

# Curriculum



Nome Name:	LORENZO
Cognome Surname:	CECCHI

ORCID:	0000-0002-9332-704X
Scopus Author ID:	57193895510
WOS Author ID:	IVU-9838-2023
Sito WEB WEB site:	<a href="https://www.researchgate.net/profile/Lorenzo-Cecchi-5?ev=hdr_xprf">https://www.researchgate.net/profile/Lorenzo-Cecchi-5?ev=hdr_xprf</a>

## **POSIZIONE PROFESSIONALE ATTUALE / CURRENT PROFESSIONAL POSITION:**

Posizione attuale Current position:	In Servizio
Qualifica Qualification:	Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company:	Università degli Studi di FIRENZE
Nazione Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company Country:	ITA
Anno inizio Start Year:	2022
Anno fine End Year:	n.d.

## **PRECEDENTI ESPERIENZE LAVORATIVE (ULTIMI 10 ANNI) / PREVIOUS WORK EXPERIENCE ( LAST 10 YEARS):**

### **LINGUE / LANGUAGES:**

Lingua Language:	Italiano
Scrittura Writing:	madrelingua
Comunicazione Communication:	madrelingua

Lingua Language:	Inglese
Scrittura Writing:	B1
Comunicazione Communication:	B1

### **AREA/SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE / AREA/SECTOR SCIENTIFIC-DISCIPLINARY**

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Scienze agrarie e veterinarie
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	07
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Scienze e tecnologie alimentari
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-AGRI-07/A

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Scienze chimiche
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	03
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Chimica degli alimenti
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-CHEM-07/B

### **DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI SCIENTIFICI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 PUBBLICAZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN SCIENTIFIC RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 PUBLICATIONS):**

Descrizione Description:	<i>Nel periodo 2015-2025, i risultati dell'attività scientifica di LC si sono concretizzati in 77 pubblicazioni scientifiche su riviste peer-reviewed di rilevanza internazionale. Una larga parte degli articoli è stata pubblicata su riviste classificate in Q1 su Scimago o Web of Science per quanto riguarda il settore d'interesse (Food Science - Food Science and Technology). Le pubblicazioni,</i>
-----------------------------	---

	<p><i>di cui circa la metà in cui LC occupa posizione di primo o ultimo nome, o corresponding author, hanno riguardato vari aspetti delle scienze e tecnologie alimentari e della chimica degli alimenti, con un focus particolare sulla filiera olivo-oleicola, sulla valorizzazione dei by-products di produzioni alimentari, sullo sviluppo di metodi per l'autenticazione d'origine e per il controllo di qualità dei prodotti alimentari, e sull'ottimizzazione di processi di produzione di alimenti o ingredienti alimentari. Emergono dalle pubblicazioni anche varie collaborazioni con ricercatori di altre università Italiane o Internazionali. H-index: 23; numero totale delle citazioni: 1447 (fonte: Scopus, data di accesso: 26/04/2025) Numero articoli come primo autore: 28; ultimo autore: 2; corresponding author: 7. Si riporta di seguito un elenco di 10 fra i prodotti scientifici</i></p>
--	--

## PUBBLICAZIONI / PUBLICATIONS:

Anno della pubblicazione Year of publication:	2025
Citazione Citation:	Cecchi, Lorenzo, Migliorini, Marzia, Digiglio, Irene, Ugolini, Tommaso, Trapani, Serena, Zanoni, Bruno, Mulinacci, Nadia, Melani, Fabrizio (2025). Robust application of a chemometric model based on the relationships between 10 volatile compounds and sensory attributes to support the panel test in virgin olive oil quality classification in olive oil companies. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol. 141, 107362, ISSN: 0889-1575, doi: 10.1016/j.jfca.2025.107362

Anno della pubblicazione Year of publication:	2025
Citazione Citation:	Cecchi L., Urciuoli S., Ieri F., Ugolini T., D'Agostino S., Breschi C., Balli D., Zanoni B., Mulinacci N. (2025). Shelf-life of flavoured olive oil with chili pepper: Comparison between co-milling fresh chili peppers with olives and typical infusion flavouring methods over 18 months of storage. FOOD CHEMISTRY, vol. 464, 141817, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2024.141817

Anno della pubblicazione Year of publication:	2024
Citazione Citation:	Ugolini, Tommaso, Mattagli, Federico, Melani, Fabrizio, Zanoni, Bruno, Migliorini, Marzia, Trapani, Serena, Giambanelli, Elisa, Parenti, Alessandro, Mulinacci, Nadia, Cecchi, Lorenzo (2024). HS-SPME-GC-MS and Chemometrics for the Quality Control and Clustering of Monovarietal Extra Virgin Olive Oil: A 3-Year Study on Terpenes and Pentene Dimers of Italian Cultivars. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 72, p. 11124-11139, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.4c00610

Anno della pubblicazione Year of publication:	2023
Citazione Citation:	Cecchi L., Khatib M., Bellumori M., Civa V., Domizio P., Innocenti M., Balli D., Mulinacci N. (2023). Industrial drying for agrifood by-products re-use: Cases studies on pomegranate peel ( <i>Punica granatum</i> L.) and stoned olive pomace ( <i>pâtè</i> , <i>Olea europaea</i> L.). FOOD CHEMISTRY, vol. 403, 134338, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2022.134338

Anno della pubblicazione Year of publication:	2022
Citazione Citation:	Cecchi, Lorenzo, Migliorini, Marzia, Giambanelli, Elisa, Cane, Anna, Zanoni, Bruno, Canuti, Valentina, Mulinacci, Nadia, Melani, Fabrizio (2022). Is the volatile compounds profile a suitable tool for authentication of virgin olive oils ( <i>Olea europaea</i> L.) according to cultivars? A study by using HS-SPME-GC-MS and chemometrics. FOOD CONTROL, vol. 139, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2022.109092

Anno della pubblicazione Year of publication:	2020
Citazione Citation:	Cecchi L., Migliorini M., Giambanelli E., Rossetti A., Cane A., Mulinacci N., Melani F. (2020). Authentication of the geographical origin of virgin olive oils from the main worldwide producing countries: A new combination of HS-SPME-GC-MS analysis of volatile compounds and chemometrics applied to 1217 samples. FOOD CONTROL, vol. 112, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2020.107156

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Lorenzo Cecchi, Marzia Migliorini, Elisa Giambanelli, Adolfo Rossetti, Anna Cane, Nadia Mulinacci (2019). New Volatile Molecular Markers of Rancidity in Virgin Olive Oils Under Non-Accelerated Oxidative Storage Conditions. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 67, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.9b05809

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Cecchi L., Schuster N., Flynn D., Bechtel R., Bellumori M., Innocenti M., Mulinacci N., Guinard J. -X. (2019). Sensory Profiling and Consumer Acceptance of Pasta, Bread, and Granola Bar Fortified with Dried Olive Pomace ( <i>Pâté</i> ): A Byproduct from Virgin Olive Oil Production. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 84, p. 2995-3008, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.14800

Anno della pubblicazione Year of publication:	2017
--	------

Citazione Citation:	CECCHI, LORENZO, INNOCENTI, MARZIA, MELANI, FABRIZIO, Migliorini, Marzia, Conte, Lanfranco, MULINACCI, NADIA (2017). New isobaric lignans from Refined Olive Oils as quality markers for Virgin Olive Oils. FOOD CHEMISTRY, vol. 219, p. 148-157, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2016.09.132
------------------------	--

Anno della pubblicazione Year of publication:	2015
Citazione Citation:	CECCHI, LORENZO, Marzia Migliorini, Chiara Cherubini, INNOCENTI, MARZIA, MULINACCI, NADIA (2015). Whole lyophilized olives of three Tuscan cultivars at different stages of ripening: phenolic content and potential application as nutraceutical products.. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 63, p. 1175-1185, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf5051359

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI PROGETTI DI RICERCA E PREMI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PRINCIPAL INVESTIGATOR O COORDINATORE LOCALE DI PROGETTI DI RICERCA COMPETITIVI NAZIONALI O INTERNAZIONALI, SIGNIFICATIVI PREMI CONSEGUITI PER LA PROPRIA ATTIVITÀ DI RICERCA)/ DESCRIPTION OF THE MAIN RESEARCH PROJECTS AND AWARDS AWARDED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 ACHIEVEMENTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PRINCIPAL INVESTIGATOR OR LOCAL COORDINATOR OF NATIONAL OR INTERNATIONAL COMPETITIVE RESEARCH PROJECTS, SIGNIFICANT AWARDS AWARDED FOR YOUR RESEARCH ACTIVITY):**

Descrizione Description:	<i>Nel periodo 2015-2025, LC ha partecipato alle attività di numerosi progetti di ricerca competitivi nazionali ed internazionali e ha conseguito una serie di premi. Fra i premi spicca il Premio Antico Fattore, conferito dalla prestigiosa Accademia dei Georgofili. Per quanto riguarda la partecipazione a progetti, ad oggi la partecipazione ha sempre visto la partecipazione di LC con ruoli relativi alla partecipazione come attuatore o coordinatore, ma senza ruoli formali, alla luce delle cariche ad oggi avute (dottorato, borse e assegni di ricerca, e l'attuale posizione RTDA su fondi PNRR che non consente la partecipazione ad altri progetti diversi da quello previsto dal contratto). Sono comunque molti i progetti cui LC ha partecipato, contribuendo sia alla fase di costruzione, scrittura e presentazione del progetto, sia allo svolgimento delle attività, sia all'elaborazione dei dati ottenuti e alla concretizzazione di questi in pubblicazioni scientifiche, e partecipazione a congressi.</i>
-----------------------------	---

Descrizione Description:	Aprile 2018. Vincitore del premio “Antico Fattore 2018”. Premio conferito dalla Accademia dei Georgofili ( <a href="https://www.georgofili.it/">https://www.georgofili.it/</a> ) per la categoria “Estrazione di olio di oliva” grazie alla pubblicazione: Cecchi, L., Innocenti, M., Melani, F., Migliorini, M., Conte, L. & Mulinacci, N. New isobaric lignans from refined olive oils as quality markers for virgin olive oils. Food Chemistry, 2017, 219, 148-157
Descrizione Description:	Agosto 2022. Vincitore del premio “Antioxidants 2021 Outstanding Reviewer Award”. Premio conferito da “MDPI – Academic Open Access Publishing” per l’attività di referaggio relativa all’anno 2021.
Descrizione Description:	Giugno 2016. Vincitore di una borsa per la partecipazione al Congresso Massa 2016 (Roma) con la poster presentation: Cecchi, L., Paoli, P., Melani, F., Francini, N., Calamai, L., Mulinacci, N. Characterization of different Tuscan honeys by HPLC-DAD-TOF-MS and HS-SPME-GC-MS to identify molecules responsible for anti-diabetic effect of honey”. MASSA 2016, September, 6-8th, 2016, Roma, Italy.
Descrizione Description:	Luglio 2015. Vincitore di una borsa per la partecipazione al 4th MS-Food-Day (Foggia) con la Oral Presentation: Cecchi, L., Migliorini, M., Cherubini, C., Innocenti, M., Mulinacci, N. Detection by HPLC/TOF-MS of isobaric lignans from lampante and refined olive oil as possible quality markers. 4th MS-Food Day, Foggia 7-9 October 2015; Book of Abstract, 94 (OR28).
Descrizione Description:	Febbraio 2015. Vincitore di una borsa per la partecipazione al 13th Euro Fed Lipid Congress (Florence) con la Oral Presentation: Cecchi, L., Migliorini, M., Fortini, M., Cherubini, C., Guerrini, L., Parenti, A. An innovative cheap filtration system to improve the conservation of the extra virgin olive oil”. 13th Euro Fed Lipid Congress: Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health. 27th-30th September 2015, Florence, Italy.
Descrizione Description:	Dicembre 2022 – ad oggi. Progetto “National Research Centre for Agricultural Technologies (Agritech) (Codice CN_00000022, CUP B13C22001020007)” finanziato da European Union Next-GenerationEU (PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) – MISSIONE 4 COMPONENTE 2, INVESTIMENTO 1.4 – D.D. 1032 17/06/2022, CN00000022)” - Spoke 9 - “New technologies and methodologies for traceability, quality, safety, measurements and certifications to enhance the value and protect the typical traits in agri-food chains” - WP1: “Integrating new data and metadata on origin and sustainability”. Metodologie e strumenti innovativi per l’autenticità, qualità, sostenibilità e tracciabilità delle filiere agroalimentari (WP leader: Claudia Zoani (ENEA), Simone Orlandini (UNIFI) – Task 9.1.1: “Chemical, Physical, Biological and Genetic methods and protocols for quality and traceability of food products” e 9.1.5: “Modelling sustainability and quality of farm processes and food”, aventi come referenti UNIFI

	D.ssa Giulia Secci e Prof. Bruno Zanonì
--	---

Descrizione Description:	Marzo 2018: Vincitore di un assegno di ricerca biennale con il progetto "FOODOLEAPLUS - Strategia integrata di valorizzazione dei prodotti dell'Olea europaea L. nel settore food: olio vergine, olive immature, foglie e 'pâté' deoccolato da frantoio", per lo svolgimento di attività di ricerca finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito del programma d'intervento "Finanziamento di progetti congiunti di alta formazione attraverso l'attivazione di assegni di ricerca (Acronimo: UNIFI_FSE2017)", ai sensi della convenzione stipulata tra l'Università e la Regione Toscana (POR FSE 2014-2020). Responsabile Scientifico: Prof.ssa Nadia Mulinacci, presso Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA) - Sezione Nutraceutica e Farmaceutica
-----------------------------	--

Descrizione Description:	2017-2021. Partecipazione alle attività del progetto nazionale dal titolo "COMPETITIVE - Claims of Olive oil to iMProVE The market Value of the product." - AGER 2 Project (AGroalimentare E Ricerca), 2015-2017, grant number 2016-0174, Coordinatore: Prof. R. Sacchi (Università di Napoli).
-----------------------------	---

Descrizione Description:	2019-2022. Partecipazione al progetto "FIESOIL - La filiera olivo-oleicola nel distretto biologico di Fiesole: ottimizzazione dei protocolli di produzione di oli di qualità e utilizzo del frutto per nuovi prodotti nutraceutici" - finanziato dalla Regione Toscana con il contributo FEASR (Programma di Sviluppo Rurale della Regione Toscana, PIF 48/2017 - mis 16.2), nel contesto del Progetto Integrato di Filiera "Olio biologico delle colline di Fiesole" Sottomisura 16.2 - Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione.
-----------------------------	--

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SVILUPPO DI RETI E RELAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PARTECIPAZIONE O ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI; CONTRIBUTI A CONSORZI DI RICERCA) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF DEVELOPMENT OF NATIONAL AND INTERNATIONAL SCIENTIFIC NETWORKS AND RELATIONS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PARTICIPATION OR ORGANIZATION OF NATIONAL AND INTERNATIONAL CONFERENCES; CONTRIBUTIONS TO RESEARCH CONSORTIA):**

Descrizione Description:	<i>Nel periodo 2015-2025 LC ha presentato 1 relazione orale come invited speaker, 11 relazioni</i>
-----------------------------	--

	<p>orali a congressi nazionali e 14 poster a congressi nazionali e internazionali. Ha inoltre presentato come co-autore 8 relazioni orali a congressi nazionali e 18 poster a congressi nazionali ed internazionali. È stato membro del comitato organizzatore di un congresso internazionale. È stato Visiting Scholar presso la University of California, Davis – Department of Food Science and Technology, Davis, California (USA). Tutor, Professor Jean-Xavier Guinard, svolgendo le seguenti attività: Analisi sensoriale (Consumer Test, Quantitative Descriptive Analysis, Focus Group) di prodotti alimentari di largo consumo come pasta, pane e barrette ai cereali fortificati con scarti della produzione di olio extra vergine di oliva, ricchi in composti fenolici ad alto potenziale antiossidante. Ha partecipato a vari progetti di natura nazionale o internazionale, che hanno visto la collaborazione con realtà scientifiche nazionali (ad esempio, con le Università di Bari, Udine, Pisa, Milano, Piemonte Orientale, Verona, “La Sapienza” Roma, Lecce) e internazionali (UC Davis, Institute of Chemical Industry of Forest Products of Nanjing in China, University of Aveiro in Portugal, University of Lima in Peru), come risulta anche dall’elenco degli autori di alcune delle pubblicazioni scientifiche</p>
--	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Membro del comitato organizzatore del 7th Food Day. 05-07 Ottobre 2022, Firenze, Italy. <a href="https://www.spettrometriadimassa.it/Congressi/7MS-FoodDay/index.html">https://www.spettrometriadimassa.it/Congressi/7MS-FoodDay/index.html</a></p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Partecipazione come invited speaker at the 1st EVOO Research Got Talent. January 19-22th 2020, Bari, Italy. Book of Abstract, OR pag. 29, ISBN: 978-88-6629-056-8. “Optimization of HS-SPME-GC-MS Quantitation of Volatile Compounds and Application to more than 1000 Samples for Supporting the Panel Test in Virgin Olive Oil Classification and For Authentication of the Geographic Origin”.</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Oral communication al 18th Euro Fed Lipid Congress: Fats, Oils and Lipids for a Healthy and Sustainable World. 18-21 Ottobre 2021. Book of Abstract, 73: “Authentication of varietal origin (cultivar) of monovarietal virgin olive oils according to their volatile profile by HS-SPME-GC-MS and chemometrics”. Cecchi, L., Migliorini, M., Giambanelli, E., Cane, A., Zanoni, B., Mulinacci, N., Melani, F.</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Oral communication al 16th Euro Fed Lipid Congress: Science, Technology and Nutrition in a Changing world. 16-19 Settembre 2018, Belfast, United Kingdom. Book of Abstract, 82: “HS-SPME-GC-MS analysis towards supporting the panel test: quantitation of VOCs in Virgin Olive Oils””. Cecchi, L., Guariglia, C., Migliorini, M., Giambanelli, E., Rossetti, A., Cane, A., Calamai, L., Mulinacci, N.</p>
-------------------------------------	---

Descrizione Description:	Visiting Scholar at the University of California, Davis - Department of Food Science and Technology, Davis, California (USA). Tutor, Professor Jean-Xavier Guinard. E pubblicazione in collaborazione con la UC Davis dell'articolo: Cecchi, L., Schuster, N., Flynn, D., Bechtel, R., Bellumori, M., Innocenti, M., Mulinacci, N., Guinard, J.X. Sensory profiling and consumer acceptance of pasta, bread and granola bar fortified with dried olive pomace (pâté) - a by-product from virgin olive oil production. J. Food Sci. 2019, 84(10), 2995-3008
-----------------------------	--

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, RESPONSABILITÀ DI DIREZIONE DI COMITATI EDITORIALI; INCARICHI DI VALUTAZIONE DELLA RICERCA PRESSO ISTITUZIONI NAZIONALI O INTERNAZIONALI; RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI ALL'INTERNO DELL'ISTITUZIONE DI APPARTENENZA O DI ALTRE ISTITUZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF SUPPORT TO THE SCIENTIFIC COMMUNITY (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, MANAGEMENT RESPONSIBILITIES OF EDITORIAL COMMITTEES; RESEARCH EVALUATION ROLES AT NATIONAL OR INTERNATIONAL INSTITUTIONS; INSTITUTIONAL RESPONSIBILITIES WITHIN THE INSTITUTION OF AFFILIATION OR OTHER INSTITUTIONS):**

Descrizione Description:	<p><i>Nel periodo 2015-2025 LC ha supportato la comunità scientifica soprattutto in relazione ad attività editoriali. È o è stato, infatti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• autore di 81 referaggi di articoli scientifici per molte riviste (fra cui Food Chemistry, Food Control, Journal of Food Composition and Analysis, Food Research International, LWT - Food Science and Technology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, European Food Research and Technology, Foods, Antioxidants, European Journal of Lipid Science and Technology, International Journal of Food Science, Journal of Agriculture and Food Research, Journal of the Science of Food and Agriculture Talanta, Trends in Food Science &amp; Technology),</li> <li>• parte dell'editorial board della rivista Antioxidant</li> <li>• Guest Editor di varie Special Issue su riviste internazionali peer-reviewed.</li> </ul> <p><i>Per l'attività di reviewer, gli è stato conferito il premio (Outstanding Reviewer Award) nel 2021 dalla rivista Antioxidant, come sotto riportato.</i></p>
-----------------------------	---

Descrizione	Premio "Antioxidants 2021 Outstanding
-------------	---------------------------------------

Description:	Reviewer Award” per attività di referaggio, conferito da “MDPI – Academic Open Access Publishing”.
--------------	--

Descrizione Description:	Attività di Guest Editor per la rivista "Molecules", ISSN: 1420-3049 (MDPI Publishing). Special issue: "Virgin Olive Oil: Processing, Byproducts, Quality Control, and Nutraceutical Profile III". <a href="https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/PF0U0SM750">https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/PF0U0SM750</a>
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Attività di Guest Editor per la rivista "Molecules", ISSN: 1420-3049 (MDPI Publishing). Special issues: "Nutritional Properties, Sensory Profile and Bioactive Components of Food I and II". <a href="https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/M65F4XCPU7">https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/M65F4XCPU7</a>
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Attività di Guest Editor per la rivista "Molecules", ISSN: 1420-3049 (MDPI Publishing). Special issues: "Virgin Olive Oil: Processing, Byproducts, Quality Control, and Nutraceutical Profile I and II". <a href="https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/virgin_olive_oil_processing">https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/virgin_olive_oil_processing</a>
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Membro del comitato di Reviewer Board per la rivista "Antioxidants" ISSN 2076-3921, (MDPI Publishing). Luglio 2020 – oggi. <a href="https://www.mdpi.com/journal/antioxidants/submitter_reviewers">https://www.mdpi.com/journal/antioxidants/submitter_reviewers</a>
-----------------------------	--

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 3 RISULTATI, RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE DEL CANDIDATO ALLE ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF KNOWLEDGE VALORIZATION (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 3 RESULTS, RELATING TO THE CANDIDATE'S PARTICIPATION IN KNOWLEDGE VALORIZATION ACTIVITIES):**

Descrizione Description:	<i>Grazie alle conoscenze acquisite negli anni, e che hanno riguardato i vari aspetti delle scienze e tecnologie alimentari e della chimica degli alimenti, applicati a vari tipi di alimenti e in particolare alla filiera olivo-oleicola, è stato possibile ottenere risultati in vari ambiti. Oltre a quello della ricerca, come testimoniato dai risultati riportati nelle altre sezioni di questo documento, è stato possibile trasferire conoscenze, metodologie e tecnologie alle imprese, partecipare attivamente alle attività di associazioni e formare risorse umane. Ad esempio, grazie all'esperienza e le conoscenze acquisite in ambito analitico chimico e sensoriale,</i>
-----------------------------	--

	<p><i>unite all'acquisizione di esperienza relativa agli oli monovarietali delle principali cultivar Italiane, dal 2020 è attiva una stretta collaborazione con l'Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio d'Oliva (ANAPOO, <a href="http://www.anapoo.it">www.anapoo.it</a>) e con l'Associazione Premio il Magnifico (<a href="https://www.premioilmagnifico.com/">https://www.premioilmagnifico.com/</a>), finalizzata alla valorizzazione degli oli monovarietali Italiani di alta qualità, attraverso la definizione di profili sensoriali tipici di gruppi di cultivar e alla creazioni di classi di concorso specifiche. Nel contesto di tale progetto, gli assaggiatori professionisti dell'associazione vengono addestrati allo specifico compito della caratterizzazione sensoriale fine di queste tipologie di oli, acquisendo così competenze molto specifiche. Il lavoro derivante da questa collaborazione è in corso di pubblicazione. Nell'ambito della formazione delle risorse umane, le conoscenze hanno permesso, anche nel contesto della didattica attualmente tenuta in vari corsi da LC, di formare vari studenti durante le loro tesi di laurea magistrale, cui ha fatto seguito in alcuni casi, un periodo relativo a tesi di dottorato (di una delle quali LC è tutor), borse e assegni di ricerca. Sempre grazie alle conoscenze sono state svolte attività di orientamento e varie lezioni in corsi professionalizzanti extra-universitari.</i></p>
--	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Grazie alle conoscenze nella caratterizzazione degli extra vergini di oliva e ad un ampio dataset (dati di circa 1000 oli EVO) collezionato in anni di ricerca, è stato sviluppato un algoritmo (NVS, Nutritional Value Score) che, partendo dalle analisi degli oli, permette di classificare gli stessi in base al loro valore nutrizionale su una scala da 0 a 100, facilmente comprensibile dal consumatore, a differenza di altri strumenti oggi disponibili (ad esempio, il claim EFSA per i "polifenoli dell'olio d'oliva"). Il lavoro svolto è stato pubblicato (<a href="https://www.mdpi.com/1420-3049/29/2/525">https://www.mdpi.com/1420-3049/29/2/525</a>), e sulla base di questo algoritmo è nato un marchio di certificazione, già presente sul mercato (<a href="https://www.iqo.it/algoritmo-nvs">https://www.iqo.it/algoritmo-nvs</a>).</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Un importante risultato ottenuto grazie alle conoscenze acquisite e alla rete di collaborazioni con aziende che ne è derivata è quella che ha permesso di costruire il progetto FOODOLEAPLUS. Il bando di tale progetto prevedeva che una significativa quota del budget per finanziare l'assegno biennale previsto fosse corrisposta da aziende. Tale finanziamento è stato possibile grazie alle collaborazioni in essere con le seguenti aziende e ai relativi obiettivi: 1. Società Agricola Buonamici - Collaborazione finalizzata all'ottenimento di un ingrediente ad alto valore nutraceutico a partire da olive immature grazie alla loro estrema ricchezza in composti fenolici bioattivi 2. Carapelli SpA - Collaborazione finalizzata allo sviluppo di un metodo chemometrico a supporto del Panel Test nella classificazione merceologica degli oli d'oliva. 3. Terre dell'Etruria - Società Cooperativa Agricola tra Produttori - Collaborazione finalizzata alla valorizzazione dei co-prodotti della produzione di</p>
-------------------------------------	---

	<p>olio, in particolare di un particolare tipo di sansa denocciolata (chiamata pâté) prodotta con un particolare decanter prodotto da Pieralisi SpA 4. Pieralisi SpA - Collaborazione finalizzata alla valorizzazione del pâté di cui al punto 3 Le attività di questo progetto sono risultate in vari risultati concreti per le aziende, oltre che in una serie di pubblicazioni scientifiche (ad esempio: <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814622023007?via%3Dihub">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814622023007?via%3Dihub</a>, <a href="https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/acs.jafc.9b03346">https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/acs.jafc.9b03346</a>, <a href="https://scijournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.11593">https://scijournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.11593</a>, <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.1c01157">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.1c01157</a>, <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814621006488">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814621006488</a>, <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.9b05809">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.9b05809</a>, <a href="https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1750-3841.14800">https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1750-3841.14800</a>).</p>
--	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>L'esperienza e le conoscenze acquisite in ambito analitico chimico e sensoriale, e dei vari aspetti tecnologici intorno alla filiera oleicola, ha permesso di avviare una collaborazione con una grande azienda del settore quale Carapelli SpA. La collaborazione, tutt'ora in essere, è iniziata nel 2017, e ha permesso una stretta e sinergica collaborazione con l'azienda, sfociata nella selezione ed analisi di circa 2000 campioni di olio. Il dataset ottenuto, trattato con opportuni strumenti di analisi dei dati acquisiti negli anni, ha permesso di mettere a disposizione dell'azienda e della comunità scientifica, vari strumenti per: L'autenticazione dell'origine geografica degli oli (<a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713520300724">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713520300724</a>) L'autenticazione dell'origine varietale degli oli (<a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713522002857">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713522002857</a>; <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.4c00610">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.4c00610</a>) Il supporto al Panel Test per la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva, ad oggi uno dei principali hot topic della filiera oleicola (<a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157525001760">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157525001760</a>; <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.9b03346">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.9b03346</a>)</p>
-------------------------------------	---

**Informazioni aggiornate alla data di candidatura 29-04-2025**

**LORENZO CECCHI**

*Il presente curriculum costituisce allegato e parte integrante dell'incarico sottoscritto*