

Elenco delle pubblicazioni, poster e relazioni orali della Dott.ssa T. Candigliota

Pubblicazioni

Esti M., Cinquanta L., Di Camillo A., Palladino M., **Candigliota T.**, Massignan L., Lovino R. (2000).

"Trattamenti con CO₂ per prolungare la frigoconservazione di uva da tavola biologica".

Atti del IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, 28-30 giugno 2000, Ferrara, pag. 438-442.

Esti M., Cinquanta L., **Candigliota T.**, Massignan L. (2004).

"Trattamenti con CO₂ per prolungare la frigoconservazione di uva da tavola *Italia*".

Atti del Convegno "Post raccolta di orto, floro, frutticoli: innovazione, qualità e controllo". Fisciano (Sa), 25-26 febbraio 2003.

Pubblicato su *Italus Hortus*, 2004, 11 (1): 90-92.

Marconi E., Panfilì G., Messia M.C., **Candigliota T.**, Gandolfi I., Besia G., Moscone D., Micheli L., Palleschi G. (2004).

"Aflatossina M1 nel latte: disamina di metodi analitici".

Atti del 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Villa Erba Cernobbio (CO) 18-19 settembre 2003, pag. 1260-1264.

Messia M.C., **Candigliota T.**, Marconi E. (2004).

"Caratterizzazione qualitativa e tecnologica di lattici delattosati".

Atti del 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Villa Erba Cernobbio (CO) 18-19 settembre 2003, pag. 402-405.

Candigliota T. (2004).

"Qualitative assessment of lactose-hydrolysed milk".

Proceedings of 9th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. 8-10 September 2004, Parma, pag. 361-364.

Badea M., Micheli L., Messia M.C., **Candigliota T.**, Marconi E., Mottram T., Velasco-Garcia M., Moscone D., Palleschi G. (2004).

"Aflatoxin determination in raw milk using a flow injection immunoassay system".

Analytica Chimica Acta, 520: 141-148.

Candigliota T. (2005).

"Qualitative and technological characterization of lactose-hydrolyzed milk".

Atti del 10th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, 7-9 September 2005, Foggia, pag. 62-69.

Candigliota T., De Lisio L., Jacovino D., Falasca L., Di Camillo A., Fratianni A., Marconi E., Panfilì G., Cubadda R. (2006).

"Produzione di ingredienti funzionali a base di orzo".

Atti del 6° Convegno AISTEC "Cereali: Biotecnologie e processi innovativi, una sfida per un mondo in cambiamento". IAM, Valenzano (Ba), 16-18 giugno 2005, pag. 269-274

Messia M.C., **Candigliota T.**, Caboni M.F., Marconi E. (2006).

"Vecchi e nuovi indicatori per valutare il trattamento termico e lo stato di conservazione del miele".

Atti del 2° Convegno "Strategie per la valorizzazione dei prodotti dell'alveare". Bagno di Romagna (FC), 5 novembre 2004, pag. 41-50.

Messia M.C., **Candigliota T.**, Marconi E. (2007).

"Assessment of quality and technological characterization of lactose-hydrolyzed milk"

Food Chemistry, 104: 910-917.

Iafelice G., **Candigliota T.**, Sica F., Marconi E. (2007)

"La pula di riso: aspetti compositivi e nutrizionali".

Atti del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba, 7-10 novembre 2006, pag. 23-27.

Sica F., **Candigliota T.**, Messia M.C., Fanelli M., Cecconi D., Marconi E. (2009)

"Caratterizzazione di Amido e β -glubani in differenti genotipi di orzo".

Atti del 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza". Università degli Studi del Molise -Campobasso-, 3-5 ottobre 2007, pag 105-109.

Marconi E., **Candigliota T.**, Pietrunti D., Sica F., Falasca L., Cecconi D., Pollini C.M. (2009)

"Produzione di fiocchi estrusi a base di sfarinati d'orzo".

Atti del 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza". Università degli Studi del Molise –Campobasso-, 3-5 ottobre 2007, pag. 343-347.

Candigliota T., De Lisio L., Sica F., Trivisonno M.C., Falasca L., Iacobelli M., Panfilì G., Marconi E., Cubadda R. (2009)

"Sviluppo di alimenti funzionali mediante l'utilizzo di sfarinati d'orzo arricchiti in β -glubani".

Atti del 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza". Università degli Studi del Molise –Campobasso-, 3-5 ottobre 2007, pag. 385-390.

Poster e comunicazioni orali presentati a convegni nazionali ed internazionali

Esti M., Cinquanta L., Di Camillo A., Palladino M., **Candigliota T.**, Massignan L., Lovino R. "Trattamenti con CO₂ per prolungare la frigoconservazione di uva da tavola biologica".

Convegno Nazionale di Chimica degli Alimenti, 28-30 giugno 2000, Ferrara.

Esti M., Cinquanta L., **Candigliota T.**, Massignan L.

"Trattamenti con CO₂ per prolungare la frigoconservazione di uva da tavola *Italia*".

Convegno "Post raccolta di orto, floro, frutticoli: innovazione, qualità e controllo". Fisciano (Sa), 25-26 febbraio 2003.

Marconi E., Panfilì G., Messia M.C., **Candigliota T.**, Moscone D., Micheli L., Palleschi G. (2003).

"Aflatoxin M1 analysis in milk: reference methods for the validation of electrochemical immunosensors".

Atti dell'International workshop on "Biosensors for food safety and environmental monitoring". Marrakech, 9-11 ottobre 2003.

Marconi E., Panfilì G., Messia M.C., **Candigliota T.**, Gandolfi I., Besia G., Moscone D., Micheli L., Palleschi G.

"Aflatossina M1 nel latte: disamina di metodi analitici".

6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Villa Erba Cernobbio (CO) 18-19 settembre 2003.

Messia M.C., **Candigliota T.**, Marconi E.

"Caratterizzazione qualitativa e tecnologica di latti delattosati".

6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Villa Erba Cernobbio (CO) 18-19 settembre 2003.

Marconi E., Panfilì G., Messia M.C., **Candigliota T.**, Moscone D., Micheli L., Palleschi G.

"Aflatoxin M1 analysis in milk: reference methods for the validation of electrochemical immunosensors".

International workshop on "Biosensors for food safety and environmental monitoring". Marrakech, 9-11 ottobre 2003.

Candigliota T., De Lisio L., Jacovino D., Falasca L., Di Camillo A., Fratianni A., Marconi E., Panfilì G., Cubadda R.

"Produzione di ingredienti funzionali a base di orzo".

6° Convegno AISTEC "Cereali: Biotecnologie e processi innovativi, una sfida per un mondo in cambiamento". IAM, Valenzano (Ba), 16-18 giugno 2005.

Candigliota T.

"Qualitative and technological characterization of lactose-hydrolyzed milk". 10th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology

7-9 September 2005, Foggia.

Candigliota T., Infelice G., Marconi E., Caboni M.F.

"Valutazione del contenuto di fitosteroli, fitostanoli e esteri degli steroli nei prodotti e sottoprodotti di perlatura dell'orzo".

7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Villa Erba Cernobbio (CO) 19-20 settembre 2005.

Messia M.C., Fanelli M., **Candigliota T.**, Sica F., Trivisonno M.C., Marconi E.

"Effect of barley bran pre-fermentation on the technological aspects of barley bread" 3rd International Symposium on Sourdough: from tradition to innovation. Bari, 25-28 ottobre 2006.

Infelice G., **Candigliota T.**, Sica F., Marconi E.

"La pula di riso: aspetti compositivi e nutrizionali".

VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba, 7-10 novembre 2006.

Messia M.C., Fanelli M., **Candigliota T.**, Sica F., Infelice G., Falasca L., Marconi E.

"Caratterizzazione quali-quantitativa di amidi e polisaccaridi non amido in sfarinati e prodotti a base di cereali".

8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Fiera Milano 7-8 maggio 2007.

Messia M.C., **Candigliota T.**, Gaeta c., Marconi E., Recchia L.

"Valutazione del trattamento termico e dello stato di conservazione del miele attraverso indicatori di processo".

7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Fiera Milano 7-8 maggio 2007.

Sica F., **Candigliota T.**, Messia M.C., Fanelli M., Cecconi D., Marconi E.

"Caratterizzazione di Amido e β -glubani in differenti genotipi di orzo".

7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza". Università degli Studi del Molise – Campobasso-, 3-5 ottobre 2007.

Marconi E., **Candigliota T.**, Pietrunti D., Sica F., Falasca L., Cecconi D., Pollini C.M.

"Priduzione di flocchi estrusi a base di sfarinati d'orzo".

7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza". Università degli Studi del Molise – Campobasso-, 3-5 ottobre 2007.

Candigliota T., De Lisio L., Sica F., Trivisonno M.C., Falasca L., Iacobelli M., Panfili G., Marconi E., Cubadda R.

"Sviluppo di alimenti funzionali mediante l'utilizzo di sfarinati d'orzo arricchiti in β -glubani".

7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza". Università degli Studi del Molise – Campobasso-, 3-5 ottobre 2007.