa '70
B76000/PVD/2001/658/IT/PR) "Income Generation Opportunities through the Processing of Food at Village Level and the Strengthening of Women Associations in Lebanon" (2003)
- Ecosophy Consulting
progetto EuropeAid "TECHNICAL ASSISTANCE TO FOODCONTROL DIRECTORATE EUROPEAID/112667/D/SV/AL"
Albania (2003)

Lingue straniere: Inglese (scritto e parlato correttamente)

Pisa 02.11.2004

Fabio Mencarelli

ATTIVITÀ DIDATTICA

Universitaria

L'attività didattica è stata svolta principalmente presso l'Università della Tuscia di Viterbo ma anche presso l'Università di Pisa e l'Università di Padova.

Novembre 1984: in ruolo come ricercatore non confermato svolge le esercitazioni per i corsi di Industrie Agrarie e di Tecnologia della Conservazione dei Prodotti Agricoli, corsi svolti dal Prof. G. Anelli. Come "cultore della materia" inoltre svolge attività seminariale e partecipa alle commissioni dei suddetti corsi.

Novembre 1987: confermato in ruolo continua l'attività didattica con esercitazioni, seminari e partecipazione a commissioni di esame

Aprile 1988: professore di II fascia per la disciplina **Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione** poi trasformata nel raggruppamento G08A in Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agroalimentari

AA- 1989-1990: incarico di insegnamento per il corso di **Tecnologie Alimentari** presso l'**Università di Viterbo**.

AA 1993-94, 1994-95, 1995-96, 1996-97 : professore di II Fascia presso la **Facoltà di Agraria dell' Università di Pisa** per titolarità del corso di **Enologia** del Diploma di Laurea e del DU in Tecnologie Alimentari con indirizzo Viticolo-Enologico.

AA 1993-94, 1994-95, 1995-96, 1996-97: affidamento di incarico di insegnamento del corso di **Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione** presso la **Facoltà di Agraria dell'Università di Viterbo**.

1997: professore di II fascia presso la **Facoltà di Agraria dell'Università di Viterbo** per titolarità del corso di **Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agroalimentari**

AA 1997-98, 1998-99, 1999-2000: affidamento di incarico di insegnamento del corso di **Tecnologia del Freddo e Trasformazione dei Prodotti Ortofrutticoli (100 ore), DU in Tecnologie Alimentari dell' Università di Padova**

AA 1997-98 e 1998-99: affidamento per supplenza del corso di **Tecnologia della Conservazione dei Prodotti Agricoli** presso **Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo**

AA 1998-99: affidamento di incarico di insegnamento di **Enologia** presso la **Facoltà di Agraria dell' Università di Pisa**

AA 1999-2000: affidamento di incarico di insegnamento di **Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione della Carne (25 ore), DU Qualità delle Produzioni Animali, Università della Tuscia, Viterbo**

AA 1999-2000: affidamento di incarico di insegnamento di **Enologia 1 (60 ore) e Tecnologia Enologica (100 ore), DU in Tecnologie Alimentari ind. Viticolo-Enologico, Università della Tuscia, Viterbo**

AA 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004

- **Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari** come Titolare Corso di Laurea Scienze e Tecnologie Agrarie (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)

AA 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005

- **Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione alimentare** (Laurea di I livello Tecnologie alimentari) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)

AA 2004-2005

- **Complementi di Tecnologie Alimentari e Alimentazione Animale** (Laurea di II livello Scienze e tecnologie per la qualità delle produzioni vegetali) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)
- **Tecnologie alimentari innovative** come Titolare (Laurea di II livello Scienze e tecnologie agroalimentari) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)
- **Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione alimentare** (Laurea di I livello Tecnologie alimentari) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)
- **Enologia 1** (Laurea di I Livello in Viticoltura e Tecnologia) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)

AA 2005-2010

- **Complementi di Tecnologie Alimentari e Alimentazione Animale** (Laurea di II livello Scienze e tecnologie per la qualità delle produzioni vegetali) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)
- **Innovazione Tecnologica nel Condizionamento** come Titolare (Laurea di II livello Scienze e tecnologie agroalimentari) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)
- **Enologia 1** (Laurea di I Livello in Viticoltura e Tecnologia) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)

AA 2011-2012

- **Innovazione sostenibile nel Condizionamento dei Prodotti alimentari** (Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli alimenti)
Enologia 1 ((Laurea di I Livello in Viticoltura e Tecnologia) (**Facoltà di Agraria, Università di Viterbo**)

AA 2006-2011

- **Complementi di Tecnologie Alimentari** (Scuola di Studi Superiori S.Anna di Pisa)

Nazionale extra curricula accademici

Maggio- Giugno 1997: due lezioni (16 ore) per il corso "Innovazione agrobiotecnologica al servizio della qualità e della salvaguardia dell'ambiente per le PMI del Mezzogiorno" invitato dal Cesar di Assisi.

Giugno 2008 : 1 lezione (6 ore) – docente Master in Gestione della qualità, certificazione e tracciabilità della filiera agroalimentare” **Università di Palermo**

2001, 2002 e 2003: docente nel Master “Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari” organizzato dalla **Scuola di Studi Superiori S.Anna di Pisa**

2010-2011: docente e tutore indirizzo “Sostenibilità ambientale della filera agroalimentare” al Master di 2° Livello “Nuove professioni: ambiente come opportunità”, Università della Tuscia di Viterbo e Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Internazionale (lingua straniera)

Ottobre-Dicembre 1989: incarico di insegnamento per il corso di **Tecnologia dos Alimentos presso l'Università E. Mondlane di Maputo (MOZAMBICO)**, assegnatogli in qualità di esperto dalla Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo (MAE).
Lingua: portoghese **Durata corso:** 50 ore

Settembre-Novembre 1992: incarico di insegnamento per tecnici thailandesi **organizzato dall'Agrital. Lingua:inglese** **Durata corso:** 34 ore

Maggio 1993: invitato a tenere una settimana di lezioni in lingua Inglese al corso di **Postharvest Technology of Horticultural Crops organizzato dal CIHEAM presso L'UNIVERSITÀ LIBANESE DI BEIRUT.**

Marzo 1995: invitato a tenere una settimana di **corso in inglese sulle tecnologie postraccolta per i prodotti ortofrutticoli freschi DALL'UNIVERSITÀ LIBANESE DI BEIRUT** . Nello stesso periodo ha svolto un seminario presso la Facoltà di Agraria dell'Università Saint-Esprit di Kaslik.

Luglio 1995: invitato come docente al corso di **Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore**

Settembre 1995 : invitato a svolgere **20 ore di lezione in lingua inglese ALL'UNIVERSITÀ DI NABLUS (TERRITORI OCCUPATI)** dal Consorzio Agrital Ricerche nell'ambito di un progetto MedCampus tra Italia, Francia, Marocco e Territori Occupati coordinato dal Prof. A. Quaoud.

Marzo 1996: invitato **DALL'UNIVERSITÀ LIBANESE DI BEIRUT a svolgere delle lezioni sulla tecnologia postraccolta dei prodotti ortofrutticoli presso la Facoltà di Agraria; lingua: inglese; durata; 25 ore**

Maggio 1996: invitato come docente al corso di **Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore**

Aprile 1997: invitato dal M.A.E. - D.G.C.S. per svolgere un **Corso di Postraccolta presso il Centro di Meccanizzazione Agricola di BUCARAMANGA IN COLOMBIA; lingua: inglese; durata: 50 ore**

Giugno 1997: invitato come docente del corso di **Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua:inglese; durata: 12 ore**

Giugno 1998: invitato come docente del corso di **Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata:12 ore**

- Giugno 1999:** invitato come docente del corso di **Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Marketing and Special Topics on Flowers”** presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore
- Giugno 2000:** invitato come docente del corso di **Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Marketing and Special Topics on Flowers”** presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore
- Aprile 2004** **FAO, AMMAN GIORDANIA, 2nd Advanced Training Program on Postharvest Technology of Perishable Foods in the Wana Region”**
- Maggio 2004** invitato come docente del corso di **Food Quality** presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 20 ore
- Novembre 2004** invitato a svolgere 4 seminari (8 ore) nell’ambito del progetto ERASMUS presso il **POLITECNICO DI CARTAGENA IN SPAGNA** in lingua inglese dal titolo, di cui 2 nell’ambito di un seminario internazionale dal titolo “Innovaciones en la tecnologia postcosecha de la uva en fresco y para vinificacion”

ATTIVITA' SCIENTIFICA

Partecipazione a Programmi di Ricerca

- 1982-1987:** Progetto di ricerca di interesse nazionale del CNR, Progetto IPRA, Resp. UO Prof. G. Anelli, titolo della ricerca “Aumento della disponibilità di produzioni ortofrutticole nel tempo mediante l’uso di adeguate tecniche di conservazione”
- 1992-1997:** Progetto di ricerca di interesse nazionale del CNR, Progetto IPRA, Resp. UO Prof. G. Anelli, titolo della ricerca “Innovazione per la conservazione degli ortofrutticoli freschi: aspetti fisiologici e tecnologici”
- 1995-1997:** Coordinatore del Progetto di ricerca CNR “Tecnologia per Prodotti della IV Gamma” in collaborazione con il Prof. P. Tonutti, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell’Università di Padova e il Dr. R. Massantini, Istituto Tecnologie Agroalimentari, Università di Viterbo.
- 1994-1996:** Responsabile Programma di Ricerca per “La Conservazione del Tartufo” per la Regione Lazio
- 1998-2000:** Responsabile UO di Viterbo nel progetto ex-40%, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell’Università di Padova, dal titolo “Aspetti biochimici e molecolari della maturazione dei frutti di pesco”, titolo ricerca UO “Influenza dell’attività delle glicosidasi e della lipoossigenasi sulla componente aromatica di alcune cv di pesche durante la maturazione in pianta e in postraccolta” *Fin. 54,6 milioni*
- 1999-2001:** Responsabile UO Viterbo nel progetto UE “EUROTRUFFE” (Improvement of organoleptic quality of European Truffle), contratto FAIR CT98-9556, coordinato da Pebeyre SA, Cahors, Francia *Fin. 30000€*
- 1999-2001:** Responsabile del progetto di ricerca 5B, Regione Lazio, con la Coop. ALPO, Pomezia (RM) “Problematiche postraccolta dei prodotti ortofrutticoli ed in particolare del melone” Cod 11158010 *Fin. 80 milioni*

2000: Responsabile ricerca “Il ruolo dell’etilene nel rammollimento e nella perdita di aroma dell’albicocca durante la distribuzione”; Progetto di Ricerca Frutticoltura MIPAF, sottoprogetto Postraccolta coordinatore Prof. C. Crivelli *Fin. 35 milioni*

2000-2002: Responsabile UO di Viterbo nel progetto COFIN Prot. MM07198594_005, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell’Università di Padova, dal titolo “ Aspetti biochimici e molecolari della qualità dei frutti di pesco” titolo della ricerca dell’UO “Influenza dell’etilene sulla qualità nutrizionale e aromatica delle pesche: studio chimico e biologico molecolare dei carotenoidi e analisi della frazione volatile mediante GC-MS e naso artificiale” *Fin. 91 milioni*

2001-2002: Progetto EUREKA dal titolo “Nuovo sistema ecocompatibile per conservare beni culturali nei musei” Azienda Isolcell, *Fin. 90 milioni*

2000-2004: Responsabile Progetto di Ricerca sull’impiego dell’1-MCP per l’azienda Rohm and Haas, Agrofresh Ltd *Fin. 30000€*

2002-2004: Responsabile UO di Viterbo nel progetto PRIN Prot. 2002078818_006, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell’Università di Padova, titolo della ricerca UO “ “Studio dei carotenoidi in frutti di pesco in relazione allo sviluppo del colore e dell’aroma e influenza dell’apprezzamento da parte dei bambini” *Fin. 51300 €*

2002-2004: Responsabile UO Viterbo per progetto PRAL Regione Lazio Miglioramento della qualità post-raccolta delle nocciole del viterbese interessate da fenomeni di danno latente attraverso caratterizzazione chimica e valutazione di metodologie conservative e di selezione non distruttiva” (Nocciotech) coordinato dall’ISMA di Montelibretti, Dr. P. Menesatti *Fin. 11000€*

2003-2006: Responsabile UO Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Università di Viterbo, progetto MIPAF “Progetto per lo studio dell’ottimizzazione della filiera corilicola dell’area cimino-sabatina” *Fin. 133.947€*

2002-2004: Responsabile Progetto di Ricerca su problematiche postraccolta Azienda Syngenta *Fin. 11500€*

2004: Coordinatore progetto MUVON “Innovazione tecnologica per la gestione della Maturazione/disidratazione postraccolta delle Uve di Vitigni autoctONi per la produzione di vini passiti, o speciali, di qualità” MIPAF, proposta di fattibilità accettata per *Fin. 600000€*, UOOO Viterbo, Padova, Pisa, Catania

2003-2005: Responsabile PROGETTO ISPESL (Istituto Superiore Sanità) Caratteristiche del rischio di esposizione a specie fungine ed altri microrganismi di elevata tossicità in ambienti confinati ed individuazione della misure di sicurezza.
Fin. 50000€

2004: Responsabile progetto FAO “TECHNICAL AND ECONOMIC STUDY OF A TECHNOLOGY FOR PUFFING CEREALS PR 25250” *Fin. 10000€*

2004-2005: Progetto Bilaterale MIUR Italia-Spagna “Modulazione della formazione di aromi nella maturazione dell’uva per la produzione di vini aromatici” con il CSIC di Siviglia Dr. C. Sanz *Fin. 6930€*

2008-2010 Progetto Bilaterale MIUR Italia-Spagna “Rapido controllo della qualità durante la disidratazione dell’uva e la vinificazione di vini dolci per mezzo di tecnologie non distruttive quali NIR-AOFT, naso elettronico e sensore a fluorescenza (Harvest Watch)” con il Prof. Juan Moreno, Università di Cordoba, Spagna *Fin. 6000€*

2009-2012 Progetto Traceflor TRACCIABILITA' E STANDARDIZZAZIONE DELLA QUALITA' MERCEOLOGICA DELLE SPECIE LILIUM, PROTEA E RUSCUS ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI RFID E TECNOLOGIE NON DISTRUTTIVE PORTATILI, MIPAAF, Bando Florovivaismo, Fin. 65000€

2009-2010 Progetto PRIN-MIUR Coordinatore Nazionale GESTIONE DI PRECISIONE DEL MICROCLIMA DEL GRAPPOLO DURANTE LA MATURAZIONE E IN DISIDRATAZIONE POSTRACCOLTA PER IL MIGLIORAMENTO DELLE CARATTERISTICHE AROMATICHE E NUTRIZIONALI DELL'UVA PER LA PRODUZIONE DI VINO Fin 58000€

2009-2011 Progetto PSR Umbria "Realizzazione di una linea di prodotti ortofrutticoli freschi pronti di fascia alta ready to use e una linea di IV gamma tutti coltivati e trasformati in Umbria" Fin. 60000€

2010 Agrofresh-Rohm and Haas Fin. 10000€

2010 Progetto TRACTIN, MIPAAF, Fin. 85000€ Coordinatore

2010 Progetto Vini 3S, OIGA-MIPAAF, Fin. 35000€ UO

Pubblicazioni Scientifiche **Scientific Papers**

Prof. Fabio Mencarelli/ www.postharvestlab.eu

1) Mencarelli F. (1980). *L'utilizzazione dell'atmosfera controllata nella conservazione delle pomacee. (Review of CA on apple and pears storage)*. Agricoltura Italiana (35s) 109: 141- 155.

2) Anelli G., Mencarelli F., Nardin C., Stingo C.(1982). *La conservazione delle castagne mediante l'impiego delle atmosfere controllate. (Results of the CA storage on chestnuts)*. Industrie Alimentari 192: 217-220.

3) Mencarelli F., Anelli G., Tesi R. (1982). *Idoneità alla conservazione di alcune cultivars di carciofo e di zucca da zucchini. (Quality characteristics for the storage of artichokes and zucchini squash)*. Frutticoltura 8: 47-50.

4) Mencarelli F., Lipton W.J., Peterson S.J. (1984). *Responses of "zucchini" squash to storage in low-O₂ atmospheres at chilling and non-chilling temperatures*. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 108 (6): 884-890.

5) Lipton W.J., Mencarelli F. (1984). *Favorable conditions for holding "zucchini" squash*. Citrus and Vegetable Magazine 47: 32-33.

6) Anelli G., Mencarelli F., Massignan L. (1984). *Trattamenti preconservativi per la conservazione delle castagne.(High CO₂ treatments for the storage of chestnuts)*. Industrie Alimentari 216: 397-401.

7) Anelli G., Mencarelli F., Guaraldi F. (1984). *Short storage of Brassica oleracea L. and Brassica campestris L. in different types of modified atmospheres*. Acta Horticulturae 157: 177-184.

8) Anelli G., Cappelletti A., Mencarelli F., Venzi I. (1985). *Il pomodoro da mensa nei mesi invernali: confronto tra due modalità di produzione. (Economical evaluation of two ways of growing and storage of tomato fruits during winter)*. Agricoltura Ricerca 54: 29-34.

- 9) Mencarelli F., Anelli G.(1985). *Prova triennale di conservazione del pomodoro in atmosfera controllata. (3 years research trial on the CA storage of tomato fruits).* Agricoltura Ricerca 55: 33-48.
- 10) Mencarelli F. (1987). *La conservazione del carciofo e possibili utilizzazioni industriali. (Storage of artichoke buds and potential for processing).* L'Informatore Agrario 4: 79-81.
- 11) Mencarelli F. (1987). *Effect of high CO₂ on stored "zucchini" squash.* J. Amer. Soc. Hort. Sci. 112: 985-988.
- 12) Mencarelli F., Anelli G., Palanca E. (1987). *Behaviour of new tomato hybrids during CA storage at chilling temperature. Superoxide dismutase, catalase and glutathione reductase.* Atti del "XVIIth Congress of Refrigeration" C2, 303-305.
- 13) Mencarelli F., Anelli G. (1987). *Behaviour of new tomato hybrids during CA storage at chilling temperature. Physical and chemical properties.* Agricoltura Mediterranea 117 (3): 221-227.
- 14) Anelli G., Mencarelli F. (1987). *Low water vapour trasmission rate plastic film to store broccoli and cauliflower.* Agricoltura Mediterranea 117 (4). 75-382.
- 15) De Santis D., Mencarelli F. (1987). *Studio delle caratteristiche fisiche e della produzione di etilene durante la maturazione postraccolta di pomodoro da mensa conservato a temperatura ambiente. (Study of the physical characteristics and ethylene production of tomato fruits stored at room temperature).* Agricoltura Ricerca 79: 49-58.
- 16) Mencarelli F., Saltveit M.E. Jr: (1988). *Ripening of mature green tomato slices.* J. Amer. Soc. Hort.Sci.113 (5):742-745.
- 17) Saltveit M.E.Jr, F. Mencarelli (1988). *Inhibition of ethylene synthesis and action in ripening tomato fruit by ethanol vapors.* J. Amer. Soc. Hort. Sci. 113(4):572-576
- 18) Mencarelli F., Anelli G. (1988). *Idoneità alla conservazione in ventilazione forzata di 12 varietà di patate: realizzazione di metodi per la valutazione qualitativa e la definizione della forma. (Ventilated storage of 12 varieties of potatoes: methods for qualitative evaluation and shape definition).* Agricoltura Ricerca 90: 55-64.
- 19) Mencarelli F., Saltveit M.E. Jr. , Massantini R. (1989). *Lightly processed foods: ripening of tomato fruit slices.* Acta Horticulturae 244: 193-200.
- 20) Mencarelli F., Botondi R., Anelli G. (1989). *Freeze-thaw injury in tomato pericarp disks.* Acta Horticulturae 258:607-616.
- 21) Mencarelli F., Botondi R., Moraglia D. (1989). *Postharvest quality maintenance of new varieties of tomato, pepper and eggplant with small size fruits.: preliminary results.* Acta Horticulturae 244: 235-241.
- 22) Anelli G., Mencarelli F., Massantini R. (1989). *One-time harvest and storage of fresh market tomato fruits.* Italian J. Food Sci. 1(2): 45-51.
- 23) Mencarelli F., Fontana F., Massantini R. (1989). *Postharvest practices to reduce chilling injury on eggplants.* Atti "International Controlled Atmosphere Research Conference", 14-16 June, Wenatchee, WA (USA).
- 24) Savarese P., Mencarelli F. (1989). *Impiego dei vapori di etanolo nel controllo della maturazione postraccolta del pomodoro. (Ethanol vapors to control postharvest ripening of tomato fruits).* L'Informatore Agrario 46: 51-54.

- 25) Mencarelli F., Fontana F. (1989). *Tecnologia postraccolta del fiore reciso. (Review on postharvest techniques for cut flowers)*. "L'Italia Agricola" 1: 235-246.
- 26) Mencarelli F. (1989). *Parametri di qualità: fiori recisi e piante ornamentali. (Review on quality parameters of cut flowers and ornamental plants)*. "L'Italia Agricola" 4: 177-184.
- 27) Mencarelli F., Fontana F., Massantini R. (1990). *Postharvest behaviour and chilling injury in babaco fruits*. Acta Horticulturae 269: 223-232.
- 28) Mencarelli F., Fontana F., Savarese P. (1990). *La qualità delle insalate nella fase di distribuzione. (Lettuce quality during the distribution system)*. L'Informatore Agrario 30: 60-63.
- 29) Mencarelli F., De Santis D., Massantini R., Contini M. (1990). *Impiego delle ridotte concentrazioni di ossigeno nella breve conservazione della cipolla in fette. (Low O₂ concentrations for the short storage of onion slices)*. Industrie Alimentari 29: 982-984.
- 30) Anelli G., Mencarelli F., Massantini R. (1990). *One-time harvest and storage of tomato fruit: technical and economical evaluation*. Acta Horticulturae 287: 411-415.
- 31) Mencarelli F., Botondi R., De Santis D., Grego S., De Agazio M. (1991). *Ripening response and ethylene biosynthesis in mature green tomato pericarp discs treated with putrescine. In "Polyamines and ethylene: biochemistry, physiology and interactions". (Eds HE Flores, RN Artica, JC Shannon) American Society of Plant Physiologist, 397-400.*
- 32) Mencarelli F., Massantini R., Vitti C., Botondi R. (1991). *High temperature for short time periods induce heat-stress in harvested mature green tomatoes*. Agricoltura Mediterranea 121: 180-185.
- 33) Mencarelli F., Hugo L. (1991). *Control of flowers and bracts abscission of Bouganvillea branches by ethanol solutions*. Agricoltura Mediterranea 121: 282-286.
- 34) Mencarelli F., Savarese P., Saltveit M.E. 1990. *Ripening of kiwifruit exposed to ethanol and acetaldehyde vapors*. HortScience 26(5): 566-569
- 35) Angelini R., Botondi R., Mencarelli F., Federico R., Scalet M. (1991). *Role of cadaverine during wound-healing process in chickpea internodes*. Giornale Botanico -Italiano 125(4): 615-616.
- 36) Mastrecchia D., Botondi R., Mencarelli F. (1991) *Polyamines feeding of green and red tomato fruit disks effect cut stress ethylene, ACC content and CO₂ production*. Giornale Botanico Italiano 125(4): 629-630.
- 37) Fiore G., Massantini R., Mencarelli F. (1992). *Entità dei danni meccanici e loro effetti fisiologici durante la fase postraccolta del pomodoro da mensa. (Physiological effects of postharvest mechanical injuries on tomato fruits)*. Colture Protette 1: 85-89.
- 38) Mencarelli F., Botondi R. (1992). *Effetti di abrasioni superficiali simulanti la pratica di spazzolatura sulla produzione sui frutti di pera. (Influence of superficial abrasion injuries due to brushing practice of pear fruits on ethylene production)*. Frutticoltura 7-8: 69-71.
- 39) Angelini R., Botondi R., Federico R., Mencarelli F., Scalet M. (1992). *Cadaverine and ethylene metabolism in chick pea seedlings during wound-healing*. Plant Physiology (Life Science Adv.) 10: 157-162.
- 40) Botondi R., Mastrecchia d., Massantini R., Mencarelli F. (1992). *Influenza dei trattamenti con poliammine esogene sulla biosintesi dell'etilene e sull'attività respiratoria in dischi di*

pericarpo di pomodoro (Influence of exogenous Polyamines on ethylene biosynthesis and respiration of tomato fruit pericarp discs). Atti del Convegno RAISA "La qualità degli ortofrutticoli nella fase di postraccolta", (Eds. Anelli G. e Mencarelli F.). Viterbo 19- 20.11.1992.

41) Anelli G. , Mencarelli F. (1992) *Le tecnologie di conservazione per produzioni di qualità. (Storage techniques for the quality of horticultural crops)*. Atti del Convegno "La qualità degli ortofrutticoli nella fase di postraccolta", (Eds. Anelli G. e Mencarelli F.) Viterbo 19- 20.11.1992.

42) Botondi R., Gobattoni E., Massantini R., Mencarelli F. (1992). *ADH activity affects, via ethanol, ethylene production from tomato pericarp discs*. Atti del Simposio "Cellular and Molecular Aspects of Biosynthesis and Action of the Plant Hormone Ethylene" , Agen (Francia), 31/8-4/9/1992.

43) Di Nicola G., Massantini R., Mencarelli F. (1993). *Carote: la conservazione durante la shelf life. (Influence of storage on flexibility and color of carrots during the shelf life)*. Colture Protette 5: 87-94.

44) Mencarelli F., Lucentini L., Massantini R., Botondi R. (1993). *Short exposures to high carbon dioxide and low oxygen at low temperature prevent postharvest grey mould (Botrytis cinerea Pers) of red raspberry (Rubus ideaus L.)*. Agricoltura Mediterranea 123: 128-132.

45) Botondi R., Mencarelli F. (1993). *Effect of polyamines on wound-ethylene in tomato pericarp discs*. Advances in Horticultural Sciences 7: 7-10.

46) Mencarelli F., Ceccantoni B., Bolini A., Anelli G. (1993). *Physiological responses of sweet pepper to high temperatures before storage at chilling temperatures*. Acta Horticulturae 343: 238-243.

47) Mencarelli F., Massantini R., Casella M. (1993). *Influence of chemicals, stem length and plastic films on quality of artichoke buds*. J. of Hort Science 68(4): 597-603.

48) Mencarelli F., Massantini R., Arioni P. (1993). *Fisiologia della postraccolta e mantenimento qualitativo delle fette di patata (postharvest physiology and quaalaity maintenance of potato slices)*. Industrie Alimentari 22(3): 241-247.

49) Mencarelli F., Massantini R., Lanzarotta L. (1993) *Preparazione per il mercato dell'actinidia: la spazzolatura (Handling of kiwifruits: the Brushing)*. L'Informatore Agrario 33: 75-77.

50) Lanzarotta L., Massantini R., Mencarelli F. (1993). *Fisiologia postraccolta delle fragole confezionate con film plastici (Postharvest Physiology of strawberry packed with plastic film)*. Industrie Alimentari 32: 735-737.

51) Canganella F., Meloni R., Tonnini D., Mencarelli F., Trovatelli L.D. (1993). *Effect of vacuum and modified atmospheres packaging on the shelf-life of beef steaks*. Microbiologie-Aliments.Nutrition 11: 433-441.

52) Massantini R., Lanzarotta L., Botondi R., Mencarelli F. (1994). *Modificazioni del colore e della consistenza di fragole dopo esposizione in condizioni simulate di prerefrigerazione e trasporto (Firmness and color changes of strawberry after exposure to simulated precooling and transport)*. Frutticoltura 5: 53-58.

53) Mencarelli F., Massantini R., Lanzarotta L., Botondi R. (1994) *Accurate detection of firmness and color changes in the packing of table grapes with paper dividers*. J. of Hort. Sci. 69(2):299-304.

54) Anelli G., Botondi R., Massantini R., Mencarelli F. (1994). *Confezionamento attivo mediante desorbimento di vapori di etanolo nella distribuzione del pomodoro da mensa: (Active*

packaging with ethanol vapors desorbition for the distribution of table tomato fruit). In "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR-RAISA Sottoprogetto 4, Sarteano (Si), Vol. 1.

55) Botondi R., Crisà A., Russo V., Massantini R., Mencarelli F. (1994). *Ruolo degli enzimi del metabolismo anaerobico nella conservazione dell' actinidia in normale AC e in ULO (Role of anaerobic metabolism enzymes in the storage of kiwifruit in regular CA and in ULO)*. In "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR-RAISA Sottoprogetto 4, Sarteano (Si), vol. 1.

56) Mencarelli F., Botondi R., Massantini R., Spath H., Anelli G. (1994). *Interaction of polyamines and ethylene on postharvest physiology of red chicory*. Proc. of the Intern.Symposium"Postharvest Physiology, Pathology and Technologies for Horticultural Commodities: Recent Advances" Eds. A. Ait-Oubahou e A. Otmani, Agadir (Marocco),16-21 Gennaio 1994.

57) Mencarelli F., Massantini R. (1994). *Aspetti qualitativi nella preparazione della frutta parzialmente trasformata.(Quality aspects of minimally processing fruits)*. In "Imballaggio funzionale per una migliore qualità degli alimenti confezionati" CNR-RAISA Sottoprogetto 4, a cura di E. Piergiovanni e P. Fava, Milano 3-4 Febbraio 1994.

58) Massantini R., Lanzarotta L., Botondi R., Mencarelli F. (1995). *The effect of brushing on the ripening response of kiwifruit*. HortScience 20(3): 566-569.

59) Mencarelli F., Agostini R., Botondi R., Massantini R. (1995). *Ethylene production, ACC content, PAL and POD activities in excised sections of straight and bent gerbera stems*. J. of Hort. Sci. 70(3): 409-416.

60) Botondi R., Gobattoni E., Massantini R., Mencarelli F. (1995). *Role of alcohol dehydrogenase on ripening of ethanol treated tomato and kiwifruit*. Acta Horticulturae 379: 297-304.

61) Garosi F., Mencarelli F., Anelli G. (1996). *Influenza del "blanching" sulla qualità strutturale delle carote surgelate. (Influence of blanching on structure of frozen carrots)*. Industrie Alimentari 35: 126-130.

62) Mencarelli F., Massantini R., Botondi R. (1996) *Influence of impact surface and temperature on the ripening response of kiwifruit*. Postharvest Biol. and Techn. 8: 165-177.

63) Botondi R., Massantini R., Anelli G., Mencarelli F. (1996). *Postharvest physiology of red chicory stored at 0 and 6°C*. Italian J. Food Science 4:273-282

64) F. Mencarelli, R. Massantini, F. Garosi (1996) *Aspetti fisiologici della postraccolta del finocchio fresco*. Atti delle Giornate di Studio sulla Coltivazione del Finocchio. Tarquinia 29-30.3.1996

65) Mencarelli F., Massantini R., Botondi R. (1997). *Physiological and textural response of truffles during low temperature storage*. J. Hort. Sci. 72(3):407-414.

66) Esposito G., Botondi R., Massantini R., Anelli G., Mencarelli F. (1997) *Influenza di brevi trattamenti in basse concentrazioni di ossigeno a temperatura ambiente sulla shelf life delle albicocche (Influence of low oxygen short treatment at room temperature on apricots shelf life)*. Italus Hortus 4(3): 92-97.

67) Mencarelli F., Garosi F., Botondi R., Tonutti P. (1997) *Postharvest physiology of peaches and nectarines slices*. Acta Horticulturae 465:463-470

- 68) Garosi F., Botondi R., Ceccantoni B., Esposito G., Massantini R., Mencarelli F. (1997) *Influence of EAST (extreme atmosphere short time) at room temperature on apricot quality*. Proc. 7th Intern. Controlled Atmosphere Research Conference, University of California, Davis, 13-19.07.1997: 139-148
- 69) Carlini P., Massantini R., Mencarelli F., Botondi R. (1998) *Determination of soluble solids content in apricot varieties by visible/near-infrared spectroscopy*. Agricoltura Mediterranea 128:138-141
- 70) Botondi R., Esposito G., Massantini R., Mencarelli F. (1998) *Influence of auxins on stem bending in cut gerbera flowers*. Advances in Horticultural Sciences 12:127-131
- 71) Cardarelli MT, Botondi R., Mencarelli F. (1998). *Ruolo delle glicosidasi sul rammollimento delle albicocche durante la maturazione in postraccolta dei frutti*. (Role of glycosidases on apricot softening during postharvest ripening) ItalusHortus 5(5-6):27-31.
- 72) Botondi R., Massantini R., Crisà A., Mencarelli F. (1999) *Effect of low oxygen for 9 days at 5°C and 18°C on postharvest quality of ripe apricots*. Ital. J. Food Sci. 3(11):207-220
- 73) Carlini P., Massantini R., Mencarelli F. (1999) *Wavelength selection for PLS-based Vis-NIR evaluation of SSC in fresh fruits*. Proc. 9th Intern. Conf. on Near Infrared Spectroscopy, Verona, Italy, June 13-18, 1999
- 74) Botondi R., Crisà A., Massantini R., Mencarelli F. (2000) *Effects of low oxygen short-term exposure at 15°C on postharvest physiology and quality of apricots harvested at two ripening stages*. J. Hort. Sci. and Biotechn. 75(2):202-208
- 75) Botondi R., Cardarelli MT, Mencarelli F. (2000) *The role of ethylene in regulating cell wall-degrading enzyme activity using antisense ACC-oxidase in cantaloupe melons*. Acta Horticulturae 510: 471-477.
- 76) Massantini R., Carlini P., Mencarelli F. (2000) *Fisiologia e tecnologia postraccolta delle albicocche come prodotti della IV gamma (Postharvest physiology and technology of minimally processed apricots)*. Industrie Alimentari 38 (389): 162-168
- 77) Massantini R., Carlini P., Bellincontro A., Mencarelli F. (2000) *Vis-NIR analysis of sugars in Abate pear and strawberry*. Atti "IIR Conference" Murcia 2000, 61-65
- 78) Carlini P., Massantini R., Mencarelli F. 2000. *Vis-NIR measurements of soluble solids in cherry and apricot by PLS regression and wavelength selection*. J. Agric. Food Chem. 48:5236-5242.
- 80) DeSantis and Mencarelli F. 2001. *Influenza del propilene e del 1-metilciclopropene sull'aroma delle pesche*. Frutticoltura 6:79-80
- 81) Botondi R., DeSantis D., Forniti R., Vizovitis K, Mencarelli F. (2001) *Influenza del 1-metilciclopropene sulla maturazione e sulla qualità aromatica di due varietà di albicocche*. Atti "3° Convegno Postraccolta", 24-25 Maggio 2001, Arsia Toscana
- 82) Massantini R. e Mencarelli F. (2001) *Storage technology for chestnuts and truffles*. Atti "Intern. Symp. On Fruit/Vegetable Processing Technology and Industrialization, Xiamen, China, 11-14 October 2001
- 83) Cecchi F., DeSantis D., Cardarelli M.T., Marty I., Botondi R., Mencarelli F. (2001) *Influence of propylene on glycosidases and volatiles in peach fruit*. Acta Horticulturae 553:185-187

- 84) Cardarelli M., Botondi R., Vizovitis K., Mencarelli F. (2002) *Effects of exogenous propylene on softening, glycosidase, and pectinmethylesterase activity during postharvest ripening of apricots*. J. Agric. Food Chem. 50(6):1441-1446
- 85) DeMartino G., Massantini R., Botondi R., Mencarelli F. (2002) *Temperature affects impact injury on apricot fruits*. Postharvest Biology and Technology 25:145-149
- 86) Mencarelli F., Cecchi F., DeSantis D., Aquilani R., Giuliano G., Botondi R. (2002) *Influence of Ethylene on Volatiles and Carotenoids Biosynthesis of Peach*. In Biology and biotechnology of the plant hormone ethylene III, 2002 , NATO Science Series, Life and Behavioural Science Vol. 349: 222-226
- 87) Massantini R., Bruno M., Salcini C., Bellincontro A., Mencarelli F. (2002) *Conservazione in film plastico del tartufo fresco*. Industrie Alimentari 419:1204-1207
- 88) Bellincontro A., DeSantis D., Mencarelli F., Nardin C., Villa I. (2002) *Nuova tecnologia di appassimento di uve Trebbiano e Malvasia (New technology of withering of Trebbiano and Malvasia wine grapes)*. Industria delle Bevande 182:538-545
- 89) Capitini R., Massantini R., Mencarelli F. (2002) *Confronto qualitativo e organolettico di frutti da agricoltura biologica e convenzionale*. Industrie Alimentari 41 (416): 789-794
- 90) Di Natale C., Macagnano A., Pennazza G., Martinelli E., Paolesse R., D'Amico A., Mencarelli F., De Santis D. (2002) *Application of an electronic nose to the investigation of the effects of 1-MCP and propylene treatments of peaches*. 9th International Symposium Olfaction and Electronic Nose (ISOEN 02) Rome 29 Sep - 2 Oct
- 91) Botondi R., DeSantis D., Bellincontro A., Vizovitis K., Mencarelli F. (2003) *Influence of ethylene inhibition by 1-MCP on apricot quality, volatiles evolution, and glycosidases activity of low and high aroma varieties of apricots*. J. Agric. Food Chem. 51:1189-1200.
- 92) Mencarelli F., Botondi R., Kelderer M., Casera C. (2003) *Influence of low O₂ and high CO₂ on quality of organically grown winter melon and control of disorders of organically grown apples by ULO in commercial storage rooms*. Acta Horticulturae 600: 71-76
- 93) Massantini R., Mencarelli F. (2003) *Is the quality of fruits in the market responding to the minimum requirements of the QS of EU?* Acta Horticulturae 604: 781-786.
- 94) Bellincontro A., DeSantis D., Botondi R., Villa I., Mencarelli F. (2004) *Different Postharvest Dehydration Rate Affects Quality Characteristics and Volatile Compounds of Malvasia, Trebbiano, and Sangiovese Grapes for wine production*. J. Science and Food Agric. 84:1791-1800
- 95) Bellincontro A., Fracas A., DiNatale C., Esposito G., Anelli G., Mencarelli F. (2005) *Use of NIR technique to measure the acidity and the water content of hazelnuts*. Acta Horticulturae 686:499-504
- 96) Bellincontro A., Morganti F., DeSantis D., Botondi R., Mencarelli F. (2005) *Inhibition of ethylene via different ways affects LOX and ADH activities, and related volatiles compounds in peach cv. Royal Gem* Acta Horticulturae 682:445-452
- 97) Cecchi F., DeMartino G., Bellincontro A., Botondi R., Mencarelli F. (2005) *Influence of sunlight exposure and postharvest ethylene control on carotenoids content of peach fruit*. Acta Horticulturae 682:329-336

- 98) De Martino G., Vizovitis K., Botondi R., Bellincontro A., Mencarelli F. (2006) *1-MCP controls ripening induced by impact injury on apricots by affecting SOD and POD activities*. Postharvest Biology and Technology 39:38-47
- 99) Mencarelli F., Bellincontro A., Forniti R., Valentini M., Sequi P., Vizovitis K., Botondi R., DiNatale C., Basile B., Romano R. (2006) *Factors affecting the apricot quality for the consumer with special attention to the use of 1-MCP and of NDT for detection of bruising*. Acta Horticulturae 717:315-320 (invited speaker)
- 100) DiNatale C., Filippini D., Pennazza G., Santonico M., Paolesse R., Bellincontro A., Mencarelli F., D'Amico A., Lundstrom I. (2006). *Sorting of apricots with computer screen photoassisted spectral reflectance analysis and electronic nose*. Sensors and Actuators B, Chemical 119(1):70-77
- 101) Costantini V., Bellincontro A., De Santis D., Botondi R., Mencarelli F. (2006) *Metabolic changes of Malvasia grapes for wine production during postharvest drying*. J. Agric. Food Chem. 54: 3334-3340
- 102) Mencarelli F., Botondi R., DeSantis D., Vizovitis K. (2006) *Postharvest quality maintenance of fresh apricots*. Acta Horticulturae 701:503-509
- 103) Bellincontro A., Botondi R., DeSantis D., Forniti R., Mencarelli F. 2006. *Controllare il metabolismo dell'uva in appassimento per la determinazione della qualità del passito*. Speciale Appassimento delle Uve. www.phytomagazine.com N. 15: 35-46
- 104) Bellincontro A., Fardelli A., DeSantis D., Botondi R., Mencarelli F. 2006. *Postharvest ethylene and 1-MCP treatments both affect phenols, anthocyanins, and aromatic quality of Aleatico grapes and wine*. Australian J. of Grape and Wine Res. 12:141-149
- 105) Mencarelli F., De Santis D., Bellincontro A., Prosperi P., Botondi R., Tiberi D. 2006 *Controllo accurato dell'ambiente di appassimento per la valorizzazione di uve di varietà autoctone dell'Italia centrale destinate alla produzione di vini dolci*. Convegno Nazionale "Vitigni Autoctoni Minori", Torino 30 Novembre-1 Dicembre 2006 (invitato), curatore scientifico Prof. V. Gerbi, Fondazione Fotobiotech. Codice ISBN: 88-6136-001-7
- 106) Mencarelli F., Bellincontro A., Botondi R., Anelli G., Valentini M., Sequi P., Santonico M. 2007. *Preliminary investigations on postharvest water loss of grape CV Montepulciano variety for the production of dessert wine by NIR, electronic nose, and NMR*. Atti del XVth International Symposium GESCO 2007, Porec, Croazia, 20-23 Giugno 2007
- 107) Tomas A., Bellincontro A., Artes-Hernandez F., Mencarelli F. (2007) *Aplicacion de la espectroscopia infraroja cercana (NIR) al estudio de la deshidratacion de uva CV. Montepulciano*. Atti V° Congreso Iberoamericano de Tecnologia Postcosecha y Agroexportaciones. Universidad Politecnica de Cartagena 29.05-01.06.2007, Cartagena (Spagna), Ed. F. Artes-Calero, S3-P70, 379-385
- 108) Tomas A., Bellincontro A., Mencarelli F. (2007) *Aplicacion de la resonancia magnetica nuclear (NMR) al estudio de la deshidratacion de uva CV. Bombino*. Atti V° Congreso Iberoamericano de Tecnologia Postcosecha y Agroexportaciones. Universidad Politecnica de Cartagena 29.05-01.06.2007, Cartagena (Spagna), Ed. F. Artes-Calero, S3-P69, 374-378
- 109) De Martino G., Mencarelli F., Golding J.B. 2007. *Preliminary investigation into the uneven ripening of banana peel after 1-MCP treatment*. In "Advances Plant Ethylene Research" Eds. Ramina A., Chang C., Giovannoni J., Klee H., Perata P., Woltering E., Springer Pub., Dordrecht, The Netherlands, 243-246.

- 110) DeMartino G., Mencarelli F., Golding J.B. 2007. *Preliminary investigation into the uneven ripening of banana (Musa sp.) peel*. New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science 35:193-199
- 111) Frangipane M.T., Ceccarelli A., Mencarelli F., Anelli G. 2007. *Study of phenolic compounds in Aleatico grapes dried in a forced air tunnel*. Ital. J. Food Sci. 2(19):203-208
- 112) DeSantis D., Bellincontro A., Pasquini M., Servili M., Botondi R., Mencarelli F. 2007 *Influence of ethylene and 1-methylcyclopropene postharvest treatments on aromatic quality of Aleatico grapes*. Acta Horticulturae 754:457-461
- 113) Mencarelli F., Bellincontro A., Botondi R., Tomas A., Di Natale C., Santonico M., Valentini M. (2007) *Using non destructive techniques to monitor metabolic and structural responses of grape dehydration at different temperatures for wine production (oral presentation)*. Proc. International Symposium oeno 2007, 25-27 June 2007, Bordeaux, France, 121-124
- 114) Rizzini F.M., Bellincontro A., Tonutti P., Bonghi C., Mencarelli F. (2007) *Metabolic changes induced by ethylene in harvested wine grape berries*. Proc. International Symposium oeno 2007, 25-27 June 2007, Bordeaux, France, 133-135
- 115) Chkaiban L., Botondi R., Bellincontro A., De Santis D., Kefalas P., Mencarelli F. 2007. *Influence of postharvest water stress on lipoxygenase and alcohol dehydrogenase activities, and on the composition of some volatile compounds of Gewürtztraminer grapes dehydrated under controlled and uncontrolled thermohygrometric conditions*. Australian J. Grape and Wine Research 13:142-149
- 115) Mencarelli F. 2007. *Gestire l'appassimento per modulare il metabolismo dell'uva*. Atti 2° Corso di Formazione "Appassimento delle Uve e Qualità dei Vini Dolci", 19-20 Aprile 2007, a cura di Fabio Mencarelli, CD disponibile presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Università della Tuscia, Viterbo
- 116) Pietromarchi P., Tiberi D., Bellincontro A., Mencarelli F. (2007). *Cesanese Passito? In tunnel e a bassa temperatura*. VQ 8:58-62
- 117) Massantini R., Mencarelli F. (2007) *Understanding and management of browning in fresh whole and light processed fruits*. Fresh Produce, Global Science Books (invited mini-review)
- 118) Harfouche A.L., Rugini E., Mencarelli F., Botondi R., Muleo R. (2008). *Salicylic acid induces H₂O₂ production and endochitinase gene expression but not ethylene biosynthesis in Castanea sativa in vitro model system*. Journal of Plant Physiol. 165(7):734-744
- 119) DiMambro D., Massantini R., Mencarelli F. (2008) *Miglioramento della qualità del vino Merlot in annate sfavorevoli mediante parziale disidratazione in condizioni controllate*. Industria delle Bevande 214(37): 114-121
- 120) Botondi R., Antelmi G., Frangipane M.T., Bellincontro A., Forniti R., Tiberi D., Mencarelli F. (2008) *Influenza della temperatura di appassimento sulle qualità di uve varietà Montepulciano*. L'Enologo, Settembre 2008:1-6
- 121) Mencarelli F., Forniti R., De Santis D., Bellincontro A. (2008) *Effetti delle atmosfere inerti e della temperatura nella conservazione delle nocciole essiccate*. Ingredienti Alimentari VII (2008) agosto:16-21
- 122) Botondi R., Vailati M., Bellincontro A., Massantini R., Forniti R., Mencarelli F. 2009. *Technical parameters of water curing affect postharvest physiology and storage of marrons (Castanea sativa Mill., Marrone fiorentino)*. Postharvest Biology and Technology 51:97-103

- 123) Bellincontro A., Nicoletti I., Valentini M., DeSantis D., Corradini D., Mencarelli F. (2009) *Integration of Non-Destructive Techniques with Destructive Analyses to Study Postharvest Water Stress of Wine Grapes*. American J. Enology and Viticulture 60(1):57-65
- 124) Taglienti A., Massantini R., Botondi R., Mencarelli F., Valentini M. (2009) *Postharvest structural changes of Hayward kiwifruit by means of Magnetic Resonance Imaging spectroscopy*. Food Chemistry 114:1583-1589
- 125) Bellincontro A., Forniti R., Mencarelli F. (2009). *Controllare la qualità in appassimento*. VQ 1:75-78
- 126) Benedetti S., Buratti S., Mannino S., Massantini R., Mencarelli F., Valentini M. (2009) *Innovazione nell'applicazione della micro e macrosensoristica non distruttiva per la selezione qualitativa e la conservabilità degli ortofrutticoli*. ItalusHortus 16:99-112
- 127) Caprioli I., Lafuente M.T., Rodrigo M. J., Mencarelli F. 2009 *Influence of postharvest treatments on quality, carotenoids and abscisic acid content of stored 'Spring Belle' peach (Prunus persica) fruit*. J. Agric. Food Chem. 57:7056-7073
- 128) Bellincontro A., Mencarelli F., Forniti R., Valentini M. 2009. *Use of NIR-AOTF and MRI for quality detection of whole hazelnuts*. Acta Horticulturae 845:593-598
- 129) DeSantis D., Fardelli A. Mencarelli F. 2009. *Storage Hazelnuts: Effect on Aromatic Profile and Sensory Attributes*. Acta Horticulturae 845:693-700
- 128) Santonico M., Bellincontro A., De Santis D., Di Natale C., Mencarelli F. 2010. *Electronic nose to study postharvest dehydration of wine grapes*. Food Chem. 121: 789–796
- 130) Tiberi D., Pietromarchi P., Angeloni F., Mencarelli F. 2009. *Tecniche criofile per la produzione di succo di uva da varietà autoctone*. Industria delle Bevande 38:11-14
- 131) Mencarelli F., Bellincontro A., Nicoletti I, Cirilli M., Muleo R., Corradini D. 2010. *Chemical and biochemical changes of healthy phenolic fractions in winegrape by means of postharvest dehydration*. Journal Agric. Food Chem. 58, 7557–7564
- 132) Hajjar S. E., Massantini R , Botondi R. , Kefalas P. , Mencarelli F. 2010. *Influence of High Carbon Dioxide and Low Oxygen on the Postharvest Physiology of Fresh Truffles*. Postharvest Biol and Techn. 58, 36-41
- 133) DeMartino, G., Mincini M., Forniti R., Botondi R., Bellincontro A., Mencarelli F. 2010. *Ethylene depending and non-depending metabolisms during postharvest banana ripening*. Acta Hort. 864, 275-282
- 134) Botondi R., Lodola L., Mencarelli F. (2010) *Ethylene hastens postharvest berry dehydration by increasing cell wall enzymes activity in Aleatico*. J. Intern Sci Vigne Vin, june, 59-66
- 135) Tiberi D., Pietromarchi P., Mencarelli F. 2010 *Criotechniques and ozone to make high quality grape juice from local varieties*. Fruit Processing Journal 6:247-250
- 136) Antelmi G., Bellincontro A., Mencarelli F., Nicoletti I., Corradini D. (2010) *How dehydration temperature and weight loss affect the biosynthesis of nutritional compounds in irrigated Aleatico grape*. Acta Hort. 877:693-699
- 137) Tiberi D., Pietromarchi P., Centioni L., Favale S. Mencarelli F. (2011) *Come conservare la componente aromatica delle uve in ambiente naturale controllato*. L'Enologo, 11:87-92

- 138) Guenzi S., Mencarelli F., Bellincontro A., Vannini A., Vuono G. (2011). *Botritizzazione controllata*. VQ 1:46-49
- 139) Garcia-Martinez T., Bellincontro A., Lopez de Lerma M., Peinado R.A., Garcia Mauricio J.C., Mencarelli F., Moreno J.J. (2011) *Discrimination of sweet wines partially fermented by two osmo-ethanol-tolerant yeasts by gas chromatographic analysis and electronic nose*. Food Chemistry 127:1391-1396
- 140) Botondi R., Lodola L., Mencarelli F. (2011). *Postharvest ethylene treatment affects berry dehydration, polyphenol and anthocyanin content by increasing the activity of cell wall enzymes in Aleatico wine grape*. Eur Food Res Technol 232:679-685
- 141) Muganu M., Bellincontro A., Barnaba F.E., Paolocci M., Bignami C., Gambellini G., Mencarelli F. 2011. *Influence of bunch position in the canopy on berry epicuticular wax during ripening and on weight loss postharvest dehydration*. American Journal of Enology and Viticulture 62:91-98.
- 142) Bellincontro A., Cozzolino D., Mencarelli F. (2011) *Application of NIR-AOTF to monitor Aleatico grape dehydration for Passito wine production*. American Journal of Enology and Viticulture 62(2):256-260
- 143) Nieves-Lopez de Lerma M., Bellincontro A., Garcia-Martinez T., Peinado R.A., Mauricio J.C., Mencarelli F., Moreno J.J. (2011). *Diferenciacion de los vinos elaborados con la variedad Pedro Ximenez mediante analisis Gas-Cromatografico de compuestos del aroma y Nariz Electronica*. Atti XI Congresso Nazionale de Investigacion Enologica (GIENOL), Jerez de la Frontera, 1-3 Giugno, 2011
- 143) Mencarelli F., Ceccantoni B., Bellincontro A., Catelli C., DiMambro D. (2011) *Dalla SO₂ all'O₃*. VQ 4 (Luglio), 24-27.
- 144) Nieves-Lopez de Lerma M., Bellincontro A., Mencarelli F., Moreno J.J., Peinado R.A. (2011). *Use of electronic nose, validated by GC-MS to establish the optimum off-vine dehydration time of wine grape*. Food Chemistry 130:447-452
- 145) Mencarelli F. (2011). *Innovazione del controllo: gestione e verifica a distanza della qualità del vigneto con detector ottici*. L'Enologo Settembre, 55-57
- 146) Botondi R., Russo V., Mencarelli F. (2012). *Anaerobic metabolism during short and long term storage of kiwifruit*. Postharvest Biol and Technol. 64:83-90.
- 147) Cirilli M., Bellincontro A., DeSantis D., Botondi R., Colao M.C., Muleo R., Mencarelli F. 2012. *Temperature and water loss affect ADH activity and gene expression in grape berry during postharvest dehydration*. Food Chemistry 132:447-454

Testi e Manuali(Books and Manuals)

- Anelli G., Mencarelli F. (1988). *La conservazione del pomodoro. (Tomato fruit storage)* Casa editrice EDAGRICOLE, pp. 87.
- Anelli G., Mencarelli F. (1990). *La conservazione degli ortofrutticoli: tecnologie, aspetti qualitativi e fisiologici. (Storage of Horticultural Crops: technologies, physiological and quality aspects)*. Casa editrice REDA, pp. 240.
- Anelli G., Mencarelli F. (1990). *La qualità degli ortofrutticoli freschi nella fase di postraccolta*. RAISA, sottoprogetto 4, Viterbo 19-20.11.1992.

Mencarelli F. (1998) *Disciplinari di produzione integrata, parte postraccolta: melone, pomodoro, peperone, insalata*. ARSIA-Regione Toscana

Mencarelli F., Massantini R., Carlini P., Botondi R. (1999) *La tecnologia di conservazione del tartufo fresco*. Regione Lazio, monografia

Mencarelli F. (2002) *Fennel, Salsify, Swiss Chard, Truffles*. In USDA Agriculture Handbook Number 66 The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks

Mencarelli F., Serra G. 2002 Tecniche Postraccolta dei prodotti ortoflorofrutticoli. Atti ARSIA, TOSCANA, N. 7, pag. 221

1. Mencarelli F. (2004) Postharvest handling and storage of chestnuts- Compendium, FAO, InPhO
<http://www.fao.org/inpho/isma?m=library&txt=Chestnut&i=INPhO&p=SimpleSearchFrame&lang=en&n=3>

1. Mencarelli F., Bellincontro D., DiRenzo G. (2005) Postharvest handling and storage of table grapes- Compendium, FAO, InPhO
<http://www.fao.org/inpho/content/compand/text/ch34/Ae615e03.htm>

Mencarelli F., Mejia D.J. (2005) Technical Guide on Postharvest of Banana. TCP/ERI/3002, FAO 15 p.

Mencarelli F., M.T. Salcini, A. Bellincontro (2005) Consumer risks in storage and shipping of raw fruits and vegetables. In "Raw materials safety: fruits and vegetables" Ed. W. Jongen, Woodhead Publ. CRC, London, 556-598

Mencarelli F., Tonutti P. (2005) Editors of Proceedings of the Fifth International Postharvest Symposium. Acta Horticulturae 682 pp. 2237

Mencarelli F., (2005) Editor of Issue 3, October 2005, II. Storage; Stewart Postharvest Review (online Scientific Journal: <http://www.stewartpostharvest.com/current.htm>)

Mencarelli F. (2011) Postraccolta. In "La patata" Ed. Renzo Angelini. Bayer Crop Science Srl, Milano, pages 596-607

Brevetti (Patent)

VR2004A000071 – Procedimento per disidratare acini di uva (Dehydration technique for wine grape)

BG2011A000002 - PROCEDIMENTO PER IL TRATTAMENTO E LA VINIFICAZIONE DELL'UVA

Fabio Mencarelli