

# Curriculum Vitae

## Informazioni personali

Federica Flamminii

✉ [federicaflamminii@hotmail.com](mailto:federicaflamminii@hotmail.com)

ORCID ID 0000-0002-3041-4277

SCOPUS AUTHOR ID 57202939197

## Esperienza professionale e di ricerca

Dal 01/01/2022 –  
corrente

**RTDA (SSD/AGR15), PON R&I 2014-2020** – Dipartimento di Tecnologie Innovative in Medicina ed Odontoiatria (DTIMO), Università degli Studi “G. d’Annunzio” CHIETI – PESCARA. Resp. Scientifico Prof. Angelo Cichelli; S.A.L.P.A. (Società Abruzzese Lavorazione Prodotti Agricoli - Soc. Agricola Cons. a r.l.) Roseto degli Abruzzi (TE). Resp. Scientifico Dott. Lorenzo Cerretani

Attività generale

Estrazione di composti bioattivi da scarti vegetali (industria trasformazione vegetali, settore vitivinicolo) e stabilizzazione tramite incapsulamento al fine di creare degli ingredienti innovativi da applicare in alimenti con l’obiettivo di migliorarne la qualità, la sicurezza e la shelf-life.

Dal 15/10/2021 –  
31/12/2021

**Assegno di ricerca - progetto “GOOD-BY-WASTE” – PRIN 2017, grant n. 2017JTNK78. Area CUN 07-F1 (SSD AGR15).** Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Teramo. Responsabile Scientifico Prof.ssa Carla Daniela Di Mattia

Attività principale

Valutazione della funzionalità tecnologica di inulina, ottenuta da scarti di lavorazione del carciofo, in sistemi complessi e multifasici; utilizzo dell’inulina come agente strutturante (wall material) per incapsulamento di nutraceutici tramite spray-drying; studio della stabilità fisica ed ossidativa degli incapsulati; studio di rilascio e digestione in vitro.

Dal 15/10/2020 –al  
14/10/2021 (12 mesi)

**Assegno di ricerca - progetto “GOOD-BY-WASTE” – PRIN 2017, grant n. 2017JTNK78. Area CUN 07-F1 (SSD AGR15).** Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Teramo. Responsabile Scientifico Prof.ssa Carla Daniela Di Mattia

Attività principale

Valutazione della funzionalità tecnologica di flavonoidi e limonoidi, ottenuti da scarti di lavorazione di agrumi e cipolla, in sistemi complessi e multifasici; studio effetto di biomolecole in sistemi emulsionati modello (stabilità fisica ed ossidativa); studio di tecniche di incapsulamento per la stabilizzazione e caratterizzazione chimico-fisica di nuovi ingredienti nutraceutici.

Dal 15/04/2020 –al  
14/08/2020 (4 mesi)

**Borsa di ricerca - progetto “S.O.S.-Sustainability of the Olive Oil System” - AGER AGroalimentare E Ricerca, grant n. 2016-0105. Area CUN 07-F1 (SSD AGR/15).** Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Teramo. Responsabile scientifico Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.

Attività principale

Stabilizzazione tramite incapsulamento di polifenoli da acque di vegetazione di frantoi oleari tramite sistemi emulsionati (w/o/w) e disidratati (spray-drying) e caratterizzazione chimico-fisica dei microincapsulati; studio di formulazione di prodotti alimentari nutraceutici, valutazione delle proprietà fisico-chimiche ed analisi sensoriale.

Dal 20/06/2019 –al  
19/02/2020 (8 mesi)

**Borsa di ricerca - progetto “S.O.S.-Sustainability of the Olive Oil System” - AGER AGroalimentare E Ricerca, grant 2016-0105. Area CUN 07-F1 (SSD AGR/15).** Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Teramo. Responsabile scientifico Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.

Attività principale

Studio di tecniche di incapsulamento di composti polifenoli (foglie di olivo, acque di vegetazione di frantoi oleari) mediante sistemi emulsionati (w/o/w) e caratterizzazione chimico-fisica dei microincapsulati; formulazione di prodotti alimentari arricchiti/nutraceutici, valutazione delle proprietà fisico-chimiche ed analisi sensoriale. Attività inerente SSD AGR/15.

Dal 20/06/2018 –al 19/06/2019 (12 mesi)	<b>Borsa di ricerca - progetto “S.O.S.-Sustainability of the Olive Oil System” - AGER AGroalimentare E Ricerca, grant 2016-0105. Area CUN 07-F1 (SSD AGR/15).</b> Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Teramo. Responsabile scientifico Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.
Attività principale	Caratterizzazione chimica di olive ed olii cv. Tortiglione, Dritta e Gentile dell’Aquila (seconda annualità); studio di tecniche di incapsulamento di composti fenolici tramite emulsione e gelificazione e caratterizzazione chimico-fisica dei microincapsulati.
Dal 28/04/2017–al 27/04/2018 (12 mesi)	<b>Borsa di ricerca - progetto “S.O.S.-Sustainability of the Olive Oil System” - AGER AGroalimentare E Ricerca, grant 2016-0105. Area CUN 07-F1 (SSD AGR/15).</b> Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Teramo. Responsabile scientifico Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.
Attività principale	Caratterizzazione chimica di olive ed olii cv. Tortiglione, Dritta e Gentile dell’Aquila (prima annualità); valutazione della funzionalità tecnologica di estratti fenolici ottenuti da foglie di olivo; ottimizzazione di incapsulamento di composti bioattivi tramite gelificazione e caratterizzazione chimico-fisica dei microincapsulati.
Dal 08/05/2015 –al 07/03/2016 (10 mesi)	<b>Contratto di collaborazione (co.co.co.) – progetto FIRB 2010 (MIUR-RBFR108760).</b> Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Agraria. Responsabile scientifico Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.
Titolo	“Approccio multifunzionale e multifattoriale allo studio della stabilità fisica, chimica e sensoriale di emulsioni olio-in-acqua a base di olio d’oliva”
Attività principale	Studio e ricerca della stabilità chimica, fisica e sensoriale di emulsioni modello olio-in-acqua (O/W). Obiettivi principali: valutazione dell’influenza di polifenoli di olio di oliva, di componenti minori di olio di oliva e di soluti (NaCl) sulla stabilità fisica e chimica di sistemi dispersi. Attività inerente SSD AGR/15.

---

## Titoli di studio

05/06/2020	<b>Dottorato di ricerca (Ph.D.) in Scienze degli Alimenti, XXXII Ciclo – Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)</b> Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali. Votazione: eccellente Titolo: Development, characterization and application in food systems of innovative functional ingredients obtained from olive by-products extracts. Oggetto della ricerca: Valorizzazione di sottoprodotti della filiera olivicola con particolare attenzione alle componenti bioattive (polifenoli). Caratterizzazione della funzionalità tecnologica di composti bioattivi. Studio di sistemi di stabilizzazione tramite incapsulamento ed applicazione in sistemi alimentari (multifasici). Analisi fisica, stabilità ossidativa ed analisi sensoriale di alimenti emulsionati (maionesi) arricchite con biocomposti puri ed incapsulati. Caratterizzazione chimica di olive ed olii ottenuti da cultivar di olivo autoctone della regione Abruzzo. Attività inerente SSD AGR/15.
30/07/2012	<b>Laurea Magistrale In Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)</b> Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Agraria Votazione: 110/110 e lode Titolo tesi di laurea “Studio dei parametri del processo di impregnazione sottovuoto per l’ottenimento di mele minimamente trattate” Ambito di studio: tecnologie alimentari impiegate in prodotti ortofruitticoli minimamente trasformati o fresh-cut (IV gamma). Valutazione dell’effetto del processo alimentare sulle proprietà fisiche e chimico/nutrizionali dell’alimento.
26/03/2009	<b>Laurea Triennale In Scienze e Tecnologie Alimentari</b> Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Agraria Votazione: 106/110 Titolo tesi di laurea “Effetto combinato del trealosio e della temperatura di stoccaggio sulle proprietà meccaniche di carote sottoposte a blanching” Ambito di studio: tecnologie alimentari impiegate per il trattamento di prodotti ortofruitticoli destinati alla surgelazione. Valutazione dell’effetto del processo alimentare sulle proprietà

fisiche e chimico/nutrizionali dell'alimento.

## Altri titoli

<b>Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN)</b>	Abilitazione Scientifica Nazionale, settore concorsuale 07/F1 –Scienze e Tecnologie Alimentari - II Fascia. Dal 23/10/2023 al 23/10/2034
<b>Albi Ordini Nazionali</b>	Iscrizione Albo Ordine Tecnologi Alimentari Regione Abruzzo – 02/02/2024, Albo O.T.A.A n. 82

## Attività istituzionali

<b>Commissione Paritetica (CPDS)</b>	Nomina componente CPDS della Scuola di Medicina e Scienze della Salute per il corso di studio in Scienze dell'Alimentazione e Salute (LM-61). DR n. 2004/2023
<b>Commissioni Dipartimento</b>	Nomina componente commissione Ricerca (dal 22/11/2023) e commissione Orientamento (dal 12/03/2024) del Dipartimento di Tecnologie Innovative in Medicina e Odontoiatria.

## Principali corsi di formazione

<b>2023</b> (4-6 Aprile)	Corso "Analisi Multivariata di dati - base" che si è svolto nei giorni 4-5-6 aprile 2023
<b>2019</b> (8-10 Ottobre 2019)	Accademic Writing Skills – Formazione Dottorale Trasversale Università degli Studi di Teramo
<b>2018</b> (a.a. 2018/19)	Laboratorio di analisi di dati con R (12 ore) Università degli Studi di Teramo
<b>2017</b>	Corso di Business English livello B2 Università degli Studi di Teramo – Centro Linguistico di Ateneo
<b>2017</b> (11-14 Settembre)	9th Training school on microencapsulation Bioencapsulation Research Group -T.U. Berlin (TU Berlin), Berlino

## Attività didattica, seminariale e di orientamento

<b>2024</b> (18-21 Marzo)	Teaching/Training (8 ore, lingua inglese) presso l'Università di Oviedo (Spagna): Facoltà di Chimica e Facoltà di Medicina e Scienze della Salute. Programma Erasmus+ KA131, Bando ERASMUS 23/24 - Staff mobility Docenza, finanziato da INGENIUM. Argomenti principali: Tecnologie di incapsulamento nel settore alimentare e alimenti funzionali.
<b>AA 2023/2024</b>	Insegnamento a scelta, non caratterizzante, "TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI" (4 CFU), Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE, Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara. a.a. 2023/2024
<b>AA 2023/2024</b>	Insegnamento a scelta, non caratterizzante, "ANLISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI" (4 CFU), Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE, Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara. a.a.2023/2024
<b>2023</b> (3-4 Novembre)	Attività didattica dal titolo "Tecnologia di produzione e qualità degli alimenti funzionali" – Corso di Perfezionamento in Medicina Biointegrata: Salute, Benessere e Attività Sportiva" – U.O. di Medicina e Cardiologia dello Sport. Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti-Pescara
<b>2023</b> (27 Maggio)	Attività didattica dal titolo "Approcci tecnologici per la valorizzazione delle produzioni tipiche" – Corso di Formazione in Biotecnologie Agroambientali Sostenibili, Università degli Studi di Teramo. a.a. 2022/2023
<b>AA 2022/2023</b>	Attività didattica: corso tematico in Chimica e Tecnologia degli Alimenti dal titolo "Recupero di composti bioattivi da alimenti e sottoprodotti. Caratterizzazione, stabilizzazione ed applicazioni alimentari" Dottorato in Scienze Biomolecolari e Farmaceutiche curricula Scienze e Biotecnologie Farmaceutiche, 38° ciclo, 3 CFU; Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara

<b>AA 2022/2023</b>	Insegnamento a scelta, non caratterizzante, "ANLISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI" (4 CFU), Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE, Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara. a.a.2022/2023
<b>AA 2022/2023</b>	Insegnamento a scelta, non caratterizzante, "TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI" (4 CFU), Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE, Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara. a.a. 2022/2023
<b>AA 2021/2022</b>	Supporto alla didattica e ad attività seminariale per il modulo "TECNOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI", insegnamento di CHIMICA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI del Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E SALUTE (a.a. 21/22). Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara
<b>AA 2021/2022</b>	Attività didattica: corso tematico in Chimica e Tecnologia degli Alimenti dal titolo "Recupero di composti bioattivi da alimenti e sottoprodotti. Caratterizzazione, stabilizzazione ed applicazioni alimentari", Dottorato in Scienze Biomolecolari e Farmaceutiche curricula Scienze e Biotecnologie Farmaceutiche, 36° e 37° ciclo, 3 CFU/ciclo; Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara
<b>2020</b> (18 Settembre)	Attività orientamento in entrata con esercitazione pratica nell'ambito del progetto "Piano nazionale Lauree Scientifiche" in Late Summer School – "Un succo da... mangiare in sfere! La chimica della sferificazione". Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali. Università degli Studi di Teramo
<b>AA 2019/2020</b>	Supporto alla didattica, attività seminariale e/o svolto esercitazioni per il corso di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare-Operazioni Unitarie I (5CFU) del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Teramo
<b>AA.AA 2018/2019</b> <b>2019/2020 -</b> <b>2020/2021</b>	Supporto alla didattica, attività seminariale e/o svolto esercitazioni per il corso di Tecnologie Alimentari (9CFU) del Corso di Studi in Biotecnologie. Università degli Studi di Teramo

---

### Partecipazione a progetti di ricerca finanziati

<b>2015-2016</b>	"Approccio multifunzionale e multifattoriale allo studio della stabilità fisica, chimica e sensoriale di emulsioni olio-in-acqua a base di olio d'oliva" finanziato dal MIUR – codice RBFR108760. Responsabile scientifico per l'Unità dell'Università degli Studi di Teramo Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.
<b>2017-2020</b>	"S.O.S.-Sustainability of the Olive Oil System" - AGER AGroalimentare E Ricerca, grant n. 2016-0105. Area CUN 07-F1 (SSD AGR/15). Responsabile scientifico per l'Unità dell'Università degli Studi di Teramo Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.
<b>2020-2021</b>	"GOOD-BY-WASTE. Obtain GOOD products-exploit BY-products reduce WASTE". PRIN 2017, grant n. 2017JTNK78. Area CUN 07-F1 (SSD AGR/15). Responsabile scientifico per l'Unità dell'Università degli Studi di Teramo Dott.ssa Carla Daniela Di Mattia.

---

### Produzione Scientifica Complessiva (numero totale articoli scientifici pubblicati)

22

### Produzione scientifica (elenco pubblicazioni)

1. Chiaudani, A., Flamminii, F., Consalvo, A., Bellocci, M., Pizzi, A., Passamonti, C., & Cichelli, A. (2023). Rare Earth Element Variability in Italian Extra Virgin Olive Oils from Abruzzo Region. *Foods*, 13(1), 141.
2. Cosimo Taiti, Elisa Masi, Federica Flamminii, Carla Di Mattia, Stefano Mancuso, Elettra Marone. (2023) Does the Harvest Type Affect Olive Health? Influence of the Harvesting System and Storage Time on the Chemical, Volatile and Sensory Qualities of Extra Virgin Olive Oils, *Plants*, 12, 3843. <https://doi.org/10.3390/plants12223843>
3. Flamminii F, Minetti S, Mollica A, Cichelli A, Cerretani L. (2023) The Effect of Washing, Blanching and Frozen Storage on Pesticide Residue in Spinach. *Foods*, 12(14):2806. [10.3390/foods12142806](https://doi.org/10.3390/foods12142806)
4. Flamminii F., Gaggiotti, S., Chiaudani A., Compagnone D., Cichelli A. The Introduction of Allochthonous Olive Variety and Super High-Density System in the Abruzzo Region: A Study on Olive Oil Quality. (2023) *Foods* 2023, 12, 1292. [10.3390/foods12061292](https://doi.org/10.3390/foods12061292)
5. Paciulli, M., Grimaldi, M., Rinaldi, M., Cavazza, A., Flamminii, F., Di Mattia, C., ... & Chiavaro, E. (2023). Microencapsulated olive leaf extract enhances physicochemical stability of biscuits. *Future Foods*, 7, 100209.

10.1016/j.fufo.2022.100209

6. Flamminii, F., De Flaviis, R., Sacchetti, G., Caponio, F., Paradiso, V. M., & Di Mattia, C. D. (2023). Unravelling the role of sodium chloride and hydroxytyrosol on the colloidal properties and oxidative stability of olive oil-based o/w emulsions: A multivariate statistical approach. *Food Chemistry*, 405, 134767. 10.1021/acs.jafc.6b01963
7. D'Alessio, G., Flamminii, F., Faieta, M., Prete, R., Di Michele, A., Pittia, P., & Di Mattia, C. D. (2023). High pressure homogenization to boost the technological functionality of native pea proteins. *Current Research in Food Science*, 6, 100499. 10.1016/j.crfs.2023.100499
8. D'Alessio, G., Flamminii, F., Faieta, M., Pittia, P., & Di Mattia, C. D. (2022). Pea protein isolates: emulsification properties as affected by preliminary pretreatments. *Italian Journal of Food Science*, 34(4), 25-32. 10.15586/ijfs.v34i4.2259
9. G. D'Alessio, F. Flamminii, M. Faieta, P. Pittia, C.D. Di Mattia (2022) Proteine di pisello: tecnologie di produzione simili, ma funzionalità tecnologiche differenti. *Industrie Alimentari* vol. 61 - giugno 2022
10. Flamminii F., Marone E., Neri L., Pollastri L., Cichelli A., Di Mattia C.D. (2021) The Effect of Harvesting Time on Olive Fruits and Oils Quality Parameters of Tortiglione and Dritta Olive Cultivars. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 2000382, 10.1002/ejlt.202000382.
11. Flamminii F., Paciulli M., Di Michele A., Littardi P., Carini E., Chiavaro E., Pittia P., Di Mattia C.D. (2021) Alginate-based microparticles structured with different biopolymers and enriched with a phenolic-rich olive leaves extract: A physico-chemical characterization. *Current Research in Food Science*. 4, 698-706. 10.1016/j.crfs.2021.10.001
12. Farooq U., Di Mattia C., Faieta M., Flamminii F., Pittia P. (2021) Colloidal properties and stability of olive oil-in water emulsions stabilized by starch particles. *Italian Journal of Food Science*, 2021; 33 (4): 1–10, 10.15586/ijfs.v33i4.2090
13. Sabetta W., Mascio I., Squeo G., Gadaleta S., Flamminii F., Conte P., Di Mattia C.D., Piga A., Caponio F., Montemurro C. (2021) Bioactive potential of minor Italian olive genotypes from Apulia, Sardinia and Abruzzo. *Foods*. 10(6), 1371, 10.3390/foods10061371
14. Paciulli M., Difonzo G., Conte P., Flamminii F., Piscopo A., Chiavaro E. (2021) Physical and thermal evaluation of olive oils from minor Italian cultivars. *Foods*. 10(5), 1004, 10.3390/foods10051004
15. Grassi S., Jolayemi O.S., Giovenzana V., Tugnolo A., Squeo G., Conte P., De Bruno A., Flamminii F., Casiraghi E., Alamprese C. (2021) Near infrared spectroscopy as a green technology for the quality prediction of intact olives. *Foods*. 10(5), 1042, 10.3390/foods10051042
16. Jolayemi O.S., Stranges N., Flamminii F., Carisaghi E., Alamprese C. (2021) Influence of Free and Encapsulated Olive Leaf Phenolic Extract on the Storage Stability of Single and Double Emulsion Salad Dressings. *Food and Bioprocess Technology*. 14(1), 93–105, 10.1007/s11947-020-02574-y
17. Paradiso V.M., Flamminii F., Pittia P., Caponio F., Di Mattia C. D. (2020) Radical scavenging activity of olive oil phenolic antioxidants in oil or water phase during the oxidation of O/W emulsions: An oxidomics approach. *Antioxidants*, 9(10), 1-15, 10.3390/antiox9100996
18. Flamminii F., Di Mattia C. D., Sacchetti G., Neri L., Mastrocola D., Pittia P. (2020). Physical and Sensory Properties of Mayonnaise Enriched with Encapsulated Olive Leaf Phenolic Extracts. *Foods*, 9(8), 0997, 10.3390/foods9080997
19. Flamminii F., Di Mattia C. D., Nardella M., Chiarini M., Valbonetti L., Neri L., Difonzo G., Pittia P. (2020). Structuring alginate beads with different biopolymers for the development of functional ingredients loaded with olive leaves phenolic extract. *Food Hydrocolloids*, 108, 105849, 10.1002/jsfa.9949
20. Flamminii F., Di Mattia C. D., Difonzo G., Neri L., Faieta M., Caponio F., Pittia, P. (2019). From by-product to food ingredient: evaluation of compositional and technological properties of olive leaves phenolic extracts. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(14), 6620-6627, 10.1002/jsfa.9949
21. Giacintucci V., Di Mattia C.D., Sacchetti G., Flamminii F., Gravelle A.J., Baylis B., Dutcher J.R., Marangoni A., Pittia P. (2018). Ethylcellulose oleogels with extra virgin olive oil: the role of oil minor components on microstructure and mechanical strength. *Food Hydrocolloids*, 84, 508-514, 10.1016/j.foodhyd.2018.05.030.
22. Flamminii F.\*, Gonzalez-Ortega, R.\*, Di Mattia, C. D., Perito, M. A., Mastrocola, D., Pittia, P. (2021). Applications of compounds recovered from olive mill waste. In *Food Waste Recovery* (pp. 327-353). Academic Press.

- Flamminii F., Iervese F., D'Alessio G., Valbonetti L., Neri L., Di Mattia C. Contribution of bioactive-rich extracts recovered from citrus by-products to the dispersion properties and stability of o/w emulsions. 2nd Edible Soft Matter Conference. Wageningen, 11-13 of Luglio, 2022.
- Paciulli M., Grimaldi M., Flamminii F., Littardi P., Cavazza A., Di Mattia C., Rinaldi M., Carini E., Pittia P., Ornaghi P., Chiavaro E. Olive leaves microencapsulated polyphenols as functional ingredient to prolong oxidative stability of biscuits. 17th Euro Fed Lipid Congress and Expo. 20-23 Ottobre 2019, Siviglia
- Paciulli M., Littardi P., Flamminii F., Di Mattia C., Rinaldi M., Carini E., Pittia P., Chiavaro E. Thermal characterization of micro encapsulated polyphenols extracted from olive leaves. 5th Central and Eastern European Conference for Thermal Analysis and Calorimetry (CEEC-TAC 5) & 14th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis (Medicta 2019). Roma, 27-30 Agosto 2019.
- Flamminii F., Di Mattia C., Chiarini M., Valbonetti L., Neri L., Sacchetti G., Pittia P. Encapsulation of phenols recovered from olive by-products into alginate-based microspheres by emulsification/internal gelation: beads characterization and exploitation in real matrices. 8th International Symposium on "Delivery of Functionality in Complex Food Systems". Porto, 17-19 Luglio 2019.
- Flamminii F., Di Mattia C., Paciulli M., Carini E., Chiavaro E., Pittia P. Development and characterization of innovative functional ingredients obtained from olive by-products phenolic extracts. Workshop SISSG – OLI E GRASSI - Qualità ed autenticità, tecnologie e sottoprodotti. Bari, 18-19 Ottobre 2018.
- Flamminii F., Di Mattia C., Difonzo G., Paradiso V.M., Caponio F., Pittia P. Technological functionality of olive leaves phenolic extracts. Workshop SISSG – OLI E GRASSI - Qualità ed autenticità, tecnologie e sottoprodotti. Bari, 18-19 Ottobre 2018.
- Difonzo G., Squeo G., Flamminii F., Ranieri M., Di Mattia C., Tamma G., Silletti R., Pittia P., Pasqualone A., Caponio F. Chemical characterization, technological functionality and use of extract from olive leaves in foods and biological systems. 6th International Conference on Olive Tree and Olive Products. Siviglia, 15-19 Ottobre 2018.
- Flamminii F. Innovative Functional Ingredients Obtained from Olive By-Products Phenolic Extracts: Development, Characterization and Application in Food Systems. XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Technology and Biotechnology. Oristano, 19-21 Settembre 2018.
- Paciulli M., Caponio F., Di Mattia C., Piga A., Paradiso V.M., Flamminii F., Conte P., Cabizza R., Pittia P., Chiavaro E. Valorization of minor olive cultivars and olive oil from different Italian regions: a physicochemical and thermal approach. Journal of Food, Nutrition and Population Health. Roma, 14-16 May 2018.
- Flamminii F., Di Mattia C., Neri L., Sacchetti G., Mastrocola D., Pittia P. Encapsulation of phenols recovered from olive by-products into alginate microspheres by emulsification/internal gelation. 17th Food Colloids Conference. Leeds, United Kingdom, 8 - 11 Aprile 2018.
- Flamminii F. Innovative Functional Ingredients Obtained from Olive By-Products Phenolic Extracts: Development, Characterization and Application in Food Systems. XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Technology and Biotechnology. Bolzano, 20-22 September 2017.
- Paciulli M., Flamminii F., Di Mattia C., Chiavaro E., Pittia P. Encapsulation of phenols from olive oil by products. 9th Training school on microencapsulation. Berlino, 11-14 Settembre 2017.

---

### Presentazioni orali in qualità di relatore in convegni nazionali ed internazionali:

- Flamminii F. Design and exploitation of olive by-products phenolic extracts functional ingredients. EVOO Research's got talent. 20-22, January 2020, Bari, Italy.
  - Flamminii F. Development, characterization and application in food systems of innovative functional ingredients obtained from olive by-products phenolic extracts. XXIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Technology and Biotechnology. Florence, 11-13 Settembre 2019.
  - Flamminii F., Di Mattia C., Neri L., Sacchetti G., Mastrocola D., Pittia P. Olive by-product antioxidants in alginate structures as functional ingredients. Food Antioxidants and Functional Ingredients - Shelf Life Extension, Nutrition and Health, 7 - 8 March 2018, London, UK.
- 

### Attività di co-tutoraggio di tesi di dottorato

- Attività di co-tutoraggio di dottorato di ricerca, ciclo XXXV in "Food Science" presso il Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo, dal titolo "High pressure

homogenization to boost pea proteins technological functionality: a chemical-physical characterization for the formulation of emulsified and gelled food matrices". Lo scopo generale del progetto di dottorato ha riguardato lo studio di aspetti tecnologico-funzionali legati alle proteine del pisello, comprese le limitazioni legate al loro uso in matrici emulsionate, nonché sull'esplorazione di tecnologie innovative come le elevate pressioni di omogeneizzazione (HPH) come tecnologia utile alla modificazione della struttura e modulazione delle proprietà funzionali.

- Attività di co- tutoraggio di dottorando di ricerca industriale, ciclo XXXVI del corso di Dottorato di ricerca in "Scienze Biomolecolari e Farmaceutiche", dal titolo "Effetti delle tecnologie di trasformazione sui residui di fitofarmaci e loro derivati in vegetali surgelati". Lo scopo del progetto di dottorato industriale è quello di valutare l'effetto dei pre-trattamenti di blanching, frittura e grigliatura sulla concentrazione di residui di fitofarmaci in vegetali surgelati.

---

### Divulgazione scientifica su riviste on-line di settore (articoli e blog) e webinar

- **Flamminii** Federica e Carla Daniela Di Mattia. (2023) Maximising olive oil by-products. Food Science and Technology. 37, 1, 42-46. [https://doi.org/10.1002/fsat.3701\\_11.x](https://doi.org/10.1002/fsat.3701_11.x)
- **Flamminii** Federica, Angelo Cichelli, Alessandro Chiaudani. Is there a chance for allochthonous olive variety and super high-density systems in Italian regional territories? A study on olive oil quality. (2023) Blog Science & Wine; Mediterranean diet, 28 May 2023; <https://www.ciencia-e-vinho.com/2023/05/28/is-there-a-chance-for-allochthonous-olive-variety-and-super-high-density-systems-in-italian-regional-territories-a-study-on-olive-oil-quality/>
- **Flamminii** Federica, Mafrica Rocco, Squeo Giacomo, Piga Antonio (giornalista: Giuseppe Francesco Sportelli). Olivo, le varietà minori in Abruzzo, Calabria, Puglia e Sardegna. 09/02/2021. Articolo pubblicato on-line da Olivo e Olio. <https://olivoeolio.edagricole.it/ricerca-scientifica/olivo-varietati-minori-in-abruzzo-calabria-puglia-sardegna/>
- **Flamminii** Federica. Valorizzazione delle foglie di olivo: da sottoprodotto ad ingrediente funzionale. 29/05/2020. Articolo pubblicato on-line da Food Hub Magazine. <https://www.foodhubmagazine.com/2020/05/29/valorizzazione-delle-foglie-di-olivo-da-sottoprodotto-ad-ingrediente-funzionale/>
- **Flamminii** Federica. Gentile de L'Aquila e Tortiglione: espressioni del grande potenziale delle varietà olivicole abruzzesi minori. 02/02/2021. Webinar: Le varietà di olivo minori in Calabria, Sardegna, Puglia ed Abruzzo: ruolo strategico per l'olivicoltura del futuro. <https://www.youtube.com/watch?v=Oueo5-gQ7Og&list=PL3-UB9FXG3FdEe2ONCezK96JrfD4ieKfi&index=32>
- **Flamminii** Federica, Paciulli Maria. La stabilizzazione di estratti di foglia di olivo tramite incapsulamento. Aspetti tecnologico funzionali. 31/03/2021. Webinar: Foglie e sottoprodotti dell'olivo, fonte di salute a tutela dell'ambiente. <https://www.youtube.com/watch?v=IYZ6w-4GISE&list=PL3-UB9FXG3FdEe2ONCezK96JrfD4ieKfi&index=26>
- **Flamminii** Federica. La sostenibilità della filiera olivicola. Ingredienti funzionali da scarti di lavorazione. 27/04/2021. Webinar: L'olio extravergine di oliva: condimento o alimento? <https://www.youtube.com/watch?v=RNcp2XAlFcs&list=PL3-UB9FXG3FdEe2ONCezK96JrfD4ieKfi&index=6>

---

### Revisore di pubblicazioni su riviste internazionali

Agriculture (MDPI); Molecules (MDPI); International Journal of Molecular Sciences (MDPI); Food Biophysics (Springer);

---

### Attività di correlatore di tesi di laurea

- "Effetto benefico e nutrizionale del Licopene per la salute" Scienze della Nutrizione Umana (LM 61). AA 2022/2023 Unicamillus
- "Benefici salutari della mela Annurca: ruolo della procianidina B2" Scienze della Nutrizione Umana (LM 61). AA 2022/2023 Unicamillus
- "Vino rosso e salute: il ruolo del resveratrolo". Scienze della Nutrizione Umana (LM 61). AA 2022/2023 Unicamillus
- "Technological characterization of flavonoids and limonoids from citrus and onion processing by-products. Master degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AY 2020/21)

- "Exploitation of olive leaf extracts loaded alginate-pectin microparticles in mayonnaise: effect on physical, structural and sensory properties and oxidative stability" Master degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AY 2017/2018).
  - "Encapsulation of phenols recovered by olive by-products by emulsification-internal gelation: characterization and application in real matrices" Master degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AY 2017/2018).
  - "Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria olearia mediante incapsulamento: il caso studio delle foglie di ulivo" Bachelor degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AA 2016/2017).
  - "Recupero di sottoprodotti oleari e funzionalità tecnologica" Bachelor degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AA 2016/2017).
  - "Effetto del grado di maturazione delle olive sul contenuto fenolico e sulle proprietà antiossidanti di oli monovarietali di cultivar Dritta e Tortiglione" – Bachelor degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AA 2016/2017).
  - "Effetto del grado di maturazione delle olive sul contenuto fenolico e sulle proprietà antiossidanti di oli monovarietali di cultivar Dritta e Gentile dell'Aquila" Bachelor degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AA 2017/2018).
  - "Effetto del grado di maturazione sul contenuto fenolico e sulle proprietà antiossidanti di olive ed oli di cultivar Gentile dell'Aquila" Bachelor degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (AA 2017/2018).
  - "Stabilità ossidativa di emulsioni a base di olio di oliva: ruolo dei composti minori", Bachelor degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (A.A. 2014/2015).
  - "Ruolo dei composti minori sulle proprietà colloidali e stabilità fisica di emulsioni a base di olio di oliva", Bachelor degree. Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment. University of Teramo. (A.A. 2015/2016).
- 

Teramo, 25/03/2024

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Reg. UE 2016/679)

