

**CURRICULUM VITAE  
ELABORATO SULLA  
BASE DEL FORMATO  
EUROPEO**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **Finotti Enrico**  
Indirizzo **Via E. Jenner 72, 00151 - Roma**  
Telefono **+39 06 5344572**  
Telefono Mobile **+39 347 4032176**  
E-mail **Enrico.finotti@crea.gov.it**  
**enrico.finotti@entecra.it**  
Nazionalità **Italiana**  
Data di nascita **11/2/1957**  
Luogo di nascita **Roma**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (dal 2017 a oggi) 

Coordinatore del gruppo del CREA-AN nel progetto ABASA Tecnologie “green” per una agricoltura sostenibile: protezione da fitopatogeni e fertilizzazione di colture agroalimentari mediante biomolecole ottenute da reflui oleari. CUP: B81G18000770002

Responsabile del progetto internazionale TAIEX Study Visit on Food analysis in aspect of quality control, fat content, origin of the fat in the food (AGR IND/EXP 64317).
- Date (2009 al 2017) 

Si e' occupato del progetto Valutazione di schemi di conversione all'agricoltura biologica e biodinamica in aziende tipo della Regione Lazio,”

Si e' occupato del progetto QUALIFU-IDF in qualità di responsabile di U.O. In particolare si occupa di individuare un Impronta Digitale Funzionale per determinare la qualità nutrizionale degli alimenti oggetto di studio, e della capacità antiossidante degli stessi.

Si e' occupato del progetto ALISAL-CARFRU. In Particolare studia il profilo lipidico di sfarinati di alcune cultivar di grano duro.

Si e' occupato del progetto ALIMED. In particolare si occupa della messa a punto di un Indice Matematico Funzionale per determinare la qualità di cultivar di grano duro, utilizzando i dati della banca dati del Mipaf, in un arco di tempo di circa 10 anni. In piu' studia il profilo lipidico di alcune cultivar di grano duro piu' rappresentative.

INRAN Ente Pubblico di Ricerca
- Tipo di azienda o settore  
( scuola, azienda privata, libera professione,...)
- Ruolo/i lavorativo/i svolto/i
- Principali mansioni e responsabilità  
Date (2006– 2009) 

Ricercatore
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore 

Si e' occupato del progetto SIMBIO-VEG Sistemi e metodi in agricoltura biologica per il miglioramento della qualità delle produzioni vegetali e dell'ambiente

INRAN Via Ardeatina 546, 00178 – Roma, Italia

Ente Pubblico di Ricerca

- Tipo di impiego Ricercatore ex. Art. 20
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (2003– 2006) Si e' occupato del progetto Quadro OGM in agricoltura (MIPAF) in particolare dei sistemi antiossidanti nei prodotti alimentari GM
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro INRAN Via Ardeatina 546, 00178 – Roma, Italia
  - Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
  - Tipo di impiego Ricercatore ex. Art. 20
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (2003 – 2005) Si è occupato del progetto “Vino, ocratossina A, antiossidanti”, in particolare dell’azione di alcuni composti fenolici dell’uva sulla produzione di ocratossina A e sulla crescita del fungo patogeno sulla pianta.
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro INRAN Via Ardeatina 546, 00178 – Roma, Italia
  - Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
  - Tipo di impiego Contrattista
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (2001 – 2002) Si è occupato del progetto “Capacità antiossidante del succo di bergamotto e dei suoi sottoprodotti”.
  - Si è occupato del progetto “Individuazione dei caratteri di tipicità delle produzioni olivicole a D.O.P. laziali attraverso la rilevazione dei fattori caratterizzanti la qualità degli oli”, in tale progetto si occupa della determinazione della capacità antiossidante di tali oli, della presenza e determinazione di polifenoli, vitamina E e steroli.
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro INRAN Via Ardeatina 546, 00178 – Roma, Italia
  - Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
  - Tipo di impiego Ricercatore ex art. 23
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (1998 – 2001) Si è occupato del progetto “Determinanti di qualità in Agricoltura Biologica” occupandosi della determinazione del potere antiossidante di vari tipi di frutta provenienti da coltivazioni di agricoltura convenzionale e biologica.
  - Nello stesso periodo ha collaborato ad uno studio sull'effetto della luce artificiale su latte fresco pastorizzato conservato a 4°C e confezionato con differenti materiali, studio fatto in collaborazione con l'Istituto di Merceologia dell'Università degli studi di Roma "La Sapienza".
  - Si è occupando del monitoraggio del frumento italiano per quel che riguarda la contaminazione da parte di micotossine, in particolare delle B1, B2, G1, G2 e dell'ocratossina
- Nome e indirizzo del datore di lavoro INRAN Via Ardeatina 546, 00178 – Roma, Italia
- Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
- Tipo di impiego Ricercatore ex art. 23
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (1993 – 1998) Inserito nel progetto RAISA si è occupato dell’impiego di complessi multienzimatici commerciali sulla fettuccia di barbabietola esausta per aumentarne il rapporto fibra solubile/fibra insolubile; del frazionamento e caratterizzazione delle proteine solubili della scotta ovina, al fine di ottenere un concentrato proteico in grado di poter essere utilizzato per scopi alimentari.
  - Si è anche occupato, in collaborazione con il Laboratorio per lo studio dell’invecchiamento cellulare dell’IDI di uno studio sulle caratteristiche dell’olio extra vergine d’oliva al fine di valorizzarne sia le qualità nutrizionali che il suo potere antiossidante.

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
  - Date (1990 – 1993)
- INRAN Via Ardeatina 546, 00178 – Roma, Italia
- Ente Pubblico di Ricerca  
Ricercatore ex art. 23
- Ha collaborato con la Sezione di Micologia dell'Istituto S. Maria e S. Gallicano di Roma, nell'ambito del Progetto Antartide dell'E.N.E.A, sullo studio dei funghi del suolo, prelevati in Antartide; in particolare porta avanti una ricerca sull'effetto della temperatura sul pattern lipidico di questi funghi, cercando d'individuare quei parametri, che hanno reso possibile un loro adattamento e sviluppo in ambienti particolari, in cui è quasi del tutto assente il fenomeno dell'antropizzazione. Questi risultati sono poi comparati con quelli ottenuti in ceppi fungini sviluppati in condizioni climatiche e con parametri fisico-chimici differenti.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
  - Date (1988 – 1990)
- Istituto S. Maria e S. Gallicano di Roma Via S.Gallicano 25a 00153 - Roma, Italia
- Istituto Fisioterapico Ospitaliero  
Ospite
- Ha svolto una ricerca, presso la Cattedra di Clinica Medica dell'Università Cattolica del S.Cuore di Roma, sull'impiego degli acidi dicarbossilici nell'alimentazione parenterale e sul loro effetto nella crescita degli enterobatteri. Questa ricerca si è avvalsa dell'utilizzo del gas-cromatografo, del liquido-cromatografo e delle tecniche di microdialisi, per la ricerca dei siti di legame di questi acidi con l'emoglobina umana. Per sviluppare questo tipo di studi gli è stata conferita una borsa di studio della durata di tre anni dall'Istituto Giuseppe Toniolo di Studi Superiori di Milano svolta presso la suddetta Cattedra di Clinica Medica.
- Durante questo periodo ha collaborato con la Cattedra di Micologia del Dipartimento di Biologia Vegetale di Roma e con l'Istituto Superiore di Sanità, su di una ricerca riguardante lo studio di un modello sperimentale per la rilevazione delle Ocratossine nei semi di cacao stoccati in magazzino e dell'effetto degli acidi grassi a corta catena come l'acido propionico, l'acido butanoico, l'acido caproico, l'acido caprilico e l'acido sorbico, sui semi di grano e di girasole, prodotti impiegati nell'industria alimentare sia come conservanti che come battericidi e fungicidi, con particolare riguardo all'effetto che queste sostanze possono avere, sulla produzione delle Aflatossine, prodotte da parte di funghi del genere *Aspergillus*, sulla germinabilità e sulla conservazione del seme stesso, cercando anche di vedere se, particolari parametri ambientali, come l'umidità, presenza di pesticidi ecc., possono influire o modulare, l'effetto di questi acidi a corta catena, sui semi stessi.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
  - Date (1985 – 1987)
- Università Cattolica del Sacro Cuore Largo Agostino Gemelli 8 00168 – Roma, Italia
- Università  
Borsista
- Ha collaborato Ha collaborato ad uno studio sulla perossidazione dei lipidi cutanei indotti da agenti fisici e biologici, svolta presso il laboratorio di Fisiopatologia Cutanea, dell'Istituto S. Maria e S. Gallicano di Roma. Questa ricerca gli ha permesso di apprendere ed utilizzare le più recenti tecniche di Gas-cromatografia, su colonne capillari, per lo studio degli acidi grassi e di conoscere le tecniche di Spettrofotometria sia per le cinetiche enzimatiche che per il dosaggio dei Lipoperossidi.
- Ha collaborato con la Cattedra d'Igiene dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", in una ricerca riguardante l'uso della Gas-cromatografia nell'identificazione batterica comparata con le più comuni tecniche di routine.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Istituto S. Maria e S. Gallicano di Roma Via S.Gallicano 25a 00153 - Roma, Italia

- Tipo di azienda o settore Istituto Fisioterapico Ospitaliero
  - Tipo di impiego Borsista
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (1984 – 1985) Ha collaborato, in qualità di Biologo nel gruppo di ricerca del Prof. Fanelli, presso la Cattedra di Micologia dell'Istituto dell'Orto Botanico di Roma, in un programma di ricerca commissionata dalla C.E.E.. Durante questo periodo ha avuto modo di perfezionare le sue conoscenze sull'uso dell'HPLC e sulla cromatografia su strato sottile, tecniche impiegate per l'isolamento e la determinazione delle Aflatossine e ha perfezionato le sue conoscenze sulla coltivazione in vitro di ceppi fungini.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Roma "La Sapienza" Istituto dell'Orto Botanico Largo Cristina di Svezia 24 00164 – Roma, Italia
  - Tipo di azienda o settore Università
  - Tipo di impiego Contrattista
- Principali mansioni e responsabilità

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (21Aprile 2008) Dottorato di Ricerca in Alimentazione e Nutrizione Umana
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Palermo
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ha presentato una tesi dal titolo "Variazione dei parametri nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva in relazione al grado di maturazione delle olive"
  - Qualifica conseguita Dottore di Ricerca
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date (Aprile 1986) Abilitazione all'esercizio della Professione di Biologo
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università "la Sapienza" di Roma
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Abilitazione all'esercizio della Professione di Biologo
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date (21/11/1983) Laurea in Scienze Biologiche
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università "la Sapienza" di Roma
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ha presentando una tesi sperimentale sui meccanismi di stimolazione e controllo delle Aflatossine, svolta presso la Cattedra di Micologia dell'Orto Botanico di Roma, sotto la guida del Prof. Fanelli.
  - Qualifica conseguita Dottore in Scienze biologiche
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 110/110

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**  
*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
  
- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**INCARICHI INTERNAZIONALI.**

**INCARICHI NAZIONALI.**

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE  
*Con computer, attrezzature specifiche, ecc.*

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE  
*Competenze non precedentemente indicate.*

Dal maggio 2018 e' consulente per la Donowa Lifescience Consulting in qualita' di Food Quality Senior Expert.

**Italiano**

**Inglese**

eccellente

eccellente

eccellente

**Russo**

elementare

elementare

elementare

DAL 14/9/2018 E' ISCRITTO NELL'ELENCO DEGLI ESPERTI NELL'ATAIEX EXPERT DATABASE DELLA E:U:

Dal 12/4/2016 E' Iscritto nell'elenco degli esperti innovazione e ricerca del Mipaaf

Esperto CREA presso EFSA (CREA Registro Ufficiale n. 0074647 del 12/10/2020).

Competenze nell'uso di strumentazione da laboratorio quali: gas e liquido cromatografia, cromatografia su strato sottile, spettrofotometria UV e Visibile. In Particolare mi sono occupato di Oli e Grassi Micotossine Capacità antiossidante in diverse matrici alimentari Agricoltura biologica, Glicoalcaloidi, modellistica matematica.

AA 2003-2005 Docente a contratto del corso Ristorazione Collettiva nel corso di Laurea in Dietistica presso l'Università di Tor Vergata di Roma (2 Anni Accademici).

AA 2001-2002 Seminario sulla "Contaminazione della filiera alimentare da Micotossine nell'ambito del Corso integrato di nutrizione della collettività e ristorazione collettiva" per il Diploma Universitario di Dietista. Presso il Campus Bio-Medico Roma.

AA 1999-2002 Due lezioni nell'ambito del Corso di Complementi di Chimica Organica. Presso L'Università degli Studi di Roma "La Sapienza". (2 Anni Accademici).

AA 1998-2002 Due lezioni nell'ambito del Corso di Biotecnologie dell'Industria Farmaceutica. Presso L'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (3 Anni Accademici).

AA 2001-2002 Docente in Igiene Microbiologica e Igiene Chimica nel corso post-qualifica "Processi tecnologici innovativi in automazione, costruzione, gestione e manutenzione nell'industria molitoria" Presso IPSIA De Nora, Altamura (Bari).

AA 2001-2002 Seminario sul "Rischio biologico nei cereali: micotossine" nell'ambito del Corso di perfezionamento "Sicurezza e qualità nutrizionale nella produzione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande". Presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

AA 2001-2002 Tutor per le attività di tirocinio nell'ambito del Corso "Sicurezza e qualità nutrizionale nella produzione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande". Presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

AA 2000-2001 Correlatore ad una Tesi di Laurea per La Facoltà di Farmacia Presso L'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

2000-2001 Docente e Tutor nell'Agricomed International Food I e II Edizione per il corso "Gestione della qualità dei prodotti tipici agroalimentari Mediterranei tradizionali e biologici." Salerno (2 anni).

AA 2000-2001 Docente in Igiene Microbiologica e Igiene Chimica nel corso post-qualifica "Processi tecnologici innovativi in automazione, costruzione, gestione e manutenzione nell'industria molitoria" Presso IPSIA De Nora, Altamura (Bari).

AA 2000-2001 Correlatore ad una Tesi di Laurea Breve presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Perugia.

AA 1998-1999 Correlatore ad una Tesi di Laurea per La Facoltà di Farmacia Presso L'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

AA 1998-1999 Docente nell'ambito del programma di Formazione "Operatori di Progetto" Tutor d'Impresa presso il polo Scientifico TECNOPOLIS (Bari).

AA 1998-1999 Seminario sulle Qualità nutrizionali delle tecnologie alimentari nell'ambito del Corso di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche. Presso L'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

AA 1997-1998 Docente in Tecnologia della Produzione presso il Consorzio Nazionale Istruzione Artigiana, per il corso di Addetti alla Panificazione IPSIA De Nora, Altamura (Bari)

AA 1997-1998 Docente nel Corso di Aggiornamento Controllo ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari Università Cattolica del S. Cuore, Roma.

AA 2009-2012. Nominato "Docente in Soprannumero" per il Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Alimentazione e Nutrizione Umana, presso L'Università' degli Studi di Palermo

Nel 1998 ha partecipato, come osservatore all'Euro-Mediterranean Forum on Co-operation in Agriculture and Food Agro-Industry, Svolto a Capri (Na) il 21-23 Settembre.

E' iscritto All'Albo Nazionale dei Biologi dal 24/10/1986.

Professore Incaricato (a titolo gratuito) nel corso di Laurea Magistrale "Biologia e Tecniche Cellulari" per l'esame di "Alimenti, Sicurezza e Norme" Presso l'Università' degli Studi di Roma "La Sapienza" A.A. 2015/16, A.A. 2016/2017, A.A. 2017/2018, A.A. 2018/2019, A.A. 2019/2020.

**AWARDS** Premio di Ricerca SINU al lavoro sperimentale "Characterization of olive oils from different processes" Quaglia G. **Finotti E.**, Bertone A., Galassi P., XXIX Riunione Generale SINU Viterbo 26-27 Settembre 1996

**PATENTS** [Patent n. 102016000007097](#) Method of measuring the antioxidant capacity (01/25/2016)  
Depositato il 25/1/2016. Concesso il 10/7/2018.

**PUBBLICAZIONI**  
Libri-1) Volumi 2) Capitoli

**Finotti E.**, Antonelli M., Cheikh B., Bertone A., Quaglia G. (2000) Capacità Antiossidante di frutta da agricoltura biologica e convenzionale. In Ricerche e innovazione nell'industria alimentare, Chiriotti editore, vol. IV, pag. 871-876.

Cheikh B., **Finotti E.**, Nardo N., Quaglia G., Milin C., Giacometti J., (2000) Evoluzione delle caratteristiche chimico-fisiche di oli estratti da polpa di olive monovarietal prelevati nel corso della maturazione. In Ricerche e innovazione nell'industria alimentare, Chiriotti editore, vol. IV, pag. 304-310.

Quaglia G., Paoletti F., **Finotti E.**, Beye C. and Raffo A. (1998) Antioxidant role of minor compounds in vegetables with particular attention to oils. In Recent Researchs Development in Nutrition Research n°2. pp. 91-112.

Valentina Narducci, **Enrico Finotti**, Vincenzo Galli and Marina Carcea (2020) Lipids and Fatty Acids in Italian Durum Wheat (*Triticum durum* Desf.) Cultivars. In "Nutritional Value of Grain-Based Foods" Ed. Marina Carcea Special issue published in Food. Pg. 109-117.  
Reprinted from: *Foods* **2019**, *8*, 223, doi:10.3390/foods8060223.

## RELAZIONI A CONVEGNI

- 1) Internazionali
  - 2) Nazionali
  - 3) Poster a Convegni
- 1) Gualandi G., Bellincampi D., **Finotti E.** (1981) Role of fatty acids and inhibitors of their biosynthesis on the aflatoxin production. VIII° Congress of European Mycologist, Bologna 23-29 Sept., pp. 52.
  - 2) Fanelli C., Fabbri A.A., **Finotti E.**, Bellincampi D., Gualandi G., Passi S. (1982) Induction of the biosynthesis of aflatoxin in *A. parasiticus* by cerulenin. V° International IUPAC symposium, Vienna 1-3 Sept., pp. 166-169.
  - 3) Fanelli C., Fabbri A.A., **Finotti E.**, Passi S., Fasella P. (1983) Stimulation of aflatoxin biosynthesis by lipoperoxides. I° International Mycotoxin Conference, Cairo 19-24 march, pp. 30-31.
  - 4) Passi S., Nazzaro-Porro M., **Finotti E.**, Panfili G., Fabbri A.A., Fanelli C., (1985) Microsomal and mitochondrial involvement in the production of aflatoxin induced by carbon tetrachloride in the cultures of *A. parasiticus*. VI° International Symposium on Micotoxins and Phycotoxins, Pretoria 22-25 July, pp. P3.
  - 5) Passi S., De Luca C., Picardo M., **Finotti E.**, Fabbri A.A., Panfili G., Fanelli C. (1986) Effect of antioxidants and free radical scavengers on aflatoxin production *in vivo*. IV° Int. Working Conference on Stored-product Protection, Tel Aviv, Sept. 21-26, pp. 111-126.
  - 6) Mingrone G., **Finotti E.**, Greco A.V. (1986) Le glicoproteine biliari. Gastroenterology Workshop, Roma, Oct. 22-24.
  - 16) Picardo M., Zompetta C., De Luca C., **Finotti E.**, Nazzaro-Porro M., Passi S. (1987) Lipoperoxides and cellular activity "*in vitro*". 1° Meeting of European Society for Pigment Cell Research, Sorrento Oct. 11-14, pp. 18.
  - 7) Passi S., Picardo M., **Finotti E.**, De Luca C., Nazzaro-Porro M., D'Ischa M., Prota G. (1987) Possible mechanism of action of depigmentation phenol "*in vivo*". 1° Meeting of European Society for Pigment Cell Research, Sorrento Oct. 11-14, pp. 93.
  - 8) Passi S., Picardo M., De Luca C., **Finotti E.** (1987) Different effect of some antioxidant on the production of aflatoxin on starchy seeds. BCPC MONO n° 37 Stored products pest control, pp. 261.
  - 9) Passi S., Picardo M., De Luca C., **Finotti E.**, Fabbri A.A., Fanelli C. (1987) Inhibitory effect of some antioxidants on the production of aflatoxins and their congeners "*in vivo*". XIV International Botanical Congress, Berlin (West), Germany.
  - 10) **Finotti E.**, De Giusti M., De Vito E. (1988) Use of gas-chromatography analysis in aerobic bacterial identification. International Forum on Hospital Hygiene, Strasbourg, May 24-27, subject III.
  - 11) Bertuzzi S., **Finotti E.**, Mingrone G., Greco A.V. (1990) Sebatic acid binding to human plasma albumin. C.N.R. Ist. di Analisi dei Sistemi d'Informatica R.302 Settembre, pp. 1-17.
  - 12) Fanelli C., Fabbri A.A., Panfili G., **Finotti E.** (1991) Effect of some food preservatives on aflatoxin production. Biodeterioration, culture collections and aspects of applied mycology. Manasagangotri, University of Mysore 1991, pp. 122.
  - 13) Raguso C., De Gaetano A., Mingrone G., Tataranni A. **Finotti E.**, Capristo E., greco A.V. (1991) Modificazioni del metabolismo glucidico durante l'infusione di sebacato, substrato energetico lipidico alternativo nell'alimentazione parenterale totale. 3° Workshop su Nutrizione e Diabete, Milano 29-30 Novembre, pp. 3.
  - 14) **Finotti E.**, Fabbri A.A., Panfili G., Fanelli C. (1991) Effetto di differenti composti fungistatici nella produzione di aflatossine. IX Convegno Nazionale di Micologia, Riolo Terme (RA) 22-27 Ottobre.
  - 15) Mercantini R., Marsella R., Moretto D., **Finotti E.** (1992) Keratinophilic fungi, dermatophytes and anthropization of the Antarctic. Proceeding of the 2<sup>nd</sup> meeting on "Antarctic Biology". Dip. di Biologia dell'Università di Padova, February 26-27.
  - 16) Quaglia G.B., **Finotti E.**, Vivanti V. (1994) Evoluzione di alcuni parametri chimici durante la maturazione del pecorino di Filiano prodotto con differenti tecnologie. Convegno Internazionale "Latte e derivati tra Tecnologia e nutrizione attualità della ricerca". Roma giugno 1994, Istituto Nazionale della Nutrizione.
  - 17) **Finotti E.**, Paolino C., Mercantini R. (1994) Metabolic behaviour of *G. pannorum* growth at different temperatures. 7<sup>th</sup> International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology Division and 7<sup>th</sup> International Congress of Mycology Division, Prague July 3<sup>rd</sup>-8<sup>th</sup>, Czech Republic.
  - 18) Quaglia G.B., **Finotti E.**, Patroni E. (1994) Effect of enzymatic treatment on composition of sugar-beet pulp fiber. X° Congresso Nazionale di Chimica Industriale e IX° Congresso Nazionale di Catalisi. 25-29 Settembre, Pisa.
  - 19) Quaglia G.B., **Finotti E.**, Patroni E. (1994) Effetto di trattamenti enzimatici sulla composizione della fibra di Barbabietola esausta. Atti del Convegno RAISA (Sottoprogetto 4 Vol. 1) Spineto di Sarteano (Siena).
  - 20) **Finotti E.**, Vivanti V., Bertone A., Maurizi A., Galassi P., Quaglia G. (1995) The cooking effect on chemical composition in hamburgers. Riunione congiunta SIBS-SIF-SINU, pp. 142, 25-

27 Settembre, Torino.

21) Quaglia G. B., **Finotti E.**, Bertone A. ed Patroni E. (1995) Valorizzazione di prodotti agro-alimentari quale fonte di fibra alimentare: effetto dei trattamenti termici ed enzimatici. Convegno RAISA "La ricerca biotecnologica al servizio del consumatore attraverso l'industria alimentare", 20-21 Novembre, Bologna.

22) **Finotti E.**, Paolino C., Ricelli A., and Mercantini R. (1996) Aflatoxin production related with CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub> rate in *Aspergillus parasiticus*. IX International IUPAC Symposium on Mycotoxin and Phycotoxin, pp. 118, 27-31 May, Rome, Italy.

23) **Finotti E.** (1996) Different problems involved in lipoperoxidation measurement. 1<sup>st</sup> International Workshop on Olive Oil, 31<sup>st</sup> August-1<sup>st</sup> September, Punat, Croatia.

24) De Luca C., Passi S., Quaglia G.B., **Finotti E.**, Rotilio G. (1996) Role of squalene and phenols in olive oil during oxidative stress. 1<sup>st</sup> Congress of the European section of AOCS Oil Processing & Biochemistry of Lipids, pp. B12, September 19-20, Dijon, France.

25) Quaglia G.B., **Finotti E.**, Bertone A., Galassi P. (1996) Characterization of olive oils from different processes. XXIX Riunione Generale della SINU, pp. 77, Viterbo 26-27 Settembre, Italy.

26) **Finotti E.**, Beye C., Bertone A., Quaglia G. (1998) Effect of the ripening grade on chemical composition in the extra virgin olive oil. XXX Riunione Generale della SINU, pp. 373, Milano 26-29 Novembre, Italy.

27) **Finotti E.** (1998) Atti del Convegno "Ricerca, Innovazione e Mercato nel Settore del Florovivaiismo e dell'Orticoltura", Roma 13 novembre, pp. 28-29.

28) **Finotti E.** Maiani G., Raffo A., Salucci M. (1999) Antioxidant capacity of typical cherry tomatoes and red onions from southern Italy. Back to Basics (FAO Headquarters), Rome 5-7 July, Italy, pp.7 psN07.

29) **Finotti E.**, Antonelli M., Cheikh B., Bertone A., Quaglia G. (2000) Capacità Antiossidante di frutta da agricoltura biologica e convenzionale. IV° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO).

30) Cheikh B., **Finotti E.**, Nardo N., Quaglia G., Milin C., Giacometti J., (2000) Evoluzione delle caratteristiche chimico-fisiche di oli estratti da polpa di olive monovarietal prelevati nel corso della maturazione. IV° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO).

31) Cheikh B., **Finotti E.**, Quaglia G. (2000) Determinazione con la spettroscopia nel vicino infrarosso di indici chimici di oli di oliva. IV° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO).

32) Chiacchierini E., **Finotti E.**, Quaglia G., Vinci G., (2000) Identificazione degli acidi grassi in matrici alimentari mediante MALDI-TOF. XIV Congresso Nazionale SISA, Roma 12-13 Ottobre.

33) **Finotti E.**, Vinci G., Bertone A., Imperiali A., Vivanti V., Chiacchierini E. Quaglia G. (2001) Influenza del confezionamento sulla stabilità di alcune vitamine e proteine del latte pastorizzato. V° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO) 13-14 Settembre, pp. 14.

34) **Finotti E.**, Vinci G., Bertone A., Imperiali A., Vivanti V., Chiacchierini E., Quaglia G. (2002) Influenza del confezionamento sulla stabilità di alcune vitamine e proteine del latte pastorizzato. Atti del 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (5° CISETA), Volume V, pp. 748-753.

35) Parisi M., Chianese A., **Finotti E.**, Quaglia G. (2002) Butter quality improvement by a new dry-sweating technique. 15° International Symposium on the Industrial Crystallization. Sorrento (ISIC 15 Italy 15-18 September).

36) Campanella L., Bonanni A., **Finotti E.**, Tomassetti M. (2002) Comparison of different (biosensor, spectrophotometric and fluorimetric) methods for measuring the antioxidant properties of white and red wines. Book of Abstract of the 16° European Conference on solid-State Transducers, Prague (Czech Republic) 15-18 September, pp. 675-676.

37) Campanella L., Bonanni A., **Finotti E.**, Tomassetti M. (2002) Comparison of different (biosensor, spectrophotometric and fluorimetric) methods for measuring the antioxidant properties of white and red wines. Proceeding of the 16° European Conference on solid-State Transducers, Prague (Czech Republic) 15-18 September, pp. WP7.

38) Peluso I., **Finotti E.**, Camplongo P., Palmery M. (2003) Plasma hydrophilic and lipophilic redox status during acute oxidative stress induced "in vivo", preliminary study. XIII Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia, Urbino 22-25 Gennaio, pp-101.

39) Campanella L., Bonanni A., **Finotti E.**, Gregari E., Grossi R., Tomassetti M. (2003) Determinazione della capacità antiossidante di matrici reali. Confronto tra metodi spettrofotometrici ed elettrochimici. Convegno "Antiossidanti in alimenti dell'Area Mediterranea" pp. 18, 12-13 Novembre INRAN Via Ardeatina 546, Roma, Italia.

40) **Finotti E.**, Contini M., Imperiali A. (2003) Studio della capacità antiossidante nelle produzioni olivicole D.O.P. laziali e nazionali. Convegno "Antiossidanti in alimenti dell'Area Mediterranea" pp. 47, 12-13 Novembre INRAN Via Ardeatina 546, Roma, Italia.

41) Nobili F., **Finotti E.**, Martinoli L., Garaguso I., Audisio M. (2003) Antioxidant capacity and



- morphological changes in monolayer CACO2 cells system by treatment with  $\alpha$ -tocopherol and an oxidative compound. Atti del 54° Congresso della Società Italiana di Fisiologia. Pp. 87, 29 settembre- 20 ottobre, Chieti-Pescara
- 42) Nobili F.; **Finotti E.**; Martinoli L.; Garaguso I.; Audisio M. (2004) Antioxidant capacity and morphological changes in monolayer CACO2 cells system by treatment with polyphenolic compounds extracted from virgin olive oil and an oxidative compound. Preliminary study. Atti del 55° Congresso della Società Italiana di Fisiologia. Pp. 199, 4 – 7 Ottobre, Pisa.
- 43) **Finotti E.**, Bertone A., Vivanti V. (2004) Effetto inibente la crescita di *A. ochraceus* da parte di alcuni polifenoli presenti nelle bucce di uva. Atti del Convegno "Studio delle cause che portano alla presenza di contaminanti micotici nelle uve e nei vini" MiPAF, pp.70-75. Roma 27 Aprile.
- 44) Carcea M., Maiani G., Monastra G., **Finotti E.**, Salvatorelli S., Venneria E., La Macchia C., Di Fonzo N. (2005) Qualità tecnologica e nutrizionale di granella di frumento duro GM. Atti del 6° Convegno AISTEC "Cereali: biotecnologie e processi innovativi una sfida per un mondo in cambiamento". Pp. 27, 16-18 giugno Valenzano Bari.
- 45) **Finotti E.**, La Guardia M., Giammanco S., Tripoli E., Giammanco M., Di Majo D. (2005) Behaviour of different nutritional parameters in extra virgin olive oil, during the ripening phase. 56° Congresso Nazionale della Società di Fisiologia. Pp21, 27-30 settembre Mondello (Palermo), Italia.
- 46) **Finotti E.**; Vivanti V.; Bersani A.; Bersani E.; Di Majo D.; Giammanco S.; Tripodi E., La Guardia M.; Giammanco M. (2006) Squalene,  $\alpha$ -tocopherol and  $\beta$ -sitosterol concentration during ripening phase in olive oil pulp. Atti del 57° Congresso Nazionale della Società di Fisiologia Ravenna 25-27 Settembre pg. 46.
- 47) Nobili F., **Finotti E.**, Foddai M.S., Azzimi E., Garaguso I., Raguzzini A., Tisselli V., Piazza C., Durazzo A., Maiani G. (2008) Bioactive compounds in tomatoes: effect of organic vs conventional management in Parma in 2006. Proceedings of the Second Scientific Conference of the international Society of Organic Agriculture Research (ISOFAR), pg. 806-809 18-20 June Modena, Italy.
- 48) **Finotti E.**, Di Majo D., La Guardia M., Giammanco S., La Neve L., Giammanco M. (2008) Extra virgin olive oil, nutritional quality related to Jaen index. Atti del 59° Congresso Nazionale della Società di Fisiologia Cagliari 17-19 Settembre pg. 55.
- 49) Nobili F., Garaguso I., **Finotti E.**, Audisio M., Martinoli L., Maiani G. (2008) Effect of tomato polyphenols extract on cellular cultures monolayer caco-2. Atti del 59° Congresso Nazionale della Società di Fisiologia Cagliari 17-19 Settembre pg. 105.
- 50) Intorre F., Foddai M.S., **Finotti E.**, Catasta G., Venneria E., Palomba L., Fumagalli A., Rossi L. (2009) Impact of a low saturated fat cheese consumption on lipid profile in healthy volunteers: a cross-over study. Annals of Nutrition and Metabolism. Abstract 19<sup>th</sup> International Congress of Nutrition, October 4-9, Bangkok, Thailand, pp. 109.
- 51) **Finotti E.**, Giammanco S., La Neve L., La Guardia M., Giammanco M., Di Majo D. (2009) Evolution of the phenols and unsaponifiable fractions, in extra virgin olive oil, during the ripening phase. Atti del 60° Congresso Nazionale della Società di Fisiologia Siena 23-25 Settembre pp. P67.
- 52) Nobili F., Garaguso I., **Finotti E.**, Audisio M. and Montedoro G.F. (2009) Morphological and chemical/physical changes on Caco-2 cells treated with various concentrations of polyphenolic extract from extra virgin olive and 2,2',-azobis(2-amidinopropane) dihydrochloride. 4<sup>th</sup> International Conference on Polyphenols and Health 7 and 11 December, Harrogate UK poster 224, pg 289.
- 53) **Finotti E.**, Bersani A.M., Bersani E., Friedman M. (2010) La formazione dell'acrilamide nelle patate fritte e scelta delle cultivar più idonee mediante indice matematico funzionale. Convegno FOSAN "Il processo di frittura: ricerca e innovazione". Roma 4-5 Novembre.
- 54) Durazzo A., E. Azzini, M.S. Foddai, **E. Finotti**, P. Barberi, M. Perenzin, L. Plizzari, M. Guiducci and G. Maiani (2011) antioxidant properties in three varieties *blasco*, *bolero* and *craklin* of organic soft wheat flours - *triticum aestivum*. First International Conference on organic food quality and health research, 18-20 may Prague, Czech Republic, pp 72
- 55) E. Azzini, **E. Finotti**, M.S. Foddai, P. Barberi, M. Perenzin, L. Plizzari, M. Guiducci and G. Maiani (2011) Influence of different crop management practices on nutritional properties of soft wheat flour - *triticum aestivum* l. cv *aubusson*. First International Conference on organic food quality and health research, 18-20 may Prague, Czech Republic, pp.100
- 56) D'Evoli, **E. Finotti**, P. Gabrielli, L. Gambelli, S. Di Ferdinando, S. Paoletti and G. Lombardi-Boccia (2011) Compositional figures and phenolic compounds in tomatoes grown by conventional, organic and biodynamic agriculture. First International Conference on organic food quality and health research, 18-20 may Prague, Czech Republic, pp.107
- 57) F. Intorre, M.S. Foddai, E. Azzini, B. Martin, M.C. Montel, G. Catasta, E. Toti, **E. Finotti**, L. Palomba, E. Venneria<sup>1</sup> and G. Maiani (2011) effect of fat modified cheese on blood concentration of fatty acids and antioxidant levels in normolipidemic volunteers: a pilot study.

First International Conference on organic food quality and health research, 18-20 may Prague, Czech Republic, pp.132.

58) Bersani A.M., **Finotti E.**, Bersani E., Del Prete Ernesto (2011) Uso di un indice matematico funzionale (FMI) per la misura della qualità dell'acqua potabile, ai fini di un corretto rapporto costi/qualità. Accademia Nazionale dei Lincei, XI Giornata Mondiale Dell'Acqua, Convegno "Acqua ed Energia". Roma 22 Marzo.

59) **Finotti E.**, Melini V., Acquistucci R., Garaguso I. (2012) Technological processes and their effects on antioxidant properties of three Italian durum wheat cultivars. 14<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats and Oils . August 6-9 Beijing, China.

60) Carcea M., **Finotti E.**, Turfani V., Narducci V., Bersani A., Del Prete E., Bersani E. (2013) A Mathematical Quality Index (FMI) to express durum wheat technological performance. Int. Symposium GENETICS AND BREEDING OF DURUM WHEAT. Italy, Rome, May 27-30.

61) **Finotti E.** (2013) Effetto del processo di macinazione del frumento duro sul contenuto in polifenoli e sulla capacità antiossidante. 86° Congresso della Società Italiana di Biologia Sperimentale (SIBS), Libro degli abstracts pp. 127-128. 24-25 Ottobre Palermo.

62) **Finotti E.**, Rossoni G., Garaguso I., Giammanco M., Di Majo D. (2013) Studio preliminare sulle caratteristiche nutrizionali dell'olio di *Moringa Oleifera*. 86° Congresso della Società Italiana di Biologia Sperimentale (SIBS), Libro degli abstracts pp. 129-130. 24-25 Ottobre Palermo.

63) Di Majo D., **Finotti E.**, La Guardia M., Picone M. L., Palumbo S., Giammanco M., Giuliano S. (2013) Nutritional quality of extra virgin olive oils from two different *Olea Europea* cultivars: Application of a matematic index. 86° Congresso della Società Italiana di Biologia Sperimentale (SIBS), Libro degli abstracts pp. 187-188. 24-25 Ottobre Palermo.

## 1) Articoli su riviste Scientifiche Internazionali

1) Fanelli C., Fabbri A.A., **Finotti E.**, Panfilì G. (1983) Cerulenin and tetrahydrocerulenin stimulating factors of aflatoxin biosynthesis. Trans. Br. Mycol. Soc. 81 (2), pp. 201-204.

2) Fanelli C., Fabbri A.A., **Finotti E.**, Passi S. (1983) Stimulation of aflatoxin biosynthesis by lipophilic epoxides. J of General Microbiology 129, pp. 1721-1723.

3) Fabbri A.A., **Finotti E.**, Pieretti S., Fanelli C., Panfilì G., Passi S. (1984) Effetto di differenti alogenometani sulla produzione di aflatoxine in colture di *A. parasiticus speare*. Soc. Botanica Italiana Vol 118 n° 1-2 Supp. 2, pp. 22-24.

4) Fanelli C. Fabbri A.A., Pieretti S., **Finotti E.**, Panfilì G., (1984) Effetto di differenti trattamenti detossificanti in semi di girasole (*Heliantus annus* L. var. UNIFLOR 70) sulla produzione di aflatoxine. Soc. Botanica Italiana Vol 118 n° 1-2 Supp. 2, pp. 131-132.

5) Fanelli C., Fabbri A.A., **Finotti E.**, Fasella P., Passi S. (1985) Free radicals and aflatoxin biosynthesis. Experientia 40, pp. 191-193.

6) Fanelli C., Fabbri A.A., Pieretti S., **Finotti E.**, Passi S. (1985) Effect of different antioxidants and free radicals scavengers on aflatoxin production. Mycotoxin Research Vol. 1, pp. 65-69.

7) Passi S., Fanelli C., Fabbri A.A., **Finotti E.**, Panfilì G., Nazzaro-Porro M. (1985) Effect of halomethanes on aflatoxin induction in cultures of *A. parasiticus*. J. of General Microbiology 131, pp. 687-691.

8) Passi S., Nazzaro-Porro M., Picardo M., **Finotti E.**, Fabbri A.A., Fanelli C. (1986) Microsomal and mitochondrial involvement in production of aflatoxins induced by carbon tetrachloride and hydroperoxide in cultures of *A.parasiticus*. Trans. Br. Myco. Soc. 87 (3), pp. 451-456.

9) Nazzaro-Porro M., Picardo M., **Finotti E.**, Passi S. (1987) Comparative studies on skin lipides peroxidation induced by physical and biological agents. J. Inv. Dermatology, Sept. Vol. 89, n°3, pp. 320.

10) De Luca C., Picardo M., **Finotti E.**, Passi S., Fanelli C. (1988) Role of superficial lipids of oil seeds on fungal growth and aflatoxin production. Giornale Botanico Italiano Vol. 122, n° 1-2 Supp. 1, pp. 154.

11) Mingrone G., Greco A.V., **Finotti E.**, Passi S. (1988) Free fatty acids a stimulus for mucin hypersecretion in cholesterol gallstone biles. Biochimica et Biophysica Acta 958, pp. 52-59.

12) Mingrone G., Tacchino R.M., Greco A.V., Arcieri Mastromattei E., Marino F., **Finotti E.**, Castagneto M. (1989) Preliminary study of dicarboxylic acids as an energy substrate in man. J.P.E.N. 13 (3), May-Jun, pp. 299-305.

13) **Finotti E.**, Mingrone G., Mercantini R., Arcieri Mastromattei E., Greco A.V., Gambassi G. (1989) The "in vivo" bacteriostatic effect of saturated medium chain length (C8 to C12) dicarboxylic acids. Current Therapeutic Research 45, Feb., pp. 225-231.

14) **Finotti E.**, De Giusti M., De Vito E. (1989) Use of gas-chromatographic technique for aerobic bacterial identification in ecological and medicine field. Igiene Moderna Vol. 92, n° 6, pp. 1318-1325.

15) Greco A.V., Mingrone G., Arcieri Mastromattei E., **Finotti E.**, Castagneto M. (1990) Toxicity of disodium sebacate. Drugs and Experimental Clinical Research XVI (10), pp. 531-536.

16) Bertuzzi S., Gandolfi A., Salinari S., Mingrone G., Arcieri Mastromattei E., **Finotti E.**, Greco A.V. (1991) Pharmacokinetic analysis of azelaic acid disodium salt. A proposed substrate for total parenteral nutrition. Clin Pharmacokinetic, 20 (5), pp. 411-419.

17) Mingrone G., Greco A.V., Bertuzzi S., Arcieri Mastromattei E., Tacchino R.M., Marino F., **Finotti E.**, Castagneto M. (1991) Tissue uptake and oxidation of disodium sebacate in man. J.P.E.N. Vol. 15 n°4, pp. 454-459.

- 18) Mingrone G., Tacchino R.M., Castagneto M., **Finotti E.** Greco A.V. (1992) Use of even-numbered carbon atoms dicarboxylic salts in parenteral nutrition as fuel substrate. J.P.E.N. Vol. 16, pp. 32-38.
- 19) **Finotti E.**, Fabbri A.A., Panfili G., Fanelli C., (1992) Effetto di differenti composti fungistatici nella produzione di aflatoxine. Micologia Italiana n° 1 – Aprile, pp. 21-26.
- 20) Greco A.V., Mingrone G., Raguso C., Tataranni A., **Finotti E.**, Tacchino R.M. Capristo E. De Gaetano A., Castagneto M. (1992) Metabolic effects and disposition of sebacate, an alternative dicarboxylic fuel substrate. Ann. Nutr. Metab. 36, pp. 1-11.
- 21) Bertuzzi S., **Finotti E.**, Mingrone G., Greco A.V. (1993) Sebacic acid binding to human plasma albumin. Biochemical Pharmacology, Vol. 45, n° 3, pp. 697-702.
- 22) **Finotti E.**, Moretto D., Marsella R., Mercantini R. (1993) Temperature effects and fatty acids pattern in *Geomyces* species isolated from Antarctic soil. Polar biology 13, pp. 127-130.
- 23) Mercantini R., Marsella R., Moretto D., **Finotti E.** (1993) Keratinophilic fungi in the antarctic environment. Mycopathologia 122, pp. 169-175.
- 24) **Finotti E.**, Paolino C., Lancia B. and Mercantini R. (1996) Metabolic differences between two Antarctic strains of *Geomyces pannorum*. Current Microbiology Vol. 32, pp. 7-10.
- 25) Quaglia G. B., **Finotti E.** (1998) Analisi dei rischi nelle fasi produttive dell'industria molitoria. Molini d'Italia n° 4 (Aprile), pp. 41-49.
  
- 26) Audisio M., Dante D., Lucarini G., **Finotti E.** and Quaglia G. (1998) Effect of different cooking techniques on the stability of tissue lipids n-3 fatty acids in fish. Scienza dell'Alimentazione n°2, pp. 99-105.
- 27) Quaglia G., Commendador J., **Finotti E.** (1998) Optimization of frying process in food safety. Grasas y Aceites vol. 49, fasc. 3-4, pp. 275-281.
- 28) **Finotti E.**, Paoletti F., Bertone A., Galassi P and Quaglia G. (1998) Antioxidant capacity determination of extra virgin olive oils unsaponifiable fraction by crocin bleaching inhibition method. Nahrung, Vol 42, n° 5, pp 324-325.
- 29) Quaglia G., Paoletti F., **Finotti E.**, Beye C. and Raffo A. (1998) Antioxidant role of minor compounds in vegetables with particular attention to oils. In *Recent Researchs Development in Nutrition Research* n°2. pp. 91-112.
- 30) **Finotti E.**, Antonelli M., Cheikh B., Bertone A., Quaglia G. (2000) Capacità Antiossidante di frutta da agricoltura biologica e convenzionale. In Ricerche e innovazione nell'industria alimentare, Chiriotti editore, vol. IV, pag. 871-876.
- 31) Cheikh B., **Finotti E.**, Nardo N., Quaglia G., Milin C., Giacometti J., (2000) Evoluzione delle caratteristiche chimico-fisiche di oli estratti da polpa di olive monovarietali prelevati nel corso della maturazione. In Ricerche e innovazione nell'industria alimentare, Chiriotti editore, vol. IV, pag. 304-310.
- 32) Cheikh B., **Finotti E.**, Quaglia G. (2000) Determinazione con la spettroscopia nel vicino infrarosso di indici chimici di oli di oliva. In Ricerche e innovazione nell'industria alimentare, Chiriotti editore, vol. IV, pag. 1054-1060.
- 33) **Finotti E.**, D'Ambrosio M., Paoletti F., Vivanti V., Quaglia G. (2000) Synergistic effect of  $\alpha$ -tocopherol,  $\beta$ -sitosterol and squalene on antioxidant activity assayed by crocin bleaching method. Nahrung 44, n. 5, pp. 373-374.
- 34) Quaglia G., **Finotti F.** (2000) Hygienic quality and nutritional characterisation of typical fresh horticultural products in the mediterranean area. Mediterranean Magazine (science, training and technology), n° 1-2-3, pp. 18-19.
- 35) Quaglia G., Bonafaccia G., **Finotti E.** and Bucarelli F.M. (2001) Quality markers of organic agriculture products. In Research methodologies in organic farming, REU Thechnical series 58, FAO Regional Office for Europe. Ed. FAO pp. 161-164.
- 36) Fanelli C., Tasca V., Ricelli A., Reverberi M., Zjalic S., **Finotti E.** and Fabbri A.A. (2000) Inhibiting effect of medicvinal mushroom *Lentinus edodes* (Berk.) Sing. (Agaricomycetideae) on aflatoxin production by *Aspergillus parasiticus* speare. International Journal of Medicinal Mushrooms, vol. n°2, pp. 229-236.
- 37) **Finotti E.**, Beye C., Nardo N., Quaglia G., Milin C., Giacometti J., (2001) Physico-chemical characteristics of olives and olive oil from two mono-cultivars during various ripening phases. Nahrung/Foof 45, n°5, pp. 350-352.
- 38) Leclercq C., Imperiali A., **Finotti E.**, Stacchini P., Brambilla G. (2002) L'ossidazione lipidica nella carne e nei suoi derivati: fattori favorenti e possibilità di prevenzione. Scienza dell'Alimentazione Vol. 2, pp.129-140.
- 39) **Finotti E.**, Di Majo D., (2003) Influence of solvents on the antioxidant property of flavonoids. Nahrung/Food, 47, No 3, pp. 186-187.
- 40) Perretti G., **Finotti E.**, Adamuccio S., Della Serra R., Montanari L. (2004) Composition of Organic and conventional produced sunflower seed oil. (2004) JAOCS, vol 81, n° 12, 1119-1123.
- 41) Campanella L., Bonanni A., **Finotti E.**, Tomassetti M. (2004) Biosensors for determination of total and natural antioxidant capacity of red and white wines: comparison with other spectrophotometric and fluorimetric methods. Biosensors and Bioelectronics 19, 641-651.
- 42) Di Majo D., Giammanco M., La Guardia M., Tripoli E., Giammanco S., **Finotti E.** (2005) Flavanones in *Citrus fruit*: structure-antioxidant activity relationships. Food Research International, 38, 1161-1166.
- 43) **Finotti E.**, Bertone A., Vivanti V. (2006) Balance between nutrients and anti-nutrients in nine Italian potato cultivars. Food Chemistry 99, 698-701.
- 44) Vivanti V.; **Finotti E.**; Friedman M. (2006) Level of acrylamide precursors asparagine, fructose, glucose and sucrose in potatoes sold at retail in Italy and in the United States. Food Chem. And Toxicology. Vol. 71 n°2 C81-C85.
- 45) **Finotti E.**; Bersani A.; Bersani E. (2007) Total qualità index for extra virgin olive oil. J. of Food Quality 30, 911-931.
- 46) E. Venneria, S. Fanasca, G. Monastra, **E. Finotti**, R. Ambra, E. Azzini, A. Durazzo, M. S. Foddai, G. Maiani (2008) Assessment of the Nutritional Values of Genetically Modified Wheat, Corn, and Tomato Crops. J. Agric. Food Chem. 56, 9206–9214.

- 47) **Finotti E.** (2007) Capacita' antiossidante di pesche da agricoltura biologica e convenzionale. *La rivista di Scienza dell'Alimentazione*, anno 36, pp.23-25.
- 48) Acquistucci R., Bonafaccia G., Lombardi Boccia G., Lucarini M., Raffo A., Mengheri E., Bellovino D., **Finotti E.**, Kelderer M., Zanella A. (2008). La qualità nelle filiere biologiche. *Bioagricoltura* 17 (112), 47-48.
- 49) Nobili F., **Finotti E.**, Garaguso I., Audisio M. (2009) Morphological and chemical/physical changes on Caco-2 cells treated with various concentrations of  $\alpha$ -tocopherol and 2,2',-azobis (2-amidinopropane) dihydrochloride. *La rivista di Scienza dell'Alimentazione*, anno 38, n. 1 pp.35-48.
- 50) **Finotti E.**, Bersani E., Vivanti V., Friedman M. (2009) Application of a Functional Mathematical Index to the Evaluation of the Nutritional Quality of Potatoes. *Global Science Book, Food 3, (Special Issue)*, pp. 30-36..
- 51) Alessandra Durazzo, Elena Azzini, Maria Stella Foddai, Fabio Nobili, Ivana Garaguso, Anna Raguzzini, **Enrico Finotti**. *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*, n.3, pp. 27-38.
- Finotti**, Vanni Tisselli, Stefania Del Vecchio, Cristina Piazza, Maurizio Perenzin, Luca Plizzari, Giuseppe Maiani (2010) Influence of different crop management practices on the nutritional properties and benefits of tomato -*Lycopersicon esculentum* cv Perfectpeel. *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 2637–2644.
- 52) **E. Finotti**, E. Bersani, V. Vivanti, M. Friedman (2010) Application of a Functional Mathematical Index (FMI) to Composition of Potato Glycoalkaloids that Predicts Food Quality and Safety. *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*, n.3, pp. 27-38.
- 53) **E. Finotti**, E. Bersani, and M. Friedman (2011) Application of a Functional Mathematical Index for Antibacterial and Anticarcinogenic Effects of Tea Catechins. *J. Agric. Food Chem.* 2011, 59, 864–869
- 54) **E. Finotti**, E. Bersani, V. Vivanti and M. Friedman (2011) Application of a functional mathematical quality index to asparagine, free sugar and phenolic acid content of 20 commercial potato varieties. *Journal of Food Quality*, 34, pp.74-79.
- 55) F. Intorre, M. S. Foddai1, E Azzini, B Martin, M. C Montel, G Catasta, E. Toti, **E. Finotti**, L Palomba, E. Venneria, A, Raguzzini, A. Fumagalli1, M. F. Testa, L. Rossi, G. Maiani. (2011) Differential effect of cheese fatty acid composition on blood lipid profile and redox status in normolipidemic volunteers: a pilot study. *Int. J. of Food Science and Nutrition*, 62 (6): 660-669.
- 56) **Finotti E.**, Bersani E., Bersani A.M., Vivanti V., Toti E. (2011) Variation of nutritional parameters in the olive oil during the ripening phase. *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*, n.11, pp. 33-41.
- 57) **Finotti E.**, Bersani A.M., Bersani E., Friedman M. (2011) La formazione dell'acrilamide nelle patate fritte e scelta delle cultivar piu' idonee mediante indice matematico funzionale. *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*. Atti del Convegno FOSAN "Il processo di frittura: ricerca e innovazione". Roma 4-5 Novembre.
- 59) **Finotti E.**, Bersani E., Del Prete E., Friedman M. (2012) A functional mathematical index for predicting effects of food processing on eight sweet potato (*Ipomoea batatas*) cultivars. *J. of Food Composition and Analysis*, 27, pp. 81-86.
- 60) Intorre F., Venneria E., **Finotti E.**, Foddai M.S., Toti E., Catasta G., Palomba L., Azzini E., Fumagalli A., Maiani G. (2012) Fatty acid content of serum lipid fractions and blood lipids in normolipidaemic volunteers fed two types of cheese having different fat compositions: a pilot study. *International J. of Food Science and Nutrition*, pp. 1-9.
- 61) **Finotti E.**, Bersani A., Bersani E. and Del Prete E. (2013) Functional Mathematical index (FMI): An index generator for "Taming" quality applied to food and processes. In *Processed Foods Quality, Safety Characteristics and Health implications*. Ed. Chloe M. Gagne and Daniel B. Jones. Nova Publishers, New York, USA, Chapter 5, pp. 107-138.
- 62) Acquistucci R., Mellini V., Carbonaro M., **Finotti E.**, (2013) Distribuzione di sostanze fenoliche ed attivita' antiossidante idrofila in frumento duro integrale e frazioni di macinazione. Atti del 9° Convegno AISTEC, Bergamo 12-14 Giugno 318-322.
- 63) Mellini V., **Finotti E.**, Nobili F., Garaguso I., Acquistucci R. (2013) Relazione tra il processo di panificazione e contenuto di antiossidanti. Atti del 9° Convegno AISTEC, Bergamo 12-14 Giugno 290-294.
- 64) Acquistucci R., Mellini V., Carbonaro M., **Finotti E.** (2013) Bioactive molecules and antioxidant activity in durum wheat grains and related millstream fractions. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* pp. 1-9. DOI: 10.3109/09637486.2013.825696.
- 65) Peluso I., Manafikhi H., **Finotti E.**, Palmery M. (2014) Investigating the sulfhydryl redox status in hypotensive acute effects of peroxy radicals. *J. of Cardiovascular Disease* Vol 2 n. 1, pp. 1-5.
- 66) Marina Carcea, Mahamat Sorto, Caterina Batello, Valentina Narducci, Altero Aguzzi, Elena Azzini, Paolo Fantauzzi, **Enrico Finotti**, Paolo Gabrielli, Vincenzo Galli, Loretta Gambelli, Karar Mahamat Maintha, Fabienne Namba, Stefania Ruggeri, Valeria Turfani. (2014) Nutritional characterization of traditional and improved dihe, alimentary blue-green algae from the lake Chad region in Africa. *LWT - Food Science and Technology*, pp. 1-11.
- 66) **Enrico Finotti**, Riccardo Gezzi, Fabio Nobili, Ivana Garaguso and Mendel Friedman (2015) Effect of apple, baobab, red-chicory, and pear extracts on cellular energy expenditure and morphology of a Caco-2 cells using transepithelial electrical resistance (TEER) and scanning electron microscopy (SEM) *RCS Advances*, 5, 22490-22498.
- 67) **Enrico Finotti**, Enrico Bersani, Ernesto Del Prete, Mendel Friedman (2015) Application of a functional mathematical index (FMI) for predicting effects of the composition of jujube fruit on nutritional quality and health. *Journal of Food Composition and Analysis* 42, 164–170.
- 68) **Finotti E.**, Friedman M. (2016) A Mathematical Analysis of the Relationship between the Composition and Bioactivities of Jujube Fruit Harvested at Different Stages of Ripeness. In *Chinese Dates: A Traditional Functional Food*. Ed. Dongheng Liu, Xingqian Ye, Yueming Jiang. CRC Press Taylor and Francis Group USA. Section II pp. 115-129.
- 69) F. Paoletti, N. Nardo, I. Baiamonte, M. S. Foddai, E. Azzini, **E. Finotti**, A. Aguzzi, L. Gambelli, S. Di Ferdinando, and S. Paoletti (2016) Effects of Biodynamic Preparations on Quality Characteristics of Organically Grown Tomato. *Journal of Nutritional Ecology and Food Research*. Vol. 3, 161–167, 2016
- 70) Alessandra Durazzo, Johannes Kiefer, Massimo Lucarini, Stefania Marconi, Silvia Lisciani, Emanuela Camilli, Loretta Gambelli, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, **Enrico Finotti**, and Luisa Marletta (2018) An Innovative and Integrated Food Research Approach: Spectroscopy Applications to Milk and a Case Study of a Milk-Based Dish. *Br. J. Anal. Chem.*, 5 (18), pp. 12-27. DOI: 10.30744/brjac.2179-3425.2018.5.18.12-27

71) Narducci V., **Finotti E.**, Galli V. and Carcea M. (2019) Lipids and Fatty Acids in Italia Durum Wheat (*Triticum Durum* Desf.) Cultivars. *Food* 8, 233, pp. 1-9.

72) **E. Finotti**, L. Gambelli, G. M. Mili, G. Lo Feudo, C. Benincasa, M. Pellegrino, and E. Perri (2020) Effect Of Temperature And Storage Time On The Nutritional Quality Of Olive Drupes: A Case Study. *European Journal of Agriculture and Food Sciences* Vol. 2, No. 4, pg. 1-6. DOI: <http://dx.doi.org/10.24018/ejfood.2020.2.4.64>

73) Fabio Sciubba, Laura Chronopoulou, Daniele Pizzichini, Vincenzo Lionetti, Claudia Fontana, Rita Aromolo, Silvia Socciarelli, Loretta Gambelli, Barbara Bartolacci, **Enrico Finotti**, Anna Benedetti, Alfredo Micheli, Ulderico Neri, Cleofe Palocci and Daniela Bellincampi. (2020) Olive Mill Wastes: a source of bioactive molecules for 2 plant growth and protection against pathogens. *Biology* 9, 450, pp. 1-20.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 193/03.

Roma 24/11/2020

Dott. Enrico Finotti

