

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome **TURRINI** Nome **FEDERICA**

Data e luogo di nascita: GENOVA Prov. GE il 16/12/1988

Residente a SORI Prov. GE Indirizzo: VIA FRANCESCO CRISPI 174/7 – C.A.P 16031

Telefono: +39 3463155700 – E-mail: federica.turrini@unige.it

ORCID ID: 0000-0002-4973-0026; Scopus ID: 56402899900; URL for web site: <https://rubrica.unige.it/personale/VkJHU1hr>

POSIZIONE ACCADEMICA ATTUALE

Da novembre 2023. Ricercatore a Tempo Determinato di tipo B (ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 30.12.2010, n. 240) presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, Viale Cembrano 4, 16148 Genova.

Settore scientifico disciplinare (SSD): CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Da agosto 2020. Ricercatore a Tempo Determinato di tipo A (ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 30.12.2010, n. 240) presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, Viale Cembrano 4, 16148 Genova.

Settore scientifico disciplinare (SSD): CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

TITOLI DI STUDIO, FORMAZIONE E ABILITAZIONI PROFESSIONALI

10 maggio 2022. Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (art. 16, Legge 30 dicembre 2010, n. 240) alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI. Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. ASN 2021/2023 – Decreto direttoriale n. 553/2021 come rettificato con decreto direttoriale n. 589/2021.

12 luglio 2018. Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in “*Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali*” Curriculum: “*Scienze Farmaceutiche Alimentari Cosmetologiche*” (XXIX ciclo) presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, Gruppo di Chimica degli Alimenti, Viale Cembrano 4, 16148 Genova.

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Titolo della tesi: “*Valorizzazione di alimenti e scarti agro-alimentari mediante tecniche innovative eco-compatibili e formulazione di nuovi prodotti arricchiti e / o funzionali*”. Tutor didattico: Prof.ssa Paola Zunin. Argomento della tesi: Valorizzazione di alcuni alimenti e scarti agro-alimentari nell'ottica della formulazione di nuovi prodotti arricchiti e / o funzionali, sia in ambito alimentare che cosmetico. Le linee di ricerca seguite hanno avuto come oggetto diverse matrici alimentari, tra cui: le olive quali substrato per la realizzazione di un alimento arricchito; il melograno ed in particolare la valorizzazione ed il recupero dei sottoprodotti derivanti dalla produzione del succo come potenziali fonti di composti bioattivi (es. polifenoli); diverse varietà di riso pigmentato con particolare attenzione al riso ‘Violet Nori’, una varietà autoctona piemontese di riso colorato ad elevato contenuto in antocianine preziose, che lo rende un prodotto ad importante valore aggiunto, così come interessanti sono le sue foglie, di colore viola intenso.

2018. Conseguimento 24 Crediti Formativi Universitari nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche – PERCORSO FORMATIVO PER L'ACQUISIZIONE DI 24 CFU EX D.M.616/2017 – presso l'Università degli Studi di Genova, Anno accademico 2017-2018.

2016. Corso di perfezionamento in “*Nutrizione e Benessere*”, con conseguimento del titolo dopo superamento della prova finale presso l'Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Coordinatore del corso Prof. Paolo Magni. (Maggio 2016 – Ottobre 2016)

2012. Abilitazione all'esercizio della professione di Farmacista, con votazione 282/310, ottenuta nella II sessione dell'anno 2012, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia. Successiva iscrizione all'Albo Professionale dell'Ordine dei Farmacisti della Regione Liguria - tessera n° 5397 (Febbraio 2013 – Gennaio 2014).

2012. Conseguimento della Laurea specialistica in Farmacia (Classe 14/S – Classe delle lauree specialistiche in farmacia e farmacia industriale), con votazione 110/110 e Lode, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia. Discussione di una tesi sperimentale svolta in collaborazione con l'Istituto Pediatrico Giannina Gaslini di Genova dal titolo "*Farmaci off-label: esperienza in un ospedale pediatrico*", in data 24 Luglio 2012.

Relatore: Prof.ssa Brunella Parodi, Correlatore: Dott.ssa Paola Barabino.

Argomento del progetto di tesi sperimentale (di durata annuale): Ottenimento di elementi quantitativi e qualitativi sul ricorso nella pratica clinica di terapie *off-label* in un ospedale pediatrico italiano all'avanguardia quale l'Istituto G. Gaslini basandosi su: normativa relativa all'uso *off-label* dei farmaci; disponibilità di farmaci pediatrici sul territorio nazionale; tipologie di farmaci utilizzati in ambiente ospedaliero pediatrico; superamento della mancanza di farmaci adeguati con la preparazione magistrale estemporanea. Approfondimento delle modalità operative e delle procedure adottate presso l'Istituto Gaslini relativamente agli usi *off-label* dei farmaci, ponendo l'accento su quello che è l'importante ruolo del farmacista ospedaliero in questo campo così complesso e delicato (Settembre 2007 – Luglio 2012).

2007. Maturità Scientifica - indirizzo Linguistico (inglese, francese), presso il Liceo Scientifico Nicoloso da Recco, via Marconi 41, 16036 Recco, Genova (Settembre 2002 – Luglio 2007).

CARRIERA ACCADEMICA

Dal 1° novembre 2023

Ricercatore a Tempo Determinato di tipo B ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 30.12.2010, n. 240, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia (Viale Cembrano 4, 16148 Genova).

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

1° agosto 2020 – 31 ottobre 2023

Ricercatore a Tempo Determinato di tipo A ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a), della Legge 30.12.2010, n. 240, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia (Viale Cembrano 4, 16148 Genova).

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

1° giugno 2018 – 31 maggio 2020

Assegnista di ricerca ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 240/2010, presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia (Viale Cembrano 4, 16148 Genova). Protocollo n° 284 del 12/04/2018.

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Ricerca finanziata dall'Unione Europea – Programma europeo di cooperazione transfrontaliera tra Francia e Italia INTERREG V ALCOTRA 2014-2020 – Progetto *FINNOVER*, Strategie innovative per lo sviluppo di filiere verdi transfrontaliere - n° 1198, <http://www.interreg-finnover.com/>.

Titolo del progetto: "*Sviluppo e formulazione di integratori alimentari e alimenti funzionali innovativi mediante tecniche estrattive ecocompatibili e valorizzazione degli scarti di lavorazione*".

Attività di ricerca: Sviluppo e ottimizzazione di tecniche estrattive innovative a basso impatto ambientale e in accordo con i principi della *green chemistry* e della *green extraction*. In particolare, applicazione di tecnologie ecocompatibili assistite con gli ultrasuoni e con le microonde per il trattamento di diverse matrici alimentari e scarti di produzione agro-alimentare. Sfruttamento e valorizzazione degli scarti di produzione di diverse filiere di trasformazione alimentare nell'ottica della successiva formulazione di nuovi potenziali ingredienti nutraceutici e/o cosmeceutici.

Caratterizzazione chimico-bromatologica e valutazione dell'autenticità di diverse matrici alimentari mediante tecnologie analitiche spettroscopiche a fingerprint accoppiate a tecniche chemiometriche e caratterizzazione cromatografica. Sviluppo e formulazione di nuovi alimenti funzionali ed integratori alimentari mediante trattamenti tecnologici innovativi.

1° gennaio 2014 – 3 maggio 2018

Studente nel corso di Dottorato di Ricerca in “Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali” Curriculum: “Scienze Farmaceutiche Alimentari Cosmetologiche” (XXIX ciclo) presso l’Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Farmacia, Gruppo di Chimica degli Alimenti, Viale Cembrano 4, 16148 Genova. Protocollo n°30 del 28/02/2011.

Settore scientifico disciplinare: CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Progetto: “*Qualità e genuinità degli alimenti e dei prodotti destinati ad un’alimentazione particolare: una sfida per il futuro*”.

Settembre 2011 – Luglio 2012

Internato per lo svolgimento della tesi sperimentale presso l’Unità Operativa Farmacia - Istituto Pediatrico Giannina Gaslini, Via Gerolamo Gaslini 5 - 16147 Genova.

SOSPENSIONI DELL’ATTIVITÀ DI RICERCA

Per congedo di maternità obbligatoria dal 01-11-2014 al 01-04-2015, congedo parentale dal 02-04-2015 al 31-08-2015.

Per congedo di maternità obbligatoria dal 28-03-2017 al 28-08-2017 e congedo parentale dal 29-08-2017 al 30-09-2017.

Per congedo di maternità obbligatoria dal 05-09-2022 al 05-02-2023.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA

Federica Turrini è titolare/co-titolare dei seguenti incarichi di docenza inerenti al settore scientifico-disciplinare CHIM/10 Chimica degli Alimenti, presso diversi Dipartimenti dell’Università di Genova ovvero il Dipartimento di Farmacia per il Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Farmacia; il Dipartimento di Scienze della Terra, dell’Ambiente e della Vita per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Applicata e Sperimentale; il Dipartimento di Medicina Interna e Specialità Mediche per il Corso di Laurea in Dietistica; il Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale per il Corso di Dottorato in Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali.

Dall’A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Titolare dell’insegnamento *Chimica degli Alimenti* (COD. 66442) – 3 cfu (corrispondenti a 30 ore totali) Corso di laurea in Dietistica, Università degli studi di Genova.

Dall’A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Titolare dell’insegnamento *Chimica delle Trasformazioni Alimentari* (COD. 66443) – 1 cfu (corrispondenti a 10 ore totali), Corso di laurea in Dietistica, Università degli studi di Genova.

Dall’A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Co-titolare dell’insegnamento *Prodotti Dietetici* (COD. 64191) – 8 cfu (di cui 1 cfu corrispondente a 8 ore totali svolte dalla Dott.ssa Turrini), Corso Di Laurea Magistrale in Farmacia, Università degli studi di Genova.

Dall’A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Co-titolare dell’insegnamento *Analisi e legislazione dei prodotti alimentari* (COD. 104215) – 6 cfu (di cui 3 cfu corrispondenti a 24 ore svolte dalla Dott.ssa Turrini), Corso di laurea magistrale in Biologia Applicata e Sperimentale, Università degli studi di Genova.

Dall’A.A. 2020 – 2021 ad oggi: Co-titolare del Corso di tipo B “*Molecular markers of food quality and genuineness*” – 2 cfu (di cui 1 cfu corrispondente a 7 ore svolte dalla Dott.ssa Turrini), Corso di Dottorato di Ricerca in “Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali, Università di Genova

ATTIVITÀ DI RICERCA

L’attività di ricerca di Federica Turrini è incentrata sulla valorizzazione degli scarti agro-ittico alimentari mediante tecnologie estrattive innovative a basso impatto ambientale nell’ottica di uno sviluppo economico circolare e del recupero di composti bioattivi ad elevato valore aggiunto potenzialmente impiegabili in diversi settori (es. nutraceutica, cosmetica, biomateriali).

Le principali attività di ricerca nell’ambito della chimica degli alimenti (SSD CHIM/10) affrontate nel corso degli anni riguardano:

-Caratterizzazione chimico-bromatologico nutrizionale di alimenti (determinazione della percentuale di umidità, proteine grezze, grassi, ceneri e carboidrati) con particolare riferimento a quelli per gruppi specifici di persone (es. alimenti per la prima infanzia, alimenti a fini medici speciali, alimenti per sportivi, ecc.);

-Estrazione a basso impatto ambientale mediante tecniche innovative eco-compatibili (ultrasuoni, microonde, enzimi) di composti ad elevato valore aggiunto da scarti/sottoprodotti di produzione del settore agro-ittico alimentare;

-Purificazione, stabilizzazione e formulazione di estratti ottenuti da matrici alimentari per la realizzazione di ingredienti alimentari e/o nutraceutici, caratterizzazione e valutazione della loro shelf-life;

-Impregnazione sottovuoto di matrici alimentari per ottenere alimenti arricchiti con nutrienti e/o composti bioattivi;

-Analisi spettroscopiche e cromatografiche accoppiate a metodi statistici multivariati (chemiometrici) per la caratterizzazione di alimenti e sottoprodotti alimentari, prodotti dietetici ed integratori alimentari;

-Utilizzo di tecniche di *Experimental Design* (DoE) per ottimizzare le procedure estrattive e le tecniche analitiche adottate.

CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI PER L'ATTIVITÀ SCIENTIFICA

2021 – Premio “Filippo Maria Pirisi” assegnato dal Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti durante il I webinar “Nuove Frontiere della Chimica degli Alimenti”, tenutosi il 15/12/2021 durante la quale è stata presentata una key-note su invito dal titolo: “*Valorization of food waste and by-products by green technologies: case studies*”.

2021 – Borsa di studio per partecipazione a Congresso della Società Chimica Italiana 2021. http://www.soc.chim.it/it/divisioni/analitica/borse_2021.

2020 – *Foods Travel Awards* – MDPI. Vincitrice del riconoscimento per l’attività scientifica come miglior Junior Investigator 2020. https://www.mdpi.com/journal/foods/awards.pdf/0/pdf_169_2020_1_award.pdf

2013 – Premio di Laurea Specialistica in Farmacia: Vincitrice del XIII Premio di Laurea in Farmacia e Chimica e Tecnologia Farmaceutiche “*Oreste Pessina*” attribuito da Alliance Healthcare Italia. <http://www.laboratoriofarmacia.it/wp-content/uploads/2013/06/Premio.pdf>

PARTECIPAZIONE SCIENTIFICA A PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI E NAZIONALI

-in qualità di responsabile scientifico:

Da settembre 2022 ad agosto 2025: Referente per il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Genova (quale "ricercatore esposto", Responsabile scientifico del DIFAR) nel Centro Nazionale per le Tecnologie dell’Agricoltura - Agritech, finanziato nell’ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 4 Componente 2 Investimento 1.4 “Potenziamento strutture di ricerca e creazione di "campioni nazionali di R&S" su alcune Key Enabling Technologies” Call for tender n. 3138 of 16 December 2021, rectified by Decree n. 3175 of 18 December 2021 of the Italian Ministry of University and Research, funded by the European Union, NextGenerationEU, Project code_CN 00000022, Concession Decree N. 1032 of 17 June 2022, adopted by the Italian Ministry of University and Research, CUP B63D21015240004. Finanziamento concesso: 320,070.095,50 euro, Finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: € 131.528,25.

Il gruppo di ricerca di Chimica degli alimenti dell’Università di Genova, coordinato da Turrini Federica è coinvolto nelle attività dello Spoke 6 del Centro e, in particolare nell’ambito del task 6.2.1, 6.2.3, 6.3.2. L’obiettivo principale di questa attività è lo sviluppo di tecnologie innovative nel settore agricolo per migliorare quantità e qualità delle produzioni, garantendo l’adattamento sostenibile ai cambiamenti climatici anche attraverso la prevenzione, la resistenza e la resilienza rispetto ai rischi. Il gruppo di chimica degli

alimenti contribuisce a tale attività con la valorizzazione di sottoprodotti e flussi collaterali del settore ittico e di diverse filiere agroalimentari (es. vite, oliva) mediante un approccio circolare (estrazione *green*).

- in qualità di componente dell'unità di ricerca:

Dal 1 ottobre 2021 al 30 settembre 2026: Horizon 2020 - Innovation Action, Green Deal Call: H2020-LC-GD-2020 (Building a low-carbon, climate resilient future: Research and innovation in support of the European Green Deal) Topic: LC-GD-3-2-2020 Demonstration of systemic solutions for the territorial deployment of the circular economy, Grant agreement ID: 101036428, Proposal acronym: *EcoeFISHent*

Finanziamento concesso: € 18.583.714,47, Contributo dell'Unione Europea: € 15.145.267,12, Finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: € 554.312,00.

Responsabile scientifico del progetto (partner UNIGE): Prof. Elena Grasselli

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: caratterizzazione chimico-nutrizionale di biomasse derivanti dalla filiera ittica, recupero e valorizzazione dei flussi collaterali della filiera ittica per l'estrazione eco-compatibile di sostanze bioattive impiegabili in diversi settori (nutraceutica, cosmetica, packaging).

L'attività di ricerca è comprovata da comunicazioni a congressi, workshop e da periodiche relazioni dell'attività di ricerca svolta nell'ambito delle Assemblee Generali del progetto.

2022. Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con l'Istituto pediatrico Giannina Gaslini di Genova (L-BLUD-UOSD Centro Nutrizionale, UOC Patologia Neonatale), il Laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università degli studi di Genova, e il Laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell'Università degli Studi di Milano per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo "*Studio sul miglioramento del trattamento e conservazione del latte umano*".

Finanziamento concesso: € 30.000, finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: €10.000.

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: valutazione dell'impatto di diverse tecniche di trattamento e conservazione sulla composizione chimico-nutrizionale del latte umano donato di banca (LUD).

2021. Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con la Società MICAMO Srl per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo "*Il prodotto ittico come esempio di risorsa rinnovabile: sfruttamento e valorizzazione degli scarti di produzione*" (Responsabile scientifico: Prof. Raffaella Boggia).

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: messa a punto di processi estrattivi ecocompatibili quali l'estrazione pulsata ad ultrasuoni (PUAE) per l'ottenimento di molecole bioattive con particolare riferimento al collagene; l'eliminazione dei solventi organici nei processi estrattivi (tecniche *solvent-free*); l'applicazione di metodiche di *experimental design* per l'ottimizzazione del processo estrattivo. Finanziamento: € 6.000.

Tale collaborazione scientifica è comprovata da due tesi di laurea specialistica in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche dal titolo "Lo scarto ittico quale esempio di risorsa sostenibile: estrazione di peptidi bioattivi da campioni di cefalo (*Mugil cephalus*)" e "Caratterizzazione chimico bromatologica di sottoprodotti del settore ittico" A.A. 2021 – 2022.

Dal 25 aprile 2017 al 24 marzo 2021: Progetto FINNOVER (n°1198) "Strategie innovative per lo sviluppo di Filiere Verdi transfrontaliere", finanziato nell'ambito del Programma Europeo di Cooperazione transfrontaliera Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020 – Innovazione applicata – ricerca e innovazione – 2° bando 2015.

Responsabile scientifico del progetto (partner UNIGE): Prof. Raffaella Boggia

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: messa a punto di una tecnica estrattiva innovativa per la produzione di integratori alimentari a base erboristica con il riciclo virtuoso degli scarti di lavorazione dei gemmoderivati e la messa a punto di un protocollo analitico rapido per la caratterizzazione di tali integratori alimentari; valorizzazione degli scarti di lavorazione dell'olio essenziale di lavanda per la produzione di funghi eduli con comprovate proprietà nutraceutiche; collaborazione nella realizzazione della web app delle gemme vegetali e dei relativi gemmoderivati. Finanziamento concesso: € 1.898.130,00, finanziamento al Gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti: € 226.431,26.

Da aprile 2017 ad aprile 2018: Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con la Società Duferco Engineering Spa per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo "*Il melograno come esempio di risorsa rinnovabile: sfruttamento e valorizzazione degli scarti agro-industriali*" (Responsabile scientifico: Prof. Raffaella Boggia).

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: messa a punto di processi estrattivi ecocompatibili quali l'estrazione pulsata ad ultrasuoni (PUAE) per l'ottenimento di molecole bioattive con particolare riferimento alla frazione degli ellagitannini (titolata in punicalagina); l'eliminazione dei solventi organici nei processi estrattivi (tecniche solvent-free); l'applicazione di metodiche di experimental design per l'ottimizzazione del processo estrattivo. Finanziamento: € 22.600.

2015: Contratto per attività di ricerca tecnico-scientifica con la Società Geal Pharma Srl: per l'esecuzione di un programma di ricerca dal titolo “*Studio di metodiche analitiche di screening rapido per l'autenticazione di estratti vegetali di interesse nutraceutico con metodi spettroscopici*” (Responsabile scientifico: Prof. Raffaella Boggia)

Attività svolta nell'ambito del SSD CHIM/10: analisi a carattere fitochimico di estratti vegetali ottenuti a partire dai tessuti meristemati (gemme, giovani getti) e dalle relative parti adulte (foglie) di diverse specie vegetali, utilizzando tecniche spettroscopiche a fingerprint (UV-Visibile, Fluorescenza) e tecniche cromatografiche.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E INDICI BIBLIOMETRICI

ARTICOLI SCIENTIFICI

Riviste internazionali con IF, ISI Web of Knowledge/Journal Citation Reports

I valori di Impact Factor della produzione scientifica sono stati calcolati considerando l'IF della rivista nell'anno di pubblicazione. Nei casi in cui l'IF nell'anno di pubblicazione non fosse disponibile, è stato indicato l'IF più recente disponibile (anno indicato tra parentesi).

1. Benedetti, B., Tronconi, A., Turrini, F. et al. Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in bud-derived supplements by magnetic molecular imprinted microparticles and GC-MS: D-optimal design for a fast method optimization. *Sci Rep* 13, 17544 (2023). DOI: 0.1038/s41598-023-44398-8
2. Orlandi, V.; Dondero, L.; Turrini, F.; De Negri Atanasio, G.; Grasso, F.; Grasselli, E.; Boggia, R. Green Extraction and Preliminary Biological Activity of Hydrolyzed Collagen Peptides (HCPs) Obtained from Whole Undersized Unwanted Catches (*Mugil cephalus* L.). *Molecules* 2023, 28, 7637. DOI: 10.3390/molecules28227637
3. Grasso, F.; Méndez-Paz, D.; Vázquez Sobrado, R.; Orlandi, V.; Turrini, F.; De Negri Atanasio, G.; Grasselli, E.; Tiso, M.; Boggia, R. Feasibility of Enzymatic Protein Extraction from a Dehydrated Fish Biomass Obtained from Unsorted Canned Yellowfin Tuna Side Streams: Part I. *Gels* 2023, 9(9), 760; DOI: 10.3390/gels9090760
4. Turrini F.; Donno D.; Grasso F.; Mustorgi E.; Beccaro G.L.; Guido M.; Fior T.; Grilli M.; Pittaluga A.; Boggia R. EEM Fluorescence Spectroscopy Coupled with HPLC-DAD Analysis for the Characterization of Bud Derivative Dietary Supplements: A Preliminary Introduction to GEMMAPP, the Free Data-Repository from the FINNOVER Project. *Appl. Sci.* 2023, 13(15), 8679; DOI: 10.3390/app13158679
5. Marchese E., Orlandi V., Turrini F., Romeo I., Boggia R., Alcaro S., Costa G. In Silico and In Vitro Study of Antioxidant Potential of Urolithins. *Antioxidants* 2023, 12(3), 697. IF (2022): 7.0 (Q1 Food Science & Technology; Q1 Biochemistry and Molecular biology; Q1 Chemistry and Medicinal) DOI: 10.3390/antiox12030697
6. Turrini F., Farinini E., Leardi R., Grasso F., Orlandi V., Boggia R. A Preliminary Color Study of Different Basil-Based Semi-Finished Products during Their Storage. *Molecules* 2022, 27(7), 2059. IF: 4.6 (Q2 Chemistry, Multidisciplinary; Q2 Biochemistry & Molecular Biology)

DOI: 10.3390/molecules27072059

7. Vallarino G., Salis A., Lucarini E., Turrini F., Olivero G., Roggeri A., Damonte G., Boggia R., Di Cesare Mannelli L., Ghelardini, C., Pittaluga, A.
Healthy Properties of a New Formulation of Pomegranate-Peel Extract in Mice Suffering from Experimental Autoimmune Encephalomyelitis.
Molecules 2022, 27(3), 914.
IF: 4.6 (Q2 Chemistry, Multidisciplinary; Q2 Biochemistry & Molecular Biology)
DOI: 10.3390/molecules27030914
8. Romeo I., Vallarino G., Turrini F., Roggeri, A., Olivero, G., Boggia, R., Alcaro, S., Costa G., Pittaluga A.
Presynaptic release-regulating alpha2 autoreceptors: potential molecular target for ellagic acid nutraceutical properties.
Antioxidants 2021, 10(11), 1759.
IF: 7.675 (Q1 Food Science & Technology; Q1 Biochemistry and Molecular biology; Q1 Chemistry and Medicinal)
DOI: 10.3390/antiox10111759
9. Donno D., Turrini F., Boggia R., Guido M., Gamba G., Mellano M.G., Riondato I., Beccaro G.
Vitis vinifera L. pruning waste for bud-preparations as source of phenolic compounds: traditional and innovative extraction techniques to produce new natural products.
Plants 2021, 10(11), 2233.
IF: 4.658 (Q1 Plant Sciences)
DOI: 10.3390/plants10112233
10. Zuccari G., Alfei S., Zorzoli A., Marimpietri D., Turrini F., Baldassari S., Marchitto L., Caviglioli G.
Increased Water-Solubility and Maintained Antioxidant Power 2 of Resveratrol by its Encapsulation in Vitamin E TPGS micelles: a potential nutritional supplement for chronic liver disease.
Pharmaceutics 2021, 13(8), 1128.
IF: 6.525 (Q1 Pharmacology & Pharmacy)
DOI: 10.3390/pharmaceutics13081128
11. Turrini F., Beruto M., Mela L., Curir P., Triglia G., Boggia R., Zunin P., Monroy F.
Ultrasound-Assisted Extraction of Lavender (*Lavandula angustifolia* Miller, Cultivar Rosa) Solid By-Products Remaining after the Distillation of the Essential Oil.
Applied Sciences 2021, 11, 5495.
IF: 2.838 (Q2 Engineering, Multidisciplinary; Q2 Physics, Applied; Q3 Chemistry, Multidisciplinary; Q3 Materials Science, Multidisciplinary)
DOI: 10.3390/app11125495
12. Turrini F., Zunin P., Boggia R.
Potentialities of Rapid Analytical Strategies for the Identification of the Botanical Species of Several "Specialty" or "Gourmet" Oils.
Foods 2021, 10, 183.
IF: 5.561 (Q1 Food Science & Technology)
DOI: 10.3390/foods10010183*Foods* 2021
13. Donno D., Turrini F., Boggia R., Guido M., Gamba G, Mellano M.G., Riondato I., Beccaro G.L.
Sustainable extraction and Use of Natural Bioactive Compounds from the Waste Management Process of Castanea spp. Bud-Derivatives: The FINNOVER Project.
Sustainability 2020, 12(24), 10640.
IF: 3.251 (Q2 Environmental Sciences; Q2 Environmental Studies)
DOI: 10.3390/su122410640
14. Boggia R., Zunin P., Turrini F.
Functional Foods and Food Supplements.

- Applied Sciences 2020, 10, 8538.
IF: 2.679 (Q2 Engineering, Multidisciplinary; Q2 Physics, Applied; Q3 Chemistry, Multidisciplinary; Q3 Materials Science, Multidisciplinary)
DOI: 10.3390/app10238538
15. Turrini F., Vallarino G., Cisani F., Donno D., Beccaro G.L., Zunin P., Boggia R., Pittaluga A., Grilli M.
Use of an Animal Model to Evaluate Anxiolytic effects of Dietary Supplementation with *Tilia Tomentosa* Moench Bud Extracts.
Nutrients 2020, 12(11), 3328.
IF: 5.719 (Q1 Nutrition & Dietetics)
DOI: 10.3390/nu12113328
 16. Donno D., Turrini F.
Plant Foods and Underutilized Fruits as Source of Functional Food Ingredients: Chemical Composition, Quality Traits, and Biological Properties.
Foods 2020, 9(10), 1474.
IF: 4.350 (Q2 Food Science & Technology)
DOI: 10.3390/foods9101474
 17. Turrini F., Donno D., Beccaro G.L., Pittaluga A.M., Grilli M., Zunin P., Boggia R.
Bud-derivatives, a novel source of polyphenols and how different extraction processes affect their composition.
Foods 2020, 9, 1343.
IF: 4.350 (Q2 Food Science & Technology)
DOI: 10.3390/foods9101343
 18. Alfei S., Marengo B., Zuccari G., Turrini F., Domenicotti C.
Dendrimer Nanodevices and Gallic Acid as Novel Strategies to Fight Chemoresistance in Neuroblastoma Cells.
Nanomaterials 2020, 10(6), 1243.
IF: 5.076 (Q1 Physics, Applied; Q2 Chemistry, Multidisciplinary; Q2 Materials Science, Multidisciplinary; Q2 Nanoscience & Nanotechnology)
DOI: 10.3390/nano10061243
 19. Catena S., Rakotomanomana N., Zunin P., Boggia R., Turrini F., Chemat F.
Solubility study and intensification of extraction of phenolic and anthocyanin compounds from *Oryza sativa* L. 'Violet Nori'.
Ultrasonics Sonochemistry 2020, 68, 105231.
IF: 7.491 (Q1 Chemistry, Multidisciplinary; Q1 Acoustics)
DOI: 10.1016/j.ultsonch.2020.105231
 20. Boggia R., Turrini F., Roggeri A., Olivero G., Cisani F., Bonfiglio T., Summa M., Grilli M., Caviglioli G., Alfei S., Zunin P., Bertorelli R., Pittaluga A.
Neuroinflammation in Aged Brain: Impact of the Oral Administration of Ellagic Acid Microdispersion. International Journal of Molecular Sciences 2020, 21(10), 3631.
IF: 5.924 (Q1 Biochemistry & Molecular Biology; Q2 Chemistry, Multidisciplinary)
DOI: 10.3390/ijms21103631
 21. Zuccari G., Baldassari S., Ailuno G., Turrini F., Alfei S., Caviglioli, G.
Formulation strategies to improve oral bioavailability of ellagic acid.
Applied Sciences 2020, 10(10), 3353.
IF: 2.679 (Q2 Engineering, Multidisciplinary; Q2 Physics, Applied; Q3 Chemistry, Multidisciplinary; Q3 Materials Science, Multidisciplinary)
DOI: 10.3390/app10103353
 22. Turrini F., Malaspina P., Giordani P., Catena S., Zunin P., Boggia R.

- Traditional decoction and PUAE aqueous extracts of pomegranate peels as potential anti-tyrosinase ingredients.
Applied Sciences 2020, 10(8), 2795.
IF: 2.679 (Q2 Engineering, Multidisciplinary; Q2 Physics, Applied; Q3 Chemistry, Multidisciplinary; Q3 Materials Science, Multidisciplinary)
DOI: 10.3390/app10082795
23. Catena S., Sanllorente S., Sarabia L.A., Boggia R., Turrini F., Ortiz M.C.
Unequivocal identification and quantification of PAHs content in ternary synthetic mixtures and in smoked tuna by means of excitation-emission fluorescence spectroscopy coupled with PARAFAC.
Microchemical Journal 2020, 134, 104561.
IF: 4.821 (Q1 Chemistry, Analytical)
DOI: 10.1016/j.microc.2019.104561
24. Alfei S., Catena S., Turrini F.
Biodegradable and biocompatible spherical dendrimer nanoparticles with a gallic acid shell, as double-acting high performant antioxidant device to fight diseases from «oxidative stress».
Drug Delivery and Translational Research 2020, 10, 259.
IF: 4.617 (Q2 Medicine, Research & Experimental; Q2 Pharmacology & Pharmacy)
DOI: 10.1007/s13346-019-00681-8
25. Turrini F., Boggia R., Donno D., Parodi B., Beccaro G.L., Baldassari S., Signorello M.G., Catena S., Alfei S., Zunin P.
From pomegranate marcs to a potential bioactive ingredient: a recycling proposal for pomegranate-squeezed marcs.
European Food Research and Technology 2020, 246(2), 273.
IF: 2.998 (Q2 Food Science & Technology)
DOI: 10.1007/s00217-019-03339-4
26. Alfei S.; Turrini F., Catena S.; Zunin P., Grilli M., Pittaluga A., Boggia R.
Ellagic Acid a multi-target bioactive compound for drug discovery in CNS? A narrative review.
European Journal of Medicinal Chemistry 2019, 183, 111724.
IF: 5.573 (Q1 Chemistry, Medicinal)
DOI: 10.1016/j.ejmech.2019.111724
27. Catena S., Turrini F., Boggia R., Borriello M., Gardella M., Zunin P.
Effects of different cooking conditions on the antioxidant content of a violet rice (*Oryza Sativa* L. 'Violet Nori').
European Food Research and Technology 2019, 245, 2303.
IF: 2.366 (Q2 Food Science & Technology)
DOI: 10.1007/s00217-019-03337-6
28. Turrini F., Zunin P., Catena S., Villa C., Alfei S., Boggia R.
Traditional or hydro-diffusion and gravity microwave coupled with ultrasound as green technologies for the valorization of pomegranate external peels.
Food and Bioproducts Processing 2019, 117, 30.
IF: 3.726 (Q1 Food Science & Technology; Q2 Biotechnology & Applied Microbiology; Q2 Engineering, Chemical)
DOI: 10.1016/j.fbp.2019.06.014
29. Hooshyari M., Rubio L., Casale M., Furlanetto S., Turrini F., Sarabia Peinador L.A., Ortiz M.C.
D-optimal design and parafac as useful tools for the optimization of signals from fluorescence spectroscopy prior to the characterisation of green tea samples.
Food Analytical Methods 2019, 12(3), 761.
IF: 2.667 (Q2 Food Science and Technology)
DOI: 10.1007/s12161-018-01408-0
30. Turrini F., Boggia R., Zunin P., Turrini F.M.

- Modulation of the host-parasite redox metabolism to potentiate antimalarial drug efficiency.
In: Oxidative stress in microbial diseases, Chakraborti S., Chakraborti T., Chattopadhyay D., Shaha C. (eds). Springer (Singapore). 2019. ISBN: 978-981-13-8763-0; 511-529 pp.
DOI: 10.1007/978-981-13-8763-0_27
31. Turrini F., Donno D., Beccaro G.L., Zunin P., Pittaluga A., Boggia R.
Pulsed Ultrasound-Assisted Extraction as an Alternative Method to Conventional Maceration for the Extraction of the Polyphenolic Fraction of Ribes nigrum Buds: A New Category of Food Supplements Proposed by The FINNOVER Project.
Foods 2019, 8(10), 466.
IF: 4.092 (Q1 Food Science & Technology)
DOI: 10.3390/foods8100466
 32. Turrini F., Donno D., Boggia R., Beccaro G.L., Zunin P., Leardi R., Pittaluga A.M.
An innovative green extraction and re-use strategy to valorize food supplement by-products: Castanea sativa bud preparations as case study.
Food Research International 2019, 115, 276.
IF: 4.972 (Q1 Food Science & Technology)
DOI: 10.1016/j.foodres.2018.12.018
 33. Alfei S., Turrini F., Catena S., Zunin P., Parodi B., Zuccari G., Pittaluga A., Boggia R.
Preparation of ellagic acid micro and nano formulations with amazingly increased water solubility by its entrapment in pectin or non-PAMAM dendrimers suitable for clinical applications.
New Journal of Chemistry 2019, 43, 2438.
IF: 3.288 (Q2 Chemistry, Multidisciplinary)
DOI: 10.1039/C8NJ05657A
 34. Alfei S., Signorello M.G., Schito A., Catena S., Turrini F.
Reshaped as polyester-based nanoparticles, gallic acid inhibits platelet aggregation, reactive oxygen species production and multi-resistant Gram-positive bacteria with an ever-achieved efficiency.
Nanoscale Advances 2019, 1, 4148.
IF (2020): 4.553 (Q2 Chemistry, Multidisciplinary; Q2 Materials Science, Multidisciplinary)
DOI: 10.1039/C9NA00441F
 35. Turrini F., Boggia R., Leardi R., Borriello M., Zunin P.
Optimization of the Ultrasonic-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Oryza Sativa L. 'Violet Nori' and Determination of the Antioxidant Properties of its Caryopses and Leaves.
Molecules 2018, 23(4), 844.
IF: 3.060 (Q2 Chemistry, Multidisciplinary; Q2 Biochemistry & Molecular Biology)
DOI: 10.3390/molecules23040844
 36. Casale M., Pasquini B., Hooshyari M., Orlandini S., Mustorgi E., Malegori C., Turrini F., Ortiz M.C., Sarabia L.A., Furlanetto S.
Combining excitation-emission matrix fluorescence spectroscopy, parallel factor analysis, cyclodextrin-modified micellar electrokinetic chromatography and partial least squares class-modelling for green tea characterization.
Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis 2018, 159, 311.
IF: 2.983 (Q2 Chemistry, Analytical; Q2 Pharmacology & Pharmacy)
DOI: 10.1016/j.jpba.2018.07.001
 37. Boggia R., Turrini F., Anselmo M., Zunin P., Donno D., Beccaro G.L.
Feasibility of UV–VIS–Fluorescence spectroscopy combined with pattern recognition techniques to authenticate a new category of plant food supplements.
Journal of Food Science and Technology 2018, 54(8), 2422.
IF: 1.850 (Q2 Food Science and Technology)
DOI: 10.1007/s13197-017-2684-7
 38. Zunin P., Turrini F., Leardi R., Boggia R.

Olive fruits and vacuum impregnation, an interesting combination for dietetic iron enrichment.
Journal of Food Science and Technology 2017, 54(2), 481.
IF: 1.797 (Q2 Food Science and Technology)
DOI: 10.1007/s13197-017-2489-8

39. Boggia R., Turrini F., Villa C., Lacapra C., Zunin P., Parodi B.
Green extraction from pomegranate marcs for the production of functional foods and cosmetics.
Pharmaceuticals 2016, 9(4), 63.
IF (2019): 4.286 (Q1 Pharmacology & Pharmacy)
DOI: 10.3390/ph9040063
40. Zunin P., Boggia R., Turrini F., Leardi R.
Total and "free" lipids in commercial infant formulas: fatty acid composition and their stability to oxidation. Food Chemistry 2015, 173, 332.
IF: 4.052 (Q1 Food Science and Technology)
DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.10.014

Altre pubblicazioni

1. Turrini F.; Boggia R.; Donno D.; Zunin P.; Beccaro G.L.; Pittaluga A.; Beruto M.
Bud-derivates from woody ornamental trees and shrubs: the FINNOVER project.
Acta Horticulturae 2021, 215.
DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1331.29
2. Turrini F., Donno D., Boggia R., Beccaro G.L.
Analisi non distruttive per la valorizzazione degli scarti di produzione di una categoria di integratori alimentari a base erboristica: i gemmoderivati.
Pubblicazione AIPND, anno XLII, numero 2, Giugno 2021. ISSN 1721-7075
3. Trebesova H.; Turrini F.; Olivero G.; Orlandi V.; Donno D.; Beccaro G.; Boggia R.; Pittaluga A.; Grilli M.
Video tracking analysis of behavioral scores: The Finnover experience.
Biomedical Science and Engineering 2021, 4(s1), 197.
Conference paper of the Third Centro 3R Annual Meeting - L'era delle 3R: modelli in silico, in vitro e in vivo per promuovere la ricerca traslazionale - 30 September - 1 October 2021
4. Donno D., Turrini F., Boggia R., Guido M., Mellano M.G., Beccaro G.L.
Phytochemicals from Castanea spp. buds and green extraction technologies: the Finnover project.
Italus Hortus 2020, 27, 19.
DOI: 10.26353/j.itahort/2020.1.1929.
5. Olivero, G., Turrini, F., Vergassola, M., Boggia, R., Zunin, P., Donno, D., Beccaro G.L., Grilli M., Pittaluga A.
The 3Rs: Reduction and refinement through a multivariate statistical analysis approach in a behavioural study to unveil anxiolytic effects of natural extracts of Tilia tomentosa.
Biomedical Science and Engineering 2019; 3(s3), 116, 26.
Proceedings of the second Centro 3R Annual Meeting - Young Scientists | June 20-21, 2019, Genoa (Italy)
DOI: 10.4081/bse.2019.116
6. Donno D., Turrini F., Boggia R., Guido M., Mellano M.G., Beccaro G.L.
Produzione commerciale e tecnologie di estrazione verde di fitoterapici gemmoderivati di Castanea spp.: il progetto Finnover.
Acta Italus Hortus 2019, 25, 89.
Conference paper of the VII Convegno Nazionale sul Castagno, June 11-14 2019, Pergine Valsugana (TN), Italy.
7. Beruto M., Mela L., Boggia R., Cangelosi B., Turrini F., Curir P., Monroy F.

Novel bioproducts from lavender to be tested against *Myzus persicae* Sulzer (Homoptera: Aphididae).
In Vitro Cellular & Developmental Biology - PLANT 2018, 54(1), S117.
IF: 1.454 (Q3 Plant Sciences)
Meeting abstract P290, 2018 IAPB Congress Abstract Issue.
DOI: 10.1007/s11627-018-9924-z

CURATELA DI VOLUMI

1. Boggia R., Zunin P., Turrini F.
Functional Foods and Food Supplements.
ISBN 978-3-0365-0116-1 (Hbk); ISBN 978-3-0365-0117-8 (PDF)
Published: March 2021, Pages: 206
DOI: 10.3390/books978-3-0365-0117-8
2. Donno D., Turrini F.
Plant Foods and Underutilized Fruits as Source of Functional Food Ingredients: Chemical Composition, Quality Traits, and Biological Properties.
ISBN 978-3-03943-617-0 (Hbk); ISBN 978-3-03943-618-7 (PDF)
Published: December 2020, Pages: 82
DOI: 10.3390/books978-3-03943-618-7

PARTECIPAZIONE A CONGRESSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Federica Turrini è autrice di 51 contributi scientifici a Congressi nazionali ed internazionali. In particolare, è stata relatrice di 13 comunicazioni orali di rilevanza nazionale/internazionale selezionate da comitati scientifici e di 8 poster.

ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI E CONFERENZE NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

2022. Membro organizzatore di un Seminario scientifico dal titolo "*Natural-Food hit identification through virtual screening approach*" presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Genova, Relatore: Prof. Giosuè Costa, Università degli Studi Magna Græcia di Catanzaro, 1° luglio 2022, Genova, Italia

2021. Coordinatore dell'evento e Membro del Comitato scientifico del 1° Convegno Diagnostica nel settore Agroalimentare Indagini non distruttive, Normative, Esigenze Parma, 30 Settembre/01 Ottobre 2021

2019. Membro del Comitato organizzatore del *Comitato di Pilotaggio – Comité de Pilotage del Progetto Finnover*, Alcotra Italia-Francia, 27 – 28 giugno 2019, Genova, Italia

2019. Membro del Comitato organizzatore di una Conferenza scientifica a 4 relatori dal titolo "*Viaggio nel mondo della nutraceutica, Integratori alimentari e functional food: alleati della salute*" in occasione del *Festival della Scienza 2019*, 29 ottobre 2019, Genova, Italia
http://festival2019.festivalscienza.it/site/home/programma-2019.html%3FP0_idrelatore_r=463&P0_dt_r=.html

2019. Membro del Comitato organizzatore di un Laboratorio scientifico dal titolo "progettiAMO Filiera INNOvative VERdi: FINNOVER e la filiera "gemmoderivati" in occasione di *Univercity 2019: Festival dell'Università di Genova*, 27 settembre 2019, Genova, Italy
Docenti responsabili: Prof. Raffaella Boggia, Prof. Anna Pittaluga
<http://univercity.unige.it/>
Pubblicazioni su testate giornalistiche:
<https://www.primocanale.it/video/univercity-chimici-e-farmacologi-insieme-per-un-recupero-green-degli-scarti-di-produzione-112010.html>
<https://www.rainews.it/tgr/liguria/notiziari/video/2019/09/ContentItem-06e4396d-6224-4067-9a47-6b487a9cb0cd.html>

2017. Membro organizzatore di un Laboratorio scientifico dal titolo “Dimmi cosa bevi... e ti dirò chi sei: impariamo a riconoscere le bevande e a leggere e interpretare le etichette” in occasione di “*Ventimila laboratori sopra il mare, Incontra le Arti e le Scienze al Porto Antico con l’Università di Genova*, 4 febbraio 2017, Genova, Italia

Docente responsabile: Prof. Raffaella Boggia

[https://unige-backend.s3-eu-west-](https://unige-backend.s3-eu-west-1.amazonaws.com/584e69c1cfb9e504007e89c7/Programma%20completo.pdf)

[1.amazonaws.com/584e69c1cfb9e504007e89c7/Programma%20completo.pdf](https://unige-backend.s3-eu-west-1.amazonaws.com/584e69c1cfb9e504007e89c7/Programma%20completo.pdf)

2016. Membro organizzatore di un Laboratorio scientifico “Melomangiotutto: Il melograno da frutto antico a superfrutto a risorsa innovativa ecosostenibile utilizzabile in tutte le sue parti” in occasione di *University 2016: Festival dell’Università di Genova*, 19 giugno 2016 Genova, Italy

Docente responsabile: Prof. Raffaella Boggia

https://unige.it/resources/files/notizie/60/programma_UniverCity.pdf

PARTECIPAZIONI A COMITATI SCIENTIFICI DI CONGRESSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Membro del comitato organizzatore e coordinatore scientifico dell’evento “1° Convegno Diagnostica nel settore Agroalimentare - Indagini non distruttive, Normative, Esigenze” tenutosi a Parma, 30 Settembre/1° ottobre 2021

APPARTENENZA A SOCIETÀ SCIENTIFICHE E COMMISSIONI DI STUDIO

ITACHEMFOOD - Società Italiana di Chimica degli Alimenti

www.aipnd.it

Socio ordinario dal 2023

AIPnD - Associazione Italiana Prove non Distruttive Monitoraggio Diagnostica

www.aipnd.it

Membro della Commissione di Studio Agroalimentare da gennaio 2021

SCI, Società di Chimica Italiana (Divisione: Chimica Farmaceutica, Gruppo Interdivisionale: Chimica degli Alimenti)

www.soc.chim.it

Socio ordinario dal 2020

PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE

Da marzo 2023: Membro del comitato editoriale, in qualità di “Review Editor”, della rivista scientifica “Frontiers in Chemistry” (IF= 5.545; Ranking/Category: Q1/Chemistry, Multidisciplinary).

Da febbraio 2021: Membro del comitato editoriale, in qualità di “Review Editor”, della rivista scientifica “Frontiers in Pharmacology” (IF= 5.810; Ranking/Category: Q1/Pharmacology & Pharmacy), sezione “Experimental Pharmacology and Drug Discovery”.

Dal 2018 ad oggi: Attività di Guest-Editor per le seguenti riviste:

-Attività di Guest Editor per la rivista “Foods”, ISSN: 2304-8158, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed e Google Scholar).

Special Issue: *Plant Foods and Underutilized Fruits as Source of Functional Food Ingredients: Chemical Composition, Quality Traits, and Biological Properties*

Website: http://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/plant_foods

-Attività di Guest Editor per la rivista “Applied Sciences”, ISSN: 2076-3417, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed, e Google Scholar).

Special Issue: *Functional Foods and Food Supplements*

Website: https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/Functional_Foods_Supplements

Special Issue: *Underutilized Natural Sources in Food and Dietary Supplements*

Website: https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/Underutilized_Natural_Sources_Food

Special Issue: *State-of-the-Art of Food Science and Technology in Italy*

Website: https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/74KWGN8LTF

-Attività di Guest Editor per la rivista “Antioxidants”, ISSN: 2076-3921, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed, e Google Scholar).

Special Issue: *From the Green Extraction of Food Waste and by-Products to the Structure-Activity Relationships of Natural Antioxidants*

Special Issue: *From the Green Extraction of Food Waste and By-Products to the Structure-Activity Relationships of Natural Antioxidants 2.0*

Website:

-Attività di Guest Editor per la rivista “Molecules”, ISSN: 1420-3049, rivista peer reviewed ed open access (indicizzata in ISI Web of Science, Scopus, PubMed, e Google Scholar).

Special Issue: *Food Additives and Food Supplements*

Website: https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/Food_Additives_Food_Supplements

Special issue: *Advances in Food Bioactives*

Website: https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/363E06Z2M2

Attività di reviewer per le seguenti riviste internazionali peer-reviewed:

Food Chemistry (Elsevier)

Frontiers in Pharmacology (Frontiers)

Foods (MDPI)

Antioxidants (MDPI)

Processes (MDPI)

Molecules (MDPI)

Nutrients (MDPI)

Experimental Pharmacology and Drug Discovery (Frontiers)

Plants (MDPI)

Plos one

Il sottoscritto dichiara inoltre di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 13 del D. Leg.vo 30.6.2003, n.196, che i dati personali raccolti sono trattati dall’Università degli Studi di Genova ai sensi dei Regolamenti in materia, di cui ai DD.R.R. nn. 198 dell’11.7.2001 e 165 del 12.4.2006.

Luogo e data Sori, 30/01/24

Il dichiarante



* N.B.: le norme indicate sono applicabili ai cittadini italiani e ai cittadini dell’Unione Europea. Per l’utilizzo delle norme stesse da parte dei cittadini non appartenenti all’Unione, regolarmente soggiornanti in Italia o autorizzati a soggiornarvi, si veda l’art. 4 del bando.