

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **STEFANIA CARPINO**

E-mail [s.carpino@politicheagricole.it](mailto:s.carpino@politicheagricole.it)

Nazionalità **Italiana**

Data di nascita **10/02/1964**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

**Dal 12.04.2048**

**Dirigente del Laboratorio ICQRF di Perugia**

**Da Dicembre 2004 all'11.04.2018**

**Dirigente di Ricerca, Capo Area del Laboratorio Produzioni Lattiero-Casearie, Responsabile Ufficio Progetti Esterni, in servizio al Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa**

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa (CoRFiLaC)  
SP25 Km.5 Ragusa, 97100 Ragusa, Italia  
+39 0932 660418

Tipo di azienda o settore

Ente Pubblico di Ricerca

Tipo di impiego

Tempo Indeterminato – Dirigente I livello

Principali mansioni e responsabilità

Coordina le attività di mantenimento per l'accreditamento (Accredia) nazionale dei laboratori di prova del CoRFiLaC ed il controllo della qualità dei laboratori del CoRFiLaC.

Responsabile di numerosi progetti scientifici finanziati da vari enti (Unione Europea, MIUR, MIPAF, Regione Siciliana, Regione Sardegna, etc).

Responsabile della programmazione, presentazione e rendicontazione scientifica dei progetti istituzionali.

Referente per i rapporti istituzionali e scientifici con istituzioni nazionali e internazionali.

Responsabile, nella qualità, dell'attuazione del Comitato Scientifico.

Responsabile Alta Formazione. Esperienza didattica in corsi di formazione, per tecnici e specialisti del settore.

Referente per la formazione di studenti, specializzandi, tirocinanti e dottorandi provenienti da vari atenei nazionali ed internazionali. Referente per la formazione scientifica di numerosi dipendenti e collaboratori.

Organizzazione scientifica di convegni Nazionali ed Internazionali.

Partecipazione scientifica a progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari.

Correlatore e Relatore di varie Tesi di Laurea. Membro di commissione per l'esame finale per il conseguimento di un dottorato di ricerca presso una università francese (INRA-Agrocampus Ouest – Rennes, Francia) e di dottorati di ricerca presso università algerine (Setif e Constantina, Algeria) e tunisina (INAAT, Tunisi).

Membro del Comitato di Certificazione per il rispetto del Disciplinare di produzione dei formaggi Ragusano e Pecorino Siciliano DOP.

Verificatore interno per l'applicazione del Sistema Qualità nei laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

**Da ottobre 2008 a ottobre 2011**

**Docenza universitaria**

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università degli Studi di Catania

Tipo di azienda o settore

Università – Docenza

Tipo di impiego

Contratto di diritto privato – Supplenze

Principali mansioni e responsabilità	A.A. 2010/2011 – Zootecnia Tropicale e Subtropicale Facoltà di Agraria, sede di Ragusa. A.A. 2010/2011 - Microbiologia Agraria presso la Facoltà di Agraria, sede di Catania. A.A. 2010/2011 - Anatomia Umana presso la Facoltà di Farmacia, sede di Catania. A.A. 2009/2010 e 2008/2009 - Anatomia, fisiologia e morfologia degli animali domestici presso la Facoltà di Agraria, sede di Ragusa.
<b>Da settembre 1997 a Dicembre 2004</b>	<b>Ricercatore Coordinatore e di Capo Area del Laboratorio Produzioni Lattiero-Casearie per il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa</b>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa SP25 Km.5 Ragusa, 97100 Ragusa, Italia +39 0932 660418
Tipo di azienda o settore	Ente Pubblico di Ricerca
Tipo di impiego	A tempo indeterminato
Principali mansioni e responsabilità	Responsabile della presentazione e rendicontazione scientifica dei progetti istituzionali. Progettazione e organizzazione dei laboratori del Consorzio, acquisto delle attrezzature, organizzazione dell'attività dei laboratori del latte, dei prodotti lattiero-caseari e degli alimenti zootecnici. Collaborazione per la messa a punto di metodiche analitiche utilizzate e della strumentazione dei laboratori per le analisi del latte dei prodotti lattiero-caseari e degli alimenti zootecnici sia come attività di routine che di ricerca. Organizzazione e gestione del materiale di laboratorio, programmazione degli ordini del materiale di consumo, attrezzature e reagenti. Ha proposto e curato l'accreditamento (SINAL-Accredia) nazionale dei laboratori di prova del CoRFiLaC - UNI CEI EN ISO/IEC 17025 Ha proposto e curato la pratica per lo smaltimento dei rifiuti pericolosi di laboratorio Ha collaborato alla messa a punto di un programma operativo di gestione analisi dei campioni di laboratorio
<b>Da maggio 1991 a Settembre 1997</b>	<b>Collaboratore</b>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Progetto Ibleo - Centro di Ricerche sulla Filiera Lattiero-Casearia (progetto di Ricerca finanziato dalla Provincia Regionale di Ragusa alla facoltà di Agraria dell'Università di Catania) Facoltà di Agraria, D.I.S.P.A. Via Valdisavoia 5, 95100, Catania Italia
Tipo di azienda o settore	Ricerca
Tipo di impiego	Contratto a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Collaborazione per l'impianto di tutti i laboratori, l'acquisto delle attrezzature, l'organizzazione dell'attività dei laboratori del latte, dei prodotti lattiero-caseari e degli alimenti zootecnici. Collaborazione per la messa a punto di tutte le metodiche analitiche utilizzate e della strumentazione dei laboratori per le analisi del latte dei prodotti lattiero-caseari e degli alimenti zootecnici sia come attività di routine che di ricerca. Organizzazione e gestione del materiale di laboratorio, programmazione degli ordini del materiale di consumo, attrezzature e reagenti. Ha curato l'accreditamento (SINAL-Accredia) nazionale dei laboratori di prova del CoRFiLaC - UNI CEI EN ISO/IEC 17025 Ha curato la pratica per lo smaltimento dei rifiuti pericolosi di laboratorio
<b>Da ottobre 1988 a Settembre 1991</b>	<b>Collaboratore/Docente</b>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Catania Facoltà di Scienze Biologiche – Orto Botanico
Tipo di azienda o settore	Ricerca
Tipo di impiego	Contratto a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Tirocinante presso l'Istituto Orto Botanico dell'università di Catania nel laboratorio di Palinologia per l'affinamento di tecniche in ambito aerobiologico. Collaboratrice scientifica nell'unità operativa dell'Istituto e Orto Botanico dell'università di Catania per la "Cartografia Fitoclimatica della Sicilia (scala 1:200.000) nell'ambito del Progetto Strategico Clima, Ambiente e Territorio Mezzogiorno" del Consiglio Nazionale delle Ricerche.Docente nel Corso per Controllori Zootecnici organizzato dall'Associazione Regionale Allevatori,. Docente nel corso C.E.E "Tecnici dell'ambiente" a S. Marina Salina (Isole Eolie).

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<b>Da agosto 1998 – a agosto 2003</b>	
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Cornell University Ithaca - New York, USA
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Gas Cromatografia olfattimetrica, Messa a punto di metodi di estrazione ed analisi di componenti aromatiche in diverse matrici (fluido ruminale, alimenti zootecnici, foraggi verdi e pascoli naturali, latte, prodotti lattiero caseari), nutrizione ruminanti, studio per la messa a punto di un nuova tecnica per la determinazione dell'appetibilità dei pascoli naturali, analisi sensoriali, analisi statistica.
Qualifica conseguita	PhD in <i>Animal Science</i> conseguito discutendo la tesi dal titolo: " <i>Selective Grazing on Sicilian Pasture by Cattle and Effects on Ragusano Cheese</i> ". Relatore Prof. P.J.Van Soest
<b>Maggio 2001</b>	
	Qualifica di Verificatore interno per l'applicazione del Sistema Qualità nei laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) conseguita nel 2001;
<b>Da gennaio 1995 – a giugno 1997</b>	
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Cornell University Ithaca - New York, USA
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Studio per la qualificazione botanica e nutrizionale dei pascoli naturali iblei, messa a punto di metodiche di laboratorio, chimica dei pascoli naturali, chimica degli alimenti zootecnici per ruminanti, chimica del latte e dei prodotti lattiero caseari, degradabilità alimenti zootecnici per ruminanti, fitochimica delle essenze spontanee.
Qualifica conseguita	Master in <i>Animal Science</i> conseguito discutendo la tesi dal titolo: " <i>Native Sicilian Pastures: Nutritional and Phytochemical Studies</i> ". Relatore Prof. P.J.Van Soest
<b>Da 1988 – a 1991</b>	
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Catania, Facoltà di Scienze Fisiche e Matematiche
Qualifica conseguita	Laurea in Scienze Naturali
<b>Da 1982 – a 1988</b>	
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Catania, Facoltà di Scienze Fisiche e Matematiche
Qualifica conseguita	Laurea in Scienze Biologiche
<b>Da 1977 – a 1982</b>	
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico "L. Einaudi", Siracusa
Qualifica conseguita	Maturità scientifica

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA  
ALTRE LINGUA

ITALIANO

Capacità di lettura  
Capacità di scrittura  
Capacità di espressione orale

Capacità di lettura  
Capacità di scrittura  
Capacità di espressione orale

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE**

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

*Competenze non precedentemente indicate.*

**PATENTE O PATENTI**

**INGLESE**

Eccellente  
Eccellente  
Eccellente

**FRANCESE**

Sufficiente  
Sufficiente  
Sufficiente

Ottime capacità relazionali, in particolare in ambienti internazionali, acquisite grazie ad esperienze di studio e lavoro all'estero. Facilità di adattamento e capacità di mediazione. Relazioni scientifiche e di partenariato con numerosi centri di ricerca ed università nazionali e internazionali (Paesi comunitari, mediterranei extracomunitari, Stati Uniti). Capacità di lavoro, anche in condizioni di stress, in team anche multidisciplinare. Problem solving negli rapporti tra amministrazione e laboratori

Ottime capacità organizzative anche in condizioni di stress e difficoltà logistiche. Coordinamento, amministrazione e motivazione del personale. Coordinamento di progetti di collaborazione con partner nazionali ed esteri. Attività di volontariato: capo Clan/Fuoco gruppo Scout Scicli 1. Attività di volontariato: vice-Presidente Club Lions Plaga Iblea.

Ottime capacità tecniche derivanti da un curriculum di studi nel settore e da esperienze di lavoro in vari settori. Ottimo livello di conoscenza ed utilizzo: sistemi operativi Windows; sistemi applicativi pacchetto Office (word, excel, power point); Programmi di gestione analisi laboratorio.

Qualifica di Verificatore interno per l'applicazione del Sistema Qualità nei laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) conseguita nel 2001;

Scrittura di lavori scientifici per la pubblicazioni su riviste specializzate in lingua inglese ed in lingua italiana.  
Esperta di analisi Sensoriale nel settore lattiero caseario.  
Esperta di etichettatura di prodotti

Esperta di cucina salutistica.  
Ottime capacità in italiano e in lingua inglese.  
Capacità espositive e di presentazione delle proprie competenze scientifiche e tecniche, del ruolo della ricerca applicata nella filiera lattiero casearia sia nell'ambito di corsi di formazione che di riprese televisive. Collaborazione all'organizzazione e regia in trasmissioni su canali locali e RAI.

**REFEREE PER RIVISTE INTERNAZIONALI:**

Journal Dairy Science,  
Animal Feed Science and Technology,  
Dairy Science and Technology,  
Small Ruminant Research.

Patente Europea B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Iscritta all'Albo Nazionale dei Biologi dal 18/05/1990 Num. Iscrizione AA\_034038

Iscritta al n.41 dell'elenco degli esperti in materia di Ricerca e Innovazione sul sistema agricolo del MIPAAF (D.M. n. 23966 dell'11.10.2016 – Istituzione dell'elenco degli Esperti)

Iscritta presso la Regione Siciliana alla lista dei ROSTERS di esperti Individuali nella Strategia Regionale dell'Innovazione per la Specializzazione Intelligente 2014-20120 D.D:G: n. 1876 del 17.06.2016 (GURS n.28 del 1 luglio 2016) con punteggio massimo prima in elenco

Iscritta alla Banca Dati Esperti Pubbliche Amministrazioni

## ALLEGATI

1. Pubblicazioni scientifiche.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.

Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/2003.

Perugia 12.04.2018

In Fede

***ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI***

***STEFANIA CARPINO***

\*\*\*\*\*

---

## ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI

1. G. Licitra, **S. Carpino**, I. Schadt, M. Avondo, S. Barresi. 1997. Forage quality of native pastures in a Mediterranean area. *Anim. Feed Sci. Tech.* 69: 315-328.
2. G. Licitra, G. Portelli, P. Campo, G. Longombardo, G. Farina, **S. Carpino**, D.M. Barbano. 1998. Technology to produce Ragusano cheese: a survey. *J. Dairy Sci.* 81: 3343-3349.
3. G. Licitra, F. Lauria, **S. Carpino**, I. Schadt, C.J. Sniffen, P.J. Van Soest. 1998. Improvement of *Streptomyces griseus* method for degradable protein in ruminant feeds. *Anim. Feed Sci. Tech.* 72: 1-10.
4. G. Licitra, P.J. Van Soest, I. Schadt, **S. Carpino**, C.J. Sniffen. 1999. Influence of the concentration of the protease from *Streptomyces griseus* relative to ruminal protein degradability. *Anim. Feed Sci. Tech.* 77: 99-113.
5. P. Campo, G. Licitra, R. Gelsomino, L. Corallo, **S. Carpino**, D.M. Barbano. 1999. Composition of Milk from Modicana and other Breeds of Dairy Cattle in Sicily. *Milchwissenschaft (Milk Science International)*. 54 (8): 421-480.
6. G. Licitra, P. Campo, M. Manenti, G. Portelli, S. Scuderi, **S. Carpino**, D.M. Barbano. 2000. Composition of Ragusano Cheese during aging. *J. Dairy Sci.* 83: 404-411.
7. **S. Carpino**, T.E. Acree, D.M. Barbano, G. Licitra, K.J. Siebert. 2002. Chemometric analysis of Ragusano cheese flavor. *J. Agr. Food Chem.* 50: 1143-1149.
8. C. Melilli, J.M. Lynch, **S. Carpino**, D.M. Barbano, G. Licitra, A. Cappa. 2002. An Empirical Method for Cheese Yield Prediction. *J. Dairy Sci.* 85:2699-2704.
9. C. Melilli, D.M. Barbano, G. Licitra, G. Tumino, G. Farina, **S. Carpino**. 2003. Influence of presalting and brine concentration on salt uptake by Ragusano cheese. *J. Dairy Sci.* 86:1083-1100.
10. C. Melilli, D.M. Barbano, G. Licitra, G. Portelli, G. Di Rosa, **S. Carpino**. 2003. Influence of the temperature of salt brine on salt uptake by Ragusano cheese. *J. Dairy Sci.* 86:2799-2812.
11. **S. Carpino**, G. Licitra, P.J. Van Soest. 2003. Selection of forage by dairy cattle on complex Sicilian pasture. *Anim. Feed Sci. Tech.* 105: 205-214.
12. **S. Carpino**, J. Horne, C. Melilli, G. Licitra, D.M. Barbano, P.J. Van Soest. 2004. Contribution of native pasture to the sensory properties of Ragusano cheese. *J. Dairy Sci.* 87:308-315.

- 
13. **S. Carpino**, S. Mallia, G. Licitra, P.J. Van Soest, T.E. Acree. 2004. Aroma compounds of some Hyblean pasture species. *Flavour Fragr. J.* 19:293-297.
  14. **S. Carpino**, S. Mallia, S. La Terra, C. Melilli, G. Licitra, T.E. Acree, D.M. Barbano, P.J. Van Soest. 2004. Composition and aroma compounds of Ragusano cheese: Native Pasture and Total Mixed Rations. *J. Dairy Sci.* 87:816-830.
  15. C. Melilli, D.M. Barbano, M. Manenti, J.M. Lynch, **S. Carpino**, G. Licitra. 2004. Lipolysis and proteolysis in Ragusano cheese during brine salting at different temperatures. *J. Dairy Sci.* 87:2359-2374.
  16. V. Fallico, P.L.H. McSweeney, K. J. Siebert, J. Horne, **S. Carpino**, G. Licitra. 2004. Chemometric Analysis of Proteolysis During Ripening of Ragusano Cheese. *J. Dairy Sci.* 87:3138-3152.
  17. C. Melilli, D. Carcò, D.M. Barbano, G. Tumino, **S. Carpino**, G. Licitra. 2005. Composition, Microstructure, and Surface Barrier Layer Development During Brine Salting. *J. Dairy Sci.* 88:2329-2340.
  18. J. Horne, **S. Carpino**, L. Tuminello, T. Rapisarda, L. Corallo, G. Licitra. 2005. Differences in volatiles, and chemical, microbial and sensory characterization between artisanal and industrial Piacentinu Ennese cheeses. *Int. Dairy Sci.* 15: 605-617.
  19. V. Fallico, P.L.H. McSweeney, J. Horne, C. Pediliggieri, J.A. Hannon, **S. Carpino**, G. Licitra. 2005. Evaluation of bitterness in Ragusano cheese. *J. Dairy Sci.* 88:1288-1300.
  20. C. Melilli, D.M. Barbano, M. Caccamo, L. Tuminello, **S. Carpino**, G. Licitra. 2006. Interaction of Brine Concentration, Brine Temperature, and Presalting on Salt Penetration in Ragusano Cheese. *J. Dairy Sci.* 89: 1420-1438.
  21. V. Fallico, L. Chianese, **S. Carpino**, G. Licitra. 2006. Preliminary evaluation of the influence of pasture feeding on proteolysis of Ragusano cheese. *J. Food Tech.* 4: 128-134.
  22. V. Fallico, L. Tuminello, C. Pediliggieri, J. Horne, **S. Carpino**, and G. Licitra. 2006. Proteolysis and microstructure of Piacentinu Ennese cheese made using different farm technologies. *J. Dairy Sci.* 89:37-48.
  23. G. Licitra, J.C. Ogier, S. Parayre, C. Pediliggeri, T.M. Carnemolla, H. Falentin, M.N. Madec, **S. Carpino**, S. Lortal. 2007. Variability of Bacterial Biofilm of the "Tina" Wood Vats Used in the Ragusano Cheese-Making Process. *Applied and Environmental Microbiology* p. 6980-6987, Vol. 73.



- 
24. **S. Carpino**, T. Rapisarda, G. Belvedere, G. Licitra. 2008. Volatile fingerprint of Piacentinu cheese produced with different tools and type of saffron. *Small Ruminant Res.* 79: 16-21.
  25. S. Lortal, A. Di Blasi, M. N. Madec, C. Pediliggieri L.Tuminello, G Tanguy, J. Fauquant, Y. Lecuona, P. Campo, **S. Carpino**, G. Licitra. 2009. Tina wooden vat biofilm: A safe and highly efficient lactic acid bacteria delivering system in PDO Ragusano cheese making. *Int. J. Food Microbiol.* 132:1-8.
  26. **S. Carpino**, T. Rapisarda, G. Belvedere, P. Papademas, M. Neocleous, I. Schadt, C. Pasta, G. Licitra. 2010. Effect of dehydration by sun or by oven on volatiles and aroma compounds of Trachanas. *Dairy Sci. and Tech.* Dairy Sci. and Tech. 90 (4): 357-374.
  27. S. La Terra, V. M. Marino, M. Manenti, P. Palozza, G. Licitra, and S. Carpino. 2010. Increasing pasture intakes enhances polyunsaturated fatty acids and lipophilic antioxidants in plasma and milk of dairy cows fed total mix ration. *Dairy Sci. and Tech.* 90: 687-698.
  28. V. Gagnaire, **S. Carpino**, C. Pediliggieri, J. Jardin, S. Lortal, and Giuseppe Licitra. 2011. Extensive Hydrolysis of Peptides during Ripening of Ragusano Cheese Revealed by Tandem Mass Spectrometry. *J Agriculture and Food Chemistry.* 59: 12443–12452.
  29. O. A. Zitoun, C. Pediliggieri, L. Benatallah, S. Lortal, G. Licitra, M. N. Zidoune and **S. Carpino**. 2012. *Bouhezza*, a traditional Algerian raw milk cheese, made and ripened in goatskin bags. *Journal of Food, Agriculture & Environment* 10 (2): 289-295.
  30. T. Rapisarda, A. Mereu, A. Cannas, G. Belvedere, G. Licitra, **S. Carpino**. 2012. Volatile organic compounds and palatability of concentrates fed to lambs and ewes. *Small Ruminant Res.* 103:120-132.
  31. V M Marino, I Schadt, S La Terra, M Manenti, M Caccamo, G Licitra, **S. Carpino**. 2012. Influence of season and pasture feeding on the content of  $\alpha$ -tocopherol and  $\beta$ -carotene in milk from Holstein, Brown Swiss and Modicana cows in Sicily. *Dairy Sci. & Technol.* 92:501-513.
  32. V M Marino, A Belbeldi, S La Terra, G Licitra, **S. Carpino**. 2012. A survey of fat-soluble antioxidants, Linolenic acid and Conjugated Linoleic Acid content of traditional Algerian Bouhezza cheese. *JFAE* 10-189:190.
  33. V M Marino, I Schadt, S La Terra, M Manenti, M Caccamo, G Licitra, **S. Carpino** 2012. Influence of season and pasture feeding on the content of  $\alpha$ -tocopherol and  $\beta$ -carotene in milk from Holstein, Brown Swiss and Modicana cows in Sicily. *Dairy Sci. & Technol.* 92:501-513.

- 
34. S La Terra, V.M Marino, I. Schadt, M. Caccamo, G. Azzaro, **S. Carpino**, G. Licitra. 2013. Influence of season and pasture feeding on the content of CLA isomers in milk from three different farming systems in Sicily. *Dairy Sci. & Technol.* 93:1-10.
  35. L. Settanni, R. Gaglio, R. Guarcello, N. Francesca, **S. Carpino**, C. Sannino, M. Todaro. 2013. Selected lactic acid bacteria as a hurdle to the microbial spoilage of cheese: Application on a traditional raw ewes' milk cheese. *International Dairy Journal* 32:126-132.
  36. T. Rapisarda, C. Pasta, G. Belvedere, I. Schadt, F. La Terra, G. Licitra, **S. Carpino**. 2013. Variability of volatile profiles in milk from the PDO Ragusano cheese production zone. *Dairy Sci. & Technol.* 93:117-134
  37. T. Rapisarda, S. La Terra, V.M.Marino, G. Belvedere, F. La Terra, **S. Carpino**, and G. Licitra.2014. Aromatic and Nutraceutic Components in “Nobilat” Milk Produced in Appennino Campano Area. *Journal of Nutritional Ecology and Food Research*. Vol. 2: 1–5.
  38. V. M. Marino, I. Schadt, **S. Carpino** ,M. Caccamo, S. La Terra, C. Guardiano , and G. Licitra. 2014. Effect of Sicilian pasture feeding management on content of  $\alpha$ -tocopherol and  $\beta$ -carotene in cow milk.*J. Dairy Sci.* 97:543–551.
  39. T. Rapisarda, C. Pasta, **S. Carpino**, M. Caccamo, M. Ottaviano, G. Licitra. 2014 Volatile profile differences between spontaneous and cultivated Hyblean pasture. *An. Feed Sci.Tech.*191: 39–46.
  40. R. Guarcello, **S. Carpino**, R. Gaglio, A. Pino, T. Rapisarda, C. Caggia, G. Marino, C. L. Randazzo, L. Settanni, M. Todaro. 2016. A large factory-scale application of selected autochthonous lactic acid bacteria for PDO Pecorino Siciliano cheese production. *Food Microbiology*, 59: 66-75
  41. **S. Carpino**, C.L. Randazzo, A. Pino, N. Russo,, T. Rapisarda, G. Belvedere, C. Caggia. Influence of PDO Ragusano cheese biofilm microbiota on flavor compounds formation. *Food Micorobiology* 2017. 61: 126-135.
  42. A. Pino , K. Van Hoorde, I. Pitino, N. Russo, **S. Carpino**, C. Caggia,, C. L. Randazzo. Survival of potential probiotic lactobacilli used as adjunct cultures on Pecorino Siciliano cheese ripening and passage through the gastrointestinal tract of healthy volunteers. 2017. *Int. J. Food Micr.* 252 :42–52.

#### Capitoli su libri:

1. Mallia, S. Carpino, L. Corallo, L. Tuminello, R. Gelsomino, G. Licitra. 2005. Effects on aroma profile of Piacentinu and Ricotta cheese using different tools materials during cheese-making. Page: 23-34. *Food flavour and chemistry*:

---

Dairy and wine flowers. Edited by A.M. Spanier, F. Shahidi, T.H. Parliament, C. Mussinan, C.T. Ho, E. Tratras Contis. Published by the Royal Society of Chemistry.

2. S. Carpino, T. Rapisarda, J. Horne, A. Difalco, G. Licitra. 2005. Volatile profile of Piacentinu Ennese cheese produced with raw and pasteurized milk. Page: 35-41. Food flavour and chemistry: Dairy and wine flowers. Edited by A.M. Spanier, F. Shahidi, T.H. Parliament, C. Mussinan, C.T. Ho, E. Tratras Contis. Published by the Royal Society of Chemistry.
3. Van Soest P., S. Carpino, G. Licitra. 2006. Cheese flavor and native pasture. Cornell nutrition conference for feed manufactures. Page:165-173.
4. S. Carpino, T. Rapisarda. "Cheese Flavour Measurement by Sensory and Instrumental Methods" (pp. 115-132) in Cheese Ripening: Quality, Safety and Health Aspects – C. L. Randazzo, C. Caggia and E. Neviani. Nova Science Publishers 2013. ISBN: 978-1-62417-032-4
5. S. Carpino, G. Licitra. Donnelly Cathy. 2014. "The Microfloras and Sensory Profiles of Selected Protected Denomination of Origin Italian Cheeses" in Cheeses and Microbes - C. Donnelly. Amer. Society for Microbiology Publisher. 1° edition (January 1, 2014) ISBN 1555815863.

#### ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI SU RIVISTE NAZIONALI

1. G. Licitra, P. Campo, **S. Carpino**, M. Lanza, P.J. Van Soest. 1993. Adeguamento del valore energetico degli alimenti al variare del livello nutritivo delle vacche da latte. Atti 10° Congresso Nazionale ASPA, 111-125.
2. G. Licitra, **S. Carpino**, P. Campo, L. Biondi, D.G. Fox. 1993. Frazioni azotate e fattori di riduzione della degradabilità ruminale al variare del livello nutritivo delle vacche da latte. Atti 10° Congresso Nazionale ASPA, 111-117.
3. G. Licitra, **S. Carpino**, E. Tumino, F. Lauria, P. Campo, A. Renda, P. J. Van Soest. 1993. Cinetica della degradabilità proteica in vitro mediante proteasi da *Streptomyces griseus* in alimenti per ruminanti. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (S.I.S.Vet.), Vol. XLVII: 1655-1659.
4. **S. Carpino**, E. Tumino, M. Lanza, F. Lauria, R. Bocchieri, S. Scuderi, G. Licitra. 1994. Nuove tecniche per l'analisi delle frazioni fibrose. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (S.I.S.Vet.), Vol. XLVIII: 1477-1481.
5. G. Licitra, **S. Carpino**, P. Campo, M. Pavone, A. Nuzzarello, G. Portelli. 1994. Analisi della fermentescibilità delle frazioni fibrose di foraggi coltivati nelle aree

---

mediterranee mediante nuovi sistemi computerizzati. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (S.I.S.Vet.), Vol. XLVIII: 1483-1487.

6. G. Licitra, **S. Carpino**, A. Rizza, A. Nuzzarello, M. Lanza, C.J. Sniffen. 1995. Proteine del latte: sintesi dei principali fattori che ne determinano la variabilità. Atti Convegno Associazione Siciliana di Sanità Veterinaria (A.S.Sa.V.), Vol. II: 275-285.
7. G. Licitra, S. Barresi, **S. Carpino**, L. Nicastro, C. Scollo, C.J. Sniffen. 1995. Urea e corpi chetonici nel latte quali indicatori di errori alimentari. Atti Convegno Associazione Siciliana di Sanità Veterinaria (A.S.Sa.V.), Vol. II: 297-304.
8. G. Licitra, S. Barresi, **S. Carpino**, G. Campisi, A. Rizza, P. Campo, G. Portelli. 1996. Utilizzazione del pascolo nell'alimentazione di vacche Frisone in lattazione avanzata: intake e produttività. Atti del 3° Convegno dell'Associazione Siciliana di Sanità Veterinaria (A.S.Sa.V.), Vol III: 501-512.
9. G. Licitra, **S. Carpino**, I. Schadt, E. Tumino F. Lauria, S. Caruso, A. Nuzzarello. 1996. Qualità dei foraggi nel territorio ibleo. Atti del 3° Convegno dell'Associazione Siciliana di Sanità Veterinaria (A.S.Sa.V.), Vol III: 513-529.
10. G. Licitra, **S. Carpino**, A. Nuzzarello, I. Schadt, P.J. Van Soest. 1997. Procedure analitiche per la determinazione delle frazioni azotate negli alimenti per ruminanti. Componenti azotate negli alimenti per ruminanti. 41-51. Associazione Italiana Allevatori, Roma.
11. F. Balza, F. Lauria, M. Migliore, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 1999. I componenti volatili nei fiori del pascolo naturale ibleo in Ragusa, Sicilia. CASEUS, anno IV n°4 luglio/ agosto 1999 pag. 44-47.
12. **S. Carpino**, I. Schadt, G. Campisi, A. Rizza, G. Licitra, P.J. Van Soest. 2000. Stima qualitativa della composizione botanica dell'intake di vacche da latte al pascolo nel territorio ibleo. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (S.I.S.Vet.), Vol LIV: 475-476.
13. S. Mallia, **S. Carpino**, C. Melilli, G. Azzaro, G. Di Rosa, G. Farina, G. Licitra. 2001. Profilo aromatico di Provola Ragusana prodotta da latte di vacche razza modicana al pascolo più integrazione con diversi livelli di degradabilità proteica. Atti Convegno "I formaggi d'Alpeggio e loro tracciabilità". ANFOSC- ALSIA, Bella (PZ).
14. **S. Carpino**, S. Mallia, J. Horne, G. Licitra. 2002. Odor profile of typical Sicilian cheeses: Maiorchino, Pecorino, Provola dei Nebrodi and Ricotta Infornata. Caseus International. 3:33-37.
15. V. Fallico, L. Chianese, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Aspetti qualitativi e quantitativi della proteolisi nel corso della stagionatura del formaggio Ragusano.

---

Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia. 54 (2): 117-141.

16. M. Rosato, G. Di Rosa, S. La Terra, **S. Carpino**, and G. Licitra. "CLA e antiossidanti nei formaggi storici Siciliani". Progress in Nutrition, Vol 5, No. 2/2003. Speciale IV convegno Nazionale.
17. T. Armeni, G. Principato, M. Rosato, S. La Terra, **S. Carpino**, G. Licitra, F. Regoli. 2004. Valutazione della capacità antiossidante totale *in vitro* del formaggio Ragusano. Progress in Nutrition. Vol. 6. n. 3.
18. M. Rosato, G. Di Rosa, S. La Terra, **S. Carpino**, G. Licitra. 2004. Antiossidanti naturali nei formaggi storici siciliani. Progress in Nutrition. Vol. 6. n. 4.
19. **S. Carpino**. 2006. L'attività del CoRFiLaC. Informatore Agrario. Supplemento N. 1 - 27/2006.
20. **S. Carpino**. 2006. Dalle essenze foraggere ai profumi dei formaggi. Informatore Agrario. Supplemento N. 1 - 27/2006.
21. S. La Terra, V. M. Marino, **S. Carpino**, M. Manenti, G. Licitra. 2008. Conjugated Linoleic Acid in Ragusano PDO cheese. Progress of Nutrition. 10:159-164.
22. F. La Terra, M. Manenti, I. Schadt, R. Riovanto, **S. Carpino**. 2009. Utilizzo di tecniche innovative per la valutazione della qualità e dello stadio di maturazione del Pecorino Siciliano DOP. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia. 60:287-297.
23. F. La Terra, P. Berzaghi, M. Manenti, S. La Terra, **S. Carpino**, G. Licitra. 2009. Caratterizzazione del Pecorino Siciliano in relazione all'area di produzione. Italian Journal of Animal Science. Proceedings of the ASPA 18<sup>th</sup> Congress. Vol.8 suppl.2. 459.
24. V. M. Marino, S. La Terra, G. Licitra, **S. Carpino**. Effetto del trattamento termico sulle sostanze nutraceutiche del latte. 2010. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia. 61(1):19-27.
25. **S. Carpino**, L. Tuminello, T. Rapisarda, G. Licitra. 2010. Piacentinu Ennese: stato dell'arte. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia. Sci Tecn Latt-Cas, 61 (4), 187-217
26. L. Tuminello, **S. Carpino** P. Campo, G. Licitra. 2010. La tina di legno costituisce un importante sistema naturale di inoculazione del latte,nell'ambito del processo di caseificazione del Piacentinu Ennese. Sci Tecn Latt-Cas, 61 (4), 251-263.
27. G. Belvedere, T. Rapisarda, **S. Carpino**. 2011. Caratterizzazione del formaggio Pecorino Siciliano attraverso l'area di produzione. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia 62, 45-50

- 
28. T. Rapisarda, G. Belvedere, G. Azzaro, **S. Carpino**. 2011. Influenza di essenze aromatiche di citronella e geranio sulla qualità aromatica del latte. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia* 62, 51-56.
  29. S. La Terra, V.M. Marino, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2011. Lipidomica nel formaggio Ragusano. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*. 62, 37-43.
  30. **S. Carpino**. 2010. La ricchezza del gusto nasce nei pascoli delle cento erbe. *Caseus*, Anno XV n.2, 33.
  31. R. I. Pagano, L. Finocchiaro, M. Lanza, T. Rapisarda, **S. Carpino**, M. Avondo. 2011. Analisi SMart Nose in formaggi di capra girgentana in relazione al genotipo al locus della alfaS1-caseina e alla degradabilità proteica della dieta. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*. 62, (3) 199-204.
  32. V. M. Marino, S. La Terra, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2011. Contenuto di acido linoleico coniugato e di vitamina nei latti di specie diverse prelevati nel periodo estivo in Sicilia. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*. 62, 57-64.
  33. F. La Terra, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2011. Spettroscopia nel vicino infrarosso e metodi di determinazione analitici innovativi per la valorizzazione delle produzioni casearia del ragusano DOP. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*. 62, (1) 65-69.

---

## ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI EDITE DAL CoRFiLaC

1. G. Licitra, I. Galletti, **S. Carpino**, F. Lauria, M. Lanza, I. Schadt. 1995. Pascoli del Ragusano. 1-35. Progetto Ibleo. In proprio.
2. **S. Carpino**, A. Rizza, G. Campisi, E. Tumino, I. Schadt, F. Schembari, G. Licitra. 1997. Prime valutazioni sulla reintroduzione di alcune leguminose autoriseminanti, originarie del bacino del mediterraneo per il miglioramento dei “Pascoli del Ragusano”. 1-56. Progetto Ibleo. In Proprio.
3. G. Licitra, G. Portelli, P. Campo, A. Nuzzarello, **S. Carpino**, G. Farina, G. Longombardo, D.M. Barbano. 1997. Indagine conoscitiva sulla tecnologia di trasformazione casearia del formaggio Ragusano. 1-43. Progetto Ibleo. In Proprio.
4. I. Nicastro, A. Rizza, S. Barresi, G. Portelli, **S. Carpino**, P. Campo, M. Lanza, G. Licitra. Indagine sull'alimentazione quali-quantitativa nelle aziende che caseificano il formaggio “Ragusano”. 1998. 1-17. In proprio.
5. G. Licitra, I. Schadt, **S. Carpino**, G. Campisi, G. Azzaro, S. Petriglieri, C. Scollo, M. Lanza, V. Fasone, P.J. Van Soest. 2001. Manuale degli alimenti e dei foraggi in Sicilia. 1-108. Ragusa. In proprio.
6. **S. Carpino**, G. Campisi, I. Schadt, M. Gambina, M. Benvisto, C. Melilli, G. Licitra, P.J. Van Soest. 2001. Composizione floristica e simulazione di pascolamento in diverse annate foraggere. I pascoli naturali. Cap. 1: 11-55. In proprio.
7. **S. Carpino**, G. Campisi, M. Ottaviano, M. Minà, S. La Terra, S. Mallia, G. Licitra, P.J. Van Soest. 2001. Valutazione nutrizionale di alcune essenze presenti nei pascoli del ragusano in rapporto allo loro appetibilità e disponibilità in campo. I pascoli naturali. Cap. 2: 57-77. In proprio.
8. **S. Carpino**, G. Campisi, I. Schadt, M. Gambina, M. Benvisto, C. Melilli, M. Ottaviano, M. Minà, S. La Terra, S. Mallia, G. Licitra, P.J. Van Soest. 2001. Schede descrittive delle essenze foraggere spontanee dei pascoli del ragusano. I pascoli naturali. Appendice: 79-157. In proprio.
9. G. Licitra, **S. Carpino**, P. Campo. 2006. Tradizione e sicurezza Alimentare dei Formaggi Storici Siciliani. Monografia CoRFiLaC. ISBN 88-87562-00-8.

---

**LISTA DEGLI ABSTRACTS RELAZIONATI A CONGRESSI INTERNAZIONALI:**

1. **S. Carpino**, P. Campo, G. Licitra, T. Acree, D.M. Barbano, P.J. Van Soest. 1997. Aroma constituent of Ragusano Cheese. Oral presentation. Guelph, Canada. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 80, Suppl. 1. Editor: J. W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
2. **S. Carpino**, M. Manenti, G. Longombardo, P. Campo, G. Licitra, D.M. Barbano. 1998. Determination of the free fatty acids content of cheese using ion exchange and gas liquid chromatography. Oral presentation. Denver, Colorado, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 81, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
3. **S. Carpino**, G. Campisi, S. Caruso, A. Rizza, E. Tumino, G. Licitra, P.J. Van Soest. 1998. Selective grazing by dairy cattle in the Hyblean region of Sicily. Oral presentation. Denver, Colorado, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 81, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
4. G. Licitra, S. Barresi, **S. Carpino**, P.J. Van Soest. 1999. Value of Sicilian native pasture for Ragusano cheese production. Oral presentation. Memphis, Tennessee, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 82, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
5. C. Melilli, J.M. Lynch, **S. Carpino**, A. Cappa, G. Licitra, D.M. Barbano. 2000. An Empirical method for cheese yield prediction. Oral presentation. Baltimore, Maryland, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 83, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
6. **S. Carpino**, D.M. Barbano, T.E. Acree, G. Licitra, K.J. Siebert. 2000. Application of Chemometrics to sensory, analytical and gas chromatography olfactometry data of Ragusano Cheese from milk from pasture and TMR fed cattle. Oral presentation. Baltimore, Maryland, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 83, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
7. P.J. Van Soest, G. Licitra, **S. Carpino**, I. Schadt. 2000. Grazing animals in the mediterranean ecosystem of southeastern Sicily. Atti XXXV 1-16. Simposio Internazionale di Zootecnia. “Cheese Art 2000”. Ragusa Ibla.
- 8.
9. **S. Carpino**, J. Horne, C. Melilli, G. Licitra, D.M. Barbano. 2002. Impact of pasture on sensory properties of Ragusano. Abstract. Oral presentation. Quebec City, Canada. J. Dairy Sci. Vol. 85, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
10. S. Mallia, **S. Carpino**, E. Lavin, G. Di Rosa, G. Licitra, T.E. Acree. 2002. Odor



---

profile of typical Sicilian cheeses: Maiorchino, Pecorino, Provola dei Nebrodi and Ricotta Infornata. Oral presentation. Quebec City, Canada. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 85, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi - American Dairy Science Association.

11. **S. Carpino**, S. Mallia, J. Horne, G. Licitra. 2002. Aroma Compounds and Sensory Characteristics of Sicilian Traditional Cheeses. Atti del 4ème Colloque International sur les Fromages d’Alpages (Alpage, fourrage, laitage, fromage: Mieux connaitre la filière). 4-5 Luglio, Aosta, Italia
12. **S. Carpino**, S. Mallia, S. La Terra, G. Licitra, P.J. Van Soest, D.M. Barbano. 2003. The Influence of Native Pasture Plants on Aroma Compounds in Ragusano Cheese. Oral presentation. Memphis, Arizona, USA. Abstract J. Dairy Sci. Vol. 86, Suppl. 1. Editor: S.C. Nickerson - Blacksburg - American Dairy Science Association.
13. V. Fallico, L. Chianese, J. Horne, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Influence of feeding strategy (pasture vs TMR) on proteolysis in Ragusano cheese during ripening. Poster presentation. Memphis, Arizona, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 86, Suppl. 1. Editor: S.C. Nickerson - Blacksburg - American Dairy Science Association.(POSTER)
14. **S. Carpino**, S. Mallia, J. Horne, G. Licitra. 2003. Aroma Compounds and Sensory Characteristics of Sicilian Traditional Cheeses from cows on pasture. Abstract. Oral presentation Annual meeting of the European Association for Animal Production. Roma, Italia. Book of Abstracts of the 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production
15. **S. Carpino**, J. Horne, T. Rapisarda, L. Tuminello, S. Mallia, G. Licitra. 2004. Effect of Raw and Pasteurised milk on Odour Active Compounds and Sensory characteristics of Piacentinu Ennese Cheese. Oral presentation. Abstract. IDF symposium on cheese: ripening, characterization & technology, March 21 - 25, in Prague.
16. **S. Carpino**, T. Rapisarda, J. Horne, A. Difalco, G. Licitra. 2004. Volatile profile of Piacentinu Ennese cheese produced with raw and pasteurized milk. Oral presentation. Abstract. 11th International Flavour Conference, Samos, Greece. ACS SYMPOSIUM
17. J. Horne, **S. Carpino**, S. Mallia, A. Difalco, G. Tumino, G. Licitra. 2004. Sensory Differences Among Pecorino Siciliano Cheeses By Geographic Origin. Oral presentation. Saint Louis, Missouri, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 87, Suppl. 1.
18. **S. Carpino**, J. Horne, C. Melilli, G. Licitra. 2004. Reduction of sensory bias due to color differences in Ragusano cheese by the use of special lenses. Poster presentation. Proceedings of European Conference on Sensory Science of Food and Beverages: “A sense of Identity”. Firenze 26-29 settembre.

- 
19. **S. Carpino**, J. Horne, G. Marino, L. Tuminello, L. Corallo, G. Licitra. 2004. Sensory differences among Piacentinu Ennese ricotte due to materials used in cheeses-making. Poster presentation. Proceedings of European Conference on Sensory Science of Food and Beverages: "A sense of Identity". Firenze 26-29 settembre.
  20. **S. Carpino**, G. Marino, G. Licitra. 2005. Changes in sensory properties of Ragusano cheese from cows' raw milk at different level of pastures. Oral presentation. Cincinnati, Ohio, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 88, Suppl. 1.
  21. **S. Carpino**, P. Palozza, A. Valdannini, G. Licitra. 2005. Changes of  $\beta$ -carotene content in plasma of cows following different diets: influence of pasture and farm location. Oral presentation. Cincinnati, Ohio, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 88, Suppl. 1.
  22. V. Fallico, C. Pediliggieri, **S. Carpino**, G. Licitra. 2005. Proteolysis of Piacentinu Ennese cheese made with different farm technologies. Poster presentation. Cincinnati, Ohio, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 88, Suppl. 1.
  23. S.A. Rankin, S.P. Washburn, B. Luth, G. Licitra, **S. Carpino**, and P. Kindstedt. 2006. *Production meets processing: A vital link for high quality dairy foods*. Abstract J. Dairy Sci. Vol. 89, Suppl. 1, p. 279. Editor G. W. Rogers. Knoxville, American Dairy Science Association. G. Licitra and S. Carpino. 2006. *Case studies and applied research involving dairy production and Processing in Italy*. CoRFiLaC, Ragusa, Italy. Invited speaker.
  24. **S. Carpino**, T. Rapisarda, G. Licitra. 2006. Effect of mountain and sea level pasture on monoterpene composition in milk, curd and Ragusano cheese at 4 and 7 months of aging. Oral presentation. Minneapolis, Minnesota, USA Abstract. J. Dairy Sci. Volume 89, Suppl. 1.
  25. T. Rapisarda, **S. Carpino**, G. Azzaro, G. Licitra. 2006. Volatile fraction of Sicilian Pecorino cheese: comparison of raw and pasteurized milk cheese. Oral presentation. Minneapolis, Minnesota, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 89, Suppl. 1.
  26. **S. Carpino**, I. Caminiti, T. Rapisarda, G. Licitra. 2007. Sensory and instrumental classification among Ragusano PDO cheeses of different quality. Poster presentation. San Antonio, Texas, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 90, Suppl. 1.
  27. **S. Carpino**, T. Rapisarda, G. Belvedere, G. Licitra. 2007. Volatile fingerprint of Piacentinu cheese produced with different tools and type of saffron. 5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors 18-20 April, Alghero/Sardegna, Italia.

- 
28. **S. Carpino**. 2008. Flavour development measured with sensory and instrumental methods. Key lecture as invited speaker. 5<sup>th</sup> IDF Symposium on Cheese Ripening. Flavour Development Measured with Sensory and Instrumental Methods 9 – 13 March, Bern (Switzerland).
  29. **S. Carpino**, I. Schadt, S. La Terra, G. Belvedere, T. Rapisarda, G. Licitra; 2008. Characterization of Sicilian Pecorino cheese by area of production. Oral presentation. Indianapolis, Indiana, USA. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 91, Suppl. 1.
  30. **S. Carpino**, G. Belvedere, T. Rapisarda, G. Azzaro, G. Licitra. 2009. Influence of citronella and geranium essence treatment on milk aroma. Poster presentation. Abstract J. Dairy Sci. Vol. 92, Supplement 1.
  31. **S. Carpino**, T. Rapisarda, G. Belvedere, G. Licitra. 2009. Aroma profile characterization of traditional Algerian Bouhezza cheese. Poster presentation. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 92, Suppl. 1.
  32. C. Pediliggieri, **S. Carpino**, G. Licitra. 2009. Molecular characterization of Algerian Cheese Bouhezza by PCR-TTGE. Poster presentation. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 92, Suppl. 1.
  33. C. Pediliggieri, **S. Carpino**, G. Licitra. 2009. Characterization of bacterial ecosystem in Pecorino Siciliano cheese produced in different areas of Sicily. Poster presentation. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 92, Suppl. 1.
  34. T. Rapisarda, A. Mereu, A. Cannas, V. Giovanetti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2009. Feed volatile compounds affect lambs and ewes palatability Montreal. Oral presentation. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 92, Suppl. 1.
  35. G. Licitra, L. Tuminello, N. Fucà, P. Campo, S. Lortal, **S. Carpino**. 2010. Wooden vat to produce P.D.O. Ragusano cheese is a living system. Oral presentation. Abstract. American Dairy Science Association. ADSA meeting, July 11-15, Denver, Colorado, USA.
  36. **S. Carpino**, I. Stampelou, G. Belvedere, C. Pediliggieri, G. Licitra. 2010. Ability of Smart Nose to discriminate tina biofilms contributing to produce unique volatile compounds in inoculated milk. Oral presentation. Abstract. American Dairy Science Association. ADSA meeting, July 11-15, Denver, Colorado, USA
  37. **S. Carpino**, T. Rapisarda, I. Schadt, C. Pasta, G. Belvedere, G. Licitra. 2010. Changes of Ragusano cheese aroma due to different levels of pasture intake. Poster presentation. Abstract. American Dairy Science Association. ADSA meeting, July 11-15, Denver, Colorado, USA
  38. **S. Carpino**. 2010. Gas chromatography Olfactometry Applications to Dairy Products: a Wonderful Friendship. Key lecture as invited speaker. ACS Meeting.

---

20<sup>th</sup> American Chemical Society National Meeting & Exposition August 22-26, 2010, Boston, MA.

**POSTER:**

1. S. La Terra, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra.-NIR spectroscopy application to pressed cheese. 2007. Special Issue of the International Dairy Federation. 0801/part 4:315-317. Poster.

**LISTA DEGLI ABSTRACTS PRESENTATI A CONGRESSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI COME CO-AUTORE:**

1. G. Licitra, **S. Carpino**, P.J. Van Soest, C.J. Sniffen. 1993. Improvement of the *Streptomyces griseus* method for degradable protein in ruminant feeds. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 76, Suppl.1. Editore: J.B. Holter - New Hampshire - American Dairy Science Association.
2. G. Licitra, **S. Carpino**, I. Schadt, P.J. Van Soest, C.J. Sniffen. 1997. Optimal concentration and time for single batch estimates of ruminal protein degradability with *Streptomyces griseus* protease. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 80, Suppl. 1. Editor: J. W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
3. I. Schadt, **S. Carpino**, S. Barresi, G. Licitra, P.J. Van Soest. 1997. Kinetic analysis of *Streptomyces griseus* protease degradations of ruminant feeds. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 80, Suppl. 1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi – American Dairy Science Association.
4. C. Melilli, D.M. Barbano, G. Licitra, G. Tumino, G. Farina, **S. Carpino**. 2002. Does presalting and brine concentration influence salt uptake by Ragusano cheese? Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 85, Suppl.1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi - American Dairy Science Association.
5. L. Corallo, P.S. Cocconcelli, R. Gelsomino, P. Campo, **S. Carpino**, G. Licitra. 2002. Lactic acid bacteria from natural biofilm of Tina, a wooden vat, potential contributors to Ragusano cheese fermentation. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 85, Suppl.1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi - American Dairy Science Association.
6. G. Azzaro, D.T. Galligan, J.D. Ferguson, R. Petriglieri, **S. Carpino**, G. Licitra. 2002. An evaluation of the cost of feeding dairy cows in Ragusa, Italy. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 85, Suppl.1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi - American Dairy Science Association.
7. L. Corallo, R. Gelsomino, P.S. Cocconcelli, P. Campo, **S. Carpino**, G. Licitra. 2002. Molecular characterisation of lactic acid bacteria of Ragusano cheese. Abstract. J. Dairy Sci. Vol. 85, Suppl.1. Editor: J.W. Fuquay – Mississippi -

---

American Dairy Science Association.

8. M. Rosato, G. Di Rosa, S. La Terra, J. Horne, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Antiossidanti naturali nei formaggi storici siciliani. Abstract. Progress in Nutrition. Atti del IV Convegno Nazionale Acidi Grassi Polinsaturi Omega 3, CLA e Antiossidanti. Vol.5, n.2:184.
9. T. Armeni, G. Principato, M. Rosato, S. La Terra, **S. Carpino**, G. Licitra, F. Regoli. 2003. Valutazione della capacità antiossidante totale in formaggi di origine ragusana. Abstract. Progress in Nutrition. Atti del IV Convegno Nazionale Acidi Grassi Polinsaturi Omega 3, CLA e Antiossidanti. Vol.5, n.2:184-185.
10. C. Melilli, D.M. Barbano, G. Licitra, G. Portelli, G. Di Rosa, **S. Carpino**. 2003. Does brine temperature influence salt uptake by Ragusano cheese? Abstract J. Dairy Sci. Vol. 86, Suppl.1. Editor: S.C. Nickerson - Blacksburg - American Dairy Science Association.
11. C. Melilli, D.M. Barbano, M. Manenti, J.M. Lynch, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Lipolysis and proteolysis within blocks of Ragusano cheese at different brine temperatures. Abstract J. Dairy Sci. Vol. 86, Suppl.1. Editor: S.C. Nickerson - Blacksburg - American Dairy Science Association.
12. V. Fallico, L. Chianese, J. Horne, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Influence of feeding strategy (pasture vs TMR) on proteolysis in Ragusano cheese during ripening. Abstract. Annual meeting of the European Association for Animal Production. Roma, Italia. Book of Abstracts of the 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production
13. C. Melilli, D.M. Barbano, M. Manenti, J.M. Lynch, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Influence of brine temperature on lipolysis and proteolysis within blocks of Ragusano. Abstract. Annual meeting of the European Association for Animal Production. Roma, Italia. Book of Abstracts of the 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production
14. J. Horne, C. Melilli, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Effects of brining time on sensory profiles of Ragusano cheese produced from pasture-fed animals. Abstract. Annual meeting of the European Association for Animal Production Roma, Italia. Book of Abstracts of the 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production
15. M. Rosato, G. Di Rosa, **S. Carpino**, G. Licitra. 2003. Natural Antioxidants in traditional Sicilian cheeses obtained from pasture-fed animals. Abstract. Annual meeting of the European Association for Animal Production. Roma. Italia. Book of Abstracts of the 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production

- 
16. V. Fallico, P.L.H. McSweeney, K.J. Siebert, J. Horne, **S. Carpino**, G. Licitra. 2004. Evaluation of Proteolysis in PDO Ragusano Cheese During Ripening by Chemometric Analysis of Peptide and Free Amino Acids Profiles. Abstract. IDF symposium on cheese: ripening, characterization & technology, March 21 - 25, in Prague.
  17. J. Horne, G. Marino, G. Portelli, P. Campo, **S. Carpino**, and G. Licitra. 2004. Measuring quality of protected denomination of origin Ragusano cheeses: sensory and chemical variation A Sense of Identity European Conference on Sensory Science of Food and Beverages. Firenze 26-29 settembre.
  18. C. Melilli, D. M. Barbano, M. Caccamo, G. Licitra, and **S. Carpino**. 2005. Influence of brine concentration, brine temperature, and presalting on salt uptake by Ragusano cheese. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 88, Suppl. 1.
  19. S. La Terra, **S. Carpino**, L. Cordeddu, M. Caccamo, G. Licitra. 2005. Omega-3 and conjugated linoleic acid blood plasma of cows grazing on native pasture plants. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 88, Suppl. 1.
  20. S. La Terra, **S. Carpino**, S. Banni, M. Manenti, M. Caccamo, G. Licitra. 2006. Effect of mountain and sea level pasture on Conjugated Linoleic Acid content in plasma and milk. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 89, Suppl. 1.
  21. G. Licitra, A. Fiori, M. Manenti, S. La Terra, P. Campo, **S. Carpino**. 2006. Microbiological safety of Ragusano cheese through traditional farmhouse manufacturing: a preliminary study. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 89, Suppl. 1.
  22. G. Licitra, S. Parayre, H. Falentin, **S. Carpino**, V. Fallico, C. Pediliggieri, S. Lortal. 2006. Identification of the microflora in the complete Ragusano cheese processing from milk produced at two different farm locations. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 89, Suppl. 1.
  23. C. Pediliggieri, T. M. Carnemolla, V. Gagnaire, D. Mollé, V. Fallico, **S. Carpino**, G. Licitra, S. Lortal. 2006. Identification and putative proteolytic origin of some major water-soluble peptides produced during ripening of Ragusano cheese. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 89, Suppl. 1.
  24. T. Rapisarda, **S. Carpino**, G. Azzaro, G. Licitra. 2006. Volatile fraction of Sicilian Pecorino cheese: comparison of raw and pasteurized milk cheese. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 89, Suppl. 1.
  25. M. Manenti, G. Farina, **S. Carpino**, G. Licitra. 2006. Studio di un indice di maturazione del Pecorino Siciliano D.O.P. mediante Spettroscopia NIR. Poster presentato a Ferrara il 25-26 maggio 2006, al 2° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR. Atti del congresso. nel vicino infrarosso”.
  26. M. Manenti, G. Leto, **S. Carpino**, G. Licitra. 2006. Screening di parametri di

---

composizione chimica del formaggio Ragusano D.O.P. mediante Spettroscopia NIR. Poster presentato a Ferrara il 25-26 maggio 2006, al al 2° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR. Atti del congresso.

27. M. Caccamo, G. Impoco, F. Zanini, G. Tromba, P. Campo, **S. Carpino**, G. Licitra. 2007. New alternative approaches to study cheese microstructure. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 90, Suppl. 1.
28. S. La Terra, V. M. Marino, **S. Carpino**, M. Manenti, G. Licitra. 2007. Influence of native pasture feeding time on conjugated linoleic acid content in Ragusano cheese. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 90, Suppl. 1.
29. M. Caccamo, G. Impoco, F. Zanini, G. Tromba, P. Campo, **S. Carpino** G. Licitra. 2007. Computer vision to study cheese microstructure. Poster. International Computer Vision Summer School (ICVSS), Sicily.
30. M. Manenti, S. La Terra, M. Purrazzo, **S. Carpino**, G. Licitra. 2007. NIR determination of indexes for the screening of Sicily Ragusano P.D.O. cheese ripening. 2007. International Conference on Near Infrared Spectroscopy (13<sup>th</sup> ICNIRS): Abstract Book. in Umeå-Vasa, Sweden & Finland 15-21 June.
31. S. La Terra, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2007. NIR spectroscopy Application to pressed cheese. 5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors 18-20 Apri, Alghero/Sardinia, Italy.
32. La Terra S., M. Manenti, F. La Terra, M. Caccamo, G. Azzaro, **S. Carpino**, G. Licitra. 2008. The influence of single essences on Conjugated Linoleic Acid and Vaccenic acid content in cows milk. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 91, Suppl. 1.
33. I. Schadt, T. Rapisarda, G. Belvedere, F. La Terra, G. Azzaro, P.J. Van Soest, G. Licitra, **S. Carpino**. 2008. Which native Sicilian pasture plants make the difference for milk aroma quality? Abstract. J. Dairy Sci. Volume 91, Suppl. 1.
34. T. Rapisarda, G. Belvedere, F. La Terra, A. Cannas, G. Licitra, **S. Carpino**. 2008. Animal feed assessment quality by SmartNose<sup>®</sup>. Abstract. J. Dairy Sci. Volume 91, Suppl. 1.
35. F. La Terra, M. Manenti, I. Schadt, P. Berzaghi, **S. Carpino**, G. Licitra. 2008. Predizione del contenuto di amido nelle feci bovine mediante spettroscopia NIRS. 3° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR. Un raggio di luce a difesa della qualità – atti del congresso - LAZISE (Verona).
36. S. La Terra, F. La Terra, G. Belvedere, V. M. Marino, **S. Carpino**, G. Licitra. 2008. Sicily, traditional cheeses and applied research. 2th International Conference on the quality & Marketing of Agriculture products. 25-27 September 2008, Hersonissos, Creta, Greece.

- 
37. **S. Carpino**, T. Rapisarda, G. Belvedere, M. Neocleous, P. Papademas, G. Licitra. 2009. Influence of dehydration by sun or by oven on Trachanas quality. Proceedings of the 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, Italy. P2.1.17.
38. F. La Terra, P. Berzaghi, M. Manenti, S. La Terra, **S. Carpino**, G. Licitra. 2009. Caratterizzazione del Pecorino Siciliano in relazione all'area di produzione. Italian Journal of Animal Science. Proceedings of the ASPA 18<sup>th</sup> Congress. Vol.8 suppl.2. 459.
39. F. Conte, T. Rapisarda, G. Belvedere, **S. Carpino**. 2009. Shelf life del latte d'asina: batteriologia e componente volatile. Atti del XIX Convegno AIVI "La Filiera Corta: lo stato dell'arte, la tutela del consumatore, le difficoltà e le prospettive. Perugia, 24-26 Giugno 2009.
40. F. La Terra, P. Berzaghi, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2010. Applicazione dell'algoritmo di condensazione per il miglioramento delle prestazioni della calibrazione di formaggio Ragusano DOP. IV Simposio Italiano di Spettroscopia NIR verso nuovi orizzonti – atti del simposio – Sestri Levante (GE) 13-14 Maggio 2010. Genova, Italy.
41. G. Azzaro, R. Petriglieri, R. Ben Younes, M. Caccamo, **S. Carpino**, G. Cascone, A. D'Emilio, R. Mazzarella, G. Licitra. 2010. Relationship between environmental climate and physiologic response under stress conditions of dairy cows measured using thermal imaging in South-eastern Sicily. Abstract. American Dairy Science Association. ADSA meeting, July 11-15, Denver, Colorado, USA
42. S. La Terra, V. Marino, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2010. Lipidomica nel formaggio Ragusano. Poster presentato a Torino il 23 Settembre 2010 al AITEL. II° Congresso Lattiero–Caseario "La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati".
43. G. Belvedere, T. Rapisarda, **S. Carpino**, G. Licitra. 2010. Caratterizzazione del formaggio Pecorino Siciliano attraverso l'area di produzione. Poster presentato a Torino il 23 Settembre 2010 al AITEL. II° Congresso Lattiero–Caseario "La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati".
44. T. Rapisarda, **S. Carpino**, G. Belvedere, G. Azzaro, G. Licitra. 2010. Influenza del trattamento con essenze di citronella e geranio sull'aroma del latte. Poster presentato a Torino il 23 Settembre 2010 al AITEL. II° Congresso Lattiero–Caseario "La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati".
45. V. Marino, S. La Terra, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2010. Contenuto di vitamina E nel latte proveniente da specie diverse. Poster presentato a Torino il 23 Settembre 2010 al AITEL. II° Congresso Lattiero–Caseario "La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati".



- 
46. **S. Carpino**, T. Rapisarda, G. Marino, G. Licitra. 2010. Formaggio Ragusano DOP: confronto di “impronte aromatiche” mediante Smart Nose. Poster presentato a Torino il 23 Settembre 2010 al AITEL. II° Congresso Lattiero–Caseario "La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati".
47. F. La Terra, M. Manenti, **S. Carpino**, G. Licitra. 2010. NIRS e metodi di determinazione analitici innovativi per la valorizzazione delle produzioni casearie del Ragusano DOP. Poster presentato a Torino il 23 Settembre 2010 al AITEL. II° Congresso Lattiero–Caseario "La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati".

Data 01.09.2017

*Stefania Carpino*