



---

---

**Prof. Nicola Condelli**

---

---

**Curriculum Scientifico**

- Professore per conferimento di incarico di insegnamento mediante contratto di diritto privato ai sensi della legge 240/2010 - SSD AGR/15- Scienze e Tecnologie Alimentari

**Posizioni ricoperte:**

- Docente a contratto per il Corso di Analisi e Qualità degli alimenti per l'A.A. 2015/2016;
- Docente a contratto per il Corso di Tecnologie di Conservazione e Packaging degli alimenti per gli A.A. 2013/2014 e 2014/2015;
- Docente a contratto per i Corsi di Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali dall'A.A. 2005/2006 all'A.A. 2011/2012;
- Collaboratore a contratto della Scuola SAFE - SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari – Analisi Sensoriale.

**Curriculum Studi:**

- Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, conseguito presso l'Università degli Studi della Basilicata, nell'anno accademico 2005/2006.
- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita il giorno 11 Dicembre 2002 presso l'Università degli Studi della Basilicata.

**Permanenze all'estero per studi e ricerca:** Da Febbraio a Luglio 2005 c/o Facoltà di Scienze - Dipartimento di Chimica Enologica dell'Università di Porto.

**Aree di interesse scientifico:** analisi sensoriale e analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari, ottimizzazione dei processi produttivi alimentari, sicurezza dei prodotti alimentari, qualità dei prodotti alimentari.

**Attuali interessi di ricerca:** analisi sensoriale dei prodotti alimentari, ottimizzazione di tecnologie per l'aumento della shelf-life di prodotti alimentari trasformati, ottimizzazione dei processi produttivi per l'ottenimento di prodotti innovativi.

**Affiliazioni:** Collaboratore presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali; Tesoriere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria; Collaborazioni scientifiche con: CNR-ISPRA di Bari e Lecce; Socio della Ambroalimenta srls – società di consulenza nel settore delle tecnologie alimentari.

**Pubblicazioni:**

- ✓ Galgano F., **Condelli N.**, Favati F., Di Bianco V., Perretti G., Caruso M.C. (2015). Biodegradable packaging and edible coating for fresh-cut fruits and vegetables. *Italian Journal of Food Science*, 27:1-20
- ✓ **Condelli N.**, Caruso M., Galgano F., Russo D., Milella L. Favati F. (2015). Prediction of antioxidant activity of extra virgin olive oils produced in Mediterranean Area. *Food Chemistry*, 177:233-239
- ✓ Galgano F., **Condelli N.**, Caruso M., Colangelo M.A., Favati F. (2015). Probiotics and Prebiotics in Fruits and Vegetables: Technological and Sensory Aspects. *Beneficial Microbes in Fermented and Functional Foods*, 10:189-206, ISBN: 978-1-4822-0663-0.
- ✓ Favati, F., **Condelli, N.**, Galgano, F., Caruso, M.C. (2013). Extra virgin olive oil bitterness evaluation by sensory and chemical analyses. *Food Chemistry* 139, 949-954
- ✓ Galgano F., Caruso M., **Condelli N.**, Favati F. (2012). Focused Review: Agmatine in fermented foods. *Frontiers in Microbiology*. 3:1-7. ISSN 1664-302X. Doi: 10.3389/fmicb.2012.00199.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA - POTENZA  
*Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali*

- ✓ Monteleone, E., Dinnella, C., **Condelli, N.** 2007. Perceived astringency in wine: A predictive model. *Acta Horticulturae* 754, 523-532
- ✓ **Condelli, N.**, Dinnella, C., Cerone, A., Monteleone, E., Bertuccioli, M. 2006. Prediction of perceived astringency induced by phenolic compounds II: criteria for panel selection and preliminary application on wine samples. *Food quality and Preference*. **17**, 96-107
- ✓ Monteleone, E., **Condelli, N.**, Dinnella, C., Bertuccioli, M. 2004. Prediction of perceived astringency induced by phenolic compounds. *Food quality and Preference*, **15**, 761-769.
- ✓ Monteleone, E., **Condelli, N.**, Dinnella, C., Bertuccioli, M. 2003. Predizione dell'astringenza dei vini: costruzione e validazione del modello. *Industria delle bevande*, **185**, 258-264;

---

---

Orario e Sede di ricevimento: Lunedì e Giovedì 10:30-13:00 c/o stanza 210 situata al II piano del lotto 3A nord

---

---

Indirizzo E-mail: [analysisensoriale@unibas.it](mailto:analysisensoriale@unibas.it)

---

---

Telefono: 0971 205571 – 347 7018807

---

---