

## CURRICULUM VITAE

**Prof.ssa Barbara Simonato - ORCID: 0000-0003-4916-1350**

E-mail: [barbara.simonato@univr.it](mailto:barbara.simonato@univr.it)

Tel. 045 8027832

Professione: Professore Associato presso l'Università degli Studi di Verona.

Studi: Laurea in Scienze Biologiche;

Dottorato di Ricerca in Alimentazione e Salute;

Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione (indirizzo: Nutrizionistico generale).

### Studi e Formazione:

Dal dicembre 2020 è Professore Associato nell'ambito Settore disciplinare AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15) - Università di Verona. Settore di Ricerca (ERC-2024) LS9\_5 - Food biotechnology and bioengineering. Settore di Ricerca (ERC) LS9\_5 - Food sciences (including food technology, nutrition).

Dal novembre 2002 è Ricercatore nell'ambito del Settore disciplinare AGR/15- Scienze e tecnologie Alimentari - Università di Verona.

Da aprile 2002 a ottobre 2002: borsa di studio Post-Doc presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Padova, con attività di ricerca riguardante l'identificazione di proteine potenzialmente allergizzanti nei cereali e nei prodotti alimentari da essi derivati.

Da novembre 2001 a marzo 2002 ha ottenuto un incarico nell'ambito del programma di ricerca "Biotecnologie Vegetali" progetto n. 301 finanziato dal MIPAF che ha per oggetto la seguente attività: "Ruolo delle proteine solubili di cariossidi di frumento nei processi di formazione del glutine".

L'8 febbraio 2002 ha conseguito il titolo di **Dottore di Ricerca** - XIV ciclo del Dottorato di Ricerca in Alimentazione e Salute (triennio di svolgimento pratico: novembre 1999 - ottobre 2001), con una tesi dal titolo: "Effetto dei trattamenti tecnologici sull'allergicità di prodotti alimentari derivati dal frumento".

Nel 1998 ha ottenuto un incarico nell'ambito del progetto M.I.R.A.A.F. "Valutazione genotipi di cereali", sull'argomento: Esecuzione di cromatografie di esclusione molecolare ed esecuzione di elettroforesi da svolgersi presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, dell'Università di Padova.

Nel 1997 è risultata vincitrice di una borsa di studio nell'ambito del contributo M.I.R.A.A.F. programma di "Biotecnologie Vegetali" progetto n. 301 della durata di 6 mesi. La ricerca riguardava il ruolo delle proteine solubili di cariossidi di frumento nei processi di formazione del glutine e nel bleaching delle semole, da svolgersi presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Padova.

Nel 1997 ha ottenuto il Diploma di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione (indirizzo: nutrizionistico generale - durata 4 anni) con votazione di 70/70 Lode, presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Padova.

Dal 1995 ha frequentato il laboratorio di Industrie Agrarie presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria dell'Università di Padova.

Aprile 1993: Esame di Stato 1993 per la professione di Biologo.

Dal marzo 1992 - marzo 1993: tirocinio post-laurea presso il Dipartimento di Chimica Biologica dell'Università degli Studi di Padova

1992: Laurea in **Scienze Biologiche**, 108/110 presso il Dipartimento di Chimica Biologica, Facoltà di Scienze MM.FF.NN, dell'Università degli Studi di Padova.

## Attività scientifica

### Principali linee di ricerca:

La presente attività di ricerca è volta al recupero di sottoprodotti di dell'industria agro-alimentare per la formulazione di ingredienti e prodotti alimentari funzionali, in particolare prodotti da forno e pasta, attraverso:

- Ottimizzazione delle formulazioni alimentari in funzione del loro impatto nutrizionale e tecnologico;
- Valutazione della loro composizione chimica;
- Valutazione degli effetti dei trattamenti tecnologici sulle loro componenti nutrizionali e salutistiche e sulla loro digeribilità proteica ed amidacea.
- Valutazione dell'indice glicemico presunto di prodotti amidacei.
- Analisi dei composti bioattivi aggiunti ai prodotti alimentari: studi della loro stabilità termica e comportamento durante il processo di digestione gastrointestinale.
- Valutazione della bioaccessibilità dei polifenoli e dell'interazione biocomposti-fibre e amido nei prodotti amidacei.

Precedentemente l'attività di ricerca coinvolgeva le seguenti tematiche:

- Tecnologie di chiarifica dei vini e studio dei coadiuvanti enologici alternativi, di origine vegetale (proteine di mais);
- Messa a punto di un sistema di estrazione e di identificazione di residui proteine potenzialmente allergizzanti, provenienti da coadiuvanti tecnologici quali albume d'uovo, caseine del latte e proteine del glutine di frumento, presenti nei vini dopo il processo di chiarifica;
- Valutazione degli effetti di microrganismi dei generi *Botrytis* e *Penicillium*, sul profilo proteico dell'uva Corvina in appassimento destinate alla produzione di vino Amarone, allo scopo di individuare dei marker proteici di infezione;
- Valutazione dell'effetto della presenza di microrganismi dei generi *Botrytis* e *Penicillium* sulle uve appassite, relativamente all'aspetto aromatico del vino Amarone con esse prodotto;
- Studio degli aspetti tecnologici e salutistici di sidri di mela, mediante la valutazione dell'evoluzione della frazione polifenolica e di quella proteica durante il flow-sheet di produzione;
- Valutazione dell'effetto di diverse tipologie di fermentazione nel processo di sidrificazione, sulle proprietà aromatiche e sensoriali del prodotto finito.

## Partecipazione a progetti di ricerca

Tipo di progetto	Enti Coinvolti	Ruolo	Titolo
Interconnected Nord-Est Innovation Ecosystem (iNEST) CUP: B43C22000450006 Codice Progetto:ECS 00000043	Università di Verona, Università di Padova, Università di Udine, Università di Venezia, Università di Trento Fondazione Edmund Mach	Partecipante	By-products recovery and valorization and exploitation of biomasses. Sections: Production of functional foods
Progetto FSE 2019-cod. 1695-0016-1463-2019. Regione Veneto - Fondo Sociale Europeo	Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza), Padova, Trento, La Plata (Argentina), partner aziendali	Responsabile Scientifico	Fortificazione di prodotti da forno con polveri di vinaccia: studio degli effetti tecnologici, sensoriali e nutrizionali.
Programma di Internazionalizzazione di Ateneo (ed. 2019-Azione 4, mobilità in uscita)	Warsaw University of Life Sciences, Department of Technique and Food Development	Responsabile scientifico	Innovative protein preparation with structural properties for the food industry.
Fondo per le attività base di ricerca – Finanziamento MIUR 2017	MIUR	Responsabile scientifico	Fondo per le attività base di ricerca.
PRIN 2015 - bando Prot. 20157RN44Y	Università degli Studi di Verona, Bologna, Padova, Torino, Trento, Napoli (Federico II)	Partner UniVR	The diversity of tannins in Italian red wines. Study of biochemical aspects, chemical reactivity and sensory characteristics for developing precision and sustainable enological models from vineyard to consumer.
Progetto FSE 2015 cod. 1695-39-2121-2015. Regione Veneto- Fondo Sociale Europeo	Università di Verona, partner aziendali	Partner UniVR	Recupero e valorizzazione della frazione zuccherina del siero residuante da produzioni casearie.
Progetto di Ricerca di Ateneo (Università di Padova) 2014 - prot. CPDA148173	Università di Padova	Partner UniVR	Studio delle proteine del sidro e loro effetti su stabilità, schiumabilità e allergenicità.
Tempus Joint Project (EU) EACEA N°543890 tempus 2013 1-2013-1 JO	1. University of Jordan, Amman, Jordan, 2. Muta University, Karak, Jordan, 3. JUST, Irbid, Jordan, 4.BAU Al-Huson, Irbid, Jordan, 5. Jordanian Society for Sensory Evaluation of Food (JSSEF), 6. Jordanian Society for Olive Products Exporters, 7 ELGO-Institute for Olive Tree, Subtropical Plants & Viticulture, Greece, 8. Aristotle University of Thessaloniki, Greece, 9. University of Granada, Spain, 10. University of Verona.	Partner UniVR	Capacity building of personal in Jordanian olive industry.
Progetto FSE 2013 cod. 1695/1/25/1148/2013 Regione Veneto- Fondo Sociale Europeo	Università di Verona, partner aziendali	Partner UniVR	Valutazione della qualità e genuinità di materie prime ed intermedi di lavorazione a base di succo d'uva.
Progetto: MI01_00138 Ministero dello Sviluppo Economico	Centro di ricerca per la cerealicoltura (CRA-CER), Università di Verona, Foggia, Parma, partner aziendali.	Partner UniVR	Pasta e salute nel mondo. Realizzazione di una innovativa pasta alimentare funzionale arricchita di componenti bioattivi e probiotici.
Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2009 - Misura 124	Università di Verona, Partner aziendali	Partner UniVR	Sistemi di controllo innovativi per la produzione di vini bianchi e rossi di qualità da uve appassite.

Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2009 - Misura 124	Università di Verona, Partner aziendali	Partner UniVR	Sviluppo e studio della tecnica di dealcolazione su diverse tipologie di vino.
Progetto Fondazione Cariverona 2008	Università di Verona	Partner UniVR	Caratterizzazione e valorizzazione di aree viticole di alta collina.

**Contratti:**

Contratto UniVR - Macinazione Lendinara SpA. "Messa a punto e valutazione di formulazioni per la formulazione di pane a ridotto indice glicemico"; giugno 2024.

Contreatto UniVR – Casillo Next Gen Food s.r.l. "Valutazione dei parametri di indice di idrolisi ed indice glicemico presunto di paste sperimentali"; marzo 2023.

Contratto UniVR – COLDIRETTI VR "Valorizzazione delle produzioni della "Ciliegia delle Colline Veronesi"; marzo 2022.

**Attività di "peer review":**

Food Chemistry,  
Journal of the Food and Agriculture,  
LWT - Food Science and Technology  
Journal of the Science of Food and Agriculture,  
Foods,  
Molecules,  
Processes,  
Heliyon.

**Partecipazione all'Editorial Board** per la Rivista Foods

**Ruoli Istituzionali:**

- Membro del Consiglio di Dipartimento in Biotecnologie.
- Membro del Collegio didattico per le laurea in Biotecnologie dal 2015 (L2; LM7, LM8, LM9).
- Membro del Collegio didattico per le laurea in Laurea in Innovazione e sostenibilità nella produzione industriale di alimenti (LP02) dal 2021.
- Dal 9/12/2015 al 16/04/2021 componente della commissione AQ per il corso di laurea triennale in biotecnologie (L2).
- Dal 1/03/2021 componente della commissione AQ per il corso di laurea triennale professionalizzante (ISPIA).
- Componente del Collegio Docente del Dottorato di Ricerca dal titolo “Corso di Viticoltura, Enologia e Marketing delle Imprese Vitivinicole (XXIII, XXIV e XXV ciclo). Sede Amministrativa: Università di Padova, dal 2007 al 2012.
- Membro del Collegio didattico per la laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dal 2004 al 2012 e dal 2014-2015.
- Membro del collegio Docente del dottorato in Biotecnologia dal 2021 al 2023. Sede Amministrativa: Università di Verona.
- Membro del collegio Docente del dottorato in Smart Agrifood Sciences dal 2024. Sede Amministrativa: Università di Verona
- Membro della Sistal (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari).

**Attività Didattica:**

Anno Accademico 2024-2025

- Docente dell'insegnamento di "Processi di trasformazione e conservazione degli alimenti" (3 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie e biotecnologie per l'innovazione nei prodotti alimentari" (6 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Processi di trasformazione e conservazione degli alimenti" (6 CFU), presso il Corso Laurea in Innovazione e sostenibilità nella produzione industriale di alimenti (LP02), Università di Verona.

Anno Accademico 2023-2024

- Docente dell'insegnamento di "Processi di trasformazione e conservazione degli alimenti" (3 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie e biotecnologie per l'innovazione nei prodotti alimentari" (6 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Processi di trasformazione e conservazione degli alimenti" (6 CFU), presso il Corso Laurea in Innovazione e sostenibilità nella produzione industriale di alimenti (LP02), Università di Verona.

Anno Accademico 2022-2023

- Docente dell'insegnamento di "Progettazione e sviluppo dei prodotti alimentari" (2 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie e biotecnologie per l'innovazione nei prodotti alimentari" (6 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Scienze della prevenzione applicate all'igiene ed all'educazione alimentare" Mod. Processi e tecnologie alimentari (20h), presso il Corso di Laurea interateneo in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (Trento)
- Insegnamento nell'ambito del dottorato di ricerca in Biotecnologie (8h).

Anno Accademico 2021-2022

- Docente dell'insegnamento di "Progettazione e sviluppo dei prodotti alimentari" (2 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.

- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie e biotecnologie per l'innovazione nei prodotti alimentari" (6 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Scienze della prevenzione applicate all'igiene ed all'educazione alimentare" Mod. Processi e tecnologie alimentari (20h), presso il Corso di Laurea interateneo in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (Trento)
- Insegnamento nell'ambito del dottorato di ricerca in Biotecnologie (8h).

Anno Accademico 2020-2021

- Docente dell'insegnamento di "Progettazione e sviluppo dei prodotti alimentari" (2 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie e biotecnologie per l'innovazione nei prodotti alimentari" (6 CFU), presso il Corso di Biotecnologie Agro-alimentari (LM7), Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Elementi di Tecnologie Alimentari" (6 CFU), presso il Corso di Biotecnologie, Università di Verona.

Dall'anno Accademico 2015-2016:

- Docente dell'insegnamento di "Elementi di Tecnologie Alimentari" (6CFU), presso il Corso di Biotecnologie, Università di Verona.

Anno Accademico 2014-2015:

- Docente dell'insegnamento di "Chimica Enologica" (6 CFU), modulo di Enologia I, presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.

Anno Accademico 2013-2014:

- Docente dell'Insegnamento del Modulo: Fondamenti di Nutrizione c. i. Didattica della Chimica degli Alimenti e della Nutrizione (3 CFU) nell'ambito del corso dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS) – Classe di Concorso A057 – Scienza degli Alimenti, Università di Padova.

Anno Accademico 2012-2013:

- Docente dell'Insegnamento del Modulo: Fondamenti di Principi di Dietologia c. i. Didattica della Nutrizione (3 CFU) nell'ambito del tirocinio formativo attivo (TFA) – Classe di Concorso A057 – Scienza degli Alimenti, Università di Padova.

Anno Accademico 2011-2012:

- Docente dell'insegnamento di "Operazioni Unitarie" (3 CFU) modulo di Enologia I, presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.

Anno Accademico 2009-2010:

- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie e Processi di trasformazione" (4 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Controllo della qualità del vino: analisi strumentale" (3 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.

Anno Accademico 2008-2009:

- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie e Processi di trasformazione" (4 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Controllo della qualità del vino: analisi strumentale" (3 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.

Anno Accademico 2007-2008:

- Docente dell'insegnamento di "Tecnologia Alimentari" (6 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Laboratorio di Enologia I" (1 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Igiene degli Alimenti: Biotecnologie Alimentari" presso la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Padova.

Anno Accademico 2006-2007:

- Docente dell'insegnamento di "Tecnologie Alimentari" (6 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Controllo della qualità del vino: analisi strumentale" (3CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Laboratorio di Enologia I" (1 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.

Anno Accademico 2005-2006:

- Docente dell'insegnamento di "Controllo della qualità del vino: analisi strumentale" (3 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento di "Laboratorio di Enologia I" (1 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.

Anno Accademico 2004-2005:

- Docente dell'insegnamento di "Controllo della qualità del vino: analisi strumentale" (3CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Università di Verona.
- Docente dell'insegnamento "Processi di separazione in enologia" presso il Corso di Laurea Specialistica in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU), Laurea Inter-Ateneo Università di Verona, Padova, Udine e Trento.

Anno accademico 1997-1998:

- Professore a contratto di "Chimica lattiero-casearia e tecnologia di conservazione dei prodotti agricoli" (100 ore di insegnamento) nell'ambito del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari, Orientamento Lattiero-Caseario, presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Padova.

**Attività di relatore e correlatore di tesi di laurea**

Relatore di numerose tesi triennali e magistrali.

**Membro della commissione giudicatrice per l'esame finale di dottorato:**

Membro della commissione giudicatrice della Scuola di Dottorato di Ricerca in "Territorio, Ambiente, Risorse e Salute - Indirizzo: Medicina ambientale, Nutrizione e Inquinamento". Ciclo XXV (2013).

Sede amministrativa: Università di Padova.

Membro della commissione giudicatrice della Scuola di Dottorato di Ricerca in "Animal and Food Science", Ciclo XXXVII.

**Didattica all'estero:**

Aprile 2017: cicli di seminari presso il Department of Nutrition and Food Technology, University of Jordan, nell'ambito del progetto: "Capacity building of personal in Jordanian Olive Industry" (EU), EACEA n°5438290-Tempus-1-2013-1-JO- TEMPUS-JPHES.

**Convegni:**

Relatore:

1. Relatore al Convegno Italiano: "Pastaria Festival - Sharing know how on pasta manufacturing". Parma, 25 settembre 2020.  
Titolo: "Farina di foglie di Moringa per implementare l'apporto di polifenoli e modulare la digeribilità dell'amido in pasta fresca".
2. Relatore al Convegno Italiano: "Pastaria Festival - Sharing know how on pasta manufacturing". Parma, 27 settembre 2019  
Titolo: "Pasta fortificata e caratteristiche nutrizionali".
3. Relatore al Convegno Italiano "Ricerca ed Innovazione delle Università del Veneto per la sostenibilità e la valorizzazione del settore agro-alimentare". Venezia, 30 giugno 2015.  
Titolo: "Sicurezza e sostenibilità delle produzioni alimentari".

4. Relatore al 7° Convegno Italiano di Scienze e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio, 19-20 settembre 2005.  
Titolo: “Valutazione degli effetti dei trattamenti di chiarifica dei vini rossi con proteine vegetali”.
5. Relatore al 6° Convegno Italiano di Scienze e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio, 18-19 settembre 2003.  
Titolo: “Analisi della frazione proteica della birra”

**Comitato organizzatore:**

Late- and post-harvest of grapes for wine production- Verona-Italy.  
5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium 5 giugno2004.

**Partecipazione a Convegni:**

1. F. Bianchi, V. Santoro, A. Piccinelli, B. Simonato. “Red Chicory powder by-product as an ingredient in fresh pasta: effects on technological, textural, sensory properties, and recovery of bioactive compounds”. 6th Edition of Euro-Global Conference on Food Science and Technology (FAT 2024). Settembre 16-18, 2024, Rome, Italy.
2. E. Salvetti, V. Gatto, I. Pasqualoni, A. Scarso, G. E. Felis, B. Simonato. “Production of high-valued food ingredients from the fermentation of red chicory (*Cichorium intybus L.*) by-products”. Foodmicro 2024. 28<sup>th</sup> International ICFMH Conference. July, 8-11, 2024.
3. F. Favati, S. Salgari, F. Vignale, **B. Simonato**, L. Bailetti, M, C. Caruso, N. Condelli. “Use of by-products of the olive oil industry for bread fortification: Effect of health claims on consumer liking”- (Poster). EUROSENSE 2018. 8<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research. Verona, 2-5 settembre 2018.
4. P. Arapitsas, A. Curioni, A. Gambuti, A., S. Giacosa, M. Marangon, F. Mattivi, L. Moio, G. Parpinello, P. Piombino, A. Ricci, S. Río Segade, L. Rolle, B. Simonato, G. Tornielli, A. Versari, S. Vincenzi, M. Ugoliano. “The diversity of tannins in Italian red wines: chemical and sensory characteristics” In: In Vino Analytica Scientia. Salamanca, 17-20 luglio 2017. p.155.
5. R. Ferrarini, **B. Simonato**, G. B. Tornielli, L. Cisamolo, F. Mainente. “Liquid nitrogen cryogenic treatments on grapes for high quality white wines production” In: Actas del XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino. p. 1, Logroño (ES), 25-30 giugno 2006.
6. **B. Simonato**, F. Mainente, P. Spinelli, G.B. Tornielli, R. Ferrarini. “Effect of cryoextraction on phenols fractions of musts derived from white grape varieties” In: Papers and Posters Presented at American Society for Enology and Viticulture 56<sup>th</sup> Annual Meeting. Seattle, Washington. 22-24 giugno 2005.
7. G. B. Tornielli, P. Spinelli, **B. Simonato**, R. Ferrarini. “Effect of different environmental conditions on berry polyphenols during postharvest dehydration of grapes” In: Papers and Posters Presented at American Society for Enology and Viticulture 56<sup>th</sup> Annual Meeting. Seattle, Washington, 22-24 giugno 2005.
8. S.A. Angilella, E. Bocca, G. B. Tornielli, **B. Simonato**, R. Ferrarini. “Development of an alternative ADY quality control by isothermal calorimetry” In: In Vino Analytica Scientia, p. 30. Montpellier - France. 7-9 luglio 2005.
9. S.A. Angilella, L.Cisamolo, E. Bocca, E. Sartor, G.B. Tornielli, **B. Simonato**, R. Ferrarini. “Integrated approach to study grape metabolism during over-ripening for the production of Recioto and Amarone of Valpolicella wines” In: In Vino Analytica Scientia, p. 118, Montpellier – France. 7-9 luglio 2005.
10. **B. Simonato**, F. Mainente, T. Passuello, L. Cisamolo, G. B. Tornielli, R. Ferrarini. “Valutazione degli effetti dei trattamenti di chiarifica dei vini rossi con proteine vegetali” Atti 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, Vol. 7, Chiriotti Editori, pp. 344-350, 2005. Cernobbio, 19-20 settembre 2005.
11. R. Ferrarini, D. Barbanti, G. B. Tornielli, **B. Simonato**, M. Cipriani, B. Mora. “Parametri termo-igrometrici e modelli predittivi della surmaturazione di uve impiegate nella produzione dei vini “Amarone” e “Recioto” della Valpolicella”.
12. Atti 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, Vol. 7, Chiriotti Editori, pp. 573-576. Cernobbio, 19-20 settembre 2005.
13. R. Ferrarini, G. B. Tornielli, **B. Simonato**, P. Spinelli, G. Versini, D. Barbanti. “Physiology and technology of grape postharvest withering in Verona “Recioto” regions”. In 5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium, Late- and post-harvest of grapes for wine production, p. 8. Verona, 5 giugno 2004.
14. S. Vincenzi, A. Gregorelli, G. Zoccatelli, **B. Simonato**. “Proanthocyanidins profile modifications in grape berries during traditional and forced raisining”. In: 5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium, Late- and post-harvest of grapes for wine production, p. 30. Verona, 5 giugno 2004.

15. L. Cisamolo, M. Furia, G. Sordato, F. Mainente, **B. Simonato**, G. B. Tornelli, R. Ferrarini. "Botrytis cinerea infection during raising of Garganega for the production of Recioto di Soave wine". In: 5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium, Late- and post-harvest of grapes for wine production, p. 22. Verona, 5 giugno 2004.
16. **B. Simonato**, F. Mainente, P. Spinelli, G.B. Tornielli, R. Ferrarini (2004). "Ossigeno e condizionamento del redox nella elaborazione ed affinamento dei vini. In: Atti del Convegno La Qualità nella filiera Agroalimentare", pp. 205-213. Mazara del Vallo, Trapani, 19 giugno 2004.
17. **B. Simonato**, M. De Zorzi, G. Pasini, A. Curioni. "Analisi qualitativa della frazione proteica della birra" Atti 6<sup>o</sup> Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare", Vol. 6, Chiriotti Editori, pp. 1146-1150. Cernobbio, settembre 2003.
18. Curioni, **B. Simonato**, M. De Zorzi, G. Pasini. "Allergie ai prodotti derivati dai cereali: quale è il ruolo dei trattamenti termici?" Qualità e Sicurezza degli Alimenti. Atti V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, p. 289. Parma, 9-12 giugno 2003.
19. G. Pasini, **B. Simonato**, M. De Zorzi, G. Zoccatelli, A. Curioni. "Food allergy to durum wheat: IgE binding to semolina and pasta proteins as affected by cooking and proteolytic digestion" Proceedings of second international workshop Durum Wheat and Pasta Quality: Recent Achievements and New Trends, pp. 237-240. Roma 19-20 novembre 2002.
20. M. Giorato, **B. Simonato**, A. Curioni, N. Mori, G. Pasini. "Le chitinasi del frutto di kiwi sono potenziali allergeni coinvolti nella sindrome lattice-frutta". Atti 5<sup>o</sup> Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare", Vol. 5, Chiriotti Editori, pp. 601-607, Cernobbio, settembre 2001.
21. **B. Simonato**, G. Pasini, M. Giorato, P. Spettoli, A. Curioni. "Effetto della cottura sulla digeribilità in vitro delle proteine dell'impasto per pane". Atti 5<sup>o</sup> Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare", Vol. 5, Chiriotti Editori, pp. 839-846. Cernobbio, settembre 2001.
22. Curioni, N. D'Incecco, N. E. Pogna, G. Pasini, **B. Simonato**, A. Dal Belin Peruffo. "Durum wheat glutenin polymers: a study based on extractability and SDS Page". The 7th International Workshop Gluten 2000 proceedings, pp 154-157. Bristol 2-6 aprile 2000.

### Elenco delle Pubblicazioni:

1. Sportiello L., Tolve R., Grassi, F., Zanoni M., **Simonato B.**, Favati F. "Eco-friendly extraction of anthocyanins compounds from red radicchio by-products with natural deep eutectic solvents". European Food Research and Technology, 2024, 1-4.
2. Tolve R., **Simonato B\***. "Impact of Functional Ingredients on the Technological, Sensory, and Health Properties of Bakery Products" Editorial. Foods, 2024, 13, 3030, 1- 4.
3. Pasqualoni I., Tolve R., **Simonato B\***, Bianchi F. "The Impact of Selected Ingredients on the Predicted Glycemic Index and Technological Properties of Bread". Foods, 2024, 13, 2488, 1-11.
4. Bianchi F., Avesani M., Lorenzini M., Zapparoli G., **Simonato B.** "Fermentation Performances and Aroma Contributions of Selected Non-Saccharomyces Yeasts for CherryWine Production". Foods, 2024, 13, 2455, 1-15.
5. Bianchi F., Santoro V., Pasqualoni I., Bruttomesso M., Rizzi C., Piccinelli A. L., **Simonato B.** "Fortification of durum wheat fresh pasta with red chicory by-product powder: Effects on technological, nutritional, and sensory properties". LWT- Food Science and Technology, 2024, 203, 116358, 1-8.
1. Bruttomesso M., Bianchi F., Pasqualoni I., Rizzi C., **Simonato B\***. "Evaluation of the technological and compositional features of pancakes fortified with *Acheta domesticus*". LWT- Food Science and Technology, 2024, 199, 116073, 1- 8.
2. Tolve R., **Simonato B.** "Fortified Cereal-Based Foodstuffs: Technological, Sensory, and Nutritional Properties". Foods 2024, 13(8), 1182, 1-3.
3. Rodríguez M., Bianchi F., **Simonato B.**, Rizzi C., Fontana A., Tironi V.A. "Exploration of grape pomace peels and amaranth flours as functional ingredients in the elaboration of bread: phenolic composition, bioaccessibility, and antioxidant activity." Food and Function, 2024, 15, 608- 624.
4. Bianchi F., Cervini M., Giuberti G., **Simonato B.\*** "The Potential of Wine Lees as a Fat Substitute for Muffin Formulations". Foods 2023, 12(13), 2584, 1-13.
5. Sportiello L., Favati F., Condelli N., Di Cairano M., Caruso M. C., **Simonato B.**, Tolve R., Galgano F. "Hydrophobic deep eutectic solvents in the food sector: Focus on their use for the extraction of bioactive compounds" Food Chemistry, 2023, 405, 134703, 1-13.
6. Tolve R., Bianchi F., Lomuscio E., Sportiello L., **Simonato B.\*** "Current advantages in the application of microencapsulation in functional bread development. Foods, 2023, 12, 96, 1-21.
7. Lomuscio E., Bianchi F., Cervini M., Giuberti G., **Simonato B\***., Rizzi C. "Durum Wheat Fresh Pasta Fortification with Trub, a Beer Industry By-Product". Foods, 2022, 11, 2496, 1-10.

8. Bianchi F., Cervini M., Giuberti G., Rocchetti G., Lucini L., **Simonato B.**\*. "Distilled grape pomace as a functional ingredient in vegan muffins: effect on physicochemical, nutritional, rheological and sensory aspects" International Journal of Food Science and Technology, 2022, 57(8), 4847–4858.
9. Pasini G., Cullere M., Vegro M., **Simonato B.**, Dalle Zotte A. "Potentiality of protein fractions from the house cricket (*Acheta domesticus*) and yellow mealworm (*Tenebrio molitor*) for pasta formulation" LWT- Food Science and Technology, 2022, 164, 113638, 1-6.
10. Bianchi F., Giuberti G., Cervini M., **Simonato B.**. "Fortification of Durum Wheat Fresh Pasta with Maqui (*Aristotelia chilensis*) and Its Effects on Technological, Nutritional, Sensory Properties, and Predicted Glycemic Index" Food and Bioprocess Technology, 2022, 15, 1563-1572.
11. Rainero G., Bianchi F., Rizzi C., Cervini M., Giuberti G., **Simonato B.**\*. "Breadstick fortification with red grape pomace: effect on nutritional, technological and sensory properties" Journal of the Science of Food and Agriculture, 2022, 102(6), 2545-2552.
12. Tolve R., Tchuenbou-Magaia F. L., Verderese D., **Simonato B.**, Puggia D., Galgano F., Zamboni A., Favati F. "Physico-chemical and sensory acceptability of no added sugar chocolate spreads fortified with multiple micronutrients". Food Chemistry, 2021, 364, 130386, 1-9.
13. Bianchi F., Lomuscio E., Rizzi C., **Simonato B.**. "Predicted shelf-life, thermodynamic study and antioxidant capacity of breadsticks fortified with grape pomace powders". Foods, 2021, 10, 2815, 1-9.
14. Bianchi F., Tolve R., Rainero G., Bordiga M., Brennan C.S., Simonato B.\* "Technological, nutritional and sensory properties of pasta fortified with agro-industrial by-products: a review". International Journal of Food Science and Technology, 2021, 56, 4356-4366.
15. **Simonato B.**\* "Editorial improving the sensory, nutritional and technological profile of conventional and gluten-free pasta and bakery products" Foods, 2021, 10(5), 975, 1-2.
16. **Simonato B.**\*, Tolve R., Rainero G., Rizzi C., Segà D., Rocchetti G., Lucini L., Giuberti G. "Technological, nutritional, and sensory properties of durum wheat fresh pasta fortified with *Moringa oleifera* L. leaf powder". Journal of the Science of Food and Agriculture, 2021, 101(5), 1920–1925.
17. Rocchetti G., Rizzi C., Cervini M., Rainero G., Bianchi F., Giuberti G., Lucini L., **Simonato B.** "Impact of grape pomace powder on the phenolic bioaccessibility and on in vitro starch digestibility of wheat-based bread" Foods, 2021, 10(3), 507, 1–12.
18. Lorenzini M., Zapparoli G., Simonato B. "Effects of post-harvest fungal infection of apples on chemical characteristics of cider" LWT-Food Science and Technology, 2021, 138, 110620, 1-7.
19. Tolve R., **Simonato B.**\*, Rainero G., Bianchi F., Rizzi C., Cervini M., Giuberti G. "Wheat bread fortification by grape pomace powder: Nutritional, technological, antioxidant, and sensory properties" Foods, 2021, 10(1), 75, 1-12.
20. **Simonato B.**, Marangon M., Vegro M., Vincenzi S., Pasini G. "Evaluation of the phenolic profile and immunoreactivity of Mal d 3 allergen in ancient apple cultivars from Italy". Journal of the Science of Food and Agriculture, 2020, 100: 4978–4986.
21. Rocchetti G., Rizzi C., Pasini G., Lucini L., Giuberti G., **Simonato B.** "Effect of *Moringa oleifera* L. Leaf Powder Addition on the Phenolic Bioaccessibility and on *In Vitro* Starch Digestibility of Durum Wheat Fresh Pasta". Foods, 2020, 9(5), 628, 1-12.
22. Tolve R., Pasini G., Vignale F., Favati F., **Simonato B.**\*. "Effect of Grape Pomace Addition on the Technological, Sensory, and Nutritional Properties of Durum Wheat Pasta". Foods, 2020, 9(3), 354, 1-11.
23. E. Cusano, L. R. Cagliani, R. Consonni, **B. Simonato**, G. Zapparoli. "NMR-based metabolic profiling of different yeast fermented apple juices", LWT-Food Science and Technology, 2020, 118, 108771, 1-9.
24. **B. Simonato**, M. Lorenzini, M. Cipriani, F. Finato, G. Zapparoli . "Correlating Noble Rot Infection of Garganega Withered Grapes with Key Molecules and Odorants of Botrytized Passito Wine". Foods, 2019, 8(12), 642, 1-14.
25. **B. Simonato**\*, S. Trevisan, R. Tolve, F. Favati, G. Pasini. "Pasta fortification with olive pomace: Effects on the technological characteristics and nutritional properties". LWT - Food Science and Technology, 2019, 114, 108368, 1-6.
26. S. Trevisan, G. Pasini, **B. Simonato**\*. "An overview of expected glycaemic response of one ingredient commercial gluten free pasta". LWT - Food Science and Technology, 2019, 109, 13-16.
27. M. Lorenzini, **B. Simonato**\*, D. Slaghenaufi, M. Ugliano, G. Zapparoli. "Assessment of yeasts for apple juice fermentation and production of cider volatile compounds". LWT- Food Science and Technology, 2019, 99, 224-230.
28. G. Zapparoli, M. Lorenzini, E. Tosi, M. Azzolini, D. Slaghenaufi, M. Ugliano, **B. Simonato**\*. "Changes in chemical and sensory properties of Amarone wine produced by Penicillium infected grapes". Food Chemistry, 2018, 263, 42-50.
29. E. Cusano, **B. Simonato**, R. Consonni. "Fermentation process of apple juice investigated by NMR spectroscopy". LWT - Food Science and Technology, 2018, 96, 147-151.
30. M. Lorenzini, **B. Simonato**, F. Favati, P. Bernardi, A. Sbarbati, G. Zapparoli. "Filamentous fungi associated with natural infection of noble rot on withered grapes". International Journal of Food Microbiology, 2018, 272, 83-86.

31. G. Visioli, T. Vamerali, C. Dal Cortivo, S. Trevisan, **B. Simonato**, G. Pasini. "Pasta-making properties of the new durum wheat variety Biensur suitable for the Northern Mediterranean environment". *Italian Journal of Food Science*, 2018, 30(4), 673-683.
32. M. Lorenzini, **B. Simonato**, G. Zapparoli. "Yeast species diversity in apple juice for cider production evidenced by culture-based method". *Folia Microbiologica*, 2018, 63(6), 677-684.
33. F. Mainente, **B. Simonato**, G. Pasini, C. Franchin, G. Arrigoni, C. Rizzi. "Hen egg white lysozyme is a hidden allergen in Italian commercial ciders". *Food Additives and Contaminants – Part A. Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 2017, 34(2), 145-151.
34. F. Mainente, C. Fratea, **B. Simonato**, G. Zoccatelli, C. Rizzi. "The Food Allergy Risk Management in the EU Labelling Legislation". *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 2017, 30(2), 275–285.
35. C. Rizzi, F. Mainente, G. Pasini, **B. Simonato\***. "Hidden exogenous proteins in wine: Problems, methods of detection and related legislation" - A review. *Czech Journal of Food Sciences*, 2016, 34(2), 93-104.
36. M. Lorenzini, F. Mainente, G. Zapparoli, D. Cecconi, **B. Simonato\***. "Post-harvest proteomics of grapes infected by *Penicillium* during withering to produce Amarone wine". *Food Chemistry*, 2016, 199, 639–647.
37. F. Mainente, C. Rizzi, G. Zoccatelli, R. Chignola, **B. Simonato**, G. Pasini. "Setup of a procedure for cider proteins recovery and quantification". *European Food Research and Technology*, 2016, 242(10), 1803–1811.
38. **B. Simonato\***, A. Curioni, G. Pasini. "Digestibility of pasta made with three wheat types: A preliminary study". *Food Chemistry*, 2015, 174, 219-225.
39. M. Lorenzini, R. Millioni, C. Franchin, G. Zapparoli, G. Arrigoni, **B. Simonato\***. "Identification of potential protein markers of noble rot infected grapes". *Food Chemistry*, 2015, 179, 170-174.
40. F. Mainente, G. Zoccatelli, M. Lorenzini, D. Cecconi, S. Vincenzi, C. Rizzi, **B. Simonato\***. "Red wine proteins: Two-dimensional (2-D) electrophoresis and mass spectrometry analysis". *Food Chemistry*, 2014, 164, 413- 417.
41. **B. Simonato**, F. Mainente, E. Selvatico, M. Violoni, G. Pasini. "Assessment of the fining efficiency of zeins extracted from commercial corn gluten and sensory analysis of the treated wine". *LWT - Food Science and Technology*, 2013, 54(2), 549-556.
42. S. Tolin, G. Pasini, A. Curioni, G. Arrigoni, A. Masi, F. Mainente, **B. Simonato\***. "Mass spectrometry detection of egg proteins in red wines treated with egg white". *Food Control*, 2012, 23(1), 87-94.
43. S. Tolin, G. Pasini, **B. Simonato**, F. Mainente, G. Arrigoni. "Analysis of commercial wines by LC-MS/MS reveals the presence of residual milk and egg white". *Food Control*, 2012, 28(2), 321-326.
44. E. Tosi, B. Fedrizzi, M. Azzolini, F. Finato, **B. Simonato**, G. Zapparoli. "Effects of noble rot on must composition and aroma profile of Amarone wine produced by the traditional grape withering protocol". *Food Chemistry*, 2012, 130(2), 370-375.
45. **B. Simonato**, F. Mainente, S. Tolin, G. Pasini. "Immunochemical and Mass Spectrometry detection of residual proteins in gluten fined red wine". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2011, 59(7), 3101-3110.
46. R. Consonni, L. R. Cagliani, V. Guantieri, **B. Simonato**. "Identification of metabolic content of selected Amarone wine". *Food Chemistry*, 2011, 129(2), 693-699.
47. B. Fedrizzi, E. Tosi, **B. Simonato**, F. Finato, M. Cipriani, G. Caramia, G. Zapparoli. "Changes in wine aroma composition according to botrytised berry percentage: a preliminary study on Amarone wine". *Food Technology and Biotechnology*, 2011, 49(4) 529-535.
48. F. Mainente, **B. Simonato**, G. Zoccatelli, C. Rizzi. "Fast preparation and analysis of separated beer proteins and glycoconjugates". *Journal of the Institute of Brewing*, 2011, 117(3): 435-439.
49. M. Fusi, F. Mainente, C. Rizzi, G. Zoccatelli, **B. Simonato**. "Wine hazing: A predictive assay based on protein and glycoprotein independent recovery and quantification". *Food Control*, 2010, 21(6), 830-834.
50. **B. Simonato**, F. Mainente, I. Suglia, A. Curioni, G. Pasini. "Evaluation of fining efficiency of corn zeins in red wine: a preliminary study". *Italian Journal of Food Science*, 2009, 21(1), 97-105.
51. **Simonato**, E. Tosi, F. Mainente, M. Azzolini, P. Spinelli, M. Cristofoletti, G. Zapparoli. "Effects of centrifugation on malolactic fermentation in red wine". *Italian Journal of Food Science*, 2008, 20(4), 525-33.
52. De Zorzi, A. Curioni, **B. Simonato**, M. Giannattasio, G. Pasini. "Effect of pasta drying temperature on gastrointestinal digestibility and allergenicity of durum wheat proteins". *Food Chemistry*, 2007, 104(1), 353-363.
53. **B. Simonato**, G. Pasini, M. De Zorzi, M. Vegro, A. Curioni. "Potential allergens in durum wheat semolina and pasta: fate during cooking and digestion". *Italian Journal of Food Science*, 2004, 16(2), 151-163.
54. M. Castellari, **B. Simonato**, G. B. Tornielli, P. Spinelli, R. Ferrarini. "Effects of different enological treatments on dissolved oxygen in wines". *Italian Journal of Food Science*, 2004, 16(3), 387-396.

55. Cristaudo, **B. Simonato**, G. Pasini, M. De Rocco, A. Curioni, M. Giannattasio. "Contact urticaria and protein contact dermatitis from corn in a patient with serum IgE specific for a salt-soluble corn protein of low molecular weight". *Contact Dermatitis*, 2004, 51(2), 84-87.
56. G. Pasini, **B. Simonato**, S. Vincenzi, A. Cristaudo, B. Santucci, A. Dal Belin Peruffo, M. Giannattasio "IgE-mediated allergy to corn: a 50 kDa protein, belonging to the Reduced Soluble Proteins, is a major allergen". *Allergy: European Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 2002, 57(2), 98-106.
57. **B. Simonato**, G. Pasini, M. Giannattasio, A. Curioni. "Allergenic potential of Kamut® wheat". *Allergy: European Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 2002, 57(7), 653-654.
58. **B. Simonato**, F. De Lazzari, G. Pasini, F. Polato, M. Giannattasio, C. Gemignani, A. Dal Belin Peruffo, B. Santucci, M. Plebani, A. Curioni. "IgE binding to soluble and insoluble wheat flour proteins in atopic and non-atopic patients suffering from gastrointestinal symptoms after wheat ingestion". *Clinical and Experimental Allergy*, 2001, 31(11), 1771-1778.
59. **B. Simonato**, G. Pasini, M. Giannattasio, A. Dal Belin Peruffo, F. De Lazzari, A. Curioni. "Food allergy to wheat products: the effect of bread baking and in vitro digestion on wheat allergic proteins. A study with bread dough, crumb and crust". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2001, 49(11), 5668-5673.
60. G. Pasini, **B. Simonato**, M. Giannattasio, A. Dal Belin Peruffo, A. Curioni. "Modifications of wheat flour proteins during in vitro digestion of bread dough, crumb, and crust: An electrophoretic and immunological study". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2001, 49(5), 2254-2261.
61. G. Pasini, **B. Simonato**, M. Giannattasio, C. Gemignani, A. Curioni. "IgE binding to almond proteins in two CAP-FEIA-negative patients with allergic symptoms to almond as compared to three CAP-FEIA-false-positive subjects". *Allergy: European Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 2000, 55(10), 955-958.
62. Curioni, B. Santucci, A. Cristaudo, C. Canistraci, M. Pietravalle, **B. Simonato**, M. Giannattasio. "Urticaria from beer: an immediate hypersensitivity reaction due to a 10 kDa protein derived from barley". *Clinical and Experimental Allergy*, 1999, 29(3), 407-413.