

Curriculum Vitae

Dr. Giovanni Caprioli

POSIZIONI ATTUALI / IN CORSO

- Dal 01-02-2020 ad oggi** Ricercatore universitario a tempo determinato, ai sensi dell'articolo 24 comma 3 lettera b) (RTD B) della legge 30 dicembre 2010 n.240:SC 03 D1, CHIM 10
- 20-03-2020** Abilitazione scientifica nazionale, Fascia I (professore ordinario), SC 03/A1. Bando D.D. 1532/2016, settore concorsuale 03/A1 Chimica analitica. Valido dal 9/01/2020 al 9/01/2029 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).
- 28-03-2018** 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).
- 31-07-2017** 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).

POSIZIONI PRECEDENTI

- Dal 15-03-2018 al 31-01-2020** Ricercatore universitario a tempo determinato, ai sensi dell'articolo 24 comma 3 lettera a) (RTD A) della legge 30 dicembre 2010 n.240:SC 03 D1, CHIM 10
- Dal 01-06-2012 al 15-03-2018** **Assegno di Ricerca:** 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".

FORMAZIONE E ATTIVITA' LAVORATIVE

- Dal 18-01-2012 al 18-04-2012** **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.
- Dal 19-06-2011 al 25-11-2011** **Fellowship** 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.
- Dal 19-04-2011 al 19-06-2011** **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.

Dal 31-01-2008 al 30-01-2011 **Dottorato di Ricerca:** 3 anni presso il laboratorio di chimica degli alimenti dell'università di Camerino (MC).

Dal 1-03-2009 al 30-09-2009 **Attività di Ricerca** presso il PROTEOBIO, Mass Spectrometry Centre for Proteomics and Biotxin 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".

Dal 11-11-2008 al 6-02-2009 **Attività di Ricerca** 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).

Dal 10-09-2007 al 31-01-2008 **Attività di Ricerca** per un 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.

Dal 22-10-2007 al 9-11-2007 **Attività di Ricerca** 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.

Dal 1-10-2007 al 13 Luglio 2007 Svolgimento della **tesi di Laurea Sperimentale** 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.

Dal 9-05-2007 al 31-05-2007 **Attività di Ricerca** 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".

Dal 03-04-2006 al 31-10-2006 **Tirocinio professionale presso la farmacia** del Dott. Panata, Passo di Treia (MC).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

22-02-2011 **Dottorato di ricerca in Scienze Farmaceutiche**, specializzazione in Chimica degli Alimenti. Titolo tesi discussa: "The application of mass spectrometry to food analysis"

7-12-2007 **Abilitazione alla professione di farmacista** previo superamento dell'esame di stato

13-07-2007 **Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche**, classe 14/s, Facoltà di Farmacia. Università degli studi di Camerino, 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.

07-2002 **Liceo scientifico statale G. Galilei**, Macerata: Maturità scientifica, indirizzo bilingue. Voto finale 93/100.

ATTIVITA' DI RICERCA SCIENTIFICA

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 di interesse alimentare. 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.

ATTRAZIONE FONDI; CONTRATTI DI RICERCA E PROGETTI FINANZIATI IN SEGUITO A BANDI COMPETITIVI

- 1) Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca con la Società Indena S.p.A. per lo svolgimento di analisi HPLC per la valutazione quali-quantitativa delle componenti bioattive in estratti di Leonurus cardiaca, Crithmum maritimum e Epilobium parviflorum. Importo € 30000.
- 2) Bando di cooperazione scientifica con Università e istituzioni di ricerca della Repubblica Popolare Cinese – anno 2019, Bando JAU (Jilin Agricultural University), approvati con D.R. prot.n. 66418/2019: finanziamento erogato € 40000. Titolo dle progetto: Anti-obesity effect of selected and newginsenosides from roots of Panax ginseng. Partecipante.
- 3) Responsabile Scientifico del Progetto FAR 2018 (fondo ateneo per la ricerca), PI (Principal investigator) 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
- 4) 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)

- 5) Contratto di ricerca tra Università degli Studi di Camerino e Loacker AG per la realizzazione del progetto denominato “STUDIO DI SHELF LIFE ACCELERATA SU PRODOTTI WAFER CLASSICI E SUE SINGOLE COMPONENTI (CIALDA E CREMA)”. 31.500 euro. 6177-CONTRATTO DI RICERCA A. LOACKER SPA - Caprioli G & Vittori S.-Attivo-convenzioni di ricerca conto terzi da 01/01/2017 a 31/12/2050 Quota Fin.:10000.00 Overhead:1700.00 (N.Part.:3 Fattore:1.50 Fat.Corr.Periodo:1.00 da IRIS U-Gov).
- 6) Progetto PRIN 2009 concernente studi sulle Lenticchie dell’altopiano umbro-marchigiano: 52.242 euro
- 7) 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
- 8) 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
- 9) 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

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

99 Pubblicazioni scientifiche totali:

1. Simone Angeloni, Serena Scortichini, Dennis Fiorini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Silva D. Neiens, Martin Steinhaus, Valtcho D. Zheljzakov, Filippo Maggi, **Giovanni Caprioli**. Characterization of odor-active compounds, polyphenols and fatty acids in Coffee Silverskin. *Molecules*, 2020.
2. Marta Menicatti, Marco Pallecchi, Massimo Ricciutelli, Roberta Galarini, Simone Moretti, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Simone Lucarini, **Giovanni Caprioli**, Gianluca Bartolucci. Determination of co-eluted isomers in wine samples by application of MS/MS deconvolution analysis. *Journal of Mass Spectrometry*, 2020.
3. Massimo Ricciutelli, Franks Kamgang Nzekoue, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Alessandro Alesi, Giorgia Vici and Valeria Polzonetti. Study of the effect of marination treatment on garlic bioactive compounds through an innovative HPLC-DAD-MS method for alliin and curcuminoids analysis. *LWT-Food Science and Technology*, 2020.
4. Joice Guileine Nkuimi Wandjou, Laura Lancioni, Maria Cristina Barbalace, Silvana Hrelia, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Stefano dall’Acqua, **Giovanni Caprioli**, Daniella Beghelli, Cristina Angeloni, Giulio Lupidi, Filippo Maggi. Comprehensive characterization of phytochemicals and biological activities of the Italian ancient apple 'Mela Rosa dei Monti Sibillini'. *Food Research International*, 137, (2020), 109422.
5. Gokhan Zengin, Kouadio Ibrahime Sinan, Mohamad Fawzi Mahomoodally, Simone Angeloni, Ahmed M. Mustafa, Sauro Vittori, Filippo Maggi, and **Giovanni Caprioli**. Chemical Composition, Antioxidant and Enzyme Inhibitory Properties of Different Extracts Obtained from Spent Coffee Ground and Coffee Silverskin. *Foods*, 2020, 9, 713.

6. Maria Alessia Schouten, Jessica Genovese, Silvia Tappi, Alessandra Di Francesco, Elena Baraldi, Manuela Cortese, **Giovanni Caprioli**, Simone Angeloni, Sauro Vittori, Pietro Rocculi, Santina Romani. Effect of innovative pre-treatments on the mitigation of acrylamide formation in potato chips. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 64, 2020, 102397.
7. Franks Kamgang Nzekoue, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Umberto Marini Bettolo Marconi, Andrea Perali, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Fiber-sample distance, an important parameter to be considered in headspace solid-phase microextraction (HSSPME) applications. *Analytical Chemistry*. 2020, 92, 7478–7484.
8. Haïfa Debbabi, Ridha El Mokni, Ikbal Chaieb, Simona Nardoni, Filippo Maggi, **Giovanni Caprioli**[®], and Saoussen Hammami. Chemical Composition, Antifungal and Insecticidal Activities of the Essential Oils from Tunisian *Clinopodium Nepeta* Subsp. *nepeta* and *Clinopodium Nepeta* Subsp. *Glandulosum*. *Molecules* 2020, 25, 2137.
9. Simone Angeloni, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. A new analytical method for the simultaneous quantification of isoflavones and lignans in 25 green coffee samples by using HPLC-MS/MS triple quadrupole. *Food Chemistry*, 325, 2020, 126924.
10. Maria Rosa Gigliobianco, Barbara Campisi, Dolores Vargas Peregrina, Roberta Censi, Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Marco Zanotti, Stefano Ferraro, Rita Giovannetti, Cristina Angeloni, Giulio Lupidi, Letizia Puccoli, Andrea Tarozzi, Dario Voinovich and Piera Di Martino. Optimization of the extraction from spent coffee 2 grounds using the desirability approach. *Antioxidants*, 2020, 9, 370.
11. Franks kamgang Nzekoue, Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Alba Náchér Sempere, Jing Tao, Filippo Maggi, Jianbo Xiao, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. Spent coffee grounds: a potential commercial source of phytoosterols. *Food Chemistry*, 325, 2020, 126836.
12. Deborah Pacetti, Maria Chiara Boarelli, Rita Giovannetti, Stefano Ferraro, Paolo Conti, Barbara Alfei, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Donatella Fedeli, Rosita Gabbianelli and Dennis Fiorini. Chemical and Sensory Profiling of Monovarietal Extra Virgin Olive Oils from the Italian Marche Region. *Antioxidants*, 2020, 9, 330.
13. Hasan Yousefi-Manesh, Ahmad Reza Dehpour, Sedighe Ansari-Nasab, Sara Hemmati, Mohammad Amin Sadeghi, Reza Hashemi Shahraki, Samira Shirooie, Seyed Mohammad Nabavi, Joice G. Nkuimi Wandjou, Stefania Sut, **Giovanni Caprioli**, Stefano Dall'Acqua and Filippo Maggi. Hepatoprotective Effects of Standardized Extracts from an Ancient Italian Apple Variety (Mela Rosa dei Monti Sibillini) against Carbon Tetrachloride (CCl₄)-Induced Hepatotoxicity in Rats. *Molecules*, 2020, 25, 1816.
14. Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Lauro Fioretti, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. The impact of different filter baskets, heights of perforated disc and amount of ground coffee on the extraction of organics acids and the main bioactive compounds in espresso coffee. *Food Research International*, 133, (2020), 109220.
15. Massimo Ricciutelli, Gianluca Bartolucci, Raffaella Campana, Sara Salucci, Serena Benedetti, **Giovanni Caprioli**[®], Filippo Maggi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Simone Lucarini. Quantification of 2- and 3-isopropylmalic acids in forty Italian wines by UHPLC-MS/MS triple quadrupole and evaluation of their antimicrobial, antioxidant activities and biocompatibility. *Food Chemistry*, 321, (2020) 126726.
16. Simone Angeloni, Franks Kamgang Nzekoue, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. An analytical method for the simultaneous quantification of

30 bioactive compounds in Spent Coffee Ground by HPLC-MS/MS. *Journal of Mass Spectrometry*, 2020, e4519. DOI: 10.1002/jms.4519

17. Franks Kamgang Nzekoue, Simone Angeloni, Luciano Navarini, Cristina Angeloni, Michela Freschi, Silvana Hrelia, Luca A. Vitali, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. Coffee silverskin extracts: quantification of 30 bioactive compounds by a new HPLC-MS/MS method and evaluation of their antioxidant and antibacterial activities. *Food Research International*, 133 (2020) 109128.

18. Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Germana Borsetta, Jianbo Xiao, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. Optimization of espresso coffee extraction through variation of particle sizes, perforated disk height and filter basket aimed at lowering the amount of ground coffee used. *Food Chemistry*, 314 (2020) 126220.

19. Franks Kamgang Nzekoue, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Manuela Cortese, Alessandro Alesi, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Development of an innovative phytosterol derivatization method to improve the HPLC-DAD analysis and the ESI-MS detection of plant sterols/stanols. *Food Research International*, 131 (2020) 108998.

20. **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*. 71, 2020, 50-62.

21. Joice Guileine Nkuimi Wandjou, Serena Mevi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Stefano Dall'Acqua, **Giovanni Caprioli**, Giulio Lupidi, Giacomo Mombelli, Sabrina Arpini, Pietro Allegrini, Francisco Les, Víctor López and Filippo Maggi. Antioxidant and Enzyme Inhibitory Properties of the Polyphenolic-Rich Extract from an Ancient Apple Variety of Central Italy (Mela Rosa dei Monti Sibillini). *Plants* 2020, 9, 9; doi:10.3390/plants9010009

22. Simone Angeloni, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, Gianni Sagratini, Sauro Vittori & **Giovanni Caprioli**[®]. Quantification of lignans in 30 ground coffee samples and evaluation of their extraction yield in espresso coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole. *International Journal of food Sciences and Nutrition*. 2020, VOL. 71, NO. 2, 193–200.

23. Massimo Ricciutelli, Simone Moretti, Roberta Galarini, Gianni Sagratini, Michele Mari, Simone Lucarini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. Identification and quantification of new isomers of isopropylmalic acid in wine by LC-IT and LC-Q-Orbitrap. *Food Chemistry*, 294, (2019), 390-396.

24. Hasan Yousefi-Manesh, Sara Hemmati, Samira Shirooie, Seyed Mohammad Nabavi, Azita Talebzadeh Bonakdar, Reza Fayaznia, Mohammad Hossein Asgardoost, Ali Zare Dehnavi, Mohammad Ghafouri, Joice G. Nkuimi Wandjou, **Giovanni Caprioli**, Stefania Sut, Filippo Maggi, Stefano Dall'Acqua. Protective effects of the hydroalcoholic extracts from the ancient apple variety 'Mela Rosa dei Monti Sibillini' against renal ischemia/reperfusion injury in rats. *Food & Functions*, 2019, 10, 7544-7552.

25. 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 steroidal hormones in equine urine by UHPLC-MS/MS triple quadrupole. *Journal of Chromatography B* 1117 (2019) 36–40.

26. 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*. 70, 7, (2019), 796-812.

27. 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.

28. Franks Kamgang Nzekoue, **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.

29. **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.

30. **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), 3143-3147.

31. 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

32. **Giovanni Caprioli**, Franks Kamgang Nzekoue, 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.

33. **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

34. 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

35. 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., Daglia, 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.

36. **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 enrasicolus*) by high-performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry. *Journal of Food Composition and Analysis*. 66, 2018, 23-29.

37. Paolo Cocci, 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. *Science of the Total Environment*, 619–620 (2018) 49–57.

38. 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.
39. 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.
40. 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.
41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. Cocci, 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.
45. 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 steroidal hormones in equine serum. *J. Mass Spectrom.* 52, 2017, 22–29.
46. 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.
47. 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.
48. 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.
49. 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.
50. Fabiana Antognoni, Maria Caterina Lianza, 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.
51. **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.
52. **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.
53. 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.
54. **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.
55. **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.
56. **Giovanni Caprioli**, Alessia Alunno, Daniela Beghelli, Armandodoriano 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.
57. **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.
58. 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.
59. **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.

60. 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.
61. 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.
62. Alessandro Venditti, Armandodoriano 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.
63. **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 Pignini, Fabio Del Bello. Biological profile and bioavailability of imidazoline compounds on morphine tolerance modulation. *European Journal of Pharmacology*, 2015, 769, 219–224.
64. **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.
65. **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.
66. 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 (*Hypericum reflexum*, *Hypericum canariense* and *Hypericum grandifolium*). *Fitoterapia*, 2015, 100, 95–109.
67. 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.
68. 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.
69. Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Claudia Giuliani, Laura Maleci Bini, Alessandro Venditti, Armandodoriano 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 *Smyrniolus olusatrum* L. (Apiaceae) growing in central Italy. *Flavour and Fragrance Journal*, 2015, 30, 139–159.
70. 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.

71. Massimo Ricciutelli, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Antonietta Lombardozi, 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.
72. **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.
73. 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.
74. **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.
75. **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 (*Smyrnum olusatrum* L., Apiaceae). *Journal of Food Composition and Analysis*, 2014, 35, 30–36.
76. 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.
77. 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.
78. **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.
79. 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.
80. 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
81. **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.
82. **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.

83. 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.
84. 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.
85. 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.
86. 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.
87. 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 *Smyrniolum olusatrum* L. (Apiaceae). *Food Chemistry*, 2013, 138, 808-813.
88. **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.
89. Filippo Maggi, Luciano Barboni, Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. A forgotten vegetable (*Smyrniolum olusatrum* L., Apiaceae) as a rich source of isofuranodiene, *Food Chemistry*, 2012, 135, 2852-2862.
90. 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 Marche and Abruzzo Regions of Italy using HS-SPME-GC-MS and HPLC-MS. *Food Chemistry*, 2012, 132, 1592–1599.
91. 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.
92. Andrea Cippitelli, Giuseppe Astarita, Andrea Duranti, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ubaldi, Serena Stopponi, Marsida Kallupi, Gianni Sagratini, Fernando Rodríguez de Fonseca, Daniele Piomelli, Roberto Ciccocioppo. Endocannabinoid regulation of acute and protracted nicotine withdrawal: Effect of FAAH inhibition. *PLoS ONE*, 2011, 6 (11), e28142.

93. 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.
94. 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.
95. **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.
96. 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.
97. **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.
98. 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.
99. 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 Chromatography A*, 2008, 1194, 213-220.

≠ = these authors equally contributed to the research (primo nome condiviso).

@ = corresponding author

INDICI BIBLIOMETRICI:

Pubblicazioni totali: 99

H index = 22

I.F. medio = 3.4

Media % Ranking category = 24.7%

Nomi in rilievo nelle pubblicazioni: 65 su 99 (66% del totale)

Primo nome= 24; Corresponding author= 15; Primo nome + corresponding author insieme= 7; Ultimo nome= 5; Secondo nome: 14.

Articoli Q1=51, Q2=41 (Q1+Q2=92 su 99 pubblicazioni, 93% del totale)

Citazioni totali: 1224

Scopus author ID: 24175928800

ORCID ID: 0000-0002-5530-877X

COMUNICAZIONI ORALI A CONVEGNI (N°82)

- 1) M.A. Schouten, S. Tappi, M. Cortese, **G. Caprioli**, S. Angeloni, S. Vittori, S. Romani. Study on acrylamide formation and antioxidant activity in coffee during roasting. O17.1, Abstract Book: Oral abstracts, pp. 68. 33rd EFFoST International Conference 2019. November 12-14, 2019. Rotterdam, The Netherlands.
- 2) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Development of a new analytical method for 30 bioactive compounds quantification in Spent Coffee Ground. Book of Abstract pag. 117-118, OR29. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 3) Cristina Juan, Gaia de Simone, Jordi Mañes, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Ana Juan-García. Polyphenols in coffee by-products extracts: determination and cytoprotection in an undifferentiated neuroblastoma cell line. Book of Abstract pag. 119-121, OR30. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 4) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Lauro Fioretti, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Extraction of espresso coffee by changing particle size distribution and evaluation of bioactive compounds through HPLC-VWD and HS-SPME/GC-MS. Book of Abstract pag. 122-123, OR31. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 5) **Giovanni Caprioli**, Simone Angeloni, Franks Kamgang Nzekoue, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Simultaneous quantification of 30 different bioactive compounds including polyphenols in spent coffee ground and coffee silverskin by HPLC-MS/MS triple quadrupole. OC Fu11, Book of abstract pag. 54. XX Euro Food Chemistry Congress, Porto, 17-19 June 2019. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 6) Franks kamgang Nzekoue, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Development of a new functional dairy product enriched in phytosterols: the importance of food chemistry. OC Fu04, Book of abstract pag. 47. XX Euro Food Chemistry Congress, Porto, 17-19 June 2019.
- 7) Gianni Sagratini, Franks Kamgang Nzekoue, Xiaohui Huang, Anca Peter, Leonard Mihaly Cozmuta, Camelia Nicula, Anca Mihaly Cozmuta, Robert Apjok, Catalina Mihaela Talasman, Goran Drazic, Antonio Peñas, Antonio Jesús Calahorra, Maria Magdalena Coman, Maria Cristina Verdenelli, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Stefania Silvi. GRAFOOD: 'Active GRAphene based FOOD packaging system for a modern society'. OC Pk03, Book of abstract pag. 78. XX Euro Food Chemistry Congress, Porto, 17-19 June 2019.
- 8) Ahmed M. Mustafa, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Nilgün Öztürk, Feyza Alyu, Yusuf Öztürk. Comparative study of Antiproliferative, Antioxidant and Antinociceptive activities of Cultivated, Wild and Commercial Roots of *Gentiana lutea* L. OC28- Book of Abstract pag 67. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 9) **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Franks Kamgang Nzekoue, Gianni Sagratini. SIMULTANEOUS QUANTIFICATION OF SIXTEEN POLYPHENOLS IN 31 LEGUMES BY USING HPLC-MS/MS DYNAMIC-MRM TRIPLE QUADRUPOLE. Oral communications (CO) n°76, Book of

Abstract pag. 692. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.

Comunicazione orale del sottoscritto.

10) Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Rosita Gabbianelli, Donatella Fedeli, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Rita Giovannetti, Stefano Ferraro, Paolo Conti, Barbara Alfei. Chemical compositional peculiarities and functional properties of monovarietal extra virgin olive oils from Marche Region. Book of Abstract CO pag. 19. ISBN: 978-88-6768-034-4. *Cibo e nutraceutici: direzione salute*, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.

11) Franks Kamgang Nzekoue, Elisa Vittori, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini. Preservation of cheese quality: evaluation of food packaging efficiency through the monitoring of free fatty acids and hexanal by HS-SPME-GC-MS. Book of Abstract CO pag. 25. ISBN: 978-88-6768-034-4. *Cibo e nutraceutici: direzione salute*, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.

12) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Development of a new extraction method for the quantification of lignans in espresso and roasted and ground coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole. Book of Abstract CO pag. 13. ISBN: 978-88-6768-034-4. *Cibo e nutraceutici: direzione salute*, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.

13) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Particle size distribution influences on Espresso Coffee extraction. Book of Abstract CO pag. 27. ISBN: 978-88-6768-034-4. *Cibo e nutraceutici: direzione salute*, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.

14) **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. INVITED SPEAKER, PLENARY LECTURE. **Comunicazione orale del sottoscritto.**

15) **Caprioli G**, Vittori S, Sagratini G. I legumi: fonte preziosa di nutrienti e di composti bioattivi. VIII Congresso Nazionale della SINUT (Società Italiana di Nutraceutica). Book of Abstract pag. 69, CO n° 49. Bologna, Bellaria Hotel & Congressi, 15-16 Giugno 2018. **Comunicazione orale del sottoscritto.**

16) G. Khamitova, S. Angeloni, **G. Caprioli**, G. Sagratini and S. Vittori. Enhancing variables for Espresso Coffee extraction. 6th MS J-Day, Roma, CO n°4, Book of Abstract pag 17. 28 maggio 2018.

17) S. Angeloni, **G. Caprioli**, G. Khamitova, L. Navarini, G. Sagratini and S. Vittori. A new analytical method for the quantification of three Lignans in Coffee by HPLC-MS/MS Triple Quadrupole. 6th MS J-Day, CO n°1, Book of Abstract pag 14. Roma, 28 maggio 2018.

18) F. K. Nzekoue, E. Vittori, S. Vittori, **G. Caprioli** and G. Sagratini. Free fatty acids and hexanal as shelf life markers in cheese: evaluation of food packaging efficiency through a quantitative HS-SPME-GC-MS method. 6th MS J-Day, Roma, CO n°13, Book of Abstract pag 26. 28 maggio 2018.

19) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Cinzia Cecchini, Carlo Cifani, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Dennis Fiorini, Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, Massimo Ricciutelli, Stefania Silvi, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, Lentils (*Lens culinaris Medik*) as tool for a novel nutraceutical approach, 4th INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED BIOLOGICAL SCIENCES (ICABS), Eskişehir (Turkey), 03 - 05 May, 2018, Book of abstract pag.9

- 20) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Effects of espresso machine variables on espresso coffee composition. CO Book of Abstract pag. 22. 1° International Conference organized by International Hub for Coffee Research and Innovation, Camerino 30 Novembre-1 Dicembre 2017.
- 21) **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani. Simultaneous Quantification of Riboflavin, Nicotinamide and Nicotinic Acid in Anchovies (*Engraulis Engraulis*) by HPLC-MS/MS Triple Quadrupole. CO n°24, Book of Abstract pag. 97-98. 5th MS Fodd day, Bologna 11-13 ottobre 2017. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 22) Federica Giusti, **Giovanni Caprioli**, Franks Kamgang Nzekoue, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Simultaneous Quantification of Sixteen Polyphenols in Pulses by High-Performance Liquid Chromatography – Dynamic MRM Triple Quadrupole Tandem Mass Spectrometry (HPLC-MS/MS). CO n°43, Book of Abstract pag. 149-150. 5th MS Fodd day, Bologna 11-13 ottobre 2017.
- 23) **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Lentils: a healthy food and a tool for a novel nutraceutical approach. La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari. Una giornata per il futuro della ricerca nella Chimica degli Alimenti. 25-26 Settembre 2017. Sala Napoleonica, Palazzo Greppi, via S. Antonio 10, Milano. CO n° 5, Book of Abstract pag 15-16. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 24) Maria Chiara Boarelli, Roberto Ballini, Deborah Pacetti, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli** and Massimo Ricciutelli. Development of a new HPLC-DAD/MS method to quantify olive oil polyphenols. Dennis Fiorini, Proceedings of 3rd International Conference and Exhibition on Advances in Chromatography & HPLC Techniques, CO Abstract Book pag.. July 13-14, 2017 Berlin, Germany.
- 25) Elisabetta Torregiani, Maria Elena Telloni, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Anchovies: a healthy food and a good source of vitamins B2 (riboflavin) and B3 (niacin). Convegno Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. CO Book of Abstract pag. 37.
- 26) S.M. Nabavi, S.F. Nabavi, A. Sureda, **G. Caprioli**, R. Iannarelli, A.J.T. Sokeng, M. Daglia, N. Braidy, S. Khanjani, A.H. Moghaddam, F. Maggi. Evaluation of Hypericum androsaemum L. red fruit effects in a mouse model of post-stroke depression. XV Congress of the Italian Society of Phytochemistry joint with the 1st International Congress on Edible, Medicinal and Aromatic Plants (ICEMAP2017), Pisa 28-30 June 2017.
- 27) Paola Scocco, Francesca Mercati, Cecilia Dall'Aglio, **Giovanni Caprioli**, Gabriele Acuti, Margherita Maranesi, Maurizio Canavari, Margherita Grandini and Andrea Catorci. The role of anatomy within Climapp: a project to improve sustainable development in appennine pastoral systems. LXXI congresso SISVet, 28 giugno al 1 luglio 2017, Napoli, Italy.
- 28) Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Paolo Conti, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Barbara Alfei, Rosita Gabbianelli, Donatella Fedeli, Stefano Ferraro, Rita Giovannetti, Massimo Ricciutelli. Niche monovarietal extra virgin olive oils (EVOOs) and EVOOs from the supermarket: what's the difference? XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016. Book of abstract pag 24.
- 29) Gianni Sagratini, Carlo Cifani, Cinzia Cecchini, Pilar Vila Donat, Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, **Giovanni Caprioli**, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Dennis Fiorini, Massimo Ricciutelli, Stefania Silvi, Sauro Vittori. Lentils as tool for a novel nutraceutical approach. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016. Book of abstract pag 48.

- 30) **Giovanni Caprioli**, Cinzia Cecchini, Alberto Cresci, Carlo Cifani, Dennis Fiorini, Maria Vittoria Micioni di Bonaventura, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Lentils: a healthy food and a possible source of nutraceuticals with cholesterol-lowering and prebiotic actions. *Alimenti Funzionali e Nutraceutici per la Salute*. Camerino, 28 Giugno 2016. Book of Abstract pag 25-26. ISBN: 978-88-6768-025-2. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 31) Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Shara Marconi, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Paolo Conti, Massimo Ricciutelli, Donatella Fedeli, Rosita Gabbianelli. Answering the question: "Is extra virgin olive oil price a measure of its quality?" *Alimenti Funzionali e Nutraceutici per la Salute*. Camerino, 28 Giugno 2016. Book of Abstract pag 31-32. ISBN: 978-88-6768-025-2.
- 32) M. Genangeli, **G. Caprioli**, M. Cortese, R. Petrelli, G. Sagratini, S. Vittori. Development of a LC-MS-MS method for the simultaneous determination of natural steroidal hormones and anabolic steroids in equine and bovine blood matrix. 9 MS Pharaday. S. Palomba (RM), Italia. 25-27 maggio 2016.
- 33) **G. Caprioli**, F. Maggi, A. Mustafa, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori. Chemical evaluation of cultivated roots of *Gentiana Lutea* L. and of by-product obtained during bitter liqueurs production by using mass spectrometry. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 57, OR10. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 34) G. Sagratini, L. Navarini, M. Ricciutelli, E. Torregiani, S. Vittori, **G. Caprioli**. Isoflavones in espresso coffee: a new SPE-HPLC-MS/MS method for their determination. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 97, OR29.
- 35) F. Papa, **G. Caprioli**, A. Di Muzio, M. Nicoletti, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori, F. Maggi. Investigation on origin of volatile organic compounds in algae food supplements. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 112, OR36
- 36) V. Sirocchi, G. Sagratini, M. Ricciutelli, M. M. Coman, C. Cecchini, **G. Caprioli**, S. Vittori. Study of natural compounds of *Rosmarinus Officinalis* as additives in food active packaging. 1stMS-Nat Med Day, Aboca San Sepolcro 21-22 Settembre 2015, OC 03, pag. 26-27 Book of Abstract.
- 37) M. Genangeli, **G. Caprioli**, M. Cortese, R. Petrelli, G. Sagratini, S. Vittori. Development of a LC-MS-MS method for the simultaneous determination of steroidal hormones in equine serum. RDPA 2015, Recent Developments in Pharmaceutical Analysis, 28 June-1 July 2015, Perugia, Italy.
- 38) **G. Caprioli**, C. Cifani, M.V. Micioni Di Bonaventura, M. Ricciutelli, E. Torregiani, P. Vila-Donat, S. Vittori, G. Sagratini. Lenticchie come fonte di nutraceutici ad azione ipocolesterolemizzante. V Congresso Nazionale della SINUT (Società Italiana di Nutraceutica). Bologna, Bellaria Hotel & Congressi, 29-30 Maggio 2015. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 39) Candelaria C. Sánchez-Mateo, Christian Zorzetto, Rosa M. Rabanal, Giulio Lupidi, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Luana Quassinti, Massimo Bramucci, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Massimo Ricciutelli, Fabrizio Papa, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Composizione e attività biologica di oli essenziali ed estratti di 3 specie del genere *Hypericum* (*H. canariense*, *H. reflexum*, *H. grandifolium*) endemiche delle Isole Canarie. II Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (S.I.R.O.E.) Terni, 14-16 novembre 2014.
- 40) **Giovanni Caprioli**, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrnum Olusatrum* L., Apiaceae). TUMA 2014, Pesaro (PU), 16-18 Settembre 2014. CO 1, pp. 38 book of abstract. **Comunicazione orale del sottoscritto.**

- 41) Pilar Vila Donat, **Giovanni Caprioli**, Carlo Cifani, Filippo Maggi, Maria Vittoria Micioni, Massimo Ricciutelli, Maria José Ruiz, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Bioactive compounds in lentils and nutraceutical effects. TUMA 2014, Pesaro (PU), 16-18 Settembre 2014. CO23, pp. 60 book of abstract.
- 42) Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Analysis of ten underivatized biogenic amines in meat by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS). X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze 6-10 Luglio 2014, OC07, pag. 19 book of abstract.
- 43) **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. *INVITED SPEAKER*. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 44) A. M. Mustafa, **G. Caprioli**, M. Ricciutelli, F. Maggi, G. Sagratini, S. Vittori. Comparative study on different populations of cultivated, wild and commercial *Gentiana Lutea L.* by LC/ESI-MS and HPLC/DAD. 8th MS-Pharmaday. Aboca- Sansepolcro. Giugno 11-13, 2014, abstract book pp.58.
- 45) F. Maggi, A. Bianco, L. M. Bini, **G. Caprioli**, M. Cortese, C. Giuliani, R. Iannarelli, M. Nicoletti, F. Papa, M. Ricciutelli, G. Sagratini, A. Venditti, S. Vittori. Essential oil chemotypification and secretory structures of the neglected horticultural crops *Smyrniium Olusatrum L.* (Apiaceae). 8th MS-Pharmaday. Aboca- Sansepolcro. Giugno 11-13, 2014, abstract book pp.59.
- 46) **Caprioli G.**, Cortese M., Maggi F., Ricciutelli M., Torregiani E., Vila-Donat P., Sagratini G. and Vittori S. Development of an analytical method for the quantification of isoflavones in legumes by SPE-UHPLC-MS/MS. *Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica* 8, NPCF 8, Parma 9-11 Giugno 2014. CO-21 abstract book pp.24. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 47) **G. Caprioli**, G. Sagratini, F. Maggi, M. Ricciutelli, E. Torregiani, P. Vila-Donat, S. Vittori. Lenticchie: fonte importante di composti nutraceutici. Nutraceutici ed alimenti funzionali in medicina preventiva: limiti ed indicazioni. 2° Forum Nazionale. IV Congresso Nazionale della Sinut. Rimini, 6-7 Giugno 2014. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 48) L. Quassinti, F. Maggi, L. Barboni, M. Cortese, M. Ricciutelli, F. Papa, G. Sagratini, **G. Caprioli**, S. Vittori, M. Bramucci. Volatile oil and isofuranodiene from flowers of the forgotten vegetable alexanders (*Smyrniium olusatrum L.*, Apiaceae) trigger apoptosis in colon carcinoma cells. I Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (SIROE), Roma 15-17 Novembre 2013. Atti del convegno in *Natural* 1, Novembre 2013, pp. 65-66.
- 49) **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Development of an analytical method for the quantification of isoflavones in legumes by SPE-UHPLC-MS/MS. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, O40, pag 91-93. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 50) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Sauro Vittori. Biogenic Amines: an important marker for evaluating the quality of fresh food. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, O 31, pag. 73-74.
- 51) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi, Jordi Mañes, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Sauro Vittori, Biogenic Amines as useful marker for evaluating the quality of fresh food, BIT's 2nd Annual World Congress of Food Science and Technology-2013, Hangzhou, China, 23-25 september 2013, abstract book pp.77.

- 52) Pilar Vila Donat, **Giovanni Caprioli**, Paolo Conti, Filippo Maggi, Ahmed M. Mustafa, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Sviluppo di una metodica analitica per l'analisi di soiasaponine I e β g nelle lenticchie mediante HPLC-MS/MS triplo quadrupolo. TUMA 2013, Sesto Fiorentino (FI), 1-2 Luglio 2013.
- 53) **Caprioli G.**, Sagratini G., Maggi F., Font G., Mañes J., Meca G., Ricciutelli M., Sirocchi V., Torregiani E., Vila-Donat P., S. Vittori. Quantification of “cholesterol lowering” soyasaponins in legumes and assessment of their bioaccessibility. **S 5.2.** Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica NPCF 7. Savigliano, (CN) Italy, 29-31 May 2013. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 54) Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gianni Sagratini. Espresso coffee: important source of health promoting bioactive molecules. IX Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, December, 6-9 Dicembre 2012, Araraquara's Pharmaceutical Sciences College/UNESP, Sao Carlos-USP (Brazil).
- 55) Elisabetta Torregiani, **Giovanni Caprioli**, Roberto Ciccocioppo, Andrea Cippitelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Quantification of nicotine and cotinine in rat plasma samples by HPLC-ESI-MS. 7th MS Pharmaday. Santa Palomba-Pomezia, 22-24 Ottobre 2012.
- 56) Veronica Sirocchi, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Cinzia Cecchini, Massimo Ricciutelli, Fabrizio Papa, Magda Gomez, Alberto Cresci, Sauro Vittori. Studio di un nuovo sistema di “active packaging” ad azione antimicrobica per la conservazione della carne fresca. XXXI Congresso Interregionale TUMA 2012, Francavilla al Mare (CH), 18 - 20 GIUGNO 2012.
- 57) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi, Guillermina Font, Dario Giardinà, Jordi Mañes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. “Soyasaponins I and β g in raw and cooked legumes: determination by SPE-HPLC-MS and its bioaccessibility by an in vitro digestion model”. Chimalsi 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Ischia (NA), 3-7 Giugno 2012, Emirates Journal of Food and Agriculture, CO 60, pag.37.
- 58) Filippo Maggi, Luciano Barboni, Massimo Ricciutelli, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Giulio Lupidi, Dezemona Petrelli, Luca Vitali, Sauro Vittori. “Studio fitochimico e attività biologica di una verdura dimenticata: *Smyrniolum olusatrum* L. (Apiaceae). Congresso Interdivisionale Piante Medicinali, Cetraro (CS), 31 maggio-2 Giugno 2012.
- 59) **G. Caprioli**, G. Sagratini, F. Maggi, G. Font, J. Mañes, G. Meca, M. Ricciutelli, V. Sirocchi, E. Torregiani, S. Vittori. Quantification of “cholesterol lowering” soyasaponins I and β g in raw and cooked legumes by an in vitro digestion model. NPCF 6, Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica. Riccione, 15-17 aprile 2012. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 60) Sauro Vittori, **G. Caprioli**, M. Cortese, G. Cristalli, F. Papa, G. Sagratini, E. Torregiani. Quality of espresso coffee: optimization of espresso machine parameters. 2nd MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, oral communication O.14, pag.47.
- 61) G. Sagratini, **G. Caprioli**, V. Sirocchi, M. Fernández-Franzón, M. Ricciutelli, G. Font, J. Mañes, S. Vittori. Simultaneous analysis of eight underivatized biogenic amines in fish by solid phase extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry. 2nd MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, oral communication O.07, pag.35.
- 62) V. Sirocchi, G. Sagratini, **G. Caprioli**, C. Cecchini, M. Ricciutelli, F. Papa, F. Maggi, M. Coman, A. Cresci, S. Vittori. Studio di un nuovo sistema di “Active Packaging” per la carne: valutazione della shelf life mediante analisi delle ammine biogene in SPE-HPLC-DAD e analisi microbiologiche, XXX Convegno Interregionale delle Sezioni Toscana Umbria Marche Abruzzo, 30 giugno-1 luglio 2011, Perugia.

- 63) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Piero Traldi, Sauro Vittori. Soiasaponine “ipocolesterolemizzanti” nei legumi: studio e determinazione mediante analisi SPE-HPLC-MS e MALDI-TOF. 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Sinut, Società Italiana di Nutraceutica, 24-26 febbraio 2011, Milano (MI), Italy.
- 64) Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gianni Sagratini. Quality of espresso coffee: optimization of espresso machine parameters, VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, December 02-05, 2010, Instituto de Quimica de Sao Carlos-USP (Brazil). Lecture, pag. 33.
- 65) M. G. Cahill, G. **Caprioli**, K. J. James and S. Vittori. Elucidation of the mass fragmentation pathways of potato glycoalkaloids and aglycons using orbitrap mass spectrometry. IAEAC-International Association of Environmental Analytic Chemistry, 36th International Symposium on Environmental Analytic Chemistry, Rome, Italy, October 5th-9th, 2010.
- 66) **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Filippo Maggi, Francesca Rigante, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Studio e caratterizzazione della frazione volatile e polifenolica del vino Montepulciano mediante GC-MS e HPLC-MS. XIX Convegno Interregionale Tosco Umbro Marchigiano Abruzzese TUMA 2010, Ancona, 30 Settembre-1 ottobre 2010. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 67) Sagratini G., **Caprioli G.**, Cristalli G., F. Maggi, D. Giardinà, Ricciutelli M., Sirocchi V., Zuo Y., Vittori S. Studio di un nuovo sistema di “active packaging” per la carne mediante l’analisi delle ammine biogene via SPE-HPLC-DAD e SPE-HPLC-MS. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute”, 20-24 Settembre 2010, Villa Favorita, Marsala (TP).
- 68) G. Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Soiasaponine “ipocolesterolemizzanti” nelle varietà di lenticchie italiane: studio e determinazione mediante SPE-HPLC-MS e MALDI-TOF analisi. La spettrometria di massa nelle Marche e Umbria, Camerino 8 Giugno 2010.
- 69) **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Elucidazione strutturale e quantificazione di glicocaloidi 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. *INVITED SPEAKER*. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 70) Michael G. Cahill, **Giovanni Caprioli**, Mary Stack, Sauro Vittori, Kevin J. James. Development of an On-line LC-MS/MS Method for the Determination of Basic Pesticides in (ppb) Levels in Wastewater. International Symposium on Hyphenated Techniques for Sample Preparation, Bruges, Belgium, 26-27 Gennaio 2010.
- 71) **Giovanni Caprioli**, Michael G. Cahill, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Kevin J. James. Validation of a liquid chromatography – LTQ Orbitrap mass spectrometry method for the determination of glycoalkaloids and their aglycons in potato samples. 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009. **Comunicazione orale del sottoscritto.**
- 72) Yanting Zuo, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori. Cholesterol Lowering Vegetables: Quantification of Soyasaponins in Lentils. Euro Food Chem XV – Food for the future. July 05-08th 2009, Copenhagen, Denmark.

73) Sara Quadrini, **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Isolamento delle soiasaponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e quantificazione del loro tenore in varie cultivar di lenticchie italiane. Cerimonia di consegna del premio ALPRO foundation, 25 marzo 2009, Camerino (MC).

74) G.Sagratini, **G.Caprioli**, E. Santoni, J.Manes, M.Ricciutelli, Y.Zuo, S.Vittori. Alchilfenoli nel latte in polvere per l'infanzia e Fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti: 2 casi di "Food contamination", seminario Agilent sui microinquinanti, 19 marzo 2009, Camerino (MC).

75) **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini. Food active packaging. UNICAM Call for Research IDEAS for Business, GUL 5 novembre 2008, Camerino (MC). **Comunicazione orale del sottoscritto.**

76) **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Isolamento delle soiasaponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e quantificazione del loro tenore in varie cultivar di lenticchie italiane. 8° Sigma Aldrich Young Chemists Symposium, Pesaro (PU) 20-23 ottobre 2008. **Comunicazione orale del sottoscritto.**

77) G.Sagratini, **G.Caprioli**, G.Cristalli, D.Giardinà, M.Ricciutelli, Y.Zuo, S.Vittori. Analisi di fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti liquidi e nei relativi packagings mediante GC/MS e HPLC/MS/MS. Perugia VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti 23-26 giugno 2008.

78) Y.Zuo, **G.Caprioli**, M.Ricciutelli, G.Sagratini, S.Vittori. Bioaccumulation study of food contaminant isopropylthioxanthone (ITX) in fish using solid phase extraction (SPE) and HPLC/MS/MS and GC-MS. Camerino (MC) 13 giugno 2008, dipartimento di scienze chimiche, attività scientifica 2008, scuola di dottorato di ricerca.

79) **G.Caprioli**, G.Sagratini, M.Ricciutelli, Y.Zuo, S.Vittori. Fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti: sviluppo e ottimizzazione del metodo analitico via GC/MS e HPLC/MS. Montegiorgio (AP) in occasione del premio per tesi di laurea Giacinto "Diacinto" Cestoni, 24 maggio 2008. **Comunicazione orale del sottoscritto.**

80) **G.Caprioli**, G.Sagratini, M.Ricciutelli, Y.Zuo, S.Vittori. The importance of instrumental analysis in food safety. Convegno "S.A.S. W.I.P. 08: enjoying research" organizzato a Camerino il 18-04-2008 dalla School of advanced studies. **Comunicazione orale del sottoscritto.**

81) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Yanting Zuo, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Determinazione di fotoiniziatori di inchiostri nei liquidi alimentari mediante GC/MS e HPLC/MS/MS. Workshop Agilent di aggiornamento sulla sicurezza degli alimenti, Parma, 26 febbraio 2008.

82) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Yanting Zuo, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. La Spettrometria di Massa applicata all'analisi dei fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti. Workshop: "L'importanza della spettrometria di massa in campo ambientale e alimentare", organizzato a Camerino il 28-11-2007 in collaborazione con Applied Biosystem.

COMUNICAZIONI POSTER A CONVEGNI (N° 85)

1) A. Juan-Garcia, M. Ruiz, C. Juan, **G. Caprioli**, and G. Sagratini. Polyphenols of Silverskin Coffee and Spent Coffee Produce Cytoprotection in Undifferentiated Neuroblastoma Cell Line. Poster n° 2804, Boof of Abstract pag 427. The Toxicologist, Supplement to Toxicological Sciences, SOT 59th Annual Meeting and ToxExpo. Anaheim, California, USA, 15-19 March 2020.

2) M.A. Schouten, S. Tappi, J. Genovese, A. Di Francesco, E. Baraldi, M. Cortese, **G. Caprioli**, S. Angeloni, S. Vittori, S. Romani. Effect of innovative pre-treatments on the mitigation of acrylamide

formation in potato chips. P.20, Abstract Book: Poster abstracts, pp. 12. 33rd EFFoST International Conference 2019. November 12-14, 2019. Rotterdam, The Netherlands

3) Marta Menicatti, Massimo Ricciutelli, Roberta Galarini, Simone Moretti, Michele Mari, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Simone Lucarini, **Giovanni Caprioli**, Gianluca Bartolucci. Determination of co-eluted isomers in wine samples by application of MS/MS deconvolution analysis. Book of abstract pag. 133-135, P4. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.

4) Joice G. Nkuimi Wandjou, Laura Lancioni, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Massimo Bramucci, Massimo Ricciutelli, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi. Characterisation of the methanolic extracts from the ancient apple variety ‘‘Mela Rosa dei Monti Sibillini’’. Book of abstract pag. 144-145, P8. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.

5) Riccardo Zeppa, **Giovanni Caprioli**, Andrea Cavalletti, Manuela Cortese, Caterina Renzi, Renzo Galli, Massimo Ricciutelli, Dennis Fiorini, Gianni Sagratini. Multiresidue determination of pesticides in soil and edible crops by using HPLC-MS/MS triple quadrupole. Book of abstract pag. 230-232, P43. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019. **Comunicazione poster del sottoscritto.**

6) Massimo Ricciutelli, Franks Kamgang Nzekoue, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Dennis Fiorini, Renzo Galli, Riccardo Zeppa, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Monitoring of biogenic amines in organic and conventional chicken by HPLC-ESI-QTOF-MS analysis. Book of abstract pag. 251-252, P52. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.

7) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. A new HPLC-MS/MS analytical method for isoflavone and lignan quantification in 25 green coffee samples. Book of abstract pag. 253-255, P53. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.

8) S. Angeloni, **G. Caprioli**, L. Navarini, G. Sagratini, S. Vittori. Coffee Silverskin and Spent Coffee Ground investigation: A new analytical method for 30 bioactive compounds quantitation. Fifth International Congress on Cocoa Coffee and Tea 2019, Bremen, Germany, 26-28 June 2019.

9) Gulzhan Khamitova, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. The impact of ground coffee particle size on the extraction of espresso coffee. Fifth International Congress on Cocoa Coffee and Tea 2019, Bremen, Germany, 26-28 June 2019.

10) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Optimization of extraction variables for espresso coffee. Association for Science and Information on Coffee (ASIC), 27th biennial conference in Portland, Oregon, USA, 16-20 September 2018.

11) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Gianni Sagratini and Sauro Vittori. The development of new extraction methods to quantify three lignans in espresso and roast and ground coffee. PO02 Book of Abstract pag 81. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.

12) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. A new extraction method to quantify lignans and isoflavones in green coffee using HPLC-MS/MS triple quadrupole. PO03 Book of Abstract pag 82. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.

13) **Giovanni Caprioli**, Astride Franks Kamgang Nzekoue, Dennis Fiorini, Paola Scocco, Gianni Sagratini, Andrea Catorci. Composition and quality of milk and cheese from sheep grazing on dry pasture: effects of feeding supplementation PO08 Book of Abstract pag 87. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy. **Comunicazione poster del sottoscritto.**

- 14) Astride Franks Kamgang Nzekoue, **Giovanni Caprioli**, Xiaohui Huang, Stefania Silvi, Gianni Sagratini. Active graphene based food packaging systems for a modern society (GRAFOOD) PO09 Book of Abstract pag 88. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.
- 15) **Giovanni Caprioli**, Astride Franks Kamgang Nzekoue, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Development of a new HPLC MS/MS method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in pulses. PO10 Book of Abstract pag 89. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy. **Comunicazione poster del sottoscritto.**
- 16) Astride Franks Kamgang Nzekoue, **Giovanni Caprioli**, Dennis Fiorini, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Free fatty acids and hexanal monitoring in cheese by HS-SPME-GC-MS: evaluation of food packaging efficiency. PO11 Book of Abstract pag 90. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.
- 17) Seyed Mohammad Nabava, Seyed Fazel Nabavi, Antoni Sureda, **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Arold Jorel Tsetegho Sokeng, Nady Braidy, Sedigheh Khanjani, Akbar Hajizadeh Moghaddam, Atanas G. Atanasov, Maria Daglia, Filippo Maggi. The antidepressive-like effect of water extract of *Hypericum androsaemum* L. red berries in a mouse model of post-stroke depression. PO37 Book of Abstract pag 119. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.
- 18) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. How different particle sizes of ground coffee influence the extraction of a good espresso coffee. PO60 Book of Abstract pag 144. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.
- 19) Massimo Ricciutelli, Maria Chiara Boarelli, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Dennis Fiorini. Micro-method to analyze polar phenolic substances in extra-virgin olive oil by HPLC-DAD-MS PO87- Book of Abstract pag 174. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.
- 20) Elisabetta Torregiani, Maria Elena Telloni, Sauro Vittori, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**. Quantification of riboflavin and niacin in anchovies (*Engraulis engraulis*) by HPLC-MS/MS triple quadrupole. PO98- Book of Abstract pag 186. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Camerino (MC) Italy.
- 21) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Optimization of Espresso Coffee extraction with different particle size distribution and analysis through GC-MS and HPLC-VWD. Poster communications (PO) n°72, Book of Abstract pag. 1074. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.
- 22) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. A NEW ANALYTICAL METHOD FOR THE QUANTIFICATION OF THREE LIGNANS IN ESPRESSO COFFEE BY USING HPLC-MS/MS TRIPLE QUADRUPOLE. Poster communications (PO) n°911, Book of Abstract pag. 1194. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.
- 23) Astride Franks Kamgang Nzekoue, Elisa Vittori, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini. FREE FATTY ACIDS AND HEXANAL AS SHELF LIFE MARKERS IN CHEESE: EVALUATION OF FOOD PACKAGING EFFICIENCY THROUGH A QUANTITATIVE HS-SPME-GC-MS METHOD. Poster communications (PO) n°689, Book of Abstract pag. 1205. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.
- 24) Serena Galdenzi, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. A new extraction method to quantify polyphenols in green coffee using HPLC-MS/MS triple

quadrupole. Book of Abstract PO pag. 55. ISBN: 978-88-6768-034-4. Cibo e nutraceutici: direzione salute, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.

25) Franks Kamgang Nzekoue, **Giovanni Caprioli**, Federica Giusti, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Development of a new HPLC-MS/MS method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in pulses. PO 7, 50 anni in MS Tantem, dove siamo arrivati e dove andiamo. Firenze, Università degli Studi di Firenze, 12 Dicembre 2017.

26) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. HPLC-MS/MS triple quadrupole method to quantify lignans in espresso coffee. PO 9, 50 anni in MS Tantem, dove siamo arrivati e dove andiamo. Firenze, Università degli Studi di Firenze, 12 Dicembre 2017.

27) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. HPLC-MS/MS triple quadrupole method to quantify lignans in espresso coffee. PO Book of Abstract pag. 41. 1° International Conference organized by International Hub for Coffee Research and Innovation, Camerino 30 Novembre-1 Dicembre 2017.

28) Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Filippo Maggi, Yanting Zuo. Volatile Compounds of the Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). PO n°10, Book of Abstract pag. 180-181. 5th MS Fodd day, Bologna 11-13 ottobre 2017.

29) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gulzhan Kamithova, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Luciano Navarini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Development of a New Analytical Method to Quantify Lignans in Coffee by HPLC-MS/MS. PO n°13, Book of Abstract pag. 186-187. 5th MS Fodd day, Bologna 11-13 ottobre 2017.

30) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Effects of Espresso Machine Variables on Espresso Coffee Composition. PO n°14, Book of Abstract pag. 188-189. 5th MS Fodd day, Bologna 11-13 ottobre 2017.

31) Massimo Ricciutelli, Giulia Lucarelli, **Giovanni Caprioli**, Alessandro Alesi, Valeria Polzonetti, Gianni Sagratini. A New Functional Food: Determination of Alliin and Curcumin in Garlic Bulbs Supplemented by Extract of *Curcuma Longa* L. PO n°22, Book of Abstract pag. 212-213. 5th MS Fodd day, Bologna 11-13 ottobre 2017.

32) **Giovanni Caprioli**, Federica Giusti, Franks Kamgang Nzekoue, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Development of a new analytical method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in pulses. Convegno Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. PO Book of Abstract pag. 55. **Comunicazione poster del sottoscritto.**

33) Massimo Ricciutelli, Giulia Lucarelli, **Giovanni Caprioli**, Alessandro Alesi, Valeria Polzonetti, Gianni Sagratini. A new functional food: determination of alliin and curcumin in garlic bulbs supplemented by extract of *Curcuma longa* L. Convegno Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. PO Book of Abstract pag. 66.

34) Simone Angeloni, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Filippo Maggi, Sauro Vittori. Influence of espresso machine parameters on coffee extraction. Fourth International Conference on Cocoa Coffee and Tea 2017. PO, 25-28 June 2017, Centro Congressi Torino Incontra, Turin, Italy.

- 35) **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Dennis Fiorini, Gianni Sagratini, Bruno Tirillini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Phytochemical characterization, nutritional value and antioxidant activity of the berry like fruits from *Hypericum Androsaemum* L. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016. Book of abstract pag 83-84. **Comunicazione poster del sottoscritto.**
- 36) Federica Giusti, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Elisabetta Torregiani, Gianni Sagratini. Determination of polyphenols in legumes by HPLC-DAD and study of antioxidant activity and correlation with color. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016. Book of abstract pag 81.
- 37) Elisabetta Torregiani, Sophie Lorier, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**. Volatile profile of truffles, truffles sauces and truffles flavored oils by using HS-SPME-GC-MS. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016. Book of abstract pag 82.
- 38) Claudio Frezza, Alessandro Venditti, Filippo Maggi, **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Sebastiano Foddai, Mauro Serafini, Armandodoriano Bianco. Phytochemical analysis and ethno-pharmacological importance Of the Fruits of *Hypericum Androsaemum* L. 9th Joint Natural Products Conference 2016, Copenhagen, Denmark, 24-27 July 2016, Book of Abstract vol 5 pag 172-173. P857
- 39) Federica Giusti, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, Sauro Vittori. Effect of the fruit ripening on the antioxidant capacity and total phenolics content on walnuts and almonds. *Alimenti Funzionali e Nutraceutici per la Salute*. Camerino, 28 Giugno 2016. Book of Abstract pag 60-61. ISBN: 978-88-6768-025-2.
- 40) Federica Giusti, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Elisabetta Torregiani, Gianni Sagratini. Color and health: identification and antioxidant activity of polyphenols in legumes and their correlation with seed color. *Alimenti Funzionali e Nutraceutici per la Salute*. Camerino, 28 Giugno 2016. Book of Abstract pag 62-63. ISBN: 978-88-6768-025-2.
- 41) Romilde Iannarelli, **Giovanni Caprioli**, Kevin Cianfaglione, Dennis Fiorini, Claudia Giuliani, Domenico Lucarini, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. The berry-like fruits from *Hypericum androsaemum* L. as a rich source of bioactive compounds. *Alimenti Funzionali e Nutraceutici per la Salute*. Camerino, 28 Giugno 2016. Book of Abstract pag 64. ISBN: 978-88-6768-025-2.
- 42) **Giovanni Caprioli**, Valerio Mammoli, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Massimo Ubaldi, Marco Lanza, Mario Giannella, Fabio Del Bello. Biological profile and bioavailability of imidazoline compounds affect their modulatory activity on morphine tolerance. 33rd Camerino-Cyprus Symposium: Receptor Chemistry: Reality and Vision. Camerino (MC), Italy. 15-19 maggio 2016. **Comunicazione poster del sottoscritto.**
- 43) Stephane L. Ngahang Kamte, Mirko Scortichini, Giuseppe Orsomando, Leonardo Sorci, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Loredana Cappellacci, Filippo Maggi, Riccardo Petrelli. Chemical composition, antimicrobial and antiproliferative activities of the essential oil from Cameroonian *Erigeron Floribundus*. 33rd Camerino-Cyprus Symposium: Receptor Chemistry: Reality and Vision. Camerino (MC), Italy. 15-19 maggio 2016.
- 44) G. Sagratini, **G. Caprioli**, F. Maggi, A. Mustafa, M. Ricciutelli, V. Sirocchi, S. Vittori. 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). 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 140, P5.

- 45) E. Torregiani, G. Sagratini, S. Vittori, **G. Caprioli**, M. Cortese, F. Papa. Volatile profile characterization of truffle oils and natural aroma products by HS-SPME-GC-MS. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 142, P6.
- 46) Dennis Fiorini, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi, Marcello Nicoletti, Massimo Ricciutelli, Chiara Toniolo, Biapa Prosper, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Fatty Acids and Nutritional Composition of Cocoa Beans coming from different Regions of Cameroon. 13th Euro Fed Lipid Congress. Florence (Italy), 27-30 September 2015.
- 47) R. Iannarelli, **G. Caprioli**, K. Cianfaglione, D. Lucarini, D. Fiorini, F. Papa, C. Giuliani, G. Sagratini, B. Tirillini, A. Venditti, A. Bianco, S. Vittori, F. Maggi. Phytochemical characterization of the berry like fruits of tutsan (*Hypericum Andrsaemun* L.). XIV Congresso della Società Italiana di Fitochimica. Valorizzazione della biodiversità italiana: le proprietà salutistiche delle piante alimentari. Università di Padova (Italia), 10-12 giugno 2015.
- 48) **Giovanni Caprioli**, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrnum olusatrum* L., Apiaceae). X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze 6-10 Luglio 2014, PO 19, pag.85 book of abstract. **Comunicazione poster del sottoscritto.**
- 49) **Caprioli G.**, Cortese M., Maggi F., Mustafa A.M., Ricciutelli M., Sagratini G., Sirocchi V., Torregiani E., Vila-Donat P., Vittori S. Development of an analytical method for the quantification of isoflavones in legumes by SPE-UHPLC-MS/MS. X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze 6-10 Luglio 2014, PO 96, pag.162 book of abstract. **Comunicazione poster del sottoscritto.**
- 50) **Giovanni Caprioli**, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Ahmed Mustafa, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori. Optimization of an analytical method for the evaluation of fatty acid composition in lentils by using GC-FID. X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze 6-10 Luglio 2014, PO 103, pag.169 book of abstract. **Comunicazione poster del sottoscritto.**
- 51) Pilar Vila-Donat, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**. Desarrollo de un metodo analítico para la cuantificación de flavonoides en legumbres provenientes del centro de Italia mediante SPE-UHPLC-MS/MS. I Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. UV-Facultad de Farmacia-Avda. Vicent Andres Estelles S/n 46100. Burjasot. Valencia.
- 52) Ahmed M. Mustafa, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi, Caterina Minnetti, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Quantification of ascorbic acid in the neglected vegetable *Smyrnum olusatrum* L. (Apiaceae) by using liquid chromatography-mass spectrometry. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, P32, pag. 161-162..
- 53) Fabrizio Papa, Filippo Maggi, Kevin Cianfaglione, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori. Hydrodistillation and headspace solid-phase microextraction to characterize the volatile composition of two cultivars of trifoliolate orange [*Poncirus trifoliata* (L.) Raf. var. *trifoliata* and var. *monstrosa* (T. Itô Swingle)] cultivated in Italy. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, P59, pag.213-215..
- 54) Pilar Vila Donat, **Giovanni Caprioli**, Paolo Conti, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Rapid analytical method for lentil soyasaponins quantification by using UHPLC-MS/MS. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, P25, pag. 146-147.
- 55) Massimo Ricciutelli, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Antonietta Lombardozi, Ahmed Mustafa, Morela Strano, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Simultaneous determination of Taurine,

Glucuronolactone and Glucuronic acid in energy drinks by UHPLC-MS/MS. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, P19, pag. 134-135.

56) Dennis Fiorini, Elisabetta Torregiani, Roberto Ballini, **Giovanni Caprioli**, Flavia Gigli, Enrico Marcantoni, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Quantitative characterization of volatile and phenolic substances in the red sparkling DOCG wine Vernaccia di Serrapetrona. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, P51, pag. 199-200.

57) Veronica Sirocchi, **Giovanni Caprioli**, Ahmed Mustafa, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Elisa Vittori, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Free fatty acids as marker for the study of cheese shelf life. 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013, P65, pag.227-228.

58) Ahmed M. Mustafa, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori. Simultaneous determination of eighteen secoiridoids, flavonoids, alkaloids, phenolic acids and other bioactive compounds in the Italian bitter beverages by RP-HPLC-DAD. Com OC6, p.11, dagli atti del convegno, TUMA 2013, Sesto Fiorentino (FI), 1-2 Luglio 2013.

59) Fiorini D., **Caprioli G.**, Sagratini G., Vittori S., Gigli F., Marcantoni E., Ballini R. Knowing our local wines: chemical profiling. 3rd Scientific day of the School of Science and Technology. Camerino (MC), 12 Giugno 2013.

60) **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Filippo Maggi, Guillermina Font, Jordi Mañes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori. Bioaccessibilità delle soiasaponine I e β g ed attività ipocolesterolemizzante : modello di digestione in vitro. Book of abstract Pag. 46. 3^o Congresso Nazionale della SiNut, Milano 20-21 Settembre 2012. **Comunicazione poster del sottoscritto.**

61) Pilar Vila Donat, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Isolamento e purificazione delle soia saponina I e β g dalla soia mediante HPLC-DAD-MS. XXXI Congresso Interregionale TUMA 2012, Francavilla al Mare (CH), 18 - 20 Giugno 2012.

62) Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, **Giovanni Caprioli**, Cinzia Cecchini, Magda Coman, Alberto Cresci, Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Biogenic amines as freshness index of meat and fish in an innovative packaging system. Chimalsi 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Ischia (NA), 3-7 Giugno 2012, Emirates Journal of Food and Agriculture, P 196, pag.140.

63) E. Torregiani, **G. Caprioli**, M. Cortese, C. Lo Cascio, F. Maggi, G. Sagratini, V. Sirocchi, S. Vittori. Wine making waste: grape seeds and skin as source for cosmetics and food integrators. 2nd MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, poster communication P.02, pag. 99.

64) Sirocchi V., Spinosi M., **Caprioli G.**, Sagratini G., Maggi, F. Torregiani E., Vittori S. Hexanal as a tool for monitoring the shelf-life of meat products: its determination by SPME-GC-MS. 2nd MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011.

65) F. Maggi, L. Barboni, F. Papa, M. Ricciutelli, G. Caprioli, G. Sagratini, S. Vittori. *Melittis melissophyllum* L.: un'importante fonte di cumarina. Congresso della Società Italiana di Fitochimica 2011. Università La Sapienza, Roma 30 giugno-2 luglio 2011.

66) Sagratini G., Allegrini M., **Caprioli G.**, Cristalli G., Maggi F., Ricciutelli M., Zuo Y., Vittori S. Determinazione simultanea di Squalene, α -Tocoferolo e β -Carotene nelle olive da tavola mediante SPE-

HPLC-DAD. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute”, 20-24 Settembre 2010, Villa Favorita, Marsala (TP).

67) Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Piero Traldi, Yanting Zuo. Costituenti della dieta mediterranea: quantificazione delle soiasaponine I e β g in campioni di lenticchie italiane. I Congresso Nazionale Sinut, Milano, 11-13 Febbraio 2010.

68) Michael G. Cahill, **Giovanni Caprioli**, Mary Stack, Sauro Vittori, Kevin J. James, Semi-automated Liquid Chromatography – Mass Spectrometry (LC-MS/MS) Method for Basic Pesticides in Wastewater Effluents with Analyte Confirmation Using Nano-electrospray High Resolution MS. International Symposium on Hyphenated Techniques for Sample Preparation, Bruges, Belgium, 26-27 Gennaio 2010.

69) Michael G. Cahill, **Giovanni Caprioli**, Mary Stack, Sauro Vittori, Kevin J. James, Development of an On-line LC-MS/MS Method for the Determination of Basic Pesticides in (ppb) Levels in Wastewater. International Symposium on Hyphenated Techniques for Sample Preparation, Bruges, Belgium, 26-27 Gennaio 2010.

70) **Giovanni Caprioli**, Laura Molin, Gloria Cristalli, Eugenio Ragazzi, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Roberta Seraglia, Yanting Zuo, and Sauro Vittori, Characterization of lentil varieties by MALDI-TOF analysis of the seed protein, 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009. **Comunicazione poster del sottoscritto.**

71) Gianni Sagratini, Yanting Zuo, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori. Determination and quantification of “cholesterol lowering” soyasaponins I and β g in italian lentils by SPE-HPLC-MS and MALDI-TOF. 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009.

72) Sauro Vittori, **G. Caprioli**, G. Cristalli, E. Ferrer, J. Mañes, E. Santoni, Y. Zuo, G. Sagratini. Pressurized liquid extraction (PLE) and liquid chromatography – tandem mass spectrometry (LC/MS/MS) for determination of Bisphenol A, Octylphenol and Nonylphenol in infant formulas. 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009.

73) Yanting Zuo, Fabrizio Papa, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Sauro Vittori. Volatile Constituents of Litchi Pericarp. International Conference of Natural Products and Traditional Medicine (ICNPTM' 09), October 16-18th 2009, Xi'an, China.

74) G. Sagratini, **G. Caprioli**, G. Cristalli, E. Ferrer, J. Mañes, E. Santoni, S. Vittori, Y. Zuo. Pressurized liquid extraction (PLE) and liquid chromatography – tandem mass spectrometry (LC/MS/MS) for determination of Bisphenol A, Octylphenol and Nonylphenol in infant formulas. Euro Food Chem XV – Food for the future. July 05-08th 2009, Copenhagen, Denmark.

75) Zuo Y, **Caprioli G.**, Ricciutelli M., Sagratini G., Vittori S. Analysis of Organochlorinated Pesticides (OCPs) and Polychlorinated Biphenyls (PCBs) in Water from Ancona Using SPME and GC-MS. 1st PhD Meeting in Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnologies. Camerino (MC), giugno 2009.

76) Zuo Y, **Caprioli G.**, Giardinà D., Maggi F., Ricciutelli M., Sagratini G., Vittori S. Isolation of Soyasaponins I e VI from soybeans by semipreparatives HPLC and characterization by mass spectrometry. The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.

77) Zuo Y, **Caprioli G.**, Cristalli G., Giardinà D., Ricciutelli M., Sagratini G., Volpini R., Vittori S. Ink photoinitiators determination in cardboard packagings and contained food by GC/MS and HPLC/MS/MS.

The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.

78) Vittori S.; Ammendola S.; **Caprioli G.**, Fabbri A.; Marucci G.; Ricciutelli M.; Sagratini G.; Zuo Y. Acrylamide levels determination by a colorimetric method based on biotechnological enzymes. The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.

79) Vittori S., **Caprioli G.**, Giardinà D., Marangoni M., Sagratini G., Zanotti T., Zuo Y. Set up of a quick screening method for determination of heavy metals in food, including wine. The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.

80) **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Isolamento delle soiasaponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e quantificazione del loro tenore in varie cultivar di lenticchie italiane. 8° Sigma Aldrich Young Chemists Symposium, Pesaro (PU) 20-22 ottobre 2008. **Comunicazione poster del sottoscritto.**

81) Yanting Zuo, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Isolation of Soyasaponins I and VI from soybean by semipreparatives HPLC and characterization by mass spectrometry. Salerno, Italian Japanese Joint Symposium, Natural Products and Functionales Foods, 27-28 giugno 2008.

82) **Giovanni Caprioli**, Roberta Galarini, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Sviluppo e ottimizzazione di un metodo analitico per la determinazione dei residui di Benzimidazoli in alimenti di origine animale mediante idrolisi enzimatica e SPE-HPLC-DAD. Perugia VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti 23-26 giugno 2008. **Comunicazione poster del sottoscritto.**

83) Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Yanting Zuo, Rosaria Volpini, Sauro Vittori. Isolamento delle soiasaponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e loro caratterizzazione mediante spettrometria di massa. Perugia VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti 23-26 giugno 2008.

84) Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**, Dario Giardinà, Mirko Marangoni, Gianni Sagratini, Yanting Zuo. Messa a punto di un metodo semplice di screening per la determinazione di metalli pesanti nel vino. Perugia VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti 23-26 giugno 2008.

85) Y.Zuo, S.Vittori, G.Sagratini, M.Ricciutelli, **G.Caprioli**, M.Cuccioloni, M.Angeletti, F.Palermo and A.Polzonetti-Magni. Bioaccumulation study of food contaminant isopropylthioxanthone (ITX) in fish using solid phase extraction (SPE) and HPLC/MS/MS and GC-MS. Tuma 2008, L’Aquila (AQ) 23-25 giugno 2008.

LAVORI “IN EXTENSO”

1) Sagratini G., Allegrini M., **Caprioli G.**, Cristalli G., Maggi F., Ricciutelli M., Zuo Y., Vittori S. Determinazione simultanea di Squalene, α -Tocoferolo e β -Carotene nelle olive da tavola mediante SPE-HPLC-DAD. Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute”, 20-24 Settembre 2010, Villa Favorita, Marsala (TP).

2) Sagratini G., **Caprioli G.**, Cristalli G., F. Maggi, D. Giardinà, Ricciutelli M., Sirocchi V., Zuo Y., Vittori S. Studio di un nuovo sistema di “active packaging” per la carne mediante l’analisi delle ammine biogene via SPE-HPLC-DAD e SPE-HPLC-MS. Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute”, 20-24 Settembre 2010, Villa Favorita, Marsala (TP).

3) **Caprioli G.**, Galarini R., Cristalli G., Giardinà D., Ricciutelli M., Sagratini G., Zuo Y., Vittori S. Sviluppo e ottimizzazione di un metodo analitico per la determinazione dei residui di Benzimidazoli in alimenti di origine animale mediante idrolisi enzimatica e SPE-HPLC-DAD. Atti del VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti, Perugia (Pg) 23-26 giugno 2008.

4) Vittori S., **Caprioli G.**, Giardinà D., Marangoni M., Sagratini G., Zanotti T., Zuo Y. Messa a punto di un metodo semplice di screening per la determinazione di metalli pesanti nel vino. Atti del VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti, Perugia (Pg) 23-26 giugno 2008.

5) Sagratini G., **Caprioli G.**, Giardinà D., Maggi F., Ricciutelli M., Zuo Y., Volpini R., Vittori S. Isolamento delle soiasaponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e loro caratterizzazione mediante spettrometria di massa. Atti del VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti, Perugia (Pg) 23-26 giugno 2008.

6) Sagratini G., **Caprioli G.**, Cristalli G., Giardinà D., Ricciutelli M., Zuo Y., Vittori S. Analisi di fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti liquidi e nei relativi packagings mediante GC/MS e HPLC/MS/MS. Atti del VII Congresso nazionale di chimica degli alimenti, Perugia (Pg) 23-26 giugno 2008.

INVITED SPEAKER A CONGRESSI:

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 glicocalcoidi 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.

CHAIRMAN A CONVEGNI:

1) Cibo e Nutraceutici: parola chiave “Caratterizzaione”. Camerino 9 Luglio 2019.

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

3) Congresso “CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy”

ORGANIZZAZIONE CONVEGNI SCIENTIFICI

- 1) 6 Ms Food day, Camerino 25-27 Settembre 2019. Comitato organizzatore.
- 2) Cibo e Nutraceutici: parola chiave “Caratterizzaione”. Auditorium Benedetto XII, Camerino 9 Luglio 2019. Comitato organizzatore.
- 3) CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September, Auditorium Benedetto XII, Camerino (MC) Italy. Comitato organizzatore.
- 4) Cibo e salute: direzione salute, Auditorium Benedetto XII, Camerino 10 Luglio 2018. Comitato organizzatore.
- 5) 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.
- 6) Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. Comitato organizzatore.
- 7) Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute. Camerino, 28 giugno 2016, Palazzo Ducale-Sala degli Stemmi, Comitato organizzatore.
- 8) 33rd Camerino Cyprus Symposium- Receptor Chemistry: Reality and Vision. Camerino, May 15-19 2016, Comitato organizzatore.

LIBRI E/O CAPITOLI DI LIBRO:

- 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 Colombari, 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 Colombari, 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

PREMI E RICONOSCIMENTI

1) 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).

2) 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.

3) 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.

4) 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.

5) Presentazione di tre progetti "Marie Curie" sempre accettati e di buon livello e buon punteggio ma non finanziati per mancanza fondi EU:

-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)

6) Febbraio 2011: partecipazione alla selezione per il Programma di borse di studio e tirocinio 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).

7) 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).

8) Borsa di studio bandita dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società 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).

- 9) 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).
- 10) 2° premio Start cup-competition Perugia-Camerino 2008 ottenuto dal gruppo di ricerca di Chimica degli alimenti dell'università di Camerino (10000 euro)
- 11) 24 maggio 2008: Premio per tesi di laurea Giacinto "Diacinto" Cestoni (1000 euro)
- 12) 19 settembre 2007: "Premio di laurea istituito in memoria del Prof. Domenico Amici" visto il curriculum particolarmente brillante (1000 euro).

ATTIVITA' DI TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

Spin-off

- 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.

Brevetti

- 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 ipocolesterolemizzante e prebiotica. Numero domanda: 102015000069580. Domanda di brevetto internazionale dello stesso; 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

DIREZIONE O PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE

- 1) Special Issue Editor della rivista Beverages (ISSN 2306-5710): "Coffee and Related Chemical Analysis". Dal 4-10-2017 al 31 marzo 2021 (deadline sottomissione articoli).
- 2) Editorial Board of International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics (Open Access), dal 4-10-2017 ad oggi.
- 3) 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, Ansong, 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. Dal 17 Novembre 2015 al 25 marzo 2016

ATTIVITA' DI REFERAGGIO

Il sottoscritto è "Selected official Reviewer" of *Mediterranean Journal of Biosciences* (MJB)

Referee di articoli scientifici:

1. Journal of Agricultural and Food (JAFC)
2. Applied Microbiology and Biotechnology (AMAB)
3. Natural Product Communications (NPC)
4. Phytochemical Analysis (Phyt. An.)
5. Analytical Methods (An. Meth.) 3 papers
6. Molecular Biology Reports (Mol. Biol. Rep.)
7. Microbial Ecology (Microb. Ecol.)
8. Journal of Separation Science (JSS) 2 papers
9. Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters (BMC)
10. Journal of Nanoscience and Nanotechnology (JNN) 2 papers
11. Food Analytical Methods (FANM) 7 papers
12. Natural Product Research (NPR) 4 papers
13. Pakistan Journal of Zoology (PJZ)
14. MethodsX (MetX)
15. Journal of Chemistry (JC)
16. Arabian Journal of Chemistry (AJC) 3 papers
17. Food Packaging and Shelf Life (FPSL)
18. Journal of the Brazilian Chemical Society (JBCS) 2 papers
19. Mediterranean Journal of Biosciences (MJB) 3papers
20. Food Control (FC)
21. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine (EBCAM)
22. Canadian Journal of Plant Science (CJPS)
23. Rapid Communications in Mass Spectrometry (RCMS)
24. Pure and Applied Biology (PAB)
25. PLANTA DANINHA Journal (PDJ)
26. Journal of Chromatography A (JCA) 3papers
27. Oncotarget (Onc)
28. Food Research International (FRI) 2 papers
29. Food Chemistry (FC) 7 papers
30. ACS Chemical Neuroscience (ACS)
31. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis (JPBA) 2 papers.
32. Trends in Food Sciences & Technology (TIFS)
33. ACS Omega
34. Materials Science & Engineering C (MSE)

Per 34 Riviste, 62 referaggi.

Intera Attività di referaggio certificate su publons.com (profile personale)

Referaggio di libri:

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

Attività di Referaggio di tesi di dottorato:

- 1) 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 diagnosis of human cutaneous Leishmaniasis" in Khyber Pakhtunkhwa, 2012 (500 USD / \$).
- 2) 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 / \$).
- 3) 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 / \$).
- 4) Commissione della tesi di dottorato come Supplente del Dr. Guillermo Casedas Lopez, Titolo della tesi: "Bioactive and neuroprotective potential of berry-like fruit juices and its isolated polyphenols". Universidad de San Jorge, Zaragoza, discussione tesi di dottorato 13 marzo 2020.

ATTIVITA' DI VALUTAZIONE DI PROGETTI DI RICERCA

- 1) 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 (400 gross / 100 euro).

ATTIVITA' DI VALUTAZIONE DI PERSONALE

- 1) Valutazione della candidatura a assistente professore del Dr. Farhana Bibi: Assistant professor Department of Microbiology, Hazara University Mansehra Pakistan. Nominato, dal Vice Cancelliere della "Hazara University", Pakistan, esperto per la valutazione della candidatura a assistente professore del Dr. Farhana Bibi: Assistant professor Department of Microbiology, Hazara University Mansehra Pakistan. Nomina ricevuta il 11 ottobre 2019, Valutazione inviata in data 11 ottobre 2019.
- 2) 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. 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.

PARTECIPAZIONE AL COLLEGIO DEI DOCENTI DEL DOTTORATO DI RICERCA

Partecipa al collegio dei docenti del dottorato dell'Università di Camerino per Anno accademico 2018/2019, 2019-2020, 2020-2021; Ciclo: 34, Ciclo: 35, Ciclo:36; titolo CHEMICAL AND PHARMACEUTICAL SCIENCES AND BIOTECHNOLOGY.

COORDINAMENTO SCIENTIFICO DI DOTTORATI DI RICERCA, BORSE DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA

Coordinamento scientifico e supervisione di dottorati di ricerca

1) Laura Acquaticci 2020 – in corso.

Area of research: Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology

PhD curricula in: Pharmaceutical, Nutraceutical and Food Sciences

Coordinamento scientifico di ricercatori con borse di ricerca post-laurea e post-doc

1) **Contratto autonomo/CoCoCo cofinanziata dalla scuola del Farmaco, anno 2020.**

ATTIVITA' DIDATTICA

INCARICHI DI INSEGNAMENTO FORMALMENTE ATTRIBUITI DALLA FACOLTA'/SCUOLA

A.A.	Insegnamento	Corso di Laurea	Univeristà	CFU	Ore	Lingua del Corso
2019-2020	Chimica e Tecnologia dei Prodotti Dietetici [FA0015]	Informazione Scientifica sul Farmaco e Scienze del Fitness e dei Prodotti della Salute [L-FFS]	Università degli Studi di Camerino	6	42	italiano
2019-2020	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici [FA0066]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	6	42	italiano
2019-2020	Food Chemistry and Processing	Biotechnology of the School of Life Sciences	Jilin Agricultural University, Changchun, China	6	48	inglese
2018-2019	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici [FA0066]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	6	42	italiano
2018-2019	Food Chemistry and Processing	Biotechnology of the School of Life Sciences	Jilin Agricultural University, Changchun, China	6	48	inglese
2017-2018	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici [FA0066]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	6	42	italiano
2016-2017	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici [FA0066]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	6	42	italiano
2016-2017	Chimica degli Alimenti [FA0103]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	4	28	italiano
2015-2016	Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici [FA0066]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	6	42	italiano
2015-2016	Chimica degli Alimenti [FA0103]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	4	28	italiano
2014-2015	Chimica degli Alimenti [FA0103]	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF]	Università degli Studi di Camerino	4	28	italiano
2013-2014	Chimica degli	Chimica e Tecnologia	Università degli	4	28	italiano

	Alimenti [FA0103]	Farmaceutiche [LM-CTF]	Studi di Camerino			
--	-------------------	------------------------	-------------------	--	--	--

ULTERIORE ATTIVITA' DIDATTICA

- 1) 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.
- 2) 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".
- 3) 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
- 4) 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.
- 5) 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)
- 6) 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)
- 7) 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)
- 8) 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)

RELATORE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE E TRIENNALE

- Il sottoscritto è relatore delle seguenti tesi sperimentali (n°28) e compilative (n°8) 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 *Smyrniolum Olusatrum* (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 farinifera*. Tesi 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 Compilativa in Chimica degli Alimenti. 9 Luglio 2015 (Farmacia).
- 12) Adelaide Lausdei, Studio delle potenzialità nutraceutiche di un estratto di lenticchie. Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti. 10 Luglio 2015 (Farmacia).
- 13) Giacomo Pieroni, Polifenoli e proprietà nutrizionali dei frutti di *Hypericum androsaemum* L. . Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti. 8 Aprile 2016 (Farmacia).
- 14) Alessandra Girotti, Micotossine emergenti da *Fusarium*: Enniatine e Beauvericina, Tesi 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 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 Compilativa in Chimica degli Alimenti. 28 Febbraio 2017 (Farmacia).

- 17) Valentina Badialetti, Determinazione simultanea di 16 polifenoli nei legume mediante HPLC-MS/MS. Tesi 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 Compilativa in Chimica degli Alimenti. 14 Luglio 2017 (Farmacia).
- 19) Thomais Antonopoulou, Micotossine mascherate negli alimenti: nuove strategie analitiche per la loro determinazione. Tesi 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 Sperimentale in Chimica Organica. 13 Aprile 2018 (C.T.F.).
- 21) Veronica Petrocchi, Analisi delle sostanze volatili e qualificazione di caffeina, trigonellina e acido nicotinico nel caffè espresso: il ruolo della granulometria. Tesi Sperimentale in Chimica 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 Sperimentale in Chimica 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 Sperimentale in Chimica 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 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 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 Sperimentale in Chimica degli Alimenti. 24 Maggio 2019 (Farmacia).
- 27) Alessia Asta, Caratterizzazione e studi formulativi di tensioattivi derivati da legumi. Tesi Sperimentale in Tecnologia socio-economia e legislazione farmaceutiche II. 12 Luglio 2019 (Farmacia).
- 28) Chiata Tizi, Quantificazione di 30 molecole bioattive mediante HPLC-MS/MS triplo quadrupolo in estratti di caffè esausto e silverskin. Tesi Sperimentale in Chimica degli Alimenti. 4 Ottobre 2019 (CTF).
- 29) Viola Palombelli, Identificazione e quantificazione di due nuove molecole nel vino mediante UHPLC-MS/MS. Tesi Sperimentale in Chimica degli Alimenti. 4 Ottobre 2019 (CTF).
- 30) Gaia De Simone, L'effetto in vitro degli estratti ottenuti dai sottoprodotti del caffè.” “ In vitro cytotoxicity effects of extracts obtained from coffee by-products. Tesi Sperimentale in Chimica degli Alimenti. 4 Ottobre 2019 (Farmacia).
- 31) Efstathios Theodoridis. Phytosterols: functional food and nutraceuticals on the market. Tesi Compilativa in Chimica degli Alimenti. 5 Novembre 2019 (Farmacia).

32) Chiara Cartechini, Utilizzo di estratti di caffè esausto ottenuti tramite l'applicazione di una matrice sperimentale sferica per la formulazione di una crema anticellulite. Tesi Sperimentale in Formulazione e Legislazione dei prodotti cosmetici. 5 Novembre 2019 (Farmacia).

33) Ludovica Friggi. Sviluppo e valutazione clinica di prodotti cosmetici anti-age ottenuti con estratti di caffè esausto ottimizzati mediante applicazione di una matrice sperimentale composta. Tesi Sperimentale in Formulazione e Legislazione dei prodotti cosmetici. 5 Novembre 2019 (Farmacia).

34) Carola Caselli. Valutazione di micotossine e polifenoli in diversi campioni di caffè.” “Mycotoxins and polyphenols evaluation in different coffee samples. Tesi Sperimentale in Chimica degli Alimenti. 6 Marzo 2020 (Farmacia).

35) Michele Stella. Caffè esausto e silverski come ingredienti base per la formulazione di fertilizzanti. Tesi Compilativa in Chimica degli Alimenti. 3 Aprile 2020 (Farmacia).

36) Lara Chiarotti. Sviluppo di una procedura di purificazione di estratti di Mela Rosa dei Monti Sibillini e valutazione del loro potenziale nutraceutico. Tesi Sperimentale in Botanica Farmaceutica. 3 Aprile 2020 (Farmacia).

COLLABORAZIONI CON GRUPPI DI RICERCA A LIVELLO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Collaborazioni nazionali:

- Dr. Galarini, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Perugia
- Prof. Corradetti, ARPAM, Agenzia Regionale Protezione Ambiente Marche, Ascoli Piceno (AP).
- Dr. Traldi, National Council of Research (CNR)-ISTM of Padova.
- Prof. Cresci, Microbiology research group (University of Camerino).
- Prof. Lupidi, Biochemistry research group, University of Camerino.
- Prof. Ciccocioppo, Pharmacology research group, University of Camerino.
- Dr. Marco Cespi E Dr.ssa Giulia Bonacucina, Pharmaceutical technology, University of Camerino
- Prof.ssa Marzia Innocenti, Dipartimento NEUROFARBA, Sezione Farmaceutica e Nutraceutica, Università di Firenze, Sesto Fiorentino (FI), Italia.

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.

- Dr. Mubbashir Hussain, Università di Scienze e tecnologie, Kohat (Pakistan).
- Dr. Yasser Al-Kahraman, Università di biochimica del Balochistan Quetta, (Pakistan).
- Dr.N' Guessan Bra Yvette Fofie, Department of Pharmacognosy, Université Félix Houphouët-Boigny, Abidjan, Cote d'Ivoire
- Dr. Seyed Mohammad Nabavi Applied Biotechnology Research Center, Baqiyatallah University of Medical Sciences, Tehran, Iran.
- Dr. Biapa Prosper, Laboratory of Medicinal Plant Biochemistry, Department of Biochemistry, Faculty of Science, University of Dschang, Dschang, Cameroon
- Prof. Candelaria C. Sánchez-Mateo (Departamento de Medicina Física y Farmacología, Facultad de Farmacia, Universidad de La Laguna, La Laguna, Tenerife, Spain).
- Dr. Victor Lopez, Department of Pharmacy, Faculty of Health Sciences, Universidad San Jorge, Villanueva de Gállego (Zaragoza, Spain).
- Dr. Hamdi Bendif, Natural and Life Sciences Department, Mohamed Boudiaf University, Algeria.

INCARICHI ISTITUZIONALI

- 1) 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
- 2) 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
- 3) Rappresentante dei Ricercatori a tempo determinato e degli assegnisti di ricerca nell'assemblea delle Rappresentanze, scorcio quadriennio 2013/2017 dal 22/09/2017 al 01/11/2017

CARICHE RICOPERTE IN ENTI E ORGANI NAZIONALI

- 1) Consigliere nel Direttivo del GICA (Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti), Società Chimica Italiana (Dal 2019-oggi).

CAPACITA' E COMPETENZE LINGUISTICHE

- **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 Corse” presso la “Passport Language Schools” a Oxford
- 25 giugno 2003: superamento dell' idoneità “Colloquio di Lingua Ingeese” 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**

- Conoscenza della lingua cinese, imparato nei 6 mesi svolti a Pechino

CAPACITA' E COMPETENZE SOCIALI

Amichevole, socievole e spiccata capacità ad interagire con gli altri membri di un gruppo di ricerca e/o ambiente lavorativo