

## **MARIO PAOLO PELLICANO**

### **Istruzione e Formazione**

Il Dr Pellicano si Laurea in Scienze Biologiche col massimo dei voti, con tesi sperimentale in Scienza dell'Alimentazione: *“Apprendimento della avversione condizionata per gli alimenti in ratti con simpaticectomia chimica”*.

Nel 1990 consegue il titolo di Dottore di Ricerca in Neuroscienze, discutendo la tesi *“Ruolo del Sistema Nervoso Centrale nel controllo della termogenesi nel ratto”*. In seguito, riceve una borsa di studio biennale post-dottorato presso l'Università di Napoli, svolge attività di ricerca sul *“Ruolo dei recettori NMDA e non-NMDA nell'apprendimento e la loro distribuzione nel cervello di specifici ceppi di ratti, determinata mediante autoradiografia”*.

Durante il periodo del Dottorato svolge attività di ricerca nel laboratorio del Prof. N.G. Bowery, direttore del Department of Pharmacology, School of Pharmacy, University of London e nel laboratorio del Prof. Terje Sagvolden, Department of Neurophysiology, University of Oslo.

Nel 2001 consegue il titolo di Master in Analisi Sensoriale, discutendo la tesi *“Identificazione dei descrittori sensoriali di differenti tipi di pane attraverso uno studio sui consumatori del territorio irpino”*.

### **Posizione lavorativa**

Dal 1994 è ricercatore all'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR) di Avellino.

### **Attività didattica**

1991/96. E' docente di anatomia e fisiologia del sistema nervoso nel corso di specializzazione per tecnici della riabilitazione presso il “Istituto Antoniano”, Ercolano, Napoli.

1998-1999. E' docente dell'insegnamento di Fisiologia Umana nel corso per i DD.UU. di Fisioterapia e di Tecnico dell'educazione e della riabilitazione psichiatrica e psicosociale, presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università degli Studi di Napoli.

1999-2005. E' docente di Fisiologia Umana nel corso di laurea per infermieri, presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università di Napoli.

2002-2004. E' docente di “Introduzione all'analisi sensoriale ed elementi di Consumer Science”, nel Corso di Perfezionamento in “Controllo, Assicurazione e Gestione della Qualità nelle Industrie Agro-Alimentari” svoltosi presso il Dipartimento di Ingegneria Chimico-Alimentare dell'Università degli Studi di Salerno.

### **Progetti scientifici**

1999-2001. E' responsabile scientifico per l'attività di ricerca, “Identificazione e valutazione delle caratteristiche organolettiche del pane e dei rapporti con gli atteggiamenti dei consumatori”, nel programma operativo multiregionale (POM): “Biotecnologie per la valorizzazione dei prodotti da forno attraverso l'individuazione dei fattori che influenzano le loro peculiarità organolettiche, biologiche e nutrizionali”.

2002–2005 - Nell'ambito del progetto dimostratore del Centro di Competenza sulle Produzioni Agroalimentari della Regione Campania, Linea C – Carne Bufalina, WP4.C. “Metodologie e tecniche per la biosicurezza e il controllo degli alimenti”, è responsabile del WP4.1.C: Analisi sensoriale della carne bufalina mediante panel test e indagini sul comportamento dei consumatori per determinarne l'accettabilità e la preferenza.

2006-2009. E' task leader del “WP-5: Sensory evaluation by panel test and consumers acceptability”, nell'ambito del progetto “Novel Vegetal-based Extracts Additives for Chemical-Free Food (NOCHEMFOOD)”, finanziato dal Sixth Framework Programme of the European Community, PRIORITY 5 (Food Quality and Safety).

2007-2009. E' coordinatore della tematica "Sensory properties and consumers acceptability of oils", nell'ambito del progetto "Mapping And Comparing Oils" (MAC-Oils), finanziato dal Sixth Framework Programme of the European Community, PRIORITY 5 (Food Quality and Safety).

2008-2011. E' responsabile scientifico dell'attività di ricerca, "Valutazione del mantenimento del livello di qualità del prodotto durante la conservazione in relazione alle condizioni di confezionamento e di trasporto", *nell'ambito dell'Intesa MIUR/CNR, Progetto agroalimentare, ambiente e salute.*

2012-2016. Partecipa a diversi progetti di ricerca (Derfram, Be&Save, SO.FI.A, Quinoa, Quarc, Propasta, Benten) allo scopo di caratterizzare e valutare l'accettabilità di alimenti con particolari proprietà organolettiche e funzionali con procedure di analisi sensoriale.

### **Attività di servizio del Laboratorio di Analisi Sensoriale**

- Convenzione per prestazione di servizi tra **LIQUORI ESPRESSI S.a.s. e ISA-CNR.**

E' responsabile scientifico dell'attività di ricerca, per conto della ditta "Liquori Espressi S.a.s.", per il Progetto "Definizione del profilo sensoriale del limoncello espresso", *nell'ambito del Progetto P.O.R. misura 3.17, "Messa a punto di un progetto innovativo per l'estrazione di bevande alcoliche".*

- Convenzione per prestazione di servizi tra **FERRERO S.p.A. e ISA-CNR.**

E' docente nel Corso "Formazione di giudici per la valutazione sensoriale di prodotti alimentari", al fine di creare un Panel per il controllo della qualità sensoriale dei prodotti al cioccolato, presso l'azienda alimentare Ferrero S.p.A., stabilimento di S. Angelo dei Lombardi, Avellino.

- Convenzione per prestazione di servizi tra **S. LIDANO SOC. COOP. AGR. a.r.l. e ISA-CNR.**

E' docente nel Corso "Formazione di giudici per la valutazione sensoriale di prodotti alimentari", al fine di creare un Panel per il controllo della qualità sensoriale dei prodotti vegetali di IV gamma, presso l'Azienda San Lidano Soc. Coop. Agr. a r.l., Sezze Scalo, Latina.

- Convenzione per prestazione di servizi tra **STAPA-CePICA e ISA-CNR.**

E' responsabile scientifico dell'attività di ricerca, "Caratterizzazione sensoriale di 8 differenti tipi di mele irpine", nell'ambito del Programma, "Frutta antica d'Irpinia: recupero e valorizzazione delle mele irpine", per conto dello Stapa-Cepica di Avellino.

- Convenzione per prestazione di servizi tra **Federazione Provinciale Coldiretti di Benevento e ISA-CNR.** E' responsabile scientifico dell'attività di ricerca, "Definizione dei profili sensoriali e valutazione dell'accettabilità di prodotti del Sannio a ridotto contenuto di zucchero", nell'ambito del Progetto di ricerca "Prodotti da forno dolciari con Stevia del Sannio", per conto della Federazione Provinciale Coldiretti, Benevento.

### **Pubblicazioni**

Cozzolino, R., Martignetti, A., **Pellicano, M. P.**, Stocchero, M., Cefola, M., Pace, B., De Giulio, B. Characterization of volatile profile and sensory analysis of fresh-cut "Radicchio di Chioggia" stored in air or modified atmosphere. *Food Chemistry*, 192, 603-611, 2016.

Cammarota G., Laurino C., **Pellicano M. P.** Sensory evaluation of different "caciocavallo" typical cheeses. *J. Food Sci. Nutr.* 3, 31-39, 2014.

Cammarota, C. Laurino, L. Cipriano, **M. P. Pellicano.** Caratteristiche sensoriali dell'uva italia conservata in atmosfera modificata. In: "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", Ed. Chiriotti, Pinerolo (TO), Vol. X, 2012.

**Pellicano MP**, Laurino C, A Sada, Cammarota G. Profilo sensoriale ed accettabilità del salame tipo Napoli privo di additivi chimici. *Ingredienti alimentari*, 58, 18-22, 2011.

Cammarota G., Graziani M.P., **Pellicano M.P.** Cosa mangiano i bambini? Risultati di un'indagine CNR. In "Il Cibo la Mente", Ed. Guida, Napoli, pag. 113-122, 2011.

**M.P. Pellicano**, C. Laurino, A. Sada, G. Cammarota. Analisi sensoriale di salame trattato con estratti vegetali. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare", Ed. Chiriotti, Pinerolo (TO), Vol IX, 13-17, 2010.

**Pellicano MP**, Cammarota G, Laurino C, Graziani MP. Applicazione dell'analisi descrittiva quantitativa a tre vini bianchi tipici della Campania. *Ingredienti alimentari*, 43, 21-25, 2009.

**Pellicano M.P.**, Cammarota G., Graziani M.P., Aparicio R. Handbook of Mapping And Comparing Oils: "Sensory properties and consumers acceptability of oils", pagg. 199-244, 2009, <http://www.mac-oils.eu>

Cammarota G, Graziani MP, Laurino C, **Pellicano M.P.** Gender differences in the eating behaviour of Italian schoolchildren. *J. Food Sci. Nutr.* 2, 29-38, 2008.

**M.P. Pellicano**, G. Cammarota, C. Laurino, M.P. Graziani. Analisi descrittiva quantitativa delle caratteristiche sensoriali del Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Falanghina. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare" Ed. Chiriotti, Pinerolo (TO), Vol. VIII, 27-31, 2008.

**M.P. Pellicano**, G. Cammarota, C. Laurino, M.P. Graziani. Quantitative descriptive sensory analysis of buffalo meat from animals fed with a diet containing different amounts of vitamin E. *Ital. J. Anim. Sci.*, 6,1214-1216, 2007.

**Pellicano MP**, Cammarota G, Laurino C, Graziani MP. Profilo sensoriale della carne bufalina e motivazioni al consumo. *Ingredienti alimentari*, 27, 18-21, 2006.

**Pellicano MP**, Sadile AG. Differential alcohol drinking behaviour and dependence in the Naples Low- and High-Excitability rat lines. *Behav. Brain Res.*, 171, 199-206, 2006.

**Pellicano MP**, Cammarota G, Graziani MP, Piciocchi N, Cipriano L. Analisi sensoriale della carne bufalina mediante panel test e indagini sul comportamento dei consumatori per determinarne l'accettabilità e la preferenza. Book, Centro di Competenza delle Produzioni Agroalimentari, 2006.

**M.P. Pellicano**, G. Cammarota, N. Piciocchi, L. Cipriano, K. Tarantino, M.P. Graziani. Caratterizzazione sensoriale della carne bufalina e fattori che incidono sui consumatori. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare" Ed. Chiriotti, Pinerolo (TO), Vol. VII, 37-42, 2006.

**Pellicano MP**, Cammarota G, Cipriano L, Tarantino K, Piciocchi N, Graziani MP. Evaluation of the sensory qualities of Buffalo meat and identification of choice factors. *Bubalus bubalis*, 144-145, 2005.

**Pellicano M.P.**, Cammarota G., Laurino C., Cipriano L., Tarantino K., Graziani M.P. Valutazione sensoriale da parte del consumatore di campioni di castagne conservate in sciroppo. *Italus Hortus*, 285-287, 2005.

**Pellicano M.P.**, Beccaro S., Cammarota G., Cipriano L., Graziani M.P. Indagine sulle abitudini alimentari di bambini in età scolare. *Ingredienti Alimentari*, 6, 10-16, 2003.

Graziani MP, Beccaro S, Cipriano L, **Pellicano MP**. Valutazione della "qualità attesa" ed analisi del comportamento del consumatore. Iper testo CD-ROM, "POM B22", AGER, Roma, 2001.

**Pellicano MP**, Beccaro S, Sorrentino A, Reale A, Coppola R. Valutazione della "qualità percepita" dal consumatore mediante analisi sensoriale. Iper testo CD-ROM, "POM B22", AGER, Roma, 2001.

**Pellicano MP**. Tecnologie di trasformazione e di cottura del prodotto da forno: valutazione della qualità del prodotto finito. "Le colline del pane", E.R.S.A. Molise, n. 19, 27-33, 2001.

**Pellicano M.P.**, Graziani M.P., De Luca B. Valutazione oggettiva e quantitativa della preferenza per uno specifico alimento con l'applicazione di una metodologia innovativa. *Industrie Alimentari*, XXXVIII, 382-386, 1999.

Carey MP, Diewald LM, Esposito FJ, **Pellicano MP**, Gironi Carnevale UA, Sergeant JA, Papa M, Sadile AG. Differential distribution, affinity and plasticity of dopamine D-1 and D-2 receptors in the

- target sites of the mesolimbic system in an animal model of ADHD. *Behav. Brain Res.* 94(1): 173-185, 1998.
- Monda M., Sullo A., De Luca V., **Pellicano M.P.**, Viggiano A. L-Threonine injection into PPC modifies food intake, lateral hypothalamic activity, and sympathetic discharge. *Am. J. Physiol.*, 273, R554-R559, 1997.
- Monda M., Sullo A., De Luca E., Viggiano A., **Pellicano M.P.** Acute lesions of the ventromedial hypothalamus reduce sympathetic activation and thermogenic changes induced by PGE<sub>1</sub>. *J. Physiol. (Paris)*, 91, 285-290, 1997.
- Pellicano M.P.** and Sadile A.G. Ethanol addiction behavior in the Naples High and Low-Excitability rat lines. *Press Book, Part II*, 357-358, 1997.
- Sadile A.G., **Pellicano M.P.**, Sagvolden T. and Sergeant A. NMDA and non-NMDA sensitive L-3H-glutamate receptor binding in the brain of the Naples high- and low-excitability rats: an autoradiographic study. *Behav. Brain Res.*, 78, 163-174, 1996.
- Monda M., Sullo A., De Luca E. and **Pellicano M.P.** Lysine acetylsalicylate modifies aphagia and thermogenic changes induced by lateral hypothalamic lesion. *Am. J. Physiol.*, 271, R1638-R1642, 1996.
- Papa M., **Pellicano M.P.**, Cerbone A., Lamberti-D'Mello C., Menna T., Buono C., Giuditta A., Welzl H. and Sadile A.G. Immediate early genes and brain DNA remodeling in the Naples High and Low-Excitability rat lines following exposure to a spatial novelty. *Brain Res. Bull.* 37(2): 111-118, 1995.
- Pellicano M. P.** Distribuzione autoradiografica dei recettori per il glutammato nel cervello di ratti NLE ed NHE, modello per lo studio di funzioni ippocampali. *Rend. Atti Acc. Sci. Med. Chir. , Napoli*, CXLVIII: 79-89, 1994.
- Papa M., **Pellicano M.P.** and Sadile A.G. Nitric oxide and long-term habituation to novelty in the rat. *Ann. N. Y. Acad. Sci. USA* 738: 316-324, 1994.
- Amaro S., Monda M., **Pellicano M.P.**, Cioffi L.A., De Luca B. Postprandial thermogenesis and conditioned taste aversion or preference. *Physiol. Behav.* 58: 463-470, 1994.
- Cerbone A., **Pellicano, M.P.**, Romanelli, P. and Sadile, A.G. Modelli genetici per lo studio della plasticita' comportamentale, In: "Apprendimento e Memoria". A. Giuditta e E.E.Muller (Eds), Pythagora Press, Milano, pp. 49-68, 1993.
- Cerbone A., **Pellicano M. P.**, Sadile A. G. Evidence for and against the Naples high- and low-excitability rats as genetic model to study hippocampal functions. *Neurosci. Biobehav. Rev.* 17: 295-303, 1993.
- Papa M., **Pellicano M. P.**, Welzl H. and Sadile A. G. Distributed changes in *c-Fos* and *c-Jun* immunoreactivity in the rat brain associated with arousal and habituation to novelty. *Brain Res. Bull.* 32: 509-515, 1993.
- Pellicano M. P.**, Siciliano F., Sadile A. G. NMDA receptors modulate long-term habituation to spatial novelty: dose- and genotype-dependent differential effects of post-trial MK-801 and CPP in rats. *Physiol. & Behav.* 54: 563-568, 1993.
- C.O. Moro, **M.P. Pellicano**, M. Marra. Influenza degli stimoli sensoriali sull'assunzione di alimenti e sulla termogenesi indotta dalla dieta. *Alimentazione Nutrizione e Metabolismo* 13, 41-56, 1992.
- B. De Luca, M. Monda, S. Amaro and **M.P. Pellicano**. Heat production and motor deficit in rats lesioned in globus pallidus, entopeduncular nucleus and lateral hypothalamus. *Physiol. Behav.* 45, 119-126, 1989.
- B. De Luca, M. Monda, S. Amaro and **M.P. Pellicano**. Thermogenic changes following frontal neocortex stimulation. *Brain Res. Bull.* 22, 1003-1007, 1989.
- B. De Luca, M. Monda, S. Amaro, **M.P. Pellicano** and L.A. Cioffi. Lack of diet-induced thermogenesis following lesions of paraventricular nucleus in rats. *Physiol. Behav.* 46, 685-691, 1989.
- F.C. Tortella, **M.P. Pellicano** and N.G. Bowery. Dextromethorphan and neuromodulation: old drug coughs up new activities. *TiPS* 10, 501-507, 1989.

- F.C. Tortella, R. Davey , **M.P. Pellicano** and N.G. Bowery. Autoradiographic localization of 3H-dextromethorphan binding sites differs from NMDA. NIDA Res Monogr 95, 548-549, 1989.
- B. De Luca, M. Monda, S. Amaro, **M.P. Pellicano**, L.A. Cioffi. Thermogenic changes induced by lateral hypothalamic lesion: The role of thyroid hormones. Rend. Atti Acc. Sci. Med. Chir., Napoli, 142, 171-182, 1988.
- B. De Luca, M. Monda, **M.P. Pellicano** and A. Zenga. Cortical control of thermogenesis induced by lateral hypothalamic lesion and overeating. Am. J. Physiol. 253, R626-R633, 1987.
- B. De Luca, S. Amaro, **M.P. Pellicano**, M. Monda. Cortical control of hypoxic suppression of thermogenesis induced by lateral hypothalamic lesion. Functional Neurol. 4, 505-509, 1987.
- B. De Luca, M. Monda, S. Amaro, **M.P. Pellicano**, L.A. Cioffi. Alterazioni metaboliche dopo lesioni in differenti regioni del cervello di ratto. Rend. Atti Acc. Sci. Med. Chir., Napoli, 140, 385-396, 1986.