



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Esperienza accademica e professionale

- Ricercatore universitario a tempo determinato, ai sensi dell'articolo 24 comma 3 lettera a) della legge 30 dicembre 2010 n.240:SC 03 D1, CHIM 10 (15-3-2018/ad oggi)
- Abilitazione scientifica nazionale, Fascia II (professore associato), SC 03/D1, Chim 10. Bando D.D. 1532/2016, settore concorsuale 03/D1 Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari. Valido dal 31/07/2017 al 31/07/2023 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).
- Abilitazione scientifica nazionale, Fascia II (professore associato), SC 03/A1. Bando D.D. 1532/2016, settore concorsuale 03/A1 Chimica analitica. Valido dal 28/03/2018 al 28/03/2024 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).
- Dal 1-06-2012 al 15-03-2018 (sei anni): Assegno per la collaborazione ad attività di ricerca nel S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) presso l'Università di Camerino. Titolo assegno di ricerca: "Lenticchie del Centro Italia: purificazione e caratterizzazione di nutraceutici, proteomica e cationi come marker per la tipizzazione".
Principali attività: 1) quantificazione di componenti presenti in tracce e nutraceutici da varie matrici complesse, soprattutto prodotti alimentari, ma anche lo studio dell'attività fitochimica e biologica di piante medicinali. 2) Analisi farmaceutica: quantificazione di farmaci, metaboliti o principi attivi in generale in sangue, plasma urine, fluidi biologici di ratti o altri animali. 3) Durante il quarto anno di assegno di ricerca, il sottoscritto ha anche effettuato la valutazione della stabilità di sacche per la nutrizione parenterale Baxter: analisi a carattere tecnologico farmaceutico: DSC (differential scanning calorimetry), DLS (dynamic light scattering), particle count (microscopio ottico), accusizer, etc.
- Professore a contratto/Titolare del corso di Chimica degli Alimenti (4 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017).
- Professore a contratto/Titolare del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici (6 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019).
- **Cofondatore dello Spin-off universitario di Unicam** con relativa costituzione di una società a responsabilità limitata con la denominazione: " Institute for Clinical Research, and Analysis." srl (ICRA srl). Tra gli obiettivi della società c'è la realizzazione di studi clinici di Fase 0/I, bioequivalenze, biodisponibilità, farmacocinetica, farmacodinamica, tollerabilità, safety, dose finding, somministrazioni ripetute, interazioni tra farmaci.
- **Brevetto:** Domanda di brevetto italiano n° 102015000069580 depositata il 05.11.2015. Titolare: Università degli Studi di Camerino. Inventori: Sagratini G, Vittori S, Caprioli G, Cifani C, Micioni MV, Donat, PV, Cecchini C, Cresci A. Titolo: Estratto di lenticchie con azione ipコレsterolemizzante e prebiotica. Numero domanda:

102015000069580. Estensione PCT (patent cooperation treaty) il 28.12.2016 n° International Publication Number WO 2017/077004 A1. Data di concessione: 23.4.2018. Durata 20 anni dal deposito, fino al 5.11.2035

- 6 Ottobre 2018 – 5 Novembre 2018: **Insegnamento riconosciuto all'estero: Teaching activities at Jilin Agricultural University, Changchun City, Jilin Province, China.** Course: “Food Chemistry and Processing” to undergraduate students majored in Biotechnology of the School of Life Sciences (30 days). Academic year: 2018-2019, Professional course: “Food Chemistry and Processing”, ECTs 6, Hours 48.

- **Commissione valutazione tesi di dottorato** per l'Università del Balochistan, Quetta, Pakistan (2 tesi di dottorato) e per l'Università di Kohat, Khyber Pakhtum Kiwa, Pakistan (1 tesi di dottorato) (Anno 2012, 2012 e 2016).

- Anno accademico 2018/2019: Partecipazione al **collegio docenti di un dottorato** dal titolo **CHEMICAL AND PHARMACEUTICAL SCIENCES AND BIOTECHNOLOGY** (ciclo XXXIV) gestito dall'ufficio dottorati della Universita' CAMERINO. Ateneo proponente: Università degli Studi di CAMERINO Titolo: "CHEMICAL AND PHARMACEUTICAL SCIENCES AND BIOTECHNOLOGY" Ciclo: 34

- Valutazione (**reviewer internazionale**) di un progetto sottomesso all'agenzia governativa del “National Science Centre” (Narodowe Centrum Nauki - NCN; Poland; <http://www.ncn.gov.pl>). Anno 2016. Funding scheme PRELUDIUM, Universal method development for determination of steroidal glycoalkaloids in food and biological samples, mgr Anna Topolewska, University of Gdańsk, No. 338674, Panel NZ9. ID 338674; Reg. No: 2016/21/N/NZ9/01516

- Nominato, dal Vice Cancelliere della “The Islamia University of Bahawalpur”, Pakistan, **esperto per la valutazione della candidatura a professore associato** del Dr. Muhammad Farooq: Associate Professor of Biochemistry & Biotechnology on TTS in the Department of Biochemistry & Biotechnology at “The Islamia University of Bahawalpur”, Bahawalpur, Pakistan. Nomina ricevuta il 3 Aprile 2018, Valutazione inviata in data 9 Aprile 2018.

Date

- 18 Gennaio 2012 - 18 Aprile 2012: Borsa di studio per collaborazione ad attività di ricerca su: “Studio e sviluppo di nuovi imballaggi per alimenti freschi attraverso l’individuazione di marker chimici e biochimici presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute.
- 19 Giugno 2011 – 25 Novembre 2011: vincitore della borse di studio SAF - China e tirocino presso il **Beijing Institute of Technology, Pechino, Cina** sotto la guida del **Prof Yulin Deng**. Progetti di ricerca: 1) Isolamento, identificazione e caratterizzazione di metaboliti secondari dalle foglie di *Belamcanda chinensis* (L.) DC., pianta i cui estratti da rizomi sono promettenti per il trattamento del Diabete Mellito. 2) Quantificazione della proteina CRY1AB in mais geneticamente modificato mediante HPLC-MS/MS triplo quadrupolo.
- 19 Aprile 2011 – 19 Giugno 2011: Borsa di Studio della durata di due mesi per collaborazione ad attività di ricerca su “Sviluppo di un metodo analitico per il monitoraggio di esanale in alimenti freschi conservati in “active packaging” presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute.
- 31 Gennaio 2008 – 30 Gennaio 2011: 3 anni di lavoro in qualità di “dottorando di ricerca” presso il laboratorio di chimica degli alimenti dell'**università di Camerino** (MC)
- 1 Marzo 2009 – 30 Settembre 2009: periodo di formazione presso il **PROTEOBIO**,

Mass Spectrometry Centre for Proteomics and Biotoxin Research, Cork Institute of Technology, Bishopstown, **Cork, Ireland** sotto la guida del **Prof Kevin James**: “Analisi di pesticidi in acque di scarico mediante on-line-HPLC-QQQ e analisi di tossine in patate e pomodori mediante LTQ-Orbitrap”.

- 11 Novembre 2008 – 6 Febbraio 2009: periodo di formazione presso l’ I.S.T.M. (Istituto di Scienze e tecnologie molecolari) del **CNR** (Consiglio nazionale delle ricerche) di **Padova** sotto la guida del **Prof Pietro Traldi** e della **Prof Roberta Seraglia**: caratterizzazione proteica di diverse varietà di lenticchie mediante analisi MALDI-TOF (Matrix-assisted laser desorption / ionization - time of flight).
- 10 Settembre 2007 – 31 Gennaio 2008: **periodo di 4 mesi** presso **l'università di Camerino**: analisi di PAH, PCB, pesticidi, alcani, metalli pesanti ed altri contaminanti ambientali nelle acque del porto di Ancona mediante SPME-GC/MS.
- 22 Ottobre 2007 – 9 Novembre 2007: **Stage presso** il “Laboratorio residui” **dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Perugia** sotto la guida della **Dott.ssa Galarini**: “Analisi di residui di antibiotici in alimenti di origine animale.
- 1 Ottobre 2007 – 13 Luglio 2007: svolgimento della **tesi presso l'università di Camerino** incentrata sull’ analisi di fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti: sviluppo e ottimizzazione del metodo analitico via GC/MS e HPLC/MS.
- 9 Maggio 2007 – 31 Maggio 2007: **Stage presso l’ ARPA Marche** di Ascoli Piceno (AP) sotto la guida del **Dott. Corradetti**: “Analisi dei residui dei fotoiniziatori in alimenti contenuti in cartoni di materiale poliaccoppiato”.
- Aprile – Ottobre 2006: **tirocinio professionale presso la farmacia** del Dott. Panata, Passo di Treia (MC).

Lavoro o
posizione
Ricoperta

- Ricercatore a tempo determinato RTDa
- Assegno di Ricerca presso l’Università di Camerino (CHIM 10).
- Titolare del corso di Chimica degli Alimenti (4 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0103]
- Titolare del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti dietetici (6 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066]
- Cofondatore dello Spin-off universitario di Unicam: " Institute for Clinical Research, and Analysis." (ICRA srl).

Tipo di attività o
settore

- Chimica degli Alimenti, Chimica Analitica, Spettrometria di Massa, Proteomica, Fitochimica, Chimica Analitica

**Istruzione e
formazione**

Date

- 22 Febbraio 2011: **Dottorato di ricerca in Scienze Farmaceutiche**, specializzazione in Chimica degli Alimenti. Titolo tesi discussa: “The application of mass spectrometry to food analysis”
- 7 Dicembre 2007: abilitazione alla professione di farmacista previo superamento dell’**esame di stato**
- 13 Luglio 2007: **Università degli studi di Camerino**, Corso di Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, classe 14/s, Facoltà di Farmacia. Titolo tesi discussa: “Fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti: sviluppo e ottimizzazione del metodo analitico via GC-MS e HPLC-MS”. Voto finale: 110/110 e lode.

Titolo della qualifica rilasciata	<ul style="list-style-type: none"> - Luglio 2002: Liceo scientifico statale G. Galilei, Macerata: Maturità scientifica, indirizzo bilingue. Voto finale 93/100.
Premi e riconoscimenti	<ul style="list-style-type: none"> - PhD Pharmaceutical Sciences, specializzazione in Food Chemistry - Dottore Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche <p>- Borsa di studio bandita dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana per la partecipazione al convegno MS-Food Day, Foggia, 7-9 Ottobre 2015 considerando il Cv e il contributo presentato alla selezione (iscrizione gratuita al convegno).</p> <p>- Premio DSM-SCI 2014 (DSM AWARD FOR YOUNG RESEARCHERS 2014) per giovani operanti nel campo della spettrometria di massa. Vincitore per l'anno 2014, per lo studio e la caratterizzazione di alimenti mediante un uso prominente della spettrometria di massa (1000 euro). Ospite al Convegno 8th MS-Pharmaday Aboca, San Sepolcro, 11-13 Giugno 2014.</p> <p>- Borsa di studio per il X Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti, Firenze 6-10 Luglio 2014 (Euro 320 per iscrizione) considerando la valutazione del CV presentato, tenendo conto dell'età anagrafica, del percorso scientifico e professionale e del contributo presentato alla selezione.</p> <p>- Presentazione domanda Bando SIR 2014 (Scientific Independence of young Researchers), progetto RBSI14PMPT Legumes and Health: an innovative nutraceutical approach: la proposta è di buona qualità (Fascia B) ma non idonea a passare alla seconda fase di valutazione.</p> <p>- Presentazione di tre progetti “Marie Curie” sempre accettati e di buon livello e buon punteggio ma non finanziati per mancanza fondi EU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione domanda Marie-Curie, MC-IOF International Outgoing Fellowships (IOF), FP7-PEOPLE-2013-IOF, N.627314, “Belamcanda chinensis Leaf Extract as new anti-diabetic drugs” (2013, accettata, Score 76.20/100, non finanziata). - Presentazione domanda Marie-Curie, MC-IOF International Outgoing Fellowships (IOF), FP7-PEOPLE-2012-IOF, N.331035, “Belamcanda chinensis Leaf Extract as new anti-diabetic drugs” (2012, accettata, Score: 79.60/100, non finanziata). - Presentazione domanda Marie-Curie, MC-IOF International Outgoing Fellowships (IOF), FP7-PEOPLE-2011-IOF, N.302447, “Study of Bioactive Components of Belamcanda chinensis Leaf Extract as new anti-diabetic drugs” (2011, non finanziata) <p>- Febbraio 2011: partecipazione alla selezione per il Programma di borse di studio e tirocino per la Cina (SAF-CHINA), indetto dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR), classificato alla posizione n.7 della graduatoria (su migliaia di partecipanti da tutta Italia) – settore Università, pubblicata con avviso del 24 febbraio 2011, prot. n. 2322 e pertanto assegnataria della borsa di studio prevista dall'Avviso di selezione del 13.10.2010 (7500 euro).</p> <p>- Borsa di studio bandita dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana per la partecipazione al convegno MS-PharmaDay, Milano, 6-8 Dicembre 2010, considerando il Cv e il contributo presentato alla selezione (iscrizione gratuita al convegno).</p> <p>- Borsa di studio bandita dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società</p>

Chimica Italiana per la partecipazione al convegno 1 MS-Food Day, Parma, 2-3 Dicembre 2009, considerando il Cv e il contributo presentato alla selezione (iscrizione gratuita al convegno).

- **1°premio UNICAM** Call for Research IDEAS for Business (Research Ideas 4Biz) per l'idea sviluppata sul "Food Active Packaging", presentata al GUL, a Camerino, il 5 Novembre 2008 (2500 euro).

- **2°premio** Start cup-competition Perugia-Camerino 2008 ottenuto dal gruppo di ricerca di Chimica degli alimenti dell'università di Camerino (10000 euro)

- 24 maggio 2008: **Premio per tesi di laurea** Giacinto "Diacinto" Cestoni (1000 euro)

- 19 settembre 2007: **"Premio di laurea** istituito in memoria del Prof. Domenico Amici" visto il curriculum particolarmente brillante (1000 euro).

Attrazione fondi

- Progetto **FAR 2018** (fondo ateneo per la ricerca), PI Giovanni Caprioli, University Research Projects – Year 2018, titolo del progetto: "Silverskin and spent coffee: two by-products of the coffee production chain as promising source of nutraceuticals and ingredients for fertilizing products": **€ 52.003**

- PSR MARCHE MISURA 16.1 AZIONE 2. Nome del Progetto: haMMurabi - Monococco Marche: dal campo alla tavola, alla riscoperta di un cereale antico, adatto ad un'agricoltura sostenibile e ricco di proprietà nutritive. Acronimo_ G.O. M.M. Codice progetto: 27930. Ente finanziatore: Regione Marche. Membri Università di Camerino: Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Egizia Marzocco. Costo totale progetto: 639142.40 euro, Finanziamento richiesto 537763.40; Spesa Ammessa 596127.61 euro (Quota Unicam 75000 euro); **Finanziamento ammesso 495910.13 euro (Quota Unicam 55000 euro)**. Linea di finanziamento: PSR Marche 2014-2020. Partner scientifici: ISEA (Corridonia, Capofila); CREA-IT (Roma); AGROSERVICE S.P.A. (San Severino Marche); ENTROTERRA SOC. COOP (Camerino); HORTA SRL (Piacenza)

- Progetto **PRIN 2009** concernente studi sulle Lenticchie dell'altopiano umbro-marchigiano: **52.242 euro**

- Progetto **FAR 2011-2012** (fondo ateneo per la ricerca), University Research Projects – Year 2011-2012, titolo del progetto: Characterization and modelling of natural reservoirs of geofluids in fractured carbonate rocks: **€ 60.000**

- Progetto **FAR 2014-2015** (fondo ateneo per la ricerca), University Research Projects – Year 2014-2015, titolo del progetto: AEVOO: Authentication of Extra Virgin Olive Oil: **€ 60.000**

- Progetto **FAR 2014-2015** (fondo ateneo per la ricerca), University Research Projects – Year 2014-2015, titolo del progetto: Climate changes, grasslands and livestock management: a multidisciplinary study to improve the sustainable development of appennine pastoral system: **€ 60.000**

Principali tematiche/ competenze professionali acquisite

- Le attività del dottore di ricerca (Ph.D.) Giovanni Caprioli si concentrano sulla Chimica degli Alimenti, con attività di ricerca e lavori scientifici sullo studio e sulla quantificazione di componenti presenti in tracce e nutraceutici da varie matrici complesse, soprattutto prodotti alimentari, ma anche lo studio dell'attività fitochimica e biologica di piante medicinali. La sua attività di ricerca nell'ultimo periodi è stata incentrata anche sull'analisi farmaceutica, in particolare la quantificazione di farmaci,

metaboliti o principi attivi in generale in sangue, plasma urine, fluidi biologici di ratti o altri animali. La sua esperienza di ricerca è principalmente coinvolta nelle tecniche di preparazione di campioni alimentari, quindi tecniche di purificazione, cioè di estrazione liquido-liquido, di estrazione in fase solida (SPE), Microestrazione in fase solida (SPME), tecniche di campionamento degli alimenti accoppiati poi con l'utilizzo di tecniche analitiche strumentali. Durante la sua attività di ricerca presso l'Università di Camerino e in alcuni degli istituti più importanti, sia in Italia (Consiglio Nazionale delle Ricerche-ISTM di Padova) e Internazionali (PROTEOBIO, Centro per la Proteomica e Spettrometria Massa per la ricerca di biotossine, Cork Institute of Technology, Cork, Irlanda e Beijing Institute of Technology, Haidian District, Beijing, Cina PR), ha conseguito una grande esperienza nelle tecniche di cromatografia liquida e gas cromatografia accoppiata con rivelatori diversi, come il diode array detector (DAD) e praticamente tutti i tipi di spettrometri di massa disponibili, come il singolo quadrupolo (Q MS), trappola ionica (QIT), LTQ-Orbitrap, triplo quadrupolo (QQQ), Q-TOF e TOF (time-of-flight MS), in combinazione con varie sorgenti di ionizzazione, come ESI (electrospray ionization), APPI (atmospheric pressure photoionization), APCI (atmospheric pressure chimica ionization), Nano-elettrospray, Chip e MALDI (matrix-assisted laser desorption ionization). Avviando collaborazioni locali, nazionali ed internazionali (vedi sotto), il Ph.D. Giovanni Caprioli ha acquisito nuove competenze in analisi degli alimenti, proteomica, e nella valutazione delle attività biologiche di estratti vegetali come quella antimicrobica, antiossidante e antiproliferativa.

Durante il quarto anno di assegno di ricerca, il sottoscritto ha anche effettuato la valutazione della stabilità di sacche per la nutrizione parenterale Baxter concentrandosi per lo più sulle analisi a carattere tecnologico farmaceutico: DSC (differential scanning calorimetry), DLS (dynamic light scattering), particle count (microscopio ottico), accusizer, etc.

Pubblicazioni scientifiche:

80 pubblicazioni scientifiche totali incluse due open access (non presenti in Scopus) numerate con n°79 e n°80 (riportate dopo l'elenco degli articoli scientifici censiti).

- 1.** Giovanni Caprioli, Franks Kamgang Nzekoue, Dennis Fiorini, Paola Scocco, Massimo Trabalza-Marinucci, Gabriele Acuti, Federico M. Tardella, Gianni Sagratini & Andrea Catorci The effects of feeding supplementation on the nutritional quality of milk and cheese from sheep grazing on dry pasture. *International Journal of food Sciences and Nutrition*. <https://doi.org/10.1080/09637486.2019.1613347>
- 2.** Simone Angeloni, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, Gianni Sagratini, Sauro Vittori & **Giovanni Caprioli**[®]. Quantification of lignans in 30 ground coffee samples and evaluation of theirs extraction yield in espresso coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole. *International Journal of food Sciences and Nutrition*. <https://doi.org/10.1080/09637486.2019.1624693>
- 3.** Massimo Ricciutelli, Simone Moretti, Roberta Galarini, Gianni Sagratini, Michele Mari, Simone Lucarini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. Identification and quantification of new isomers of isopropyl-malic acid in wine by LC-IT and LC-Q-Orbitrap. *Food Chemistry*, 294, (2019), 390-396.
- 4.** Michele Genangeli, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Fulvio Laus, Riccardo Petrelli, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Stefano Sartori, Sauro Vittori. Simultaneous quantitation of 9 anabolic and natural steroid hormones inequine urine by UHPLC-MS/MS triple quadrupole. *Journal of Chromatography B* 1117 (2019) 36–40.
- 5.** Joice G. Nkuimi Wandjou, Stefania Sut, Claudia Giuliani, Gelsomina Fico, Fabrizio

Papa, Stefano Ferraro, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi, Stefano Dall'Acqua. Characterization of nutrients, polyphenols and volatile components of the ancient apple cultivar 'Mela Rosa Dei Monti Sibillini' from Marche region, central Italy. *International Journal of food Sciences and Nutrition*. <https://doi.org/10.1080/09637486.2019.1580684>

6. Giovanni Benelli, Roman Pavela, Filippo Maggi, Joice Guileine Nkuimi Wandjou, N'Guessan Bra Yvette Fofie, Diénéba Koné-Bamba, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**. Insecticidal activity of the essential oil and polar extracts from Ocimum gratissimum grown in Ivory Coast: Efficacy on insect pests and vectors and impact on non-target species. *Industrial Crops & Products* 132 (2019) 377–385.

7. Franks Kamgang Nzékoué, **Giovanni Caprioli**[®], Dennis Fiorini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. HS-SPME-GC-MS technique for FFA and hexanal analysis in different cheese packaging in the course of long term storage. *Food Research International*, 121, 2019, 730-737.

8. **Giovanni Caprioli**, Maria Chiara Boarelli, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Dennis Fiorini. Micro-scaled Quantitative Method to Analyze Olive Oil Polyphenols. *Food Analytical Methods*. 12, 5, (2019), 1133-1139.

9. **Giovanni Caprioli**, Giulio Lupidi, Filippo Maggi. Comparison of chemical composition and antioxidant activities of two Winter savory subspecies (Satureja montana subsp. variegata and Satureja montana subsp. montana) cultivated in Northern Italy. *Natural product Research*. 33, 21 (2019), 1-5.

10. Ahmed M. Mustafa, Samih I. Eldahmy, **Giovanni Caprioli**, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Giulio Lupidi, Daniela Beghelli, Sauro Vittori & Filippo Maggi. Chemical Composition and Biological Activities of the Essential Oil from *Pulicaria undulata* (L.) C. A. Mey. Growing Wild in Egypt. *Natural product Research*. doi.org/10.1080/14786419.2018.1534107

11. **Giovanni Caprioli**, Franks Kamgang Nzékoué, Federica Giusti, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Optimization of an extraction method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in thirty-one pulse samples by using HPLC-MS/MS dynamic-MRM triple quadrupole. *Food Chemistry* 266 (2018) 490–497.

12. **Giovanni Caprioli**[®], Filippo Maggi, Hamdi Bendif, Mohamed Djamel Miara, Benedetta Cinque, Anna Rita Lizzi, Fabrizia Brisdelli, Giuseppe Celenza. Thymus lanceolatus ethanolic extract protects human cells from t-BHP induced oxidative damage. *Food & Function*, 2018, 9, 3665–3672

13. Simone Angeloni, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**. Development of an extraction method for the quantification of lignans in espresso coffee by using HPLC-MS/MS triple quadrupole. *Journal of Mass Spectrometry*. 2018;53:842–848

14. Nabavi, S.M., Nabavi, S.F., Sureda, A., **Caprioli, G.**, Iannarelli, R., Sokeng, A.J.T., Braidy, N., Khanjani, S., Moghaddam, A.H., Atanasov, A.G., Daghia, M., Maggi, F. The water extract of tutsan (*Hypericum androsaemum* L.) red berries exerts antidepressive-like effects and in vivo antioxidant activity in a mouse model of post-stroke depression. *Biomedicine and Pharmacotherapy*. 99, (2018), pp 290-298.

15. **Giovanni Caprioli**[®], Gianni Sagratini Sauro Vittori, Elisabetta Torregiani. Optimization of an extraction procedure for the simultaneous quantification of riboflavin, nicotinamide and nicotinic acid in anchovies (*Engraulis encrasicolus*) by high-performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry. *Journal of Food Composition and Analysis*. 66, 2018, 23-29.

16. Paolo Coccia, Gilberto Mosconi, Luca Bracchetti, John Mark Nalocca, Emanuela Frapiccini, Mauro Marini, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Francesco Alessandro Palermo. Investigating the potential impact of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and polychlorinated biphenyls (PCBs) on gene biomarker expression and global DNA methylation in loggerhead sea turtles (*Caretta caretta*) from the Adriatic Sea.

17. Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Paolo Conti, Barbara Alfei, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Donatella Fedeli, Rosita Gabbianelli, Deborah Pacetti. Chemical and sensory differences between high price and low price extra virgin olive oils. *Food Research International*, 105, 2018, 65–75.

18. Federica Giusti, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Analysis of seventeen polyphenolic compounds in organic and conventional legumes by high performance liquid chromatography-diode array detection (HPLC-DAD) and evaluation of their antioxidant activity. *International Journal of Food Sciences & Nutrition*. 2018, 69, (5), 557–565.

19. Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, Cinzia Cecchini, Pilar Vila Donat, **Giovanni Caprioli**, Carlo Cifani, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Dennis Fiorini, Massimo Ricciutelli, Stefania Silvi, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Evaluation of the hypocholesterolemic effect and prebiotic activity of a lentil (*Lens culinaris* Medik) extract. *Molecular Nutrition and Food Research*, 61, 11, 2017.

20. Francisco Les[†], Víctor López, **Giovanni Caprioli**[†], Romilde Iannarelli, Dennis Fiorini, Marzia Innocenti, Maria Bellumori, Filippo Maggi. Chemical constituents, radical scavenging activity and enzyme inhibitory capacity of fruits from *Cotoneaster pannosus* Franch. *Food & Function*, 8, (2017), 1775–1784.

21. Romilde Iannarelli, **Giovanni Caprioli**, Stefano Dall'Acqua, Dennis Fiorini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Valorizing overlooked local crops in the era of globalization: the case of aniseed (*Pimpinella anisum* L.) from Castignano (central Italy). *Industrial Crops and Products*, 104, 2017, 99–110.

22. Hamdi Bendif, Messaoud Boudjeniba, Mohamed Djamel Miara, Loreta Biqiku, Massimo Bramucci, **Giovanni Caprioli**, Giulio Lupidi, Luana Quassinti, Gianni Sagratini, Luca A. Vitali, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Rosmarinus eriocalyx is an alternative to *R. officinalis* as a source of antioxidant compounds. *Food Chemistry* 218 (2017) 78–88.

23. Coccia, P., Capriotti, M., Mosconi, G., Campanelli, A., Frapiccini, E., Marini, M., **Caprioli, G.**, Sagratini, G., Aretusi, G., Palermo, F.A., Alterations of gene expression indicating effects on estrogen signaling and lipid homeostasis in seabream hepatocytes exposed to extracts of seawater sampled from a coastal area of the central Adriatic Sea (Italy), *Marine Environmental Research* 123, 2017, 25–37.

24. Michele Genangeli, **Giovanni Caprioli**[®], Manuela Cortese, Fulvio Laus, Mara Matteucci, Riccardo Petrelli, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Stefano Sartori and Sauro Vittori. Development and application of a UHPLC-MS/MS method for the simultaneous determination of 17 steroid hormones in equine serum. *J. Mass Spectrom.* 52, 2017, 22–29.

25. Giusti F., **Caprioli G.**, Ricciutelli M., Vittori S., Sagratini G. Determination of fourteen polyphenols in pulses by high performance liquid chromatography-diode array detection (HPLC-DAD) and correlation study with antioxidant activity and colour. *Food Chemistry*. 221, 2017, 689–697.

26. Torregiani E., Lorier S., Sagratini G., Maggi F., Vittori S., **Caprioli G**[®]. Comparative Analysis of the Volatile Profile of 20 Commercial Samples of Truffles, Truffle Sauces, and Truffle-Flavored Oils by Using HS-SPME-GC-MS. *Food Anal. Methods*. 10, 2017, 1857–1869.

27. Venditti A., Frezza C., Bianco A., Serafini M., Cianfaglione K., Nagye D.U., Iannarelli R., **Caprioli G.**, Maggi F. Polar constituents, essential oil and antioxidant activity of marsh woundwort (*Stachys palustris* L.). *Chemistry & Biodiversity*. 14, 3, (2017), e1600401.

28. Ricciutelli M., Marconi S., Boarelli M. C., **Caprioli G.**, Sagratini G., Ballini R., Fiorini D. Olive oil polyphenols: A quantitative method by high-performance liquid-chromatography-diode-array detection for their determination and the assessment of the related health claim. *Journal of Chromatography A*. 1481, 2017, 53–63.

29. Fabiana Antognoni, Maria Caterina Lanza, Ferruccio Poli, Michela Buccioni, Claudia Santinelli, **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Giulio Lupidi, Elisabetta

Damiani, Daniela Beghelli, Alessia Alunno, Filippo Maggi. Polar extracts from the berry-like fruits of *Hypericum androsaemum* L. as a promising ingredient in skin care formulations. *Journal of Ethnopharmacology* 195 (2017) 255–265.

30. Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Giulio Lupidi, Alessandro Venditti, Filippo Maggi. Phenolic acid, antioxidant and antiproliferative activities of Naviglio® extracts from *Schizogyne sericea* (Asteraceae). *Natural Product Research*, 31 (5), 2017, 515-522.

31. Giovanni Caprioli, Luciano Navarini, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori and Gianni Sagratini. Quantification of isoflavones in coffee by using solid phase extraction (SPE) and high performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS). *J. Mass Spectrom.* 2016, 51, 698–703.

32. Víctor López, Francisco Les, Romilde Iannarelli, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi. Methanolic extract from red berry-like fruits of *Hypericum androsaemum*: Chemical characterization and inhibitory potential of central nervous system enzymes. *Industrial Crops and Products* 94 (2016) 363–367.

33. Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Marzia Innocenti, Maria Bellumori, Dennis Fiorini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Michela Buccioni, Claudia Santinelli, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Giulio Lupidi, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Daniela Beghelli, Clarita Cavallucci, Onelia Bistoni, Angelo Trivisonno and Filippo Maggi. Blue honeysuckle fruit (*Lonicera caerulea* L.) from eastern Russia: phenolic composition, nutritional value and biological activities of its polar extracts. *Food & Function*, 2016, 7, 1892-1903.

34. Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Marcello Nicoletti, Massimo Ricciutelli, Chiara Toniolo, Biapa Prosper, Sauro Vittori & Gianni Sagratini. Nutritional composition, bioactive compounds and volatile profile of cocoa beans from different regions of Cameroon. *International Journal of Food Sciences & Nutrition*, 2016, 67 (4), 422-430.

35. Giovanni Caprioli, Alessia Alunno, Daniela Beghelli, Armandodorian Bianco, Massimo Bramucci, Claudio Frezza, Romilde Iannarelli, Fabrizio Papa, Luana Quassinti, Gianni Sagratini, Bruno Tirillini, Alessandro Venditti, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Polar constituents and biological activity of the berry-like fruits from *Hypericum androsaemum* L. *Frontiers in Plant Science*, 2016, 7, 1-12.

36. Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Kevin Cianfaglione, Dennis Fiorini, Claudia Giuliani, Domenico Lucarini, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Volatile profile, nutritional value and secretory structures of the berry-like fruits of *Hypericum androsaemum* L. *Food Research International*, 2016, 79, 1-10.

37. Ahmed M. Mustafa, Filippo Maggi, Nilgun Öztürk, Yusuf Öztürk, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**®. Chemical and biological analysis of the by-product obtained by processing *Gentiana lutea* L. and other herbs during production of bitter liqueurs. *Industrial Crops and Products*, 2016, 80, 131-140.

38. Giovanni Caprioli, Federica Giusti, Roberto Ballini, Gianni Sagratini, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori, Dennis Fiorini. Lipid Nutritional Value of Legumes: Evaluation of Different Extraction Methods and Determination of Fatty Acid Composition. *Food Chemistry*, 2016, 199 (30), 965-971.

39. Ahmed Mustafa‡, **Giovanni Caprioli**‡, Filippo Maggi, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Comparative Analysis of the Volatile Profiles from Wild, Cultivated, and Commercial Roots of *Gentiana lutea* L. by Headspace Solid Phase Microextraction (HS-SPME) Coupled to Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *Food Analytical Methods*, 2016, 9, 311-321.

40. Ahmed M. Mustafa, **Giovanni Caprioli**, Miris Dikmen, Elif Kaya, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Yusuf Öztürk. Evaluation of neuritogenic activity of cultivated, wild and commercial roots of *Gentiana lutea* L. *Journal of Functional Foods*, 2015, 19, 164–173.

41. Alessandro Venditti, Armandodorian Bianco, Claudio Frezza, Fabio Conti, Laura

Maleci Bini, Claudia Giuliani, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Silvia Damiano, Giulio Lupidi, Daniela Beghelli, Sara Caterbi, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi. Essential oil composition, polar compounds, glandular trichomes and biological activity of *Hyssopus officinalis* subsp. *aristatus* (Godr.) Nyman from central Italy. *Industrial Crops and Products*, 77, 2015, 353–363.

42. **Giovanni Caprioli**, Valerio Mammoli, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Massimo Ubaldi, Esi Domi, Laura Mennuni, Chiara Sabatini, Chiara Galimberti, Flora Ferrari, Chiara Milia, Eleonora Comi, Marco Lanza, Mario Giannella, Maria Pigini, Fabio Del Bello. Biological profile and bioavailability of imidazoline compounds on morphine tolerance modulation. *European Journal of Pharmacology*, 2015, 769, 219–224.

43. **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gianni Sagratini, and Sauro Vittori. The influence of different types of preparation (espresso and brew) on coffee aroma and main bioactive constituents. Comprehensive review. *International Journal of Food Science & Nutrition*, 2015, 66 (5) 505-513.

44. **Caprioli G.[®]**, Cahill M., Logrippo S., James K. Elucidation of the mass fragmentation pathways of tomatidine and β_1 -hydroxytomatine using orbitrap mass spectrometry. *Natural Product Communications*, 2015, 10 (4), 575-576.

45. Christian Zorzetto, Candelaria C. Sánchez-Mateo, Rosa M. Rabanal, Giulio Lupidi, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, **Giovanni Caprioli**, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Phytochemical analysis and in vitro biological activity of three Hypericum species from the Canary Islands (*Hypericumreflexum*, *Hypericum canariense* and *Hypericum grandifolium*). *Fitoterapia*, 2015, 100, 95–109.

46. Ahmed M. Mustafa[#], **Giovanni Caprioli[#]**, Massimo Ricciutelli, Filippo Maggi, Rosa Marín, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Comparative HPLC/ESI-MS and HPLC/DAD study of different populations of cultivated, wild and commercial *Gentiana lutea* L. *Food Chemistry*, 2015, 174, 426–433.

47. Pilar Vila-Donat[#], **Giovanni Caprioli[#]**, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Effective clean-up and ultra high performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry for isoflavone determination in legumes. *Food Chemistry*, 2015, 174, 487–494.

48. Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Claudia Giuliani, Laura Maleci Bini, Alessandro Venditti, Armandodoriane Bianco, Marcello Nicoletti, Romilde Iannarelli, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli and Sauro Vittori. Essential oil chemotypification and secretory structures of the neglected vegetable *Smyrnium olusatrum* L. (Apiaceae) growing in central Italy. *Flavour and Fragrance Journal*, 2015, 30, 139–159.

49. Michael G. Cahill, Serena Logrippo, Brian A. Dineen, Kevin J. James, **Giovanni Caprioli[®]**. Development and validation of a high resolution LTQ Orbitrap MS method for the quantification of isoflavones in wastewater effluent. *Journal of Mass Spectrometry*, 2015, 50, 112–116.

50. Massimo Ricciutelli, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Antonietta Lombardozzi, Morela Strano, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Simultaneous determination of taurine, glucuronolactone and glucuronic acid in energy drinks by ultra high performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry (triple quadrupole). *Journal of Chromatography A*, 2014, 1364, 303-307.

51. **Giovanni Caprioli[®]**, Serena Logrippo, Michael G. Cahill, Kevin J. James. High-performance liquid chromatography LTQ-Orbitrap mass spectrometry method for tomatidine and non-target metabolites quantification in organic and normal tomatoes. *International Journal of Food Science & Nutrition*, 2014, 65 (8), 942-947.

52. Veronica Sirocchi, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Simultaneous determination of ten underivatized biogenic amines in meat by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS). *Journal of Mass Spectrometry*, 2014, 49, 819-825.

53. Giovanni Caprioli[®], Michael G. Cahill, Kevin J. James, Sauro Vittori. Liquid Chromatography-Orbitrap Mass Spectrometry Method for the Determination of Toxic Glycoalkaloids and their Aglycons in Potato Upper Soil. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, 2014, 25 (9), 1681-1687.

54. Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrnium olusatrum* L., Apiaceae). *Journal of Food Composition and Analysis*, 2014, 35, 30–36.

55. Filippo Maggi, **Giovanni Caprioli**, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Vladislav Kolarcik, Pavol Martonfi. Intra-population chemical polymorphism in *Thymus pannonicus* All. growing in Slovakia. *Natural Product Research*, 2014, 28 (19), 1557-1566.

56. Fabrizio Papa, Filippo Maggi, Kevin Cianfaglione, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori. Volatile profiles of flavedo, pulp and seeds in *Poncirus trifoliata* fruits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2014, 94, 2874-2887.

57. Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Caterina Minnetti, Luigi Odello, Gianni Sagratini, and Sauro Vittori. Quantification of caffeine, trigonelline and nicotinic acid in espresso coffee: the influence of espresso machines and coffee cultivars. *International journal of Food Science & Nutrition*, 2014, 65 (4), 465-469.

58. Dennis Fiorini, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Filippo Maggi, Sauro Vittori, Enrico Marcantoni, Roberto Ballini. Quantitative Profiling of Volatile and Phenolic Substances in the Wine Vernaccia di Serrapetrona by Development of an HS-SPME-GC-FID/MS Method and HPLC-MS. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (8), 1651-1660.

59. Ahmed M. Mustafa, Massimo Ricciutelli, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**. Simultaneous Determination of 18 Bioactive Compounds in Italian Bitter Liqueurs by Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography–Diode Array Detection. *Food Analytical Methods*, 2014, 7, 697–705

60. Giovanni Caprioli[®], Michael G. Cahill, Kevin J. James. Mass Fragmentation Studies of α -tomatine and Validation of a Liquid Chromatography LTQ-Orbitrap Mass Spectrometry Method for its quantification in Tomatoes. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (8), 1565-1571.

61. Giovanni Caprioli[®], Michael G. Cahill, Sauro Vittori, Kevin J. James. Liquid Chromatography–Hybrid Linear Ion Trap–High-Resolution Mass Spectrometry (LTQ-Orbitrap) Method for the Determination of Glycoalkaloids and Their Aglycons in Potato Samples. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (7) 1367-1372.

62. Pilar Vila Donat[#], **Giovanni Caprioli[#]**, Paolo Conti, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Rapid Quantification of Soyasaponins I and β g in Italian Lentils by High-Performance Liquid Chromatography (HPLC)–Tandem Mass Spectrometry (MS/MS) *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (5) 1024-1031.

63. Veronica Sirocchi, **Giovanni Caprioli**, Cinzia Cecchini, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Biogenic Amines as freshness index of meat wrapped in a new Active Packaging system formulated with essential oils of *Rosmarinus officinalis*. *International Journal of Food Sciences & Nutrition*, 2013, 64 (8), 921-928.

64. Gianni Sagratini[#], **Giovanni Caprioli[#]**, Filippo Maggi, Guillermina Font, Dario Giardinà, Jordi Mañes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Determination of Soyasaponins I and β g in Raw and Cooked Legumes by Solid Phase Extraction (SPE) Coupled to Liquid Chromatography (LC)–Mass Spectrometry (MS) and Assessment of Their Bioaccessibility by an in Vitro Digestion Model. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2013, 61, 1702-1709.

65. Gianni Sagratini, Marco Allegrini, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardina, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Sauro Vittori. Simultaneous Determination of Squalene, α -Tocopherol and β -Carotene in Table Olives

by Solid Phase Extraction and High-Performance Liquid Chromatography with Diode Array Detection. *Food Analytical methods*. 2013, 6, 54-60.

66. Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Giulio Lupidi, Luciano Barboni, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Sauro Vittori, Filippo Maggi. In vitro biological activity of essential oils and isolated furanosesquiterpenes from the neglected vegetable *Smyrnium olusatum* L. (Apiaceae). *Food Chemistry*, 2013, 138, 808-813.

67. **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gloria Cristalli, Filippo Maggi, Luigi Odello, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, Giacomo Tomassoni, Sauro Vittori. Optimization of espresso machine parameters through the analysis of coffee odorants by HS-SPME-GC/MS, *Food Chemistry*, 2012, 135, 1127-1133.

68. Filippo Maggi, Luciano Barboni, Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. A forgotten vegetable (*Smyrnium olusatum* L., Apiaceae) as a rich source of isofuranodiene, *Food Chemistry*, 2012, 135, 2852-2862.

69. Gianni Sagratini , Filippo Maggi, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Comparative study of aroma profile and phenolic content of Montepulciano monovarietal red wines from the Marches and Abruzzo Regions of Italy using HS-SPME-GC-MS and HPLC-MS. *Food Chemistry*, 2012, 132, 1592-1599.

70. Cinzia Cecchini, Stefania Silvi, Alberto Cresci, Andrea Piciotti, **Giovanni Caprioli**, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori., Filippo Maggi. Antimicrobial efficacy of *Achillea ligustica* All. (Asteraceae) essential oils against reference and isolated oral microorganism. *Chemistry & Biodiversity*, 2012, 9 (1), 12-24.

71. Andrea Cippitelli, Giuseppe Astarita, Andrea Duranti, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ubaldi, Serena Stopponi, Marsida Kallupi, Gianni Sagratini, Fernando Rodriguez de Fonseca, Daniele Piomelli, Roberto Ciccocioppo. Endocannabinoid regulation of acute and protracted nicotine withdrawal: Effect of FAAH inhibition. *PLoS ONE*, 2011, 6 (11), e28142.

72. F. Maggi, L. Barboni, **G. Caprioli**, F. Papa, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori. HPLC quantification of coumarin in bastard balm (*Melittis melissophyllum* L., Lamiaceae). *Fitoterapia*, 2011, 82, 1215-1221.

73. Michael G. Cahill, **Giovanni Caprioli**, Mary Stack, Sauro Vittori and Kevin J. James. Semi-automated Liquid Chromatography – Mass Spectrometry (LC-MS/MS) Method for Basic Pesticides in Wastewater Effluents. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 2011, 400, 587-594.

74. **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Eugenio Ragazzi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Roberta Seraglia, Yanting Zuo and Sauro Vittori. A preliminary matrix-assisted laser desorption/ionization time-of-flight approach for the characterization of Italian lentil varieties. *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, 2010, 24, 2843–2848.

75. Michael G. Cahill, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Kevin J. James. Elucidation of the mass fragmentation pathways of potato glycoalkaloids and aglycons using orbitrap mass spectrometry. *Journal of mass spectrometry*, 2010, 45, 1019-1025.

76. **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Roberta Galarini, Dania Giacobbe, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Yanting Zuo, Gianni Sagratini. Comparison of two different isolation methods of benzimidazoles and their metabolites in the bovine liver by solid-phase extraction and liquid chromatography-diode array detection. *Journal of Chromatography A*, 2010, 1217. (11), 1779-1785.

77. Gianni Sagratini, Yanting Zuo, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori. Quantification of Soyasaponins I and β g in Italian Lentil Seeds by Solid Phase Extraction (SPE) and High Performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (HPLC-MS). *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2009, 57, 11226-11233.

78. Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Massimo Ricciutelli, Rosaria Volpini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Determination of ink

photoinitiators in packaged beverages by gas chromatography-mass spectrometry and liquid chromatography-mass spectrometry. *Journal of Cromatography A*, 2008, 1194, 213-220.

[#] = these authors equally contributed to the research (primo nome condiviso).

[@] = corresponding author

79. Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Luigi Odello, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Giacomo Tomassoni, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Importance of espresso coffee machine parameters on the extraction of chlorogenic acids in a Certified Italian Espresso by using SPE-HPLC-DAD. *Journal of Food Research*. 2013, 2 (3) 55-64. OPEN ACCESS

80. Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Michele Genangeli, Federica Giusti, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Lenticchie: molto più che un semplice alimento natalizio. *Pharmanutrition and Functional Foods*. Anno I, N 1 – Marzo 2016. ISSN 2499-7196. OPEN ACCESS

Indici bibliometrici pubblicazioni scientifiche:

Pubblicazioni totali: 80

I.F. medio = 3,25

I.F. totale = 253,5

H index = 20

Media % Ranking category = 26%

Nomi in rilievo nelle pubblicazioni: 56 su 80 (70% del totale)

Primo nome + corresponding author insieme= 7; Primo nome solo= 26; Corresponding author solo= 7; Secondo nome: 13; ultimo nome= 3.

Articoli Q1=38, Q2=33 (Q1+Q2=71 su 78 pubblicazioni con ranking, 91% del totale)

Citazioni totali: 966

Scopus author ID: 24175928800

ORCID ID: 0000-0002-5530-877X

Comunicazioni orali e poster:

Partecipazione a innumerevoli convegni Nazionali ed Internazionali, presente nei vari “Libri degli Atti dei vari convegni” in **78** comunicazioni orali, **78** comunicazioni poster e **6 lavori “in extenso”**. Tra questi, ben **23 volte è stato primo relatore in comunicazioni orali** e per **12 volte** ha contribuito in prima persona presentando Comunicazioni poster. Invited speaker in 4 tra convegni, seminari e workshop nazionali/internazionali; tra questi è inclusa una Plenary lecture. 2 volte chairman a congress.

CHAIRMAN:

1- XX Euro Food Chemistry Congress, Porto, 17-19 June 2019”.

2- Congresso “CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy”

INVITED SPEAKER:

- 1. Caprioli G. Plenary lecture:** I legumi: fonte preziosa di nutrienti e di composti bioattivi. VIII Congresso Nazionale della SINUT (Società Italiana di Nutraceutica). Book of Abstract pag. 19, CO n° 8. Bologna, Bellaria Hotel & Congressi, 15-16 Giugno 2018.
- 2. Caprioli G.** Amari a base di Genziana Lutea: fonte importante di composti bioattivi. Workshop MILANO EXPO, Milano, 25 ottobre 2015.
- 3. Caprioli G.,** Sagratini G. , Ricciutelli M., Vittori S. Quantification of “cholesterol lowering” soyasaponins in legumes and assessment of their bioaccessibility. 8th MS-Pharmaday. Aboca- Sansepolcro. Giugno 11-13, 2014, abstract book pp.28.
- 4. Giovanni Caprioli,** Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Elucidazione strutturale e quantificazione di glicoalcaloidi e loro agliconi nelle patate e nel suolo mediante LTQ Orbitrap. Seminario Thermo Scientific: Applicazioni di Spettrometria di massa nella sicurezza alimentare ed ambientale: Soluzioni analitiche e nuove tecnologie, San Benedetto del Tronto (AP), 5 Maggio 2010.

Organizzazione convegni scientifici:

-Cibo e Nutraceutici: parola chiave “Caratterizzaizone”. Auditorium Benedetto XII, Camerino 9 Luglio 2019. Comitato organizzatore.

- CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Auditorium Benedetto XII, Camerino (MC) Italy. Comitato organizzatore.

- Cibo e salute: direzione salute, Auditorium Benedetto XII, Camerino 10 Luglio 2018. Comitato organizzatore.

- 1° International Conference organized by International Hub for Coffee Research and Innovation: “The quality of coffee: a never-ending research”. Camerino (Italy), November 30–December 1, 2017. Comitato organizzatore.

- Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. Comitato organizzatore.

- Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute. Camerino, 28 giugno 2016, Palazzo Ducale-Sala degli Stemmi, Comitato organizzatore.

- 33rd Camerino Cyprus Symposium- Receptor Chemistry: Reality and Vision. Camerino, May 15-19 2016, Comitato organizzatore.

Participation to main congresses and schools:

- XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.
- XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, Cagliari (Italy)
- 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy).
- 13th Euro Fed Lipid Congress, Florence (Italy), 27-30 September 2015.
- Congresso Nazionale della Sinut (Società Italiana di Nutraceutica). 29-30 May 2015, Bologna (Italy).
- TUMA 2014, 16-18 September 2014, Pesaro (Italy).
- X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze 6-10 July 2014
- 8th MS-Pharmaday. Aboca- Sansepolcro. June 11-13, 2014
- Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica 8, NPCF 8, Parma 9-11 June 2014.
- IV Congresso Nazionale della Sinut. Rimini, 6-7 June 2014
- 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013

- BIT's 2nd Annual World Congress of Food Science and Technology-2013, Hangzhou, China, 23-25 september 2013
- Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica NPCF 7. Savigliano, (CN) Italy, 29-31 May 2013.
- IX Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, December, 6-9 December 2012, Sao Carlo (Brazil).
- 3° Congresso Nazionale della SInut, Milan, 20-21 September 2012
- NPCF 6, Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica, Riccione 15-17 April 2012
- IAEAC-International Association of Environmental Analytic Chemistry, 36th International Symposium on Environmental Analytic Chemistry, Rome, Italy, October 5th-9th, 2010.
- Massa 2010 - 6th MS-Pharmaday, Milan, 6-8 October 2010
- La spettrometria di massa in Umbria e nelle Marche, Sala della Muta, Camerino university, 8 June 2010
- Applicazioni di Spettrometria di massa nella sicurezza alimentare ed ambientale: Soluzioni analitiche e nuove tecnologie, Camerino University, 5 May 2010.
- La spettrometria di massa applicata al controllo ufficiale di residui di farmaci ed anabolizzanti negli alimenti, Perugia, 13-14 April 2010.
- International Symposium on Hyphenated Techniques for Sample Preparation, Bruges, Belgium, 26-27 January 2010.
- Resource, Irish Water Waste & Environment Show and Recover, Irish Recycling & Waste Management Show, Simmonscourt, Dublin, 24-25 March 2009.
- Euro Food Chem XV – Food for the future. July 05-08th 2009, Copenhagen, Demark.
- XV Discussion group on mass spectrometry, "TOF: not only MALDI". Fiera di Primiero (TN) 9-11 November 2008.
- 8° Sigma Aldrich Young Chemists Symposium, Pesaro (PU) 20-23 October 2008.
- VII Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti. Perugia 23-26 June 2008.
- National School: "Metodologie analitiche in spettrometria di massa". Parma 19-23 May 2008.
- 16th Camerino-Noordwijkerhout Symposium, An Overview of Receptor Chemistry, 9-13/9/2007, Camerino, Italy.

Books:

- 1) Coffee in Health and Disease Prevention. 1st Edition. Part 1.4: Coffee Type and Coffee Drinking Culture. Chapter N°28. Pages 255-263. Title: **Espresso Machine and Coffee Composition**. Authors: Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gianni Sagratini. Edited by Victor Preedy. Elsevier 2015. ISBN:9780124095175
- 2) Coffee book title: Coffee: Production, Quality and Chemistry. CHAPTER 17, Chapter title: **Potential Effects of Coffee Isoflavones and Lignans on Health**. Authors: Luciano Navarini, Silvia Colombo, **Giovanni Caprioli** and Gianni Sagratini. Editor: Adriana Farah. Royal Society of Chemistry. Publication details: <http://dx.doi.org/10.1039/9781788015028-00416>, Print publication date:31 Jan 2019, Copyright year:2019, Print ISBN:978-1-78801-497-7, PDF eISBN:978-1-78801-502-8.
- 3) Coffee book title: Coffee: Production, Quality and Chemistry. CHAPTER 26, Chapter title: **Isoflavones, Lignans and Other Minor Polyphenols**. Authors: Luciano Navarini, Silvia Colombo, **Giovanni Caprioli** and Gianni Sagratini. Editor: Adriana Farah. Royal Society of Chemistry. Publication details: <http://dx.doi.org/10.1039/9781782622437> Print publication date:14 Jan 2019, Copyright year:2019, Print ISBN:978-1-78262-004-4, PDF eISBN:978-1-78262-243-7, ePUB eISBN:978-1-78801-658-2
- 4) Book title: Current and Future Developments in Food Science, 2019, Vol. 1, 444-471. Chapter 11: Biogenic Amines. Authors: Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli and Sauro Vittori

Editorial Board:

1) Editorial Board of International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics (Open Access).

2) Lead Guest Editor of a Special Issue on Journal of Chemistry entitled: “Analysis of Bioactive Compounds and Characterization of Coffee Aroma by Using Mass Spectrometry”. Special Issue Developer: Dr. Karim Youssef, other Guest Editors of this Special Issue are: **Joon-Kwan Moon**, Department of Plant Life and Environmental Sciences, Hankyong National University, Ansan, South Korea; **Carmen de Oliveira Petkowicz**, Universidade Federal do Paraná, Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, Curitiba, PR, Brazil; **Luciano Navarini**, Research & Scientific Coordination, Illycaffè s.p.a, Trieste, Italy.

Nome e tipo
d'organizzazione
erogatrice
dell'istruzione e
formazione

- Università di Camerino, Camerino (MC), Italia
- Beijing Institute of Technology, Pechino, Repubblica Popolare Cinese
- Cork Institute of Technology, Cork, Ireland
- Consiglio Nazionale delle Ricerche Padova (PD), Italia

**Capacità e
competenze
personalì**

Madrelingua

Italiano

Altre lingue

Inglese: ottima comprensione, scrittura e parlato

- 2010: Superamento del **FCE first certificate** Cambridge: (Certificate Number 0028694664; Reference Number 106IT1260055; Accreditation Number 500/2705/0) c/o University of Cambridge (UK) ESOL (English for Speakers of Other Languages).
- Marzo – Giugno 2010: corso di inglese intermedio di 100 ore presso Assint di Camerino (MC)
- 1 Marzo 2009 – 1 Settembre 2009: periodo di formazione di 6 mesi presso il Cork Institute of Technology, Bishopstown, Cork, Ireland
- Agosto 2008: corso di lingua presso l’“EF International School of English” a Miami
- Febbraio – Giugno 2008: corso di lingua inglese intermedio “Grade B”, organizzato da “The European language academy”, Ente culturale di ricerca e sperimentazione lingue straniere, Camerino
- Luglio – Agosto 2007: corso di lingua presso l’“EF International School of English” a New York
- Luglio 2000: “English Language Course” presso la “Passport Language Schools” a Oxford
- 25 giugno 2003: superamento dell’ idoneità “Colloquio di Lingua Inglese” durante il Corso di Laurea
- Conoscenza della lingua maturata nei 5 anni di scuola superiore

Spagnolo: ottima comprensione, buona scrittura e parlato

- Ottobre 2009 – Aprile 2010: corso di lingua spagnola (secondo livello avanzato) di 100 ore organizzato dall’associazione “Lo scacco” di Treia (MC).
- Ottobre 2007 – Giugno 2008: corso di lingua spagnola (secondo livello) di 100 ore organizzato dall’associazione culturale “Lo scacco” di Treia (MC).

Francese: buona comprensione, discreta scrittura e parlato

- 2012: Superamento della certificazione di francese DELF A2 (N° de candidat 039735; Session: 2012-06-T à Alliance Française).
- Febbraio 2012- Giugno 2012: Corso Intermedio di Francese presso ASSINT, Università di Camerino
- Maggio 2000: Programma di scambio studenti con la città di Avignone
- Luglio 1998: "Cours de Langue et Civilisation Françaises" presso l' "Accord école de langues" a Parigi
- Luglio 1997: "Stage de Français Intensif" presso il "Campus Sainte-Thérèse" a Parigi
- Conoscenza della lingua maturata nei 3 anni di scuola media e nei 5 anni di scuola superiore

Cinese: Conoscenza base della lingua cinese, imparato nei 6 mesi svolti a Pechino.

Capacità e competenze sociali

Capacità e competenze organizzative

- Amichevole, socievole e spiccata capacità ad interagire con gli altri membri di un gruppo di ricerca e/o ambiente lavorativo
- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici** nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2018-2019), 42 ore di lezione, 6 CFU.
- 8 Ottobre 2018: Insegnamento "COMPOSIZIONE CHIMICO-NUTRIZIONALE DEL FRUMENTO, DELLE FARINE E DELLA PASTA; VALORE NUTRIZIONALE" **al corso "Mastro Pastaio D.O.M.- d'origine marchigiana"**, Scuola di Ateneo: "Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute", Corso [CA0001] ciclo annuale unico. Sede del corso: Amandola. Fondazione CARISAP, Comune di Amandola, Accademia italiana della Cucina. Totale 6 h di lezione.
- 13-14 Aprile 2018: Insegnamento al corso di formazione per imprenditori agricoli finanziato dalla regione Marche: "Bando sottomisura 1.1, trasferimento di conoscenze e azioni di informazione operazione A", numero domanda finanziamento 25322. BCI Studio associato agronomico, Rapagnano (FM). Modulo di **12 h di lezione**: "Qualità delle produzioni".
- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici** nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2017-2018), 42 ore di lezione, 6 CFU.
- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici** nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2016-2017), 42 ore di lezione, 6 CFU.
- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in "Chimica e Tecnologia Farmaceutiche" [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2016-2017, 28 ore di lezione, 4 CFU.
- Giugno-Luglio 2016: Insegnamento al **corso IFTS-ENTE GESTORE ITCG "G. ANTINORI"** - Via Madonna delle Carceri, Camerino MC: Tecnico di progettazione e

realizzazione di progetti artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Alta cucina. Responsabile del modulo di **20 h di lezione:** UFC 3.1 - IDENTIFICARE LE MATERIE PRIME, GLI ASPETTI NUTRIZIONALI E I PROCESSI DI LAVORAZIONE

- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici** nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2015-2016), 42 ore di lezione, 6 CFU.
- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in “Chimica e Tecnologia Farmaceutiche” [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2015-2016, 28 ore di lezione, 4 CFU.
- Responsabile delle attività di laboratorio: riconoscere le sofisticazioni nell'olio di oliva nell'ambito del **“Programma ciclo seminari: Innovazione sostenibile e garanzia della salute”**, realizzati dalla Camera di Commercio di Macerata e dall'Università di Camerino grazie al progetto Wellfood finanziato dal Programma di Cooperazione transnazionale IPA Adriatico, Progetto WELL FOOD (EU). 17 Settembre 2015, 4 ore. Camerino.
- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in “Chimica e Tecnologia Farmaceutiche” [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2014-2015, 28 ore di lezione, 4 CFU.
- Carico didattico per **l'insegnamento del corso di Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in “Chimica e Tecnologia Farmaceutiche” [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2013-2014, 28 ore di lezione, 4 CFU.
- **Cultore della materia delle discipline appartenenti al SSD CHIM/10** sulla base di quanto deliberato nel consiglio della Scuola del 7 Marzo 2012
- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di Food Chemistry** del corso di laurea quinquennale in “Biotecnologie” presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2013-2014 (Prof Dennis Fiorini)
- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in “Chimica e Tecnologia Farmaceutiche” presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2012-2013 (Prof Dario Giardinà)
- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di Food Chemistry** del corso di laurea quinquennale in “Biotecnologie” presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2009-2010 e 2010-2011 (Prof Sauro Vittori)
- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di analisi strumentale di Analisi dei farmaci I** del corso di laurea quinquennale “Chimica e tecnologia farmaceutiche” presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014 e 2014-2015 (Prof Sauro Vittori)
- E' relatore delle seguenti tesi sperimentali (n°21) e compilative (n°6) per il corso di laurea specialistica in Farmacia e in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche:

- 1) Roberta Ottaviani, Analisi della frazione volatile e di sostanze antiossidanti nel caffè espresso, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, Aprile 2011 (Farmacia).
- 2) Romilde Iannarelli, Quantificazione delle soia saponine I e β g nei legumi mediante SPE-HPLC-MS: base per l'ottenimento di un claim nutrizionale, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, Luglio 2012 (CTF).
- 3) Mariangela Caiulo, Effetto degli ultrasuoni nel processo di produzione del formaggio, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 12 Aprile 2013. (Farmacia).
- 4) Chiara Barboni, Vitamina C nello *Smyrnium Olusatum* (sedano selvatico): sviluppo e ottimizzazione di un metodo analitico mediante HPLC-MS, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 ottobre 2013 (CTF).
- 5) Jessica Brunelli, Determinazione della composizione degli acidi grassi in vari tipi di lenticchia e valutazione del miglior metodo estrattivo, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 Aprile 2014 (Farmacia).
- 6) Giulia Pia Iannantuono, Caratterizzazione fitochimica della *Gentiana Lutea L.* spontanea e coltivata nel parco dei monti Sibillini mediante tecniche cromatografiche e spettrometria di massa, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 Ottobre 2014. (CTF).
- 7) Francesca Vagnoni, Legumes and Health: Development of an innovative nutraceutical with potential cholesterol lowering effect, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 7 Novembre 2014 (CTF).
- 8) Martina Del Zompo, Analisi nutrizionale di campioni di cacao (*Theobroma cacao L.*) provenienti dall'Africa centrale. Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 Aprile 2015 (CTF).
- 9) Ilaria Mazzaferro, Sviluppo di un metodo estrattivo per la determinazione di isoflavoni nel caffè espresso mediante UHPLC-MS/MS. Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 29 Maggio 2015 (CTF).
- 10) Nzoulo Ebassa Sorelle Gaelle, Polyphenolic characterization by HPLC-DAD of two Cameroonian plants: *Passiflora incarnata* and *Raffia farinefera*. Tesi di Laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 9 Luglio 2015 (Farmacia).
- 11) Mureille Gaelle Azebaze Tsafack, Polyphenolic characterization, nutritional value and biological activity of Cameroonian spices used in cooking: *Solanum macrocarpon* and *Dichrostachys glomerata*. Tesi di Laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 9 Luglio 2015 (Farmacia).
- 12) Adelaide Lausdei, Studio delle potenzialità nutraceutiche di un estratto di lenticchie. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 10 Luglio 2015 (Farmacia).
- 13) Giacomo Pieroni, Polifenoli e proprietà nutrizionali dei frutti di *Hypericum androsaemum L.* . Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 8 Aprile 2016 (Farmacia).
- 14) Alessandra Girotti, Micotossine emergenti da *Fusarium*: Enniatine e Beauvericina, Tesi di laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 8 Aprile 2016 (Farmacia).
- 15) Sara Cosmi, Sviluppo di un metodo analitico per la quantificazione di acidi biliari mediante HPLC-MS. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 8 Luglio 2016 (C.T.F.).
- 16) Martina Tomassini, Carne e tumore: pregiudizio o verità scientifica? Il punto sulle dichiarazioni della IARC. Tesi di laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 28 Febbraio 2017 (Farmacia).
- 17) Valentina Badialetti, Determinazione simultanea di 16 polifenoli nei legume mediante HPLC-MS/MS. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 7 Aprile 2017 (C.T.F.).
- 18) Franks Astride Kamgang Nzekoue, Optimization of an extraction method of phenolics compounds from pulses and analysis by HPLC-MS/MS. Tesi di laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 14 Luglio 2017 (Farmacia).
- 19) Thomais Antonopoulou, Micotossine mascherate negli alimenti: nuove strategie analitiche per la loro determinazione. Tesi di laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 3 Novembre 2017 (Farmacia).
- 20) Deborah Antonini, Sviluppo di una nuova procedura di estrazione e quantificazione

simultanea della riboflavina, nicotinammide e acido nicotico nelle alici tramite HPLC-MS/MS. Tesi di laurea Sperimentale in Chimica Organica. 13 Aprile 2018 (C.T.F.).

21) Veronica Petrocchi, Analisi delle sostanze volatili e qualificazione di cafféina, trigonellina e acido nicotinico nel caffè espresso: il ruolo della granulometria. Tesi di laurea Sperimentale in degli Alimenti. 13 Luglio 2018 (C.T.F.).

22) Elisa Acciarini, Sviluppo di un metodo analitico per la quantificazione dei lignani nel caffè mediante HPLC-MS/MS triplo quadrupolo. Tesi di laurea Sperimentale in degli Alimenti. 5 Ottobre 2018 (C.T.F.).

23) Serena Galdenzi, Sviluppo di un metodo analitico HPLC-MS/MS per la quantificazione di isoflavoni e lignani nel caffè verde. Tesi di laurea Sperimentale in degli Alimenti. 9 Novembre 2018 (C.T.F.).

24) Laura Lancioni, Quantificazione di polifenoli e triterpeni in estratti di mela Rosa dei Monti Sibillini mediante HPLC-DAD. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 22 Febbraio 2019 (Farmacia).

25) Serena Scibè, Ottimizzazione del processo di estrazione di composti bioattivi da una matrice alimentare esausta mediante disegno sperimentale per lo sviluppo di prodotti cosmetici. Tesi di laurea sperimentale in Formulazione e Legislazione dei Prodotti Cosmetici. 24 Maggio 2019 (Farmacia).

26) Annalisa Bellocchi, Quantificazione di 30 composti bioattivi nel caffè esausto e silverskin mediante HPLC-MS/MS. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 24 Maggio 2019 (Farmacia).

27) Alessia Asta, Caratterizzazione e studi formulativi di tensioattivi derivati da legumi. Tesi di laurea sperimentale in Tecnologia socio-economia e legislazione farmaceutiche II. 12 Luglio 2019 (Farmacia).

Incarichi istituzionali

- Componente della Commissione di Ateneo per la selezione dei Tutor specializzati a favore di studenti con disabilità e con disturbi specifici dell'apprendimento regolarmente iscritti ai corsi della Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute
- Rappresentante dei Ricercatori a tempo determinato e degli assegnisti di ricerca nell'Assemblea delle Rappresentanze, anni 2017/2021 dal 01/11/2017 al 01/11/2021
- Rappresentante dei Ricercatori a tempo determinato e degli assegnisti di ricerca nell'assemblea delle Rappresentanze, scorso quadriennio 2013/2017 dal 22/09/2017 al 01/11/2017

Attività di referaggio

- **Referee di articoli scientifici per:** Journal of Agricultural and Food (JAFC), Applied Microbiology and Biotechnology (AMAB), Natural Product Communications (NPC), Phytochemical Analysis (Phyt. An.), Analytical Methods (An. Meth.) 3 papers, Molecular Biology Reports (Mol. Biol. Rep.), Microbial Ecology (Microb. Ecol.), Journal of Separation Science (JSS) 2 papers, Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters (BMC), Journal of Nanoscience and Nanotechnology (JNN) 2 papers, Food Analytical Methods (FANM) 7 papers, Natural Product Research (NPR) 3 papers, Pakistan Journal of Zoology (PJZ), MethodsX (MetX), Journal of Chemistry (JC), Arabian Journal of Chemistry (AJC) 3 papers, Food Packaging and Shelf Life (FPSL), Journal of the Brazilian Chemical Society (JBCS) 2 papers, Mediterranean Journal of Biosciences (MJB) 3 papers, Food Control (FC), Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine (EBCAM), Canadian Journal of Plant Science (CJPS), Rapid Communications in Mass Spectrometry (RCMS), Pure and Applied Biology (PAB), PLANTA DANINHA Journal (PDJ), Journal of Chromatography A (JCA) 3 papers, Oncotarget (Onc), Food Research International (FRI), Food Chemistry (FC) (2 papers), ACS Chemical Neuroscience (ACS), Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis (JPBA) 2 papers.

Per 31 Riviste, 52 referaggi.

- Selected official Reviewer of *Mediterranean Journal of Biosciences* (MJB)
- Intera Attività di referaggio certificate su publons.com (profile personale)

- Review del book proposal dal titolo: Bioactive Compounds: Health Benefits and Potential Applications" by Campos. 100 USD dollars.

- Esaminatore esterno Ph.D. per l'Università di Scienze e Tecnologie di Kohat, Khyber Pakhtum Kiwa (**Pakistan**): Tesi di dottorato di Mr.Mubbashir Hussain: "Epidemiology and molecular di agnosis of human cutaneous Leishmaniasis" in Khyber Pakhtunkhwa, 2012 (500 USD / \$).

- Esaminatore esterno Ph.D. per l'Università di biochimica del Balochistan, Quetta (**Pakistan**): Tesi di dottorato di Mr. Yasser M.S.A. Al-Kahraman, Ph.D Scholar in Bio-Chemistry: "Study on azomethines & their derivatives", 2012 (500 USD / \$).

- Esaminatore esterno Ph.D. per l'Università del Balochistan, Quetta (**Pakistan**): Tesi di dottorato di Mr. Muhammad Shafee, Ph.D Scholar in Microbiology: "Biological studies on human and bovine tuberculosis in Quetta, Pakistan", 2016 (500 USD / \$).

- Valutazione (**reviewer internazionale**) di un progetto sottomesso all'agenzia governativa del "National Science Centre" (Narodowe Centrum Nauki - NCN; Poland; <http://www.ncn.gov.pl>). Funding scheme PRELUDIUM, Universal method development for determination of steroidal glycoalkaloids in food and biological samples, mgr Anna Topolewska, University of Gdańsk, No. 338674, Panel NZ9. ID 338674; Reg. No: 2016/21/N/NZ9/01516. (400 gross / 100 euro).

- **Valutazione della candidatura a professore associato** del Dr. Muhammad Farooq: Associate Professor of Biochemistry & Biotechnology on TTS in the Department of Biochemistry & Biotechnology at "The Islamia University of Bahawalpur", Bahawalpur, Pakistan. Nomina ricevuta il 3 Aprile 2018, Valutazione inviata in data 9 Aprile 2018.

Collaborazioni locali:

- Food Chemistry research group (Prof. Vittori, University of Camerino).
- Microbiology research group (Prof. Cresci, University of Camerino).
- Biochemistry research group (Prof. Lupidi, University of Camerino).
- Pharmacology research group (Prof. Ciccocioppo, University of Camerino).
- Pharmaceutical technology (Dr.ssa Giulia Bonacucina, Dr. Marco Cespi, University of Camerino)

Collaborazioni nazionali:

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Perugia (Dr. Galarini)
- ARPAM, Agenzia Regionale Protezione Ambiente Marche, Ascoli Piceno (AP) (Prof. Corradetti).
- National Council of Research (CNR)-ISTM of Padova (Dr. Traldi).

Collaborazioni Internazionali:

- Prof. Kevin James, PROTEOBIO, Mass Spectrometry Centre for Proteomics and Biotoxin Research, Cork Institute of Technology, Bishopstown, Cork, Ireland
- Prof. Yulin Deng, School of life Science, Beijing Institute of Technology, Haidian District, Beijing, China P.R..
- Prof Yusuf Öztürk Department of Pharmacology, Faculty of Pharmacy, Anadolu University, Eskisehir, Turkey
- Prof Jordi Manes, Dr. Giuseppe Meca, Faculty of Pharmacy, Valencia, Spain.

	<ul style="list-style-type: none"> - Dr. Mubbashir Hussain, Università di Scienze e tecnologie, Kohat (Pakistan). - Dr. Yasser Al-Kahraman, Università di biochimica del Balochistan Quetta, (Pakistan).
Attività di supporto	<ul style="list-style-type: none"> - Porte aperte UNICAM (5 anni) - Tutor per studenti delle scuole medie superiori in stage presso il laboratorio di “Chimica degli Alimenti” dell’Università di Camerino. - Tutor per studenti/laureandi/dottorandi stranieri (Spagna, Cina, Belgio, Egitto) che svolgono attività di ricerca presso il laboratorio di “Chimica degli Alimenti” dell’Università di Camerino.
Capacità e competenze informatiche	<ul style="list-style-type: none"> - Windows 98 – 2010 – XP - Vista, 7, Word, Power Point, Excel, ChemDraw, Internet Explorer
Altre capacità e competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Calcio, Sci, Pallavolo, Tennis, Ping-Pong
Patente	<ul style="list-style-type: none"> - Patente B Nazionale e Internazionale