

Paolo Masi

ORCID: 0000-0003-2338-0651

Elenco cronologico delle pubblicazioni

Banche dati: Web of Science (WOS), Scopus, Google Scholar (GS), IRIS

1. Russo, G. ., Langellotti, A. L., Di Monaco, R., Buonocunto, G., Colonna, F., Velleca, N., Di Paola, A. I., Avella, L., Cavella, S., **Masi, P.**, (2025). New anchovy burgers: a sustainable and nutritious alternative to red meat in fast food. *Food Production, Processing and Nutrition, Open Access*, Volume 7, Issue 1, December 2025 Article number 11 (ISSN 26618974) DOI 10.1186/s43014-024-00281-1
2. Borriello A., Miele N.A., Masi P., Cavella S., (2025). Design of foodgrade oleofoams from carnauba wax and glyceryl monostearate whippable oleogels. *Journal of Food Engineering Open Access* (ISSN 02608774), 387,112330, DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2024.112330, SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
3. Vanacore L., El-Nakhel C., Modarelli G. C., Roupheal Y., Pannico A., Langellotti A. L., **Masi P.**, Cirillo C., De Pascale S., (2024). Growth, Ecophysiological Responses, and Leaf Mineral Composition of Lettuce and Curly Endive in Hydroponic and Aquaponic Systems, *Plants* (ISSN 22237747), 13(20),2852. DOI 10.3390/plants13202852, SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
4. A) Masi P., (a cura di), *L'arte del pizzaiuolo napoletano tra tradizione e innovazione* (2024). A cura di, Doppiavoce edizioni, pp: 1 – 156, (ISBN 979-12-80212-20-7).
5. B) Masi P., (Editor), *The art of the Neapolitan pizzaiuolo from tradition to innovation*. Doppiavoce editions pp: 1-156, (ISBN 979-12-80212-21-4).
6. A) Masi P., cap. 1, *Introduzione*, (2024). In *L'arte del pizzaiuolo napoletano tra tradizione e innovazione*. A cura di P. Masi, Doppiavoce edizioni, pp: 9 – 15, (ISBN 979-12-80212-20-7).
7. B) *Introduction*, (2024). In *The art of the Neapolitan pizzaiuolo from tradition to innovation*. P. Masi (Editor), Doppiavoce editions pp: 1-156, (ISBN 979-12-80212-21-4).
8. A) Falciano A., Masi P., Moresi M., (2024), *La cottura della pizza nel forno a legna*. In *L'arte del pizzaiuolo napoletano tra tradizione e innovazione*. A cura di P. Masi, Doppiavoce edizioni, pp: 91 – 101, (ISBN 979-12-80212-20-7).
9. B) *Pizza baking in wood-fired ovens* (2024), In *The art of the Neapolitan pizzaiuolo from tradition to innovation*. P. Masi (Editor), Doppiavoce editions pp: 87-98, (ISBN 979-12-80212-21-4).

10. 5. Moresi M., Cimini A., Falciano A., Coccia E., Masi P., (2024). Esplorando l'impronta di carbonio della Pizza Napoletana Verace: verso il future ecosostenibile per le pizzeria. In *L'arte del pizzaiuolo napoletano tra tradizione e innovazione*. A cura di P. Masi, Doppiavoce edizioni, pp: 125 – 140, (ISBN 979-12-80212-20-7).
11. B) Exploring the carbon footprint of Pizza Napoletana Verace: toward a sustainable future for pizzerias. In *The art of the Neapolitan pizzaiuolo from tradition to innovation*. P. Masi (Editor), Doppiavoce editions pp: 123-138, (ISBN 979-12-80212-21-4).
12. Moresi M., Falciano A., Cimini A., Masi P., (2024). Unveling the Carbon footprint of the true Neapolitan pizza: paving the way for eco-friendly practices in pizzerias. *Italian Journal of Food Science* (ISSN 1120-1770),36(4):pp.106-119, DOI:10.15586/ijfs.v36/4.2589
13. Falciano, A., Masi, P., Moresi, M., (2024). Unlocking the secrets of Neapolitan pizza: A concise review of wood-fired, electric, and gas pizza ovens. *Journal of Food Science Open Access* (ISSN: 00221147), DOI:10.1111/1750-3841.17417
14. Russo G.L., Langellotti A. L., Verardo V., Martin Garcia B.Oliviero M., Masi P., (2024). Sustainable cultivation of *Porphyridium cruentum* via agro-industrial by-products: A study on biomass and lipid enhancement- *Biocatalysis and Agricultural BiotechnologyOpen Access*(ISSN: 18788181)Volume 60, September 2024 Article number 103341, DOI: 10.1016/j.bcab.2024.103341 SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
15. Covino C., Tafuri A., Sorrentino A., Masci S., Baldoni E., Sestili F., Villalonga R., Masi P., (2024). Mitigation of acrilammide formation in wood oven baked pizza base using wholemeal and refined wheat with low free asparagine content: considerations on fibre intake and starch digestibility. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 104: pp. 470-482, (ISSN:0022-5142E-ISSN:1097-0010), [https://doi.org/ 10.1002/ jsfa.13289](https://doi.org/10.1002/jsfa.13289), SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
16. Ramondo A., Marulo S., Sorrentino A., Masi P., and Di Pierro P.; (2024). Modification of Physicochemical and Functional Properties of Pumpkin Seeds Protein Isolate (PsPI) by High-Intensity Ultrasound: Effect of Treatment Time. *ACS Food Sci. Technol.* (ISSN 2470-1343)2024, 4, 40–48, <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.3c00253>, SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
17. Russo G.L., Langellotti A.L., Torrieri E., Masi P., (2024). Emerging technologies in seafood processing: An overview of innovations reshaping the aquatic food industry. *Comprehensive review Food Science Food Safety* (EISSN 1541-4337), **23**:1-30. [https://doi.org/ 10.1111/1541-4337.13281](https://doi.org/10.1111/1541-4337.13281)
18. Falciano A., Di Pierro P., Sorrentino A., Cavella S., **Masi P.**, Romano A., (2023). Study of medium-high shelf life ready-to-use dough rolls for baking *pizza napoletana*. *Italian Journal of Food Science* (ISSN 1120-1770), **35**(4):130-1345, [https://doi.org/ 10.15586/ijfs35i4.2328](https://doi.org/10.15586/ijfs35i4.2328) , SCOPUS, GS (IRIS 1.1).

19. Valentino M., Volpe S., Cavella S., **Masi P.**, Torrieri E., (2023). Effect of biopolymer active coatings on alteration kinetics of minimally processed fennel stored at different temperatures. *Food Packaging and Shelf Life*, (ISSN:2214-2894), **39**:101137. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101137>, SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
20. Covino C., Sorrentino A., Di Pierro P., Aiello A., Romano R, **Masi P.**, (2023). Asparaginase enzyme reduces acrylamide levels in fried and wood oven baked pizza base. *Food Chemistry Advances* (E-ISSN 2772-753X.), **2** : 100206- <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100206>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
21. Romano A., Romano R., De Luca L., **Masi P.**, (2023). Potential of germination to improve the properties of lentils (*Lens Culinaris Medik.*). *Chemical Engineering Transactions* (ISSN 2283-9216), **102**:199-204. <https://doi.org/10.3303/CET23102034>
22. Volpe S., Giello M., Cavella S., **Masi P.**, Villani F., Torrieri E., (2023). Effect of plasma activated water and sodium caseinate based coating on the quality of minimally processed cherry tomatoes during storage. *Chemical Engineering Transactions* (ISSN 2283-9216), **102**:205-210. <https://doi.org/10.3303/CET23102035>
23. Fiorile G., Puleo S., Colonna F., Mincione S., **Masi P.**, Solana Herranz M., Di Monaco R., (2023). Consumers' awareness of fish traceability and sustainability: An exploratory study in Italy and Spain. *Sustainability*, (ISSN: 2071-1050), **15**:14103. <https://doi.org/10.3390/su151914103>. SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
24. Falciano A., Puleo S., Colonna F., Moresi M., Di Monaco R., & **Masi P.**, (2023). Novel high-quality take-way Neapolitan pizza from unused dough balls: hedonic and textural properties, and carbon footprint assessment. *International Journal of Food Science and Technology* (ISSN:0950-5423/E-ISSN:1365-2621), **58**:4332-4343. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16534>, SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
25. Russo G.L., Langellotti A.L., Buonocunto G., Puleo S., Di Monaco R., Anastasio A., Vuoso V., Smaldone G., Baselice M., Capuano F., Garofalo F., **Masi P.**, (2023). The Sous Vide Cooking of Mediterranean Mussel (*Mytilus galloprovincialis*): Safety and Quality Assessment. *Foods*, (E-ISSN 2304-8158), **12**:2900, <https://doi.org/10.3390/foods12152900>. SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
26. Romano R., De Luca L., Basile G. Nitride C., Pizzolongo F., **Masi P.**, (2023), The Use of Carbon Dioxide as a Green Approach to Recover Bioactive Compounds from Spent Coffee Grounds. *Foods*, (E-ISSN 2304-8158) **12**(10):p. 1958. <https://doi.org/10.3390/foods12101958>, SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
27. Falciano A., **Masi P.**, Moresi M., (2023). Semiempirical modeling of a traditional wood-fired pizza oven in quasi-steady state operating conditions, *Journal Food Science* (ISSN:1750-3841), **88**:1-17, <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16532>, SCOPUS, GS (IRIS 1.1).

28. Covino C. , Sorrentino A., Di Pierro P., and **Masi P.**, (2023), Study of Physico-Chemical Properties of Dough and Wood Oven-Baked Pizza Base: The Effect of Leavening Time, *Foods* (E-ISSN: 2304- 8158), **12**:1407. [https:// doi.org/10.3390/foods12071407](https://doi.org/10.3390/foods12071407)
29. Russo G.L. , Langellotti A.L., Verardo V., Martín-García B., Oliviero M., Baseliace M., Di Pierro P., Sorrentino A, Viscardi S. , Marileo L. , Sacchi R. and **Masi P.**, (2023). Bioconversion of Cheese Whey and Food By-Products by *Phaeodactylum tricornutum* into Fucoxanthin and n-3 Lc-PUFA through a Biorefinery Approach, *Marine drugs*, (ISSN:1660-3397) **21**:190 , <https://doi.org/10.3390/md21030190>, SCOPUS, GS (IRIS 1.1).
30. Modarelli G.C. , Vanacore L , Roupheal Y, Langellotti A.L. , **Masi P.** , De Pascale S., and Cirillo C., (2023). Hydroponic and Aquaponic Floating Raft Systems Elicit Differential Growth and Quality Responses to Consecutive Cuts of Basil Crop. *Plants* (E-ISSN:2223-7747),, **12**:1355 - <https://doi.org/10.3390/plants12061355>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
31. Falciano A., Moresi M., **Masi P.**, (2023). Phenomenology of Neapolitan Pizza Baking in a Traditional Wood-Fired Oven. *Foods* (E-ISSN: 2304- 8158), **12**, 890. <https://doi.org/10.3390/foods12040890>. SCOPUS, GS (IRIS 1.1)
32. Russo G.L., Langellotti A.L., Martin-Garcia B., Verardo V., Romano R., Sacchi R., **Masi P.**, (2023). New Biotechnological Production of EPA by *Pythium irregulare* Using Alternative Sustainable Media Obtained from Food Industry By-products and Waste. *Sustainability* (ISSN: 2071-1050), **15**(2), 1147. [https://doi.org/ 10.3390/su15021147](https://doi.org/10.3390/su15021147). SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
33. Puleo S., Di Monaco R., Langellotti A. L., **Masi P.**, (2022). The origin of mussels (*Mytilus galloprovincialis*): NIRS explanatory identification and the effect on the consumers. *Food Chemistry* (E-ISSN:1873-7072), **16**, 100497. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100497>, SCOPUS (IRIS 1.1).
34. Romano R., De Luca L., Aiello A., Pagano R., Di Pierro P., Pizzolongo F. **Masi, P.**, (2022). Basil (*Ocimum basilicum* L.) Leaves as a Source of Bioactive Compounds. *Foods* (E-ISSN: 2304- 8158), **11**, 3212. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2022.1356.20>, SCOPUS (IRIS 1.1)
35. Falciano A., Romano A., Almendàrez B.E., Regalado-Gonzales C., Di Pierro P., **Masi P.**, (2022). Effect of refreshment on the liquid sourdough preparation. *Italian Journal Food Science* (ISSN 1120-1770) **34**(3):99-104. <https://doi.org/10.15586/ijfs.v34i3.2217>
36. Falciano A., **Masi P.**, Moresi M., (2022). Performance characterization of a traditional wood-fired pizza oven. *Journal Food Science* (ISSN:1750-3841) **87**:4107-4118. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16268>, SCOPUS (IRIS 1.1)
37. Modarelli, G.C. G.C., Anacore, L., Langellotti, A.L., **Masi, P.**, De Pascale, S., Roupheal, Y., Cirillo, C., (2022). Nutrient accumulation, growth and quality of leafy vegetables in aquaponics system are modulated by supplemental LED lighting. *Acta Horticulturae*

(ISSN:0567-7572), vol. **1356**: 109-116. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2022.1356.16>, SCOPUS (IRIS 1.1).

38. Vanacore, L., Modarelli, G.C., Campana, E., Langellotti, A.L., Masi, P., Roupahel, Y., De Pascale, S., Cirillo C., (2022). Application of LCA methodology to a recirculating aquaponics system (RAS) prototype. *Acta Horticulturae* (ISSN:0567-7572), vol. **1356**: 165-172. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2022.1356.16>, SCOPUS (IRIS 1.1).
39. Covino C., Sorrentino A., Di Pierro P., Romano R., **Masi P.**, (2022). Development of Calibration and Validation Models for the Determination of Acrylamide Levels in Pizza Samples through FT-NIR Spectroscopy , *Chemical Engineering Transaction* (ISBN 978-88-95608-91-4; ISSN 2283-9216), **93**: 271-276, <https://doi.org/10.3303/CET2293046>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
40. Gallo V., Romano A., Ferranti P., D'Auria G., **Masi P.**, (2022). Properties and in vitro digestibility of a bread enriched with lentil flour at different leavening times, *Food Structure* (ISSN: 22133291), **33**, 100284, <https://doi.org/10.1016/j.foostr.2022.100284>, SCOPUS, (IRIS 1.1)
41. Borriello, A.; Miele, N.A.; **Masi, P.**; Cavella, S., (2022). Rheological Properties, Particle Size Distribution and Physical Stability of Novel Refined Pumpkin Seed Oil Creams with Oleogel and Lucuma Powder. *Foods* ((E-ISSN: 2304- 8158), **11**, 1844. <https://doi.org/10.3390/foods11131844>, SCOPUS (IRIS1.1)
42. Romano R., De Luca L., Aiello A., Rossi D., Pizzolongo F., **Masi P.**, (2022). Bioactive compounds extracted by liquid and supercritical carbon dioxide from citrus peels. *International Journal of Food Science and Technology* (ISSN:0950-5423E-ISSN:1365-2621), **57**(6): pp.3826-337, <https://doi.org/10.1111/ijfs.15712>, SCOPUS, (IRIS 1.1)
43. Russo G.L., Antonio Langellotti A.L, Sacchi R., **Masi P.**, (2022). Techno-economic assessment of DHA-rich *Aurantiochytrium* sp. production using food industry by-products and waste streams as alternative growth media. *Bioresource Technology Reports* (E-ISSN:2589-014X), 100997. <https://doi.org/10.1016/j.biteb.2022.100997>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
44. Di Giuseppe F.A, Volpe S., Cavella S., **Masi P.**, Torrieri E., (2022). Physical properties of active biopolymer films based on chitosan, sodium caseinate, and rosemary essential oil. *Food Packaging and Shelf Life* (ISSN:2214-2894), **32**,100817. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2022.100817>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
45. Falciano, A., Sorrentino, A., **Masi, P.**, Di Pierro, P. , (2022). Development of Functional Pizza Base Enriched with Jujube (*Ziziphus jujuba*) Powder. *Foods* (E-ISSN: 2304-8158)**11**, 1458. <https://doi.org/10.3390/foods11101458>. SCOPUS, GS (IRIS 1.1)
46. Mengucci C., Ferranti P., Romano A., **Masi P.**, Picone G., Capozzi F., (2022). Food structure, function and artificial intelligence. *Trends in Food Science & Technology* (ISSN:

0924-2244), **123**(5): pp. 251 – 263. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.03.015>, SCOPUS, GS (IRIS 1.1)

47. Borriello A., Miele N.A., **Masi P.**, Aiello A., Cavella S., (2022). Effect of fatty acid composition of vegetable oils on crystallization and gelation kinetics of oleogels based on natural wax. *Food Chemistry* (E-ISSN:1873-7072), **375**, 131805. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131805>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS1.1)
48. Falciano A., Cimini A., **Masi P.**, Moresi M., (2022). Carbon footprint of a typical Neapolitan pizzeria. *Sustainability* (ISSN: 2071-1050), **14**(5), 3125. <https://doi.org/10.3390/su14053125>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
49. Oliviero M., Langellotti A.L., Russo G.L., Basalice M. , Donadio A., Ritieni A., Graziani G., and **Masi P.**, (2022). Use of Different Organic Carbon Sources in *Cynara cardunculus* Cells: Effects on Biomass Productivity and Secondary Metabolites, *Plants* (E-ISSN:2223-7747), **11**, 701. <https://doi.org/10.3390/plants11050701>. SCOPUS, (IRIS 1.1)
50. Miele A.N., Volpe S., Cavella S., **Masi P.**, Di Monaco R., Torrieri E., (2022). Implication of different methodologies and failure criteria on the shelf-life of a pumpkin-orange cake. *Food packaging and Shelf Life* (ISSN:2214-2894), **31**,100777. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.000777>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1).
51. Gallo V., Romano A., Miralles B., Ferranti P., **Masi P.**, Santos-Hernández M., Recio I., (2022). Physicochemical properties, structure and digestibility in simulated gastrointestinal environment of bread added with green lentil flour. *LWT* (ISSN:0023-6438E) **154**, 112713, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112713>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
52. Romano R., De Luca L., Aiello A., Pagano R., Di Pierro P., Pizzolongo F., **Masi P.** (2022), Basil (*Ocimum basilicum* L.)leaves as a source of bioactive compounds. *Foods*, (E-ISSN: 2304- 8158) **11**, 3212
53. Covino C., Sorrentino A., Di Pierro P., Masi P., (2022) Congelamento di panetti per pizza: effetti sulla cinetica di lievitazione e sul comportamento reologico. Atti del XII convegno AISTEC. Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione, Portici(NA) Italy 15 – 17 giugno, pp. 262 – 265.
54. Covino C., Sorrentino A., Di Pierro P., Masi P., (2022). Studio dei fenomeni coinvolti nella lievitazione degli impasti per pizza. Atti del XII convegno AISTEC. Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione, Portici(NA) Italy 15 – 17 giugno, pp.46 – 50.
55. Romano A., D’Auria G., Ferranti P., Bandino M., Mamone G., Di Stasio L., Masi P., (2022). Impiego di varietà colorate di frumento tenero in impast per prodotti da forno funzionali. Atti del XII convegno AISTEC. Cereali e Scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione, Portici(NA) Italy 15 – 17 giugno, pp. 111 – 115.

56. Russo G.L., Langellotti A.L., Verardo V., Martìn-Garcia B., Di Pierro P., Sorrentino A., Baselice M., Sacchi R., **Masi P.**, (2022). Formulation of new media from dairy and brewery wastes for a sustainable production of DHA-rich oil by *Aurantiochyrium mangrovei*. *Marine drugs* (ISSN:1660-3397), **20**(1): pp.39-45, <https://doi.org/10.3390/md20010039>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1).
57. Modarelli G.C., Cirillo C., Vanacore L., Langellotti A.L., Masi P., De Pascale S., Rouphael Y., (2022). Recirculating aquaponics systems: the new era of food production. *Acta Horticulturae* (ISSN:0567-7572), vol. **1345**: 215-220. <https://10.17660/ActaHortic.2022.1345.29>, SCOPUS (IRIS 1.1)
58. Modarelli G.C., Vanacore L., Langellotti A.L., **Masi P.**, Cirillo C., De Pascale S., Rouphael Y., (2022). Supplemental daily light integral by LED light to improve the growth of leafy vegetables in aquaponics system. *Acta Horticulturae* (ISSN:0567-7572), vol. **1345**: 181-188. <https://10.17660/ActaHortic.2022.1345.24>, SCOPUS (IRIS 1.1)
59. Borriello A., **Masi P.**, Cavella S., (2021). Novel pumpkin seed oil-based oleogels: development and physical characterization *LWT* (ISSN:0023-6438E), **152**, 112165. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112165>, SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
60. Russo G.L., Langellotti A.L., Blasco T., Oliviero M., Sacchi R., **Masi P.**, (2021). Production of omega-3 oil by *Aurantiochyrium mangrovei* using spent osmotic solution from candies fruit industry as sole organic carbon source. *Processes* (ISSN: 2227-9717), **9**(10), 1383875. <https://doi.org/10.3390/pr9101834>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
61. Romano A., Ferranti P., Gallo V., **Masi P.**, (2021). New ingredients and alternatives to durum wheat semolina for a high quality dried pasta. *Current Opinion in Food Science* (ISSN 2214-7993), **41**: pp. 249-259, <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.07.005>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1).
62. Russo G.L., Langellotti A.L., Oliviero M., Baselice M., Sacchi R., **Masi P.**, (2021). Valorization of second cheese whey through cultivation of extremophile microalga *Galdieria sulphuraria*. *AIMS Environmental Science* (E-ISSN:2372-0352), **8**(5): pp. 435-448. <https://doi.org/10.3934/environsci.2021028>. SCOPUS (IRIS 1.1)
63. Fiore A., Park S., Volpe S., Torrieri E., **Masi P.**, (2021). Active packaging based on PLA and chitosan-caseinate enriched rosemary essential oil coating for fresh minced chicken breast application. *Food Packaging and Shelf Life* (ISSN:2214-2894), **29**, 100708. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100708>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
64. Romano R., Aiello A., Meca G., De Luca L., Pizzolongo F., **Masi P.**, (2021). Recovery of bioactive compounds from walnut (*Juglans regia* L.) green husk by supercritical carbon dioxide extraction. *International Journal of Food Science and Technology* (ISSN:0950-5423E), **56**(9): pp. 4658-4668. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15161>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
65. Romano A., Gallo V., Ferranti P., **Masi P.**, (2021). Lentil flour: nutritional and

technological properties, *in vitro* digestibility and perspectives for use in the food industry. *Current Opinion in Food Science* (ISSN:2214-7993), **40**: pp. 157-167. [https://doi.org/ 10.1016/j.cofs.2021.04.003](https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.04.003). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)

66. Miele N.A., Puleo S., Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, (2021). Sensory profile of protected designation of origin water buffalo ricotta cheese by different sensory methodologies. *Journal of Sensory Studies* (ISSN:0887-8250E), **36**(3), e12648. [https://doi.org/ 10.1111/joss.12648](https://doi.org/10.1111/joss.12648). SCOPUS (IRIS 1.1)
67. Puleo, S., Valentino, M., **Masi, P.**, Di Monaco, R., (2021). Hardness sensitivity: Are old, young, female and male subjects all equally sensitive? *Food Quality and Preference* (ISSN 0950-3293), **90**, 104118. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104118>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
68. Russo, G.L., Langellotti, A.L., Oliviero, M., Sacchi, R., **Masi, P.**, (2021). Sustainable production of food grade omega-3 oil using aquatic protists: Reliability and future horizons. *New Biotechnology* (ISSN 1871-6784), **62**: pp. 32-39, <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2021.01.006>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
69. Puleo S., **Masi P.**, Cavella S., Di Monaco R., (2021). Oral Sensitivity to Flowability and Food. *Foods* (E-ISSN: 2304- 8158), **10**(5), 1024. <https://doi.org/10.3390/foods10051024>. SCOPUS, WOS (IRIS 1.1)
70. Puleo S., Braghieri A., Condelli N., Piasentier E., Di Monaco R., Favotto, S., **Masi P.**, Napolitano F., (2020). Pungency perception and liking for *pasta filata* cheeses in consumers from different Italian regions. *Food Research International* (ISSN: 0963-9969), **138**, 109813. [https://doi.org/ 10.1016/j.foodres.2020.109813](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109813), SCOPUS (IRIS 1.1)
71. Santos-Hernández, M., Alfieri, F., Gallo, V., Miralles, B., **Masi, P.**, Romano, A., Ferranti, P., Recio, I., (2020). Compared digestibility of plant protein isolates by using the INFOGEST digestion protocol. *Food Research International* (ISSN:0963-9969), **137**, 109708. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109708>. SCOPUS (IRIS 1.1).
72. Covino, C., Sorrentino, A., Di Pierro, P., Roscigno, G., Vece, A.P., **Masi, P.**, (2020). Lignocellulosic fibres from enzyme-treated tomato plants: Characterisation and application in paperboard manufacturing. *International Journal of Biological Macromolecules* (ISSN: 01418130), **161** : 787-796. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.06.077>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
73. Cavella, S., Miele, N.A., Fidaleo, M., Borriello, A., **Masi, P.**, (2020). Evolution of particle size distribution, flow behavior and stability during mill ball refining of a white chocolate flavoring paste. *LWT- Food Science and Technology* (ISSN:0023-6438E), **132**, 109910. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109910>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
74. Romano, R., Aiello, A., Pizzolongo, F., Rispoli, A., De Luca, L., & **Masi, P.**, (2020). Characterization of oleoresins extracted from tomato waste by liquid and supercritical

carbon dioxide. *International Journal of Food Science and Technology* (ISSN: 09505423), **55**(10): pp. 3334-3342. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14597>, SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).

75. Aiello, A. , Pizzolongo, F., Scognamiglio, G., Romano, A., **Masi, P.**, Romano, R., (2020). Effects of supercritical and liquid carbon dioxide extraction on hemp (*Cannabis sativa* L.) seed oil. *International Journal of Food Science and Technology* (ISSN: 09505423), **55**(6): pp. 2472-2480. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14498>, SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
76. Puleo, S., Miele, N.A., Cavella, S., **Masi, P.**, Di Monaco, R., (2020). How sensory sensitivity to graininess could be measured? *Journal of Texture Studies* (ISSN: 00224901), **51**(2): pp. 242-251. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12487>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
77. Gallo, V., Romano, A., **Masi, P.**, (2020). Does the presence of fibres affect the microstructure and in vitro starch digestibility of commercial Italian pasta? *Food Structure* (ISSN: 22133291), **24**, 100139. <https://doi.org/10.1016/j.foostr.2020.100139>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
78. Miele, N.A., Borriello, A., Fidaleo, M., **Masi, P.**, Cavella, S., (2020). Modeling grinding kinetics of fat based anhydrous pastes. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 02608774), **268**, 109732. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109732>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
79. Di Monaco R., Miele A.n., Puleo S., Masi P., Cavella S., (2020). Textural characteristics of Italian foods. In *Textural characteristics of world foods*, Katsuyoshi Nishimori (ed.), cpt. 18, pp. 271-291. John Wiley & Sons Ltd, NJ-USA, ISBN: 9781119430933. (IRIS 2.1)
80. Russo G.L., Oliviero M., Blasco T., Crussy P., Baselice M, Masi P., Sacchi R., (2020). Cultivation of *Aurantiochytrium mangrovei* using spent osmotic solution as carbon source, *Algaeurope* 2020
81. Raiola, A., Romano, A., Shanakhat, H., **Masi, P.**, Cavella, S. (2020). Impact of heat treatments on technological performance of re-milled semolina dough and bread. *LWT* (E-ISSN: 1096-1127), **117**, 108607. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.108607>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
82. Campagna, R., Romano, A., Raiola, A., **Masi, P.**, Toraldo, G., Cavella, S. (2020). Effects of UVC treatment on re-milled semolina dough and data — driven analysis of leavening process. *Food and Bioprocess Technology* (ISSN: 0960-3085, E-ISSN: 1744-3571), **119**: pp. 31-37. <https://doi.org/10.1007/s11467-020-09829-2>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
83. **Masi P.**, Romano A., Coccia E., (2020). *La Pizza Napoletana,più di una Notizia scientifica sul processo di lavorazione artigianale*. Traduzione in giapponese: Yoko Suzuki, Maruzen Publishing Corp. Tokio Japan. pp. 1-168, ISBN: 978-4-621-30477-8. (IRIS 3.1)
84. Covino, C.; Sorrentino, A., Roscigno, G., Vece, A.P., **Masi, P.**, and Di Pierro, P., (2019). Enzymatic study for valorization of plant wastes. *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), *Special issue*, **31**(5): pp. 204-209. SCOPUS, (IRIS 1.1)

85. Romano, A., Giosafatto, C.V.L., Al-Asmar, A., **Masi, P.**, Romano, R., Mariniello, L. (2019). Structure and in vitro digestibility of grass pea (*Lathyrus sativus* L.) flour following transglutaminase treatment. *European Food Research and Technology* (E-ISSN:1438-2385), **245** (9): pp. 1899-1905. [https://doi.org/ 2-s2.0-85066875698](https://doi.org/2-s2.0-85066875698). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1).
86. Romano, A., Campagna, R., **Masi, P.**, Toraldo, G., (2019). NMR Data Analysis of Water Mobility in Wheat Flour Dough: A Computational Approach. *Proceedings 3rd Triennial International Conference and Summer School on Numerical Computations: Theory and Algorithms*, NUMTA 2019; Crotone; Italy; 15 – 21 June 2019, *Lecture Notes in Computer Science* (including subseries *Lecture Notes in Artificial Intelligence* and *Lecture Notes in Bioinformatics* (ISBN: 978-303039080-8), **11973**, LNCS, pp. 146-157. https://doi.org/10.1007/978-3-030-39081-5_14. SCOPUS, (IRIS 4.1)
87. Shanakhat, H, Sorrentino, A., Raiola, A., Reverberi, M., Salustri, M., **Masi P.**, Cavella, S., (2019). Technological properties of durum wheat semolina treated by heating and UV irradiation for reduction of mycotoxin content. *Journal of Food Process Engineering* (ISSN: 01458876), **42**(3), e13006. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13006>, SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
88. Romano A., Giosafatto C.V.L., Al-Asmar A., **Masi P.**, Aponte M., Mariniello L., (2019). Grass pea (*Lathyrus sativus*) flour: microstructure, physico-chemical properties and in vitro digestion. *European Food Research and Technology* (ISSN:14382377), **245**(1): pp. 191-198. [https://doi.org/ 2-s-2.0-85053271893](https://doi.org/2-s-2.0-85053271893). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
89. Marulo, S., Sorrentino, A., Ramondo, A., Falciano, A., Motti, P., Di Pierro, P., and **Masi, P.**, (2019). Enzymatic modification of proteins and peptides from oilseeds by-products. *Italian Journal of Food Science* (ISSN:1120-1770), *Special issue*, **31**(5): pp. 217-222. SCOPUS,(IRIS 1.1)
90. Volpe, S., Vitiello, N., Puleo, S., Torrieri, E., **Masi, P.**, Di Monaco, R., (2019). Sensory changes of packaged *Focaccia* during storage time. *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), *Special issue*, **31**(5): pp. 49-53. SCOPUS, (IRIS 1.1)
91. Romano, A., D'Amelia, V., Gallo, V., Palomba, S., Carputo, D., **Masi, P.**, (2018). Relationships between composition, microstructure and cooking performances of six potato varieties. *Food Research International* (ISSN:09639969), **114**: pp. 10-19. [https://doi.org/ 10.1016/j.foodres.2018.07.033](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.07.033). SCOPUS, (IRIS 1.1)
92. Romano A., Campagna R., **Masi P.**, Cuomo S., Toraldo G., (2018). Data-driven approaches to predict states in a food technology case study. *Proceedings IEEE 4th International forum on research and technology for society and industry, RTSI 2018* – (ISBN: 978-153866282-3), art. N° 8548426. [https://doi.org/ 2-s-2.0-85060055962](https://doi.org/2-s-2.0-85060055962). SCOPUS, WOS, (IRIS 4.1)

93. Romano, A., **Masi, P.**, Nicolai, M.A., Falciano, A., Ferranti, P. (2019). QUINOA (*chenopodium quinoa willd.*) flour as novel and safe ingredient in bread formulation. *Chemical Engineering Transactions* (ISSN:2283-9216), **75**: pp. 301-306. [https://doi.org/ 2-s2.0-85067126630](https://doi.org/2-s2.0-85067126630). SCOPUS, (IRIS 1.1)
94. Romano, A. **Masi, P.**, Bracciale, A., Aiello, A., Nicolai, M.A., Ferranti, P. (2018). Effect of added enzymes and quinoa flour on dough characteristics and sensory quality of a gluten-free bakery product. *European Food Research and Technology* (ISSN:14382377), **244**(9): pp. 1595-160. [https://doi.org/ 10.1007/s00217-018-3072-x](https://doi.org/10.1007/s00217-018-3072-x). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
95. Shanakhat, H., Sorrentino, A., Raiola, A., Romano A., **Masi, P.**, Cavella, S., (2018). Current methods for mycotoxins analysis and innovative strategies for their reductions in cereals: an overview. *Journal of Science of Food and Agriculture* (ISSN:0022-5142), **98**(11): pp. 4003-4013. [https://doi.org/ 10.1002/jsfa.8933](https://doi.org/10.1002/jsfa.8933). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
96. Miele, N.A, Di Monaco, R., Formisano, D., **Masi, P.**, Cavella, S. (2018). Polenta-based snack development: from maize flour to final product by assessing structural, mechanical and sensory properties. *Journal of Food Science and Technology* (ISSN:0022-1155), **55**(7): pp. 2569-257. [https://doi.org/ 10.1007/s13197-018-3177-z](https://doi.org/10.1007/s13197-018-3177-z). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
97. Romano A., **Masi P.**, Aversano R., Carucci F., Palomba S., Carputo D., (2018). Microstructure and tuber properties of potato varieties with different genetic profiles, *Food Chemistry* (ISSN:0308-8146), **239**: pp. 789-796. [https://doi.org/ 10.1016/j.foodchem.2017.07.010](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.010). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
98. **Masi P.**, (2018). *Ingegneria alimentare*. Doppiavoce editore, Napoli, pp. 1-407, ISBN: 9788889972755. (IRIS 3.1)
99. **Masi P.**, (2018). *Esercitazioni di Ingegneria alimentare*. Doppiavoce editore, Napoli, pp. 1-241, ISBN:9788889972762. (IRIS 3.1)
100. Romano, A., **Masi P.**, Cavella, S., (2018). Visual evaluation of sliced italian salami by image analysis. *Food Science and Nutrition* (ISSN:2048-7177), **6**(1): pp. 153- 159. [https://doi.org/ 10.1002/fsn3.540](https://doi.org/10.1002/fsn3.540). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
101. Miele, N.A., Cabisidan, E.K., Blaiotta, Leone, S., **Masi, P.**, Di Monaco, R., Cavella, S., (2017). Rheological and sensory performance of a protein-based sweetener (MNEI), sucrose, and aspartame in yogurt, *Journal of Dairy Science* (ISSN:0022-0302), **100**(12): pp. 9539 – 9550. [https://doi.org/ 10.3168/jds.2017-12894](https://doi.org/10.3168/jds.2017-12894). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
102. Manzo, N., Pizzolongo, F., Montefusco, I., Romano, A., **Masi, P.**, Romano, R., (2017). Using whey proteins to detect the addition of bovine milk fat in buffalo cream destined for the butter-making process. *Food Control* (ISSN:956-7135), **81**: pp.164-167. [https://doi.org/ 10.1016/j.foodcont.2017.06.002](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.06.002), SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)

- 103.Volpe, S., Cavella, S., **Masi, P.**, Torrieri, E., (2017). Effect of solid concentration on structure and properties of chitosan-caseinate blend films, *Food packaging and shelf life* (ISSN:214-2894), **13**: pp. 76-84. [https://doi.org/ 10.1016/j.fpsl.2017.07.002](https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.07.002), SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
- 104.Miele, N.A., Cabisidan, E.K., Galiñanes Plaza, A., **Masi, P.**, Cavella, S., Di Monaco, R., (2017). Carbohydrate sweetener reduction in beverages through the use of high potency sweeteners: Trends and new perspectives from a sensory point of view(Review). *Trends in food science & technology* (ISSN: 0924-2244), **64**: pp. 87-93. [https://doi.org/ 10.1016/j.tifs.2017.04.010](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.04.010), SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
- 105.Romano, A., **Masi, P.**, Puccia , E., Oliviero, V., Ferranti, P., (2017). Encapsulated Proanthocyanidins as Novel Ingredients. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:2283-9216), **57**: pp. 1885-1890; <https://doi.org/10.3303/CET1757315>; SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
- 106.Torrieri, E., Miele, N.A., Volpe, S., Masi, P., Cavella, S., Di Monaco, R., (2017). Metodi sensoriali per la valutazione della shelf life. *Atti VI Convegno nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*. Bologna, 30 novembre - 2 dicembre 2016, a cura di E. Valli e S. Spinelli - Bologna : Alma Mater Studiorum, Università di Bologna, pp. 153-158. ISBN:9788890215292, (IRIS 4.1)
- 107.Puleo, S., Di Monaco, R., Shu, H., Miele, N.A., Cavella, S., Masi, P., (2017). Metodi descrittivi rapidi per la valutazione della qualità sensoriale: il caso dei pomodori pelati in scatola. *Atti VI Convegno nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*. Bologna, 30 novembre - 2 dicembre 2016, a cura di E. Valli e S. Spinelli - Bologna : Alma Mater Studiorum, Università di Bologna, pp. 171-175, ISBN:9788890215292. (IRIS 4.1)
- 108.Romano A., Mackie A., Farina F, Aponte M., Sarghini F., **Masi P.**, (2016). Characterisation in vitro digestibility and expected glycemic index of commercial starches as uncooked ingredients. *Journal of Food Science and Technology* (ISSN:0022-1155), **53**(12): pp. 4126-4134. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2375-9>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
- 109.Romano A., Giosafatto C.V.L., Di Pierro P., Romano R., **Masi P.**, Mariniello L., (2016). Impact of transglutaminase treatment on properties and in vitro digestibility of white beans (*Phaseolus vulgaris* L.) flour. *Food Research International* (ISSN:0963-9969), **88**(Part B): pp. 239-246. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.02.014>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
- 110.Sarghini F., Romano A., **Masi P.**, (2016). Experimental analysis and numerical simulation of pasta dough extrusion process. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774), **176**: pp. 56-70. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.09.029>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
- 111.Cavella, S., Di Monaco, R., Ercolini, D., Masi, P., Mauriello, G., Torrieri, E., Villani, F.,

(2016). *Proceedings of XXI Workshop on Development in the PhD Research in Food Science, Technology and Biotechnology*. Naples 14-16 September, pp. 1-376, ISBN:978-88-99648-06-0. (IRIS 3.1)

112. Di Monaco R., Miele N.A., Volpe S., **Masi P.**, Cavella S., (2016). Temporal dominance of sensations and dynamic liking evaluation of polenta sticks. *British Food Journal* (ISSN:0007-070X), **118**(3): pp. 749-760. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2015-0236>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
113. Sicignano A., Di Monaco R., **Masi P.**, Cavella S., (2015). From raw material to dish: Pasta quality, step by step. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (ISSN:0022-5142), **95**(13): pp. 2579-2587. <https://doi.org/10.1002/jsfa.7176>. SCOPUS, (IRIS 1.1)
114. Scarano D., Rao R., **Masi P.**, Corrado G., (2015). SSR fingerprint reveals mislabeling in commercial processed tomatoes products. *Food Control* (ISSN:0956-7135), **51**: pp. 397 – 401. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.12.006>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
115. Di Monaco, R., Torrieri E., Pepe O., **Masi P.**, Cavella S., (2015). Effect of sourdough with exopolysaccharide (EPS)-Producing Lactic Acid Bacteria (LAB) on sensory quality of bread during shelf life. *Food and Bioprocess Technology* (ISSN:1935-5130), **8**(3): pp. 691-670. <https://doi.org/10.1007/s11947-014-1434-3>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
116. **Masi P.**, Romano A., Coccia E., (2015). *The Neapolitan Pizza*. Doppiavoce, Naples, Italy, ISBN:97888899722557, pp. 1-166. (IRIS 3.1)
117. **Masi P.**, Romano A., Coccia E., (2015). *La Pizza Napoletana*. Doppiavoce editore, Napoli, ISBN:9788889972519. pp. 1-166. (IRIS 3.1)
118. Romano, A., Giosafatto, C.V.L., **Masi, P.**, Mariniello, L., (2015). Grass peas seeds (*Lathyrus sativus*): microstructure, physic-chemical characterization and in vitro digestion. *Proceedings 29th EFFoST International Conference*, Athens, Greece. 10-12 November 2015. E. Dermesonlouoglou, V. Giannou, E. Gogou & P. Taoukis (Eds.), Vol. II, pp. 1859 -1865. ISBN:978-618-82196-1-8. (IRIS 4.1)
119. Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2015). Effect of rosemary oil and an emulsion of essential oils on structure and physical properties of chitosan films. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:2283-9216), **43**: 25-30. <https://doi.org/10.3303/CET1543005>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
120. Miele, N.A., Di Monaco, R., Rega, M.F., Picone, D., **Masi, P.**, Cavella, S., (2015). Relazione tra struttura e percezione della dolcezza impartita da due nuove proteine dolci. *Atti V Convegno nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*. San Michele all'Adige, 26-28 novembre 2014, Fondazione Edmund Mach, 2015. pp. 325-332, ISBN: 978-88-7843-042-6. (IRIS 4.1)
121. Romano A., Giosafatto C.V.L., **Masi P.**, Mariniello L., (2015). Impact of dehulling on the

physico-chemical properties and in vitro protein digestion of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Food and Function* (ISSN:2042-6496), **6**(4): pp. 1345-1351. <https://doi.org/10.1039/c5fo00021a>. SCOPUS, WOS,(IRIS 1.1)

122. Romano A., Di Luccia A., Romano R., Sarghini F., **Masi P.**, (2015). Macroscopic and thermal characteristics of experimental models of starch, gliadins, glutenins and gluten from semolina. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:2283-9216), **43**: pp.163-168. <https://doi.org/10.3303/CET1543028>, SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1) **NO in GS**
123. Miele N.A., Di Monaco R., **Masi P.**, Cavella S., (2015). Reduced-calorie filling cream: Formula optimization and mechanical characterization. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:2283-9216), **43**: pp. 67-72. <https://doi.org/10.3303/CET1543012>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1) **NO in GS**
124. Di Monaco R., Giacalone D., Pepe O., **Masi P.**, Cavella S., (2014). Effect of social interaction and meal accompaniments on acceptability of sourdough prepared croissants: An exploratory study. *Food Research International* (ISSN:0963-9969), **66**: pp. 325 – 331. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.10.00>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
125. Aponte M., Boscaino G., Di Cerbo A., Coppola R., **Masi P.**, Romano A., (2014). Effect of fermentation and rye flour on microstructure and volatile compounds of chestnut flour based sourdough. *LWT- Food Science and Tecnology* (ISSN: 0023-6438), **58**(2): pp. 387-395. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.03.022>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
126. Di Monaco R., Su C., **Masi P.**, Cavella S., (2014). Temporal dominance of sensation. A review. *Trends in Food Science & Technology* (ISSN:0924-2244). **38**(2): pp.104 – 112. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2014.04.007>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
127. Perone N., Torrieri E., Nicolai M.A., Cavella S., Addeo F., **Masi P.**, (2014). Structure and properties of hydroxypropyl methyl cellulose – Sodium caseinate film cross-linked by TGase. *Food Packaging and Shelf life* (ISSN:2214-2894), **1**(2): pp. 113-122. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2014.03.002>. SCOPUS, (IRIS 1.1)
128. Romano A., Blaiotta G., Di Cerbo A., Coppola R., **Masi P.**, Aponte M., (2014). Spray-dried chestnut extract containing *Lactobacillus rhamnosus* cells as novel ingredient for a probiotic chestnut mousse. *Journal of Applied Microbiology* (ISSN: 1364-5072) , **116**(6) pp. 1632-1641. <https://doi.org/10.1111/jam.12470>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
129. Torrieri E., Pepe O., Ventorino V., **Masi P.**, Cavella S., (2014). Effect of sourdough at different concentration on quality and shelf life of bread. *LWT- Food Science and Tecnology* (ISSN: 0023-6438), **56**(2): pp. 508-516. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.12.005>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
130. Perone N., Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2014). Effect of rosemary oil on functional properties of HPMC films at several concentration. *Food and Bioprocess Technology* (ISSN: 1935-5130), **7**(2): pp. 605-609. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-1044-x>. SCOPUS,

WOS, GS, (IRIS 1.1)

131. Aponte M., Boscaino F., Sorrentino A., Coppola R., **Masi P.**, Romano A., (2013). Volatiles compounds and bacterial community dynamics of chestnut flour based sourdoughs. *Food Chemistry* (ISSN: 0308-8146), **141**(3): pp. 2394-2404. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.052>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
132. Di Monaco R., Miele N.A., Picone D., **Masi P.**, Cavella S., (2013). Taste detection and recognition thresholds of the modified Monellin sweetener: MNEI. *Journal of Sensory Studies* (ISSN: 0887-8250), **28**(1): pp. 25-33. <https://doi.org/10.1111/joss.12020>, SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
133. Di Monaco R., Torrieri E., **Masi P.**, Cavella S., (2013). Metodi strumentali e valutazione sensoriale per studiare la qualità di un prodotto da forno soffice. In: *Atti IV Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Trieste, 22-23 Novembre 2013, SISS (a cura di), pp. 359-366, CUES, ISBN:9788897821465. (IRIS 4.1)
134. Di Monaco R., Miele N.A., Volpe S., **Masi P.**, Cavella S., (2013). Valutazione sensoriale della proteina dolcificante MNEI mediante metodi dinamici. In: *Atti IV Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Trieste, 22-23 Novembre 2013, SISS (a cura di), pp. 171-176, CUES, ISBN:9788897821465. (IRIS 4.1)
135. Romano A., Cesarano L., Sarghini F., **Masi P.**, (2013). The influence of arabinogalactan on wheat dough development during mixing and leavening process. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:2283-9216) **32**: pp. 1765-1770. <https://doi.org/10.3303/CET1332295>, SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
136. Sarghini F., Romano A., **Masi P.**, (2013). Effect of different viscosity on optimal shape of static mixers for food industry. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:2283-9216), **32**: pp. 1753-1758. <https://doi.org/10.3303/CET1332293>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
137. Romano A., Cavella S., Toraldo G., **Masi P.**, (2013). 2D structural imaging study of bubble evolution during leavening. *Food Research International* (ISSN: 0963-9969), **50**(1): pp. 324-329. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.10.040>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
138. Romano R., Manzo N., Le Grottaglie L., Giordano A., Romano A., **Masi P.**, (2013). Comparison of the frying performance of high Oleic Oils subjected to discontinuous and prolonged thermal treatments. *Journal of the American Oil Chemical Society* (ISSN: 0003-021X), **90**(7): pp. 965-975. <https://doi.org/10.1007/s11746-013-2238-8>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
139. Johanbin K., Moini S., Gohari A.R., Eman-Djomeh Z., **Masi P.**, (2012). Isolation, purification and characterization of a new gum from *Acanthophyllum bracteatum* roots. *Food Hydrocolloids* (ISSN 0268-005X), **27**(1): pp.14-21. <https://doi.org/10.1016/j.jbiomac.2011.06.012>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)

140. Sarghini F., Di Pierro P., Veneruso A., **Masi P.**, (2012). Scale-up analysis and critical issues of an experimental pilot plan for edible film production using agricultural waste processing. *Journal of Agricultural Engineering* (ISSN:2239-6268;), **43**(4): pp. e22. <https://doi.org/10.4081/jae.2012.e22>. WOS, GS, (IRIS 1.1)
141. Johanbin K., Moini S., Gohari A.R., Eman-Djomeh Z., **Masi P.**, (2011). Isolation, structural characterisation and antioxidant activity of a new water-soluble polysaccharide from *Accanthophyllum bracteatum* roots. *International Journal of Biological Macromolecules* (ISSN: 0141-8130), **49** (4): pp. 567-5. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2011.06.012>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
142. Giancone T., Torrieri, E., Di Pierro, P., Cavella, S., Giosafatto, C.V., **Masi, P.** (2011). Effect of surface density on the engineering properties of high-Methoxyl Pectin-based edible Films. On line first on: *Food and Bioprocess Technology* (ISSN: 1935-5130), **4**: pp. 1228-1236. <https://doi.org/10.1007/s11947-009-0208-9>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
143. Torrieri E., Perone N., Cavella S., **Masi P.**, (2011). Preservation and protective atmosphere influences in fresh cut broccoli. *Ingredienti Alimentari* (ISSN: 1594-0543), **4**: pp. 14-18. (IRIS 1.1)
144. Torrieri E., Carlino P.A., Cavella S., Fogliano V., Attaianese I., Buonocore G.G., **Masi P.**, (2011). Effect of modified atmosphere and active packaging on the shelf life of fresh Bluefin tuna fillets. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774), **105**(3): pp. 429-435. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.02.038>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
145. Romano A., Torrieri E., Masi P., Cavella S., (2011). Effect of dietary fiber on structure formation in bread during baking process. Proceedings *11th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Athens, Greece, May 22-26, G.D., Saravacos, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, H. Lazarides (eds.), *Procedia Food Science*, Athens: COSMOSWIRE, ISBN: pp. 2069-2071. WOS, GS, (IRIS 4.1)
146. Torrieri E., Russo F., Di Monaco R., Cavella S., Villani F., **Masi P.** (2011). Shelf life prediction of fresh Italian pork sausage modified atmosphere packed. *Food Science and Technology International* (ISSN: 1082-0132), **17**: pp. 223-232. <https://doi.org/10.1177/1082013210382328>. (IRIS 1.1)
147. Torrieri E., Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, (2011). Metodi sensoriali per la determinazione della shelf life della rucola di IV gamma. *Atti III Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Portici (NA), 1-2 Dicembre 2010, S. Cavella, R. Di Monaco (a cura di), CUES, ISBN: 9788895028675. pp. 213-218. (IRIS 4.1)
148. Di Monaco R., Cavella S., Infante R., Ercole C., Picone D., **Masi P.**, (2011). Caratterizzazione sensoriale della proteina dolcificante MNEI. *Atti III Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Portici (NA), 1-2 Dicembre 2010, S. Cavella, R. Di Monaco (a cura di), CUES, ISBN: 9788895028675. pp. 241-248. (IRIS 4.1)

149. Di Monaco R., Miele N.A., Cavella S., **Masi P.**, (2011). Sviluppo di uno snack per celiaci a base di farina di castagna. *Atti III Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Portici (NA), 1-2 Dicembre 2010, S. Cavella, R. Di Monaco (a cura di), pp. 249-254, CUES, ISBN:9788895028675. pp. 249-254 (IRIS 4.1)
150. T Sarghini F., Silano A., **Masi P.**, (2011). Optimal shape design of bypass holding tubes configuration in aseptic processing. *Proceedings 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Athens, Greece, May 22-26, G.D., Saravacos, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, H. Lazarides (eds.), *Procedia Food Science*, Athens: COSMOSWIRE, ISBN: 2211-601X. **1**: pp. 671-677. WOS, GS, (IRIS 4.1)
151. Torrieri, E., Perone, N., Cavella, S., **Masi, P.**, (2011). Modelling the respiration rate of minimally processed broccoli (*Brassica Rapa* var. *sylvestris*) for modified atmosphere package design. *International Journal of Food Science and Technology* (ISSN:0950-5423), **45**(10): pp. 429-435. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2010.02387.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1).
152. Miele N.A., Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, (2010). Effect of meal accompaniments on the acceptability of a walnut oil-enriched mayonnaise with and without a health claim. *Food Quality and Preference* (ISSN: 0950-3293), **21**(5): pp. 470 – 477. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2010.01.001>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
153. Ercolini D. Ferrocino I., La Storia A., Mauriello G., Gigli S., **Masi P.**, and Villani F., (2010). Development of spoilage microbiota in beef stored in *Nisin* activated packaging. *Food Microbiology* (ISSN: 0740-0020), **27**(1): pp. 137 – 143. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2009.09.006>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
154. Angelone R., Ciardelli F., Colligiani A., Greco F., **Masi P.**, Romano A., Ruggeri G., (2010). The relevance of the collaborative effect in determining the performances of photorefractive polymer materials. *ChemPhysChem* (ISSN: 1439-4235), **11**(2): pp. 460 – 465. <https://doi.org/10.1002/cphc.200900619>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
155. Romano A., Cavella S., **Masi P.**, (2010). Studio dell'influenza delle matrici lipidiche sulla struttura del pane mediante l'analisi dell'immagine. 10° CISETA, Rho (MI), 11-12 Giugno 2009, in *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, ISBN:9788896027059. vol. **X**: pp. 621-625. (IRIS 4.1), e in *Tecnica Molitoria* (ISSN:0040-1862), **12**: pp. 1289-1293. (IRIS 1.1)
156. Perone N., Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2010). Progettazione di un imballaggio in atmosfera protettiva: Il caso dei broccoli di IV gamma (*Brassica rapa* var. *L. Sylvestris*). 10° CISETA, Rho (MI), 11-12 Giugno 2009, In *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, ISBN:9788896027059. vol. **X**: pp. 769-774. (IRIS 4.1)
157. Miele N.A., Cavella S., Di Monaco R., **Masi P.**, (2010). Effetto della formulazione, del

messaggio salutistico e della modalità di consumo sul gradimento di una maionese a base di olio di noce. 10° CISETA, Rho (MI), 11-12 Giugno 2009, In *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, ISBN:9788896027059. vol. X: pp. 51-55.(IRIS 4.1)

- 158.Di Monaco R., Miele N.A., Cavella S., and **Masi P.**, (2010). New chestnut-based chips optimization: Effects of ingredients. *LWT- Food Science and Technology* (ISSN: 0023-6438), **43**(1): pp. 126 – 132. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.07.005>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 159.Angelone R., Ciardelli F., Colligiani A., Greco F., **Masi P.**, Romano A., Ruggeri G., Stehlé J.L., (2009). A very efficient and stable sopramolecular organic blend having a very high value of the optical gain for photorefractive applications. *Symposiun K, E-MRS 2009 Spring meeting*, Strasburg, France, June 8-12, Book Series, IOP Conference Series- Materials Science and Engineering, vol. **6**, article number 012034. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/611/012034>. WOS, GS, (IRIS 4.1)
- 160.Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, Sevi A., Caporese M., Conte A., and Del Nobile M.A., (2009). Blue fish burgers: nutritional characterisation and sensory optimisation. *International Journal of Food Science & Technology* (ISSN: 0950-5423), **44**(9): pp. 1634 – 1641. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.01945.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 161.Giancone T., Torrieri E., **Masi P.**, and Michon C., (2009). Protein-polysaccharide interactions: Phase behaviour of pectin-soy flour mixture. *Food Hydrocolloids* (ISSN: 0268-005X), **23**: pp. 1263-1269. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.09.001>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 162.Sarghini F., **Masi P.**, (2009). Residence time distribution control in aseptic processing using a bypass holding tube. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:1974-9791), **17**: pp. 819-824. <https://doi.org/10.3303/CET0917137>. SCOPUS, WOS, WS, (IRIS 1.1)
- 163.Cavella S., Di Monaco R., Torrieri E., **Masi P.**, (2009). Structure of a new functional walnut oil-enriched mayonnaise. *Chemical Engineering Transaction* (ISSN:1974-9791), **17**: pp. 879-884, <https://doi.org/10.3303/CET0917147>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 4.1)
- 164.Di Luccia A., Lamacchia C., Mamone G., Picariello G., Trani A., **Masi P.**, and Addeo F., (2009). Application of Capillary Electrophoresis to Determine the Technological Properties of Wheat Flours by a Glutenin Index, *Journal of Food Science* (ISSN:0022-1147). **74**(4): pp. 307-C311. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01117.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 165.Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2009). Modelling respiration rate of Annurca Apple for development of modified atmosphere packaging. *International Journal of Food Science and Technology* (ISSN: 0950-5423), **44**(8): pp. 890-899. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01615.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)

- 166.Sarghini F., **Masi P.**, (2009). Analisi delle interazioni tra solidi nella distribuzione dei tempi di residenza nel processamento asettico. In: *Atti IX Convegno Nazionale AIIA 2009*, Ischia, 12-16 Settembre 2009, *Ricerca e innovazione nell'ingegneria dei biosistemi agro-territoriali*, Doppiavoce Publishing, Napoli, ISBN:9788889972137, contributo 9.12, pp.1-7. (IRIS 4.1)
- 167.Torrieri E., Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, (2009). Determinazione della shelf life della mela annurca confezionata in atmosfera protettiva. *Ingredienti alimentari* (ISSN: 0019-901X), **8**(42):15-20. GS, (IRIS 1.1)
- 168.Sarghini F., **Masi P.**, Denaro F.M., (2009). Droplet deformation and break-up enhancement by using riblet-like microfluidic device. *Proceedings 5th International symposium on food rheology and structure*. Zurich, Switzerland, 15-18 June, 2009. P. Fisher, I. Marti and E.J. Windhab, (eds.), ETH, Zurich, ISBN:9783905609431, pp.11-15. (IRIS 4.1)
- 169.Cavella S., D'Amore A., Di Monaco R., **Masi P.**, (2009). Development of a new functional mayonnaise with walnut oil. *Proceedings 5th International symposium on food rheology and structure*. Zurich, Switzerland, 15-18 June, 2009. P. Fisher, I. Marti and E.J. Windhab, (eds.), ETH, Zurich, ISBN:9783905609431, pp.162-165. (IRIS 4.1)
- 170.Torrieri E., Mahajan P.V., Cavella S., De Sousa Gallagher M., Oliveira F.A.R., **Masi P.**, (2009). Mathematical modelling of Modified Atmosphere Package: An Engineering approach to design packaging systems for fresh-cut produce. *Springer Optimization and its Applications* (ISSN:1931-6828), **25**: pp. 455-484. https://doi.org/10.1007/978-0-387-75181-8_22. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
- 171.Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, Sevi A.C., Caroprese M., Marzano A., Conte A., De Nobile A., (2009). Fresh burgers based on Blue fish: nutritional and sensory optimization. *International Journal of Food Science and Technology*, **44**:1634-1641.
- 172.Carlino P., Formisano F., Torrieri E., Fogliano V., Martello A., Cavella S., Masi P., (2009). Optimization of blufin tuna fishburger map: Mixture design and triangular surface analysis. Conference: *Shelf life international meeting: SLIM2008*, *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), *Italian Journal of Food Science* Special issue, G.G. Buonocore, E. Torrieri, (eds.), **21**(2): pp. 58-61. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 173.Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2009). Modified atmosphere package design of minimally processed broccoli. Conference: *Shelf life international meeting: SLIM2008*, *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), *Italian Journal of Food Science* Special issue, G.G. Buonocore, E. Torrieri, (eds.), **21**(2): pp. 46-49. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 174.Torrieri E., Di Monaco R., Cavella S., Masi P., (2009). Shelf-life of fresh-cut Annurca apples preserved by protective package. *Ingredienti Alimentari*, 2009, Vol. 8, No. 42, 15-20.

175. Romano A., Masi P., Flander L., Lehtinen P., Koukovirta-Norjia A., Poutanen K., (2009). Effect of fermentation on β -glucan and viscous properties of different wholemeal oat flours. *Proceedings 5th International symposium on food rheology and structure*. Zurich, Switzerland, 15-18 June, 2009. P. Fisher, I. Marti and E.J. Windhab, (eds.), ETH, Zurich, ISBN:9783905609431, pp.750-751. (IRIS 4.1) **NO in GS**
176. Di Monaco R., Miele N.A., D'Amore A., Cavella S., **Masi P.**, (2009). Effetto della modalità di consumo sull'accettabilità di una maionese con olio di noci, in presenza e in assenza del messaggio salutistico, In: *Atti II Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, Milano, 30 Giugno - 1 Luglio 2008, Firenze University Press, Firenze, ISBN:9788884538710, pp.215-222.(IRIS 4.1)
177. Angelone R., Ciardelli F., Colligiani A., Greco F., **Masi P.**, Romano A., Ruggieri G., Stehlè J.L., (2008). Unconditionally stable indole- derived glass blends having very high photorefractive gain: the role of intermolecular interactions. *Applied Optic* (ISSN: 1559-128X), **47**; pp. 6680-6691. [https://doi.org/ 10.1364/AO.47.006680](https://doi.org/10.1364/AO.47.006680). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
178. Bruno M., Giancone T., Torrieri E., **P. Masi**, Moresi M., (2008). Engineering properties of edile transglutaminase cross-linked caseinate-based films. *Food and Bioprocess Technol*. (ISSN: 1935-5130), **1**(4): pp. 393-404. <https://doi.org/10.1007/s11947-007-0031-0>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
179. Giancone T., Torrieri E., Cavella S., Di Pierro P., Mariniello L., Porta R., and **Masi P.**, (2008). Role of constituents on the network formation of hydrocolloid edible films. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774), **89**(2): pp. 195-203. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.04.017>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
180. Di Monaco R., Giancone T., Cavella S., **Masi P.**, (2008). Predicting texture attributes from microstructural, rheological and thermal properties of hazelnut spreads. *Journal of Texture Studies* (ISSN: 0022-4901), **39**(5):460-479. [https://doi.org/ 10.1111/j.1745-4603.2008.00154.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.2008.00154.x). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
181. Torrieri E., Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, (2008). Fresh-cut Annurca apples: accettability study and shelf life determination. *Journal of Sensory Studies* (ISSN: 0887-8250), **23**(3):377-397. [https://doi.org/ 10.1111/j.1745-459X.2008.00161.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2008.00161.x). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
182. Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, (2008). Predicting sensory cohesiveness, hardness and springiness of solid foods from instrumental measurements. *Journal of Texture Studies* (ISSN:0022-4901), **39**(5) :129-149. [https://doi.org/ 10.1111/j.1745-4603.2008.00134.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.2008.00134.x). SCOPUS, WOS, WS, (IRIS 1.1)
183. Moresi M., **Masi P.**, Massini R., (2008). Industria alimentare italiana: Quali prospettive di ricerca e sviluppo?. *Tecnologie Alimentari*, seconda parte **18**(4): pp.14-20. GS, (IRIS

1.1)

- 184.A. Romano, Cavella S., Giancone T., Masi P., (2008).) Applicazione di protocolli semplificati di Image Analysis nella caratterizzazione di salumi tipici della Campania. 8° CISETA, Cernobbio (CO), Rho (MI), 7-8 maggio, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, ISBN:9788896027004. vol. **VIII**, pp. 679-684. (IRIS 4.1)
- 185.Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2008). Determinazione della shelf-life della mela annurca di IV gamma mediante metodo Weibull. 8° CISETA, Cernobbio (CO), Rho (MI), 7-8 maggio, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, ISBN:9788896027004. vol. **VIII**, pp. 32-36. (IRIS 4.1)
- 186.Sarghini F., **Masi P.**, (2008). Optimal shape design of a static mixer for food processing. *Italian Food & Beverage Technology* (ISSN:0019-901X), **53**: pp. 5-9.; (IRIS 1.1)
- 187.Giancone T., Torieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2008). Applicazione in campo alimentare di film edibili a base di pectine: Riduzione dell'assorbimento di olio durante la frittura. 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia alimentare (8°CISETA), Rho (MI), 7-8 maggio, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, ISBN:9788896027004. vol. **VIII**, pp. 971-975. (IRIS 4.1)
- 188.Di Monaco R., D'Amore A., Cavella S., **Masi P.**, (2008). Caratterizzazione e valorizzazione del salame tipo Napoli e del salame di Mugnano del Cardinale. 8° CISETA, Rho (MI), 7-8 maggio, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, ISBN:9788896027004. vol. **VIII**, pp. 11-15. (IRIS 4.1)
- 189.Moresi M., **Masi P.**, Massini R., (2008). Industria alimentare italiana: Quali prospettive di ricerca e sviluppo?. *Tecnologie Alimentari*, prima parte **18**(4): pp.15-23. GS, (IRIS 1.1)
- 190.Cavella S., Romano A., Giancone T., **Masi P.**, (2008). The influence of dietary fibres on bubble development during bread making. In: *Bubbles in Food 2: Novelty, Health and Luxury*. , G.M. Campbell, M.G. Scanlon and D.L. Pyle, (ed.s), Eagan Press, St. Paul, MN, USA, ISBN: 9781891127595. Chapter 31, pp. 311-321. GS, (IRIS 2.1)
- 191.Sarghini F., Di Pierro P., **Masi P.**, Veneruso A., (2008). Analysis of a multifunctional experimental pilot plan for agricultural and dairy processing waste treatment. *Proceedings International Conference on Innovation and Technology to Empower Safety, Health and Welfare in Agriculture and Agro-food Systems*. Ragusa, 15-17 Sept., 2008. ISBN 9788890315114. pp. 15-17. GS, (IRIS 4.1)
- 192.Di Monaco R., D'AmoreA., Cavella S., Masi P., (2007). Effetto della consapevolezza dei consumatori sul giudizio di gradimento espresso per salami tipici campani. (Differences in liking of Campania typical salami: the effect of consumer consciousness). *Ingredienti Alimentari* (1594-0543) , 2007, Vol. 6, No. 5, 17-22 ref. 4

193. Romano A., Toraldo G., Cavella S., and **Masi P.** (2007). Description of leavening of bread dough with mathematical modelling. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774). **83**(2): pp. 142-148. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.02.014>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
194. Mariniello L., Giosafatto C.V.L., Moschetti G., Aponte M., **Masi P.**, Sorrentino A., Porta R., (2007). Fennel waste-based films suitable for protecting cultivation. *Biomacromolecules* (ISSN: 1525-7797), **8**(10): pp. 3008–3014. <https://doi.org/10.1021/bm0702410>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
195. Di Pierro P., Chico B., Villalonga R., Mariniello L., **Masi P.**, and Porta R. (2007). Transglutaminase-catalyzed preparation of chitosan-ovoalbumin films. *Enzyme and Microbial Technology*, **40**(3): pp. 437-441. ISSN: 0141-0229; <https://doi.org/10.1016/j.enzmictec.2006.07.017>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
196. Di Monaco R., Cavella S., Torrieri E., and **Masi P.**, (2007). Consumer acceptability of vegetable soups. *Journal of Sensory Studies*, **22**(1): pp. 81-98. ISSN: 0887-8250; <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2007.00097.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
197. Giancone T., Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2007). Applicazione di film edibili a base di pectine: riduzione dell'assorbimento di olio durante la frittura (Food application of pectin-based film: oil absorption reduction during the frying process). *Ingredienti Alimentari* (ISSN: 1594-0543), 2007, Vol. 6, No. 6, 22-26 ref.
198. Romano A., Masi P., Terribile F., Romano N., (2007). (New technique of imaging and measurements to study the texture of baked goods, Proceedings 3rd CIGR section VI, International Symposium Food and Agricultural products: processing and innovations Naples, 24-26 September, pp. 1-10) Tecnica innovativa per caratterizzare la struttura di prodotti da forno, *Tecnica Molitoria* (ISSN: 0040-1862), 2007, Vol. 58, No. 7, 739-743 ref. 7
199. Giancone T., Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.**, (2007). Studio della texture di creme spalmabili a base di nocciola. *Pasticceria Internazionale* (ISSN: 0392-4718), vol. **XXX**, pp. 107-113. (IRIS 1.1)
200. Di Monaco R., Cavella S., Masi P., (2007), New product optimization: effects of ingredients, Proceedings 3rd CIGR section VI, International Symposium Food and Agricultural products: processing and innovations Naples, 24-26 September, pp. 1-12.
201. Giancone T.; Torrieri E., , Di Pierro P., Moresi M., Porta R., Masi P., (2007). Effect of composition on hydrocolloid edible film network formation: use of Friedrich-Heymann model. Proceedings 3rd CIGR section VI, International Symposium Food and Agricultural products: processing and innovations Naples, 24-26 September, pp. 1-13.
202. Sarghini F, **Masi P.**, (2007). Progettazione ottima di miscelatori statici per l'industria

alimentare. *Atti Tecnologie innovative nelle filiere: orticola, vitivinicola e olivicolo-olearia*. PISA, 5-7 Settembre 2007, pp. 58-61.

203. Giancone T., Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2007). Edible films for food application: Influence of composition on network formation. *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), Special issue, **19**: pp. 199-204. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
204. Ercolini D., Russo F., Torrieri, E., Cavella S., **Masi P.**, (2007). Microbial spoilage in refrigerated beef during storage in different protective atmospheres. *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), Special issue, **19**: pp. 138-139. WOS, GS, (IRIS 1.1)
205. Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2007). Influence of oxygen on the respiration rate of a fresh-cut product: mathematical model and modified atmosphere package design. *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), Special issue, **19**(5): pp. 56-61. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
206. P. Masi and G. Toraldo (eds.), (2007). *Proceedings of the 4th International Conference on Simulation and Modelling in Food and Bio Industry (FOODSIM 2006)*, Naples, Italy, 15-17 June 2007, Ghent: Eurosis-ETI, ISBN: 9789077381274; (IRIS 3.1)
207. Torrieri, E., Cavella, S., Villani, F., Masi, P., (2006). Influence of modified atmosphere packaging on the chilled shelf life of gutted farmed bass (*Dicentrarchus labrax*). *Journal of Food Engineering* (ISSN: 1078-1086), **77**(4): pp. 1078-1086. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.08.038> SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
208. Di Monaco R., Cavella S., Masi P., (2006). Consumer preferences on vegetable soups.
209. (Studio delle preferenze del consumatore relative a zuppe vegetali). *Ingredienti Alimentari*, (ISSN: 1594-0543), Vol. 5, No. 3, 22-28 ref. 12
210. Ercolini D., Russo F., Torrieri E., **Masi P.**, Villani F., (2006). Changes in the Spoilage-Related Microbiota of Beef during Refrigerated Storage under Different Packaging Conditions. *Journal of Applied & Environmental Microbiology* (ISSN: 0099-2240), **72**(7): 4663-4671. <https://doi.org/10.1128/AEM.00468-06>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
211. Di Marzo S., Di Monaco R., Cavella S., Romano R., Borriello I., **Masi P.**, (2006). Correlation between sensory and instrumental properties of Canestrato Pugliese slices packed in biodegradable films. *Trends in Food Science & Technology* (ISSN: 0924-2244), **17**(4): pp. 167-174. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2005.11.014>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
212. Di Pierro P., Chico B., Villalonga R., Mariniello L., Damiao .E., **Masi P.**, and Porta R., (2006). Chitosan-whey protein edible films produced in absence or presence of Transglutaminase: analysis of their mechanical and barrier properties. *Biomacromolecules* (ISSN: 1525-7797), **7**(3): pp. 744-749. <https://doi.org/10.1021/bm050661u>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)

213. Sarghini F., and **Masi P.**, (2006). Mild homogenization and vorticity control. Proceeding *4th International Conference on Simulation and Modelling in Food and Bio Industry (FOODSIM 2006)*, Naples, Italy, 15-17 June 2007, P. Masi and G. Toraldo (eds.), Ghent:Eurosis-ETI, ISBN: 9789077381274. pp. 152-158. SCOPUS, WOS, (IRIS 4.1)
214. Romano A., Cavella S., **Masi P.**, Toraldo G., (2006). Mathematical modeling the effect of lipids on dough development during leavening. Proceeding *4th International Conference on Simulation and Modelling in Food and Bio Industry (FOODSIM 2006)*, Naples, Italy, 15-17 June 2007, P. Masi and G. Toraldo (eds.), Ghent:Eurosis-ETI, ISBN: 9789077381274. pp. 152-156. SCOPUS, WOS, (IRIS 4.1)
215. Iaccarino T., Di Monaco R., Mincione A., Cavella S., and Masi P., (2006). Influence of information on origin and technology on the consumer response: the case of *soppressata salami*. *Food Quality and Preference* (ISSN:0950-3293), **17**(1-2): pp. 76-84. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.08.005>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
216. Di Pierro P., Mariniello L., Giosafatto V., **Masi P.**, and Porta R., (2006). Solubility and permeability properties of edible pectin-soy flour films obtained in absence or presence of transglutaminase. *Food Biotechnology* (ISSN: 0890-5436), **19**(1): pp. 37-49. <https://doi.org/10.1081/FBT-200049059>. SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
217. Cavella S., Giancone T., Romano A. and **Masi P.** (2006). On the effects of inulin on dough rheology and breadmaking performance. Conference: *4th International symposium on food rheology and structure*. Zurich, Switzerland, 19-23 Feb., 2006. P. Fisher, I. Marti and E.J. Windhab, (eds.), ISBN: 3905609258. pp. 597-598. (IRIS 4.1)
218. Giancone T. Di Monaco R., Cavella S., **Masi P.** (2006). Texture of semi-solid foods and its relationship with microstructural, rheological and thermal properties. Conference: *4th International symposium on food rheology and structure*. Zurich, Switzerland, 19-23 Feb., 2006. P. Fisher, I. Marti and E.J. Windhab, (eds.), ISBN: 3905609258. pp. 399-403. (IRIS 4.1)
219. **Masi P.**, Moresi M., Piazza L., Giancone T., Di Pierro P., (2006). Engineering properties of edible films intended for food applications. Conference: *4th International symposium on food rheology and structure*. Zurich, Switzerland, 19-23 Feb., 2006. P. Fisher, I. Marti and E.J. Windhab, (eds.), ISBN: 3905609258. pp. 351-356. (IRIS 4.1)
220. Di Monaco, R., Cavella S., **Masi P.**, 2006. Studio delle preferenze del consumatore relative a zuppe vegetali. *Ingredienti Alimentari* (ISSN:1594-0543), vol. **V**, pp. 22-28. GS, (IRIS 1.1)
221. Romano R., Borriello I., Romano A., **Masi P.**, (2006). Estrazione del glutatione ridotto dal lievito in esubero dal processo di preparazione della birra. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**,

pp. 1132-1136. (IRIS 4.1)

222. Romano A., Terribile F., Romano N. e **Masi P.**, (2006). Una tecnica innovativa per la caratterizzazione della struttura di prodotti da forno. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 1073-1077. (IRIS 4.1)
223. Giancone T., Di Pierro P., Mariniello L., Porta R. e **Masi P.**, (2006). Studio delle proprietà meccaniche di film edibili a matrice idrocolloidale: ruolo dei componenti. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 911-915. (IRIS 4.1)
224. Torrieri, E., Di Monaco, R., Cavella, S., **Masi, P.**, (2006). Film biodegradabili per uso alimentare: shelf life di un prodotto di IV gamma. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 906-910. (IRIS 4.1)
225. Torrieri, E., Cavella, P., **Masi, P.**, (2006). Progettazione di un imballaggio per un prodotto di IV gamma: influenza della temperatura sulla velocità di respirazione. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 891- 895. (IRIS 4.1)
226. Romano R., I. Borriello, Romano A., Sorrentino M., **Masi P.**, (2006). Evoluzione della componente organica volatile della patata (*cv agria*) conservata in atmosfera protettiva (V gamma). 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 657-661. (IRIS 4.1)
227. Palmieri L. , Rovere P., Rapacciolo M.T., De Sio F., Gaspari A., Cavella S., **Masi P.**, (2006). Stabilizzazione di purea di mela annurca (*Malus communis* Mill.) mediante alte pressioni. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 165-171. (IRIS 4.1)
228. Di Marzo S. , Romano R. , Cavella S. , **Masi P.**, (2006). Studio del meccanismo di rilascio di sostanze aromatiche volatili da matrici a base di idrocolloidi. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 81-85. (IRIS 4.1)
229. S. Di Marzo, R. Romano, S. Cavella, R. Romano, V. Colonna, M. Forlani, **P. Masi**, (2006). Studio delle caratteristiche chimico-fisiche e della componente organica volatile

- della mela annurca durante l'arrossamento. 7° CISETA), Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 75-81. (IRIS 4.1)
230. Giancone T., Di Monaco R., Cavella S. e Masi P., (2006). Studio della texture di creme spalmabili a base di nocciola. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:878885022966. vol. **VII**, pp. 32-36. (IRIS 4.1)
231. Di Monaco R., Cavella S., e Masi P., (2006). Influenza dell'informazione relativa alla tecnologia di conservazione e alla materia prima biologica sull'accettabilità di una zuppa di vegetali. 7° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022960. vol. **VII**, pp. 17-22. (IRIS 4.1)
232. Di Monaco R., Di Marzo S., Cavella S., and Masi P., (2005). Valorization of traditional foods: the case of Provolone del Monaco cheese. *British Food Journal* (ISSN: 0007-070X), **107**(2): 98-110. <https://doi.org/10.1108/00070700510579171> SCOPUS, WOS, GS (IRIS 1.1)
233. Sarghini F., Cavella S., Torrieri E., and **Masi P.**, (2005). Experimental analysis of mass transport and mixing in a single screw extruder for semolina dough. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774), **68**: 497-503. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
234. Di Pierro, P., Mariniello, L., Giosafatto, C.V.L., Masi P., Porta, R., (2005). Solubility and permeability properties of edible pectin-soy four films obtained in the absence or presence of transglutaminase. *Food Biotechnology* (ISSN:0890-5436), **19**(1):3749. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
235. Torrieri, E., Di Marzo, S., Di Monaco, R., Cavella, S., **Masi P.** (2005) Effect of the traditional redness process on fresh-cut *annurca* apples quality preserved by protective package. Conference: *Innovation in traditional food (Intrafood 2005)*. Valencia, Spain, 25-28 Oct., P. Fito and F. Toldrà, (eds.), Elsevier, London, ISBN: 8497058881X. pp. 1479-1483, (IRIS 4.1)
236. Romano A., Toraldo G. Cavella S. and **Masi P.** (2005). Mathematical modelling of bread dough fermentation. Conference: *Innovation in traditional food (Intrafood 2005)*. Valencia, Spain, 25-28 Oct., P. Fito and F. Toldrà, (eds.), Elsevier, London, ISBN: 8497058801, pp. 775-778. (IRIS 4.1)
237. Di Monaco R., Iaccarino T., Cavella S., and **Masi P.**, (2005). Peculiarity and similarity sensory profiles as tools for traditional food quality assessment: the case of Italian dry cured ham. Conference: *Innovation in traditional food (Intrafood 2005)*. Valencia, Spain, Spain, 25-28 Oct., P. Fito and F. Toldrà, (eds.), Elsevier, London, ISBN:8497058801, pp. 285-288. (IRIS 4.1)

238. Giancone T., Di Pierro P., Mariniello L., Porta R., **Masi P.**, (2005). Engineering Properties of Edible Films Based on Low-Methoxyl Pectins. *Proceedings 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*, Giardini di Naxos, 15-18 June, 2005. S. Pierucci, (ed.), *Chemical Engineering Transaction* (ISSN 2283-9216), **6**: pp. 965-970. (IRIS 1.1)
239. Cavella S., Giancone T., Romano A. and **Masi P.**, (2005). On the effects of inulin as lipid substitute on bakery products. *Proceedings 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*, Giardini di Naxos, 15-18 June, 2005. S. Pierucci, (ed.), *Chemical Engineering Transaction* (ISSN 2283-9216), **6**: pp. 959-964. (IRIS 1.1)
240. Sarghini F., **Masi P.**, (2005). Numerical analysis of high efficiency vortex (HEV) mixer in food processing. *Proceedings 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*, Giardini di Naxos, 15-18 June, 2005. S. Pierucci, (ed.), *Chemical Engineering Transaction* (ISSN 2283-9216), **6**: pp. 917-922. (IRIS 1.1)
241. Cavella S., Giancone T. and **Masi P.**, (2005). On the effect of dietary fiber on thermal transition of wheat flour dough. Conference: *Proceedings 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering*, Giardini di Naxos, 15-18 June, 2005. S. Pierucci, (ed.), *Chemical Engineering Transaction* (ISSN 2283-9216), **6**: pp. 1055-1060. (IRIS 1.1)
242. Torrieri, E., Cavella, S., Villani, F, **Masi, P.**, (2005). Effetto dell'irraggiamento sulla shelf life dei tartufi confezionati in atmosfera modificata. Atti del convegno finale del progetto *Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità*. Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005, pp.257-260. (IRIS 4.1)
243. Torrieri, E., Russo, F., Cavella, S., Villani, F, **Masi, P.**, (2005). Aspetti microbiologici e sensoriali della salsiccia fresca confezionata in atmosfera modificata. Atti del convegno finale del progetto *Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità*. Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005, pp.170-173. (IRIS 4.1)
244. Torrieri, E., Cavella, S., Villani, F, **Masi, P.**, (2005). Shelf life della spigola fresca confezionata in atmosfera protettiva. Atti del Convegno finale del progetto *Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità*. Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005, pp.105-108. (IRIS 4.1)
245. Di Monaco R., Cavella S., Di Marzo S., and **Masi P.**, (2004). The effect of expectation generated by brand name on the acceptability of dried semolina pasta. *Food Quality and Preference* (ISSN: 0950-3293), **15**(5): 429-437. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2003.07.003>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
246. Romano A., Bencivenga S., Cavella S., Toraldo G., **Masi P.**, (2004). The influence of lipids on dough development during mixing and fermentation process. *International Conference on Engineering and Food, ICEF9*, Montpellier (Fr), 7-11 march 2004., *Proceeding book* pp. 620-625. (IRIS 4.1)

247. Romano A., Toraldo G., Marino M., **Masi P.**, (2004). Mathematical modelling of dough development during fermentation process. 3rd International Conference on Simulation and Modelling in Food and Bio Industry (FOODSIM 2004) , Wageningen, Netherlands, 16-18 June 2004. P. DeJong, M. Verschueren, (eds.), Ghent:Eurosis-ETI, ISBN:9077381112, p.28-31. WOS, (IRIS 4.1)
248. Langella A., Villani F., **Masi P.**, (2004). Valutazione della shelf-life di *Brassica oleracea* var. *italica* confezionato in atmosfera protettiva. Convegno *Post-raccolta di ortoflorofrutticoli: Innovazione, Qualità e Controllo* – Fisciano (SA) 24-25 Febbraio 2003. *Italus Hortus* (ISSN:1127-3496) , Special issue, **11**(1): pp. 93-96. GS, (IRIS 1.1)
249. Maturi T., Nicolais V., Barbieri G., Langella A., Villani F., **Masi P.**, (2004). Valutazione della shelf-life di melone di IV gamma: confronto tra le cultivar Harper e Proteo. Convegno *Post- raccolta di ortoflorofrutticoli: Innovazione, Qualità e Controllo* – Fisciano (SA), Febbraio 2003. *Italus Hortus* (ISSN:1127-3496), Special issue, **11**(1): pp. 104-107. GS, (IRIS 1.1)
250. Nicolais V., Maturi T., Langella A., Romano A., Villani F., Barbieri G., **Masi P.**, (2004). Prodotti di IV gamma: *Brassica rapa* L. var. *silvestris* in atmosfera protettiva. . 6°CISETA, 18-19 Settembre 2003, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022820; vol. **VI**, pp. 737-743. (IRIS 4.1)
251. Romano R., Mazza V., Romano A., Avosso R., **Masi P.**, (2004). Studio dell'evoluzione della componente odorosa delle mele *Golden Delicious* confezionate in atmosfera protettiva: applicazione di film edibili. 6°CISETA, 18-19 Settembre 2003, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022820, vol. **VI**: pp. 488-495. (IRIS 4.1)
252. Di Marzo S., Di Monaco R., Iaccarino T., Cavella S., **Masi P.**, (2004). Determinazione della shelf-life del *Canestrato pugliese* in fette confezionato in film biodegradabili. 6°CISETA, 18-19 Settembre 2003, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022820, vol. **VI**: pp. 414-419. (IRIS 4.1)
253. Iaccarino T., Di Monaco R., Torrieri E., Cavella S., **Masi P.**, (2004). Determinazione della shelf- life di prodotti a bassa umidità in imballaggi biodegradabili innovativi. 6°CISETA, 18-19 Settembre 2003, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022820, vol. **VI**: pp. 406-413. (IRIS 4.1)
254. Torrieri E., Langella A., Cavella S., **Masi P.**, (2004). Valutazione dei fenomeni di degradazione di mele fresche tagliate (*Malus Communis* Mill.) conservate in atmosfera protettiva, 2004. 6°CISETA, 18-19 Settembre 2003, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia,

ISBN:8885022820,vol. **VI**: pp. 365-370 (IRIS 4.1)

- 255.Sarghini F., **Masi P.**, (2004). Numerical simulation of fluid-solid particle interactions in aseptic continuous sterilization process. Conference: 9th International Conference of Multiphase Flow in Industrial Plants, Rome, Italy, Sept. 20-21, 2004.
- 256.Cozzolino A., Di Pierro P., Mariniello L., Sorrentino A., **Masi P.**, and Porta R., (2003). Incorporation of whey proteins into cheese curd by using transglutaminase. *Biotechnology & Applied Biochemistry* (ISSN:0885-4513), **38**(3): 289-295. <https://doi.org/10.1042/BA20030102> WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 257.Mariniello L., Di Pierro P., Esposito C., Sorrentino A., **Masi P.**, and Porta R., (2003). Preparation and mechanical properties of edible pectin-soy flour films obtained in absence or in presence of transglutaminase. *Journal of Biotechnology* (ISSN: 0168-1666). **102**: 191-198. [https://doi.org/10.1016/S0168-1656\(03\)00025-7](https://doi.org/10.1016/S0168-1656(03)00025-7). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 258.Del Nobile M.A., Ambrosino M.L., Sacchi R., and **Masi P.**, (2003). Design of plastic bottles for packaging of virgin olive oil. *Journal of Food Science* (ISSN: 0022-1147), **68**:1-6. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2003.tb14135.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 259.Del Nobile M.A., Martoriello T., Cavella S., Giudici P., **Masi P.**, (2003). Shelf life extension of durum wheat bread. *Italian Journal of Food Sci.* (ISSN: 1120-1770), **15**:383-394. SCOPUS, WOS, GS,(IRIS 1.1)
- 260.Di Monaco R., Cavella S., Iaccarino T., Mincione A., and **Masi P.**, (2003). The role of the knowledge of colour and brand name on the consumer's hedonic rating of tomatoes purees. *Journal of Sensory Studies* (ISSN: 0887-8250) , **18**: 391-408. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459x.2003.tb00396.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
261. Langella A., Villani F., **Masi P.**, (2003). A ready-to-eat food: steamed carrots in protective atmosphere packages. *Italian Journal of Food Sci.* (ISSN: 1120-1770), Special issue, **15**:64-69. WOS, (IRIS 1.1)
- 262.V. Nicolais, F. Villani, **P. Masi.**, (2003). Product innovation in food science: ready to eat products. *Italian Journal of Food Sci.* (ISSN: 1120-1770), Special issue,**15**:98-108. (IRIS 1.1)
- 263.Nicolais V., Villani F., **Masi P.**, (2003), Product innovation in food science: Ready to heat products. *Italian Journal of Food Sci.* (ISSN: 1120-1770), Special issue, **15**:98-108. WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 264.Nicolais V., Maturi T., Langella A., Romano A., Villani F., Barbieri G., **Masi P.**, (2003). Shelf life of Brassica Rapa L. var Silvestris in protective atmosphere packaging. *Italian Journal of Food Sci.* (ISSN: 1120-1770), Special issue, **15**:287-297. WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 265.Torrieri, E., Sousa, M. J., **Masi, P.**, Kerry, J. P. and Oliveira F. A. R. (2003). Influence of the Temperature on the quality of shredded carrots. *Italian Journal of Food Sci.* (ISSN:

1120-1770), Special issue, **15**:336-348. WOS, GS, (IRIS 1.1)

266. Cavella S., De Rosa, T., Giannino F., Marino M., **Masi P.**, and Toraldo G., (2003). A linear model for optimal management strategy in a food warehouse. *International Journal of Pure & Applied Mathematics* (ISSN: 1311-8080), **5**(1): 1-10. GS, (IRIS 1.1)
267. Cavella S., Ranieri V., and **Masi P.**, (2003). Rheological characterization of soy proteins fermentation kinetics. Conference: 6th *International Conference on Chemical and Process Engineering (ICheaP)*. Pisa, Italy, 8-11 June, S. Pierucci (ed.), Book Series *Chemical Engineering Transaction*, AIDIC- Reed Business Information, ISBN 9788890077524, vol. **3**, pp. 1689-1694, (IRIS 4.1)
268. Cavella S., Di Monaco R., Iaccarino T., and **Masi P.**, (2003). Cyclic compression and stress-relaxation test to predict sensory cohesiveness, hardness and springiness of solid foods. Conference: 3rd *International Symposium on Food Rheology and Structure*, Zurich, giorni Feb., P. Fisher, I. Marti and E.J., Windhab, (eds.), ETH, Zurich, ISBN 9783905609196, pp. 625-626. (IRIS 4.1)
269. Cavella S., Nasti Russo A., and **Masi P.**, (2003). The influence of fat on the rheological behaviour of wheat flour dough at small and large deformation. Conference: 3rd *International Symposium on Food Rheology and Structure*, Zurich, giorni Feb., P. Fisher, I. Marti and E.J., Windhab, eds., ETH, Zurich, ISBN 9783905609196, pp. 551-552. (IRIS 4.1)
270. Di Monaco R., Di Marzo S., Cavella S., and **Masi P.** (2003). Effetto del prezzo e dell'informazione di tipicità sul gradimento e sull'intenzione di acquisto del Provolone del Monaco. 1° Congresso Nazionale SISS: *Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni alimentari italiane*, Roma, 13-14 Novembre 2003, ISBN:8890129611, pp. 44-46. (IRIS 4.1)
271. Ramunno I., Pomarici E., Di Monaco R., Nicolais V., Langella A., e Masi P., (2003). L'importanza dell'opinione dei consumatori nell'innovazione di prodotto: il caso degli ortofrutticoli di IV gamma. *Tecnologie Alimentari*, (prima parte) **14**(6): 21-24; (seconda parte) **14**(7): 36-39. (IRIS 1.1)
272. Cavella S., Giannino, F., **Masi P.**, Severino G., and Toraldo G., (2002). Hydrodynamic Computational analysis of pasta extrusion. Conference: First International Workshop on Mathematical and Computing Techniques for Agro-food Technologies, Barcelona, Spain, Nov. 26-27, 2001. In *Computational Techniques in Food Engineering*, E. Balsa-Canto, J. Mora, J.R. Banga, E. Oñate, (eds.), CIMNE, Barcelona, Spain, ISBN 84-95999-13-7, pp. 95-100. (IRIS 4.1)
273. Cavella S., Combattente L., Iaccarino T., e **Masi P.**, (2002). Composizione dello spazio di testa e cinetica di rafferimento del pane. *Tecnica Molitoria* (ISSN:0040-1862), **53** (10): 995-100, (IRIS 1.1)

274. Cavella S., Iaccarino T., Pessina R., e **Masi P.**, (2002). Caratterizzazione sensoriale di salumi del Mezzogiorno. 5 ° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia alimentare 5°CISETA, 13-14 Settembre 2001, Cernobio (CO), *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:9788885022782, vol. V: pp. 1202-1212. (IRIS 4.1)
275. Romano R., De Gennaro L., Avosso R., e **Masi P.**, (2002). Valorizzazione dei residui di lavorazione dell'industria di trasformazione del pomodoro. 5°CISETA, 13-14 Settembre 2001, Cernobio (CO), *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:9788885022782, vol. V: pp. 931-940. (IRIS 4.1)
276. Cavella S., Combattente L., Iaccarino T., e **Masi P.**, (2002). Influenza della composizione dello spazio di testa sulla cinetica di raffermamento del pane. 5°CISETA, 13-14 Settembre 2001, Cernobio (CO), *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:9788885022782,, vol. V: pp. 487-492. (IRIS 4.1)
277. Romano R., Stile A., Cavella S., Del Nobile M.A., e **Masi P.**, (2002). Valutazione della shelf-life della purea di pera conservata in contenitore flessibile multistrato. 5°CISETA, 13-14 Settembre 2001, Cernobio (CO), *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editore, Pinerolo, Italia, ISBN:9788885022782), vol. V: pp.274-283. (IRIS 4.1)
278. Cavella S., Torrieri E., and Masi P., (2001). Characterization of wheat flour dough structure by means of stress relaxation and oscillatory tests. In *Proceedings Pres'01-ICheaP2* , vol. 2: pp. 819- 824. (IRIS 4.1)
279. Cavella, S., Combattente, L., Iaccarino, T., **Masi P.**, (2001). Composizione dello spazio di testa e cinetica di raffermimento del pane. *Tecnica Molitoria* (ISSN:0040-1862), **53** (10): pp. 995-1001, GS, (IRIS 1.1)
280. Cavella S., Buonocore G., Massera M., **Masi P.**, (2000). Panel per la valutazione sensoriale di paste alimentari fresche. *Tecnica Molitoria* (ISSN:0040-1862) , **51**(10): pp. 1079-1091, ISSN:0040-1862; (IRIS 1.1)
281. **Masi P.**, Cavella S., Piazza L., (2000). An interpretation of the rheological behavior of wheat flour dough based on fundamental type tests. In: *Bread staling*, P. Chinachoti, Y. Vodovoz, (ed.s), CRC Press, Boca Raton, USA, ISBN: 9780849387906, pp. 87-104, SCOPUS, GS, (IRIS 2.1)
282. Cavella S., Buonocore G., Massera M., **Masi P.**, (2000). Caratterizzazione di un impianto da laboratorio per la produzione di pasta. *Tecnica Molitoria* (ISSN:0040-1862), **51**(11): pp. 1149-1156,; GS, (IRIS 1.1)
283. Cavella S., Buonocore G., Massera M., **Masi P.**, (2000). Valutazione sensoriale di paste

- alimentari fresche. *Tecnica Molitoria*, 51(11): pp. 1079-1084, ISSN:0040-1862; GS, (IRIS 1.1)
- 284.Cavella S., Massera M., Bonocore G., **Masi P.**, (2000). Valutazione sensoriale di paste alimentari fresche. 4°CISETA, Cernobbio (CO), 16-17 Settembre 1999, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN:88885022731,vol. **IV**: pp. 1386-1392. (IRIS 4.1)
- 285.Cavella S., Bonocore G., Massera M., **Masi P.**, 2000. Caratterizzazione di un impianto da laboratorio per la produzione di pasta. 4°CISETA, Cernobbio (CO), 16-17 Settembre 1999, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN:88885022731,vol. **IV**: pp. 789-796. (IRIS 4.1)
- 286.De Gennaro L., Romano R., **Masi P.**, (2000). Caratterizzazione dell'olio di semi di pomodoro e studio di alcuni parametri del processo di produzione. 4°CISETA, Cernobbio (CO), 16-17 Settembre 1999, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN:88885022731,vol. **IV**: pp. 592-603. (IRIS 4.1)
- 287.Del Nobile M.A., Aldi A., Nicolais L., e **Masi P.**, (2000). Criteri di progettazione di un imballaggio per alimenti: il caso delle *potato chips* . 4°CISETA, Cernobbio (CO), 16-17 Settembre 1999, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN:88885022731,vol. **IV**: pp. 190-197. (IRIS 4.1)
- 288.De Gennaro L., Cavella S., Romano R., and **Masi P.**, (1999). Use of ultrasound in food technology I: Inactivation of peroxidase by thermosonication, *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774). **39**:401-407. [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(99\)00028-X](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(99)00028-X). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 289.Piazza L., Repetti V., and **Masi P.**, (1999). The influence of pH on rheological response pf dough and bread. Conference: *International Conference on Biopolymer Science: Food and Non Food Applications*, Montpellier, France, Sept. 28-30, P. Colonna and S. Guilbert, eds., *Les Colloques de l'INRA*, n. 91, INRA Editions, Paris, ISBN 2738008747, pp. 297-300. WOS, GS, (IRIS 4.1)
- 290.Cavella S., Del Nobile M.A., Massera M., and **Masi P.**, (1999). Influence of starch gelatinization on water sorption kinetics in dried pasta. Conference: *International Conference on Biopolymer Science: Food and Non Food Applications*, Montpellier, France, Sept. 28-30, P. Colonna and S. Guilbert, eds., *Les Colloques de l'INRA*, n. 91, INRA Editions, Paris, ISBN 2738008747, pp. 223-228. WOS, GS, (IRIS 4.1)
- 291.De Gennaro L., Romano R., and **Masi P.**, (1999). Extraction of pigments and oil from tomato industry waste, *Proceedings ICheaP4*, 2-5 May, Florence, pp. 429-432. (IRIS 4.1)
- 292.De Sio G., Palmieri L., De Martino E., De Giorgi A., Barbarulo E., Pirone G., Cacace

- D., e Cavella S, **Masi P.**, (1999). Studio ed ottimizzazione del processo di produzione di nettare di mela annurca (*Malus communis mil*), *Industria delle Conserve* (ISSN: 0019-7483) , **74**: pp. 151-157. GS, (IRIS 1.1)
- 293.Del Nobile M.A., Mensitieri G., Aldi A., Nicolais L., Masi P., (1999). Studio del meccanismo di permeazione di gas attraverso film metallizzati per imballaggio alimentare. Atti XIV Convegno Italiano di Scienza e Tecnologia delle Macromolecole, 13-16 Settembre 1999, Università di Salerno. Pp. 873-876
- 294.**Masi P.**, Cavella S., Sepe M., (1998). Characterization of dynamic viscoelastic behaviour of wheat flour doughs at different moisture contents. *Cereal Chemistry* (ISSN:0009-0352), **75**(4): pp. 428-432. [https://doi.org/ 10.1094/CCEM.1998. 75.4.428](https://doi.org/10.1094/CCEM.1998.75.4.428). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
- 295.Mensitieri G., Del Nobile M.A., Huang S.J., e **Masi P.**, (1998). Caratterizzazione delle proprietà che regolano il trasporto del vapor d'acqua attraverso film di nylon degradabile per l'imballaggio alimentare. 3°CISETA, Cernobbio (CO), 11-12 Settembre 1997, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022626. vol. **III**, pp.817-823. (IRIS 4.1)
- 296.Del Nobile, G. Mensitieri, M. Mensitieri e **Masi, P.**, (1998). Influenza del trattamento di metallizzazione sulla permeabilità di film polimerici per imballaggio alimentare, 3°CISETA, Cernobbio (CO), 11-12 Settembre 1997, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022626. vol. **III**, pp.782-787. (IRIS 4.1)
- 297.De Sio G., Palmieri L., Cacace D., Lanzarini G., e **Masi P.**, (1998). Indagine sulle condizioni di funzionamento di un impianto per il trattamento termico di prodotti alimentari fluidi: I. Analisi fluidodinamica. 3°CISETA, Cernobbio (CO), 11-12 Settembre 1997, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , S. Porretta, (a cura di), Chiriotti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN:8885022626. vol. **III**, pp.71-76. (IRIS 4.1)
- 298.Palmieri, L., Cacace, D., Paoletti, I., Bertone, A., De Sio, G., Lanzarini, G., **Masi, P.**, (1998). Analisi fluidodinamica di un impianto per il trattamento termico di prodotti alimentari fluidi. *Industrie delle Bevande*, **27**, pp. 370-373. GS, (IRIS 1.1)
- 299.Del Nobile M.A., Mensitieri G., Nicolais L., and **Masi P.**, (1997). The influence of thermal history on the shelf life of carbonated beverages bottled in plastic containers. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 026-8774), **34**: pp. 1-13. [https://doi.org/ 10.1016/ S0260-8774\(97\)00079-4](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(97)00079-4). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 300.Piazza L., **Masi P.**, (1997). Development of crispness in cookies during baking in an industrial oven. *Cereal Chemistry* (ISSN: 0009-0352), **74**(2):135-140. [https://doi.org/ 10.1094/CCEM.1997.74.2.135](https://doi.org/10.1094/CCEM.1997.74.2.135). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
- 301.Marchisano C., and Masi P., (1997). Physico-chemical changes occurring during the

- manufacturing process of durum wheat dried pasta. *7th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Brighton, England, 13-17 April, 1997: *Engineering & Food at ICEF7*, Ronald Jowitt, (ed.), Sheffield Academic Press, Sheffield UK, ISBN 185075814-X; Supplement, section SA, pp. 17 - 21. (IRIS 4.1)
302. Marchisano C., and **Masi P.**, (1997). The role of soaking temperature in the cooking performance and overall quality of dry canned beans (*Phaseolus Vulgaris*). *7th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Brighton, England, 13-17 April, 1997: *Engineering & Food at ICEF7*, Ronald Jowitt, (ed.), Sheffield Academic Press, Sheffield UK, ISBN 185075814-X; Part 2, section K pp. 53 - 56. (IRIS 4.1)
303. **Masi P.**, Sepe M., and Cavella S., (1997). The relationship between compressive deformation and composition. *7th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Brighton, England, 13-17 April, 1997: *Engineering & Food at ICEF7*, Ronald Jowitt, (ed.), Sheffield Academic Press, Sheffield UK, ISBN 185075814-X; Part 1, section A pp. 216 - 219. (IRIS 4.1)
304. **Masi P.**, Sepe M., and Cavella S., (1997). Mathematical modelling of the compressive stress- strain relationship of foods submitted to large deformations. *7th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Brighton, England, 13-17 April, 1997: *Engineering & Food at ICEF7*, Ronald Jowitt, (ed.), Sheffield Academic Press, Sheffield UK, ISBN 185075814-X; Part 1, section A pp. 212 - 215. (IRIS 4.1)
305. Rossi A., Masi P., Del Nobile M.A., Mensitieri G., (1997). Analisi della shelf life delle carote pretagliate. *Rassegna dell'Imballaggio*, **18**(4): 8-10. GS, (IRIS 1.1)
306. Del Nobile, M.A., Mensitieri, G., Nicolais, L., **Masi, P.** (1997). A Model for Gases: Decaying quality of carbonated drinks at the end of their shelf-life does not harm health. *Imballaggio*, pp. 82-87. (IRIS 1.1)
307. Del Nobile, M.A., **Masi, P.**, Mensitieri, G., Nicolais, L., (1997). Temperatura e shelf-life di bevande gassate. *Rassegna dell'Imballaggio e Confezionamento*, **18**: pp. 30-33 (IRIS 1.1)
308. **Masi, P.**, Rossi, A., Del Nobile, M.A., Mensitieri, G., (1997). Materiali flessibili alta barriera. *Rassegna dell'Imballaggio e Confezionamento*, **18**: pp. 14-19. (IRIS 1.1)
309. Marchisano C., Gennaro L., Sepe M., and **Masi P.**, (1996). Characterizing *in situ* starch gelatinization. Thermal and dynamic mechanical analysis of durum wheat dough. *Journal of Thermal Analysis* (ISSN: 0368-4466), **46**: pp.181-194. <https://doi.org/10.1007/BF01982698>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
310. Addeo F., Emaldi G.C., **Masi P.**, (1996). Tradition and innovation in the mozzarella di bufala campana cheese production. Conference: International Symposium on Buffalo Products, Paestum, Italy, dec. 01-04, S. Gigli, D. Chupin, S. Galal, et al. (eds.), pp. 23-39, EAAP European Association for Animal Production publication, issue 82; ISSN: 0071-2477; (*Bubalus bubalis*, **1**(3):46-62). WOS ; (IRIS 4.1)

311. Coppola S., Pepe O., **Masi P.**, and Sepe M., (1996). Characterization of leavened doughs for pizza in Naples. *Advanced in Food Science* (ISSN: 1431-7737). **18** :160-162. GS, (IRIS 1.1)
312. Cacace D. , Palmieri L., De Martino E., e **Masi P.**, (1996). Influenza delle modalità di essiccazione e delle condizioni operative sulla qualità di alcuni ortaggi essiccati. 2°CISETA, Cernobbio (CO), 21-22 Settembre 1995, *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, S. Porretta, (a cura di), Chirioti Editori, Pinerolo, Italia, ISBN: 888502257X, vol. **II**, pp. 652-664. ; (IRIS 4.1)
313. Masi P., Del Nobile M. A., Mensitieri G., Nicolais L., (1996). Ionomeri etilenici per imballaggio alimentare: Effetto del tipo di controione e della sua concentrazione, *Rassegna dell'imballaggio*, **17**(11): pp. 6-10. GS, (IRIS 1.1)
314. Addeo F., Chianese L., **Masi P.**, Mucchetti G., Neviani E., Schiavi C., Scudiero A., Strozzi G.P., (1996). La Mozzarella. Un formaggio tradizionale in evoluzione. Monografia MOFIN, Milano, pp. 1- 42.
315. Piredda, G., Pirisi, A., Ladu, A., Melis, G., Cappuccio, U., Masi, P., Chianese, L., (1996). Variazioni stagionali della microflora e delle caratteristiche chimico-fisiche del formaggio di latte di pecora Fiore Sardo. *Les dossiers du cirval*, **2**: pp. 68-76, (IRIS 4.1).
316. Piazza L., **Masi P.**, (1995). Moisture redistribution throughout the bread loaf during staling. *Cereal Chemistry* (ISSN: 0009-0352), **72**(3):320-325. <http://aims.fao.org/node/122535>, WOS, GS, (IRIS 1.1)
317. Moio L., La Pietra L., Cacace D., Palmieri L., De Martino E., Carpi G., Dall'Aglio G., **Masi P.**, (1995). Prime applicazioni sperimentali della tecnologia delle alte pressioni nella stabilizzazione microbiologica dei mosti. *Vignevisini* (ISSN:0390-0479), **22**(4): pp. 3-6. GS, (IRIS 1.1)
318. Addeo F., Emaldi G.C., Masi P., (1995). Tradition and innovation in the mozzarella di bufala campana cheese production. *Bubalus bubalis*, **1**(3): pp. 46-62. SCOPUS secondary documents (IRIS 1.1)
319. **Masi P.**, (1995). Packaging e shelf life degli alimenti. *Rassegna dell'Imballaggio*. **16** (10): pp. 20-23. (IRIS 1.1)
320. Cacace D., Palmieri L., Pirone G., Dipollina G., **Masi P.**, and Cavella S., (1994). Biological validation of mathematical modeling of the thermal processing of particulate foods: the influence of heat transfer coefficient determination. *Journal of Food Engineering*, (ISSN: 0260-8774), [https://doi.org/10.1016/0260-8774\(94\)90123-6](https://doi.org/10.1016/0260-8774(94)90123-6). **23**: pp. 51-68. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
321. Piazza L., Riva M., and **Masi P.**, (1994). Modelling pasta cooking processes. Conference: *VIth International Congress of Engineering on Food*, (ICEF6), Chiba, Japan,

May 23-27, T. Yano, R. Matsuno, K. Nakamura, (eds.), . Chapman & Hall London, ISBN 0-7514-0224-9, pp. 304 - 306 WOS, GS, (IRIS 4.1)

322. Piazza L., Bringiotti R., and **Masi P.**, (1994). The influence of moisture content on the failure mode of biscuits. Conference: *VIth International Congress of Engineering on Food, (ICEF6)*, Chiba, Japan, May 23-27, T. Yano, R. Matsuno, K. Nakamura, (eds.), Chapman & Hall London, ISBN 0-7514-0224-9, pp. 134 - 136. WOS, GS, (IRIS 4.1)
323. Cavella S., **Masi P.**, (1994). I materiali suscettori per l'impiego in forni a microonde: stato dell'arte e prospettive. In *Imballaggio funzionale per una migliore qualità degli alimenti confezionati*. RAISA, Sottoprogetto 4, L. Piergiovanni, P. Fava, (a cura di), C.N.R. Roma, pp. 43 - 48.
324. Acierno D., **Masi P.**, Di Pierro V., Pinto I. , (1993). A flexible simulation code for microwave curing of polymers. *Makromolekulare Chemie-Macromolecular Symposia* (ISSN: <https://doi.org/0258-0322>), 10.1002/masy.19930680115. **68**: pp. 193-201. SCOPUS/WOS, GS, (IRIS 1.1)
325. Cavella S., Chemin S., and **Masi P.**, (1992). Objective measurement of the stretchability of mozzarella cheese. *Journal of Texture Studies* (ISSN: 0022-4901), **23**: pp. 185-194. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.1992.tb00519.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
326. Cavella S., Chemin S., and **Masi P.**, (1993). Evaluation objective de la filabilité des fromage à pâte filée. *Industries alimentaires et agricoles* (ISSN: 0019-9311), **15**: 11-15. GS, (IRIS 1.1)
327. Addeo F., Chianese L., **Masi P.**, (1993). The influence of processing conditions on the quality of water-buffalo mozzarella cheese. Conference: *Prospects of buffalo production in the Mediterranean and Middle East*, Cairo, Egypt, nov. 9-12, 1993. Book Series: EAAP European Association for Animal Production Publication, Shafie MM, Barkawi AH, Ibrahim SA, Sadek RR (eds). ISSN: 00712477-0322. **62**: pp. 214 – 222. WOS, GS (IRIS 4.1)
328. Acierno D., Fiumara V., Pierro V., Pinto I.M., and **Masi P.**, (1993). Microwave melting of disk shaped items and applications in food technology. Conference: *First Conference on Chemical and Process Engineering*. Florence, Italy, May 13 - 15, Conference Proceedings, S. Pierucci (ed.), AIDIC, Milan, Italy. pp. 553 - 556. (IRIS 4.1)
329. Palmieri L., Cacace D., Pirone G., Dipollina G., and **Masi P.**, (1993). Design of an optimal thermal treatment for foods containing large particles processed in a continuous tubular system. Conference: *First Conference on Chemical and Process Engineering*. Florence, Italy, May 13 - 15, Conference Proceedings, S. Pierucci (ed.), AIDIC, Milan, Italy. pp. 557 - 562. (IRIS 4.1)
330. Palmieri L., Cacace D., Dipollina G., Dall'Aglio G., and **Masi P.**, (1992). Residence time distribution of food suspensions containing large particles when flowing in tubular

systems. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774). **17**: pp. 225-239. [https://doi.org/10.1016/0260-8774\(92\)90071-D](https://doi.org/10.1016/0260-8774(92)90071-D). SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)

331. Addeo F., Chianese L., Scudiero A., Cappuccio U., Chemin S., Cavella S., e **Masi P.**, (1992). Impiego di latte congelato per la produzione di formaggio Mozzarella di bufala. *Il Latte*, **17**:1018-1025, ISSN:0392-6060; GS, (IRIS 1.1)
332. Addeo F., and Masi P., (1992). Production of Pasta Filata Cheeses. Conference: *3rd Biennial Seminar on Cheese*, Cork, Ireland, Oct. 3-5, Conference Proceedings, T. M. Cogan, (ed.), pp. 30-40. Carlow, Ireland. (IRIS 4.1)
333. Sacchi R., Addeo F., e **Masi P.**, (1992). La tecnologia di trasformazione. In: *La Mozzarella di Bufala*. pp. 21-46. Monografia CNR, Roma
334. Leite D.M.B., Piazza L., and **Masi P.**, (1991). Nonlinear rheological behaviour characterization of solid foods. *Journal of Texture Studies* (ISSN: 0022-4901), **22**:25-32. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.1991.tb00003.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
335. de Alteriis E., Scardi V., **Masi P.**, and Parascandola P., (1990). Mechanical stability and diffusional resistance of a polymeric gel used for biocatalist immobilization. *Enzyme and Microbial Technology* (ISSN: 0141-0229), **12**:539-545. [https://doi.org/10.1016/0141-0229\(90\)90072-X](https://doi.org/10.1016/0141-0229(90)90072-X). SCOPUS, WOS, (IRIS 1.1)
336. Cavella S., Piazza L., and **Masi P.**, (1990). Thermomechanical analysis of gluten-starch- water mixtures. Influence of testing conditions and composition. *Italian Journal of Food Science* (ISSN: 1120-1770), **2**(4):235-248. GS, (IRIS 1.1)
337. Schiraldi A., Lilley T.H., Braibanti A., Ollivon M., Cesaro A., **Masi P.**, (1990). Calorimetry, thermal-analysis and chemical thermodynamics in food science – Report on the panel discussion. *Thermodynamica Acta* (ISSN: 0040-6031), **162**(1):253-264. <https://doi.org/> WOS, (IRIS 1.1)
338. Leite DMB., Piazza L., and **Masi P.**, (1990). Characterization of bread staling process by means of an INSTRON Universal Testing Machine operating in dynamic mode. Conference: *3rd European Rheology Conference*, D. Oliver, (ed.), Elsevier Appl. Sci., London, ISBN 1-85166-538-2, pp. 316-319. GS(IRIS 4.1)
339. **Masi P.**, Cavella S., and Piazza L., (1990). Mechanical dynamical analysis of viscoelastic properties of gluten undergoing thermal denaturation. Conference: *5th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Cologne, 28 May-3 June 1990, W. Spiess and H. Shubert, (eds), Elsevier Sci. Publ., Barking, UK, ISBN 1851664653, vol. **1**, *Physical Properties and Process Control*, pp. 122-132. (IRIS 4.1)
340. Romano V., Demma G., Acierno D., and **Masi P.**, (1990). Rheological behaviour of low moisture bakery products. Conference: *5th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Cologne, 28 May-3 June 1990, W. Spiess and H. Shubert, (eds), Elsevier

Sci. Publ., Barking, UK, ISBN 1851664653; vol. 1, *Physical Properties and Process Control*, pp. 89-97. (IRIS 4.1)

341. Riva M., and **Masi P.**, (1990). Osmodehydration of grapes. Conference: *5th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Cologne, 28 May-3 June 1990, W. Spiess and H. Shubert, (eds), Elsevier Sci. Publ., Barking, UK, ISBN 1851664653; Vol. 2, *Preservation Processes and Related Techniques*, pp. 711-720. (IRIS 4.1)
342. Piazza L., Riva M., and **Masi P.**, (1990). Modeling pasta drying processes. Conference: *5th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Cologne, 28 May-3 June 1990, W. Spiess and H. Shubert, (eds), Elsevier Sci. Publ., Barking, UK, ISBN 1851664653; Vol. 2, *Preservation Processes and Related Techniques*, pp. 592-603. (IRIS 4.1)
343. Coppolino V., Addeo F., Romano V., and **Masi P.**, (1990). The influence of soaking temperature on the optimization of canned dry beans sterilization process. *5th International Congress on Engineering and Food (ICEF)*, Cologne, 28 May-3 June 1990, W. Spiess and H. Shubert, (eds), Elsevier Sci. Publ., Barking, UK, ISBN 1851664653; Vol. 2, *Preservation Processes and Related Techniques*, pp. 221-230. (IRIS 4.1)
344. **Masi P.**, (1990). Le microonde: Una tecnologia da scoprire. *Tecnologie Alimentari*, 1: pp. 76-80. (IRIS 1.1)
345. Addeo F., Scudiero A., e **Masi P.**, (1990). L'utilizzazione industriale del fico. *Agricoltura e Ricerca*, 112- 113: pp. 153-160. GS, (IRIS 1.1)
346. **Masi P.**, (1989). Characterization of history-dependent stress relaxation behaviour of cheeses. *Journal of Texture Studies* (ISSN: 0022-4901), 19: pp.373-388. <https://doi.org/WOS>, (IRIS 1.1)
347. **Masi P.**, (1989). Study of the influence of temperature on the rheological behaviour of gluten by means of dynamic mechanical analysis. Conference: *NATO Advanced Research Workshop on Food Properties and Computer Aided Engineering of Food Processing Systems*, Porto, Portugal, Oct. 16-25, P. Singh and A. Medina, (eds.), NATO ASI Book Series, Series E, Applied Science, Kluwer Academic Publ., London; UK, 168: pp. 357-362. <https://doi.org/WOS>, GS, (IRIS 4.1)
348. Addeo F., **Masi P.**, and Rubino R., (1989). The aptitude of caprine milk to cheesemaking. Interrelationships between milk composition and rheological properties of curd and derived cheeses. Conference: *L'évaluation des ovins et des caprins méditerranéens (Symposium on Evolution of Mediterranean Sheep and Goats)*, J. C. Flamant and E. P. Morand-Fehr, (eds.), Report EUR 11893 FR-EN, CECA-CEE-CEEA, Bruxelles - Luxemburg, Luxemburg: Office des publication officielles des Communautés européennes, ISBN 9282597334, pp. 291-311. (IRIS 4.1)
349. **Masi P.**, (1989). Influenza delle caratteristiche dei materiali per imballaggio sulla vita media degli alimenti confezionati. *Imbottigliamento*, 12(5): pp. 89-96. (IRIS 1.1)

350. **Masi P.**, (1989). I polimeri high barrier per il confezionamento degli alimenti. Aspetti tecnici e prospettive. *Rassegna dell'Imballaggio*, **10**(15/16): pp. 16-20. (IRIS 1.1)
351. Palmieri L., Dipollina G., Palmieri A., Dall'Aglio G., Leite D.M.B., **Masi P.**, (1989). Modellazione di un impianto per la sterilizzazione in continuo per prodotti bifasici. *Rassegna dell'Imballaggio*, **10**(32): pp. 63-66. (IRIS 1.1)
352. **Masi P.**, (1989). Le microonde nelle tecnologie di conservazione: principi e applicazioni. In *Innovazione e Ricerca nel Settore delle Tecnologie Alimentari*, C. Peri, (a cura di), pp. 91-136. CNR, Roma
353. **Masi P.**, I trattamenti termici nei processi alimentari, (1989), In Seminario di calorimetria e analisi termica dei prodotti alimentari. A. Schiraldi (ed.) DISTAM, Milano, pp. 20 – 33
354. **Masi P.**, (1989). Food dehydration. Lectures, The Chinese Academy of Agriculture and Mechanization Science, Beijing, Sept. 19 – 29, pp. 1- 39; 1-44.
355. **Masi, P.**, (1988). Characterization of history-dependent stress-relaxation behavior of cheeses. *Journal of Texture Studies* (ISSN: 0022-4901), **19**(4): pp. 373-388. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.1988.tb00408.x>. SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
356. **Masi P.**, Acierno D., and Addeo F., (1988). Measuring milk gelification by means of an INSTRON Universal Testing Machine operating in dynamic mode. *Journal of Texture Studies* (ISSN: 0022-4901), **19**: pp. 161- 170. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.1988.tb00933.x> WOS, (IRIS 1.1)
357. **Masi P.**, Acierno D., (1988). The influence of testing conditions on the compression behaviour of the cheese. *Rheologica Acta, Special issue on Progress and trend in Rheology II* (ISSN: 0035-4511), **26**: pp. 458-460. GS, (IRIS 1.1)
358. **Masi P.**, and Riva M., (1988). Modelling grape drying kinetics. *Conference: Thijssen Memorial Symposium - Preconcentration and Drying of Food, Eindhoven, The Netherlands, Nov. 5-6, 1987*. S Bruin, (ed.), Elsevier, Amsterdam, The Netherlands, ISBN 0444429689, pp. 203-214. GS, (IRIS 4.1)
359. Romano V., Acierno D., e **Masi P.**, (1988). Valutazione sensoriale e strumentale della spalmabilità del burro, della margarina e dei formaggi. *Il Latte* ISSN:0392- 6060), **13**:1002-1007, GS, (IRIS 1.1)
360. Riva M., and **Masi P.**, (1988). The influence of the blanching procedure on the quality and shelf life of dried apples. *Conference: International Symposium on Progress in Food Preservation Processes*, Brussels, Belgium, Apr. 12-14, J. Lenges and D. Taeymans, (eds.), vol. 1, pp. 31-38. CERIA, Bruxelles, Belgium; GS, (IRIS 4.1)
361. **Masi P.**, (1988). Essiccamento di prodotti solidi in corrente d'aria. Scuola di specializzazione in *Fenomeni di trasporto molecolare nelle Operazioni Unitarie della Tecnologia*

alimentare. Capri 10 -14 ottobre, DISTAM, IV giornata, pp. 1 – 21

362. **Masi P.**, (1988). Cottura per contatto. Scuola di specializzazione in *Fenomeni di trasporto molecolare nelle Operazioni Unitarie della Tecnologia alimentare*. Capri 10 -14 ottobre, DISTAM, III giornata, pp. 1 – 20
363. **Masi P.**, (1988). Fenomeni di diffusione in regime variabile: diffusione di gas attraverso film di imballaggio. *Scuola di specializzazione in Fenomeni di trasporto molecolare nelle Operazioni Unitarie della Tecnologia alimentare*. Capri 10 -14 ottobre, DISTAM, II giornata, pp. 1 – 33
364. **Masi P.**, (1988). Valutazione delle proprietà di trasporto nei prodotti alimentari. *Scuola di specializzazione in Fenomeni di trasporto molecolare nelle Operazioni Unitarie della Tecnologia alimentare*. Capri 10 -14 ottobre, DISTAM, I giornata, pp. 1 – 27
365. **Masi P.**, (1988). Trasporto di calore con cambiamento di fase: congelamento e scongelamento. *Scuola di specializzazione in Fenomeni di trasporto molecolare nelle Operazioni Unitarie della Tecnologia alimentare*. Capri 10 -14 ottobre, DISTAM, I giornata, pp. 1 – 33
366. **Masi P.**, Valorizzazione di alcune produzioni tipiche del Mezzogiorno, (1988). Atti del Convegno Pranzo e cena sul Mediterraneo, Napoli Futuro Remoto, 14 ottobre. Pp. 69 - 78
367. de Cindio B., Nicodemo L., and **Masi P.**, (1987). On the non-newtonian behaviour of suspensions. *Rheologica Acta* (ISSN: 0035-4511), **26**: pp. 100-101. <https://doi.org/10.1007/BF01332690> SCOPUS, WOS, GS, (IRIS 1.1)
368. Addeo F., Masi, P. Perna, A. Ciafarone N., Moio L., e Tripaldi C., (1987). Proprietà funzionali dei lattici caprini selezionati in base al tipo di variante genetica di caseina α -S₁. *Il Vergaro*, **7**: pp. 36-40. GS, (IRIS 1.1)
369. **Masi, P.** (1987). The collaborative compression test on cheese. In *Advances Physical Properties of Foods – 2*, R. Jowitt, F. Escher, M. Kent, B. McKenna, M. Roques, eds., Part 4: Mechanical properties, Elsevier Appl. Sci., Barking, UK, ISBN 1851661247, Chapter 31, pp. 383-402. GS, (IRIS 2.1)
370. **Masi P.**, and Addeo F., (1986). An examination of some mechanical properties of a group of Italian cheeses and their relation to structure and conditions of manufacture. *Journal of Food Engineering* (ISSN: 0260-8774), **5**: pp. 217-229. [https://doi.org/10.1016/0260-8774\(86\)90026-9](https://doi.org/10.1016/0260-8774(86)90026-9). SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
371. Riva M., and **Masi P.**, (1986). The influence of drying conditions on the permeability to water of grape skin. Conference: *Drying '86*, A.S. Mujumdar, (ed.), Hemisphere Pub., New York, USA, ISBN 3540169067; vol. **1**, pp. 454-460. (IRIS 4.1)
372. **P Masi**, M Lucisano, C Pompei, (1986) Metodi oggettivi per la valutazione della

consistenza dei formaggi. *Tecniche Nuove* **11**: pp. 335-340. GS, (IRIS 1.1)

373. Chianese L., Masi P., Laezza P., Petrilli P., Fruzi A., and Addeo F., (1986). Proteolysis and texture changes during ripening of a pasta filata cheese, *Annali della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Napoli*, Serie IV, **XX**: pp. 1-19. GS, (IRIS 8.08)
374. **Masi P.**, Il controllo della qualità dei formaggi attraverso l'approccio ingegneristico. (1985). In: *Aggiornamenti delle Metodiche Analitiche per il Controllo di Qualità dei Formaggi*, C. Pompei e M. Lucisano, (a cura di), pp. 177-203. CNR, Roma
375. **Masi P.**, Nicodemo L., Migliaresi C., and Nicolais L., (1984). Water uptake and volumetric changes in poly(methylmethacrylate). *Polymer Communications* (ISSN: 0263-6476), **25**: pp. 331-333. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
376. Apicella A., **Masi P.**, and Nicolais L., (1984). Rheological behaviour of a commercial TGDDM-DDS based epoxy matrix during the isothermal cure. *Rheologica Acta* (ISSN: 0035-4511), **23**: pp. 291-296. <https://doi.org/10.1007/BF01332194>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
377. **Masi P.**, Nicodemo L., Nicolais L., and Taglialatela G., (1984). Viscosity of glass bead suspensions in parallel superimposed flows. *Rheologica Acta* (ISSN: 0035-4511), <https://doi.org/10.1007/BF01332198>. **23**: 324-326. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
378. **Masi P.**, Nicolais L., Mazzola M., and Narkis M., (1984). Tensile behaviour of high-density thermosetting polyester foams. *Polymer Engineering Science* (ISSN: 0032-3888), **24**: pp. 469-472. <https://doi.org/10.1002/pen.760240704>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
379. Malberg P.G., **Masi P.**, and Paul D.R., (1984). Use of polypropylene film for copping tissue culture containers. *Phytomorphology* (ISSN: 0031-9449), **32**: pp. 397-399. (IRIS 1.1)
380. Altiero V., Addeo F., e **Masi P.**, (1984). L'influenza della acidificazione della cagliata al momento della filatura sulla qualità e sulla struttura della mozzarella di bufala. *Il Latte* (ISSN:0392-6060), **9**: pp. 764-774, GS, (IRIS 1.1)
381. **Masi P.**, e Addeo F., (1984). Caratteristiche reologiche di alcuni formaggi tipici a pasta filata. *Il Latte* (ISSN:0392-6060), **9**: pp. 658-671, GS, (IRIS 1.1)
382. **Masi P.**, (1984). I materiali polimerici come barriera ai gas nella protezione degli alimenti. *Conservazione degli Alimenti*, **7**(12): pp. 43-50. GS, (IRIS 1.1)
383. **Masi P.**, Addeo F., (1984). The effect of composition on the viscoelastic properties of Mozzarella cheese. Conference: IX *International Congress on Rheology*, Acapulco, September 1984, *Advances in Rheology*, vol. 4, B. Mena, A. Garcia Rejon and R. Nafaile, eds., Universidad Autonoma de Mexico, Mexico City, Mexico; pp. 161-168. SCOPUS (IRIS 4.1)
384. Evangelista A., Pellegrino A., Aurisicchio A., **Masi P.**, and Nicolais L., (1983).

Improvement of volcanic tuff by means of polymer impregnation. *Proceedings of the European Conferenze on Soil Mechanics and Foudation Engineering.*, Vol. 2, H. G. Rathmayer and K. H. D. Saari (eds.), A. A. Balkema, Rotterdam, The Netherlands; ISBN: 9061912423, pp. 757-762. SCOPUS, (IRIS 4.1)

385. Apicella A., **Masi P.**, Nicodemo L., Nicolais L., and Piccarolo S., (1983). Dimensional stability of reinforced matrices. Conference: *The Role of the Polymeric Matrix in the Processing and Structural Properties of Composites Materials*, Capri, Italy, June 1983, J. Seferis and L. Nicolais, (eds.), pp. 469-476. Plenum Press, New York, USA ISBN 0306411342; GS, (IRIS 4.1)
386. **Masi P.**, Nicolais L., Mazzola M., and Narkis M., (1983). Tensile properties of fibreglass reinforced polyester foams. *Journal Applied Polymer Science* (ISSN: 0021-8995), **28**:1517-1525. <https://doi.org/10.1002/app.1983.070280423>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
387. Aurisicchio S., Evangelista A., e **Masi P.**, (1983). Il tufo giallo napoletano: permeabilità ed impregnabilità con monomeri acrilici. *Rivista Italiana di Geotecnica*, **1**:22-27. GS, (IRIS 1.1)
388. **Masi P.**, Nicodemo L., Nicolais L., and Taglialatela G., Behaviour of viscoelastic glass bead suspensions under superimposed flow, (1982). *Rheologica Acta* (ISSN: 0035-4511), **21**:589-604. <https://doi.org/10.1007/BF01534356>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
389. **Masi P.**, and Paul D.R., (1982). Modelling gas transport in packaging applications. *Journal of Membrane Science* (ISSN: 0376-7388), **12**:137-151. [https://doi.org/10.1016/S0376-7388\(00\)80178-7](https://doi.org/10.1016/S0376-7388(00)80178-7) SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
390. **Masi P.**, Paul D.R., and Barlow J.W., (1982). Gas sorption and transport in a copolyester and its blends with polycarbonate. *Journal of Polymer Science* (ISSN: 0098 1273): Part A2, *Polymer Physics*. **20**:15-26. <https://doi.org/10.1002/pol.1982.180200102> SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
391. Mazzola M., **Masi P.**, Nicolais L., and Narkis M., (1982). Fibreglass reinforced polyester foams, *Journal of Cellular Plastics* (ISSN: 0021-955X), **18**:321-324. <https://doi.org/10.1177/0021955X8201800504>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
392. Aurisicchio S., **Masi P.**, Nicolais L., Evangelista A., and Pellegrino A., (1982). Polymer impregnation of tuff, *Polymer Composites* (ISSN: 0272-8397), **3**:125-130. <https://doi.org/10.1002/pc.750030305>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)
393. **Masi P.** Paul D.R. and Barlow J.W., 1980. Properties of compatible blends of polycarbonate and a copolyester. International Conference: *VIII International Congress on Rheology*, Naples, 5- 9 Sept., G. Astarita, G. Marrucci and L. Nicolais, (eds.), *Rheology*, Plenum Press, New York, USA, ISBN 0306404672, vol. 3: Applications, pp. 315-323. . https://doi.org/10.1007/978-1-4684-3746-1_53. GS. (IRIS 4.1)

394. Mahlberg P.G., Masi P., Paul D.R., (1980). The use of polypropylene film for capping tissue culture containers. *Phytomorphology* (ISSN 0031-9449), **30**(4): pp. 397-399. GS (IRIS 1.1).
395. Masi P., (1980). Sorption and Transport properties of compatible polymer blends. MSc. Thesis, The University of Texas at Austin. GS (IRIS 3.1)
396. Nicolais L., Nicodemo L., **Masi P.**, and Di Benedetto A.T., (1979). The effect of hot drawing on the properties of short fibers reinforced extruded sheets. *Polymer Engineering Science*, **19**:1046-1053. ISSN 0032-3888; <https://doi.org/10.1002/pen.760191413>. SCOPUS, GS, (IRIS 1.1)

