

**SELEZIONE PUBBLICA PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 ASSEGNO DI RICERCA PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITA' DI RICERCA PRESSO LA SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI INDETTA CON D.R. N. 199 DEL 14/04/2023**

**VERBALE N. 3**

Il giorno trenta del mese di agosto dell'anno duemila ventitré alle ore 10:00, si riunisce, nello studio 412a, sito nell'edificio 3A Nord, IV piano, viale dell'Ateneo Lucano n. 10, 85100 Potenza, la Commissione Giudicatrice per l'espletamento della procedura selettiva per il conferimento di n. 1 assegno di ricerca annuale per lo svolgimento di attività di ricerca presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali per il settore scientifico-disciplinare AGR07-Genetica Agraria, sul progetto dal titolo: "Breeding per l'adattamento e la qualità della lenticchia", indetta con D.R. n. 199 del 14.04.2023, per procedere all'esame delle domande e alla valutazione dei titoli. Sono presenti, in qualità di componenti della Commissione, nominata con D.R. n 335 del 19 luglio 2023, i docenti:

Prof.ssa Tania GIOIA	Professore associato	Presidente
Dott.ssa Maria NUZZACI	Ricercatore	Componente
Dott.ssa Giuseppina LOGOZZO	Ricercatore	Componente segretario

Preliminarmente, la Commissione, ai sensi dell'art. 6 del bando per l'indizione della procedura selettiva, ha reso pubblico sul portale UNIBAS al link Università degli Studi della Basilicata – RICERCA (unibas.it) tutti gli atti della procedura fino al verbale n.2.

La Commissione, quindi, ai sensi dell'art. 12 del D.P.R. n. 693 del 30 ottobre 1996, prima di cominciare il colloquio, determina i quesiti da porre al candidato sulle materie di cui all'art. 1 del bando di indizione della procedura selettiva. I quesiti vengono riportati su 2 fogli, numerati progressivamente, che vengono allegati al presente verbale.

Il candidato sarà invitato a scegliere uno dei due numeri, che conterrà i quesiti sui quali dovrà svolgersi la prova d'esame. Durante il colloquio, la Commissione verificherà la capacità del candidato di trattare gli argomenti nella lingua straniera indicata (inglese) attraverso la lettura e la traduzione di un articolo scientifico attinente alle tematiche del bando.

Il Presidente ricorda alla Commissione che al colloquio sono riservati massimo 30 punti e che lo stesso si intende superato se il candidato riporta almeno 24/30.

La Commissione verifica che studio 412a appositamente predisposto per l'espletamento della prova, abbia la capienza idonea ad assicurare la massima partecipazione; a tal fine resterà aperta al pubblico durante lo svolgimento della prova orale. Alle ore 10:20 procede all'appello dei candidati. Risulta presente l'unica candidata ammessa alla prova orale.

#### 1. Carmen VERRASTRO

La Commissione dà inizio al colloquio con la dott.ssa Carmen VERRASTRO, identificata tramite carta d'identità N. AX7936418 rilasciata dal comune di Avigliano il 07/08/2017, la quale sceglie per sorteggio il foglio n. 1 riportante i seguenti quesiti:

- 1- Principi, metodi e approcci per la conservazione, la valorizzazione e l'uso delle risorse genetiche
- 2- Tecniche di phenotyping in leguminose

Nel corso del colloquio, la candidata ha dimostrato ottima padronanza degli argomenti relativi ai quesiti posti e buona capacità di creare collegamenti tra le tematiche. Ha, inoltre, dimostrato di saper trattare tali argomenti nella lingua straniera INGLESE, attraverso la lettura e la traduzione di un articolo scientifico attinente alle tematiche del bando.

Al termine del colloquio, allontanata l'interessata, la Commissione, dopo ampia ed approfondita discussione e con decisione unanime, attribuisce alla dott.ssa Carmen VERRASTRO punti 30/30. Il colloquio si intende superato poiché, come previsto dall'art.9 del Bando, la candidata ha riportato un punteggio superiore a 24/30.

Concluso il colloquio, la Commissione redige l'elenco dei candidati esaminati, con l'indicazione del voto riportato (allegato n. 2 al presente verbale).

La Commissione dà atto che la prova di cui trattasi si è svolta secondo la normativa in vigore e che nessun incidente ne ha turbato il regolare svolgimento.

Sulla base del punteggio assegnato in sede di valutazione dei titoli e del punteggio assegnato per il colloquio, la Commissione stila la seguente graduatoria:

<b>CANDIDATO</b>	<b>Valutazione titoli</b>	<b>Colloquio</b>	<b>Totale punteggio</b>
Dott.ssa Carmen VERRASTRO	38/70	30/30	68/100

La Commissione, infine, trasmette tutta la documentazione e i verbali al Rettore per i successivi adempimenti.

Alle ore 10:55 la Presidente dichiara sciolta la seduta.

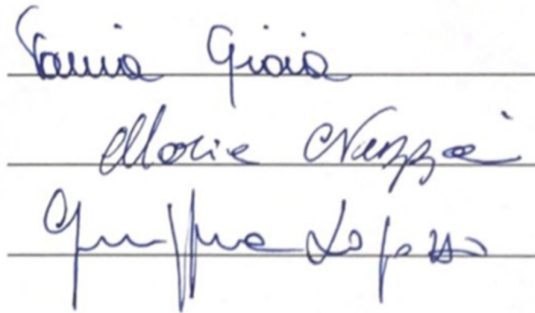
Letto, confermato e sottoscritto,

30/08/2023

Il Presidente  
(prof.ssa Tania GIOIA)

Il Componente  
(dott.ssa Maria NUZZACI)

Il Segretario  
(dott.ssa Giuseppina LOGOZZO)



The image shows three handwritten signatures in blue ink, each written over a horizontal line. The first signature is 'Tania Gioia', the second is 'Maria Nuzzaci', and the third is 'Giuseppina LogoZZo'.

## Allegato n.1 - QUESITI

### Prova orale – Foglio n.1

1- Principi, metodi e approcci per la conservazione, la valorizzazione e l'uso delle risorse genetiche.

2- Tecniche di phenotyping in leguminose.

### Prova di conoscenza della lingua inglese: brano n.1

Received: 28 September 2022 | Revised: 31 October 2022 | Accepted: 26 November 2022  
DOI: 10.1002/leg3.171

COMPREHENSIVE REVIEW

Legume Science WILEY

## A review of lentil (*Lens culinaris* Medik) value chain: Postharvest handling, processing, and processed products

Charlotte Oduro-Yeboah<sup>1</sup> | Rabiha Sulaiman<sup>2</sup> | Mark A. Uebersax<sup>3</sup> | Kirk D. Dolan<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Food Technology Research Division, CSIR - Food Research Institute, Accra, Ghana

<sup>2</sup>Department of Food Technology, Faculty of Food Science and Technology, Universiti Putra Malaysia, Serdang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

<sup>3</sup>Department of Food Science and Human Nutrition, Michigan State University East Lansing, East Lansing, Michigan, USA

#### Correspondence

Charlotte Oduro-Yeboah, Food Technology Research Division, CSIR - Food Research Institute, Accra, Ghana.  
Email: adwoadom3@gmail.com

#### Abstract

Lentils (*Lens culinaris* Medik.) are grown worldwide in diverse agroecological regions with significant global production and trade. Since early 2000s, lentils production and consumption have been growing beyond its traditional areas of production and utilization, notably in USA, Canada, Australia, UK, and many European Union countries. Lentils are a rich source of protein, minerals, and many bioactive compounds. Therefore, lentil-based products can offer a healthy food choice for all consumers, including those who are vegetarian or vegans, and/or looking for meat protein alternatives due to health and/or environmental concerns. In order to avail all the benefits that lentils offer, a quality maintenance approach is essential across value-chain operations of postharvest handling, storage, and value-added processing. In recent years, lentils have been used increasingly in a variety of value-added products and cuisines in the developed countries. Different processing methods, for example, cooking, autoclaving, extrusion, baking, roasting, fermentation, and sprouting, significantly improve protein bioavailability, total digestibility, and overall nutritional and organoleptic quality. A number of traditional and innovative processing techniques also have been used to produce lentil-based end-products or ingredients for various food applications. Overall, lentils are well positioned as a food legume crop to cater to emerging trends among consumers, especially those looking for healthy food choices, an alternative plant-based protein for global food security, and foods that are produced in environmentally friendly and agriculturally sustainable manner. Significant production and consumption trends for lentils clearly demonstrate enhanced value for consumers and further impact in contributions to a nutritious global food supply.

#### KEYWORDS

lentil, postharvest storage, processed products, quality defects, value-addition

## Prova orale – Foglio n.2

1. La fenomica per l'analisi della biodiversità, dell'agrobiodiversità e delle risorse genetiche.
2. Tecniche di pre-breeding in lenticchia.

## Prova di conoscenza della lingua inglese: brano n.2



Article

# Field Screening of Lentil (*Lens culinaris*) for High-Temperature Tolerance

Audrey J. Delahunty <sup>1,\*</sup>, Jason D. Brand <sup>2</sup> and James G. Nuttall <sup>2,3</sup>

<sup>1</sup> Agriculture Victoria, Cnr Eleventh and Koorlong Ave, Irymple, VIC 3498, Australia

<sup>2</sup> Agriculture Victoria, 110 Natimuk Rd, Horsham, VIC 3400, Australia; jason.brand@agriculture.vic.gov.au (J.D.B.); james.nuttall@agriculture.vic.gov.au (J.G.N.)

<sup>3</sup> Centre for Agricultural Innovation, School of Agriculture and Food, Faculty of Science, The University of Melbourne, Parkville, VIC 3010, Australia

\* Correspondence: audrey.j.delahunty@agriculture.vic.gov.au

**Abstract:** Lentil production in arable, Mediterranean-type climates is limited by acute high temperature (HT) commonly occurring during the reproductive stage. With changing climate and greater weather extremes, there is a need to increase the HT tolerance of lentil to sustain production, and global germplasm provides adaptation opportunities. The current study assessed 81 genotypes for HT tolerance from a range of global climatic zones. Field screening of germplasm was undertaken over two consecutive years (2014 and 2015), in southern Australia, using a late-sowing approach, which included a subset of 22 genotypes that were screened in both years. Partially shaded temperature treatments within a split-plot arrangement were used to generate two different HT profiles. Stress indices, i.e., the yield stability index (YSI), the stress tolerance index (STI), and a third proposed high-temperature tolerance index (HTTI), were applied to rank the HT tolerance of germplasm. In 2014, under field conditions associated with natural temperature ranges that were favorable for screening, the following five landraces with increased temperature tolerance were identified: AGG 73838, AGG 70118, AGG 70951, AGG 70156, and AGG 70549. Among the 10 commercial varieties tested, one variety (i.e., cv. Nipper) was observed to have HT tolerance. For the YSI, which had the greatest amount of consistency in response across the 2 years (11 of the 22 genotypes), there were two genotypes (AGG 71457 and Nipper) which maintained their yield stability. These results demonstrate the opportunity that germplasm provides to improve the adaptation of lentil to HT. Ultimately, the late-sowing approach is one possible methodology to integrate into contemporary breeding programs for improving adaptation of lentil within Mediterranean-type environments.

**Keywords:** pulses; adaptation; heat stress; reproductive development



Citation: Delahunty, A.J.; Brand, J.D.; Nuttall, J.G. Field Screening of Lentil (*Lens culinaris*) for High-Temperature Tolerance. *Agronomy* **2023**, *13*, 1753. <https://doi.org/10.3390/agronomy13071753>

**ALLEGATO 2 AL VERBALE DELLA SEDUTA DEL COLLOQUIO DEL 30/08/2023**

**SELEZIONE PUBBLICA PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 ASSEGNO DI RICERCA PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITA' DI RICERCA PRESSO LA SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI SUL PROGETTO DAL TITOLO: "Breeding per l'adattamento e la qualità della lenticchia", INDETTA CON D.R. N. 199 DEL 14/04/2023**

<b>CANDIDATO</b>	<b>Valutazione titoli</b>	<b>Colloquio</b>	<b>Totale punteggio</b>
Dott.ssa Carmen VERRASTRO	38/70	30/30	68/100

**LA COMMISSIONE GIUDICATRICE**

Il Presidente  
(prof.ssa Tania GIOIA)

Il Componente  
(dott.ssa Maria NUZZACI)

Il Segretario  
(dott.ssa Giuseppina LOGOZZO)

Three handwritten signatures are shown, each on a horizontal line. The first signature is 'Tania Gioia', the second is 'Maria Nuzzaci', and the third is 'Giuseppina LogoZZo'.