Curriculum vitae Diana De Santis

Nome	**DIANA DE SANTIS**
Luogo di nascita	[redacted]
Data di nascita	[redacted]
Residenza	[redacted]
Codice Fiscale	[redacted]
Telefono	[redacted]
Cellulare	[redacted]
E-mail	**desdiana@unitus.it**
Ruolo	**Professore Associato SSD AGRI/07**
Dipartimento di afferenza	**DIBAF - Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali**

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **1982**- Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma con
  - la votazione di 110/110 (29/6/1982)

Borse di studio

- **1997:** Vincitrice borsa di studio CNR (Short-term Mobility, circolare C.N.R. 27/96 del 29/10/96 prot. 121598, autoriz. Pos. 140.2 Prot. 058129) presso il Department of Viticulture and Enology, university of California, Davis, USA, 11/07-02/08.
- **1985:** Vincitrice borsa di studio CNR (bando n.203.6.31 del 9/9/1983) presso l'Istituto di Agroquimica y Tecnologia de Alimentos di Valencia, Spagna

Corsi di formazione e aggiornamento

1. Corso di Perfezionamento in Fitoterapia e Piante officinali – annuale - 102 ore Organizzato da DEB- Unitus e Sintesi Centro studi e ricerche. Inizio Gennaio 2025.
2. Corso di Specializzazione in Blending dell'olio di oliva Organizzato da Capol (Centro assaggiatori produzioni oleicole Latina 2-3/02/2025
3. CognitiveLab in Neuromarketing organizzato dal Centro Italiano di Analisi Sensoriale - Porto San Giorgio, 29/06/2016
4. Corso di Introduzione all'analisi sensoriale del miele - 32 ore- 4CFU- Riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali - Livorno 17,18,24,25/10/2015
5. Corso Intensivo SISS -Il contributo dell'analisi sensoriale allo sviluppo e controllo di qualità dei salumi- Tecnopolo- Reggio Emilia 1-2/10/2015
6. Corso di formazione SISS Analisi sensoriale- Corso intensivo per Sensory Project Manager- Illycaffè- Trieste 26-28/05/2014
7. Corso I° modulo Assaggiatori Salumi- ONAS- Viterbo 23/02/2014

8. Corso per assaggiatori olio - ai sensi dell'art. 3 Legge 3/08/1998 n.313- CEFAS, Viterbo 23/01–15/03/2007 ore 40
9. Corso per assaggiatori di vino - Aut.Regione Lazio n.C2021 del 12/10/2005 CEFAS, Viterbo 27/09-15/11/ 2005 ore 60
10. Corso sulla "Rintracciabilità di filiera nella trasformazione della carne: come predisporre un disciplinare tecnico" Parma, 13 Marzo 2002 ore 9
11. Corso di "Spettrometria di Massa nello studio della struttura e funzione delle proteine" Soriano al Cimino (Viterbo), 4-6 Dicembre 2000 ore 25
12. Corso per docenti ONAV, Asti, 28-29 Novembre1997 ore 20
13. Corso per Mastri Assaggiatori di formaggio a cura dell' ONAF, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza 1995 ore 40
14. Corso di "Statistica Avanzata" Scuola Sascia, Perugia 6-8 Novembre 1990 ore 25
15. Corso di "Introduzione all'analisi sensoriale degli alimenti" presso la sede di Castelvecchio Pascoli della Biagini Food Safety Division, 23-24 Maggio1989 ore 16
16. Corso di "Formazione nutrizionale" Roma 15 Aprile-10 Giugno 1989 ore 60
17. Corso di "Uso di moderne procedure statistiche nel controllo di qualità e nella ricerca alimentare" presso la sede di Castelvecchio Pascoli della Biagini Food Safety Division, 12-13 Aprile1989 ore 16
18. Corso di "Calorimetria ed analisi termica degli alimenti", Milano, Facoltà di Agraria, 24-25/Febbraio1988 ore 16
19. Corso pratico-teorico di introduzione alla reologia delle sostanze alimentari. Dipartimento di Ingegneria chimica dell'Università di Napoli, 6-7 Febbraio 1985 ore 15

Esperienza Lavorativa

- 1986-2003 - Ricercatrice presso l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo
- 2003- ad oggi - Professore Associato presso l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo

Attività Didattica Universitaria attuale

- Industrie Alimentari" 9CFU per il corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (classe L- 26) curriculum Industrie alimentari;
- Analisi sensoriale e Consumer Science" per la laurea Magistrale in Tecnologie Alimentari di Roma LaSapienza 6CFU per la laurea specialistica in Sicurezza e Qualità Agroalimentare (classe LM-70);
- Analisi sensoriale dei prodotti alimentari 6 CFU Corso di laurea interateneo Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere dall'AA 2022-
- Laboratorio di analisi sensoriale 2CFU per il Corso di laurea interateneo Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere dall'AA 2022-
- Stage VI 4 CFU Tecnologie Alimentari per il Corso di laurea interateneo Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere dall'AA 2022-

- Relatrice di oltre 100 tesi di laurea di studenti dei corsi di laurea in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche, Scienze Agrarie e Ambientali*, corso di laurea Magistrale in *Sicurezza e Qualità Agroalimentare* e *Scienze e Tecnologie Alimentari e* Corso di laurea interateneo *Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere.*

- Tutor di numerosi tirocini pratico-applicativi di studenti dei corsi di laurea in *TecnologieAlimentari ed Enologiche* e laurea Magistrale in *Sicurezza e Qualità*

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

Agroalimentare e Scienze e Tecnologie Alimentari.

- Tutor di 3 dottorati di ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie per la Sostenibilità.

Progetti scientifici

- ***MIPAF*** Progetto di ricerca nell'ambito del "Fondo per la ricerca nel settore dell'agricoltura biologica e di qualità" Avviso pubblico n. 9220340 del 08/10/2020 – decreto di concessione n.0594368 dell'11/11/2024 dal titolo " Sviluppo di biostimolanti e biopesticidi nanostrutturati utilizzando fitoestratti ed olii essenziali bioattivi da piante officinali per coltura ortofrutticole e ornamentali" - BIOFFICINA- Membro unità di ricerca
- **PSR "MISURA 16** "Cooperazione" SOTTOMISURA 16.2 – Tipologia di operazione 16.2.1 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" BANDO PUBBLICO APPROVATO CON DETERMINAZIONE n.G11180 del 21/09/2021 - PROVVEDIMENTO DI CONCESSIONE DEL SOSTEGNO N. 16.2.-LN-VT-05/09/2023-884 - Codice domanda di sostegno num. 24250029709 – **GRANIDEATUSCIA**, CUP F89H23000100009, finanziato dalla Regione Lazio, responsabile scientifico Prof. Gabriele Chilosi- responsabile unità operativa tecnologie alimentari Prof.ssa Diana De Santis (D.D.D. n.63/2024 del 21 novembre 2024).
- **PSR** Regione Lazio Dom. 24250029683 **Misura 16.2 FELICEBIOTEVERE** – APPROVAZIONE FINANZIAMENTO DECRETO n. G09283 del 06/07/2023", upb DIBAF.PSR16.2FELICEBIOTEVERE, CUP F89H23000090009, finanziato dalla Regione Lazio, responsabile scientifico del Progetto Prof.ssa Diana De Santis;
- **MIUR INDUSTRIA 4.0** Titolo progetto "Processi di digitalizzazione delle pubbliche amministrazioni e di ambiti produttivi" CUP B53C21001630001, responsabile scientifico prof. Alvaro Marucci - responsabile unità operativa tecnologie alimentari Prof.ssa Diana De Santis
- **Progetto "M3DITING**." CUP: J53D23009620006, ammesso a finanziamento nell'ambito del **Bando PRIN 2022** - Decreto Direttoriale n. 104 del 02-02-2022, incarico a svolgere attività di ricerca nell'ambito dell'unità di ricerca UNITUS – 13/10/2023
- **2021/2023** - **Progetto VOLA** Valorizzazione della filiera di specie aromatiche e officinali nel Lazio. ARSIAL det. n. 339/RE del 15/12/2021 e successive proroghe – Responsabile scientifico
- **2020** - Responsabili attività unità di ricerca nel Progetto Nazareno Strampelli- Laboratorio dell'innovazionedella Filiera Olivicola e olearia (LIOO)-FISR-Delibera CIPE 105/2015-DM 2072/16 MIUR – DD 189/20 MIUR
- **2018/2020** - Responsabile scientifico del **Progetto ARSIAL** det. n. 858 del 28 dicembre 2018 - Agliorosso di Castelliri e Aglio rosso di Proceno: qualità e proprietà funzionali.
- **2017**- Progetto Nuova Castelli-Relazione tra caratteristiche sensoriali e preferenza di ParmigianoReggiano a diverse epoche di stagionatura e di produzione.
- **2016** -Progetto di studio della filiera del Cacao in Ecuador.
- **2015/2017** - Responsabile scientifico del **Progetto ARSIAL** det.n.105 del 20/02/2015 - Valorizzazionedi risorse genetiche autoctone Laziali: Aglio Rosso di Castelliri e Aglio Rosso di Proceno
- **2010 -13** Progetto PIF Filiera oleicola
- **2008** – Convenzione Elah Dufour Società Alimentari Riunite (Novi Ligure-AL) "Ottimizzazione dei processi di conservazione e di tostatura delle nocciole"
- Progetto PRIN **2007** Prot.20073MZALE_003 Area09 - 24 mesi. "Innovazione tecnologica per il restauro: sintesi e caratterizzazione di nano pigmenti strutturati, coloranti naturali, nanosilici e nano calci colloidali partendo da studio di manufatti e monumenti policromi" DM 564/7303/03 del 10/11/2003 Progetto triennale Scadenza 31/12/2006 prorogato al 31/03/2007

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

- Ricerca scientifica - fondo per la ricerca scientifica di Ateneo (ex quota 60%) Anno **2006**- Influenza della conservazione sulla qualità delle nocciole (2° anno) Progetto per lo studio dell'ottimizzazione della filiera corilicola nell'area cimino-sabatina. DM 564/7808/05
- Progetto MUVON **2005-08** "Innovazione tecnologica per la gestione della maturazione/disidratazione post-raccolta delle uve di vitigni autoctoni per la produzione di vini passiti o speciali di qualità" Progetto triennale. MIPAF Decreto 204/7303/05 – Anno 2005 – Scadenza 31/12/2008
- Ricerca scientifica - fondo per la ricerca scientifica di Ateneo (ex quota 60%) Anno **2006**- Influenza della conservazione sulla qualità delle nocciole (2° anno) Progetto per lo studio dell'ottimizzazione della filiera corilicola nell'area cimino-sabatina. DM 564/7808/05
- Progetto PRIN - Anno **2005** –Prot. 2005074790_003 Area 07 "Film edibili proteici reticolati con transglutaminasi microbica quali barriere all'umidità in prodotti dolciari farciti" - Progetto biennale.
- Convenzione ROHM and HAAS Italia srl:"Influenza dell'1-MCP nel controllo della maturazione delle banane per la distribuzione" Progetto annuale - Anno **2005**Ricerca scientifica - fondo per la ricerca scientifica di Ateneo (ex quota 60%) Anno **2005** – Influenza della conservazione sulla qualità delle nocciole
- Convenzione ROHM and HAAS Italia srl: "Influenza dell'1-MCP nel controllo della maturazione dell'uva per la produzione di vino e della shelf life delle banane" Progetto annuale - Anno **2004**
- Ricerca scientifica - fondo per la ricerca scientifica di Ateneo (ex quota 60%) Anno **2004** - Impiego di coloranti naturali
- Progetto Regionale PRAL **2001** "Influenza del sistemi di allevamento biologico degli ovini sulle caratteristiche del latte e del formaggio e differenze in rapporto al sistema di allevamento convenzionale"
- Progetto Regionale **2000-2001** per le "Colture alternative per le aree collinari del Lazio" finanziato da ARSIAL
- COFIN **1999, 2000, 2001** Progetto per lo studio delle sostanze grasse, dei prodotti ortofrutticoli in post-raccolta,
- Progetto PRIN **2000** Prot. MM07198594_005 coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell'Università di Padova" Influenza dell'etilene sulla qualità nutrizionale e aromatica delle pesche: studio chimico e biologico-molecolare dei carotenoidi e analisi della frazione volatile mediante GC-MS e naso artificiale"
- Progetto Regionale PRAL **1999** "Miglioramento e valorizzazione del latte e delle produzioni casearie ovine nel sistema di allevamento della Regione Lazio
- Progetto PRIN **1998**-Prot. 9807196422_002, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell'Università di Padova "Influenza dell'attività delle glicosidasi e della lipossigenasi sulla componente aromatica di alcune cultivar di pesche durante la maturazione in pianta e in postraccolta."

Incarichi

- Direttore del Master in Management, valorizzazione, promozione enogastronomica.
- Responsabile scientifico del laboratorio Sensoriale dell'Università della Tuscia.
- Revisore CINECA MIUR progetti finanziati PRIMA
- Membro della Commissione di Valutazione per il dottorato di ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie per la sostenibilità XXX Ciclo
- Rappresentante di Ateneo nel Cl.uster A.grifood N.azionale CL.A.N
- Rappresentante nella Rus-Cibo 20-21
- Membro del Collegio di Disciplina dell'università della Tuscia
- Valutatore progetti finanziati:

- Programma FRA 2022 dell'Università Federico II di Napoli- finanziamento

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

di progetti proposti da professori e ricercatori dell'Ateneo al fine di favorire l'esplorazione di nuove idee o l'ottenimento di risultati preliminari prima di richiedere finanziamenti esterni

Relatore a Convegni, Seminari e Coordinatore/Docente Corsi di formazione

1. Coordinatore Summer School per studenti del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed enologiche L/26 - TAE Pieve Tesino dall'8/07/2024 al 12/07/2024
2. Docente nel Master in Diritto Alimentare MIDAL per modulo di Tecnologie alimentari (4 ore il 28/06/2024) e attività di tutor per stage a Pieve Tesino (4-6/09/2025)
3. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dal DIBAF, Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e s.m. e nel DM 18/06/2014, autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n. G05283 18/04/2023- Regione Lazio Decreto ministeriale del 18 giugno 2014, D.G.R. 20 giugno 2017 n. 354 e Decreto ministeriale 7 ottobre 2021 Protocollo nr: 1358336 - del 05/11/2024 – REGLAZIO – 35h da realizzarsi nel periodo 22 maggio - 30 giugno 2023
4. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dal DIBAF, Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e s.m. e nel DM 18/06/2014, autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n.G14243 del 28/10/2024 - Regione Lazio Decreto ministeriale del 18 giugno 2014, D.G.R. 20 giugno 2017 n. 354 e Decreto ministeriale 7 ottobre 2021 Protocollo nr: 1358336 - del 05/11/2024 - REGLAZIO.– 35h dal 2 al 18/12/2024
5. Partecipazione come relatore al Convegno FIPPO "Coltivare officinali: saperi diffusi e innovazione tecnologica" Orto Botanico di Roma, venerdì 25 ottobre
6. Convegno conclusivo progetto VOLA con ARSIAL in data 6/12/2024, Orto Botanico – Universita' della Tuscia - Viterbo
7. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dal DIBAF, Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e s.m. e nel DM 18/06/2014, (decreto ministeriale del 18 giugno 2014, d.g.r. 20 giugno 2017 n. 354 e decreto ministeriale 7 ottobre 2021) autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n. G00200 del12/01/2024 – 35h dal 16/02 al 15/03/2024

Referee per riviste internazionali

- *Journal of Agriculture and Food Chemistry - American Chemical Society*
- *Journal of Food Quality - Hindawi*
- *Journal of the Science of Food and Agriculture - John Wiley & Sons*
- *LWT - Food Science and Technology- Elsevier*
- *Food Chemistry -Elsevier*
- *Journal Sensory studies - Wiley*
- *Foods – MDPI*
- *Antioxidants – MDPI*
- *Beverages – MDPI*
- *Guest Editor Special Issue "Food Flavor Chemistry and Sensory Evaluation" FOODS (ISSN 2304-8158) - MDPI*

Membro dell'Editorial board

- *Foods – MDPI*

PUBBLICAZIONI

<u>Pubblicazioni su riviste scientifiche italiane e straniere</u>

1. Anelli G., **De Santis D**., Galoppini C., Navarrini A. (1984) Ricerche sulla trasformazione delle susine: la canditura. Frutticoltura, 12:45-48

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

2. Anelli G., Massantini R., **De Santis D**. (1985) Utilizzazione alternativa del mosto d'uva. Industria delle bevande, 12:602-605
3. Anelli G., Fiorentini R., **De Santis D.** (1987) Susine da industria. Tecnologie di trasformazione. Agricoltura ricerca, 72:101-104
4. **De Santis D**., Massantini R., Anelli G. (1987) La produzione corilicola dei monti Cimini. Caratteristiche analitiche e valutazione generale. Agricoltura mediterranea, 3:215-219
5. **De Santis D**., Mencarelli F. (1987) Studio delle caratteristiche fisiche e della produzione di etilene durante la maturazione postraccolta di bacche di pomodoro da mensa conservate a temperatura ambiente. Agricoltura ricerca, 79:49-58
6. **De Santis D**., Anelli G. (1990) Caratterizzazione della "caciotta mista" laziale. Indagine preliminare. Scienza e tecnica lattiero-casearia, 41(1):64-73
7. Massantini R., **De Santis D**., Contini M. (1990) Recenti acquisizioni sul vino EST!EST!EST! di Montefiascone. Vigne vini, 10:41-44
8. Mencarelli F., **De Santis D**., Massantini R., Contini M. (1990) Impiego delle ridotte concentrazioni di ossigeno nella breve conservazione della cipolla in fette. Industrie Alimentari, 29: 982-984
9. Campiglia E., Caporali F., Paolini R., **De Santis D.,** Anelli G. (1991) Yeld quality aspects of the hazel-grove (Corylus avellana L.). Agricoltura mediterranea, 121:123-129
10. **De Santis D**., Anelli G., Canganella F., Contini M. (1991) Composizione delle ricotte dell'Alto Lazio. Scienza e Tecnica Lattierocasearia, 42 (13):183-191
11. **De Santis D**., Contini M., Anelli G. (1991) Application of principal components analysis to parameters characterizing "Caciotta" italian cheese. La rivista della società italiana di Scienza dell'Alimentazione, 6:369- 376
12. **De Santis D**., Contini M., Anelli G. (1991) Caratterizzazione della "caciotta mista" laziale. 2.Studio della frazione lipidica. Scienza e tecnica lattierocasearia 42 (6):435-446
13. Contini M., **De Santis D**., Anelli G. (1991) Preparation of methyl esters for gas chromatographic analysis of free fatty acids in vegetable oils. Italian Journal of Food Science 4: 273-280
14. **De Santis D.,** Contini M., Canganella F., Anelli G. (1991) Caratterizzazione della "caciotta mista" laziale. 3.Studio della composizione chimica e di alcuni parametri fisici. Il Latte 12:1252-1260
15. Contini M., **De Santis D**., Anelli G. (1991) Caratterizzazione delle nocciole viterbesi mediante analisi chemiometrica applicata alla frazione lipidica glicerica. La rivista italiana delle sostanze grasse 9:461-468
16. **De Santis D.** (1991) Plums for industrial processing: Influence of ripening stage on quality of processed products. Agricoltura mediterranea, 121: 95-98
17. Contini M., **De Santis D**., Anelli G. (1991) Distribuzione degli acidi grassi nei gliceridi e nella frazione acidica libera dell'olio di Corylus Avellana L.La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 8: 405-411
18. **De Santis D**., Contini M., Anelli G. (1991) Studio sulla variazione di alcuni parametri analitici di cultivar di nocciolo di diversa provenienza. Prova biennale. Tecnica Agricola, 1/2:3-18
19. **De Santis D**., Contini M., Anelli G. (1992) Caratterizzazione della "caciotta mista" laziale. IV.Analisi descrittiva del profilo sensoriale. Il Latte, 1:38-45
20. **De Santis D**., Carratù B., Contini M., Bocca A., Anelli G. (1993) Characterization of "caciotta" blended cheese from Latium. V.Study of the nitrogenous fraction. Agricoltura Mediterranea, 123:101-105
21. Canganella F., **De Santis D**., Zirletta G., Sarra P.G., Trovatelli L.D. (1993) The trend of microflora in the "caciotta" cheese during the ripening time. Microbiologie, Aliments, Nutrition, 11: 317-325
22. Contini M., **De Santis D**., Anelli G. (1994) Ipotesi di utilizzazione alternativa della nocciola. Acta Horticulturae n°351
23. Canganella F., Nocella G., Vettraino A.M., Bevilacqua L., **De Santis D**., Trovatelli L.D. (1996) A microbiological investigation on the ripening of "Caciotta" cheese after packaging under vacuum. Microbiologie,Aliments,Nutrition ,vol.14, 321-329

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

24. Contini M., Cardarelli M.T., **De Santis D.,** Frangipane M.T., Anelli G. (1997) Proposta di utilizzazione alimentare dell'olio di nocciola di sola pressione. Nota 1:Valutazione della stabilità ossidativa. La Rivista italiana della sostanze grasse,vol.74, 97-104
25. Contini M., Cardarelli M.T., **De Santis D.,** Frangipane M.T., Anelli G. (1997) Proposta di utilizzazione alimentare dell'olio di nocciola di sola pressione. Nota 2:Valutazione della stabilità alla frittura. La Rivista italiana della sostanze grasse,vol.74, 143-148
26. **De Santis D.,** Contini M., Frangipane M.T., Canganella F., Anelli G., (1998) Impiego di film plastici semipermeabili per formaggi di pecora a media maturazione. Scienza e tecnica lattiero casearia, 49 (2), 97- 108
27. **De Santis D.,** Frangipane M.T., Anelli G. (1999) Volatile phenols in "Aleatico di Gradoli Riserva" liqueur wine. Italian Journal Food Science, n.4, vol.11:371-378
28. Cecchi F., **De Santis D**., Cardarelli T., Marty I., Botondi R. Mencarelli F (2000) Influence of propylene on glycosidases expression and volatiles in peach fruit. Acta Horticulturae, 553-vol.6-2001, 185-187
29. **De Santis D**., F.Mencarelli (2001) Influenza del propylene e del 1-metilciclopropene sull'aroma delle pesche – Frutticoltura, AnnoLXIII – n.6, 79-80
30. Ceccarelli A., Frangipane M.T., **De Santis D.,** Anelli G. (2002) Il ruolo del legno durante la maturazione dei vini: caratterizzazione qualitativa – L'Enologo – n.5 maggio 2002-07-01
31. Cerrato A**., De Santis D**., Moresi M. (2002) Production of luteolin extracts from Reseda luteola and assessment of their dyeing properties Journal of the Science of Food and Agriculture – 82, 1189-1199
32. Bellincontro A., **De Santis D**., Mencarelli F. Nardin C., Villa I. (2002) Nuova tecnologia di appassimento delle uve Trebbiano e Malvasia: Caratteristiche qualitative ed aromatiche in confronto con il sistema tradizionale – Industrie delle bevande n.182:538-545
33. Botondi R., **De Santis D**., Bellincontro A., Viovitis K., Mencarelli F. (2003) Influence of ethylene inhibition by 1-methylcyclopropene on apricot quality, volatile production and glycosidase activity of low-and high-aroma varieties of apricots – Journal of Agricultural and Food Chemistry -51, 1189-1200
34. M.T.Frangipane**, D.De Santis** (2004) Indagine conoscitiva e studio dei fenoli volatili nel vino rosso Vitiano – Industria delle Bevande n.33:221-224
35. A.Bellincontro**, D.De Santis**, R.Botondi, I.Villa, F. Mencarelli (2004) Different postharvest dehydration rate affects quality characteristics and volatile compounds of Malvasia, Trebbiano, and Sangiovese grapes for wine production – Journal of the Science of Food and Agriculture 84: 1791-1800 (IF: 0,996)
36. M.T.Frangipane, **D.De Santis**, A.Ceccarelli, A.Fardelli, G.Anelli, M.G. Finoia (2004) Influenza della provenienza geografica del legno sul vino maturato in barriques - L'Enologo – n.7/8 luglio/agosto:119-125
37. **D.De Santis**, M.Moresi, A.M.Gallo, M.Petruccioli (2005) Assessment of the dyeing properties of pigments from Monascus pururеus - Journal of Chemical Technology and Biotechnology 80: 1072-1079 (IF: 0,981)
38. A.Bellincontro, F. Morganti, **D.De Santis**, R.Botondi, F. Mencarelli (2005) Inhibition of Ethylene via different ways affects LOX and ADH activities, and related volatiles compounds in peach (cv. 'Royal Gem') - Acta Hort. 682:445-452 ISHS
39. **D. De Santis** (2005) Attuali tecnologie e innovazione per l'impiego del latte caprino in caseificazione - Tecnologie Alimentari n.6:44-46
40. F. Mencarelli, R. Botondi, **D. De Santis**, K. Vizovitis (2006) Post-Harvest quality maintenance of fresh apricots - Acta Hort 701: 503-509
41. V. Costantini, A. Bellincontro, **D.De Santis**, R. Botondi, F. Mencarelli (2006) Metabolic changes of Malvasia grapes for wine production during postharvest drying - J. Agric. Food Chem. 54: 3334-3340 (IF: 2,507)
42. Bellincontro, A. Fardelli, **D. De Santis**, R. Botondi, F. Mencarelli (2006) Postharvest ethylene and 1-MCP treatments both affect phenols, anthocyanins, and aromatic quality of Aleatico grapes and wine - Australian J. of Grape and Wine Research 12: 141-149 (IF: 1,9)

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

43. A.Bellincontro, R.Botondi, **D.De Santis**, R.Forniti, F.Mencarelli (2006) Il controllo del metabolismo dell'uva in appassimento per la determinazione della qualità del passito - Phyto magazine 16:35-46
44. **D.De Santis**, M.T.Frangipane(2006) Origine geografica del legno ed aromi dei vini - V Q mensile di Viticoltura ed Enologia 1:42-48
45. M.T.Frangipane, **D. De Santis**, A. Ceccarelli (2007) Influence of oak woods of different geographical origins on quality of wines aged in barriques and using oak chips - Food Chemistry 103:46-54 (IF:1,811)
46. **D.De Santis**, M. Moresi (2007) – Production of Alizarin extracts from Rubia tinctorum and assessment of their dyeing properties - Industrial crops and products 26:151-162 (IF:0746
47. L. Chkaiban, R.Botondi, A.Bellincontro, **D.De Santis**, P.Kefalas, F.Mencarelli (2007) Influence of postharvest water stress on lipoxygenase and alcohol dehydrogenase activities and on the composition of some volatile compounds of Gewurtztraminer grapes dehydrated under controlled and uncontrolled thermohygrometric conditions - Australian J. of Grape and Wine Research 13: 142-149
48. **D.De Santis**, A.Bellincontro, M. Pasquini, M. Servili, R.Botondi, F. Mencarelli (2007) Influence of Ethylene and 1-Methylcyclopropene Postharvest treatments on aromatic quality of Aleatico grapes. Acta Horticulturae 754:457-461
49. F.Mencarelli, R. Forniti, **D.De Santis**, A.Bellincontro (2008) Effetti delle atmosfere inerti e della temperatura nella conservazione delle nocciole essiccate. Ingredienti Alimentari, vol.39:16-21, ISSN:1594-0543
50. A.Bellincontro, I. Nicoletti, M.Valentini, **D.De Santis**, D.Corradini, F.Mencarelli (2009) Integration of nondestructive analyses to study postharvest water stress of wine grapes. American J. Enology and Viticulture 60(1):57-65
51. M,Santonico, A.Bellincontro, **D.De Santis**, C.Di Natale, F.Mencarelli (2009) Electronic nose to study postharvest dehydration of wine grapes. Food Chem 121:789-796
52. **D.De Santis**, M.T.Frangipane (2010) Effect of prefermentative cold maceration on the aroma and phenolic profiles of a Merlot red wine – Italian Journal of Food Science 1 vol.22:47-53,
53. **D.De Santis**, F. Mencarelli, R. Forniti (2010) Monitoraggio della stabilità ossidativa delle nocciole nei nocciolati. Ingredienti Alimentari 9, n.49:6-12
54. M.T.Frangipane, S.Torresi, **D. De Santis,** R. Massantini (2012**)** Effect of drying process in chamber at controlled temperature on the grape phenolic compounds - Ital. J. Food Sci., vol. 24 : 1-7
55. Marco Cirilli, Andrea Bellincontro, **Diana De Santis**, Rinaldo Botondi, Maria Chiara Colao, Rosario Muleo, Fabio Mencarelli (2012) Temperature and water loss affect ADH activity and gene expression in grape berry during postharvest dehydration. Food Chem 132:447-454
56. **D. De Santis,** M.T.Frangipane (2015). Sensory perceptions of virgin olive oil:new panel evaluation method and the chemical compounds responsible. NATURAL SCIENCE, vol. 3, p. 132-142, ISSN: 2150-4105, doi: 10.4236/ns.2015.73015
57. F.Rossini, P.Loreti, M.E.Provenzano, **D.De Santis**, R.Ruggeri (2016) Agronomic performance and beer quality assesment of twenty hop cultivars grown in Central Italy. Italian Journal of Agronomy Doi:104081/ija.2016.746in press
58. **D. De Santis,** M.T.Frangipane **,** E. Brunori, Pasquale Cirigliano, Rita Biasi (2017) Biochemical markers for oenological potentiality in a grapevine aromatic variety under different soil types. American Journal of Enology and Viticulture 68:100-111
59. A. Bellincontro,P. Prosperi,D. De Santis,R. Botondi,F. Mencarelli (2017) Control of environmental parameters in postharvest partial dehydration of wine grapes reduces water stress. Postharvest Biology and Technology 134C: 11-16
60. Prosperi, P., Botondi, R., Bellincontro, A., **De Santis, D**.,Mencarelli, F.(2017) Influence of air flow and dehydration technique on respiration and VOCs of 'Pecorino' grapes. *Acta Horticulturae* 1188:371-376
61. **D. De Santis,** M.T.Frangipane (2017) Evaluation of chemical composition and sensory profile in Jerusalem artichoke (Helianthus tuberosus L.) tubers: the effect of clones and cooking conditions. *International Journal of Gastronomy and Food Science* DOI 10.1016/j.ijgfs.2017.11.001

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

62. **D. De Santis,** G. Giacinti, G. Chemello, M.T.Frangipane (2019) Improvement of the sensory characteristics of goat milk yoghurt *Journal of Food Science* Vol.84, Iss 8:2289-2295 doi: 10.1111/1750-3841.14692
63. **D. De Santis,** M.T.Frangipane (2020) Citrus aurantiun L.: Cultivar inpact on sensory profile. *International Journal of Gastronomy and Food Science* DOI 10.1016/j.ijgfs.2020.100203
64. **D. De Santis**, M.T.Frangipane (2020) Effect of Konjac Glucomannan (KGM) addition on the sensory characteristics, the cooking properties and the glycemic index of special fresh pasta. *HSOA Journal of Food Science and Nutrition* DOI: 10.24966/FSN-1076/100053
65. **D. De Santis**, M. Moresi, A.Cimini (2020) Effect of β-glucan enrichment on the sensory properties of fresh egg white pasta. *LWT - Food Science and Technology* 130, 109654 doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109654
66. **De Santis, D.,** Garzoli, S., Vettraino, A.M. (2021) Effect of gaseous ozone treatment on the aroma and clove rot by Fusarium proliferatum during garlic postharvest storage. *Heliyon,* 7(4), e06634
67. **De Santis, D.**, Bellincontro, A., Forniti, R., Botondi, R. (2021) Time of postharvest ethylene treatments affects phenols, anthocyanins, and volatile compounds of cesanese red wine grape. *Foods*, 2021, 10(2), 322.
68. **De Santis, D**., Fidaleo M. (2021) Effect of aging pit on volatile compounds andsensory attributes of traditional Italian Fossa cheese, *LWT - Food Science and Technology* doi:https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112507ù
69. **De Santis, D**., Carbone, K., Garzoli, S., Laghezza Masci, V., Turchetti, G. (2022) Bioactivity and Chemical Profile of Rubus idaeus L. Leaves Steam-Distillation Extract. *Foods*, 11, 1455 doi: https://doi.org/10.390/foods11101455
70. **De Santis, D**., Turchetti, G. (2022) Hydrolates: Charatteristics, properties, and potential uses in the food industry. Chapter 8 in *New Findings from Natural Substance* – Bentham Science Publisher
71. **De Santis, D.,** Ferri, S., Rossi, A., Frisoni, R., Turchetti, G. (2022) By-product of raspberry juice as a functional ingredient: effects on the properties and qualitative characteristics of enriched pasta. International Journal of food Science and Technology 57, 7720-7730 doi: 10.1111/ijfs.16123
72. **De Santis, D.,** Ferri, S., Milana, G., Turchetti, G., Modesti, M. (2024) Stability of monovarietal Sicilian olive oils under different storage condition: Chemical composition, sensory characteristics, and consumer preference Heliyon, 10(9), e29833 - Hindex 88-Q1
73. **De Santis, D.** (2024) Food Flavor Chemistry and Sensory Evaluation Foods, 2024, 13(5), 634 – Hindex 97-Q1
74. Modesti, M., Ferri, S., Alicandri, E., ... Ciaffi, M., **De Santis, D.** (2024) Unraveling genetic, compositional, and organoleptic traits of elephant garlic of different geographical origins Food Chemistry, 460, 140643 - Hindex 324-Q1
75. Nicolò Iacuzzi, Teresa Tuttolomondo, Davide Farruggia, Noemi Tortorici, Federica Alaimo, **Diana De Santis**, Francesco Rossini, Giuseppe Di Miceli (2024) A Two-Year Evaluation of Biostimulant Effects on Yield and Quality Parameters of Tomato Landrace 'Pizzutello Delle Valli Ericine' Cultivated Without Irrigation Journal of Sustainable Agriculture and Environment, 3(4), SAE270028 - Hindex 7-Q1
76. **De Santis, D.,** Ferri, S., Rossi, A., Frisoni, R., Modesti, M.Shortbread cookies reformulation by raspberry powder enrichment: functional and sensory aspects International Journal of Food Science and Technology, 2024, 59(10), pp. 7560–7569 - Hindex 117-Q1
77. **De Santis, D.,** Modesti, M. (2025)A Structured Sensory Lexicon for Sweet Wines: From Attribute Generation to Aroma Wheel Development. Journal of Sensory Studies Open source preview, 2025, 40(5), e70073
78. Chiossi, M., De Santis, D., Modesti, M., ... Porcelli, F., Imperlini, E. (2025) NMR-Based Metabolomic and QMB-Based E-Nose Approaches to Evaluate the Quality and Sensory Features of Pasta Fortified with Alternative Protein Sources. Molecules, 30(16), 3438

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

79. **De Santis, D.,** Ferri, S., Barelli, B., Cagnazzi, L., Modesti, M. (2025) Is Retail Extra Virgin Olive Oil Truly Extra Virgin? Consumer Perceptions Versus Analytical Quality Across Price Ranges Food Science and Nutrition, 13(6), e70471
80. **De Santis, D.,** Frisoni, R., Rossi, A., Ferri, S., Modesti, M. (2025) Valorization of Local Agricultural Byproducts for the Development of Functional Oat-Based Milk Formulations Foods,14(8), 1436
81. Alicandri, E., **De Santis, D.,** Modesti, M., ... Rea, R., Ciaffi, M. (2025) 1. Genetic and Phenotypic Diversity and Evaluation of Total Phenolics and Antioxidant Properties of Garlic Landraces from Lazio Region (Central Italy): "Aglio Rosso di Proceno" and "Aglio Rosso di Castelliri", 2025, 14(8), 1189
82. Nocente, F., De Santis, D., Naso, M., Blandizzi, G., Modesti, M., Ferri, S., Chilosi, G., and Gazza, L. (2026) Processability of Ancient Wheats for Novel Value Chains and Agro-Food Biodiversity Foods, *in press*

Pubblicazioni su atti di convegni internazionali

83. **De Santis D**., Anelli G. (1987) Technology of Kiwifruit: Intermediate moisture foods. International symposium on Kiwi- Padova 14-16/10/1987
84. Mencarelli F., Botondi R., **De Santis D.**, Grego S., De Agazio M. (1990) Ripening response and ethylene biosynthesis in mature green tomato pericarp disks treated with putrescine. Polyamines and ethylene:Biochemestry, physiology and interactions. H.E.Flore, R.N.Arteca, J.C.Shannon, Eds., Copyright 1990. The American Society of Plant Physiologist.
85. **De Santis D**., Carlini P., Massantini R. (1999). Non-destructive quality of fat and low-fat cheese by NIR Spectroscopy. IX° International Conference on Near-Infrared Spectroscopy, 13-18 Giugno, Verona, Italy in: Proceedings of NIR-99 A.M.C.Davies (Ed.)-NIR Publications.
86. Mencarelli F., Botondi R., **De Santis D**., Vizovitis K., (2001) Postharvest quality maintenance of fresh apricots - XIIth International Symposium on Apricot Culture and Decline – ISHS – Avignon (France) September 10-14, 2001
87. Mencarelli F., Cecchi F., **De Santis D.**, Aquilani R., Giuliano G., Botondi R. (2002) Influence of ethylene on volatiles and carotenoids biosynthesis of peach – Atti Convegno Internazionale NATO Advanced Research Workshop on Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene 2002, Mursia (Spain) April 23-27
88. R .Reda, M.P. Aleandri, C. Guardacione, P. Magro, **D. De Santis**, A. Fardelli, Chilosi G. (2007) Use of chemical inducers of resistance for control of fungal pathogens of melon and their effect on yield and quality. Congress "Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders" COST 924, Faculty of Agriculture, University of Bologna, Italy, 3 - 5 May 2007
89. **D.De Santis**, A.Fardelli, F.Mencarelli (2008) Storage hazelnuts: effect on aromatic profile and sensory attributes. 7th International Congres on hazelnut, Università della Tuscia, Viterbo, Italy-23-27 giugno
90. **D.De Santis**, R.Forniti, M.T.Frangipane (2009) Shelf –life delle nocciole in cioccolati nocciolati 9°CISETA Congresso internazionale di scienze e tecnologie alimentari Milano 11-12 Giugno
91. **D.De Santis**, R.Forniti, C. Equitani (2009) influenza di alcuni parametri tecnici sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali del Formaggio di Fossa - 9°CISETA Congresso internazionale di scienze e tecnologie alimentari Milano 11-12 Giugno
92. **D.De Santis**, A.Ruggieri, C. Silvestri (2009) Relazioni tra qualità erogata, qualità percepita e preferenza del consumatore. Il caso del caffè: un'indagine empirica - 9°CISETA Congresso internazionale di scienze e tecnologie alimentari Milano 11-12 Giugno
93. **D. De Santis,** P. P. Danieli, A. Bellincontro, D. Bertini e B. Ronchi (2010) Chemical composition, colour, oxidative and sensory parameters evaluation of national and imported hams - 61th Annual Meeting of the European Association For Animal Production (EAAP) *Heraklion, Crete Island, Greece, August 23rd- 27th, 2010*

Pubblicazioni su atti di convegni nazionali

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

94. Anelli G., Ceccantoni B., **De Santis D**., Massantini R. (1990) Mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e merceologiche nei fagioli dopo la raccolta. XIV Congresso nazionale di merceologia, Pescara 27-29/9/1990
95. Contini M., **De Santis D**., Massantini R., Anelli G. (1990) Caratterizzazione degli oli di oliva dell'Alto Lazio. 1. Gli acidi grassi liberi. Atti del Convegno: Problematiche qualitative dell'olio d'oliva - Sassari 6/11/1990
96. **De Santis D**., Anelli G. (1993) Riduzione della frazione lipidica in formaggi misti lavorati a caciotta. I° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti, Parma 18-20/10/1993 in "Ricerche ed innovazione dell'industria alimentare" Chiriotti ed. vol.1: 103-111
97. **De Santis D**., Moresi M., Sappino F. (1993) Risposta del pecorino romano al rilassamento degli sforzi. I° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti, Parma 18-20/10/1993
98. **De Santis D**., Sappino F. (1996) Effetto di sostituti naturali della frazione lipidica in caciotte vaccine sulla resistenza a compressione. IV°.Convegno nazionale di Reologia Applicata, Vico Equense 12-15/6/1996
99. **De Santis D**., Frangipane M.T., Carlini P., Forniti R. (1997) Risposta reologica di formaggi magri integrati con idrocolloidi naturali. V°.Convegno nazionale di Reologia Applicata, I° Convegno Nazionale di Reologia-Viterbo 4-7 Giugno 1997
100. **De Santis D**., Sappino F. (1997) Caratterizzazione reologica delle caciotte di pecora. V°.Convegno nazionale di Reologia Applicata, I° Convegno Nazionale di Reologia-Viterbo 4-7 Giugno 1997
101. Contini M., **De Santis D**., Frangipane M.T., Carlini P., Anelli G. (1999) Applicazione della tecnica di microestrazione in fase solida (SPME) per l'analisi gascromatografica della frazione aromatica degli oli di oliva. Atti del IV° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (Co) 16-17 Settembre - Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. - Chiriotti editore - volume IV°, 1280-1290
102. Contini M., Frangipane M.T., **De Santis D**., Anelli G. (1999) Modificazione della frazione fenolica degli oli extravergini in seguito alla conservazione. Atti del IV° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (Co) 16-17 Settembre - Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare - Chiriotti editore - volume IV°, 482-491
103. Moresi M., **De Santis D**., Cerrato A. (2001) L'estrazione di pigmenti da Reseda e Robbia – Progetto Sperimentale "Sviluppo di produzioni vegetali di nicchia ad alto valore aggiunto per gli ecosistemi collinari e montani del Lazio" Reg. CEE 2081/93- Asse I- Sottoprogramma 1.- Misura 1.1 - ARSIAL Area Studi e Progetti – Gennaio 2001, 51-62
104. Botondi R., **De Santis D**., Forniti R., Vizovitis K., Mencarelli F. (2001) Influenza dell'1-metilciclopropene sulla maturazione e sulla qualità aromatica di due varietà di albicocche – Atti del IIIo Workshop nazionale del Gruppo di Lavoro Postraccolta del SOI – Società Orticola Italiana – Pisa, 24-25 maggio 2001
105. Mencarelli F., Bellincontro A., Vizovitis K., **De Santis D.** (2002) Postraccolta e marketing del Sedano – Atti del Convegno "Sedano da coste" - ARSIAL Sperlonga, 8 febbraio 2002
106. **De Santis D.,** Bellincontro A., Mencarelli F. (2002) Confronto tra le caratteristiche qualitative ed aromatiche delle uve da appassimento rapido e tradizionale per la produzione di vini dolci – Atti Convegno AITA "Innovazione Tecnologica nell'Appassimento delle Uve" – Viterbo 31 Maggio, 2002
107. F. Mencarelli, **D.De Santis**,A.Bellincontro, P.Prosperi, R.Botondi, D.Tiberi (2006) Controllo accurato dell'ambiente di appassimento per la valorizzazione di uve di varietà autoctone dell'Italia centrale destinate alla produzione di vini dolci. - Convegno nazionale – I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normative e commerciali. Villa Guarino (TO) 30 novembre-1 dicembre 2006 Edizioni Fondazione per le Biotecnologie
108. **D.De Santis**, A.Fardelli (2007) Conservazione delle nocciole:individuazione di markers volatili correlati ai processi ossidativi – Convegno conclusivo nell'ambito del progetto "Studio e ottimizzazione della Filiera Corilicola dell'area Cimino-Sabatina" – Viterbo, Università della Tuscia – 24 Gennaio 2007
109. F. Mencarelli, R.Forniti, A.Fardelli, **D.De Santis**, M.Valentini, P.Sequi (2007) Atmosfere inerti e temperatura nella conservazione delle nocciole essiccate. 8° Congresso Italiano di

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

Scienza e Tecnologia degli Alimenti-Rho- 7/8 maggio 2007, Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. - Chiriotti editore - volume VIII°

110. **D.De Santis,** M.Moresi (2008) Uso di film edibili per il mantenimento delle proprietà organolettiche in prodotti multifasici - Proceedings " II° Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali" Firenze University Press - pag. 147-152
111. **D.De Santis**, M.T.Frangipane (2011) Qualità percepita degli oli extravergini di oliva - Proceedings "III° Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali" pp. 55-60
112. M. C. Messia, M. Moresi, D. De Santis, E. Marconi (2011) Effetto dell'attività dell'acqua sulle proprietà termodinamiche e reometriche di cracker - Proceedings "VIII° Convegno Nazionale dell' AISTEC - Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali
113. **Diana De Santis**, Alessandro Ruggieri, Cecilia Silvestri, Stefano Poponi (2014) "Extra virgin olive oil quality and customer perceptions: a case study" - XXVI congresso nazionale di scienze merceologiche "innovazione, sostenibilita' e tutela dei consumatori: l'evoluzione delle scienze merceologiche per la creazione di valore e competitivita'" Pisa il 13-14-15 febbraio 2014
114. **Diana De Santis**, Cecilia Silvestri, Alessandro Ruggieri "Consumer perception of meat quality and customer behavior" XXVII Congresso nazionale di scienze merceologiche "qualita' ed innovazione per una economia circolare ed un futuro sostenibile" Viterbo, 2-4 Marzo 2016
115. **D.De Santis**, M.T. Costanza, P.Taviani, M.T.Frangipane (2016) Biodiversità nella produzione di Aglio Rosso di Castelliri e Aglio Rosso di Proceno, attraverso la valutazione morfologica, sensoriale e funzionale. XI° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Matera 9-10 giugno, 2016

Pubblicazioni divulgative

116. Anelli G., **De Santis D**. (1989) Il Pecorino Romano: produzione, commercializzazione e controllo di qualità- Lettura tenuta il 19/5/1989 all'Accademia dei Georgofili-Vol.XXXVI/serie settima
117. **De Santis D**. (1990) Utilizzazione dei latti ovini e caprini del Lazio per la preparazione dei formaggi tipici – Giornate di studio della XIª Agriviterbo –6,7,8/4/1990
118. **De Santis D**. (1992) Alimentazione: Frodi alimentari nel settore caseario-Test: noi consumatori, Marzo-Aprile 1992
119. **De Santis D.** (1992) Alimentazione: Il pomodoro - Test: noi consumatori, anno IIo, n°5, Settembre/Ottobre 1992
120. **De Santis D.** (1992) Alimentazione: Per un fiasco di qualità: considerazioni sulla qualità dei vini - Test: noi consumatori, anno V°, n°6, Novembre/Dicembre 1992
121. **De Santis D.** (1993) La Tuscia viterbese: una riserva di qualità. I Formaggi – Inserto del Venerdì di Repubblica-1/4/1993
122. **De Santis D.** (1993) Alimentazione: Il nemico del colesterolo - Test:noi consumatori, anno V°, n°2, Marzo/Aprile 1993
123. **De Santis D.** (1993) Alimentazione: Naturale come un fiore(gli olidi semi) - Test: noi consumatori, anno V°, n°3, Maggio 1993
124. **De Santis D**. (1993) Alimentazione: I grassi animali - Test: noi consumatori, anno V°, n°4, Giugno/Luglio 1993
125. **De Santis D**. (1997) Valutazione dell' Astringenza - L'Assaggiatore, Dicembre 1997
126. **De Santis D**. (2002) Olio: importante risorsa per il territorio – La Tuscia dei sapori, Febbraio 2002
127. **De Santis D**. (2002) La conservazione dell'olio e i suoi usi: luoghi comuni e realtà, La Tuscia dei sapori, Febbraio 2002
128. **De Santis D**. (2002) Olio extravergine di oliva della Sabina – La Sabina dei sapori , Febbraio 2002
129. **De Santis D**. (2003) Bolsena: il pesce del lago è una risorsa per il territorio - La Tuscia dei sapori, Febbraio 2003
130. **De Santis D**. (2003) Tutti i segreti della carne bovina - La Tuscia dei sapori, Giugno 2003
131. **De Santis D**. (2003) Brindisi di qualità- La Tuscia dei sapori, Ottobre 2003
132. **De Santis D**. (2007) Tutti i sensi del vino – Wine Magazine 1:38

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

Autorizzo il trattamento dei dati per le finalità dell'Avviso in conformità all'Informativa Privacy di cui all'Appendice 5 dell'Avviso.

Viterbo, 17/02/2026

ARSIAL
Protocollo Arrivo N. 5977/2026 del 17-02-2026
Allegato 1 - Class. 06 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente