

**CURRICULUM VITAE  
E ATTIVITÀ  
SCIENTIFICA**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

NOME	Moneta Elisabetta
INDIRIZZO	Via Lorenzo Vidaschi, 45 – 00152 Roma
TELEFONO	06 5371033
TELEFONO MOBILE	347 1199446
E-MAIL	moneta@inran.it
NAZIONALITÀ	Italiana
DATA DI NASCITA	06/12/1961
LUOGO DI NASCITA	Roma

**TITOLI DI STUDIO**

1980	Diploma di maturità professionale di Operatore Commerciale dei Prodotti Alimentari, conseguito presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Alimentazione di Roma, con la votazione di 50/60
1984	Diploma di Specializzazione in Analisi Bromatologica, conseguito presso la Scuola di Specializzazione di Chimica Industriale di Roma, con la votazione di 7/10

**ESPERIENZE PROFESSIONALI**

1996	E' assunta in ruolo presso l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN ) di Roma, via Ardeatina, 546; con la qualifica di Collaboratore Tecnico degli Enti di Ricerca del VI livello professionale e dal 2003 del V livello professionale
2011	Le viene affidato formale incarico di coordinamento del panel di assaggiatori esperti dell'INRAN
1996 - 2012	Collabora in progetti di ricerca in analisi sensoriale e scienze del consumatore. In particolare l'attività di ricerca di cui si occupa prevede: - Studi inerenti alla valutazione della qualità organolettica degli alimenti, attraverso metodi di analisi sensoriale.

*Elle*

- Studio dei fattori di variazione della qualità organolettica degli alimenti, nell'ambito della relativa filiera produttiva, in relazione alla materia prima, processo tecnologico e conservazione,
- Sviluppo, standardizzazione e applicazione di metodologie sensoriali per la valutazione degli alimenti.

- Analisi del ruolo della componente edonistica nelle scelte alimentari e preferenze dei consumatori.
- Ricerca di correlazioni tra dati sensoriali ed analitici strumentali attraverso tecniche di analisi statistica multivariata.
- Attività formativa orientata all'educazione al gusto di bambini di scuole primarie.

A tal riguardo:

- collabora alla progettazione e realizzazione di progetti di ricerca.
- partecipa alla preparazione ed esecuzione dei test sul consumatore ed ha la responsabilità della raccolta ed analisi dei dati.
- coordina e gestisce autonomamente tutte le fasi riguardanti i test sensoriali e l'attività del panel di assaggiatori: ricerca bibliografica, individuazione e scelta dei test più adatti al tipo di prodotto e alla finalità delle singole ricerche, campionamento, preparazione dei test, addestramento sugli specifici prodotti, ricerca di parametri e di campioni standard per la calibrazione del panel nella fase di pre-test; impostazione del software di raccolta dati, elaborazioni statistiche applicando metodiche uni e multivariate, interpretazione dei risultati.
- partecipa agli studi sulla qualità degli alimenti di origine animale e vegetale, in relazione alla tecnologia di produzione, alla conservazione ed all'origine; sulla standardizzazione di metodi sensoriali; sull'applicazione di tecniche statistiche univariate e multivariate per l'interpretazione e convalida dei dati sensoriali; sulle preferenze dei consumatori; sulle relazioni tra percezione, preferenze e qualità degli alimenti.

Nel corso degli anni ha acquisito notevole competenza e professionalità in analisi sensoriale, contribuendo a qualificare l'Istituto come polo di riferimento tecnico-scientifico per la ricerca Italiana ed Europea in questo settore.

- Ha organizzato ed eseguito tre selezioni e altrettanti corsi di addestramento per gli assaggiatori dell'INRAN.
- Ha contribuito allo sviluppo e alla diffusione dell'analisi sensoriale attraverso la partecipazione ed organizzazione di seminari presso Istituzioni pubbliche e private.
- Ha inoltre svolto attività di formazione del personale tecnico-scientifico affidatole ed ha seguito tesi di laurea/specializzazione collaborando nelle fasi sperimentali di analisi e nella correzione dei testi.

1994-1996

Ha usufruito di un contratto a tempo determinato (ex art. 23 DPR 171/91) dal titolo "Studio degli effetti dei trattamenti tecnologici sulle caratteristiche sensoriali di prodotti alimentari" presso l'Unità di Tecnologie Alimentari Speciali dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (ora INRAN) per lo svolgimento di attività inerenti l'analisi sensoriale nell'ambito dei seguenti programmi di ricerca:

- Individuazione di caratteristiche qualitative e nutrizionali della frutta.
- Valutazione delle caratteristiche organolettiche e reologiche di prodotti caseari.
- Valutazione della conservabilità di filetti di pesce congelati attraverso indici funzionali-tecnologici, sensoriali e della texture.
- Studio di nuovi prodotti formulati mediante l'impiego di derivati da siero di latte ovino.
- Nuovi alimenti ad umidità intermedia: profili organolettici e qualità chimico-nutrizionale ed igienico-sanitaria.

*Cell*

1993-1994	Presta servizio presso il Comune di Roma come Ispettore Annonario essendo risultata vincitrice di un concorso pubblico per titoli ed esami per il conferimento di 48 posti nella figura professionale di Ispettore Annonario (VI qualifica funzionale), bandito il 14 ottobre 1988.
1990-1993	Ha frequentato i laboratori dell'Unità di Tecnologie Alimentari Speciali dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (ex INN). In particolare ha usufruito dal maggio 1991 al settembre 1993 di contratti per incarichi di collaborazione tecnica da parte dell'Istituto Superiore di Sanità per lo svolgimento di attività inerenti l'analisi sensoriale da eseguire presso l'Unità di Tecnologie Alimentari Speciali dell'INN nell'ambito di un programma di ricerca del P.F. C.N.R. "R.A.I.S.A." dal titolo "Nuovi alimenti ad umidità intermedia: profili organolettici e qualità chimico-nutrizionale ed igienico-sanitaria.
1987-1989	Ha frequentato i laboratori dell'Unità di Tecnologie Alimentari Speciali dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (ex INN), in relazione al programma "Impiego di enzimi proteolitici per la modifica delle proprietà chimico-tecnologiche delle proteine da sottoprodotti e surplus agroalimentari (CNR-IPRA)", usufruendo di contratti di collaborazione professionale. Nell'ambito di tale programma ha espletato attività inerenti la determinazione della capacità di ritenzione d'acqua e del potere gelificante, in funzione del pH e della forza ionica, di idrolizzati proteici da prodotti di origine animale e vegetale e relative analisi chimiche e chimico-fisiche.
1981-1987	Ha frequentato i laboratori dell'Unità di Nutrizione Umana dell'Istituto Nazionale della Nutrizione di Roma (ex INN), in qualità di Dietista, in relazione ai programmi "Dietary Intervention Study on Dietary Determinants of Blood Lipids" (U.S. Department of Agriculture & INN) prendendo parte alla attività di ricerca svolta nell'ambito del "Progetto di Studio sui Rapporti tra Alimentazione ed Aterosclerosi", eseguendo inchieste alimentari per pesata precisa su trenta coppie del Comune di Pollica (Sa) e, successivamente, in relazione al programma "Stato di Nutrizione dell'Anziano", attraverso uno studio condotto in differenti zone d'Italia, urbane e rurali (Valle d'Aosta, Sicilia e Campania) partecipando al rilevamento di dati antropometrici e prelievi biologici sul campo e successive elaborazione dei dati

#### ALTRE ATTIVITÀ SCIENTIFICHE E TECNICHE

- Attività di progettazione e coordinamento, per laboratorio sensoriale, di un impianto multimediale e sala interviste, per la realizzazione di una piattaforma audio-visuale necessaria per consentire la realizzazione di test multisensoriali finalizzati alla ricerca, all'informazione e alla promozione nel campo alimentare e nutrizionale
- E' stata più volte incaricata dall'INRAN a svolgere missione, nazionale e all'estero, per partecipare e presentare lavori scientifici a convegni e congressi, per partecipare a riunioni di progetto, per svolgere seminari.
- Dal 2003 è socio della Società Italiana di Scienza Sensoriale (SISS).
- Ha preso parte all'organizzazione del I Congresso Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre 2003.

*gwe*

- Ha preso parte a tutte le attività di consulenza in analisi sensoriale (panel test e consumer test), per aziende alimentari ed istituzioni pubbliche e private, italiane ed estere, tra cui, lo studio di analisi sensoriale relativo al metodo sensoriale Time-Intensity su prodotti trasformati (Contratto con la S.p.A. Barilla, 12 Maggio 2005) e Relazione Tecnica "Dinamica del Flavour and Texture Release ":

#### ATTIVITÀ DIDATTICA

2010	Docenza su: "Corso di analisi sensoriale del pane". Promocamera - Azienda Speciale CCAA di Sassari, 18 maggio 2010
2005	Attività formativa rivolta agli insegnanti coinvolti nel programma di Educazione al Gusto per i bambini della scuola elementare 2005
2003	Seminario teorico-pratico su "Impiego dell'analisi sensoriale nel controllo di qualità degli alimenti: un'applicazione al processo di produzione industriale della pizza". Università della Toscana, 23 Maggio 2003
2002	Docenza su: "Corso di formazione in Analisi Sensoriale" organizzato per Roncadin SpA, Meduno (PN) - 3-7 Giugno 2002.
1999	Seminario teorico-pratico su "Analisi sensoriale dei prodotti alimentari: metodologie e criteri di valutazione dei risultati", nell'ambito del Corso "Alimentazione e Nutrizione" per Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari, Università degli studi della Toscana A.A. 1998-99
1992-1996	Seminari teorico-pratici su: "La qualità sensoriale degli alimenti: metodi di analisi ed interpretazione statistica dei risultati" nell'ambito della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione (IV Anno Ind. Tecnologico).A.A 1992/93, 1993/94, 1994/95, 1995/96.
1992-1996	Seminario teorico-pratico su: "Applicazioni dell'analisi sensoriale nella valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine" nell'ambito della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione (IV Anno Ind. Tecnologico).A.A 1992/93, 1993/94, 1994/95, 1995/96.
1992	Corso di formazione professionale per "Esperti di processi biotecnologici" dal titolo "Qualità sensoriale degli alimenti". gestito da A.F. FORUM in collaborazione con la Regione Lazio.

#### FORMAZIONE

2012	Corso di formazione: "L'impiego delle mappe percettive nello sviluppo, ottimizzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari" Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) e Università degli studi di Firenze. Firenze 7 e 8 giugno 2012.
2011	Corso di formazione " <i>Il profilo sensoriale: impostazione e validazione delle procedure di analisi</i> ". Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) e Fondazione Edmund Mach (FEM), San Michele all'Adige, Trento, 30 -31 maggio 2011  Workshop della European Sensory Network. " <i>Futuristic approaches "Observation and 3D"</i> ", Roma, 12 Ottobre 2011.  Seminario. European Sensory Science Society (E3S). Sensory Science: its role in transforming industry and society. Accademia dei Georgofili, Logge Uffizi Corti, Firenze, 13 Maggio 2011
2010	Corso di Formazione - DoE Design of experiment", CAMO Process AS. Milano 7-10 Febbraio
2007	Workshop - Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). "Origine e valutazione della qualità percepibile dei vini". Accademia dei Georgofili, Firenze 29 maggio 2007.

- 2006 Corso di Formazione - Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). "Applicazione dei metodi di analisi sensoriale dei prodotti alimentari" e Meeting degli utilizzatori del FIZZ network acquisition system. Università degli Studi di Catania, Catania 11 - 13 dicembre 2006.
- Corso di formazione - CAMO. "Analisi Multivariata 2". Milano 29 novembre - 1 dicembre 2006.
- Corso di Formazione - Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). "Modelli predittivi delle proprietà sensoriali dei prodotti alimentari". Istituto Agrario di San Michele all'Adige, S. Michele all'Adige 29 - 30 giugno 2006.
- Seminario - Accademia Barilla e Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). "La percezione della qualità degli alimenti: il ruolo delle proprietà sensoriali e delle informazioni". Presso Accademia Barilla, Parma 3-4 maggio 2006.
- 2005 Corso di formazione - CAMO. "Analisi Multivariata 1". Milano 20 - 23 settembre 2005.
- Corso di Formazione - Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). "Pianificazione e strumenti di interpretazione delle valutazioni sensoriali degli alimenti". Università degli studi di Firenze. Firenze 27, 28 e 29 giugno 2005.
- 2004 Corso di lingua inglese, tenuto dalla Società DiDagroup, della durata di 36 ore, da marzo 2004 a giugno 2004.

#### PROGRAMMI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

Dal 1990 ad oggi ha collaborato e collabora nella progettazione e realizzazione dei progetti di ricerca nazionali e internazionali di seguito elencati.

- 2011-2013 Progetto MiPAAF EUSAL (DM 11041/7303/11) "Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso di sale in panificazione". WP6 - Analisi sensoriale di pani a ridotto contenuto di sodio /differente distribuzione del sodio nell'impasto e valutazioni edonistiche su gruppi di consumatori
- 2011-2013 Progetto Regione Lazio "Ottimizzazione del processo di gramolatura per esaltare la formazione dell'aroma e mantenere il potenziale antiossidante dell'olio extravergine di oliva".
- 2011-2012 Research project financed by the European Sensory Network (ESN) "Disliking"
- 2010-2012 Progetto MiPAAF BIOQUALIA (DM 18319 del 27.11.2009) "Qualità nutrizionale e organolettica e impatto ambientale di produzioni biologiche. Un caso studio: il melo".
- 2009-2011 Progetto MiPAAF QUALIFU - ALIETA (DM 2087/7303/09 del 28.01.2009). "Alimenti funzionali per l'età Avanzata: ottimizzazione e valorizzazione dei prodotti italiani in grado di migliorare la qualità della vita delle persone anziane". WP2 - Compensazione della ridotta funzionalità sensoriale per aumentare la palatabilità e il consumo di alimenti funzionali.
- 2008-2011 Progetto "BIOVITA" MiPAAF (DM 3684). Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana. (WP2 - Qualità percepita e prodotti tipici. Influenza di alcuni fattori sulla consistenza della risposta edonistica del consumatore).
- 2008-2011 Progetto "PALINGENIO" MiPAAF (DM 3687; DDMM 8643). Indagini armonizzate permanenti sul comportamento alimentare e lo stile di vita degli italiani. (UO6. Percezione Sensoriale e Accettazione degli Alimenti in particolari Segmenti di Popolazione).



- 2009-2012 Progetto "QUALIFU" MiPAAF (DM 2087/7303/09) Qualità Alimentare e Funzionale (WP2 - ALIETA) Compensazione della ridotta funzionalità sensoriale per aumentare la palatabilità e il consumo di alimenti funzionali).
- 2009-2012 Progetto "QUALIFU" MiPAAF (DM 2087/7303/09) Qualità Alimentare e Funzionale (WP 5 - SIAGRO Atlante virtuale della qualità sensoriale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani).
- 2007-2009 EU Project CORE Organic (financed by MiPAF) "Quality analysis of critical control points within the whole food chain and their impact on food quality, safety and health" (QACCP)
- 2006-2008 EU Project EU-SOL (Sub-contracting) - High Quality Solanaceous Crops for Consumers, Processors and Producers by Exploration of Natural Biodiversity - FOOD-CT-2006-016214
- 2006-2008 Progetto "GenoPom" MIUR (DM 17732 Sub-contracting) "Laboratorio di Genomica per l'innovazione e la valorizzazione della filiera Pomodoro"
- 2006-2008 Progetto MIPAF(Sub-contracting): "Verso un corretto rapporto fra acidi grassi delle serie omega-3 e omega-6 negli alimenti"
- 2006-2007 Research Project financed by ECU, European Committee for Umami, Adjinomoto "Umami taste in traditional Italian dishes"
- 2005-2007 Progetto "FISR" (Fondo Integrativo Speciale Ricerca) "Metodi e sistemi per aumentare il valore aggiunto degli alimenti tradizionali ed a vocazione territoriale".
- 2004-2006 Progetto MiPAF. "Biocer" (DM 90803 del 26.05.2004) "Cerealicoltura Biologica: Interventi Agrotecnici e Genetici per il miglioramento quanti-qualitativo del frumento duro e tenero e la valorizzazione dei prodotti derivati".
- 2003-2005 Progetto "Qualità Alimentare" MiPAF (DM 591/02) WP1 (filiera ortofrutta) WP3 (filiera lattiero-casearia) WP6 (filiera oleicola).
- 2003-2005 Progetto MIUR-MiPAF (DM 84 del 30.01.02) "Alimenti funzionali a base di cereali".
- 2002-2004 Progetto MiPAF "Ecopom" Tecniche Innovative per l'identificazione di marcatori molecolari associati alla tipicità del pomodoro campano".
- 2002-2003 CNR C0043B2\_006 Agenzia 2000. "Valorizzazione dei cereali minori per la produzione di alimenti funzionali".
- 2000-2004 EU Project Eurosalmon QLK1-2000-01575 "Improved Quality of smoked salmon for the European consumer".
- 1998-2002 EU Project Profisens SMT4 CT98 2227 'International Guide for Proficiency Testing in sensory analysis'
- 1998-2001 Progetto MIPAF POM B23 INEA "Individuazione ed ottimizzazione delle tipologie produttive per la realizzazione di pani tipici delle regioni meridionali ed insulari con certificazione di qualità".
- 1998-2001 Progetto MIPAF POM A27 INEA "Indicatori per la definizione ed il miglioramento della qualità dei salumi del Mezzogiorno".
- 1998-2000 EU Project EU SMT4 CT98 2221 'Sensory evaluation of butter quality'
- 1998-2000 Progetto MiPAF (DM 32888 del 31.12 98) "Determinanti di qualità dei prodotti dell'Agricoltura Biologica"
- 1996-1999 Progetto MIPAF, IV Piano Triennale Pesca Acquicoltura "Valutazione delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche di molluschi bivalvi provenienti da attività di pesca e acquicoltura al fine di individuare la taglia e la condizioni ottimali per il consumo diretto e l'industria di trasformazione".
- 1996-1999 Progetto MIPAF, IV Piano Triennale Pesca Acquicoltura "Individuazione delle principali variabili nutrizionali ed organolettiche che maggiormente contribuiscono a definire la qualità di prodotti ittici da acquicoltura".

1995-1996	Progetto MIPAF "Analisi del rischio di contaminazione biologica in prodotti di agricoltura biologica".
1994-1997	Progetto MiPAF (4C127 DM 90/94) "La percezione della qualità dei prodotti ittici".
1994-1998	EU Project EU_ CTIFL -Qualità noix.-
1990-1994	Progetto finalizzato CNR _RAISA. Sottoprogetto 4.3. "Nuovi alimenti ad umidità intermedia,: profili organolettici e qualità chimico nutrizionale ed igienico-sanitaria".
1990-1994	Progetto finalizzato MiRAAF. (DM 202/7240/90 del 13.07.90) " Moderne Strategie Lattiero Casearie". Sottoprogetto C "Alimenti nuovi".

## ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

### A RIVISTE INTERNAZIONALI CON REFEREE

- A22 Piombino P., Sinesio F., Moneta E., Cammareri M., Genovese A., Lisanti M.T., Mogno M.R., Peperario M., Termolino P., Moio L., Grandillo S. *Investigating the factors affecting tomato liking: physicochemical, volatile and sensorial parameters playing a positive or a negative role.* Food Research International. (sottoposta)
- A21 Mughetti L., Sinesio F., Acuti G., Antonini C., Moneta E., Peperario M., Trabalza-Marinucci M. *Integration of extruded linseed into dairy sheep diets: effects on milk composition and quality and sensorial properties of Pecorino cheese.* Animal Feed Science and Technology (in stampa)
- A20 Sinesio F., Busscher N., Moneta E., Ploeger A., Peperario M., Comendador F.J., Kahl J. *Sensory assessment of conventional and organic carrots by two panels: consistent or confounding results?* (in preparazione)
- A19 Causse M, Friguet C., Coiret C., Lépiciér M., Navez B., Lee M., Holthuysen N., Sinesio F., Moneta E. and Grandillo S. *Consumer Preferences for Fresh Tomato at the European Scale: A Common Segmentation on Taste and Firmness.* Journal of Food Science, 2010, 75 (9), S531-S541.
- A18 Sinesio F., Peperario M., Moneta E., Comendador F.J. *Perceptive maps of dishes varying in glutamate content with professional and naive subjects.* Food Quality and Preference, 2010, 21 1034–1041
- A17 Sinesio F., Cammareri M., Moneta E., Navez B., Peperario M., Causse M. and Grandillo S. *Sensory Quality of Fresh French and Dutch Market Tomatoes: A Preference Mapping Study with Italian Consumers.* Journal of Food Science, 2010, 75(1), S55-S67
- A16 Esti M., Gonzalez Airola R.L., Moneta E., Peperario M., Sinesio F. *Qualitative data analysis for an exploratory sensory study of grechetto wine.* Analytica Chimica Acta. 2010, 660, 63–67
- A15 Sinesio F., Comendador F. J., Peperario M. and Moneta E. *Taste perception of umami rich dishes in Italian culinary tradition.* Journal of Sensory Studies 2009, 24, 554–580.
- A14 Esti M., Contini M., Moneta E., Sinesio F.. *Phenolics compounds and temporal perception of bitterness and pungency in extra-virgin olive oils: changes occurring throughout storage.* Food Chemistry. 2009. 113, 1095-1100
- A15 Sinesio F., Paoletti F., D'Egidio M. G., Moneta E., Nardo N., Peperario M. and Comendador F. J.. *Flavour and texture as critical sensory parameters of consumer acceptance of barley pasta.* Cereal Food World. 2008, 53 (4), 206-213.
- A13 Sinesio F., Moneta E., Peperario M. *Sensory characteristics of traditional field grown in southern Italy tomato genotypes.* Journal of Food Quality. 2007, 30, (6), 878-895.

- A12 Raffo A., Sinesio F., Moneta E., Nardo N., Peperario M. & Paoletti F. *Internal quality of fresh and cold stored celery petioles described by sensory profile, chemical and instrumental measurements*. Eur. Food Res. Technol. 2006, 222(5-6), 590-599
- A11 Sinesio F., Moneta E. and Esti M.. *The dynamic sensory evaluation of bitterness and pungency in virgin olive oil*. Food Quality and Preference, 2005, 16(6), 557-564
- A10 Esti M., Cinquanta L., Sinesio F., Moneta E., Di Matteo M. *Physicochemical and sensory fruit characteristics of two sweet cherry cultivars after cool storage*. Food Chemistry, 2002, 76, 399-405.
- A9 Sinesio F., Guerrero A., Romero A., Moneta E. and Lombard J.C. *Sensory Evaluation of Walnut: An Interlaboratory Study*. Food Science and Technology International, 2001, 7(1), 37-47.
- A8 Sinesio F., Di Natale C., Quaglia GB., Bucarelli F.M., Moneta E., Macagnano A., Paolesse R. and D'Amico A. *Use of electronic nose and trained sensory panel in the evaluation of tomato quality*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2000, 80, 63-71.
- A7 Saba A, Moneta E., Nardo N., Sinesio F. *Attitudes, Habit, Sensory and Liking Expectation as Determinants of the Consumption of Milk*. Food Quality and Preference, 1998, 9(1-2), 31-41.
- A6 Esti M, Messia, M.C., Bertocchi P., Sinesio F., Moneta E., Nicotra A., Fantechi P., Palleschi G. *Chemical compounds and sensory assessment of Kiwifruit (Actinidia chinensis (Planch.) var. chinensis): electrochemical and multivariate analyses*. Food Chemistry, 1998, 61(3), 293-300.
- A5 Sinesio F. & Moneta E. *Sensory Evaluation of Walnut Fruit*. Food Quality and Preference, 1997, 8(1), 35-43.
- A4 Sinesio F., Moneta E., Spataro P. and Quaglia G.B., *Determination of Sensory Quality of Dehydrated Vegetables with profiling*. Italian Journal of Food Science, 1995, 1, 11-18.
- A3 Paoletti F., Moneta E., Bertone A. and Sinesio F. *Mechanical Properties and Sensory Evaluation of Selected Apple Cultivars*. Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie 1993, 26 (3), 264-270.
- A2 Sinesio F., Moneta E. & Saba A *Comparison of multivariate methods of analysis to evaluate panelists' performance*. Food Quality and Preference, 1993, 3, 201-208.
- A1 Orban E., Quaglia G.B., Casini I., Caproni R. and Moneta E. *Composition and Functionality of Sardine Native Proteins*. Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie 1992, 25, 371-373.
- P CONVEGNI INTERNAZIONALI E PROCEEDINGS
- P33 Comendador F.J., Vassallo M., Moneta E., Peperario M., Sinesio F. *Influence of information on expected and perceived liking of traditional Italian ewe's milk cheeses 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Inspiration, Bern, Switzerland, 9-12 September 2012*
- P32 Sinesio F., Moneta E., Peperario M., Comendador F.J. *Insights in Factors Affecting Pleasantness of Vegetable Meals Among 9-11 year-old Children. 9th Pangborn Sensory Science Symposium, Toronto, 4-8 September 2011, P2.6.09*
- P31 Comendador F.J., Moneta E., Peperario M. and Sinesio F. *Consumers' perceived quality of Italian typical green table olives: a conjoint study. Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research A Sense of Quality 5-8 September 2010, Palacio Europa, Vitoria-Gasteiz, Spain.*
- P30 Sinesio F, Arganini C, Moneta E, Peperario M, Comendador FJ. *Sensory compensatory strategy to increase functional foods liking and intake in undernourished elderly institutionalized subjects*. In Public Health Nutrition 2010, 13, 9(A), 239. (ISSN 1368-9800). Abstract of the II World Congress of Public Health Nutrition, I Latin-American Congress of Community Nutrition Alfindega Congress Center, Porto. September 23-25, 2010.



- P29 E. Moneta, L. Mughetti, F. Sinesio, O. Olivieri, F. J. Comendador, M. Trabalza Marinucci. *The use of estrude linseed in boiler diet does not negatively affect sensory properties of breast meat.* 8<sup>th</sup> Pangborn Sensory Science Symposium. Florence 26-30 July 2009. P1.1.32
- P28 F. Sinesio, M. Peparaio, E. Moneta, F. J. Comendador. *Comparison of the perceptive maps of foods matrices varying in glutamate content by professional and naive subjects.* 8<sup>th</sup> Pangborn Sensory Science Symposium. Florence 26-30 July 2009. P1.1.160
- P27 A. Raffo, F. Sinesio, E. Moneta, H.L. Kristensen, R. Roviglioni, I. Baiamonte, N. Nardo, M. Peparaio, F. J. Comendador, F. Paoletti. *Sensory and chemical profile for conventional and organic fresh carrots.* 8<sup>th</sup> Pangborn Sensory Science Symposium. Florence 26-30 July 2009. P1.1.116
- P26 Esti M., González Airola R.L., Moneta E., Peparaio M., Sinesio F. *Sensory study of Grechetto Wine: different approaches for qualitative data analysis.* VI<sup>th</sup> Symposium In Vino Analytica Scientia. Angers (France) 2-4 July 2009. p. 120
- P25 Spina A., Comendador F. J., Moneta E., Peparaio M., Russo M. and Palumbo M. *Study of relationships between semolina characteristics and sensory profile of a traditional durum wheat bread.* 13<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress. Cereals in the 21<sup>st</sup> century: present and future. Madrid June 15 - 18, 2008
- P24 Sinesio F., Cammareri M., Moneta E., Navez B., Peparaio M., Silvertand B., Causse M., Grandillo S. *Sensory quality of fresh market tomatoes: studies of Italian preferences.* 52<sup>o</sup> Convegno della Società di Genetica Agraria Padova 14-17 Settembre 2008. ISBN 978-88-900622-8-5.
- P23 Sinesio F., Paoletti F., D'Egidio M.G., Moneta E., Nardo N., Peparaio M. and Comendador F.J. *Cooking Quality Indices or Instrumental Textural Measures of Spaghetti: Which are the Best Predictors of the Perceived Texture?* Third European Conference on Sensory and Consumer Research – A sense of Innovation. Hamburg (Germany), 7th - 10th September 2008. p.18.
- P22 Esti M., Moneta E. and Sinesio F. *Phenolic compounds and sensory attributes of red wine related to winemaking techniques.* XXIV<sup>th</sup> International Conference on Polyphenols. Salamanca, Spain 8-11 July 2008. Volume 2 pp 705-706
- P21 F. Sinesio, M. Cammareri, E. Moneta, B. Navez, M. Peparaio, B. Silvertand, M. Causse, S. Grandillo. *Sensory quality of fresh market tomatoes: an Italian preference mapping study,* EU-SOL Module 1 Meeting, Bordeaux April 3-4, 2008
- P20 Sinesio F., Moneta E., Nardo N., Paoletti F., Peparaio M., and Comendador F.J. *"Functional Pasta Barley-Based: Weighting Flavour and Textural Properties on Consumer Acceptance"*. In Proceeding of the Second European Conference on Sensory Consumer Science of Food and Beverages "A sense of diversity". The Hague, The Netherlands 26-29 September, 2006, p.7
- P19 Comendador F. J., Moneta E., Nardo N., Paoletti F., Peparaio M., Raffo A., Sanfilippo M. and Sinesio F. *"Flavour and texture qualities of a Sicilian sweet cherry ecotype: cv. Mastrantonio"*. In Proceeding of the Second European Conference on Sensory Consumer Science of Food and Beverages "A sense of diversity". The Hague, The Netherlands 26-29 September, 2006, p. 135
- P18 D'Addesa D., Marzi V., Sinesio F., Martone D., Comendador F. J., Peparaio M., Moneta E., Cairella G., Sonni L., Panetta V., Sette S. *"Nutrition Intervention to promote higher fruit, vegetable and legume consumption among schoolchildren"*. In Proceeding of the 16th Workshop of the European Childhood Obesity Group (ECOG) Rzeszów, Poland 1-3 June. International Journal of Obesity 2006, 30, S5-S6.
- P17 Grandillo S., Aducci P., Camoni L., Cominelli E., Garufi A., Genovese A., Giordano I., Giovannoni J.J., Lisanti M.T., Manfredonia A., Marra M., Moio L., Moneta E., Morelli G., Mustilli A.C., Parisi M., Piombino P., Rocco M., Sinesio F., Termolino P., Tonelli C., Bowler C. *A "Multidisciplinary Approach to Assess Fruit Quality of Traditional Italian Tomato Varieties"*. 2<sup>o</sup> Solanaceae Genome Workshop. Ischia, Italy, 25-29 September 2005.
- P16 Sinesio F., Moneta E., Peparaio M. & Comendador F.J. *Key sensory attributes and visual and flavour references for sensory assessment of PDO Mozzarella di Bufala cheese.* 6th Pangborn Sensory Science Symposium. International Centre - Harrogate North Yorkshire Harrogate, UK, 7-11 August 2005, p 76

- P15 Sinesio F., Moneta E., Peperario M. & Esti M. *Exploring sensory properties of Frascati Superiore DOC wine using Correspondence Analysis*. 6th Pangborn Sensory Science Symposium. International Centre - Harrogate North Yorkshire Harrogate, UK 7-11 August 2005, p 77.
- P14 Sinesio F., Moneta E., Peperario M. & Comendador F.J. *Defining sensory quality of Protected Designation of Origin (PDO) Mozzarella di bufala cheese: methodological aspects*. European Conference on Sensory Science of Food and Beverages "A sense of Identity". Villa la Pietra, Firenze 26-29 Settembre 2004, p 10
- P13 Sinesio F., Moneta E., Peperario M. & Esti M. *Dynamics of bitterness and pungency in virgin olive oils*. European Conference on Sensory Science of Food and Beverages "A sense of Identity". Villa la Pietra, Firenze 26-29 Settembre 2004, p 11
- P12 Raffo A., Nardo N, Sinesio F., Moneta E., Comendador F.J., Peperario M., Bertone A., & Paoletti F. *Organoleptic characterisation of celery (Apium graveolens L. var. dulce)*. European Conference on Sensory Science of Food and Beverages "A sense of Identity". Villa la Pietra, Firenze 26-29 Settembre 2004, p 50.
- P11 Moneta E., Sinesio F., Panfilì G., Fratianni A., Cinquanta L., & Esti M. *Impact of variety on the chemical and sensory properties of virgin olive oil*. European Conference on Sensory Science of Food and Beverages "A sense of Identity". Villa la Pietra, Firenze 26-29 Settembre 2004, p 59.
- P10 Esti M., Moneta E., Panfilì G., Fratianni A., Cinquanta L. and Sinesio F. *Phenolic compounds, bitterness and pungent perceptions in Extra Virgin Olive Oils during storage*. XXII International Conference on Polyphenols. Helsinki, Finland 25-28 August 2004, pp. 183-184.
- P9 Grandillo S., Genovese A., Giordano I., Moio L., Mustilli A. C., Parisi M., Piombino P., Sinesio F., Moneta E., Termolino P., Bowler C. 2003. *A Multidisciplinary Approach to Assess Fruit Quality of Traditional Italian Ecotypes of Tomato*. Proceedings of the 7th International Congress of Plant Molecular Biology. Barcellona, 23-28 June. The International Society for Plant Molecular Biology ed., 2003, p. 391.
- P8 Orban E., Di Lena G., Sinesio F., Casini I., Gambelli L., Moneta E., Caproni R. *Seasonal changes on the nutritional quality and sensory characteristics in mussel (Mytilus galloprovincialis) from different sites of origin*. AQUA 2000, Proceedings of the International Conference "Responsible Aquaculture in The New Millennium", European Aquaculture Society Publication, p. 526 Nice, France, 2-6 Maggio 2000.
- P7 Orban E., Paoletti F., Sinesio F., Di Lena G., Casini I., Ricelli A., Caproni R., Moneta E., *Nutritional quality, texture and sensory characteristics in sea bass (Dicentrarchus Labrax) from different rearing systems*. AQUA 2000, Proceedings of the International Conference "Responsible Aquaculture in The New Millennium", European Aquaculture Society Publication, p 527 Nice, France, 2-6 Maggio 2000.
- P6 Sinesio F., Orban E., Casini I., Nardo N., Moneta E., Catone T., Caproni R. *Sensory and nutritional properties of farmed rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) effect of environmental and diet conditions*. AQUA 2000, Proceedings of the International Conference "Responsible Aquaculture in The New Millennium", European Aquaculture Society Publication, p 652 Nice, France 2-6 Maggio 2000.
- P5 Sinesio F., Trabalza Marinucci M., Sabato R., Moneta E., Nardo N. *Effect of Dietary Salts and Heat Treatment of Milk on Sensory Profiles of Sheep and Goat Cheeses During Ripening*. Cooperative FAO-CIHEAM. Meeting on "Nutrition of Sheep and Goats". INAPG Grignon, France, 3-5 Settembre, 1998.
- P4 Di Natale C., Macagnano A., Paolesse R., Tarizzo E., D'Amico A., Davide F., Boschi T., Faccio M., Ferri G., Sinesio F., Bucarelli F.M., Moneta E., Quaglia G.B. *A Comparison Between an Electronic Nose and Human Olfaction in a selected Case Study*. International Conference on Solid-State Sensors and Actuators. Chicago, Illinois USA, June 16-19, 1997.
- P3 Sinesio F., Moneta E., Laurita C., Paoletti F & Aureli P. *Modified atmosphere packaged pasta: sensory evaluation*. 9th World Congress of Food Science and Technology Budapest, Hungary July 30 - August 4, 1995.

*gll*

- P2 Paoletti F., Sinesio F., Moneta E., Bertone A. *Study of correlations of textural parameters between sensorial and instrumental methods*. 8th World Congress of Food Science and Technology. Toronto, Canada. 29 Settembre - 4 Ottobre 1991.
- P1 Orban E., Quaglia G.B., Moneta E. *Water holding capacity of enzymatically hydrolysed sardina (Sardina Pilchardus) proteins*. International Seminar "Functional Properties of Food Proteins". pp 139-143 Budapest 7-9 Settembre 1988.

INOLTRE È AUTORE DI

- 15 articoli su Riviste Nazionali tra cui:

Esti M., Moneta E., Peperario M., Sinesio F. *Studio delle caratteristiche sensoriali di un vino attraverso l'analisi delle corrispondenze*. Ingredienti Alimentari, 2009 43, 26-32;

Esti M., Moneta E., Peperario M., Sinesio F. *Studio delle caratteristiche sensoriali di un vino attraverso l'analisi delle corrispondenze*. Ingredienti Alimentari, 2009 43, 26-32;

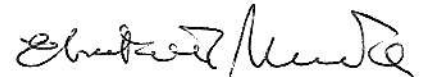
- 6 Capitoli di libri e monografie
- 50 Atti di Convegni Nazionali

- 
- ALLEGATI:
- 1) Lettera di Nomina in ruolo presso l'INN (prot. 2632/II/C.P. del 20/12/1996. *(fotocopia)*)
  - 2) Attestato attività professionale rilasciato dal Responsabile del settore delle Scienze Sensoriali e del Consumatore, D.ssa Fiorella Sinesio e dal Direttore dell'ex Unità di Tecnologie Alimentari Speciali, D.ssa Elena Orban. del 22.12.2004. *(fotocopia)*
  - 3) Attestato del Corso di formazione – CAMO. "Analisi Multivariata 1". Presso l'Hotel AURIGA. Milano 20 - 23 settembre 2005. *(fotocopia)*
  - 4) Attestato del Corso di formazione – CAMO. "Analisi Multivariata 2". Presso l'Hotel AURIGA. Milano 29 novembre - 1 dicembre 2006. *(fotocopia)*
  - 5) Verbale del Consiglio di Area "Scienze Applicate all'Alimentazione" dell'ex INRAN per l'affidamento di incarico di coordinamento del panel sensoriale, 27 giugno 2011

Si dichiara che le allegate copie fotostatiche dei documenti e titoli sopra elencati sono conformi all'originale ai sensi dell'articolo 19 del DPR n. 445 del 2000

- Roma li, 15.10.2012

Elisabetta Moneta



La sottoscritta acconsente al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196

- Roma li, 15.10.2012

Elisabetta Moneta

