

Curriculum Vitae di PAGLIARINI Ella

Nata a Milano, è Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano dove è Docente di Analisi sensoriale e Consumer Science

Educazione e carriera scientifica

Dal 2008: Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano (UNIMI) e dal 1995 Coordinatore del Laboratorio di Sensory & Consumer Science

Dal 2005: Abilitazione Scientifica al ruolo di Professore di prima fascia

1995-2008: Professore Associato per l'insegnamento delle Tecnologie alimentari presso UNIMI

1992-1995: Professore Associato per l'insegnamento delle Operazioni unitarie delle Tecnologie alimentari e Docente presso l'Università di Catania

1990-1992: Ricercatore Universitario presso UNIMI

1985-1988: Dottorato di Ricerca in Biotecnologie alimentari, UNIMI

1983: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, UNIMI

Responsabilità scientifiche e accademiche

2014-2017: Membro del Comitato di Direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari.

Dal 2018: Membro del Comitato Scientifico di NFI (Nutrition Foundation of Italy)

2012-2015: Membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari – SISTAL

Dal 2012 (confermata nel 2016): Inserita nell'elenco dei docenti qualificati a far parte delle commissioni per l'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) alla prima e seconda fascia dei professori universitari nel settore concorsuale 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari (MIUR Decreto Direttoriale n. 560 del 29 novembre 2012).

Dal 2011: Componente del Gruppo di Esperti della Valutazione (GEV) per l'area 07 Scienze Agrarie e Veterinarie costituito dall'ANVUR per la Valutazione della Qualità della Ricerca (VQR 2004-2010).

Dal 2011: Vice-presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriali e membro del E3S (European Sensory Science Society) Group

Dal 2009: Membro della Società Scientifica Internazionale ECRO (European Chemoreception Research Organization)

Dal 2006: Membro del Consiglio di Dottorato per il corso in Scienze per i Sistemi Alimentari (Food Systems, ex Biotecnologia degli Alimenti) dell'Università degli Studi di Milano

Dal 2003: Socio Corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Firenze

Dal 2001: Membro fondatore dell'Associazione Italiana di Scienze Sensoriali (Siss) e del Comitato Scientifico

1997-2001: Membro del Comitato Scientifico del Centro Studi Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze

Dal 2000: Coordinatore del gruppo di lavoro GL3: analisi sensoriale, della Commissione Alimenti e Bevande dell'UNI e partecipa come delegato italiano al Technical Committee TC34/SC 12 N dell'International Standard Organization (ISO)

Inoltre, ha collaborato alla messa a punto di laboratori di analisi sensoriale, ha partecipato in qualità di docente a corsi di Master e di Perfezionamento per l'insegnamento di tale disciplina, ha partecipato a numerosi convegni in ambito nazionale ed internazionale con studi e lavori di analisi sensoriale (messa a punto di metodi, ring-test internazionali, applicazioni statistiche per l'elaborazione dei dati sensoriali, definizione di indici sensoriali per la qualità degli alimenti).

Responsabilità scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari:

- ReMarcForFood – Biotechnological strategies for the conversion of winemaking by-products and their recycling into the food chain: development of new concepts of use, finanziata dalla Fondazione Cariplo. Inizio del progetto 1.06.2017. Durata: 24 mesi. Partecipante Unità di ricerca;
- Coordinatore dell'Unità di Ricerca su "Individual differences in the acceptability of healthy foods: focus on phenol and fat content" in PRIN: progetti di ricerca di rilevante interesse nazionale – Bando 2015 Prot. 20158YJW3W dal 05-02-2017 al 05-01-2020;
- Responsabile scientifico dell'Unità di Ricerca dell'Università degli Studi di Milano per il progetto "Food and Fun: consumi alimentari e stili di vita dei bambini della scuola primaria. Analisi e ricerca su modelli di intervento per la prevenzione dell'obesità e sovrappeso" sul bando della Regione Lombardia "Accordo quadro per la realizzazione di iniziative finalizzate ad incrementare l'attrattività del territorio lombardo, la valorizzazione del capitale umano e la cooperazione scientifica" (2010-12);
- Coordinatore dell'Unità di Ricerca su "Studio di parametri sensoriali e strumentali durante e a fine stagionatura di prosciutto crudo a diversa DOP e loro influenza sul gradimento dei consumatori" in COFIN 2007-2009 ((MIUR): Caratteri di idoneità e tipicità percepita nel prosciutto crudo;
- 2007-2009: Joint project for the exchange of researchers within the executive programme Italy-Korea: Studies of Umami Perception and Investigation of Taste Active Compounds in Korean and Italian Food funded from Ministero Italiano degli Affari Esteri (MAE) and Korean Ministry for Science and Technology (MOST);
- Coordinatore dell'Unità di Ricerca su "Studio del comportamento di molecole attive sul gusto in presenza e/o assenza di altri stimoli sensoriali sulle percezioni del consumatore" nel progetto COFIN 2006-2008 (MIUR);
- 2005-2008: National Project MIPAF: Bruna Breeding Farmers Association: Sensory Analysis for the Evaluation of Differences between Cheese made from Bruna and Frisona Breedings Milk; Partecipante Unità di ricerca;
- Coordinatore dell'Unità di Ricerca su "Caratteristiche sensoriali e valutazione dell'accettabilità di nuovi composti responsabili di stimoli gustativi" nel progetto COFIN 2004-2006 (MIUR): La chemorecezione gustativa: progettazione razionale di nuove molecole, modellazione dell'attività biologica e applicazioni nell'industria farmaceutica e alimentare;
- Progetto nazionale MURST (decreto legge del 21.01.98) on "Nuovi prodotti a base di pomodoro [New tomato products]" (2000-2003), Partecipante Unità di Ricerca;
- Coordinatore nazionale del progetto di ricerca nazionale MURST n. 784 (art. 10 legge 46/1982) on "Nuovi prodotti lattiero-caseari mirati alla salute del consumatore [New healthy milk products]" (1999-2002);

- European network (FAIR CT 97 - 3233) on "Role and control of antioxidants in the tomato processing industry" (1997-2000), Partecipante Unità di Ricerca;
- European project (FLAIR proposal n. 89041) on "Study of sensory and nutritional quality of virgin olive oil" (1990-1993), Partecipante Unità di Ricerca;

Collaborazioni scientifiche internazionali

- 2018-: Department of Food Science, University of Copenhagen, Denmark (Prof. W.L.P. Bredie & Dr. Jing Liu) Project: Mapping tongue morphology and taste sensitivity in consumer populations from Europe and Asia
- 2017-2018: Wageningen UR Agrotechnology & Food Sciences, Division of Human Nutrition, Wageningen, The Netherlands (prof. Renè De Wijk & prof. Liesbeth Zandstra) Project: Breaking habits for the better: Behavioral change towards more sustainable food
- 2014-18: Wageningen UR Agrotechnology & Food Sciences, Division of Human Nutrition, Wageningen, The Netherlands (Prof. K. De Graaf & Dr. S. Boesveldt). Project: Sensory Perception and Brain-integration: Implication in Overweight and Obesity
- Jan-June 2015: Student Internship Erasmus L. Cabrejas Bonilla, Universidad de Castilla La Mancha (UCLM), Espana
- 2012-15: Department of Food Science, University of Copenhagen, Denmark (Prof. W.L.P. Bredie & A.M. Olsen). Project: Optimal Well-being, Development and Health for Danish Children through a Healthy New Nordic Diet (OPUS)
- Oct 2013: Main contact person of Prof. D. Topi, Faculty of Natural Science, University of Tirana (Albania), Visiting Scientist at the Sensory Lab of UNIMI
- 2010-12: Department of Food Science and Engineering, EWHA Womans University, Seoul, Korea (prof. K. Ok Kim). Project: Bioactive Compounds for the Valorisation and Promotion of Traditional Food
- Oct 2011-Jan 2012: Main contact person of Prof. J.V.A. Higuera Marin, Universidad National de Colombia, Medellin, Visiting Scientist at the Sensory Lab of UNIMI
- 2010-2012: School of Psychology, University of Bangor, UK (Prof. C.F. Lowe & Dr. P.J. Horne), project: Food and Fun
- Oct 2010-Dec 2012: Main contact person of Dr. J.K. Manjarres Pinzon, Universidad National de Colombia, Medellin, Visiting Scientist at the Sensory Lab of UNIMI
- May-June 2010: Main contact person of Prof. Z. Gonzalez, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Visiting Scientist at the Sensory Lab of UNIMI
- Oct 2008-Jan 2009: Student Internship P. Barillet from Ecole de Ingenieur AgroParisTech, Institut National Agronomique, Paris (France)
- Mar-July 2007: FLAVIC - INRA, Université de Bourgogne & Centre Européen des Sciences du Goût, Dijon, France (Dr. S. Issanchou & C. Sulmont-Rossé), European Sensory Network Project : Authenticity Test
- 2005-2011: Centre for Innovative Consumer Studies (CICS), Wageningen University & Research, The Netherlands (Prof. E.P. Koster & Dr. J. Mojet). Project: Food Memory and Liking

Indici bibliometrici

È autore del libro Valutazione Sensoriale: aspetti teorici, pratici e metodologici (Hoeppli Ed.) e di 175 pubblicazioni scientifiche, che includono articoli su riviste internazionali, comunicazioni a convegni nazionali e internazionali su temi riguardanti lo studio e l'ottimizzazione delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare, la qualità degli alimenti, l'analisi sensoriale e gli studi sui consumatori.

(Indici bibliometrici WOS aggiornati a giugno 2018: 88 articoli, h-index: 22, Citazioni: 1120).

Temi di ricerca: Scienze e Tecnologie Alimentari, Analisi Sensoriale & Consumer Science, Nutrizione

Premi e riconoscimenti per l'attività scientifica

- Tutor della tesi di dottorato di Monica Laureati dal titolo Food perception with age and its relationship with consumer liking and memory che ha ricevuto il premio AISSA (Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie) assegnato dal Comitato Scientifico per la migliore tesi di dottorato del 2008 per la disciplina scientifica delle Tecnologie Alimentari sulla base dei contenuti e del layout
- Relatore della tesi magistrale di Valentina Bergamaschi, dal titolo Memoria alimentare e gusto dolce nei bambini: influenza dell'apprendimento e del tempo di ritenzione che è stata premiata come miglior tesi della Facoltà di Agraria nel 2011 con il premio 'Ivan Dragoni', assegnato da Milano Ristorazione sulla base dei contenuti e del layout
- Coautore del lavoro (con Valentina Bergamaschi e Monica Laureati) *Perceptive, psychological and behavioural determinants of fruit and vegetable consumption in childhood: strategy to prevent obesity* che è stato premiato come miglior lavoro con il premio 'giovani ricercatori' assegnato a Valentina Bergamaschi dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)
- Coautore del lavoro (con Cristina Proserpio e Monica Laureati) Sensibilità gustativa e interazioni multisensoriali in relazione allo stato nutrizionale che è stato premiato come miglior lavoro con il premio 'giovani ricercatori SISS e Adacta International' assegnato a Cristina Proserpio dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)
- Coautore del lavoro (con Cristina Proserpio, Monica Laureati e Cecilia Invitti) *Impact of BMI and gender on cross-modal interactions in custard desserts* che è stato premiato come miglior poster con il premio 'E3S (European Sensory Science Society) Student Awards' durante il 7° European Conference on Sensory and Consumer Research
- Tutor della dottoranda Camilla Cattaneo che è stata selezionata come vincitrice della Rose Marie Pangborn Sensory Science Scholarship (15000\$) per l'a.a. 2018/2019. Questo premio è il più prestigioso nel campo delle scienze sensoriali e della consumer science ed è assegnato annualmente a un dottorando nel mondo

Attività didattica

Attuale:

Docente di Analisi sensoriale e Consumer Science per il corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari e per il corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (interfacoltà con Medicina e Chirurgia)

Precedente:

1992-2013: ha svolto l'insegnamento di Analisi sensoriale per il corso di laurea di primo livello in Viticoltura ed Enologia (sede di Milano e Voghera).

2007-2012: ha svolto l'insegnamento di Psicologia dei consumi alimentari e valutazione delle preferenze sensoriali mod. 2: valutazione delle preferenze sensoriali per il corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana presso UNIMI

2001-2012: ha svolto l'insegnamento di Analisi sensoriale per il corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie della Ristorazione.

1992-1995: ha svolto l'insegnamento di Operazioni e processi alimentari, Tecnologie di produzione degli agrumi, Tecnologie di produzione degli oli e dei grassi per il corso di laurea a ciclo unico in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Catania

1985-1991: Esercitatore per l'insegnamento di Operazioni unitarie per il corso di laurea a ciclo unico in Scienze e Tecnologie Alimentari presso UNIMI

Interessi di ricerca

- **Ottimizzazione della qualità sensoriale degli alimenti**
Percezione sensoriale degli alimenti in relazione ai processi tecnologici
Studi di shelf-life
Relazione tra analisi strumentali e sensoriali
Utilizzo di metodi descrittivi e affettivi tradizionali e innovativi (QDA, CATA, Time Intensity, Projective mapping, Napping...)
Ottimizzazione delle formulazioni alimentari per specifici target di consumatori (celiaci, anziani, bambini...)
- **Fattori percettivi e comportamentali legati al fenomeno dell'obesità**
Valutazione della sensibilità gustativa in soggetti normopeso e obesi
Influenza dei fattori comportamentali sulle scelte alimentari di soggetti obesi e normopeso
Relazione tra abitudini, scelte alimentari e percezione sensoriale in soggetti normopeso e obesi
Studio delle interazioni multisensoriali (aroma-gusto-consistenza) in soggetti normopeso e obesi
- **Percezione alimentare, gradimento e memoria**
Utilizzo di paradigmi impliciti per studiare l'apprendimento inconscio delle proprietà sensoriali negli alimenti
Studio dei meccanismi coinvolti nell'apprendimento e memorizzazione alimentare
Studio della memoria alimentare durante l'età evolutiva, dall'infanzia alla terza età
Influenza della memoria sulle preferenze e sulle scelte alimentari
- **Percezione sensoriale e comportamenti alimentari nell'infanzia**

Studio delle barriere comportamentali e sensoriali nei confronti di un'alimentazione sana nell'età infantile

Sviluppo di programmi di educazione alimentare per incoraggiare il consumo di cibi salutari in bambini in età scolare

Sviluppo di approcci metodologici appropriati per svolgere valutazioni sensoriali con i bambini

- **Sostenibilità alimentare: percezione sensoriale e attitudini del consumatore**

Studio delle attitudini del consumatore verso prodotti alimentari tradizionali e biologici

Economia circolare per il riutilizzo di sottoprodotti dell'industria alimentare per lo sviluppo di nuove formulazioni alimentari

- **Cross-cultural studies (progetti principali)**

Studies of Umami Perception and Investigation of Taste Active Compounds in Korean and Italian Food (Progetto co-finanziato dal Ministero Italiano degli Affari Esteri (MAE) e Korean Ministry for Science and Technology (MOST) for the exchange of researchers within the executive programme Italy-Korea, 2007-09)

Bioactive compounds for the enhancement and promotion of traditional food (Progetto co-finanziato dal Ministero Italiano degli Affari Esteri (MAE) and Korean Ministry for Science and Technology (MOST) for the exchange of researchers within the executive programme Italy-Korea, 2010-13)

Pagine personali

www.analisesensoriale.unimi.it

<https://www.youtube.com/channel/UCFu8q7ucvVDvDlibLTIZ10A>

Publicazioni

1. M. Mora, B. Giussani, E. Pagliarini, C. Chaya (2019). Improvement of an emotional lexicon for the evaluation of beers. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 71, p. 158-162, ISSN: 0950-3293, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.06.007> - **Articolo in rivista**
2. Laureati, M., Spinelli, S., Monteleone, E., (...), Tesini, F., Pagliarini, E. (2018). Associations between food neophobia and responsiveness to “warning” chemosensory sensations in food products in a large population sample. *Food Quality and Preference*, 68, 113-124.
3. V. Lavelli, C. Proserpio, F. Gallotti, M. Laureati, E. Pagliarini (2018). Circular reuse of bio-resources: the role of *Pleurotus* spp. in the development of functional foods. *FOOD & FUNCTION*, vol. 2018, p. 1353-1372, ISSN: 2042-6496, doi: 10.1039/c7fo01747b - **Articolo in rivista**
4. S. Spinelli, A. De Toffoli, C. Dinnella, M. Laureati, E. Pagliarini, et al. (2018). Personality traits and gender influence liking and choice of food pungency. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 66, p. 113-126, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2018.01.014 - **Articolo in rivista**
5. Laureati, M. & Pagliarini, E. (2018). New developments in sensory and consumer research with children. In: *Advances in Methodological Approaches in Consumer Research (Volumes 1 and 2)*. Part IX. Designing Studies for Specific Populations –Eds Gastón Ares & Paula Varela Tomasco (in press). Elsevier Woodhead.
Capitolo di libro in lingua inglese
6. C. Proserpio, M. Laureati, C. Invitti, E. Pagliarini (2018). Reduced taste responsiveness and increased food neophobia characterize obese adults. *Food Quality and Preference*, vol. 63, p. 73-79, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.08.001 - **Articolo in rivista**
7. M. Laureati, C. Cattaneo, V. Lavelli, V. Bergamaschi, P. Riso, E. Pagliarini (2017). Application of the check-all-that-apply method (CATA) to get insights on children's drivers of liking of fiber-enriched apple purees. *JOURNAL OF SENSORY STUDIES*, vol. 32, p. 1-9, ISSN: 0887-8250, doi: 10.1111/joss.12253 - **Articolo in rivista**
8. C. Proserpio, M. Laureati, C. Invitti, C. Cattaneo, E. Pagliarini (2017). BMI and gender related differences in cross-modal interaction and liking of sensory stimuli. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 56, p. 49-54, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2016.09.011 - **Articolo in rivista**
9. V. Lavelli, P. S. C. Sri Harsha, M. Laureati, E. Pagliarini (2017). Degradation kinetics of encapsulated grape skin phenolics and micronized grape skins in

- various water activity environments and criteria to develop wide-ranging and tailor-made food applications. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*, vol. 39, p. 156-164, ISSN: 1466-8564, doi: 10.1016/j.ifset.2016.12.006 - **Articolo in rivista**
10. E. Monteleone, S. Spinelli, C. Dinnella, I. Endrizzi, M. Laureati, E. Pagliarini, et al. (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample : the Italian Taste project. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.013 - **Articolo in rivista**
 11. C. Proserpio, C. de Graaf, M. Laureati, E. Pagliarini, S. Boesveldt (2017). Impact of ambient odors on food intake, saliva production and appetite ratings. *PHYSIOLOGY & BEHAVIOR*, vol. 174, p. 35-41, ISSN: 0031-9384, doi: 10.1016/j.physbeh.2017.02.042 - **Articolo in rivista**
 12. Laureati, M. & Pagliarini, E. (2016). Sustainability and organic wine production. In: *Wine Safety, Consumer Preference, and Human Health*, edited by M. Victoria Moreno-Arribas and Begoña Bartolomé Suáldea (pp.183-199). Springer International Publishing AG, Cham. Chapter doi: 10.1007/978-3-319-24514-0_9. ISBN: 978-3-319-24514-0. **Capitolo di libro in lingua inglese**
 13. C. Proserpio, M. Laureati, C. Invitti, L. Pasqualinotto, V. Bergamaschi, E. Pagliarini (2016). Cross-modal interactions for custard desserts differ in obese and normal weight Italian women. *APPETITE*, vol. 100, p. 203-209, ISSN: 0195-6663, doi: 10.1016/j.appet.2016.02.033 - **Articolo in rivista**
 14. C. Proserpio, M. Laureati, S. Bertoli, A. Battezzati, E. Pagliarini (2016). Determinants of obesity in Italian adults : the role of taste sensitivity, food liking, and food neophobia. *CHEMICAL SENSES*, vol. 41, p. 169-176, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjv072 - **Articolo in rivista**
 15. M. Laureati, A. Conte, L. Padalino, M. A. Del Nobile, E. Pagliarini (2016). Effect of Fiber Information on Consumer's Expectation and Liking of Wheat Bran Enriched Pasta. *JOURNAL OF SENSORY STUDIES*, vol. 31, p. 348-359, ISSN: 0887-8250, doi: 10.1111/joss.12218 - **Articolo in rivista**
 16. G. Giovanelli, S. Buratti, M. Laureati, E. Pagliarini (2016). Evolution of physicochemical, morphological and aromatic characteristics of Italian PDO dry-cured hams during processing. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, vol. 242, p. 1117-1127, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-015-2616-6 - **Articolo in rivista**
 17. F. Sparvoli, M. Laureati, R. Pilu, E. Pagliarini, I. Toschi, et al. (2016). Exploitation of common bean flours with low antinutrient content for making nutritionally enhanced biscuits. *FRONTIERS IN PLANT SCIENCE*, vol. 7, p. 1-14, ISSN: 1664-462X, doi: 10.3389/fpls.2016.00928 - **Articolo in rivista**
 18. E. Pagliarini, M. Laureati, C. Dinnella, E. Monteleone, C. Proserpio, E. Piasentier (2016). Influence of pig genetic type on sensory properties and consumer acceptance of Parma, San Daniele and Toscano dry-cured hams. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 96, p. 798-806, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.7151 - **Articolo in rivista**
 19. M. Laureati, D. Gaeta, E. Pagliarini (2016). Politiche e comportamenti del consumatore: valutazione qualitativa e sensoriale del vino rosso sangiovese ottenuto da agricoltura biologica e tradizionale. *INDUSTRIE DELLE BEVANDE*, vol. 45, ISSN: 0390-0541 - **Articolo in rivista**

20. M. Laureati, C. Cattaneo, V. Bergamaschi, C. Proserpio, E. Pagliarini (2016). School children preferences for fish formulations : the impact of child and parental food neophobia. *JOURNAL OF SENSORY STUDIES*, vol. 31, p. 408-415, ISSN: 0887-8250, doi: 10.1111/joss12224 - **Articolo in rivista**
21. V. Bergamaschi, A. Olsen, M. Laureati, S. Zangenberg, E. Pagliarini, W.L.P. Bredie (2016). Variety in snack servings as determinant for acceptance in school children. *APPETITE*, vol. 96, p. 628-635, ISSN: 0195-6663, doi: 10.1016/j.appet.2015.08.010 - **Articolo in rivista**
22. M. Laureati, E. Pagliarini (2016). Sustainability and organic wine production. In: (a cura di): M.V Moreno-Arribas;B. Bartolomé Suáldea, Wine safety, consumer preference, and human health. p. 183-199, Springer, ISBN: 9783319245126, doi: 10.1007/978-3-319-24514-0_9 - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
23. Proserpio C., Invitti C., Laureati M., Cattaneo C., Pagliarini E. (2016). Esiste una relazione tra sensibilità gustativa, neofobia e obesità?. In: Atti del VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 27-31, Società Italiana di Scienze Sensoriali, ISBN: 978-88-9021-529-2, Bologna, 2016 - **Contributo in Atti di convegno**
24. M. Laureati, S. Bertoli, V. Bergamaschi, A. Leone, L. Lewandowski, B. Giussani, A. Battezzati, E. Pagliarini (2015). Food neophobia and liking for fruits and vegetables are not related to excess weight in Italian children. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 40, p. 125-131, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2014.09.008 - **Articolo in rivista**
25. F. Tesini, M. Laureati, R. Palagano, M. Mandrioli, E. Pagliarini, T. Gallina Toschi (2015). Children preferences of coloured fresh cheese prepared during an educational laboratory. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 27, p. 521-526, ISSN: 1120-1770, doi: 10.14674/1120-1770%2FIJFS.V297 - **Articolo in rivista**
26. V. Bergamaschi, M. Laureati, E. Pagliarini (2015). Il paradosso dell'onnivoro. *INTERSEZIONI*, vol. 59, p. 1-2, ISSN: 2280-689X - **Articolo in rivista**
27. M. Laureati, E. Pagliarini (2015). Nella testa dei più piccoli. *LARGO CONSUMO*, vol. 35, p. 78-80, ISSN: 1121-1385 - **Articolo in rivista**
28. M. Laureati, E. Pagliarini, T. Gallina Toschi, E. Monteleone (2015). Research challenges and methods to study food preferences in school-aged children: A review of the last 15 years. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 46, p. 92-102, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2015.07.010 - **Articolo in rivista**
29. M. Laureati, V. Bergamaschi, E. Pagliarini (2015). Assessing childhood food neophobia: validation of a scale in Italian primary school children. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 40, p. 8-15, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2014.08.003 - **Articolo in rivista**
30. M. Laureati, E. Pagliarini (2015). Come studiare il gradimento del consumatore: metodi tradizionali e innovativi a confronto. In: Atti del 5. Convegno nazionale, Società italiana di scienze sensoriali: San Michele all'Adige, 25-28 novembre 2015, Fondazione Edmund Mach. p. 47-50, San Michele all'Adige: Fondazione Edmund Mach, ISBN: 9788878430426, Trento, 2015 - **Contributo in Atti di convegno**

31. C. Proserpio, M. Laureati, E. Pagliarini (2015). Sovrappeso e obesità: fenomeni che è possibile indagare con un approccio sensoriale. In: Atti del 5. Convegno nazionale, Società italiana di scienze sensoriali: San Michele all'Adige, 25-28 novembre 2015, Fondazione Edmund Mach. p. 399-404, San Michele all' Adige: Fondazione Edmund Mach, ISBN: 9788878430426, Trento, 2015 - **Contributo in Atti di convegno**
32. V. Bergamaschi, M. Laureati, E. Pagliarini (2015). Neofobia alimentare, gradimento e stato nutrizionale nei bambini: esiste una relazione? In: Atti del 5. Convegno nazionale, Società italiana di scienze sensoriali: San Michele all'Adige, 25-28 novembre 2015, Fondazione Edmund Mach. p.125-130, San Michele all' Adige: Fondazione Edmund Mach, ISBN: 9788878430426, Trento, 2015 - **Contributo in Atti di convegno**
33. M. Laureati, S. Buratti, G. Giovanelli, M. Corazzin, D.P. Lo Fiego, E. Pagliarini (2014). Characterization and differentiation of Italian Parma, San Daniele and Toscano dry-cured hams: a multi-disciplinary approach. MEAT SCIENCE, vol. 96, p. 288-294, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2013.07.014 - **Articolo in rivista**
34. M. Laureati, V. Bergamaschi, E. Pagliarini (2014). School-based intervention with children: peer-modeling, reward and repeated exposure reduce food neophobia and increase liking of fruits and vegetables. APPETITE, vol. 83, p. 26-32, ISSN: 0195-6663, doi: 10.1016/j.appet.2014.07.031 - **Articolo in rivista**
35. S. Bertoli, M. Laureati, A. Battezzati, V. Bergamaschi, E. Cereda, A. Spadafranca, L. Vignati, E. Pagliarini (2014). Taste sensitivity, nutritional status and metabolic syndrome: implication in weight loss dietary interventions. WORLD JOURNAL OF DIABETES, vol. 5, p. 717-723, ISSN: 1948-9358, doi: 10.4239/wjd.v5.i5.717 - **Articolo in rivista**
36. M. Laureati, E. Pagliarini, A. Bassoli, G. Borgonovo (2014). Sensory and hedonic perceptions of italian and korean subjects: a Cross-Cultural study of Perilla Frutescens. FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol. 23, p. 1111-1120, ISSN: 1226-7708, doi: 10.1007/s10068-014-0152-y - **Articolo in rivista**
37. M. Laureati, D. Gaeta, E. Pagliarini (2014). Qualitative and sensory evaluation of Sangiovese red wine obtained from organically and conventionally grown grapes. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 26, p. 355-362, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
38. E. Pagliarini, M. Laureati, D. Gaeta (2014). Sensory descriptors, hedonic perception and consumer's attitudes to Sangiovese red wine deriving from organically and conventionally grown grapes. In: (a cura di): G.M. Zucco; B. Schaal; M.J. Olsson; I. Croy, Applied olfactory cognition. p. 72-78, Losanna:Frontiers media SA : CLEUP, ISBN: 9782889193431, doi: 10.3389/9782889193431 - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
39. M. Laureati, E. Pagliarini (2013). Learning and retention time effect on memory for sweet taste in children. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, vol. 28, p. 389-395, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2012.11.003 - **Articolo in rivista**
40. E. Pagliarini, M. Laureati, D. Gaeta (2013). Sensory descriptors, hedonic perception and consumer's attitudes to Sangiovese red wine deriving from

- organically and conventionally grown grapes. FRONTIERS IN PSYCHOLOGY, vol. 4, p. 1-7, ISSN: 1664-1078, doi: 10.3389/fpsyg.2013.00896 - **Articolo in rivista**
41. M. Laureati, D. Jabes, V. Russo, E. Pagliarini (2013). Sustainability and organic production: how information influences consumer's expectation and preference for yogurt. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, vol. 30, p. 1-8, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2013.04.002 - **Articolo in rivista**
 42. M. Laureati, E. Pagliarini (2013). La memoria alimentare: implicazioni sulla percezione sensoriale ed edonistica degli alimenti. In: Atti del 4 convegno nazionale della società italiana di scienze sensoriali. p. 183-186, Cues, ISBN: 9788897821465, Trieste, 2012 - **Contributo in Atti di convegno**
 43. M. Laureati, B. Giussani, E. Pagliarini (2012). Sensory and hedonic perception of gluten-free bread: comparison between celiac and non-celiac subjects. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. 46, p. 326-333, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2011.12.020 - **Articolo in rivista**
 44. E. Pagliarini, M. Laureati, V. Bergamaschi (2012). Effectiveness in reducing food neophobia and increasing acceptance in fruit and vegetable. In: (a cura di): M. Bustreo; V. Russo, Proceedings of the Child and Teen Consumption 2012. p. 665-676, Palermo: Qanat - Editoria e Arti Visive - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
 45. M. Laureati, E. Pagliarini, J. Mojet, E. P. Köster (2011). Incidental learning and memory for food varied in sweet taste in children. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, vol. 22, p. 264-270, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2010.11.002 - **Articolo in rivista**
 46. C.M. Lanza, A. Mazzaglia, E. Pagliarini (2011). Sensory profile of a specialty sicilian chocolate. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 23, p. 36-44, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
 47. M. Laureati, V. Russo, E. Pagliarini (2011). Influenza del concetto di sostenibilità sulle aspettative e sul giudizio di preferenza del consumatore: caso studio sullo yogurt. In: (a cura di): Vincenzo Russo; Sergio Marelli; Aurelio Angelini, Consumo critico, alimentazione e comunicazione. Valori e comportamenti per un consumo sostenibile. p. 297-312, Franco Angeli, ISBN: 8856838273 - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
 48. M. Laureati, E. Pagliarini, A. Bassoli, G. Borgonovo (2011). How do Italian and Korean consumers perceive the same food? The case of Perilla frutescens. In: European Chemoreception Research organisation Congress. CHEMICAL SENSES, vol. 36, p. E36-E37, Oxford University Press, ISSN: 0379-864X, Avignon (France), 2010 - **Poster**
 49. E. Pagliarini, M. Laureati, V. Lavelli (2010). Sensory evaluation of gluten-free breads assessed by a trained panel of celiac assessors. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol. 231, p. 37-46, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-010-1249-z - **Articolo in rivista**
 50. M. Laureati, S. Buratti, A. Bassoli, G. Borgonovo, E. Pagliarini (2010). Discrimination and characterisation of three cultivars of Perilla frutescens by means of sensory descriptors and electronic nose and tongue analysis. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. 43, p. 959-964, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2010.01.024 - **Articolo in rivista**

51. M. Laureati, S. Buratti, G. Giovanelli, E. Pagliarini (2010). Characterization of Italian dry-cured hams by means of sensory evaluation and innovative sensory-instrumental methods. In: Proceedings of the Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. Vitoria-Gasteiz, Spain, 5-8 Settembre 2010 - **Contributo in Atti di convegno**
52. M. Laureati, V. Russo, E. Pagliarini. (2010). Sostenibilità e aspettative sensoriali: ruolo dell'informazione sui giudizi di preferenza del consumatore finale. In: Terzo convegno nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali: atti dei lavori: Portici, 1-2 dicembre 2010. p. 297-302, CUES Fisciano (SA), ISBN: 9788895028675, Portici, 2010 - **Contributo in Atti di convegno**
53. M. Laureati, S. Buratti, G. Giovanelli, E. Pagliarini (2010). Caratterizzazione di prosciutti crudi a Denominazione di Origine Protetta mediante metodi di analisi sensoriale e strumentale. In: Terzo convegno nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali: atti dei lavori: Portici, 1-2 dicembre 2010. p. 103-112, CUES Fisciano, ISBN: 9788895028675, Portici, 2010 - **Contributo in Atti di convegno**
54. V. Lavelli, E. Pagliarini, R. Ambrosoli, B. Zanoni (2009). Quality of minimally processed red chicory (*Cichorium intybus* L.) evaluated by anthocyanin content, radical scavenging activity, sensory descriptors and microbial indices. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. 44, p. 994-1001, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/j.1365-2621.2008.01835.x - **Articolo in rivista**
55. G. Giovanelli, E. Pagliarini (2009). Antioxidant composition of tomato products typically consumed in Italy. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 21, p. 305-316, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
56. S. Buratti, E. Pagliarini, G. Casiraghi (2009). Correlazione multivariata tra gli attributi sensoriali di nove campioni di vino rosso e le determinazioni strumentali con il naso e la lingua elettronica. In: Secondo Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali: Atti dei Lavori. Milano, 2008, Firenze:Firenze University Press, ISBN: 9788884538710 - **Contributo in Atti di convegno**
57. E. Pagliarini, M. Laureati, J. Mojet, E.P. Köster (2009). Memory for sweet taste: an incidental learning experiment with children. In: Proceedings 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Firenze, 26-30 luglio 2009, Oxford:Elsevier - **Contributo in Atti di convegno**
58. S. Buratti, G. Giovanelli, M. Laureati, S. Benedetti, Pagliarini E. (2009). Applicazione di tecniche analitiche sensoriali-strumentali per la caratterizzazione del prosciutto crudo. In: Atti del convegno "Innovazione e ottimizzazione nella filiera del prosciutto tipico: Qualità e sicurezza nella filiera del prosciutto". Udine, 29 ottobre 2009, p. 146-157, TRENTO:Nuove Arti Grafiche Artigianelli, ISBN: 978-8889222-05-8 - **Contributo in Atti di convegno**
59. M. Laureati, E. Pagliarini, S. Buratti, A. Bassoli (2009). The unusual taste and smell of *Perilla frutescens*: how do European assessors perceive it?. In: Proceedings 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Firenze, 26-30 luglio 2009 - **Contributo in Atti di convegno**

60. M. Laureati, Pagliarini E. (2009). Food memory research with children. In: Proceedings 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Firenze, 26-30 luglio 2009, Oxford:Elsevier - **Contributo in Atti di convegno**
61. E. Cereda, E. Pagliarini, M. Laureati, A. Spadafranca, C. Usai, L. Vignati, A. Battezzati, S. Bertoli (2009). Gustatory sensitivity in overweight and obese patients attending a weight loss program. In: ESPEN congress. CLINICAL NUTRITION SUPPLEMENTS, vol. 4, p. 146, Elsevier, ISSN:1744-1161, Vienna, 2009, doi: 10.1016/S1744-1161(09)70338-2 - **Contributo in Atti di convegno**
62. M. Laureati, E. Pagliarini, O. Calcinoni (2008). Does the enhancement of chemosensory stimuli improve the enjoyment of food in institutionalized elderly people?. JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol. 23, p. 234-250, ISSN: 0887-8250, doi: 10.1111/j.1745-459X.2008.00152.x - **Articolo in rivista**
63. A. Bassoli, M. Laureati, G. Borgonovo, G. Morini, G. Servant, E. Pagliarini (2008). Isovanillic Sweeteners: Sensory Evaluation and In Vitro Assays with Human Sweet Taste receptor. CHEMOSENSORY PERCEPTION, ISSN: 1936-5802, doi: 10.1007/s12078-008-9027-z - **Articolo in rivista**
64. M. Laureati, L. Morin-Audebrand, E. Pagliarini, C. Sulmont-Rossé, E.P. Köster, J. Mojet (2008). Food memory and its relation to age and liking: an incidental learning experiment with children, young and elderly people. APPETITE, vol. 51, p. 273-282, ISSN: 0195-6663, doi: 10.1016/j.appet.2008.02.019 - **Articolo in rivista**
65. M. Laureati, E. Pagliarini, A. Bassoli (2008). I dolcificanti isovanillici come additivi in formulazioni alimentari. In: II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali SISS. Milano, 30 giugno-1 luglio 2008 - **Contributo in Atti di convegno**
66. M. Laureati, E. Pagliarini (2008). Il ruolo della memoria alimentare nello studio del consumatore. In: Secondo convegno nazionale della Società italiana di scienze sensoriali: atti dei lavori, Milano, 30 giugno-1 luglio. Milano, 2008, p. 185-189, Firenze:Firenze University Press, ISBN: 9788884538710, doi: 10.1400/112045 - **Contributo in Atti di convegno**
67. M. Trezzi, E. Pagliarini, M. Laureati (2008). Il consumatore celiaco e le valutazioni sensoriali dei prodotti senza glutine: un caso studio: il pane in cassetta. In: Secondo convegno nazionale della Società italiana di scienze sensoriali: atti dei lavori: Milano, 30 giugno-1 luglio 2008. Milano, 2008, p. 87-93, Firenze:Firenze University Press, ISBN: 9788884538710, doi: 10.1400/112031 - **Contributo in Atti di convegno**
68. E. Pagliarini, D. Gaeta, M. Laureati, A. Battezzati, S. Bertoli (2008). Perceptive, psychological and behavioural determinants of obesity. In: International Symposium on Taste and Olfaction. CHEMICAL SENSES, vol. 33, p. S132-S133, IRL press, ISSN: 0379-864X, San Francisco, 2008, doi: 10.1093/chemse/bjn065 - **Poster**
69. M. Laureati, E. Pagliarini, A. Bassoli (2008). I dolcificanti isovanillici come additivi in formulazioni alimentari. In: Secondo convegno nazionale della Società italiana di scienze sensoriali: atti dei lavori: Milano, 30 giugno-1 luglio 2008. Milano, 2008, p. 55-60, Firenze: Firenze University Press, ISBN: 9788884538710, doi: 10.1400/112026 - **Poster**

70. A. Bassoli, E. Pagliarini, G. Borgonovo, M. Laureati, G. Morini, M. R. Rhyu (2008). I sapori coreani spiegati agli italiani: un esperimento di "pranzo didattico" sui concetti di "umami" e "kokumi". In: Secondo convegno nazionale della Società italiana di scienze sensoriali: atti dei lavori: Milano, 30 giugno-1 luglio 2008. Milano, 2008, p. 67-72, Firenze: Firenze University Press, ISBN: 9788884538710, doi: 10.1400/112028 – **Poster**
71. B. Zanoni, V. Lavelli, R. Ambrosoli, L. Garavaglia, J. Minati, E. Pagliarini (2007). A model to predict shelf-life in air and darkness of cut, ready-to-use, fresh carrots under both isothermal and non-isothermal conditions. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 79, p. 586-591, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2006.02.023 - **Articolo in rivista**
72. V. Lavelli, E. Pagliarini, R. Ambrosoli, J.L. Minati, B. Zanoni (2006). Physicochemical, microbial, and sensory parameters as indices to evaluate the quality of minimally-processed carrots. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol. 40, p. 34-40, ISSN: 0925-5214, doi: 10.1016/j.postharvbio.2005.12.004 - **Articolo in rivista**
73. E. Pagliarini, M. Laureati, A. Marzagalli (2006). More than sweeteners: Temporal perception of natural and synthetic sweeteners. CHEMICAL SENSES, vol. 31, p. E57, ISSN: 0379-864X - **Articolo in rivista**
74. M. Laureati, E. Pagliarini, O. Calcinoni, M. Bidoglio (2006). Sensory acceptability of traditional food preparations by elderly people. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, vol. 17, p. 43-52, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2005.08.002 - **Articolo in rivista**
75. E. Pagliarini, M. Laureati, A. Marzagalli (2006). More than Sweeteners: Temporal Perception of Natural and Synthetic Sweeteners. CHEMICAL SENSES, vol. 31, p. E57, ISSN: 0379-864X - **Abstract in rivista**
76. E. Pagliarini, D. Gaeta, A. Marzagalli, N. Gabbiadini, E. Pomarici (2006). Evaluation of the influence of production area on consumer expectations and preference judgements for Sangiovese red wines. In: Proceedings of. Logrono (Spagna), 25-30 June, vol. 1, p. 340, MADRID: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Spain - **Contributo in Atti di convegno**
77. E. Pagliarini, M. Laureati, A. Marzagalli (2006). Temporal perception of natural and synthetic sweeteners. In: 17th Congress of the European Chemoreception Research Organization. Granada, 4-8 September - **Contributo in Atti di convegno**
78. B. Zanoni, E. Pagliarini, A. Galli, M. Laureati (2005). Shelf-life prediction of fresh blood orange juice. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 70, p. 512-517, ISSN: 0260-8774 - **Articolo in rivista**
79. O.V. Brenna, N. Tomaselli, E. Pagliarini (2005). Study of Amarone Valpolicella wine ageing using chemical parameters. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 17, p. 59-66, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
80. E. Pagliarini, N. Gabbiadini, S. Ratti (2005). Consumer testing with children on food combination for school lunch. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, vol. 16, p. 131-138, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2004.03.001 - **Articolo in rivista**

81. E. Pagliarini, M. Laureati, D. Gaeta (2005). Sensory evaluation as a marketing tool for retail industries. In: 6th Pangborn Sensory Science Symposium. 7-11 August, Harrogate (UK) 2005, vol. PA 369 - **Contributo in Atti di convegno**
82. N. Gabbiadini, E. Pagliarini, D. Gaeta, C. Cristini, G. Cesa Bianchi (2005). How emotion and memory influence food behavior in elderly and young people. In: 6th Pangborn Sensory Science Symposium. 7-11 August, Harrogate (UK) 2005, vol. PA 363 - **Contributo in Atti di convegno**
83. M. Laureati, E. Pagliarini, O. Calcinoni (2005). Influence of sensory characteristics on food preference in young and elderly people. In: 6th Pangborn Sensory Science Symposium, Harrogate (UK). 7-11 August 2005 - **Contributo in Atti di convegno**
84. E. Pagliarini, N. Gabbiadini, D. Gaeta (2005). Influence of emotion, brand and information on consumers preference. In: 6th Pangborn Sensory Science Symposium. 7-11 August, Harrogate (UK) 2005, vol. PA 366 - **Contributo in Atti di convegno**
85. E. Pagliarini, N. Tomaselli, O.V. Brenna (2004). Study on sensory and composition changes in italian amarone valpolicella red wine during ageing. JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol. 19, p. 422-432, ISSN: 0887-8250, doi: 10.1111/j.1745-459x.2004.122303.x - **Articolo in rivista**
86. T. Benincori, S. Rizzo, T. Pilati, A. Ponti, M. Sada, E. Pagliarini, et al. (2004). Process-scale preparation of enantiomerically pure gamma-lactones by asymmetric hydrogenation of gamma-ketoesters and comparative tests of the sensory properties of some antipodes. TETRAHEDRON-ASYMMETRY, vol. 15, p. 2289-2297, ISSN: 0957-4166, doi: 10.1016/j.tetasy.2004.06.024 - **Articolo in rivista**
87. E. Pagliarini, N. Tomaselli, V. Lavelli, B. Zanoni (2004). Identification of discriminant sensory and instrumental parameters for designating PGI Fucino carrots. In: Proceedings of. Firenze, 26-29 September, p. 82 - **Contributo in Atti di convegno**
88. C. Cristini, G. Cesa Bianchi, E. Pagliarini, D. Gaeta, N. Gabbiadini (2004). Immagini della vecchiaia in giovani studenti. In: 49° Congresso Nazionale SIGG: la geriatria nel Servizio Sanitario Nazionale, Firenze. 3-7 Novembre 2004 - **Contributo in Atti di convegno**
89. M. Laureati, E. Pagliarini, O. Calcinoni, M. Bidoglio (2004). Sensory acceptability of traditional food preparations by elderly people. In: European Conference on sensory science of food and beverages: a sense of identity, Firenze. 26-29 September 2004, FIRENZE:Parretti grafiche - **Contributo in Atti di convegno**
90. B. Zanoni, E. Pagliarini, A. Galli (2004). Shelf-life prediction of fresh orange juice. In: ICEF 9, International Congress on Engineering and Food, Montpellier. 7-11 March 2004, p. 174-178 - **Contributo in Atti di convegno**
91. E. Pagliarini, D. Gaeta, N. Gabbiadini (2004). Contribution of memory to consumer choices of fresh cheese: a comparison between Lombard and Sardinian population. In: Proceedings of. Firenze, 26-29 Settembre, vol. poster N.115, FIRENZE: Parretti grafiche - **Contributo in Atti di convegno**
92. C.M. Lanza, E. Pagliarini, A. Mazzaglia, M. Laureati (2004). Sensory characterization of the typical chocolate of Modica. In: European conference on sensory science of food and beverages: A sense of Identity. Firenze, 26-29

- Settembre, vol. poster N. 39, FIRENZE: Parretti Grafiche - **Contributo in Atti di convegno**
93. E. Pagliarini, S. Ratti, F. Sannicò (2004). Sensory study to evaluate the effect of stereochemistry on the aroma intensity of γ -lactones. In: Proceedings of. Firenze, 26-29 Settembre, vol. poster N.81 - **Contributo in Atti di convegno**
 94. C.M. Lanza, E. Pagliarini, A. Mazzaglia, M. Laureati (2004). Sensory characterization of the typical chocolate of Modica. In: Atti del convegno European conference on sensory science of food and beverages: A sense of Identity. Italian Society of Sensory Science, Firenze, 2004 - **Poster**
 95. G. Pastorelli, S. Magni, R. Rossi, E. Pagliarini, P. Baldini, et al. (2003). Influence of dietary fat composition on fatty acid composition and sensory properties of dry-cured Parma ham. MEAT SCIENCE, vol. 65, p. 571-580, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/S0309-1740(02)00250-4 - **Articolo in rivista**
 96. B. Zanoni, E. Pagliarini, G. Giovanelli, V. Lavelli (2003). Modelling the effects of thermal sterilization on the quality of tomato puree. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 56, p. 203-206, ISSN: 0260-8774 - **Articolo in rivista**
 97. E. Pagliarini, S. Ratti, C. Balzaretto, I. Dragoni (2003). Evaluation of a hedonic scaling method for measuring the acceptability of school lunches by children. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 2, p. 215-224, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
 98. B. Zanoni, E. Pagliarini, G. Giovanelli, V. Lavelli (2003). Modelling the effects of thermal sterilization on the quality of tomato puree. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 56, p. 203-206, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/S0260-8774(02)00251-0 - **Articolo in rivista**
 99. N. Gabbiadini, Pagliarini E., M. Laureati, A. Bassoli (2003). Utilizzo del metodo time-intensity per la percezione delle proprietà sensoriali di dolcificanti. In: 1° Congresso Nazionale della Società di Scienze Sensoriali. 13-14 Novembre, Roma - **Contributo in Atti di convegno**
 100. B. Zanoni, E. Pagliarini, A. Galli (2003). Studio della conservabilità di spremute di arancia fresche da agricoltura biologica (Shelf-life of freshly squeezed orange juice from organic farmig methods). In: Proceedings of. Cernobbio (Como, Italia), 18-19 Settembre, p. 247-252 - **Contributo in Atti di convegno**
 101. E. Pagliarini, N. Tomaselli (2003). Correlazione multivariata tra parametri sensoriali e strumentali nell'Amarone della Valpolicella durante l'invecchiamento in cantina utilizzando la tecnica PLS. In: 1° Congresso Nazionale della Società di Scienze Sensoriali. 13-14 Novembre, Roma 2003, vol. poster N. 18 - **Contributo in Atti di convegno**
 102. E. Pagliarini, N. Gabbiadini (2003). Sensory acceptability by young children. In: The 5th Pangborn Sensory Science Symposium: a sensory revolution. 20-24 July, Boston 2003, vol. poster N. 150 - **Contributo in Atti di convegno**
 103. C.M. Lanza, E. Pagliarini, A. Mazzaglia (2003). Effetto di trattamenti cerosi sulle caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali di agrumi frigoconservati. In: 1° Congresso Nazionale della Società di Scienze Sensoriali. 13-14 Novembre, Roma 2003, vol. poster N. 14 - **Contributo in Atti di convegno**
 104. M.F. Scintu, R. Di Salvo, A. Carta, E. Pagliarini, N. Gabbiadini (2003). Caratteristiche sensoriali del formaggio fresco "Frue" di latte di capra prodotto in

- Sardegna presso caseifici artigianali ed industriali. In: 1°Congresso Nazionale della Società di Scienze Sensoriali. 13-14 Novembre, Roma 2003, vol. poster N.22 - **Contributo in Atti di convegno**
- 105.E. Pagliarini, D. Gaeta, C. Intrieri (2003). A comparison between sensory descriptors and instrumental parameters of Sangiovese red wine obtained from organic and traditional growing methods. In: The 5th Pangborn Sensory Science Symposium: a sensory revolution. 20-24 July, Boston 2003, vol. poster N. 211 - **Contributo in Atti di convegno**
- 106.A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini, L. Merlini, Pagliarini E., N. Gabbiadini (2003). Sintesi di nuovi composti ad effetto rinfrescante (cooling). In: V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, 10-12 Giugno, Parma - **Contributo in Atti di convegno**
- 107.E. Pagliarini (2003). L'importanza della memoria nella formazione delle tradizioni alimentari e gli studi di preferenza. In: 1°Congresso Nazionale della Società di Scienze Sensoriali, Roma. 13-14 Novembre 2003, p. 33-35 - **Contributo in Atti di convegno**
- 108.N. Gabbiadini, E. Pagliarini, M. Laureati, A. Bassoli (2003). Utilizzo del metodo time-intensity per la percezione delle proprietà sensoriali di dolcificanti. In: 1. congresso nazionale SISS: ruolo dell'analisi sensoriale per la valorizzazione delle produzioni alimentari italiane: Roma, 13-14 novembre 2003, Hotel Massimo D'Azeglio: atti congressuali. p. 148-150, Roma:Eventi & immagine, ISBN: 8890129611, Roma, 2003 - **Poster**
- 109.C. Corino, S. Magni, E. Pagliarini, R. Rossi, G. Pastorelli, L.M. Chiesa (2002). Effects of dietary fats on meat quality and sensory characteristics of heavy pig loins. MEAT SCIENCE, vol. 60, p. 1-8, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/S0309-1740(01)00095-X - **Articolo in rivista**
- 110.E. Pagliarini, S. Ratti, C.E. Speroni (2002). Study on consumer preference for raw fish dishes. In: Proceedings of X Food Choice Conference. Wageningen (The Netherlands), 30 June- 3 July, p. 48 - **Contributo in Atti di convegno**
- 111.E. Pagliarini (2002). Valutazione sensoriale : aspetti teorici, pratici e metodologici. MILANO:Hoepli, ISBN: 8820330121 - **Monografia o trattato scientifico**
- 112.O.V. Brenna, E. Pagliarini (2001). Multivariate analysis of antioxidant power and polyphenolic composition in red wines. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 49, p. 4841-4844, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf0104376 - **Articolo in rivista**
- 113.E. Pagliarini, E. Monteleone, S. Ratti (2001). Sensory profile of eight tomato cultivars (*Lycopersicon esculentum*) and its relationship to consumer preference. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 13, p. 285-296, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 114.E. Pagliarini, D. Gaeta, M. Bertuccioli, M. Picchi (2001). Use of preference maps as discrimination methods for demand targets of red wine. In: 4th Pangborn Sensory Science Symposium. 22-26 Luglio, Digione, vol. poster P-111 - **Contributo in Atti di convegno**
- 115.G. Giovanelli, V. Lavelli, C. Peri, E. Pagliarini, B. Zanoni, P. Spigno (2001). The antioxidant activity of tomato: 3, Effects of processing technologies on oxidative and heat damage. In: Proceedings of the 7th International Symposium on the

- Processing Tomato. p. 217-220, Drukkerij Gees Eeckhoutdriesstraat, ISBN: 9066059249, Sacramento (USA), 2001 - **Contributo in Atti di convegno**
- 116.V. Lavelli, A. Pagliarini, G. Giovanelli, C. Peri, B. Zanoni (2001). The antioxidant activity of tomato: 1, Evaluation of fresh and processed products by chemical-physical indexes and biochemical models systems through the Principal Component Analysis. In: Proceedings of the 7th International Symposium on the Processing Tomato. p. 205-210, Drukkerij Gees Eeckhoutdriesstraat, ISBN: 9066059249, Sacramento (USA), 2001 - **Contributo in Atti di convegno**
- 117.G. Giovanelli, V. Lavelli, C. Peri, A. Pagliarini, B. Zanoni, P. Petrone (2001). The antioxidant activity of tomato: 4, Effects of storage on oxidative and heat damage. In: Proceedings of the 7th International Symposium on the Processing Tomato. p. 221-226, Drukkerij Gees Eeckhoutdriesstraat, ISBN: 9066059249, Sacramento (USA), 2001 - **Contributo in Atti di convegno**
- 118.E. Pagliarini, G. Giovanelli, S. Ratti (2001). Chemical, physical and sensory characterization of two processed tomato products with high lycopene content. In: Culinary arts and sciences 3: global and national perspectives. p. 523, Poole: Worshipful company of cooks, Centre for culinary research, ISBN: 1858991110, Cairo, 2001 - **Poster**
- 119.B. Zanoni, G. Giovanelli, E. Pagliarini, V. Lavelli (2001). Modelling the effects of thermal sterilization on the sensory and nutritional quality of tomato puree. In: 6th Karlsruhe Nutrition Symposium : estratti. null, Karlsruhe, 2001 - **Poster**
- 120.B. Zanoni, E. Pagliarini, R.C. Foschino (2000). Study of the stability of dried tomato halves during shelf-life to minimise oxidative damage. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 80, p. 2203-2208, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/1097-0010(200012)80:15<2203::AID-JSFA775>3.0.CO;2-W - **Articolo in rivista**
- 121.C.M. Lanza, E. Pagliarini, G. Lanza (2000). Study of the shelf-life of cured cv Tarocco oranges by sensory and physicochemical parameters. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 80, p. 241-246, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/(SICI)1097-0010(200011)80:2<241::AID-JSFA524>3.0.CO;2-9 - **Articolo in rivista**
- 122.E. Pagliarini, B. Zanoni, G. Giovanelli (2000). Predictive study on Tuscan extra virgin olive oil stability under several commercial conditions. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 48, p. 1345-1351, ISSN: 0021-8561 - **Articolo in rivista**
- 123.E. Pagliarini, D. Gaeta, C. Peri, M. Lazzarini (2000). La gestione dell'autocontrollo igienico in un caseificio sociale di montagna. In: E. Pagliarini; D. Gaeta; M. Lazzarini; C. Peri. La gestione dell'autocontrollo igienico in un caseificio sociale di montagna. Brescia: Promodis Italia - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
- 124.P. Fava, L. Piergiovanni, E. Pagliarini (1999). Design of a functional box for take away pizza. PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, vol. 12, p. 57-65, ISSN: 0894-3214, doi: 10.1002/(SICI)1099-1522(199903/04)12:2<57::AID-PTS447>3.0.CO;2-R - **Articolo in rivista**

- 125.E. Pagliarini, S. Ratti (1999). Relationships between objective measurements and sensory attributes of quality of eight tomato cultivars. ACTA HORTICULTURAE, vol. 487, ISSN: 0567-7572 - **Articolo in rivista**
- 126.B. Zanoni, C. Peri, G. Giovanelli, E. Pagliarini (1999). Design and setting up of a water vapour pressure capacitance manometer for measurement of water activity. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 38, p. 407-423, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/S0260-8774(98)00128-9 - **Articolo in rivista**
- 127.M. Astuti, V. Carreri, G. Giovanelli, V. Lavelli, A. Marjani, E. Pagliarini, S. Pesci, C. Roggi, M.G. Silvestri, B. Zanoni (1999). Linee guida per l'ispezione e la valutazione dei sistemi di autocontrollo dell'igiene nelle industrie alimentari (D.LGS 155/97). In: I manuali del Centro Studi per la Qualità 2. Accademia dei Georgofili - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
- 128.E. Monteleone, G. Caporale, A. Carlucci, E. Pagliarini (1998). Optimisation of extra virgin olive oil quality. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 77, p. 31-37, ISSN: 0022-5142 - **Articolo in rivista**
- 129.D. Gaeta, E. Pagliarini, B. Zanoni (1998). La gestione dell'autocontrollo igienico nelle imprese agro-alimentari. Il comparto delle carni trasformate. In: La gestione dell'autocontrollo igienico nelle imprese agro-alimentari : il comparto delle carni trasformate. Ediz. Grafo - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
- 130.E. Pagliarini, E. Monteleone, I. Wakeling (1997). Sensory Profile Of Mozzarella Cheese And Its Relationship With Consumer Preference. JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol. 12, p. 285-301, ISSN: 0887-8250 - **Articolo in rivista**
- 131.C. Peri, V. Lavelli, E. Pagliarini, B. Zanoni (1997). Elogio del pomodoro. TECNOLOGIE ALIMENTARI, vol. 1997, p. 56-65, ISSN: 0392-3835 - **Articolo in rivista**
- 132.E. Monteleone, A. Carlucci, G. Caporale, E. Pagliarini (1997). Use of slope analysis to characterize consumer preference for virgin olive oil. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 2(9), p. 133-140, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 133.C. Peri, B. Zanoni, E. Pagliarini, G. Giovanelli (1997). Linee guida per la messa a punto dei sistemi aziendali di autocontrollo dell'igiene, il metodo Peri. In: Linee guida per la messa a punto dei sistemi aziendali di autocontrollo dell'igiene, il metodo Peri. Ediz. SADA - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
- 134.C. Peri, B. Zanoni, E. Pagliarini, C. Rastelli (1996). Optimisation of olive paste expression: A study of variables affecting expression yield. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 70, p. 293-297, ISSN: 0022-5142 - **Articolo in rivista**
- 135.E. Pagliarini, C. Peri, B. Zanoni, M. Ghizzardi (1996). Optimisation of olive paste expression: Maximizing yield by Central Composite Design approach. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 71, p. 470-474, ISSN: 0022-5142 - **Articolo in rivista**
- 136.E. Pagliarini, N. Beatrice (1994). Sensory and rheological properties of low fat filled "pasta filata" cheese. THE JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, vol. 61, p. 299-304, ISSN: 0022-0299 - **Articolo in rivista**
- 137.E. Pagliarini, P. Stramba Badiale, L. Semeria (1994). Study of the subjective affective meaning and motivational aspects towards extra virgin olive oil. GRASAS Y ACEITES, vol. 45, p. 65-67, ISSN: 0017-3495 - **Articolo in rivista**

- 138.E. Pagliarini, M. Bertuccioli, S. Abbà (1994). Consumer attitude and olive oil acceptance: the traditional consumer. GRASAS Y ACEITES, vol. 45, p. 16-19, ISSN: 0017-3495 - **Articolo in rivista**
- 139.E. Pagliarini, C. Rastelli (1994). Sensory and instrumental assessment of olive oil appearance. GRASAS Y ACEITES, vol. 45, p. 62-64, ISSN: 0017-3495 - **Articolo in rivista**
- 140.F. Bonomi, S. Iametti, E. Pagliarini, G. Solaroli (1994). Thermal sensitivity of mare's milk proteins. THE JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, vol. 61, p. 419-422, ISSN: 0022-0299 - **Articolo in rivista**
- 141.E. Pagliarini, G. Solaroli, C. Peri (1993). Chemical and physical characteristics of mare's milk. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 4, p. 323-332, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 142.R. Crovetto, M. Porrini, E. Leopardi, E. Pagliarini, M.C. Casiraghi, G. Testolin (1993). Intensità di percezione gustativa in condizioni di fame e di sazietà. LA RIVISTA DI SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, vol. 22, p. 319-326, ISSN: 1128-7969 - **Articolo in rivista**
- 143.G. Solaroli, E. Pagliarini, C. Peri (1993). Composition and nutritional quality of mare's milk. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 1, p. 3-10, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 144.P. Bonato, E. Pagliarini (1993). Schema di analisi del rischio igienico. In: Sistema Aziendale di Garanzia dell'Igiene (SAGI). p. 21-26, Ediz. SADA - **Contributo in volume (Capitolo o Saggio)**
- 145.B. Zanoni, E. Pagliarini (1992). Coffee ultrafiltration: composition and shelf-life of the permeate. LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, vol. 25, p. 271-274, ISSN: 0023-6438 - **Articolo in rivista**
- 146.B. Zanoni, E. Pagliarini, C. Peri (1992). Modelling the aqueous extraction of soluble substances from ground roasted coffee. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 58, p. 275-279, ISSN: 0022-5142 - **Articolo in rivista**
- 147.E. Pagliarini, M.G. Fortina, M. Vernile (1991). Study on optimizing conditions of the thermal stabilization of milk. LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, vol. 24, p.334-337, ISSN: 0023-6438 - **Articolo in rivista**
- 148.E. Pagliarini, P. Lembo, M. Bertuccioli (1991). Recent advancement in sensory analysis of cheese. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 2, p. 85-100, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 149.G. Malgarini, M. De Paola, E. Pagliarini, C. Peri (1991). Deep-bed filtration of wine: II. Modelling and optimisation of filtration rate. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 2, p. 137-148, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 150.C. Peri, G. Malgarini, M. De Paola, E. Pagliarini (1991). Deep-bed filtration of wine: I. Development of a novel experimental methodology. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 2, p. 127-136, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 151.E. Pagliarini, S. Iametti, C. Peri, F. Bonomi (1990). An analytical approach to the evaluation of heat damage in commercial milks. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol. 73, p. 41-44, ISSN: 0022-0302 - **Articolo in rivista**

- 152.L. Franzetti, A. Pagliarini (1990). Messa a punto del metodo microbiologico per il dosaggio dell'acido folico nel latte. *INDUSTRIA DEL LATTE*, vol. 26, p. 51-61, ISSN: 0019-7513 - **Articolo in rivista**
- 153.E. Pagliarini, M. Vernile, C. Peri (1990). Kinetic study on colour changes in milk due to heat. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 55, p. 1766-1768, ISSN: 0022-1147 - **Articolo in rivista**
- 154.E. Pagliarini, C. Peri, S. Abba' (1990). High temperature pasteurization of milk: sensory and chemical changes. *MILCHWISSENSCHAFT*, vol. 45, p. 363-366, ISSN: 0026-3788 - **Articolo in rivista**
- 155.C. Peri, E. Pagliarini, S. Iametti, F. Bonomi (1990). A study of surface hydrophobicity of milk proteins during enzymatic coagulation and curd hardening. *THE JOURNAL OF DAIRY RESEARCH*, vol. 57, p. 101-108, ISSN: 0022-0299 - **Articolo in rivista**
- 156.M.G. Fortina, E. Pagliarini, P.L. Manachini (1989). Heat resistant protease from *Pseudomonas fluorescens* MFP1. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 3, p. 63-70, ISSN: 1120-1770 - **Articolo in rivista**
- 157.F. Bonomi, S. Iametti, E. Pagliarini, C. Peri (1988). A spectrofluorimetric approach to the estimation of the surface hydrophobicity modifications in milk proteins upon thermal treatment. *MILCHWISSENSCHAFT*, vol. 43, p. 281-285, ISSN: 0026-3788 - **Articolo in rivista**
- 158.C. Peri, E. Pagliarini, S. Pierucci (1988). A study on optimizing heat treatment of milk: I. Pasteurization. *MILCHWISSENSCHAFT*, vol. 43, p. 636-639, ISSN: 0026-3788 - **Articolo in rivista**
- 159.E. Pagliarini, C. Peri, S. Pierucci (1988). A study on optimizing heat treatment of milk: II. Sterilization. *MILCHWISSENSCHAFT*, vol. 43, p. 720-722, ISSN: 0026-3788 - **Articolo in rivista**
- 160.C. Pallavicini, E. Pagliarini, C. Peri (1988). Effect of a proteolytic enzyme preparation (alcalase) on whey proteins. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 71, p. 887-892, ISSN: 0022-0302 - **Articolo in rivista**
- 161.S. Mannino, E. Pagliarini (1988). A rapid HPLC method for the determination of vitamine C in milk. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE*, vol. 21, p. 313-314, ISSN: 0023-6438 - **Articolo in rivista**
- 162.M. Rossi, E. Pagliarini, C. Peri (1985). Emulsifying and foaming properties of sunflower protein derivatives. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE*, vol. 18, p. 293-299, ISSN: 0023-6438 - **Articolo in rivista**