

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
Nazionalità  
Data di nascita  
Posizione attualmente ricoperta

**PROSPERO DI PIERRO**

;

**prospero.dipierro@unina.it**

**italiana**

**11 APRILE 1966**

**DAL 30-12-2016 PROFESSORE ASSOCIATO BIO /10 PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II".**

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

Dal 2017 ad oggi  
Dipartimento di Agraria – Università degli studi di Napoli "Federico II"

Università  
Docenza  
Tecnologia Enzimatiche dei processi agroalimentari

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

Dal 2017 ad oggi  
Dipartimento di Agraria – Università degli studi di Napoli "Federico II"

Università  
Docenza  
Biochimica

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

Dal 2015 al 2017  
Dipartimento di Agraria – Università degli studi di Napoli "Federico II"

Università  
Contratto di supplenza  
Nanobiotecnologie e nuovi materiali per il packaging degli alimenti

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

Dal 2014 al 2016  
Dipartimento di Agraria – Università degli studi di Napoli "Federico II"

Università  
Contratto di supplenza  
Insegnamento di Biochimica

Date

Dal 2011 al 2014i

*Curriculum vitae di  
Prospero Di Plerro*

Per ulteriori informazioni scrivere a  
prospero.dipierro@unina.it

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Università degli studi di Napoli “Federico II”</p> <p>Didattica  Contratto di supplenza  Insegnamento di Biochimica degli alimenti e della nutrizione</p>
<p style="text-align: center;">Date</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dal 2009 al -2011 ad oggi</p> <p>Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Università degli studi di Napoli “Federico II”</p> <p>Didattica  Contratto di supplenza  Insegnamento di Biochimica degli alimenti</p>
<p style="text-align: center;">Date</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dal 1-01-2003 al 30-9-2003</p> <p>Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Università degli studi di Napoli “Federico II”</p> <p>Ricerca scientifica  Borsa di Studio.  Studio proprietà barriera dei film edibili reticolati enzimaticamente</p>
<p style="text-align: center;">Date</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dal 1-08 2002 al 31-12-2002</p> <p>Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Università degli studi di Napoli “Federico II”</p> <p>Ricerca scientifica  Contratto di Co. Co. Co.  Studio proprietà barriera dei film edibili</p>
<p style="text-align: center;">Date</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>da 1-11-1998 al 31-07-2002</p> <p>Facoltà di Scienze Biologiche – Università degli Studi di Napoli “Federico II”</p> <p>Collaboratore tecnico  Contratto a tempo determinato  Supporto ai laboratori didattici di Chimica Biologica.</p>
<p style="text-align: center;">Date</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>da 01-01-1994 al 31-12-1995</p> <p>CNR</p> <p>Caratteristiche delle materie prime e dei processi innovativi di trasformazione e conservazione”  Borsa di studio RAISA  Utilizzo delle alte pressioni come strumento per la disattivazione di enzimi di interesse alimentare</p>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul> </li> </ul>	<p>Nel ottobre del 2000</p> <p>Seconda Università degli studi di Napoli</p> <p>Biochimica degli alimenti, tecnologie alimentari, dietetica applicata,</p> <p>Specialista in Scienza degli alimenti e della nutrizione</p> <p>Specializzazione</p>
--	---

*Curriculum vitae di  
Prospero Di Plerro*

Per ulteriori informazioni scrivere a  
prospero.dipierro@unina.it

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Da novembre 1995 a Ottobre 1999  
Seconda Università degli Studi di Napoli

Ruolo dell'endothelina-1 nella cardiomiopatia ischemica: studi su cardiomiociti isolati da cuore di ratto  
Dottore di Ricerca in Farmacologia e Tossicologia (chemioterapia)  
Dottore di Ricerca (PhD)

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

Da aprile 1995 a Giugno 1995  
l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino- Corso Trimestrale di Formazione su «Alimentazione e Salute».  
Nutrizione umana, LARN, composizione alimenti, clinica dietetica

Attestato di frequenza

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Da Novembre 1985 a gennaio 1992  
Università di Napoli "Federico II"

Biologia, biochimica, genetica, Zoologia, Botanica, Istologia, Anatomia, Microbiologia

Laurea in Biologia (voto 105/110)  
Laurea quinquennale

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Da Settembre 1980 a Luglio 1985  
l' I.T.I.S "A. Einstein" di Potenza

Chimica analitica, Chimica industriale, Chimica Fisica, Macchine e Impianti, Elettrotecnica

Diploma di Perito Chimico (voto 50/60)  
Diploma di scuola secondaria superiore

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

ottimo  
ottimo  
ottimo

## CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO MATURATA IN MOLTEPLICI SITUAZIONI IN CUI ERA INDISPENSABILE LA COLLABORAZIONE TRA FIGURE DIVERSE

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>RESPONSABILITÀ DI PROGETTI DI COOPERAZIONE INTERNAZIONALE ITALIA MESSICO E ITALIA-PALESTINA.</p> <p>MEMBRO DELLA GIUNTA DEL DIPARTIMENTO DI AGRARIA</p> <p>MEMBRO DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DEL CAISIAL</p> <p>MEMBRO DEL COLLEGIO DEI DOCENTI DEL DOTTORATO IN FOOD SCIENCE</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>NANOTECNOLOGIA APPLICATA ALLA BIOSENSORISTICA.</p> <p>▣ USO DELL'ENZIMA TRANSGLUTAMINASI COME AGENTE RETICOLANTE PER LA PRODUZIONE DI FILM IDROCOLLOIDALI COMPOSTI DA PROTEINE E POLISACCARIDI.</p> <p>▣ STUDI DI CARATTERIZZAZIONE (PROPRIETÀ BARRIERA E MECCANICHE) DI FILM A BASE IDROCOLLOIDALE MISTA PER APPLICAZIONI IN CAMPO ALIMENTARE ED AGRONOMICO.</p> <p>CARATTERIZZAZIONE DELLA COMPONENTE GLUCIDICA DI SPECIE DI INTERESSE ALIMENTARE MEDIANTE GAS CROMATOGRAFIA, VISCOSIMETRIA E TECNICHE SPETTROFOTOMETRICHE</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAPACITÀ DI UTILIZZO DEI PROGRAMMI DEL PACCHETTO OFFICE (WORD, EXEL, POWER POINT, PUBLISHER) E DEI PROGRAMMI DI COMUNICAZIONE ELETTRONICA QUALI OUTLOOK EXPRESS, MICROSOFT OUTLOOK ED EUDORA</li> <li>▪ BUONA PADRONANZA NELL'USO DI PROGRAMMI DI ACQUISIZIONE E MODIFICAZIONE DI IMMAGINI (ADOBE PHOTOSHOP, COREL PHOTOPAINT, QUANTITY ONE) E DI MANIPOLAZIONE DI DOCUMENTI (ADOBE ACROBAT).</li> <li>▪ BEN SVILUPPATA FAMILIARITÀ CON L'USO DI INTERNET E DI MOTORI DI RICERCA PER IL REPERIMENTO DI ARTICOLI SCIENTIFICI (PUBMED, CDL CILEA, GOOGLE ETC.) E DI PROGRAMMI PER L'IDENTIFICAZIONE E L'ALLINEAMENTO DI GENI O PROTEINE IN BANCHE DATI (BLAST N, BLAST P, BLAST X, PROSITE ETC.)</li> </ul>
PATENTE	<p>Automobilistica (patente B)</p>
DATI BIBLIOMETRICI	<p>Scopus ID: 6507667256</p> <p>ORCID: <a href="https://orcid.org/0000-0001-6094-3543">https://orcid.org/0000-0001-6094-3543</a></p> <p>Produzione scientifica: 70; Citazioni:2076; H-index: 25</p>

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI

- 1) MARINIELLO L.; ESPOSITO C.; DI PIERRO P.; COZZOLINO, A.; PUCCI P.; PORTA R.  
Human-immunodeficiency-virus transmembrane glycoprotein gp41 is an amino acceptor and donor substrate for transglutaminase in-vitro. *European Journal Of Biochemistry*, 215,99-104, 1993.
- 2) ESPOSITO C., MANCUSO F., CALIGNANO A., DI PIERRO P., PUCCI P., and PORTA R.  
Neurokinin receptors could be differentiated by their capacity to respond to the transglutaminase-synthesized  $\gamma$ -(glutamyl<sup>5</sup>)spermine derivative of substance P. *J. Neurochem.*, 65, 420, 1995.
- 3) TUFANO M. A., PORTA R., FARZATI B., DI PIERRO P., ROSSANO F., CATALANOTTI P. BARONI A., and METAFORA S.  
Rat seminal vesicle protein SV-IV and its transglutaminase-synthesized polyaminated derivative Spd2 -SV-IV induce cytokine release from human resting lymphocytes and monocytes in vitro. *Cell. Immunol.*,168, 148, 1996.
- 4) MANCUSO F., PORTA R., CALIGNANO A., DI PIERRO P., SOMMELLA MG., and ESPOSITO C.  
Substance P and its transglutaminase- synthesized spermine derivative elicit yawning behavior via nitric oxide in rats. *Peptides*. 22, 1453, 2001.
- 5) D'AGOSTINO B., GALLELLI L., FALCIANI M., DI PIERRO P., ROSSI F.sca, FILIPPELLI A., ROSSI F.  
Endothelin-1 induced bronchial hyperresponsiveness in the rabbit: an ETa receptor-mediated phenomenon. *Naunyn-Schmiedeberg's Arch. Pharmacol.*, 360, 665-669,1999.
- 6) RINALDI B., DI PIERRO P., VITELLI M.R., D'AMICO M., BERRINO L., ROSSI F., FILIPPELLI A.  
Effects of docosahexaenoic acid on calcium pathway in adult rat cardiomyocytes. *Life Sciences*, 71, 993-1004, 2002.
- 7) VILLALONGA R., FERNANDEZ M., FRAGOSO A., CAO R., DI PIERRO P., MARINIELLO L., and PORTA R.  
Transglutaminase-catalyzed synthesis of trypsin-cyclodextrin conjugates. Kinetics and stability properties. *Biotechnol. Bioeng.*, 81, 732, 2003.
- 8) MARINIELLO L., DI PIERRO P., ESPOSITO C., SORRENTINO A., MASI P., and PORTA R.  
Preparation and mechanical properties of edible pectin-soy flour films obtained in the absence or presence of transglutaminase. *J. Biotechnol.*, 102, 191, 2003.
- 9) COZZOLINO A., DI PIERRO P., MARINIELLO L., SORRENTINO A., MASI P., and PORTA R.  
Incorporation of whey proteins into cheese curd by using transglutaminase. *Biotechnol. Appl. Biochem.*, 38, 289, 2003.
- 10) MARINIELLO L., SOMMELLA M.G., COZZOLINO A., DI PIERRO P., and PORTA R.  
Identification of Campania Citrus limon L. by Random Amplified Polymorphic Markers. *Food Biotechnol.*, 18(3), 289, 2004.
- 11) DI PIERRO P., MARINIELLO L., GIOSAFATTO V., MASI P., and PORTA R.  
Solubility and permeability properties of edible pectin-soy flour films obtained in the absence or presence of transglutaminase. *Food Biotechnol.*, 19, 37, 2005.
- 12) VALDIVIA A., VILLALONGA R., DI PIERRO P., PÉREZ Y., MARINIELLO L., GÓMEZ L. and PORTA R.  
Transglutaminase-catalyzed site-specific glycosidation of catalase with aminated dextran. *J. Biotechnol.*, 122, 326, 2006.
- 13) VILLALONGA M.L., VILLALONGA R., MARINIELLO L., GOMEZ L., DI PIERRO P., and PORTA R.  
Transglutaminase-catalysed glycosidation of trypsin with aminated polysaccharides. *World J. Microb. Biot.*, 22, 595, 2006.
- 14) DI PIERRO P., CHICO B., VILLALONGA R., MARINIELLO L., DAMIAO A.E., MASI P., and PORTA R.  
Chitosan-whey protein edible films produced in the absence or presence of transglutaminase: analysis of their mechanical and barrier properties. *Biomacromolecules* 7, 744, 2006.
- 15) DI PIERRO P., CHICO B., VILLALONGA R., MARINIELLO L., MASI P., and PORTA R.  
Transglutaminase-catalyzed preparation of chitosan-ovalbumin films. *Enzyme Microb. Tech.* 40, 437, 2007.

- 16) MARINIELLO L., GIOSAFATTO C.V.L., DI PIERRO P., SORRENTINO A. and PORTA R. Synthesis and resistance to proteolysis of transglutaminase-crosslinked phaseolin, the major storage protein from *Phaseolus vulgaris*. *J. Agr. Food Chem.* 55, 4717, 2007.
- 17) GIANCONE T., TORRIERI E., DI PIERRO P., MARINIELLO L., MORESI M., PORTA R., MASI P. Role of constituents on the network formation of hydrocolloid edible films. *J. Food Eng.* 89, 195, 2008.
- 18) DI PIERRO P., MARINIELLO L., SORRENTINO A., VILLALONGA R., CHICO B., and PORTA R. Putrescine-pectin conjugate: synthesis and biotechnological use. *Amino Acids* 37, 57, 2009.
- 19) DI PIERRO P., MARINIELLO L., SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L., CHIANESE L., and PORTA R. Transglutaminase-induced chemical and rheological properties of cheese. *Food Biotechnol.* 24, 107, 2010.
- 20) DI PIERRO P., MARINIELLO L., SORRENTINO A., VILLALONGA R., CHICO B., and PORTA R. Putrescine-polysaccharide conjugates as transglutaminase substrates and their possible use in producing crosslinked films. *Amino Acids* 38, 669, 2010.
- 21) MARINIELLO L., GIOSAFATTO C.V.L., DI PIERRO P., SORRENTINO A., and PORTA R. Swelling, mechanical and barrier properties of albedo-based films prepared in the presence of phaseolin crosslinked or not by transglutaminase. *Biomacromolecules*, 11, 2394, 2010.
- 22) PORTA R., MARINIELLO L., DI PIERRO P., SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L. Transglutaminase crosslinked pectin and chitosan-based edible films: a review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 51, 223, 2011.
- 23) DI PIERRO P., SORRENTINO A., MARINIELLO L., GIOSAFATTO C.V.L., and PORTA R.. Chitosan/whey protein film as active coating to extend Ricotta cheese shelf-life. *LWT-Food Sci. Technol.* 44, 2324, 2011.
- 24) GIANCONE T., TORRIERI E., DI PIERRO P., CAVELLA S., GIOSAFATTO C.V.L., MASI P. Effect of Surface Density on the Engineering Properties of High Methoxyl Pectin-Based Edible Films. *Food and Bioprocess Technology*, 4 (7), pp. 1228-1236, 2011.
- 25) PORTA R., DI PIERRO P., SORRENTINO A., and MARINIELLO L. Promising perspectives for transglutaminase in "bioplastics" production. *J. Biotechnol. Biomat.*, 1 (3), 2011. DOI 10.4172/2155-952X.1000102e.
- 26) PORTA R., GIOSAFATTO C.V.L., DI PIERRO P., SORRENTINO A., and MARINIELLO L., Transglutaminase-mediated modification of ovomucoid. Effect on its trypsin inhibitory activity and antigenic properties. *Amino Acids.*, Nov. 2011. DOI 10.1007/s00726-011-1155.
- 27) SARGHINI F., SORRENTINO A., DI PIERRO P. An integrated mechanical-enzymatic reverse osmosis treatment of dairy industry wastewater and milk protein recovery as a fat replacer: A closed loop approach. *Journal of Agricultural Engineering*, 44, 283, 2013.
- 28) DI PIERRO P., ROSSI MARQUEZ G., MARINIELLO L., SORRENTINO A., and PORTA R. Effect of transglutaminase on the mechanical and barrier properties of whey protein/pectin films prepared at complexation pH (pHc). *J. Agr. Food Chem.*, 61, 4593, 2013.
- 29) MARINIELLO L., PORTA R., SORRENTINO A., GIOSAFATTO C.V.L., ROSSI-MARQUEZ G., ESPOSITO M., and DI PIERRO P. Transglutaminase-mediated macromolecular assembly: production of conjugates for food and pharmaceutical applications. *Amino Acids*, 46, 767, 2014,
- 30) ROSSI MARQUEZ G., DI PIERRO P., ESPOSITO M., MARINIELLO L., and PORTA R. Application of transglutaminase-crosslinked whey protein/pectin films as water barrier coatings in fried and baked foods. *Food Bioprocess Tech.*, 7, 447, 2014.
- 31) GIOSAFATTO, C.V.L., DI PIERRO P., GUNNING P., MACKIE A., PORTA R., and MARINIELLO L. Characterization of Citrus pectin edible films containing transglutaminase-modified phaseolin. *Carbohydr. Polym.*, 106, 200, 2014.
- 32) GIOSAFATTO, C.V.L., DI PIERRO P., GUNNING P., MACKIE A., PORTA R., and MARINIELLO L. Trehalose-containing hydrocolloid edible films prepared in the presence of transglutaminase. *Biopolymers*, 101, 931, 2014.
- 33) FERNÁNDEZ I, ARAQUE E, MARTÍNEZ-RUIZ P, DI PIERRO P., VILLALONGA R, PINGARRÓN J. M. Gold surface patterned with cyclodextrin-based molecular nanopores for electrochemical assay of transglutaminase activity. *Electrochemistry Communications*, 40, 13, 2014.

- 34)** FERNANDEZ I., SANCHEZ A., DIEZ P., MARTINEZ-RUIZ P., DI PIERRO P., PORTA R., VILLALONGA R., PINGARRON J.  
Nanochannel-based electrochemical assay for transglutaminase activity. *Chem. Comm.*, 50, 13356, 2014.
- 35)** SARGHINI F., DAVALOS-SAUCEDO C.A., ROSSI-MARQUEZ, G., ROMANO, A., DI PIERRO, P  
Production of protein/pectin complexes using a microfluidic device. *Chemical Engineering Transactions*. 43, 85, 2015.
- 36)** PORTA R., DI PIERRO P., ROSSI-MARQUEZ G., MARINIELLO L., KADIVAR M., and ARABESTANI A.  
Microstructure and properties of bitter vetch (*Vicia ervilia*) protein films reinforced by microbial transglutaminase. *Food Hydrocoll.*, 50, 102, 2015.
- 37)** ESPOSITO M., DI PIERRO P., DEJONGHE W., MARINIELLO L., and PORTA R.  
Enzymatic milk clotting activity in artichoke (*Cynara scolymus*) leaves and alpine thistle (*Carduus defloratus*) flowers. *Food Chem.*, 204, 115, 2016.
- 38)** ROMANO A., GIOSAFATTO C.V.L., DI PIERRO P., ROMANO R., MASI P., and MARINIELLO L.  
Impact of Transglutaminase on structure, properties and in vitro digestibility of white beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Food Research International*, doi:10.1016/j.foodres.2016.02.014.
- 39)** ARABESTANI A., KADIVAR M., AMORESANO A., ILLIANO A., DI PIERRO P., and PORTA R.  
Bitter vetch (*Vicia ervilia*) seed protein concentrate as possible source for production of bilayered films and biodegradable containers. *Food Hydrocoll.*, 60, 232, 2016.
- 40)** PORTA R., DI PIERRO P., MOHAMMED S., REGALADO GONZALES C., MARINIELLO L., KADIVAR M., and ARABESTANI A.  
Blend films of pectin and bitter vetch (*Vicia ervilia*) proteins obtained in the presence of microbial transglutaminase. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, doi:10.1016/j.ifset.2016.07.001
- 41)** ROSSI MARQUEZ G., DI PIERRO P., MARINIELLO L., ESPOSITO M., GIOSAFATTO C.V.L and PORTA R.  
Fresh-cut fruit and vegetable coatings by transglutaminase-crosslinked whey protein/pectin edible films. *LWT-Food Sci. Technol.*, doi: 10.1016/j.lwt.2016.08.017, 2016.
- 42)** ESPOSITO M., DI PIERRO P., REGALADO-GONZALES C., MARINIELLO L., GIOSAFATTO C.V.L. and PORTA R.  
Polyamines as new cationic plasticizers for pectin-based edible films. *Carbohydrate Polymer*, 153, 222, 2016.
- 43)** Hernández-Hernández, E., Lira-Moreno, C. Y., Guerrero-Legarreta, I., Wild-Padua, G., Di Pierro, P., García-Almendárez, B. E., & Regalado-González, C.  
Effect of nanoemulsified and microencapsulated mexican oregano (*Lippia graveolens* Kunth) essential oil coatings on quality of fresh pork meat. *Journal of food science*, 82(6), 1423-1432, 2017.
- 44)** Sabbah, M., Di Pierro, P., Giosafatto, C., Esposito, M., Mariniello, L., Regalado-Gonzales, C., & Porta, R.  
Plasticizing effects of polyamines in protein-based films. *International journal of molecular sciences*, 18(5), 1026, 2017.
- 45)** Escamilla-García, M., Calderón-Domínguez, G., Chanona-Pérez, J., Mendoza-Madriral, A., Di Pierro, P., García-Almendárez, B., & Regalado-González, C.  
Physical, Structural, Barrier, and Antifungal Characterization of Chitosan-Zein Edible Films with Added Essential Oils. *International journal of molecular sciences*, 18(11), 2370, 2017.
- 46)** Porta, R., Di Pierro, P., Roviello, V., & Sabbah, M.  
Tuning the functional properties of bitter vetch (*Vicia ervilia*) protein films grafted with spermidine. *International journal of molecular sciences*, 18(12), 2658, 2017.
- 47)** Fernandez-Bats, I., Di Pierro, P., Villalonga-Santana, R., Garcia-Almendarez, B., & Porta, R.  
Bioactive mesoporous silica nanocomposite films obtained from native and transglutaminase-crosslinked bitter vetch proteins. *Food Hydrocolloids*, 82, 106-115, 2018.
- 48)** Marulo, S., Sorrentino, A., Ramondo, A., Falciano, A., Motti, P., Di Pierro, P., and Masi, P.  
Enzymatic modification of proteins and peptides from oilseeds by-products. *Italian Journal of Food Science, Special Issue*, 217-222, 2019.

- 49) Dávalos-Saucedo, C., Rossi-Márquez, G., Regalado-González, C., Alonzo-Macias, M., & Di Pierro, P.  
Application of Transglutaminase Crosslinked Whey Protein–Pectin Coating Improves Egg Quality and Minimizes the Breakage and Porosity of Eggshells. *Coatings*, 8(12), 438, 2018.
- 50) Sabbah, M., Altamimi, M., Di Pierro, P., Schiraldi, C., Cammarota, M., and Porta, R.  
Black edible films from protein-containing defatted cake of *Nigella sativa* seeds. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(3), 832, 2020)
- 51) Mirpoor, SF, Giosafatto, CVL, Di Pierro, P, Di Girolamo, R, Regalado-González C, and Porta R.  
Valorisation of *Posidonia oceanica* Sea Balls (Egagropili) as a Potential Source of Reinforcement Agents in Protein-Based Biocomposites *Polymers* 12 (12), 2788, 2020
- 52) Sabbah M, Di Pierro P, Ruffo F, Schiraldi C, Alfano A, Cammarota M, and Porta R.  
Glutamic Acid as Repeating Building Block for Bio-Based Films  
*Polymers* 12 (7), 1613, 2020
- 53) Covino C, Sorrentino A, Di Pierro P, Roscigno G, PiaVece A, and Masi P  
Lignocellulosic fibres from enzyme-treated tomato plants: Characterisation and application in paperboard manufacturing  
*International Journal of Biological Macromolecules*, 1, 2020
- 54) Porta R, Sabbah M, and Di Pierro P  
Biopolymers as food packaging materials  
*International Journal of Molecular Sciences* 21 (14), 4942, 2020.
- 55) Escamilla-García, M., Ríos-Romo, R. A., Melgarejo-Mancilla, A., Díaz-Ramírez, M., Hernández-Hernández, H. M., Amaro-Reyes, A., Di Pierro P. & Regalado-González, C.  
Rheological and Antimicrobial Properties of Chitosan and Quinoa Protein Filmogenic Suspensions with Thyme and Rosemary Essential Oils. *Foods*, 9(11), 1616, 2020.
- 56) Mirpoor, S. F., Giosafatto, C. V. L., Di Pierro, P., Di Girolamo, R., Regalado-González, C., & Porta, R.  
Valorisation of *Posidonia oceanica* Sea Balls (Egagropili) as a Potential Source of Reinforcement Agents in Protein-Based Biocomposites. *Polymers*, 12(12), 2788, 2020.
- 57) Rossi-Márquez, G., Helguera, M., Briones, M., Dávalos-Saucedo, C. A., & Di Pierro, P.  
Edible Coating from Enzymatically Reticulated Whey Protein-Pectin to Improve Shelf Life on Roasted Peanuts. *Coatings*, 11(3), 329, 2021.
- 58) Russo, G. L., Langellotti, A. L., Verardo, V., Martín-García, B., Di Pierro, P., Sorrentino, A., Baselice M., Oliviero M., Sacchi R. & Masi, P.  
Formulation of new media from dairy and brewery wastes for a sustainable production of DHA-rich oil by *aurantiochytrium mangrovei*. *Marine drugs*, 20, 39, 2021
- 59) Falciano, A., Romano, A., Almendárez, B. E. G., Regalado-González, C., Di Pierro, P., & Masi, P.  
Effect of the refreshment on the liquid sourdough preparation. *Italian Journal of Food Science*, 34(3), 99-104. 2022.
- 60) Restaino, O. F., Hejazi, S., Zannini, D., Giosafatto, C. V. L., Di Pierro, P., Cassese, E., D'ambrosio S., Santagata G., Schiraldi C. & Porta, R.  
Exploiting Potential Biotechnological Applications of Poly- $\gamma$ -glutamic Acid Low Molecular Weight Fractions Obtained by Membrane-Based Ultra-Filtration. *Polymers*, 14(6), 1190. 2022.
- 61) Porta, R., Sabbah, M., & Di Pierro, P.  
Bio-Based Materials for Packaging. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(7), 3611, 2022.



**PUBBLICAZIONI SU RIVISTE  
INTERNAZIONALI**

- 62) Covino, C., Sorrentino, A., Di Pierro, P., Romano, R., & Masi, P..  
Development of Calibration and Validation Models for the Determination of Acrylamide Levels in Pizza Samples through FT-NIR Spectroscopy. *Chemical Engineering Transactions*, 93, 271-276. (2022)
- 63) Falciano, A., Sorrentino, A., Masi, P., & Di Pierro, P.  
Development of Functional Pizza Base Enriched with Jujube (*Ziziphus jujuba*) Powder. *Foods*, 11(10), 1458 2022.
- 64) Escamilla-García, M., García-García, M. C., Gracida, J., Hernández-Hernández, H. M., Granados-Arvizu, J. Á., Di Pierro, P., & Regalado-González, C.  
Properties and Biodegradability of Films Based on Cellulose and Cellulose Nanocrystals from Corn Cob in Mixture with Chitosan. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(18), 10560. 2022.
- 65) Romano, R., De Luca, L., Aiello, A., Pagano, R., Di Pierro, P., Pizzolongo, F., & Masi, P.  
Basil (*Ocimum basilicum* L.) Leaves as a Source of Bioactive Compounds. *Foods*, 11(20), 3212. 2022
- 66) Russo, G. L., Langellotti, A. L., Verardo, V., Martín-García, B., Oliviero, M., Baseliace, M., Di Pierro, P., Sorrentino, A., Viscardi, S., Marileo, L., Sacchi, R., & Masi, P..  
Bioconversion of Cheese Whey and Food By-Products by *Phaeodactylum tricornutum* into Fucoxanthin and n-3 Lc-PUFA through a Biorefinery Approach. *Marine Drugs*, 21(3), 190. 2023
- 67) Covino, C., Sorrentino, A., Di Pierro, P., Aiello, A., Romano, R., & Masi, P..  
Asparaginase enzyme reduces acrylamide levels in fried and wood oven baked pizza base. *Food Chemistry Advances*, 2, 100206. 2023
- 68) Rossi-Márquez, G., Dávalos-Saucedo, C. A., Mayek-Pérez, N., & Di Pierro, P..  
Multilayered Edible Coatings to Enhance Some Quality Attributes of Ready-to-Eat Cherimoya (*Annona cherimola*). *Coatings*, 13(1), 41. 2023
- 69) Rossi-Márquez, G., Dávalos-Saucedo, C. A., & Di Pierro, P..  
Edible Films and Coatings Applied in the Food Industry. *Coatings*, 13(4), 670. 2023
- 70) Covino, C., Sorrentino, A., Di Pierro, P., & Masi, P..  
Study of Physico-Chemical Properties of Dough and Wood Oven-Baked Pizza Base: The Effect of Leavening Time. *Foods*, 12(7), 1407. 2023

"Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali dichiara ai sensi degli artt. 38-46 del DPR 445/00 che tutti i dati contenuti nel curriculum nonché le attività e gli incarichi svolti corrispondono al vero. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996 e s.m.i. "

Napoli, 14 giugno -2023

In fede  
Prospero Di Pierro