

Posizione attuale

Professore ordinario di Macchine e Impianti per le Operazioni Postraccolta degli Ortofrutticoli presso l'Università degli Studi di Foggia.

Coordinatore del Dottorato di Ricerca in "Gestione della Innovazione nei Sistemi Agroalimentari Mediterranei".

Studi

Laureato con lode in Scienze Agrarie presso l'Università di Bari nel 1986, ha indirizzato la sua formazione post-laurea sulle problematiche relative alla fase postraccolta dei prodotti ortofrutticoli, presso l'Istituto di Meccanica Agraria di Bari (1987-1988), presso l'Istituto Sperimentale per la Valorizzazione Tecnologica dei Prodotti Agricoli (IVTPA) di Milano (1989), e presso la University of California a Davis (1989-1990).

Esperienze lavorative

Dal 1988 al 1993 ricercatore presso Metapontum Agrobios srl di Metaponto (MT) dapprima in formazione poi dal 1991 come dipendente.

Dal 1993 alla Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia dapprima come Ricercatore, poi come Professore associato (2000), e quindi come Professore ordinario (2005).

Dal 1997 al 2003 collabora in maniera coordinata e continuativa con il Parco Scientifico e Tecnologico Ionico-Salentino (PASTIS CNRSM) di Brindisi nell'ambito delle attività dei Progetti dell'Unità di Ricerca "Materiali e Tecnologie per l'Industria Agroalimentare".

Dal 2011 tiene il Corso di "Postharvest technology" al I anno del Master in "Organic Agriculture" del CIHEAM Agronomic Mediterranean Institute of Bari.

Interessi di ricerca

Presso l'Università degli Studi di Foggia le attività di ricerca e sviluppo in corso di svolgimento riguardano le seguenti linee:

- impianti e tecnologie innovative per le operazioni postraccolta degli ortofrutticoli freschi;
- messa a punto di condizioni di processo ottimale per prodotti di IV gamma a base di frutta e ortaggi (innovazione impiantistica livelli gassosi, packaging);
- applicazione di tecniche non distruttive per la valutazione della qualità di prodotti ortofrutticoli.

Relatore di 11 Tesi di Dottorato di Ricerca all'Università di Foggia ed 1 all'Università di Cordoba (Spagna).

Membro di Commissioni di Esami di Dottorato di Ricerca alla Università di Cordoba, alla Università Politecnica di Cartagena, alla Università Politecnica di Valencia (Spagna), alla Stellenbosch University (Rep. South Africa), alla Cranfield University (United Kingdom), e, in Italia, all'Università "La Sapienza" di Roma, all'Università di Bologna, all'Università di Torino, ed all'Università di Palermo.

Responsabile di Progetto e/o di Unità Operativa a oltre 20 Progetti di Ricerca a finanziamento privato (12), Regionale (4), Nazionale (6) e Comunitario (4).

Coordinatore del Progetto Europeo "Comprehensive Approach to Enhance Quality and Safety of Ready-to-Eat Fresh Products (QUAFETY)" (EU - 7° Programma Quadro) e del Progetto Nazionale "Prodotti Ortofrutticoli ad Alto Contenuto in Servizio: Tecnologie per la Qualità e Nuovi Prodotti- OFRALSER" (MIUR – PON art. 12).

Attualmente Coordinatore scientifico del Progetto "SUS&LOW - Sustaining low-impact practices in horticulture through non-destructive approach to provide more information on fresh produce history & quality" (MIUR PRIN 2017), 2019. Durata: 3 anni) e Vice-chairman della COST Action CA19124 "CIRCUL-A-BILITY - Rethinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future" (EU COST), 2020. Durata : 4 anni.

Altre informazioni

- Ha svolto periodi di ricerca presso i laboratori del *Dept. of Pomology* della *University of California* a Davis (1989-90, 2001) e del *Depto de Bromatologia y Tecnologia des Alimentos* della *Universidad de Cordoba* (2002 e 2006).
- Nell'ambito del Teaching mobility staff del Programma Socrates dell'Unione Europea nel 2003 ha insegnato presso la Escuela Tecnica Superior de Ingenieros Agronomos y de Montes della Universidad de Cordoba (Spagna) e presso la School of Agriculture della University of Thessaly di Volos (Greece).

Ha svolto attività seminariale presso le seguenti Istituzioni scientifiche: University of California, Davis (2004 e 2012), University of Thessaloniki, Greece (2004), University of Cordoba, Spain (2002, 2006), University of Almeria, Spain (dal 2017 al 2020), Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera Almeria, Spain (2012), Chinese Academy of Forestry, Beijing (2006), South-China University of Technology, Guangzhou, China (2016), University of Florida, Gainesville (2006), Universidad Nacional de La Plata, Argentina (2007 e 2008), University of Palermo, Italy (2007,2010-12); Texas A&M University (2008 e 2020), Politechnical University of Cartagena, Spain (dal 2008 al 2020), State University of Campinas, Brasil (2009), Camera de Comercio de Bogotá, Colombia (2010), University of Pisa, Italy (2012 e 2016), Catholic University of Porto, Portugal (2013), Agricultural University of Athens (2013), Polish Horticultural Institute of Skierniewice (2014), Fundacion Tecnova, Spain(2014 e 2015), Chiang Mai University, Thailand (2015), Tokyo Agriculture University (2016), Kyoto University (2016), Kinki University (2016), Japan; Università della Basilicata, Italy (2017), Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias of Valencia, Spain (2017), Leibniz Institute for Agricultural Engineering, Germany (2018), Agricultural University of Faisalabad, Pakistan (2019), Stefan Battery University, Poland (2019), National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, Kundli – Sonapat, India (2020).

- Svolge attività di consulenza su programmi di trasferimento di innovazione tecnologica per lo *State Bureau of Foreign Experts* della Repubblica Popolare Cinese (1996 e 1998), per Corporacion Colombia Internacional e per la Camara de Comercio de Bogotá (2010).
- Membro delle seguenti organizzazioni scientifiche: Accademia dei Georgofili, International Society for Horticultural Science (Chair of Workgroup on Modelling of Postharvest Processes); Italian Society of Horticultural Science (Chairman of the Postharvest Work Group); Italian Society of Agricultural Engineering, and of the European Society of Agricultural Engineering; International Institute of Refrigeration.
- Membro Commissione ASN per il Settore concorsuale 07/C1 - INGEGNERIA AGRARIA, FORESTALE E DEI BIOSISTEMI dal 18/11/2016 all'8/10/2018.
- Coordinatore del programma di Cooperazione EU/US relativo al Corso di studi *International Certificate Program on Postharvest Technology of horticultural crops* (svolto in comune fra l'Università di Foggia, la University of California Davis, la Universidad de Cordoba, la University of Florida Gainesville, la University of Thessaly, Greece, e la Texas A&M University College Station.

- Coordinatore scientifico dell' *European Short-Course on Quality and Safety of Fresh-cut Products* (Bari, 2007; Cordoba, 2008; Almeria, 2009; Mesagne, 2010; Berlino, 2012; Antalya, 2014; Cardiff, 2015; Rimini, 2016; Porto, 2018).
- Convener della 11th ISHS International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference, Trani, 3-7 June 2013.
- Convener di POSTRACCOLTA 2014, Barletta, 22-23 Maggio, 2014
- Convener di Model-IT 2019, 6th ISHS International Symposium on Modeling in Horticulture, Molfetta, 10-12 Giugno 2019;
- Convener di FRUTIC Symposium Berlin 2017 and 2018 and Hong Kong 2019.

Invited speaker in diversi eventi Internazionali tra cui la *Gordon Research Conference on Postharvest Physiology* (USA, 2006), *7° Congreso Español de Ingeniería de Alimentos* (Spain, 2010), *the 17th Annual Workshop on Fresh-cut products: Maintaining Quality & Safety* (USA, 2012), *the 2nd Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest Systems* (Laos, 2013), *the 3rd Intl. Conference on Effects of Pre- and Post-harvest Factors on Health Promoting Components and Quality of Horticultural Commodities* (Poland, 2014), *and the 8th Intl. Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists* (Croatia, 2014), *9th Fruit, Nut and Vegetable Production Engineering Symposium* (Italy, 2015), *3rd International Conference on Fresh-cut Produce* (USA, 2015), *1st Intl. Symposium on Quality Management of Organic Horticultural Produce* (Thailand, 2015), *1st Intl. Green Vegetables & Asparagus Congress* (Greece, 2016), *7th Intl. Postharvest Symposium* (Spain, 2016), *International Non-Thermal Processing Workshop* (China 2016), *3rd Postharvest Conference "Pre- and postharvest technologies in the fruit and vegetable sector"* (Hungary, 2016), *12th International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference*, Poland, 2017), *2º Symposium Internacional del Sector Agroalimentario de la Vega Baja* (Spain, 2017), *European Fresh Produce Forum* (Germany 2018), *BioSpain 2018* (Spain, 2018), *Intl. Conference on Food Processing and Entrepreneurship* (Pakistan, 2019), *10th Intl. Symposium on Artichoke, Cardoon, and their Wild relatives* (Spain, 2019), *4th International Conference on Fresh-cut Produce* (China, 2019), *2nd International Scientific and Training Conference on Multidimensionality of the health: Diagnostic - Prevention -Therapy"* (Poland, 2019).

Autore di oltre 260 lavori a stampa su riviste scientifiche, volumi, ed atti di convegno. Di questi 117 sono recensiti in Scopus (con 1128 citazioni e h-index 19).

Membro dell' Editorial Board delle seguenti riviste scientifiche: *Postharvest Biology and Technology* (Elsevier B.V.), *Journal of the Science of Food and Agriculture* (John Wiley & Sons, Inc.), *Journal of Agricultural Engineering* (PagePress Publications), and *Italus Hortus* (Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana).

Di seguito una selezione di pubblicazioni recenti.

Journals

- Fatchurrahman D., Amodio M.L., de Chiara M.L.V., Chaudhry M.M.A., Colelli G. 2020. Early discrimination of mature- and immature-green tomatoes (*Solanum lycopersicum* L.) using fluorescence imaging method. *Postharvest Biology and Technology* 169, 111287. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111287>
- Tsouvaltzis P., Babellahi F., Amodio M.L., Colelli G. 2020. Early detection of eggplant fruit stored at chilling temperature using different non-destructive optical techniques and supervised classification algorithms. *Postharvest Biology and Technology* 159:111001 (on-line publication) <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111001>
- Ansah F.A., Amodio M.L., Colelli G. 2018. Quality of fresh-cut products as affected by harvest and postharvest operations. *J Sci. Food Agric.* 98(10):3614-3626. doi: 10.1002/jsfa.8885

- Chaudhry M.M.A., Amodio M.L., Babellahi F., de Chiara M.L.V., Amigo Rubio J.M., Colelli G. 2018. Hyperspectral imaging and multivariate accelerated shelf life testing (MASLT) approach for determining shelf life of rocket leaves. *Journal of Food Engineering* 238:122–133. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.06.017>.
- Amodio M.L., Ceglie F., Chaudhry M.M.A., Piazzolla F., Colelli G. 2017. Potential of NIR spectroscopy for predicting internal quality and discriminating among strawberry fruits from different production systems. *Postharvest Biol. Technol.* 125:112–121 (<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.11.013>).
- Ceglie F.G., Amodio M.L., Colelli G. 2016. Effect of organic production systems on quality and postharvest performance of horticultural produce. *Horticulturae* 2016, 2(2), 4; doi:10.3390/horticulturae2020004.
- Derossi A., Mastrandrea L., Amodio M.L., de Chiara M.L.V., Colelli G. 2016. Application of multivariate accelerated test for the shelf life estimation of fresh-cut lettuce. *J. Food Engineering* 169, 122–130. doi:10.1016/j.jfoodeng.2015.08.010.
- Russo P., Peña N. de Chiara M.L.V., Amodio M.L., Colelli G., Spano G. 2015. Probiotic lactic acid bacteria for the production of multifunctional fresh-cut cantaloupe. *Food Research International* 77(4):762–772.
- Martínez-Hernández G.B., Amodio M.L., and Colelli G. 2015. Potential use of microwave treatment on fresh-cut carrots: physical, chemical and microbiological aspects. *J Sci Food Agric.* 2015 Jun 25. doi: 10.1002/jsfa.7319. [Epub ahead of print]
- de Chiara M.L.V., Pal S., Licciulli A., Amodio M.L., Colelli G. 2015. Photocatalytic degradation of ethylene on mesoporous TiO₂/SiO₂ nanocomposites: Effects on the ripening of mature green tomatoes. *Biosystems Engineering*, 132:61-70.
- Amodio M.L., Derossi A., Mastrandrea L., Colelli G. 2015. A study of the estimated shelf life of fresh rocket using a non-linear model, *J. Food Engineering*, 150, 19-28.
- Amodio M.L., Derossi A., Colelli G. 2014. Modeling phenolic compounds during storage of cut fruit and vegetables: A consecutive reaction mechanism. *J. Food Engineering*, 140:1-8.
- Ricci I., Amodio M.L., Colelli G. 2013. Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (*Cynara scolymus* L.): effect of harvest dates. *Postharvest Biol. Technol.* 83:90–96.
- Francis G.A., Gallone A., Nychas G.-J., Colelli G., Amodio M.L., Spano G., Sofos J.N., 2012. Factors affecting quality and safety of fresh-cut produce. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 52(7):595-610.

Books and Book chapters

- Colelli G. e Inglese P. (A cura di). 2020. Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli. Edagricole – New Business Media, Milano. ISBN 978-88-506-5565-6. 445p.
- Gil M.I., Amodio M.L., Colelli G. 2020. Chapter 7. CA/MA on bioactive compounds. In: Gil M.I. & Beaudry R (Eds) *Controlled and Modified Atmospheres for Fresh and Fresh-Cut Produce*. Academic Press, an imprint of Elsevier London, UK, 684p. ISBN 978-0-12-804599-2. DOI: <https://doi.org/10.1016/C2015-0-02025-1>. Pp. 131-146.
- Chaudry M.M.A., Babellahi F., Amodio M.L., Colelli G., and Sahar A. 2019. Image Analysis, in: M.K. Iqbal Khan (Editor) *“Advances in Noninvasive Food Analysis”*. CRC Press New York (USA), 238 Pages. ISBN 9781138585614. Pp: 199-227.
- Amodio M.L., Cefola M., Pace B., Colelli G. 2019. Fresh-cut Fruits and Vegetables. In: S. Tonetto de Freitas and S. Pareek (Eds) *“Postharvest Physiological Disorders in Fruits and Vegetables”*, pp: 761-784. CRC Press Taylor & Francis Group Boca Raton, FL (USA), ISBN: 978-1-138-03550-8.
- Amodio, M.L., Chaudhry, M.M.A., Colelli, G., 2017. The use of non destructive techniques to assess the nutritional content of fruits and vegetable. In: *Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health*, 2 Volumes, 2nd Edition, Elhadi M. Yahia (Editor), Wiley-Blackwell, ISBN: 978-1-119-15794-6, pp. 763-780.
- Colelli G., Amodio M.L. 2016. Factors Affecting Quality and Safety of Fresh-Cut Fruits and Vegetables. Pp. 224-248. In: Sunil Pareek (Editor) *“Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Technology, Physiology, and Safety”*. CRC Press 593 Pages ISBN 978-1-49872-994-9.
- Amaro, A.L., Pereira, M.J., Colelli, G., & Pintado M. 2014. Impact of Minimal Processing and Storage on Strawberry Functional and Nutritional Quality. In: N. Malone (ed.) *“Strawberries: Cultivation, Antioxidant Properties and Health Benefit”*s. NovaPublishers (pp. 55-72). ISBN 978-1-63321-524-5.