

# CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DI MENA RITOTA

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Ritota Mena
Luogo e Data di nascita	Bojano (CB), 20 dicembre 1982
Residenza	Via Luigi Lodi 50, 00157 Roma
Telefono	<b>389-8777246</b>
Nazionalità	Italiana
E-mail	<b>menaritota@gmail.com</b>

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data: Marzo 2015 - Attuale  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: CREA-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546 Roma  
• Tipo di azienda o settore: Ente pubblico  
• Tipo di impiego: Ricercatore III livello  
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di ricerca, informazione e promozione nel campo degli alimenti e della nutrizione, ai fini della tutela del consumatore e del miglioramento qualitativo delle produzioni agro-alimentari, con particolare riferimento al settore lattiero-caseario.
- Data: Dicembre 2012 – Febbraio 2015  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: Farm S.r.l., Via Lago dei Tartari 73, Guidonia, Roma  
• Tipo di azienda o settore: Laboratorio accreditato analisi chimiche e ambientali  
• Tipo di impiego: Apprendista  
• Principali mansioni e responsabilità: Esecuzione di metodi accreditati e messa a punto di metodiche analitiche per la qualità di acque, suoli e emissioni. Messa a punto di metodi analitici per la determinazione quali-quantitativa di molecole di interesse farmaceutico tramite tecniche di HPLC, GC e GC-MS. Partecipazione alle attività relative al Sistema di Gestione della Qualità, accettazione campioni e relativa certificazione. Messa a punto del nuovo software di gestione/accettazione/certificazione campioni.
- Data: Settembre 2012 – Dicembre 2012  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: ICQRF, Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, Via del Fornetto, 85, 00149 Roma  
• Tipo di azienda o settore: Organismo di controllo dell'agroalimentare sotto la vigilanza del MIPAAF  
• Tipo di impiego: Borsista  
• Principali mansioni e responsabilità: Esecuzione di metodiche accreditate e messa a punto di metodi analitici per la qualità degli olii alimentari tramite tecniche di HPLC e GC.
- Data: Dicembre 2007 – Ottobre 2012  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: CREA-Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, (ex Centro di Ricerca per lo Studio delle Relazioni tra Pianta e Suolo), Via della Neva, km 1, Monterotondo (RM)  
• Tipo di azienda o settore: Ente pubblico  
• Tipo di impiego: Co.co.co. e Assegnista  
• Principali mansioni e responsabilità: Caratterizzazione analitica della qualità e tracciabilità di prodotti alimentari tramite tecniche di NMR (allo stato liquido, per immagini e HR-MAS) e HPLC.
- Data: Luglio 2012-Novembre 2012  
• Principali mansioni e responsabilità: Docente presso l'Ente di Formazione Inn.Form. (Innovazione Formazione & Ricerca per la PMI) nell'ambito dei Corsi di Formazione SPAL (Sistema delle Politiche Attive per il

Lavoro) nei moduli dal titolo:

- "Cenni di chimica degli alimenti, carboidrati, le farine, gli aromi, ecc.." (corso "Panificatore e Pasticcere" Cod. 93697)
- "La Normativa Vigente" e "Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche" (nei corsi "Valorizzazione dei rifiuti" Cod. 102967 e 109192)
- "Legislazione igienico sanitaria; igiene dei prodotti alimentari; salute, sicurezza ed informazione del consumatore" (nei corsi "Corso per il commercio, la preparazione o la somministrazione di alimenti e bevande" Cod. 102942 e 115486)

- Data Aprile 2012-Maggio 2012
- Principali mansioni e responsabilità Docente di Scienze Matematiche, Chimiche, Fisiche e Naturali presso la Scuola Secondaria di 1° grado Lucio Lombardo Radice, Sede di Via Tedeschi 85, Roma
- Data Ottobre 2011
- Principali mansioni e responsabilità Docente nel modulo Stage dal titolo: "Metodi analitici innovativi per la tracciabilità e la valutazione qualitativa delle produzioni animali" nell'ambito del Corso di Specializzazione IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) "TECNICO SUPERIORE DELLE PRODUZIONI ANIMALI" (COD. SLMON. RL 001437-1962) presso l'Ente di Formazione Inn.Form. ((Innovazione Formazione & Ricerca per la PMI).
- Data Marzo 2007 – Ottobre 2007
- Principali mansioni e responsabilità Ricercatrice con due contratti di collaborazione presso il Dipartimento di Chimica della Sapienza, Università di Roma, inerenti, rispettivamente, la caratterizzazione di polimeri biocompatibili e di campioni di origine vegetale tramite tecniche di Risonanza Magnetica Nucleare ad alta e bassa risoluzione.
- Data Ottobre 2006 – Febbraio 2007
- Principali mansioni e responsabilità Docente di chimica generale e fisica presso il Centro di preparazione esami universitari Universitalia, con sede in Roma, per la preparazione di studenti ai fini del superamento di esami universitari.
- Data Febbraio 2006 – Dicembre 2006
- Principali mansioni e responsabilità Tesista presso l'INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, con sede in Roma r, in collaborazione nello svolgimento del lavoro di tesi, con particolare attenzione volta alla caratterizzazione chimico-nutrizionale di matrici di riso e relativi amidi.
- Data 2003/2004 – 2004/2005
- Principali mansioni e responsabilità Borsista presso la Biblioteca del Dipartimento di Chimica della Sapienza, Università di Roma.

## **ISTRUZIONE**

- Data Gennaio 2011
- Istituto di istruzione o formazione Sapienza, Università di Roma, Dipartimento di Chimica
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche, *curriculum* Metodologie Analitiche, con Tesi dal titolo "NMR metabolomic and relaxometry in meat characterization and ageing".
  - Qualifica conseguita Dottore in Scienze Chimiche
- Data Ottobre 2004 – Febbraio 2007
- Istituto di istruzione o formazione Sapienza, Università di Roma, Dipartimento di Chimica
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tesi di laurea dal titolo "Studio del fenomeno della gelatinizzazione dell'amido mediante tecniche calorimetriche e di risonanza magnetica nucleare".
  - Qualifica conseguita Laurea Specialistica in Chimica Analitica e Metodologie Applicate

- Livello nella classificazione nazionale o internazionale 110 e lode/110
  - Data Ottobre 2001 – Settembre 2004
  - Istituto di istruzione o formazione Sapienza, Università di Roma, Dipartimento di Chimica
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tesi di laurea dal titolo “Tecniche Termoanalitiche. Principi, Strumentazioni ed Applicazioni”.
    - Qualifica conseguita Laurea di primo livello in Chimica
    - Livello nella classificazione nazionale o internazionale 110 e lode/110
  - Data Luglio 2001
  - Istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico G.L. Radice - Bojano (CB)
    - Qualifica conseguita Diploma di maturità scientifica
    - Livello nella classificazione nazionale o internazionale 100/100
- FORMAZIONE**
- Data 2 Luglio 2019
  - Istituto di istruzione o formazione Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Aggiornamento sulla Sicurezza per i Lavoratori
  - Data 8-10 Novembre 2016
  - Istituto di istruzione o formazione Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Uso di Excel evoluto
  - Data 24 Giugno 2016
  - Istituto di istruzione o formazione Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Analisi della varianza univariata e multivariata (ANOVA-MANOVA)
  - Data 21-23 Giugno 2016
  - Istituto di istruzione o formazione Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Statistica multivariata di base
  - Data 14-15; 21 Ottobre 2015
  - Istituto di istruzione o formazione Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione generale e specifica in igiene e sicurezza sul lavoro
  - Data 23 Giugno 2014
  - Istituto di istruzione o formazione Pollution, Settore tecnico
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Primo utilizzo analizzatore microGC per gas Anestetici GC3000, Controllo e gestione dati con MCPlan, preparazione metodo e Calibrazioni con MCTune
  - Data 22 Marzo 2013
  - Istituto di istruzione o formazione ANGQ – Associazione Nazionale Garanzia della Qualità, con il Patrocinio di ACCREDIA
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Calcolo dell'incertezza di misura nelle prove chimiche
  - Data 10-12 Dicembre 2012

- Istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  
  - Data
  - Istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  
  - Data
  - Istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  
  - Data
  - Istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  
  - Data
  - Istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  
  - Data
  - Istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  
  - Data
  - Istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- SRA Instruments  
Utilizzo della strumentazione GC-MS Purge & Trap e relativo software operativo, Calibrazione strumentale mediante retta di calibrazione multilivello degli analiti secondo il DLgs. 152/2006 Acque sotterranee.
- 7 Dicembre 2012  
CEPI ENGINEERING s.r.l.  
Corso pratico di formazione per addetti antincendio in attività a rischio di incendio medio (D.M. 10.03.1998 – Corso B)
- 28-31 Maggio 2012  
Società Chimica Italiana-Divisione di Chimica Analitica: Gruppo Divisionale di Chemiometria- Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche e Alimentari, Università di Genova  
Scuola di Chemiometria: Elementi di statistica base. Introduzione alla chemiometria. Struttura dei dati. Pretrattamenti. Componenti principali. Analisi di Clustering con metodi gerarchici e K means. Analisi di Classificazione (Analisi discriminante lineare e quadratica, KNN, analisi di modellamento UNEQ e SIMCA). Regressione univariata lineare. Regressione e calibrazione multivariata: ordinaria, regressione sulle componenti principali, PLS. Trasformata wavelets. Reti neurali artificiali. Relative esercitazioni.
- 8-12 Marzo 2010  
CNR-Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Metodologie Chimiche, Montelibretti  
2ª Scuola di Metodologie Chimiche – Moderne Metodologie Chimico-Fisiche per le nuove Frontiere della Chimica. Risonanza Magnetica Nucleare, Nano-Cromatografia e Elettroforesi Capillare, Spettrometria di Massa, Drug Delivery, Radiochimica.
- 2-3 Dicembre 2009  
Società Chimica Italiana, Divisione di Spettrometria di Massa, Parma  
1° MS Food Day - Spettrometria di Massa e relative applicazioni in campo alimentare
- 23-24 Novembre 2009  
Centro di Ricerca Assing  
Corso di istruzione teorico-operativo sulla Microscopia Elettronica a Scansione con specifiche sull'utilizzo del sistema ZEISS EVO MA10
- 5 Novembre 2009  
RTI Sintesi S.p.A.  
Corso di formazione "L'uso di attrezzature di lavoro, l'uso di dispositivi di protezione individuale, i rischi chimici e biologici"
- 4 Novembre 2009  
RTI Sintesi S.p.A.  
Corso di formazione per addetti antincendio. Attività rischio medio
- 18-22 maggio 2009  
Bruker Biospin S.r.l.  
Corso Avance NMR avanzato. Esperimenti 2D omonucleari, spettroscopia con gradienti, esperimenti con soppressione dell'acqua, esperimenti con eccitazione selettiva mediante impulsi sagomati

- Data 15 maggio 2009
- Istituto di istruzione o formazione Bruker Biospin S.r.l.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Software workshop. AMIX per analisi di spettri di miscele, PERCH per la predizione di spettri NMR 1D e 2D, ICON NMR per l'uso automatico di spettrometri NMR, SELU per l'analisi automatica di spettri NMR
- Data 11-14 maggio 2009
- Istituto di istruzione o formazione Bruker Biospin S.r.l.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso Avance NMR base. Acquisizione ed elaborazione di uno spettro 1H e operazioni preliminari (Tuning, shimming, calibrazione impulsi), esperimenti NOE-1D, misure dei tempi di rilassamento, acquisizione ed elaborazione spettro 13C e DEPT
- Data 12 Febbraio 2004
- Istituto di istruzione o formazione Bruker Biospin S.r.l.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Addestramento personale per il refill di elio e azoto liquido

## **CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

Presso il CREA-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione di Roma, svolge attività di ricerca, informazione e promozione nel campo degli alimenti e della nutrizione ai fini della tutela del consumatore e del miglioramento qualitativo delle produzioni agro-alimentari, con particolare riferimento al settore lattiero-caseario. L'attività prevede lo studio della qualità chimico nutrizionale degli alimenti, con particolare attenzione alle molecole funzionali e/o di interesse nutrizionale e lo sviluppo dei relativi metodi di analisi.

All'interno del CREA ha partecipato e partecipa a diversi progetti di ricerca nazionali, finanziati dal Ministero e da Privati, aventi come oggetto la qualità e la tracciabilità di prodotti agroalimentari.

Nel corso delle precedenti esperienze lavorative si sono acquisite notevoli competenze nei diversi settori della chimica analitica, dalla cromatografia (HPLC, UHPLC, GC) alla spettroscopia (HR-NMR, LW-NMR, HRMAS-NMR e MRI, UV-Vis, FTIR, ICP-OES) alle tecniche calorimetriche (TG, DSC).

La diversificazione delle attività ha permesso sviluppare conoscenze in diversi settori, da quello della chimica merceologica a quello della chimica ambientale, passando per i sistemi di gestione della qualità.

A supporto dell'attività di ricerca vi è la diffusione dei risultati ottenuti, tramite stesure di report, relazioni e articoli scientifici a carattere sia nazionale che internazionale.

È autore e coautore di numerose pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali e atti di convegni nazionali ed internazionali.

## **CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

Approfondita esperienza nelle seguenti tecniche analitiche:

- Cromatografia Liquida fast (UHPLC) con rivelatore UV-VIS e Fluorimetro
- Cromatografia Liquida (HPLC) con rivelatore UV-VIS
- Gascromatografia con rivelatore FID e/o ECD e/o con spazio di testa statico
- Risonanza Magnetica Nucleare ad Alta Risoluzione (HR-NMR) e allo stato semisolido (HRMAS-NMR)
- Risonanza Magnetica Nucleare a bassa risoluzione (LF-NMR)
- Risonanza Magnetica per Immagini (MRI)
- Termogravimetria (TG)
- Calorimetria a Scansione Differenziale (DSC)

- Spettrofotometria UV-VIS
- Gascromatografia accoppiata alla Spettrometria di Massa (GC-MS), con rivelatore a quadrupolo e/o con sistema Purge & Trap
- Cromatografia Liquida (HPLC) con rivelatore Fluorimetrico e ad Indice di Rifrazione
- Cromatografia Ionica
- Spettroscopia di Emissione Ottica al Plasma (ICP-OES)

Padronanza nell'utilizzo lavorativo dei seguenti strumenti di acquisizione e processamento dati:

- Shimadzu UHPLC software: LabSolution Version 5.42 SP5
- Agilent HPLC software: ChemStation 32
- Agilent GC software: ChemStation 4.02 e EZChrom Elite Compact 3.3.2
- Thermo GC e HPLC software: Chrom-Card 2.3.3.2 e ChromQuest 5.0
- Agilent GC-MSD con sistema Purge & Trap software: ChemStation
- Bruker HR-NMR e HRMAS-NMR software: XWINNMR 3.5, TOPSPIN 2.0, AMIX
- Bruker LF-NMR software: Bruker-Minispec
- Dionex HPLC e IC software: Chromeleon 6.80
- Varian ICP-OES software: ICP Expert II 1.1
- Shimadzu GC software: CLASS VP 4.3
- Perkin Elmer TG e DSC software

Ottima conoscenza delle tecniche di preparazione dei campioni per le relative analisi: estrazioni liquido-liquido, estrazioni solido-liquido (Soxhlet), estrazioni in fase solida (SPE). Ottima conoscenza degli strumenti base di laboratorio (pHmetri, spettrofotometri, stufe, liofilizzatori, etc...).

PRIMA LINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese
• CAPACITÀ DI LETTURA	Buona
• CAPACITÀ DI SCRITTURA	Buona
• CAPACITÀ DI ESPRESSIONE ORALE	Buona
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows e delle sue principali applicazioni di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• videoscrittura (Word, Acrobat, EndNote)</li> <li>• calcolo (Excel, Origin, SigmaPlot)</li> <li>• grafica (PowerPoint, Photoshop, ChemDraw)</li> <li>• internet (Outlook, Thunderbird, Explorer, Firefox).</li> </ul>
ABILITAZIONI PROFESSIONALI	Abilitazione all'esercizio della professione di "Dottore Chimico" conseguita nella 2 <sup>a</sup> sessione dell'anno 2007.
PATENTE	Patente B (Automunita)
<b>ALLEGATI</b>	ALLEGATO 1: ELENCO PUBBLICAZIONI E PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR General Data Protection Regulation, n. 679 del 2016.

Roma, 29 Luglio 2021

In Fede  
Dr.ssa Mena Ritota

*Mena Ritota*

## ALLEGATO 1

### ELENCO PUBBLICAZIONI E PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

#### ARTICOLI SU RIVISTE INTERNAZIONALI PEER-REVIEWED CON IMPACT FACTOR

1. Ritota M., Manzi P. Rapid Determination of Total Tryptophan in Yoghurt by Ultra High Performance Liquid Chromatography with Fluorescence Detection. *Molecules* 2020, 25(21), 5025; <https://doi.org/10.3390/molecules25215025>.
2. Ritota M., Manzi P. Natural Preservatives from Plant in Cheese Making. *Animals* 2020, 10, 749; DOI 10.3390/ani10040749.
3. Ritota M., Manzi P. *Pleurotus* spp. Cultivation on Different Agri-Food By-Products: Example of Biotechnological Application. *Sustainability* 2019, 11, 5049. DOI 10.3390/su11185049.
4. Ritota M., Mattera M., Di Costanzo M.G., Manzi P. Evaluation of crocins in cheeses made with saffron by UHPLC. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, 2018, 29(2), 248-257. DOI 10.21577/0103-5053.20170135.
5. Ritota M., Manzi P. Melamine Detection in Milk and Dairy Products: Traditional Analytical Methods and Recent Developments. *Food Analytical Methods*, 2018, 11, 128-147. DOI 10.1007/s12161-017-0984-1.
6. Ritota M., Di Costanzo M.G., Mattera M., Manzi P. New Trends for the Evaluation of Heat Treatments of Milk, *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 2017, vol. 2017, Article ID 1864832, 12 pages. DOI 10.1155/2017/1864832
7. Pacifico D., Casciani L., Ritota M., Mandolino G., Onofri C., Mschella A., Parisi B., Cafiero C., Valentini M. NMR-Based Metabolomics for Organic Farming Traceability of Early Potatoes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2013, 61, 11201–11211.
8. Margon A., Mondini C., Valentini M., Ritota M., Leita L. Soil microbial biomass influence on strontium availability in mine soil. *Chemical Speciation and Bioavailability*, 2013, 25(2), 117-122.
9. Ritota M., Casciani L., Valentini M. PGI chicory (*Cichorium intybus* L.) traceability by means of HRMAS-NMR spectroscopy: a preliminary study. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2013, 93, 1665-1672.
10. Ritota M., Casciani L., Failla S., Cozzolino S., Valentini M. HRMAS-NMR spectroscopy and multivariate analysis meat characterisation. *Meat Science*, 2012, 92, 754-761.
11. Ritota M., Casciani L., Han B.Z., Cozzolino S., Leita L., Sequi P., Valentini M. Traceability of Italian garlic (*Allium Sativum* L.) by means of HRMAS-NMR spectroscopy and multivariate data analysis. *Food Chemistry*, 2012, 135, 684-693.
12. Valentini M., Ritota M., Cafiero C., Cozzolino S., Leita L., Sequi P. The HRMAS-NMR tool in foodstuff characterisation. *Magnetic Resonance in Chemistry*, 2011, 49, S121-S125.
13. Taglienti A., Sequi P., Cafiero C., Cozzolino S., Ritota M., Ceredi G., Valentini M. Hayward Kiwifruits and Plant Growth Regulators: detection and effects in post-harvest studied by Magnetic Resonance Imaging and Scanning Electron Microscopy, *Food Chemistry*, 2011, 126, 731-736.
14. Ritota M., Marini F., Sequi P., Valentini M. Metabolomic Characterization of Italian Sweet Pepper (*Capsicum annum* L.) by Means of HRMAS-NMR Spectroscopy and Multivariate Analysis, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2010, 58, 9675–9684.
15. Pacioni G., Leonardi M., Taglienti A., Cozzolino S., Ritota M., Sequi P., Valentini M. Internal structure and quality assessment of fresh truffle (*Tuber melanosporum*) by means of Magnetic Resonance Imaging spectroscopy, *Plant Biosystems*, 2010, 144 (4), 826-832.
16. Acquistucci R., Francisci R., Bucci R., Ritota M., Mazzini F. Nutritional and physicochemical characterization of Italian rice flours and starches. *Food Science and Technology Research*, 2009, 15 (5), 507-518.
17. Ritota M., Gianferri R., Bucci R., Brosio E. Proton NMR relaxation study of swelling and gelatinisation process in rice starch-water samples. *Food Chemistry*, 2008, 110 (1), 14-22.

#### ARTICOLI SU RIVISTE NAZIONALI PEER-REVIEWED CON IMPACT FACTOR

18. Napolitano P., Ritota M., Masciarelli E., Casorri L., Beni C., Il Pecorino: flusso di produzione e tecnologia di settore. *Industrie Alimentari*, anno 53, n. 542, gennaio 2014.

19. Beni C., Ritota M., Casorri L., Masciarelli E., Napolitano P. Il Pecorino ed i suoi derivati: differenze ed analogie a livello regionale per un prodotto tipicamente italiano. *Industrie Alimentari*, anno 52, n. 533 marzo-2013

#### **ARTICOLI SU RIVISTE INTERNAZIONALI PEER-REVIEWED SENZA IMPACT FACTOR**

20. Mena Ritota, Maria Mattera, Maria Gabriella Di Costanzo and Pamela Manzi. Chemical and nutritional characterization of brand and private label dairy products: UHT cream, a case study. *International Journal of Food and Nutritional Science*. Vol. 8, No. 4, October 2019.
21. Leita L., Petruzzelli G., Pedron F., Alja M., Mena R., Valentini M. Considering bioavailability in the remediation of heavy metal contaminated sites. *E3SWebofConferences*, 2013, 1, 13008-p.1-3.
22. Taglienti A., Ritota M., Cozzolino S., Sequi P., Valentini M, Conte L., Terlizzi M. MRI characterization of new kiwifruit selections. *Acta Horticulturae*, 2012, 913, 145-156.
23. Ritota M., Cozzolino S., Marconi S., Sequi P., Marini F., Valentini M. Metabolic profiling of sweet pepper (*Capsicum annum* L.) by means of HRMAS-NMR spectroscopy. *Acta Horticulturae*, 2012, 932, 279-284.
24. Ritota M., Marconi S., Cozzolino S., Taglienti A., Leita L., Sequi P., Ceredi G., Valentini M. Non-destructive PGR detection in kiwifruit. *Acta Horticulturae*, 2012, 934, 119-124.
25. Ritota M., Cafiero C., Cozzolino S., Leita L., Sequi P., Valentini M. Foodstuff quality evaluation by Magnetic Resonance Imaging Spectroscopy, *Acta Horticulturae*, 2012, 934, 151-158.
26. Babini E., Marconi S., Cozzolino S., Ritota M., Taglienti A., Sequi P., Valentini M. Bio-available silicon fertilization effects on strawberry shelf-life. *Acta Horticulturae*, 2012, 934, 815-818.
27. D'Evoli L., Lucarini M., Lombardi-Boccia G., Valentini M., Potenza A., Ritota M., Sequi P. Anthocyanin profile of two Italian *Cichorium intybus* L. cultivars. *Acta Horticulturae*, 2012, 939, 337-343.

#### **ARTICOLI SU RIVISTE NAZIONALI PEER-REVIEWED SENZA IMPACT FACTOR**

28. Ritota M., Di Costanzo M.G., Barzagli S., Manzi P. Latte crudo per la caseificazione: influenza della temperatura di stoccaggio sulle caratteristiche chimico-nutrizionali. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, (2)71, 26-31, 2021. DOI: 10.36138/STLC.02.2021.01.
29. Valentini M., Sequi P., Ciampa A., Ritota M., Taglienti A., Cozzolino S., Conte L., Terlizzi M. "Qualità tramite Risonanza Magnetica per Immagini: valutazione della conservabilità e dei trattamenti agronomici", *Italus Hortus*, 2009, 5, 324-328.

#### **ARTICOLI SU RIVISTE INTERNAZIONALI NON PEER-REVIEWED SENZA IMPACT FACTOR**

30. Acquistucci R., Ritota M., Turfani V. Starch characterisation of Emmer (*Triticum dicoccum* Schübler) by differential scanning calorimetry. *Tecnica Molitoria International*, 2009, 60 (10), 122-128.
31. Turfani V., Acquistucci R., Ritota M. Determination of amylose content in rice by different methods, *Tecnica Molitoria International*, Yearly issue 2007, Rice.

#### **ARTICOLI SU RIVISTE NAZIONALI NON PEER-REVIEWED SENZA IMPACT FACTOR**

32. Ritota M. Funghi edibili ed economia circolare: il caso del *Pleurotus*, *RMR, Boll. Amer* 107, Anno XXXV, 2019 (2): 81-93.
33. Acquistucci R., Ritota M., Bucci R. La Calorimetria Differenziale a Scansione (DSC) nel processo di GELATINIZZAZIONE di varietà di RISO coltivate in ITALIA. *Tecnica Molitoria*, 2014, 65 (7), 500-509.
34. Marconi S., Cafiero C., Cozzolino S., Ritota M., Taglienti A., Valentini M., Leita L., Sequi P. La risonanza magnetica per immagini applicata alla frutticoltura, *Rivista di Frutticoltura e ortofloricoltura*, anno LXXII, N.6, 2010.

#### **CAPITOLI DI LIBRI**

35. Ritota M., Manzi P. Melamine and Its Analogous: Analytical Methods and Related Levels in Foodstuffs. IN *An Introduction to Melamine*. Marzo 2020. A cura di: Ashley Harris. Casa Editrice: Nova Science Publishers Inc. ISBN: 978-1-53617-136-5.
36. Manzi P., Mattera M., Di Costanzo M.G., Durazzo A., Ritota M., Nicoli S. Aspetti chimico-nutrizionali di alcuni formaggi della tradizione italiana. IN *Indagine multidisciplinare dei legami tra territorio, biodiversità, nutrizione e la sostenibilità dell'agro-alimentare italiano rapporto di ricerca*. 2018 Casa Editrice CREA. a cura di Polito A., Intorre F. ISBN 9788899595838 pag 119-135.



37. Manzi P., Mattera M., Ritota M., Di Costanzo M.G., Durazzo A., Ritota M., Nicoli S. Pecorino d'Abruzzo. In "Progetto TERRAVITA I prodotti del territorio abruzzese. 2017 Casa Editrice CREA. ISBN 9788899595654.
38. Manzi P., Mattera M., Ritota M., Di Costanzo M.G., Durazzo A., Ritota M., Nicoli S. Giuncata abruzzese. In "Progetto TERRAVITA I prodotti del territorio abruzzese. 2017 Casa Editrice CREA. ISBN 9788899595654.
39. Manzi P., Mattera M., Di Costanzo M.G., Durazzo A., Ritota M., Nicoli S. Formaggi del territorio: aspetti chimici e caratteristiche nutrizionali. In "Biodiversità, Territorio e Nutrizione: la sostenibilità dell'agro-alimentare Italiano". 2017 Casa Editrice CREA-AN ISBN 9788899595715.
40. Valentini M., Leita L., Beni C., Cozzolino S., Ritota M., Sequi P. Tipicità ed indicatori distintivi di prodotti agroalimentari tramite risonanza magnetica. In "BIOVITA Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana". Capitolo 1 Biodiversità La realtà italiana dei prodotti ortofruttili. A cura di Maiani, Intorre, Palomba, Azzini. 2013 Casa Editrice CRA-ex INRAN ISBN 978-88-96597-02-6. pp 33-53.

## MONOGRAFIE

41. Povo M., Contarini G., Barzagli S., Ritota M., Manzi P. Metodi ufficiali, tecniche sperimentali e di screening per la rilevazione delle frodi nel settore lattiero caseario. 2017. Casa Editrice CREA. ISBN 9788899595746
42. Bardi L., Biagio B., Malusà E., Novellini G., Perrone D., Rea E., Rinaldi S., Ritota M., Rosso F., Sala G., Salerno A., Valentini M., Zaccardelli M., Zoppellari F. Progetto CAPSIQUAL - Certificazione dell'origine geografica e promozione dell'immagine di qualità di varietà di peperone autoctone del Piemonte. 2011 Slow Food Editore, 88 pp. [IT\ICCU\TO0\1840963].

## ABSTRACT DEI CONVEGNI

43. Ritota M., Comitato R., Manzi P. Cheeses made with saffron: characterization of saffron bioactive molecules and their effects on human colon adenocarcinoma cell line. Online 34<sup>th</sup> EFFoST International Conference - Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations. 10-12/11/2020.
44. Ritota M., Di Costanzo M.G., Manzi P. Modification in cheese making of Provolone Valpadana PDO: Nutritional assessment. Online 34<sup>th</sup> EFFoST International Conference - Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations. Israel Institute of Technology, 10-12/11/2020.
45. Beni C., Casorri L., Masciarelli E., Ficociello B., Di Luigi M., Aromolo R., Ritota M. Changes in metabolic profile of lettuce plants fertilized with olive oil mills sludge. 20th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Online October 26-27 2020, Edited by D. Sarigiannis, D. Seker, A. Gotti, M. Zucchetti. pp. 259-260. ISBN 9781005202804.
46. Povo M., Pelizzola V., Coloretti F., Grazia L., Manzi P., Ritota M., Pontiroli C., Tamburini L., Contarini G., Valorizzazione di latte di filiera e sottoprodotti nella zona del Parmigiano Reggiano, 6° Congresso Lattiero-Caseario "Latte e derivati: ricerca, innovazione e valorizzazione", Trento, 20 settembre 2018. Poster premiato per l'originalità e la validità scientifica della ricerca presentata.
47. F. J. Comendador, F. Sinesio, M. Pebaraio, E. Saggia Civitelli, P. Manzi, M. Mattera, G. Di Costanzo, M. Ritota, and F. Melini. Sensory and nutritional profile of "pecorino in grotta del viterbese", an italian traditional cave-aged ewe's milk cheese. In "The Food System Approach: New challenges for Education, Research and Industry". Book of abstracts of 5th International ISEKI\_Food Conference. 3-5 July, 2018. Stuttgart, Germany. p. 166. ISBN 978-3-900932-57-2.
48. Manzi P., Mattera M., Di Costanzo M.G., Durazzo A., Ritota M., Nicoli S. (2017) Formaggi del territorio: aspetti chimici e caratteristiche nutrizionali, Biodiversità, Territorio e Nutrizione: la sostenibilità dell'agro-alimentare Italiano, Roma, 8 giugno 2017, pag 55-62 ISBN 9788899595715
49. Ritota M., Durazzo A., Di Costanzo M.G., Mattera M., Nicoli S., Manzi P. Italian cheese made with saffron: a new approach to study a traditional food, XI Italian Congress of Food Chemistry, Cagliari, 4-7 Ottobre 2016, p.136. ISBN 978-88-86208-79-6
50. Durazzo A., Di Costanzo M.G. Mattera M., Ritota M., Nicoli S., Manzi P. Radical scavenging activity of unsaponifiable fraction: a methodological revisitation, XI Italian Congress of Food Chemistry, Cagliari, 4-7 Ottobre 2016, p.135. ISBN 978-88-86208-79-6
51. Ritota, M., Manzi P. Determinazione di metaboliti bioattivi mediante UHPLC in formaggi della tradizione italiana addizionati di zafferano, XXXVI Congresso Nazionale SINU - Alimenti e Dieta: Innovare la tradizione, Firenze, 2-4 Dicembre 2015, p.100. ISBN 978-88-9743-26-9
52. Mattera M., Manzi P., Di Costanzo M.G., Durazzo A., Ritota M. Comendador Azcarraga F.J., Catta M., Pica G., Caratterizzazione chimico-nutrizionale di un formaggio tipico e tradizionale della regione Lazio: il Caciofiore di Columella, XXXVI Congresso Nazionale SINU - Alimenti e Dieta: Innovare la tradizione, Firenze, 2-4 Dicembre 2015,

53. Marconi S., Ritota M., Lisciani S., Manzi P., Marletta L. Determinazione di Amino Acidi: Metodo innovativo applicato alla tradizione. XXXVI Congresso Nazionale SINU - Alimenti e Dieta: Innovare la tradizione, Firenze, 2-4 Dicembre 2015, p.81. ISBN 978-88-9743-26-9
54. Acquistucci R, Melini V., Cormegna M, Cozzolino S, Ritota M, Valentini M. Effect of physico-chemical and structural characteristics on the resistant starch formation. 5<sup>th</sup> International Dietary Fibre Conference, Rome, 7-9 Maggio 2012, p. 154
55. Aromolo R., Ritota M., Valentini M. Caratterizzazione di varietà autoctone e relativi ibridi commerciali di pomodoro e loro tracciabilità, 1° Congrso RIRAB, "L'agricoltura biologica in risposta alle sfide del futuro: il sostegno della ricerca e dell'innovazione", 7-8 novembre 2011, Catania.
56. Ritota M., Sequi P., Valentini M. Conservation and valorisation of aquaculture foodstuff, 22<sup>nd</sup> Conference on the Sea, Strategies for the protection and management of the se: the role of Sicily, 26-29 Maggio 2011.
57. Taglienti A., Ritota M., Cozzolino S., Cafiero C., Sequi P., Valentini M. MRI analysis of new varieties of kiwifruit developed with genetic improvement, 7<sup>th</sup> International Symposium on Kiwifruit, Faenza, 12-17 September 2010.
58. Ritota M., Marconi S., Cozzolino S., Taglienti A., Ciampa A., Sequi P., Valentini M. Foodstuff quality evaluation by magnetic resonance imaging spectroscopy, 28<sup>th</sup> International Horticultural Congress, Lisbona, 22-27 Agosto 2010.
59. Ritota M., Marconi S., Cozzolino S., Taglienti A., Cafiero C., Sequi P., Valentini M. Strawberries shelf-life evaluation by magnetic resonance imaging spectroscopy, 28<sup>th</sup> International Horticultural Congress, Lisbona, 22-27 Agosto 2010.
60. D'Evoli L., Lucarini M., Valentini M., Ritota M., Sequi P., Lombardi-Boccia G. Anthocyanin profile of two Italian Cichorium intybus L. cultivars, 28<sup>th</sup> International Horticultural Congress, Lisbona, 22-27 Agosto 2010.
61. Cafiero C., Cozzolino S., Marconi S., Ritota M., Sequi P., Valentini M. Metabolic profiling of sweet pepper (*Capsicum annum* L.) by means of HRMAS-NMR, 28<sup>th</sup> International Horticultural Congress, Lisbona, 22-27 Agosto 2010.
62. Taglienti A., Marconi S., Cafiero C., Cozzolino S., Ritota M., Sequi P., Valentini M. Magnetic resonance imaging for kiwifruit quality evaluation: Shelf-life and PGR detection, 28<sup>th</sup> International Horticultural Congress, Lisbona, 22-27 Agosto 2010.
63. Ritota M., Brosio E., Gianferri R., Contò M., Failla S., Casciani L., Sequi P., Valentini M. Studio del processo di frollatura della carne tramite NMR ad alta e bassa risoluzione, Il Workshop: Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Sapienza, Università di Roma, 27-28 maggio 2010.
64. Cafiero C., Ritota M., Casciani L., Temperini O., Sequi P., Valentini M. Determinazione del profilo metabolico e della tracciabilità geografica dell'aglio mediante HR-MAS NMR ed analisi statistica, Il Workshop: Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Sapienza, Università di Roma, 27-28 maggio 2010.
65. Casciani L., Ritota M., Mandolino G., Pacifico D., Sequi P., Valentini M. Applicazione dell'analisi metabolomica a dati NMR per la caratterizzazione di foglie e radici di Beta Vulgaris, Il Workshop: Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Sapienza, Università di Roma, 27-28 maggio 2010.
66. Renzi G., Ritota M., D'Evoli L., Cozzolino S., Cafiero C., Marconi S., sequi P., Valentini M. Determinazione della composizione del radicchio rosso di treviso IGP e del profilo degli antociani tramite HR-MAS NMR e LC-NMR, Il Workshop: Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Sapienza, Università di Roma, 27-28 maggio 2010.
67. Taglienti A., Ritota M., Cozzolino S., Cafiero C., Sequi P., Conte L., Valentini M. Analisi MRI di nuove varietà di kiwi sviluppate tramite miglioramento genetico, Il Workshop: Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Sapienza, Università di Roma, 27-28 maggio 2010.
68. Marconi S., Ritota M., Cozzolino S., Cafiero C., Sequi P., Gorian F., Pasquini S., Valentini M. Risonanza magnetica per immagini per la valutazione della vitalità di semi di interesse agroalimentare, agroenergetico e forestale, Il Workshop: Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Sapienza, Università di Roma, 27-28 maggio 2010.
69. Ritota M., Cozzolino S., Taglienti A., Ciampa A., Sequi P., Valentini M. "Magnetic Resonance Imaging for evaluating the effects of fertilizers on food quality", 19<sup>th</sup> Symposium of the International Scientific Centre of Fertilizers (CIEC), Roma 8-12 Novembre 2009, 56.
70. Cozzolino S., Ritota M., Taglienti A., Ciampa A., Sequi P., Valentini M., Altissimo A., Franceschi C. "Products effects on wine grape studied by means of Magnetic Resonance Imaging", 19<sup>th</sup> Symposium of the International Scientific Centre of Fertilizers (CIEC), Roma 8-12 Novembre 2009, 63.

71. Taglienti A., Ritota M., Cozzolino S., Ciampa A., Sequi P., Valentini M. "Plant growth regulators in kiwifruit detected by means of Magnetic Resonance Imaging", 19th Symposium of the International Scientific Centre of Fertilizers (CIEC), Roma 8-12 Novembre 2009, 65.
72. Cozzolino S., Cafiero C., Ritota M., Taglienti A., Sequi P., Valentini M. "Foodstuff quality evaluation by magnetic resonance imaging spectroscopy", 4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Praga 4-6 Novembre 2009, L-10, pag. 74.
73. Cozzolino S., Cafiero C., Ritota M., Taglienti A., Sequi P., Valentini M. "1H-HRMAS-NMR spectroscopy to assess food quality", 4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Praga 4-6 Novembre 2009, J-39, pag. 481.
74. Ritota M., Sequi P., Valentini M. "Metabolic profile of sweet pepper (*Capsicum annum* L.) by means of HRMAS-NMR spectroscopy", XXXIX National Congress on Magnetic Resonance, Palermo 21-24 Settembre 2009, P-85.
75. Cozzolino S., Ritota M., Taglienti A., Sequi P., Valentini M. "Magnetic Resonance Imaging for foodstuff quality evaluation", XXXIX National Congress on Magnetic Resonance, Palermo 21-24 Settembre 2009, O-36.
76. Di Cocco M.E., Delfini M., De Salvador R., Miccheli A., Piccioni F., Ritota M., Sciubba F. "Profilo metabolico di differenti cultivar di nocciole mediante NMR", Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Campobasso 22-23 maggio 2008, P-14.
77. Ritota M., Sequi P., Valentini M. "Rilevazione dell'uso di fitoregolatori della crescita tramite MRI", Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Campobasso 22-23 maggio 2008, P-21.
78. Acquistucci R., Turfani V., Ritota M., Marini F. "Applicazione di tecniche calorimetriche e spettroscopiche allo studio del fenomeno di gelatinizzazione di amidi di riso", VII Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza", 3-5 ottobre 2007, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
79. Acquistucci R., Francisci R., Ritota M. "Caratterizzazione chimico nutrizionale di varietà di riso", VI Convegno AISTEC "Cereali: biotecnologie e processi innovativi. Una sfida per un mondo in cambiamento", 16-18 giugno 2005, Valenzano (Bari).

Roma, 29 Luglio 2021

In Fede  
Dr.ssa Mena Ritota

