



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Nome / Cognome **Silvia Tappi**

Indirizzo e-mail **[silvia.tappi2@unibo.it](mailto:silvia.tappi2@unibo.it)**

### Istruzione e formazione

2016 Dottorato di Ricerca in "Scienze e Biotecnologie degli Alimenti" presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Titolo della tesi: "Qualitative, metabolic and functional aspects of traditional and innovative minimally processed products". Tutor: Dr. Pietro Rocculi, Co-tutor: Prof.ssa Santina Romani.

2012 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Alma Mater – Università di Bologna. Titolo della tesi: "Studio di alcune caratteristiche qualitative e di stabilità di biscotti confezionati con diversi materiali". Tutor: Prof.ssa Santina Romani

2004 Laurea triennale in Tecnologie Alimentari presso Alma Mater – Università di Bologna. Titolo della tesi: "Potenzialità di alcuni batteri lattici come starter per la produzione di lattici fermentati". Tutor: Prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni.

2003 Vincitrice di borsa di studio per il progetto Socrates-Erasmus per un periodo di 6 mesi presso la "Universidad de Barcelona" (Spagna) in cui sono stati svolti esami curriculari e tirocinio formativo presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti.

### Esperienze professionali e attività di ricerca

2018 - presente Titolare di un assegno di ricerca presso Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'*Alma Mater Studiorum* Università di Bologna per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del progetto dal titolo "Ottimizzazione di trattamenti emergenti ad alta sostenibilità su prodotti alimentari". Responsabile della ricerca: Dott. Pietro Rocculi.

2016 - 2018 Titolare di un assegno di ricerca presso Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'*Alma Mater Studiorum* Università di Bologna per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del progetto dal titolo "Studio ed ottimizzazione di processi innovative non termici per prodotti a base di frutta e vegetali minimamente processati". Responsabile della ricerca: Dott. Pietro Rocculi.

2012-2016	Titolare di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del progetto dal titolo "Approccio innovativo per lo studio di frutta di IV gamma: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali". Responsabile della ricerca: Dott. Pietro Rocculi.
2006-2007	Impiegata come "Responsabile del Controllo Qualità e Sviluppo di Nuovi Prodotti" presso Biomegan s.r.l. (RN). Addetta al controllo qualità, certificazioni biologiche, sviluppo nuovi prodotti, gestione fornitori e clienti.
2005-2006	Impiegata come "Tecnico di laboratorio" presso of Danisco Beaminster Ltd-UK, Innovation Department, con mansioni di analisi chimiche e microbiologiche di campioni alimentari, redazione di report e manutenzione strumenti.
<b>Tutoraggio Tesi di Dottorato di Ricerca</b>	
2015 -2018	Co-tutor della tesi di dottorato di Wei Luo (XXXIV ciclo) " <i>Application of non-thermal technologies for minimally processed fruits and vegetables quality increase and product innovation</i> ". Tutor: Dott. Pietro Rocculi
2018 - presente	Co-tutor della tesi di dottorato di Ana Cristina de Aguiar Saldanha Pinheiro (XXXIV ciclo) " <i>Optimization of emerging technologies for fish products and by-products valorization</i> " Tutor: Dott. Pietro Rocculi
2018 - presente	Co-tutor della tesi di dottorato di Maria Alessia Schouten (XXXIV ciclo) " <i>Innovative strategies for the mitigation of acrylamide and other toxicants in different food product</i> " Tutor: Prof.ssa Santina Romani
<b>Attività didattica</b>	
A.A. 2017/2018 e 1028/2019	Docenza su "Functional Components", 6 Crediti nel corso di laurea magistrale: "Food and Beverage Innovation and Management" del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.
<b>Partecipazione a Commissioni Scientifiche</b>	
14-09-2017	Membro della Commissione Giudicatrice per il conferimento del titolo di dottorato di ricerca a Maria Victoria Traffano-Schiffo (Universitat Politècnica de València) Titolo della tesi: " <i>Espectrofotometria de baja frecuencia aplicada a sistemas alimentarios</i> ".

**Pubblicazioni scientifiche**

Autore di 29 pubblicazioni indicizzate sul SCOPUS/WOS  
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=55911480900&zone=>

Autore di 18 contributi (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni  
 Autore di 1 capitolo di libro

**Capacità e competenze personali**

MADRELINGUA

**ITALIANO**

ALTRE LINGUE

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese****Spagnolo**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato
C1	Utente autonomo	C1	Utente autonomo	B2	Utente intermedio superiore	B1	Utente intermedio	B1	Utente intermedio

**Capacità e competenze sociali**

Buone capacità relazionali con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza accademica e lavorativa maturata all'estero.  
 Buone capacità di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento.

**Capacità e competenze organizzative**

Buone capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze formative sopra elencate nelle quali è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

**Competenze scientifiche**

Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica (Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, spettrofotometro), termica (Calorimetria Differenziale a Scansione (DSC) e Calorimetria in Isoterma (TAM Air)) e strutturale (Texture Analyser e tecniche microscopiche) degli alimenti. Buona conoscenza del pacchetto OFFICE, Statistica, e software specifici della strumentazione di laboratori.

**Patente****B**

Autorizzo a detenere e utilizzare le informazioni fornite per attività di ricerca e selezione del personale, in ottemperanza alla vigente normativa sulla riservatezza dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03 e dell'art.13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Autorizzo inoltre la pubblicazione sul web del presente documento.

Cesena 25/06/2019

Silvia Tappi

## Silvia Tappi - Elenco pubblicazioni

- Tappi, S., Tylewicz, U., Cocci, E., Romani, S., Rosa, D. M., & Rocculi, P. (2013). Influence of ripening stage on quality parameters and metabolic behaviour of fresh-cut kiwifruit slices during accelerated storage. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17(4), 149-153.
- Tappi, S., Berardinelli, A., Ragni, L., Dalla Rosa, M., Guarnieri, A., & Rocculi, P. (2014). Atmospheric gas plasma treatment of fresh-cut apples. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 21, 114-122.
- Siroli, L., Patrignani, F., Serrazanetti, D. I., Tabanelli, G., Montanari, C., Tappi, S., ... & Lanciotti, R. (2014). Efficacy of natural antimicrobials to prolong the shelf-life of minimally processed apples packaged in modified atmosphere. *Food Control*, 46, 403-411.
- Mudalal, S., Petracci, M., Tappi, S., Rocculi, P., & Cavani, C. (2014). Comparison between the quality traits of phosphate and bicarbonate-marinated chicken breast fillets cooked under different heat treatments. *Food and Nutrition Sciences*, 5(01), 35.
- Siroli, L., Patrignani, F., Serrazanetti, D. I., Tappi, S., Rocculi, P., Gardini, F., & Lanciotti, R. (2015). Natural antimicrobials to prolong the shelf-life of minimally processed lamb's lettuce. *Postharvest Biology and Technology*, 103, 35-44.
- Romani, S., Tappi, S., Balestra, F., Rodriguez Estrada, M. T., Siracusa, V., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2015). Effect of different new packaging materials on biscuit quality during accelerated storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(8), 1736-1746.
- Ramazzina, I., Berardinelli, A., Rizzi, F., Tappi, S., Ragni, L., Sacchetti, G., & Rocculi, P. (2015). Effect of cold plasma treatment on physico-chemical parameters and antioxidant activity of minimally processed kiwifruit. *Postharvest Biology and Technology*, 107, 55-65.
- Siroli, L., Patrignani, F., Serrazanetti, D. I., Tabanelli, G., Montanari, C., Tappi, S., ... & Lanciotti, R. (2015). Potential of natural antimicrobials for the production of minimally processed fresh-cut apples. *Journal of Food Processing & Technology*, 6(2), 1-9.
- Tappi, S., Mannozi, C., Tylewicz, U., Romani, S., Rosa, D. M., & Rocculi, P. (2015). Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(5), 219-223.
- Tappi, S., Gozzi, G., Vannini, L., Berardinelli, A., Romani, S., Ragni, L., & Rocculi, P. (2016). Cold plasma treatment for fresh-cut melon stabilization. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 33, 225-233.
- Mauro, M. A., Dellarosa, N., Tylewicz, U., Tappi, S., Laghi, L., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2016). Calcium and ascorbic acid affect cellular structure and water mobility in apple tissue during osmotic dehydration in sucrose solutions. *Food chemistry*, 195, 19-28.
- Romani, S., Rocculi, P., Tappi, S., & Dalla Rosa, M. (2016). Moisture adsorption behaviour of biscuit during storage investigated by using a new Dynamic Dewpoint method. *Food chemistry*, 195, 97-103.
- Ramazzina, I., Tappi, S., Rocculi, P., Sacchetti, G., Berardinelli, A., Marseglia, A., & Rizzi, F. (2016). Effect of cold plasma treatment on the functional properties of fresh-cut apples. *Journal of agricultural and food chemistry*, 64(42), 8010-8018.
- Tappi, S., Tylewicz, U., Romani, S., Siroli, L., Patrignani, F., Dalla Rosa, M., & Rocculi, P. (2016). Optimization of vacuum impregnation with calcium lactate of minimally processed

melon and shelf-life study in real storage conditions. *Journal of food science*, 81(11), E2734-E2742.

- Dellarosa, N., Tappi, S., Ragni, L., Laghi, L., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2016). Metabolic response of fresh-cut apples induced by pulsed electric fields. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 38, 356-364.
- Tappi, S., Tylewicz, U., Romani, S., Dalla Rosa, M., Rizzi, F., & Rocculi, P. (2017). Study on the quality and stability of minimally processed apples impregnated with green tea polyphenols during storage. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 39, 148-155.
- Tappi, S., Mauro, M. A., Tylewicz, U., Dellarosa, N., Dalla Rosa, M., & Rocculi, P. (2017). Effects of calcium lactate and ascorbic acid on osmotic dehydration kinetics and metabolic profile of apples. *Food and Bioproducts Processing*, 103, 1-9.
- Tylewicz, U., Tappi, S., Mannozi, C., Romani, S., Dellarosa, N., Laghi, L., ... & Dalla Rosa, M. (2017). Effect of pulsed electric field (PEF) pre-treatment coupled with osmotic dehydration on physico-chemical characteristics of organic strawberries. *Journal of Food Engineering*, 213, 2-9.
- Tappi, S., Rocculi, P., Ciampa, A., Romani, S., Balestra, F., Capozzi, F., & Dalla Rosa, M. (2017). Computer vision system (CVS): a powerful non-destructive technique for the assessment of red mullet (*Mullus barbatus*) freshness. *European Food Research and Technology*, 243(12), 2225-2233.
- Dettori, A., Tappi, S., Piana, L., Dalla Rosa, M., & Rocculi, P. (2018). Kinetic of induced honey crystallization and related evolution of structural and physical properties. *LWT*, 95, 333-338.
- Tappi, S., Ramazzina, I., Rizzi, F., (...), Ragni, L., & Rocculi, P. (2018). Effect of plasma exposure time on the polyphenolic profile and antioxidant activity of fresh-cut apples *Applied Sciences (Switzerland)* 8(10),1939,
- Luo, W., Tappi, S., Wang, C., Yu, Y., Zhu, S., & Rocculi, P. (2018). Study of the Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) on the Osmotic Dehydration Mechanism and Kinetics of Wumei Fruit (*Prunus mume*). *Food and Bioprocess Technology*, 11(11), 2044-2054.
- Nowacka, M., Tylewicz, U., Tappi, S., Siroli, L., Lanciotti, R., Romani, S., & Witrowa-Rajchert, D. (2018). Ultrasound assisted osmotic dehydration of organic cranberries (*Vaccinium oxycoccus*): Study on quality parameters evolution during storage. *Food Control*, 93, 40-47.
- Luo, W., Tappi, S., Wang, C., Yu, Y., Zhu, S., & Rocculi, P. (2018). Study and optimization of high hydrostatic pressure (HHP) to improve mass transfer and quality characteristics of candied green plums (*Prunus mume*). *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(11), e13769.
- Nowacka, M., Tappi, S., Tylewicz, U., Luo, W., Rocculi, P., Wesoly, M., ... & Witrowa-Rajchert, D. (2018). Metabolic and sensory evaluation of ultrasound-assisted osmo-dehydrated kiwifruit. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 50, 26-33.
- Rocculi, P., Cevoli, C., Tappi, S., Genovese, J., Urbinati, E., Picone, G., ... & Dalla Rosa, M. (2019). Freshness assessment of European hake (*Merluccius merluccius*) through the evaluation of eye chromatic and morphological characteristics. *Food Research International*, 115, 234-240.
- Pinheiro, A. C. D. A. S., Urbinati, E., Tappi, S., Picone, G., Patrignani, F., Lanciotti, R., ... & Rocculi, P. (2019). The impact of gas mixtures of Argon and Nitrous oxide (N<sub>2</sub>O) on quality parameters of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets during refrigerated storage. *Food Research International*, 115, 268-275.

- Baldi, G., Soglia, F., Laghi, L., Tappi, S., Rocculi, P., Tavaniello, S., ... & Petracci, M. (2019). Comparison of quality traits among breast meat affected by current muscle abnormalities. *Food Research International*, 115, 369-376,
- Luo, W., Tappi, S., Wang, C., Yu, Y., Zhu, S., Dalla Rosa, M., & Rocculi, P. (2019). Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) on the Antioxidant and Volatile Properties of Candied Wumei Fruit (*Prunus mume*) During Osmotic Dehydration. *Food and Bioprocess Technology*, 12(1), 98-109.
- Tappi, S., Ragni, L., Tylewicz, U., Romani, S., Ramazzina, I., & Rocculi, P. (2019). Browning response of fresh-cut apples of different cultivars to cold gas plasma treatment. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 53, 56-62.
- Genovese, J., Tappi, S., Luo, W., Tylewicz, U., Marzocchi, S., Marziali, S., ... & Rocculi, P. (2019). Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using pulsed electric fields. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 55, 18-26.
- Tappi, S., Laghi, L., Dettori, A., Piana, L., Ragni, L., & Rocculi, P. (2019). Investigation of water state during induced crystallization of honey. *Food chemistry*, 294, 260-266.