

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di valutazione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, (sette scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia) - Codice concorso 4200.

Monica Bononi CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	BONONI
NOME	MONICA
DATA DI NASCITA	[09/07/1963]

1. TITOLI DI STUDIO

- 2014 Abilitazione Scientifica Nazionale per l'accesso alla seconda fascia dei professori universitari, settore concorsuale 07/F1.
- 2008 Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare
- 1994 Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi: "R(-) ed S(+) linalolo. Significato della determinazione analitica dell'eccesso enantiomerico".

2. FORMAZIONE

- 6-7 febbraio 2017 Corso di aggiornamento: *Il Sistema di Gestione Qualità ISO 9001:2015* - Istituto di Certificazione della Qualità DET NORSKE VERITAS (MB). Conseguito attestato di partecipazione.
- 12 dicembre 2016 Corso di aggiornamento: *ISO 9001:2015 - Un nuovo approccio all'audit per la qualità* - Istituto di Certificazione della Qualità DET NORSKE VERITAS (MB). Conseguito attestato di partecipazione.
- 6-8 maggio 2008 Corso di formazione: *Norma UNI EN ISO 22000:2005-Food Safety Management System* - Istituto di Certificazione della Qualità DET NORSKE VERITAS (Mi). Conseguito attestato di qualificazione.
- 27 aprile 2004 Corso di aggiornamento sulla cromatografia liquida: *Metodiche LC/MS innovative applicate all'analisi degli alimenti* - Agilent Technology Italia S.p.A. Bioscienze ed Analisi Chimica (Mi). Conseguito attestato di partecipazione.
- 24-28 marzo 2003 Corso di formazione: *Valutatore Sistemi di Gestione per la Qualità - Norma UNI EN ISO 9001:2000, Norma 19011, Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025*. Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality (Mi). Conseguito attestato di qualificazione n. 318/03.
- 10 dicembre 2003 Corso di aggiornamento sulla spettrometria di massa: *Aggiornamento sulle metodiche GC/MS ed applicazioni innovative della tecnica analitica stessa in problematiche di sicurezza alimentare*. Agilent Technology Italia S.p.A. Bioscienze ed Analisi Chimica (Mi). Conseguito attestato di partecipazione.

- 1 aprile 2003 Corso di aggiornamento: *Ruolo degli isotopi stabili nella caratterizzazione di substrati naturali in ambito agrario, ambientale, alimentare - Applicazioni della tecnica IRMS e valutazione del significato di abbondanza isotopica per la caratterizzazione di molecole naturali e sintetiche*. Thermo Finnigan Italia (Mi). Conseguito attestato di partecipazione.
- 18 aprile 2002 Corso di aggiornamento in cromatografia liquida: *Applicazioni della tecnica LC/MS nei settori ambientale ed alimentare*. Agilent Technology Italia S.p.A. Bioscienze ed Analisi Chimica. Conseguito attestato di partecipazione.
- 9 aprile 2002 Corso di aggiornamento sulla gascromatografia: *Gascromatografia: innovazioni analitiche e aspetti applicative - Tecniche di estrazione innovative applicate alla gascromatografia ed alla GC/MS; nuove problematiche nel settore alimentare*. CNR - Milano. Conseguito attestato di partecipazione.
- marzo 2000 Corso operativo su tecniche di apprendimento del Test di Ames su Salmonella typhimurium - *Apprendimento della tecnica del Test di Ames per la valutazione della tossicità di sostanze aromatizzanti utilizzate in formulati alimentari*. Facoltà di Medicina e Chirurgia-Dipartimento di Medicina Sperimentale, Sezione Patologia Generale "C. Golgi" (Università degli Studi di Pavia). Conseguito attestato di frequenza al corso.
- marzo-giugno 2000 Corso di formazione su "Sistemi di gestione della qualità nelle aziende agro-alimentari". Facoltà di Agraria (Università degli Studi di Milano) (Docenti: Prof. C. Peri, Dott. G. Giovannelli, Dott. A. Marjani, Dott. D. parish). Conseguito attestato di frequenza al corso.
- 12 aprile 2000 Corso di formazione: *Auditor interno del Sistema Qualità nel settore chimico - Norma UNI En ISO 9001 ed addestramento alle visite ispettive interne*. Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality - Milano. Conseguito attestato di qualificazione n. 3034/00.
- 17-21 novembre 1997 Corso operativo di misure isotopiche per utilizzatori di Delta Plus in configurazione GC-IRMS ed EA-IRMS: *Applicazioni della tecnica GC-IRMS per la valutazione della misura isotopica di composti naturali; utilizzo dei dati di $\delta^{13}C$ per la determinazione dell'origine di composti naturali*. Laboratori del CCR di Ispra (Va) e TMQ Italia Institute di Rodano (Mi). Conseguito attestato di frequenza al corso.

3. ESPERIENZE PROFESSIONALI

- dal 2005 ad oggi Ricercatore Confermato e Professore Aggregato presso l'Università degli Studi di Milano.
- dall'a.a 2016-2017 all'a.a. 2017-2018 Attività di tutor per l'assegno di ricerca "Functional analysis of genes involved in plant development and response to environmental stress condition" - Di.S.A.A. - UniMi
- a.a 2015-2016 Attività di tutor per la tesi di dottorato in Food System (UniMi) "Structural properties and food applications of refined or unrefined polysaccharide-based materials obtained by extraction or bio-transformation of agro/food wastes".
- dal 2002 al 2005 Ricercatore presso l'Università degli Studi di Milano.
- dal 05/03/2002 al 27/03/2002 e dal 24/06/2002 al 19/07/2002 Attività di tutor nell'ambito del Corso IFTS n.10 "Tecnico della qualità nell'area agroalimentare" Regione Lombardia - Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "V. Dandolo".
- dal 1999 al 2000 Cultore della materia per il settore scientifico disciplinare G08A.
- dal 1997 al 2002 Assistente Tecnico presso l'Università degli Studi di Milano.
- 1997 Vincitrice del Concorso pubblico per Dottorato di Ricerca in Biologia Vegetale e Produttività della Pianta Coltivata-XII ciclo presso il Di.F.C.A., Facoltà di Agraria, Università di Milano.

dal 07/04 1997 al 07/06 1997	Attività di tutor nell'ambito del Corso post-diploma "Tecnico per il monitoraggio e l'analisi della qualità dell'ambiente" - Regione Lombardia - Centro di Formazione Professionale B.F.Vigorelli (Via Soderini 24, Milano).
dal 1996 al 1997	Borsista presso l'Università degli Studi di Milano con finanziamento della società "Gino Fumagalli S.p.A." sotto la guida del Prof. M. Cocucci e del Prof. F. Tateo. Tema della ricerca: "Ottimizzazione di impiego e nuove applicazioni in campo alimentare dei derivati dell'acido lattico".
1996	Tirocinio formativo e di orientamento presso il DIFCA - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano - Argomento del tirocinio volontario: applicazione della gascromatografia chirale alla identificazione di sostanze aromatizzanti naturali e natural-identiche ai fini del controllo delle derrate alimentari aromatizzate ed ai fini della corretta redazione delle relative etichette.

4. APPARTENENZA A SOCIETA' SCIENTIFICHE, SPIN OFF, NETWORK E COLLEGIO DI DOTTORATI.

- Membro dell'American Chemical Society.
- Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Membro dell'Associazione Italiana Tecnologi Alimentari.
- dal 2016 socio dello Spin Off "εvFAN" dell'Università degli Studi di Pavia- Dipartimento di Scienze del Farmaco Farmaco, (su proposta diretta del Dipartimento di Scienze del Farmaco - UniPv del 9 settembre 2016).
- dal 2017 Membro del Network dell'Università degli Studi di Milano Bicocca "Bicocca - Center of Science and Technology for Food (BEST4FOOD), con attività analitiche e di R&D nel team "Food, Environment, Biodiversity and Biotechnology" e nel team "Functional Food and Wellness".
- dall'a.a. 2013-2014 all'a.a. 2017-2018 membro del Collegio di Dottorato in Food System - UniMi.

5. ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Attività didattica UniMI

a.a. 2003 - 2004	Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU). CdL in Tecniche Erboristiche (1° compito didattico).
a.a. 2004 - 2005	Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU). CdL in Tecniche Erboristiche (1° compito didattico). Tecnologia delle Fragranze (4 CFU) Insegnamento di percorso.
a.a. 2005 - 2006	Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU). CdL in Tecniche Erboristiche (1° compito didattico).
a.a. 2006 - 2007	Tecniche Strumentali nell'Analisi degli Alimenti (8 CFU). CdL Magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana (1° compito didattico). Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU). CdL in Tecniche Erboristiche. Tecniche di Valutazione della Qualità dei Prodotti Vegetali (6 CFU). Insegnamento di percorso.
a.a. 2007 - 2008	Tecniche Strumentali nell'Analisi degli Alimenti (8 CFU). CdL Magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana (1° compito didattico). Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU). CdL in Tecniche Erboristiche. Tecniche di Valutazione della Qualità dei Prodotti Vegetali (6 CFU). Insegnamento di percorso.
a.a. 2008 - 2009	Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU) CdL in Tecniche Erboristiche. (1° compito didattico).
a.a. 2009 - 2010	Tecniche Strumentali nell'Analisi degli Alimenti (8 CFU). CdL Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana. (1° compito didattico). Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU) CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche.

- a.a. 2010 - 2011 **Analisi chimiche degli alimenti mod. 1: fondamenti teorici e gestionali** (6 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione. (1° compito didattico).
Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU) CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche.
- a.a. 2011 - 2012 **Analisi chimiche degli alimenti mod. 1: fondamenti teorici e gestionali** (6 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione. (1° compito didattico).
Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU) CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche.
- a.a. 2012 - 2013 **Analisi chimica degli alimenti** (9 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (1° compito didattico).
Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU) CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche.
- a.a. 2013 - 2014 **Analisi chimica degli alimenti** (9 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (1° compito didattico).
Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche.
- a.a. 2014 - 2015 **Analisi chimica degli alimenti** (9 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (1° compito didattico).
Chimica degli Aromi e delle Fragranze (4 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie Erboristiche.
Chimica e tecnologia degli aromi (4 CFU).CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari. Insegnamento di percorso
- a.a. 2015 - 2016 **Analisi chimica degli alimenti** (9 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (1° compito didattico).
Chimica e tecnologia degli aromi (4 CFU).CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari. Insegnamento di percorso.
- a.a. 2016 -2017 **Analisi chimica degli alimenti** (9 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (1° compito didattico).
Chimica e tecnologia degli aromi (4 CFU).CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari. Insegnamento di percorso.
- a.a. 2017 - 2018 **Analisi chimica degli alimenti** (9 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (1° compito didattico).
Chimica e tecnologia degli aromi (4 CFU).CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari. Insegnamento di percorso.
Contaminazione biotica degli alimenti e residui. Mod: patologia delle derrate alimentari e residui. CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione. Seminario (6 ore)
- a.a. 2018 - 2019 **Analisi chimica degli alimenti** (9 CFU). CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (1° compito didattico).
Chimica e tecnologia degli aromi (4 CFU).CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari. Insegnamento di percorso.
Contaminazione biotica degli alimenti e residui. Mod: patologia delle derrate alimentari e residui. CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione. Seminario (6 ore).

5.2 Attività di insegnamento in scuole di specialità e seminari didattici

- a.a. 2001 - 2002 Master di I livello in “**Esperto nel monitoraggio e valutazione di geni e transgeni in matrici ambientali e alimentari**” - Università degli Studi di Milano- Facoltà di Agraria. (Org. Prof. C. Sorlini). Argomento delle lezioni: Metodiche di campionamento (6 ore).
- 14-15 marzo 2002 Corso di aggiornamento teorico-pratico su “**Tecniche di estrazione in analisi OGM**”- Centro Ricerche Sicurezza Alimentare & Biologia Molecolare Chelab - Resana (Tv). Argomento del seminario didattico: Problematiche di campionamento di matrici alimentari OGM”.

a.a. 2002-2003	Master in “ Tracciabilità e monitoraggio di geni e transgeni in matrici alimentari e ambientali ”. Università degli Studi di Milano- Facoltà di Araria. (Org. Prof. C. Sorlini). Argomento delle lezioni: Metodiche di campionamento (6 ore).
26/01/2005 - 09/03/2005	Progetto Quadro d’Ateneo 2004-2005 n. 245776 “ Il ruolo del controllo qualità nell’industria agroalimentare- Edizione 3 ”. Argomento delle lezioni (25 ore): “Controlli analitici finalizzati a verifiche in tema di qualità e sicurezza alimentare”.
aprile -maggio 2007	Corso di aggiornamento “ Competenze innovative per la professione dell’erborista ” - CAPAC -Politecnico del Commercio- Milano (8 ore).
Febbraio 2012	Corso di aggiornamento “ Competenze innovative per la professione dell’erborista ” - CAPAC - Politecnico del Commercio- Milano (8 ore).
22/06/2019	Corso di perfezionamento “ Archeologia e Scienze - Teoria e pratica di alcuni ambiti della recente ricerca interdisciplinare ” - Argomento della lezione: Principi di chimica analitica applicata alla individuazione/identificazione della natura di residui di sostanze organiche (5 ore).

6. ATTIVITA’ DI PROGETTAZIONE, COORDINAMENTO, ASSISTENZA E GUIDA ALLA REALIZZAZIONE DI TESI DI LAUREA TRIENNALI E MAGISTRALI IN UNIMI ED ALTRE UNIVERSITA’.

1. **“Indagini su variazioni stagionali di composizione dell’olio essenziale di *Thymus vulgaris*”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. R. Valenti. a.a. 1999-2000.
2. **“Accoppiamento DAD/ELSD ed applicazioni della risoluzione HPLC di zuccheri, edulcoranti e polioli”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Fuso Nerini. a.a. 1999-2000.
3. **“Prime indagini sul contenuto di *Ocratossina A* in vini condizionati in brik”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. C. Altieri. a.a. 1999-2000.
4. **“Sull’efficienza della fase stazionaria RP-Amide nello studio HPLC di composti a varia struttura: *ocratossina A, acidi valerениci e carotenoidi*”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. F. Calcagno. a.a. 2000-2001.
5. **“Influenza della concimazione minerale sulla resa e sulla composizione dell’olio essenziale del *rosmarino coltivato nell’area collinare di Montevecchia*”**. C.d.L. in Scienze Agrarie-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Astorri. a.a.2000-2001.
6. **“Contributo allo studio analitico sulla determinazione dell’*acrilammide* negli alimenti”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. M. Todeschini. A.a. 2001-2002.
7. **“Verifiche di applicabilità del sistema analitico *SBSE/TDS/GC/MS* a matrici alimentari”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Fossati. A.a. 2001-2002.
8. **“Contributo allo studio analitico delle problematiche di quantificazione dell’*Ocratossina A* nei vini italiani”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. E. Pedrazzini. A.a 2002-2003
9. **“Caratterizzazione analitica ed aspetti nutrizionali relativi ad un concentrato integrale di *Saccharum officinarum (Canna da zucchero)*”**. C.d.L. in Tecniche Erboristiche-Facoltà di Farmacia-Università degli Studi di Milano. A. Ruscitti. A.a. 2002-2003
10. **“Aggiornamento sull’impiego di *natural-identici* in formulazioni aromatizzanti: criteri e mezzi di codifica e archiviazione dei dati. Approccio alla creazione di un *data-base* degli spettri di massa sui composti volatili del *lampone*”** (*Rubus idaeus* L.). C.d.L. di Primo Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Proverbio. A.a. 2002-2003.

11. **“Aggiornamento sull’impiego di natural-identici in formulazioni aromatizzanti: criteri e mezzi di codifica e archiviazione dei dati. Approccio alla creazione di un data-base degli spettri di massa sui composti volatili della fragola (*Fragaria vesca* L.)”**. C.d.L. di Primo Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. L. Vismara. A.a. 2002-2003.
12. **“Dati analitici utili alla valutazione del rischio da acrilammide in condimenti e wurstel”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Rosa. A.a. 2002-2003.
13. **“Indagine sugli indirizzi di formulazione di aromi riferibili a derivati lattiero caseari e di aromi di affumicatura”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. R. Rollino. A.a. 2002-2003.
14. **“Identificazione e determinazione del colorante artificiale Sudan I con tecniche analitiche HPLC/DAD e LC/MS”**. Cd.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. M. Seghezzi. A.a. 2002-2003.
15. **“Verifiche analitiche avanzate in tema di sicurezza d’uso di contenitori per alimenti”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. T. Mautone. A.a. 2002-2003.
16. **“Definizione di condizioni operative HPLC/DAD atte ad una migliore caratterizzazione delle antocianidine in frutta, confetture di frutta e vino”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. G. Andreoli. A.a. 2003-2004.
17. **“Sul contenuto di acrilammide in preparazioni Fast Food ed in alimenti cotti a base di riso”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. G. Pezzotta. a.a. 2003-2004.
18. **“Contributo alle verifiche di applicabilità della tecnica SBSE/TDS/GC/MS per la caratterizzazione della frazione volatile del vino esperienze svolte su vino “Primitivo” di Manduria”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. C. Brivio. A.a. 2003-2004.
19. **“Esperienze di verifica di estensione dell’applicabilità del metodo di Tateo - Bononi per la determinazione dell’acrilammide”**. C.d.L. triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Varani. A.a. 2003-2004.
20. **“Influenza del diluente sulla stabilità di un aroma burro in prodotto da forno”**. C.d.L. Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. V. Lodetti. A.a. 2003-2004.
21. **“Esperienze analitiche in tema di valutazione del contenuto di sostanze allergeniche in preparazioni erboristiche e cosmetiche”**. C.d.L. in Tecniche Erboristiche-Università degli Studi di Milano. S. Brena. A.a. 2004-2005.
22. **“Caratterizzazione di alcune frazioni glicosidiche in mele prodotte in aziende agrarie didattico-sperimentali dell’Università degli Studi di Milano”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Università degli Studi di Milano. S. Pesenti. A.a. 2004-2005.
23. **“Caratterizzazione delle antocianine in un derivato commerciale del cranberry e verifiche di stabilità”**. C.d.L. in Tecniche Erboristiche-Università degli Studi di Milano. F. Martin. A.a. 2005-2006.
24. **“Esperienze di messa a punto della tecnica GC/MS per la determinazione di allergeni presenti in fragranze con applicazione a detergenti del mercato”**. C.d.L. in Tecniche Erboristiche-Università degli Studi di Milano. A. Repossi. A.a. 2005-2006.
25. **“Esperienze HPLC e UV per la determinazione del titolo e della cessione di teofillina nelle forme farmaceutiche retard”**. C.d.L. in Tecniche Erboristiche-Università degli Studi di Milano. F. Romano. A.a. 2005-2006.
26. **“Contaminanti da oli lubrificanti in “beverage cans”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. D. Navone. A.a. 2005-2006.
27. **“Esperienze in tema di determinazione analitica del contaminante di processo 3-monocloropropandiolo (3-MCPD)”**. C.d.L. Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano. V. Lodetti. A.a. 2005-2006.
28. **“Impiego di LC/MS/MS per la ricerca di marker di riso rosso in carni preparate”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. M. Palatini. A.a. 2005-2006.
29. **“Esperienze preliminari di monitoraggio su dati di qualità per il pane distribuito in Milano”**. C.d.L. in Qualità e Sicurezza dell’Alimentazione Umana-Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano. M. Bogianchini. A.a. 2006-2007.

30. ***“La certificazione di prodotto nel settore degli aromi: esperienze condotte su un “aroma vaniglia”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. C. Bagnati. A.a. 2006-2007.
31. ***“Esperienze in tema di determinazione dell’acrilammide per GC/MS”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. B.M.Trumellini. a.a. 2007-2008.
32. ***“Esperienze analitiche in tema di valutazione della qualità dello zafferano (Crocus sativus L.)”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Barlassina. A.a. 2008-2009.
33. ***“Comparazione analitica e morfologica di popolazioni di Laurus nobilis L. provenienti dalle diverse località prealpine, di pianura e marittime”***. C.d.L. in Produzione Vegetale-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. G. Semmoloni. A.a. 2008-2009.
34. ***“Indagini analitiche strumentali utili alla valutazione di genuinità dello zafferano (Crocus sativus L.)”***. C.d.L. Magistrale Qualità e Sicurezza dell’Alimentazione Umana-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. F. Acquati. A.a. 2008-2009.
35. ***“Determinazione del grado Scoville in frutti del genere Capsicum per GC-Fast”***. C.d.L. Magistrale Qualità e Sicurezza dell’Alimentazione Umana-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. A. Buonanno. A.a. 2008-2009.
36. ***“Esperienze in tema di identificazione di inquinanti in spezie/erbe aromatiche”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. J. Mistrello. A.a. 2009-2010.
37. ***“Esperienze analitiche relative all’impiego di HPLC-DAD nel controllo di qualità di preparazioni erboristiche”***. C.d.L. in Tecniche Erboristiche-Facoltà di Farmacia-Università degli Studi di Milano. A. Bianchi. A.a. 2009-2010.
38. ***“Preparazioni alimentari per celiaci: esperienze sull’attuale proposta GDO e sull’ingredientistica”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. G. Mottadelli. A.a. 2010-2011.
39. ***“L’oleuropeina come tracciante dell’adulterazione di spezie contuse con foglie di Olea europaea L.: sviluppo delle esperienze per HPLC/DAD su origano e salvia”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. S. Abbatangelo. A.a. 2010-2011.
40. ***“Primi dati sull’attività antifermenativa di estratti da Yucca filamentosa L.”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Milano. L. Chionna. A.a. 2011-2012.
41. ***“Tecniche coordinate di controllo per il giudizio di qualità dello zafferano (Crocus sativus L.). L’esame delle crocine”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. A. Tabbia. A.a. 2012-2013.
42. ***“Review sulla frazione volatile dello zafferano ed esperienze analitiche per GC/MS”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. D. Taiariol. A.a. 2012-2013.
43. ***“Contributo sperimentale alla valutazione di parametri di qualità dello zafferano”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. T. Brambilla. A.a. 2013-2014.
44. ***“Esperienze di base nella formulazione di miscele da panificare destinate ad alimentazione per celiaci”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. L. Cotti Cometti. A.a. 2013-2014.
45. ***“Sulla caratterizzazione GC/OCI dei trigliceridi e delle crocine per HPLC/DAD in zafferano (Crocus sativus L.)”***. C.d.L. in Tecniche Erboristiche-Facoltà di Scienze del Farmaco-Università degli Studi di Milano. M. Zucchi. A.a. 2013-2014.
46. ***“Indagini analitiche per la caratterizzazione di latte di Equus Asinus L.”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. S. Lattanzio. A.a. 2013-2014.
47. ***“Esperienze di precottura di leguminose con microonde: Applicazione a fagioli e lenticchie”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. F. Conti. A.a. 2014-2015.
48. ***“Esperienze di precottura di leguminose con microonde: Applicazione a ceci”***. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. F. Stucchi. A.a. 2014-2015.

49. **“Esperienze in formulazione di un prodotto destinato ad alimentazione vegana”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. A. Liuzzo. A.a. 2014-2015.
50. **“La valutazione dei fornitori nelle aziende di ristorazione”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. E. Taglioretti. A.a. 2014-2015.
51. **“Aggiornamento di una metodica GC adottata per un protocollo di certificazione di prodotto”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. A. Nava. A.a. 2015-2016.
52. **“Esperienze analitiche di impiego del metodo ISO e metodo HPLC-DAD per la determinazione delle crocine nello zafferano”**. C.d.L. in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell’Ambiente-Facoltà di Scienze del Farmaco-Università degli Studi di Milano. R. A. Quiroga Toledo. A.a. 2015-2016.
53. **“Metalli pesanti in acqua potabile in zone controllate da ATS Milano- Determinazione per ICP-MS”**. C.d.L. in Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. A. De Luca. A.a. 2015-2016.
54. **“Review sulla determinazione analitica delle antocianine e primo approccio ad esperienza HPLC sul tema”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. A. De Bernardi. A.a. 2015-2016.
55. **“Standardizzazione di parametri di produzione del mascarpone attraverso l’utilizzo del NIR (Near Infra Red)”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. E. Salomoni. A.a. 2015-2016.
56. **“Caratterizzazione chimica e merceologica di una produzione locale di zafferano (Crocus sativus L.)”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Erboristiche-Facoltà di Scienze del Farmaco-Università degli Studi di Milano. F. Careddu. A.a. 2015-2016.
57. **“Esperienze analitiche e sensoriali per la valutazione della shelf life di aromi”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. A. Riva. A.a. 2015-2016.
58. **“Detergenza e sanificazione industriale in azienda produttrice di paste fresche ripiene ”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. S. Giraudi. A.a. 2015-2016.
59. **“Le attività del controllo qualità nell’azienda alimentare”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. P. Annuiti. A.a. 2015-2016.
60. **“Le spezie come fonte di antiossidanti naturali ”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. V. N. Vismara. A.a. 2016-2017.
61. **“Esperienze di produzione di estratti di foglie di olivo (Olea europaea cv. Simona ”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. C. Vanerio. A.a. 2016-2017.
62. **“Criteri di valorizzazione delle leguminose - Esperienze dirette sul potere antiossidante ”**. C.d.L. Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. F. Ferrari. A.a. 2016-2017.
63. **“Introduzione alla conoscenza di composti caratterizzanti il riso rosso”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. G. Dottori. A.a. 2016-2017.
64. **“Esperienze tecnologiche ed analitiche in tema di produzione di estratti aromatici da vermouth”**. C.d.L. in Viticoltura ed Enologia-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. G. Vaccarone. A.a. 2016-2017.
65. **“Premesse tecnologiche alla produzione di un prototipo di nutraceutico”**. C.d.L. Specialistica in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche-Dipartimento di Scienze del Farmaco - Università degli Studi di Pavia. C. Gazzaniga. A.a. 2017-2018.
66. **“Caratteristiche d’utilizzo comparativo di due diverse fibre alimentari in formulati da forno”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. L. V. Brambilla. A.a. 2017-2018.
67. **“Esperienze analitiche sulla determinazione delle crocine da zafferano”**. C.d.L. in Scienze e Tecnologie Agrarie-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. M. Casareto. A.a. 2017-2018.

68. **“Comparazione fra due metodiche analitiche per la determinazione di istamina in sgombro e tonno”**.
C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari-Università degli Studi di Milano. M. Cola. A.a. 2017-2018.
69. **“Merluzzo surgelato - misure di valutazione di edibilità a seguito di stoccaggio inadeguato”**.
C.d.L. in Scienze e Tecnologie della Ristorazione-Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari - Università degli Studi di Milano. A. Valloncini. A.a. 2017-2018.
70. **“Development of analytical methodology applying GC-FID and GC-MS towards the quality control of nutraceuticals and an update on its regulation”**. C.d.L. in Farmacia, Facoltà di Farmacia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Brasil). C. Guerini. A.a. 2017-2018.

7. ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività di ricerca, svolta dal 1995, ha avuto per oggetto temi concernenti la sicurezza alimentare, la qualità, la caratterizzazione di materie prime ed alimenti finiti, e le correlate applicazioni industriali. Di seguito sono meglio esplicitati alcuni contenuti con essenziali riferimenti a pubblicazioni:

- a. Processi di caratterizzazione chimico-analitica di erbe aromatiche, spezie e altre piante aromatiche ed officinali con tecniche di estrazione tradizionali (estrazione liquido/liquido, estrazione Soxhlet, estrazione Clevenger, estrazione Likens-Nickerson, ecc.) e avanzate (SPME, SBSE, SAFE, ecc.) con impiego di strumentazioni chimico-fisiche quali: GC/MS, LC/MS/MS, EA/IRMS, LC/IRMS, GC/IRMS, NMR, LC/MS/ORBITRAP). (Pubblicazioni n.1, 4, 5, 6, 13, 14, 25, 35, 42, 43, 45, 49, 57, 63, 69, 76, 77, 79).
- b. Realizzazione ed ottimizzazione di metodiche analitiche nel settore della identificazione e quantificazione di composti in tracce, con particolare riferimento a residui di agrofarmaci, in matrici vegetali e preparazioni alimentari anche prodotte in regime “bio”. (Pubblicazioni n. 2, 7, 9, 12, 15, 19, 27, 28, 30, 31, 39, 48, 53, 54, 61, 62, 67, 73, 75, 78, 80, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92).
- c. Studi destinati alla identificazione e differenziazione fra molecole naturali e natural-identiche in preparazioni alimentari aromatizzate, con tecniche coordinate quali: GC/MS con colonne chirali, IRMS, SNIF-NMR. (Pubblicazioni n. 36, 37, 40, 55).
- d. Studio di problematiche riguardanti la quantificazione di micotossine in prodotti vegetali e trasformati. (Pubblicazioni n. 23, 56, 60, 70, 71, 72, 74, 83).
- e. Studio di tecniche non convenzionali in problematiche di shelf-life (identificazione di marker di degradazioni ossidative e da pirolisi). (Testo n. 10).
- f. Studio di problematiche di qualità e sicurezza alimentare in produzione di alimenti ed in verifiche di operatività industriale. (Pubblicazioni n. 8, 10, 11, 18, 21, 22, 24, 26, 29, 34,
- g. Organizzazione e progettazione di prove valutative interlaboratorio.
- h. Formulazione di preparazioni alimentari destinate ad alimentazione speciale e di aromi naturali destinati ad impieghi in derivati alimentari ad alta qualificazione commerciale ed a preparazioni “bio” (Pubblicazioni n. 3, 59,
- i. Caratterizzazione chimico-analitica di materie prime ad impiego alimentare. (Pubblicazioni n. 16, 20, 32, 38, 46, 47, 52, 68, 81, 82, 84, 94).
- j. Applicazioni analitiche in tema di OGM (Pubblicazioni n. 64, 65, 66,
- k. Organizzazione di settore “food” in varie strutture analitiche ad alta tecnologia.
- l. Organizzazione e strutturazione di centri di competenza in analitica degli inquinanti in tracce e di formulati nutraceutici.

I temi di cui sopra hanno costituito oggetto di diretta sperimentazione, anche in collaborazione con strutture analitiche esterne, per la realizzazione di progetti anche in regime di contratto di ricerca.

7.1 PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA UNIMI SUI TEMI DI SEGUITO ELENCATI:

1. Studio della distribuzione enantiomerica di molecole naturali e applicazioni nel controllo di qualità in matrici alimentari diverse. (Progetto di Ricerca Afferente la quota dello stanziamento di bilancio 60% - Università degli Studi di Milano, Anno 1998).
2. Correlazione fra dati analitici GC/MS, GC/chirale e IRMS per la caratterizzazione di molecole di origine naturale o sintetica e loro artefatti derivati da processi tecnologici. (Progetto di Ricerca Scientifica ex-Murst 60% -Università degli Studi di Milano, Anno 1999).
3. Verifiche di parametri per la caratterizzazione di qualità e genuinità dei vini. (Progetto di Ricerca Scientifica ex-Murst 60%, Università degli Studi di Milano, Anno 2000).
4. Tracciabilità di frammenti di DNA e proteine lungo la filiera alimentare e mangimistica con metodi applicabili alla etichettatura volontaria (EC 1139/98): studio della significatività analitica e ottimizzazione dei test quali e quantitativi. (COFIN 2000 - Programma di Ricerca di tipo Interuniversitario).
5. Aggiornamento di database di composti (aromi e coloranti naturali) caratterizzati i frutti tropicali passion fruit, mango, kiwi, ananas. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Università degli Studi di Milano, Anno 2001) .
6. Applicazioni del Thermo-Desorption System (SBSE-TDS) per l'identificazione e la determinazione di strutture molecolari implicate in problematiche di sicurezza alimentare. (FIRST Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2002).
7. Tecniche analitiche e protocolli analitici in supporto alla realizzazione di certificazione di prodotto. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2003).
8. Livelli di acrilammide nelle preparazioni alimentari: banca dati su prodotti nazionali. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2003).
9. Identificazione di trattamenti di fumigazione con ODE di vegetali e spezie. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2004).
10. Aggiornamenti in dati analitici relativi al livello di acrilammide nei prodotti alimentari nazionali.
11. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2004).
12. Furano e derivati furanici : valutazione in alimenti a fine di verifica di sicurezza di consumo. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2005).
13. Valutazione qualitativa di vegetali: identificazione di nuovi indici relativi alla qualità nutrizionale di piccoli frutti. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2005).
14. Identificazione attraverso tecniche GC/MS e LC/MS/MS di coadiuvanti tecnologici e di contaminanti in contenitori destinati a cottura e/o trasporto di alimenti. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2006).
15. Caratterizzazione con tecniche GC/MS e LC/MS/MS di nutrienti e di aromi in frutta prodotta nelle aziende didattico-sperimentali dell'Università di Milano. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2006).
16. Valutazione del rischio da presenza del contaminante di processo "acrilammide" negli alimenti. (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2007).
17. Attualità nell'organizzazione dei sistemi analitici rivolti alla riduzione del rischio da impiego di spezie ed erbe aromatiche nel settore alimentare. (PUR - Programma dell'Università per la Ricerca, Anno 2008).
18. Studio dell'interazione pianta-fungo durante il processo d'infezione di *Fusarium verticilloides* in mais. (Piano di Sostegno alla ricerca 2015-2017 - Di.S.A.A. - Utilizzo fondi Linea 2).
19. Consumer's behavior towards cheap wines: a multidisciplinary analysis. (Piano di Sostegno alla ricerca 2015-2017 - Di.S.A.A. - Utilizzo fondi Linea 2).

7.2 CONDUZIONE ED ATTIVITA' DIRETTA IN CONTRATTI DI RICERCA COMMISSIONATI AD UNIMI

- 2002
1. Definizione di caratteristiche di qualità dei contenitori monouso in materie plastiche destinate al contatto con alimenti e problematiche di misura di indici chimico-fisici. (USM Prot. n. 0059475 del 10/12/2002 - scheda progetto n. 6909).
 2. Ricerche analitiche su tematiche relative alla sicurezza alimentare, aromi ed OGM. (USM Prot. n. 0055468 del 22/11/2002 - scheda progetto n. 6873).
 3. Validazione di metodi analitici nel settore dei prodotti lattiero-caseari in norma per l'accreditamento SINAL ed ottimizzazione di procedure gascromatografiche nella valutazione di trigliceridi e di cromatografia liquida nella determinazione di micotossine. (USM Prot. n. 0036261 del 02/08/2002 - scheda progetto n. 6804).
 4. Ricerca e determinazione di 4-androstene-3,17-dione, 4-norandrostene-3,17-dione e deidroepiandrosterone in integratori alimentari. (USM Prot. n. 0036262 del 02/08/2002 - scheda progetto n. 6805).
 5. Studio sullo stato delle conoscenze, in tema di sicurezza alimentare, sull'impiego di additivi, aromi e coloranti, definizione di piani di controllo analitico per produzioni a marchio, criteri di selezione e di controllo analitico per materie prime (rif. in archivio Ateneo).
 6. L'aroma cola nelle preparazioni alimentari e nelle bevande: caratterizzazione analitica in funzione della sicurezza d'uso e delle preferenze del mercato (rif. in archivio Ateneo).
 7. Ricerche congiunte su problematiche analitiche riguardanti alimenti, aromi e OGM (rif. in archivio Ateneo).
 8. Valorizzazione nutrizionale dello zucchero di canna "Panela" attraverso ricerche analitiche integrate (rif. in archivio Ateneo).
 9. Studio sullo stato delle conoscenze, in tema di sicurezza alimentare, sull'impiego di additivi, aromi e coloranti, definizione di piani di controllo analitico per produzioni a marchio, criteri di selezione e di controllo analitico per materie prime. (USM Prot. n. 0059477 del 10/12/2002 - scheda progetto n. 6910).
- 2003
10. Validazione del sistema CromatoPlus per applicazioni cromatografiche e sviluppo di applicazioni correlabili. (USM Prot. n. 0048612 del 14/20/2003 - scheda progetto n. 7379).
 11. Ricerche in tema di qualità nel settore degli integratori, dei prodotti di erboristeria e derivati, con realizzazione di un sistema di qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2000 (rif. in archivio Ateneo).
 12. Verifiche statistiche di composizione di materie grasse di varia origine e correlazioni con il loro impiego in preparazioni alimentari a base di prodotti lattiero-caseari. (USM Prot. n. 0048616 del 14/10/2003 - scheda progetto n. 7384).
 13. Norme di qualità nell'acquisizione, produzione e trasformazione di erbe aromatiche destinate a fitoterapia. (USM Prot. n. 0060510 del 16/12/2003 - scheda progetto n. 7252).
- 2004
14. Qualità e sicurezza alimentare nel settore della sanificazione degli impianti e nella gestione analitica del packaging. (USM Prot. n. 0060762 del 22/12/2004 - scheda progetto n. 7936).
 15. Ricerche su metodi di verifica analitica della qualità dei contenitori in materie plastiche, con riferimento all'impiego di strumentazione di tipo innovativo ed alla verifica di impiego di nuovi materiali proposti dal mercato. (USM Prot. n. 0022957 del 19/05/2004 - scheda progetto n. 7693).
 16. Studio statistico comparativo di Sistemi Qualità. (USM Prot. n. 0060768 del 22/12/2004 - scheda progetto n. 7940).
 17. Aggiornamento in controllo di qualità di materie prime aromatiche impiegate nelle fragranze. (USM Prot. n. 0000052 del 05/01/2004 - scheda progetto n. 7500).
- 2005
18. Studio di problematiche di qualità di materiali destinati a venire a contatto con alimenti: verifica dei sistemi di controllo a garanzia di sicurezza alimentare (rif. in archivio Ateneo).

19. Pareri su attività progettuali-produttive e studio di fattibilità correlati, definizione delle attività di formazione e verifiche riguardanti la strutturazione dell'opificio di trasformazione oli essenziali e l'avviamento di un laboratorio analitico" (rif. in archivio Ateneo).
20. Definizioni di specifiche di produzione ed analitiche per la garanzia di qualità dell'aceto balsamico (rif. in archivio Ateneo).
21. Organizzazione di procedure operative di controllo di materie prime e di prodotti finiti destinati a packaging ai fini della organizzazione di un Sistema Qualità secondo Norma UNI En ISO 9001:2000 (rif. in archivio Ateneo).
22. Collaborazione in tematiche analitiche concernenti la sicurezza alimentare (rif. in archivio Ateneo).
23. Studio di stabilità di formulato contenente estratto di cranberry, eventuale implementazione del formulato stesso, collaborazione nella certificazione di prodotto (rif. in archivio Ateneo).
24. Tecnologie analitiche avanzate per la ottimizzazione della qualità di trafilati da sfarinati di cereali diversi e messa a punto di operatività analitiche non convenzionali (rif. in archivio Ateneo).
25. Organizzazione di esperienze di produzione in relazione all'impiego di cereali quali farro, kamut ed altri non convenzionali per la realizzazione di prototipi industriali (rif. in archivio Ateneo).
- 2006 26. Guida a linee di produzione in qualità di aceti balsamici e innovazione di prodotto (rif. in archivio Ateneo).
27. Tematiche analitiche concernenti la sicurezza alimentare (rif. in archivio Ateneo).
28. Nuove frontiere nella realizzazione di piani di campionamento e di controllo per la sicurezza di contenitori destinati ad alimenti (rif. in archivio Ateneo).
- 2007 29. Impiego di tecnologie avanzate innovative per la produzione ed il controllo di qualità di preparazioni alimentari a base di sfarinati di farro (*Triticum dicoccum*) anche arricchite con leguminose. (USM Prot. n. 0045859 del 17/12/2007 - scheda progetto n. 10345).
30. Verifiche tecniche e gestionali dei laboratori di produzione e di controllo di qualità ai fini dell'ottimizzazione della produzione (rif. in archivio Ateneo).
31. Interventi in tema di immagine, qualità, sicurezza ed applicazione di formulati aromatizzanti, ivi compreso l'aggiornamento su moderni criteri di formulazione e di controllo qualità. (USM Prot. n. 0009830 del 15/03/2007 - scheda progetto n. 9546).
32. Verifiche tecniche e gestionali dei laboratori di produzione e di controllo di qualità ai fini dell'ottimizzazione della produzione (rif. in archivio Ateneo).
33. Assistenza tecnico-scientifica in formulazione di detergenti professionali ipoallergenici. (rif. in archivio Ateneo).
34. Impiego di tecnologie avanzate innovative per la produzione ed il controllo di qualità di preparazioni alimentari a base di sfarinati di farro (*Triticum dicoccum*) anche arricchite con leguminose (rif. in archivio Ateneo).
- 2008 35. Realizzazione di un centro di consulenza industriale nel settore agroalimentare e di un centro di ricerca per la realizzazione di progetti di sviluppo di strutture agroalimentari. (scheda progetto n. 17390)
36. Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità/ sicurezza alimentare e creazione di nuovi settori di competenza nel servizio. (USM Prot. n. 0045839 del 01/12/2008 - scheda progetto n. 11565).
37. Formulazione di aromi atti alla produzione di nuove bevande a base vino, con ridotto contenuto alcolico, ed assistenza nella produzione di due prodotti innovativi finiti. (USM Prot. n. 0022836 del 11/06/2008 - scheda progetto n. 11045).
38. Applicazioni in tema di caratterizzazione di materie prime/prodotti finiti di attuale interesse nel settore erboristico e degli integratori alimentari. (USM prot. n. 0009272 del 06/06/2008 - scheda progetto n. 10682)
39. Innovazione in formulazione, applicazione e controllo di qualità di semilavorati aromatizzati e non aromatizzati, con mirata funzione tecnologica, destinati all'industria alimentare, mangimistica, farmaceutica e cosmetica, e con particolare riferimento agli aspetti di sicurezza alimentare o di impiego in non food. (USM Prot. n. 0009271 del 06/03/2008 - scheda progetto n. 10679).

40. Aggiornamenti nel controllo di qualità e sicurezza alimentare per aceto balsamico di Modena e salse/condimenti da esso derivati. (USM Prot. n. 0009270 del 06/03/2008 - scheda progetto n. 10705)
- 2009**
41. Realizzazione di preparazioni/semilavorati alimentari destinati all'utilizzo come aerosol e da condizionare in contenitori adeguati per tale tipo di utilizzo. (USM Prot. n. 0041810 del 02/12/2009 - scheda progetto n. 12935).
42. Innovazione di prodotto nel settore delle specialità alimentari classificabili come sughi, conserve e condimenti: nuove valenze nutrizionali e relative tecnologie applicate. (USM Prot. n. 0033452 del 06/10/2009 - scheda progetto n. 12635).
43. Interventi in tema di immagine, qualità, sicurezza ed applicazione di formulati aromatizzanti, ivi compreso l'aggiornamento su moderni criteri di formulazione e di controllo qualità. (USM Prot. n. 0024717 del 13/07/2009 - scheda progetto n. 12355).
44. Applicazioni di tecniche analitiche atte alla verifica di eventuale presenza di vizi e difetti in boccioni in PVC (rif. in archivio Ateneo).
45. Applicazione di criteri integrati di verifica di qualità, di valore nutrizionale e di sicurezza nello studio di prodotti alimentari di larga distribuzione a marchio XXXX (USM Prot. n. 000691 del 13/01/2009 - scheda progetto n. 11704).
- 2010**
46. Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare (rif. in archivio Ateneo).
47. Assistenza tecnico-scientifica per la realizzazione di linea di preparazioni alimentari "free from" con definite valenze di composizione e nutrizionali, anche garantite attraverso piani analitici di alto rilievo scientifico (rif. in archivio Ateneo).
- 2011**
48. Studi di caratterizzazione e qualificazione dello zafferano e di preparazioni aromatiche a base di detta spezia, ai fini della conoscenza delle qualità di mercato e del miglior posizionamento dei prodotti a marchio (rif. in archivio Ateneo).
49. Valorizzazione e innovazione della produzione di semilavorati ed estratti destinati all'industria alimentare (rif. in archivio Ateneo).
- 2012**
50. Assistenza tecnico scientifica per la realizzazione di linea di preparazioni alimentari free from con definite valenze di composizione e nutrizionali (rif. in archivio Ateneo).
51. Assistenza tecnico-scientifica in assicurazione qualità (rif. in archivio Ateneo).
52. Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare (rif. in archivio Ateneo).
53. Aggiornamento R&D su temi applicativi relativi a derivati naturali di origine vegetale a destinazione alimentare e indirizzi scientifici su tecnologie realizzate con impianti XXX s.r.l. (rif. in archivio Ateneo).
- 2014**
54. Studi di caratterizzazione e qualificazione dello zafferano e di preparazioni aromatiche a base di detta spezia con riferimento alla certificazione di prodotto (rif. in archivio Ateneo).
- 2015**
55. Assistenza tecnico-scientifica per la realizzazione di linea di preparazioni alimentari "free from" con definite valenze di composizione e nutrizionali anche garantite attraverso piani analitici di alto rilievo scientifico (rif. in archivio Ateneo).
56. Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare (rif. in archivio Ateneo).
- 2016**
57. Ricerca e sviluppo di tecnologie analitiche e di applicazioni strumentali in qualità e sicurezza degli alimenti. (scheda progetto n. 1602).
58. Identificazione di campi di applicazione con riferimento alle normative UE di nuovi ingredienti speciali, additivi e coadiuvanti tecnologici distribuiti da IMCD nel settore alimentare. (scheda progetto n. 1601).
59. Assistenza tecnico-scientifica nelle attività di ricerca analitica e tecnologica in atto da parte di XXX S.r.l. (scheda progetto n. 1603)
- 2017**
60. Studi di caratterizzazione e qualificazione dello zafferano e di preparazioni aromatiche a base di detta spezia con riferimento alla certificazione di prodotto. (USM Prot. n. 62/2017 del 08/02/2017 - scheda progetto n. 17889)
- 2018**
61. Assistenza scientifica nel controllo qualità e identificazione di campi di applicazione di materie prime XXX s.r.l. per l'impiego nell'industria alimentare. (scheda progetto n. 28236).

- 62. Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare. (USM Prot. n. 388/2018 del 27/07/2018 - scheda progetto n. 28503).
- 63. Collaborazione scientifica in aggiornamento del controllo qualità di aromi naturali e natural-identici relativi alla produzione di XXX s.n.c. e di altre materie prime del settore aromi (rif. in archivio Ateneo).
- 2019 64. Ricerca e sviluppo di tecnologie analitiche e di applicazioni strumentali in qualità e sicurezza degli alimenti. (scheda progetto n. 28503)
- 65. Coordinazione scientifica ed assistenza nella attività R&D e controllo qualità per il settore nutraceutico e delle spezie nell'azienda XXX s.r.l. (scheda progetto n. 1047354)

7.3 ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI E REDAZIONE DI ATTI

- 03 marzo 2000 Impiego e controllo degli organismi geneticamente modificati nei formulati alimentari. Incontro di Aggiornamento Normativo ed Analitico - Milano. Organizzato dal "Laboratorio Analisi Alimenti HRGC/MS/HPLC" del Di.Pro.Ve., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano) con il patrocinio della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Atti pubblicati da ARS Edizioni Informatiche s.r.l.(Milano), referees: M. Bononi e F. Tateo.
- 27 ottobre 2000 1^a CONFERENZA NAZIONALE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE- Milano. Organizzata dal "Laboratorio Analisi Alimenti HRGC/MS/HPLC" del Di.Pro.Ve., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano) con il patrocinio della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.
- 19-20 ottobre 2006 5° CNA - Sicurezza in alimenti, ambiente e settori correlati - Impegno delle istituzioni e delle industrie nella ricerca - Patrocinato da: Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano, Unione del Commercio e del Turismo, dei Servizi e delle Professioni della Provincia di Milano.

7.4 PARTECIPAZIONI A CONVEGNI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

1. F. Tateo, **M. Bononi**
Analytical Identification and Characterization of Some Ketals in Food Flavourings.
25th International Symposium on Essential Oils, Grasse 5-7 Settembre 1994, Association des Ingénieurs et Techniciens de la Parfumerie (Grasse).
2. F. Tateo, **M. Bononi**, G. Russo, L. Panza
Caratterizzazione HRGC-MS/NMR e cinetiche di formazione di acetali derivati da vanillina e 1,2-propilenglicole.
XI Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Cagliari 12-16 Settembre 1994, Società Chimica Italiana-Divisione di Chimica Analitica.
3. F. Tateo, **M. Bononi**, G. Cantele
Formulazioni di aromatizzanti per alimenti e bevande. Criteri innovativi mirati all'incremento della stabilità.
2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos 24-27 Maggio 1995, Società Chimica Italiana-Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti.
4. F. Tateo, L.M. Di Cesare, G. Cantele, **M. Bononi**
Sui metodi di estrazione e valutazione dei composti volatili costituenti l'aroma di bevande al te'.
2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos 24-27 Maggio 1995, Società Chimica Italiana-Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti.

5. F. Tateo, E. Desimoni, **M. Bononi**
Enantiomeric Analysis of Linalool for the Study of the "Muscat Wine Flavourings" Composition.
210th National Meeting of the American Chemical Society, Chicago 20-24 August 1995, American Chemical Society-Division of Agricultural & Food Chemistry.
6. F. Tateo, C. Cantele, **M. Bononi**
Sulla determinazione quantitativa dell'etilvanillina, sostanza aromatizzante artificiale ad impiego limitato nei prodotti dolciari.
Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Firenze 20-22 Settembre 1995, Società Chimica Italiana-Divisione Chimica Analitica.
7. F. Tateo, **M. Bononi**, G. Testolin, P. Pietta, E. Bousquet, P.C. Lessa
Caracteização analítica dos diferentes glicosídicos diterpénicos nos extratos de Stevia rebaudiana.
I Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos, São Paulo 13-16 Novembro 1995, UNICAMP-Universidade Estadual de Campinas (Brasile).
8. F. Tateo, **M. Bononi**, F. Trambaiolo, S. Cunial
The Characterization of Muscat Wine by Means of GC Chiral Analysis.
18th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 20-24 Maggio 1996.
9. F. Tateo, L.M. Di Cesare, **M. Bononi** and coll.
The Use of Chiral Analysis for the Characterization of Certain Aromatic and Medicinal Plants.
8th Weurman Flavour Research Symposium, Reading 23-26 luglio 1996, TNO Nutrition and Food Research.
10. F. Tateo, M. Miraglia, **M. Bononi**
Use of Mass Spectrometry to Solve Problems of Analysis Concerning Mycotoxins.
IX International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, Roma 27-31 Maggio 1996, Istituto Superiore della Sanità e IUPAC.
11. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello
L'innovazione in analitica strumentale nel settore della produzione, impiego e controllo degli aromatizzanti.
Scuola Estiva Europea, Penne 1-8 Ottobre 1997, Università di Roma "La Sapienza".
12. **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, F. Tateo
New Beverages: the Flavoured Coffee.
Ninth International Flavor Conference, Limnos 1-4 Luglio 1997, Agricultural and Food Chemistry Division of the American Chemical Society (USA).
13. F. Tateo, S. Martello, E. Lubian, **M. Bononi**
The Restricted compound Hypericin and Hypericin-like Substances: Analytical Problems.
Ninth International Flavor Conference, Limnos 1- 4 Luglio 1997, Agricultural and Food Chemistry Division of the American Chemical Society (USA).
14. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello
Identification of 1,3-Dioxolanes in Coffee-like Flavourings.
18th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 26-29 Maggio 1998, Società Chimica Italiana-Divisione di Chimica Analitica-Gruppo di Cromatografia e Research Institute for Chromatography (Belgio).
15. **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, F. Tateo
The Current Situation and Updated in Respect of the Quantification of β -asarone, Safrole and Hypericin in Flavourings and other Flavoured Food Matrices.
29th International Symposium on Essential Oils, Frankfurt am Main 6-9 Settembre 1998, Institut für Lebensmittelchemie-Johann Wolfgang Goethe Universität (Francoforte).
16. G. Resta, F. Tateo, **M. Bononi**
Diet and oral hygiene
4th Congress of EAPD (European Academy of pediatric Dentistry, Porto Cervo - Aprile 1998
17. M. Mariotti, F. Tateo, **M. Bononi**, L. Cornara, G. Serrato-Valenti,
Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni (Asteraceae): morphological and phytochemical variations. In: Il cibo e il corpo - Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo. (Atti del Convegno "Antropologia Alimentare e Salute" - 2^a Conferenza Internazionale di Antropologia e Storia della Salute e delle Malattie, 2-5.04.1998 Genova) Ed., A. Guerci, pp 172-180, Erga Edizioni (1999).

18. F. Tateo, M.L. Escobar, **M. Bononi**, A. Fuso Nerini
Sviluppo di “blend” edulcoranti e delle relative tecniche analitiche di controllo in previsione della liberalizzazione di impiego dello stevioside da Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni.
Congresso su “Botanica Farmaceutica ed Etnobotanica: passato e futuro a confronto”, Società Botanica Italiana - DIPTERIS - Università degli Studi di Genova 9-11 Aprile 1999.
19. F. Tateo, **M. Bononi**, M.L. Escobar
Sweeteners and their Blends with Sugars and Polyalcohols: News in Analytical Chemistry.
ISA/IUFoST World Conference on Low-Calorie Sweeteners “Building a Sweet Future”, Barcellona 25-28 Aprile 1999.
20. **M. Bononi**, V. Fumagalli, F. Tateo
Seasonal variation in composition of a wild population of Thymus vulgaris L. found in Liguria (Italy).
30th International Symposium on Essential Oils, Universität Leipzig, Leipzig 5-8 Settembre 1999.
21. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello
Myristicin, apiol and other safrole-like compounds: problems concerning their presence in food and their analytical determination.
30th International Symposium on Essential Oils, Universität Leipzig, Leipzig 5-8 Settembre 1999.
22. **M. Bononi**, E. Lubian, F. Tateo
The characterization of Muscat wines and of “Moscatel Favaios” wine.
International Symposium on Flavour and Fragrance Chemistry, Phytochemical Society of Europe - Università degli Studi del Molise, Campobasso 13-16 Gennaio 2000.
23. **M. Bononi**, F. Tateo, M.G. Mariotti
Indagini sulle variazioni stagionali della composizione dell’olio essenziale di Thymus vulgaris L. 95° Congresso Società Botanica Italiana “Problematiche di Biologia Vegetale in Ambiente Mediterraneo, Facoltà di Scienze M.F.N., Messina 28-30 Settembre 2000.
24. A. Giorgi, A. Rivetta, G. Lucchini, **M. Bononi**, M. Bignami, L. Crippa, A. Putelli, F. Tateo, M. Cocucci
Valutazione della produzione di principi attivi da colture di piante officinali in ambiente montano. XVIII Convegno Nazionale Società Italiana di Chimica Agraria, Università degli Studi di Catania, Catania 20-22 Settembre 2000.
25. F. Tateo, **M. Bononi**
Problematiche analitiche e di sicurezza in tema di contaminazione da residui di fitofarmaci.
Giornata di Studio “Additivi e Contaminanti Alimentari. Aspetti normativi, tecnici e tossicologici”, Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche con la collaborazione dell’Università degli Studi di Brescia, CNR Milano 18 Settembre 2001.
26. F. Tateo, **M. Bononi**, M. Mariotti
Variazioni stagionali in una popolazione di Thymus vulgaris della Liguria
Convegno Nazionale “Piante officinali, biodiversità e agricoltura”
E.R.T. Cappuccini - Varzi (Pv) 23-24 maggio 2002
Patrocinato da Regione Lombardia, Regione Piemonte, Provincia di Pavia, Provincia di Alessandria, C.C.A.A.I. Pavia, C.C.A.A.I. Alessandria.
27. **M. Bononi**, F. Tateo
Indagini sul contenuto di ocratossina A in vini presenti sul mercato nazionale.
VII Simposio “La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti”. Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza 18-20 settembre 2002.
28. **M. Bononi**, F. Tateo
Tecniche analitiche integrate per la caratterizzazione e qualificazione delle piante officinali.
“Coltivazione e trasformazione delle piante officinali come possibile risorsa per i territori montani”. Edolo, 21 settembre 2002.

29. F. Tateo, **M. Bononi**
 Obiettivi di qualità nel settore vitivinicolo e ruolo della chimica analitica strumentale.
 Incontro di aggiornamento “Progressi della chimica strumentale nel settore vitivinicolo”
 Patrocinato da Ispettorato Centrale Repressione Frodi - MiPAF e Facoltà di Agraria - Università
 degli Studi di Milano.
 Istituto Sperimentale per la Viticoltura- Conegliano, sede di Susegana- 15 maggio 2003.
30. **M. Bononi**, M. Cocucci, F. Tateo
 Tecnologie di produzione, di controllo analitico e di distribuzione nel settore
 erboristico: motivazioni per un Sistema Qualità.
 Convegno “Linee Guida per l’applicazione dei sistemi di gestione per la qualità, la
 certificazione di prodotto e di filiera nel settore erboristico”. Milano, Palazzo Affari ai
 Giureconsulti, 8 ottobre 2003.
31. F. Tateo, **M. Bononi**
 The activities of analytical research laboratories on food matrices.
 Congresso ISEA 2003 - 13th Annual Conference - International Society of Exposure
 Analysis. Stresa, Palazzo dei Congressi, 21-25 settembre 2003.
 Patrocinato da “Ospedale Luigi Sacco” - Azienda Ospedaliera - Polo Universitario
32. F. Tateo, **M. Bononi**
 OGM ed alimenti: etichettatura e tracciabilità
 Convegno Vegetalia - 1a edizione (Cremona Ambiente) Fiera di Cremona 30.01.04 -
 01.02.04.
33. F. Tateo, **M. Bononi**
 Flavors ed off-flavors in alimenti e ambiente: shelf-life, sicurezza e normative
 Giornata di Studio “Odori che passione! Considerazioni analitiche, tecnologiche,
 normative. Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche - Istituto Milanese Martiniitt -
 Milano 26 settembre 2006.
34. **M. Bononi**
 Attualità analitiche in tema di sicurezza degli alimenti
 5° CNA - Sicurezza in alimenti, ambiente e settori correlati - Impegno delle istituzioni e
 delle industrie nella ricerca
 Milano - Università degli Studi 19.20 ottobre 2006
 Patrocinato da: Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano, Unione del
 Commercio e del Turismo, dei Servizi e delle Professioni della Provincia di Milano.
35. F. Tateo, **M. Bononi**
 La misurazione del rischio
 Incontro Altroconsumo - I consumatori di fronte al rischio alimentare.
 Bolzano - Libera Università di Bolzano 4 dicembre 2006.
36. F. Tateo, **M. Bononi**
 Criteri non convenzionali di verifica dell’efficacia di preparati a base di gomma arabica
 Enoforum 2007
 Piacenza Expo 13-15 marzo 2007
 Patrocinato da OIV - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.
37. F. Tateo, **M. Bononi**
 La tutela degli assets di proprietà industriale all’interno del settore industriale.
 Seminario Carnelutti - Milano, 10.06.10 Via principe Amedeo, 3.
38. F. Tateo, **M. Bononi**
 Fondamenti chimico-analitici per la valutazione di “vita ottimale” degli alimenti e
 significato applicativo dei diversi possibili parametri ai fini della misura.
 Patrocinato dalla Facoltà di Agraria di Milano e da AB SCIEX
 Organizzato da: A&Q- Milano, 14.10.10
 Aula C03- Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano
39. **M. Bononi**, F. Tateo
 Confezionamento in atmosfera modificata TIS - Innovation Park - Bolzano (Italy)
 15.05.2014
40. M. Zilio, S. Sangiorgio, G. Venturini, M. Tadiello, **M. Bononi**, M. Iriti, G. Consonni.
 Analysis of cuticular wax deposition in the maize silks and its role in Fusarium
 verticilloides infection. 60th Annual Congress Italian Society of Agricultural Genetics-
 Catania, 13th-16th September 2016.

41. **M. Bononi, F. Tateo**
 Caratterizzazione dei distillati e dei derivati, valorizzazione e incremento delle aree di utilizzo nel food & beverage. Seminario - Mixology & Distillati Nazionali
 Aula Magna ISS "G.B. Cerletti" - Conegliano (Tv) 19 maggio 2017
 Patrocinato da: ISS, Città di Conegliano, Provincia di Treviso, Regione del Veneto, Ordine Nazionale dei Biologi, Crea, AssoDistil, Veneto Agricoltura, ANAG, Industria Treviso.
42. **M. Bononi, F. Tateo**
 Studi di compatibilità e accettabilità nella produzione di cocktails e bevande derivate da distillati alcolici.
 Seminario - Mixology & Distillati Nazionali
 Aula Magna ISS "G.B. Cerletti" - Conegliano (Tv) 19 maggio 2017
 Patrocinato da: ISS, Città di Conegliano, Provincia di Treviso, Regione del Veneto, Ordine Nazionale dei Biologi, Crea, AssoDistil, Veneto Agricoltura, ANAG, Industria Treviso
43. **M. Bononi**
 Criteri analitici differenziati per lo studio della shelf life in matrici alimentari
 Convegno - Studiare, prevedere ed estendere la shelf life dei prodotti alimentari - II Edizione. Organizzato da Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare- Milano, 21 settembre 2017.
44. **M. Bononi, F. Tateo, G. Quaglia**
 Identification of polysaccharides DP12-19 in honey by liquid chromatography high resolution mass spectrometry.
 EuroFoodChem - XIX Conference - Central Role of Food Chemistry within the Food Science October 4-6, 2017 - Budapest, Hungary
45. **M. Bononi, F. Tateo, M. Mozzarelli, A. Vicari**
 Endogenous content of formaldehyde in typical Italian cheeses.
 EuroFoodChem - XIX Conference - Central Role of Food Chemistry within the Food Science October 4-6, 2017 - Budapest, Hungary.
46. **M. Bononi, F. Tateo**
 Lo stato dell'arte sul dibattito scientifico.
 Workshop "Glifosate, Normativa e Scienza"
 Gruppo Maurizi - Roma, 22 marzo 2018
47. **M. Bononi**
 Overview sulla ricerca analitica in tema di acrilammide negli alimenti - Campionamento e strategie analitiche adeguate ai livelli di riferimento.
 Seminario di Aggiornamento "Il Regolamento UE 2017/2158 sull'acrilammide nel food e attuazione delle misure di attenuazione"
 ARS- Edizioni Informatiche - Milano 18 giugno 2018
48. **M. Bononi, F. Tateo**
 GC-C-IRMS and ¹H-NMR characterization of synthetic bis(methylthio)methane in truffle flavorings.
 International Conference on Mass Spectrometry and Proteomics.
 Dublin, 25-27 June, 2018
49. **A. Vicari, O. Spoladori, M. Mozzarelli, H.P. Alber, M. Bononi, F. Tateo.**
 Innovazioni nel processo di produzione, arricchimento e standardizzazione dei mosti da birra. Convegno Craft Beer Italy 2019 - Milano Convegni - 27-28 marzo 2019.
50. **M. Bononi, F. Tateo, B. Scaglia, G. Quaglia.**
 IRMS characterization of the saffron water-soluble fraction for the discrimination of the origin. EuroFoodChem - XX Conference - June 17-19, 2019 - Porto, Portugal

7.4. TESTI PUBBLICATI

1. F. Tateo, **M. Bononi**, “Chimica Analitica degli Aromi -Vol. I”, Ed. G.M. Ricchiuto Editore, Bussolengo (1995).
2. F. Tateo, **M. Bononi**, “Chimica Analitica degli Aromi - Vol. II”, Ed. G.M. Ricchiuto Editore, Bussolengo (1999).
3. **M. Bononi**, F.Tateo, “Principi di Tecnologia e Impiego degli Aromi”, Chiriotti Editori, Pinerolo (2000).
4. F. Tateo, **M. Bononi**, “Guida all’Analisi Chimica degli Alimenti - Latte e derivati”, Ars Edizioni Informatiche, Milano (2002).
5. F. Tateo, **M. Bononi**, “Guida all’Analisi Chimica degli Alimenti - OGM”, Ars Edizioni Informatiche, Milano (2002).
6. AA.VV. - “Linee guida per l’applicazione dei sistemi di gestione per la qualità, la certificazione di prodotto e di filiera nel settore erboristico”. Certiquality - Istituto di certificazione della qualità - Milano (2003).
7. F. Tateo, **M. Bononi**, “Guida all’Analisi Chimica degli Alimenti - Oli e grassi vegetali”, Ars Edizioni Informatiche, Milano (2004).
8. F. Tateo, **M. Bononi**, “Guida all’Analisi Chimica degli Alimenti - Distillati alcolici”, Ars Edizioni Informatiche, Milano (2005).
9. F. Tateo, **M. Bononi**, “Guida all’Analisi Chimica degli Alimenti - Sfarinati”, Ars Edizioni Informatiche, Milano (2007).
10. F. Tateo, **M. Bononi**, “Shelf-Life - Tecniche di Monitoraggio e Qualità”, - Chiriotti Editori - 2012.

7.5 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE NAZIONALI E INTERNAZIONALI CON IMPACT FACTOR

1. F. Tateo, M. Mariotti, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, L. Cornara. *Stevioside Content and Morphological Variability in a Population of Stevia rebaudiana (Bertoni) from Paraguay*. Italian Journal of Food Science, **10**(3), 261-267 (1998). *I.F.* **0.470**
2. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. *Identification of 1,3-dioxolanes in coffee-like flavourings*. Journal of High Resolution Chromatography, **21**(12), 658-660 (1998). *I.F.* **1.570**
3. **M. Bononi**, F. Tateo, M.G. Pastore, E. Lubian, S. Martello, Y. Beccaro. *Production of fruit-like flavourings substances from Pichia membranaefaciens*. Italian Journal of Food Science, **11**(1), 19-33 (1999). *I.F.* **0.462**
4. F. Tateo, **M. Bononi**, E. De Dominicis, V. Fumagalli. *Update on Enantiomeric Composition of (1R)-(+)- and (1S)-(-)- Camphor in Essential Oils by Enantioselective Gas Chromatography*. Analytical Communications, **36**(4), 147-148 (1999). *I.F.* **2.027**
5. F. Tateo, M.L. Escobar Sanchez, **M. Bononi**, E. Lubian. *Stevioside content of Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni grown in East Paraguay*. Italian Journal of Food Science., **11**(3), 265-269 (1999). *I.F.* **0.462**

6. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian. *Enantiomeric Distribution And Sensory Evaluation of Linalool and Linalyl Acetate in Flavourings*. Italian Journal of Food Science, **3**, 371-375 (2000). *I.F.* **0.812**
7. **M. Bononi**, E. De Dominicis, A. Fossati, F. Tateo. *Identification of sulphathiazole by HPLC/APCI-MS in edible trout tissue*. Italian Journal of Food Science, **14**(3), 295-300 (2002). *I.F.* **0.639**
8. F. Tateo, **M. Bononi**. *A GC/MS method for the routine determination of acrylamide in food*. Italian Journal of Food Science, **15**(1), 149-151 (2003). *I.F.* **0.544**.
9. **M. Bononi**, A. Fossati, F. Tateo. *Determination of gamma-butyrolactone (GBL) in foods by SBSE-TDS/GC/MS*. Journal of Food Composition and Analysis **16** (6), 721-727 (2003). *I.F.* **0.504**
10. F. Tateo, **M. Bononi**. *Preliminary Study on Acrylamide in Baby Foods on the Italian Market* Italian Journal of Food Science, **15** (4), 593-599 (2003). *I.F.* **0.544**
11. F. Tateo, **M. Bononi**. *Fast Determination of Sudan I by HPLC/APCI-MS in Hot Chilli, Spices and Oven-Baked Foods*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, **52** (4), 655-658 (2004). *I.F.* **2.327**
12. F. Tateo, **M. Bononi**. *Determination of Ethylene Chlorohydrin as marker of spices fumigation with Ethylene Oxide*. Journal of Food Composition and Analysis, **19**, 83-87 (2006). *I.F.* **1.655**
13. **M. Bononi**, G. Andreoli, G. Granelli, T. Eccher, F. Tateo. *“Cyanidin Volumetric Index” and “Chromaticity Coordinates Ratio”: two indexes useful to compare the anthocyanin content in different varieties of red raspberry (Rubus idaeus)*. International Journal of Food Science and Nutrition, **57** (5/6), 369-375 (2006). *I.F.* **0.774**
14. **M. Bononi**, A. Giorgi, A. Repossi, F. Tateo. *Evaluation of productivity and volatile compounds' quality of Artemisia absinthium L. planted in Valle Camonica (Italy)*. Journal of the Science of Food and Agriculture, **86**, 2592-2596 (2006). *I.F.* **1.026**
15. F. Tateo, **M. Bononi**. *Identification of organic contaminants in disposable aluminium foil vessels*. Food Additives and Contaminants, **23** (10), 1030-1037 (2006). *I.F.* **1.780**
16. **M. Bononi**, F. Tateo. *Stabilization of cranberry anthocyanins in nutraceutical capsules*. International Journal of Food Science and Nutrition, **58** (2), 142-149 (2007). *I.F.* **0.878**
17. M. Landoni, F. Dalla Vecchia, G. Gavazzi, A. Giulini, N. La Rocca, N. Rascio, M. Colombo, **M. Bononi**, G. Consonni. *The an 1-4736 mutation of anther ear1 in maize alters scotomorphogenesis and the light response*. Plant Science, **172**, 172-180 (2007). *I.F.* **1.795**
18. F. Tateo, **M. Bononi**, G. Andreoli. *Contribution to Knowledge of the Acrylamide Level in Cooked Rice, Tomato Sauces and some Fast Food on the Italian Market*. Journal of Food Composition and Analysis, **20**, 232-235 (2007). *I.F.* **2.106**
19. **M. Bononi**, F. Tateo. *Liquid chromatography/tandem mass spectrometry analysis of chloramphenicol in propolis extracts available on the Italian market*. Journal of Food Composition and Analysis, **21**(1), 84-89 (2008). *I.F.* **2.457**
20. **M. Bononi**, D. Tura, D. Bassi, F. Tateo. *Solid-phase microextraction in the analysis of the volatile fraction of extra-virgin olive oil from fourteen cultivars grown in the lake Garda region (Italy)*. Italian Journal of Food Science, **20** (1), 119-126 (2008). *I.F.* **0.462**

21. **M. Bononi, F. Tateo.** *Determination of furan by headspace solid-phase microextraction-gas chromatography-mass spectrometry in balsamic vinegars of Modena (Italy).* Journal of Food Composition and Analysis, **22**, 79-82 (2009). *I.F.* **2.423**
22. **M. Bononi, F. Tateo.** *Identification of diisobutyl phthalate (DIBP) suspected as possible contaminant in recycled cellulose for take-away pizza boxes.* Packaging Technology and Science, **22**, 53-58 (2009). *I.F.* **1.013**
23. **M. Bononi, F. Gallone, F. Tateo.** *Validation data for HPLC/FLD determinations of ochratoxin A in red paprika and black pepper adopting a one step clean-up procedure.* Food Additives and Contaminants- Part A, **27** (2), 249-254 (2010). *I.F.* **2.230**
24. **F. Tateo, M. Bononi, F. Gallone.** *Acrylamide content in potato chips on the Italian market determined by liquid chromatography tandem mass spectrometry.* International Journal of Food Science and Technology, **45**, 629-634 (2010). *I.F.* **1.223**
25. **F. Tateo, M. Bononi.** *Headspace-SPME analysis of volatiles from quince whole fruits.* Journal of Essential Oil Research, **22** (september-october), 416-418 (2010). *I.F.* **0.643**
26. **F. Tateo, M. Bononi, F. Gallone.** *Rapid detection of dimethyl yellow dye in curry by liquid chromatography-electrospray-tandem mass spectrometry.* Czech Journal of Food Science, **28** (5), 427-432 (2010). *I.F.* **0.413**
27. **M. Bononi, I. Fiordaliso, F. Tateo.** *Rapid GC/MS test for identification of Olea europaea L. leaves in ground oregano.* Italian Journal of Food Science, **22** (4), 479-483 (2010). *I.F.* **0.500**
28. **M. Bononi, F. Tateo.** *LC/MS/MS-ESI (-) identification of oleuropein as marker of Olea europaea L. leaves used as a bulking agent in ground oregano and sage.* Italian Journal of Food Science, **23** (3), 145-151 (2011). *I.F.* **0.534**.
29. **M. Bononi, P. Belgi, F. Tateo.** *Analytical data for identification of the cannabimimetic phenylacetylindole JWH-203.* Journal of Analytical Toxicology, **35** (6), 360-364 (2011). *I.F.* **2.022**
30. **M. Bononi, F. Tateo.** *LC/MS/MS-ESI (-) identification of oleuropein as marker of Olea europaea L. leaves used as a bulking agent in ground oregano and sage.* Italian Journal of Food Science, **23** (3), 145-151 (2011). *I.F.* **0.534**
31. **M. Bononi, F. Tateo**
Determination of capsaicinoids from dried pepper fruits by Fast-Gas Chromatography. Italian Journal of Food Science, **24** (1), 49-54 (2012). *I.F.* **0.444**
32. **M. Bononi, G. Guglielmi, P. Rocchi, F. Tateo.** *First data on the antimicrobial activity of Yucca filamentosa L. bark extracts.* Italian Journal of Food Science **25**(2), 238-241 (2013). *I.F.* **0.200**
33. **M. Landoni, A. De Francesco, S. Bellatti, M. Delledonne, A. Ferrarini, L. Venturini, R. Pilu, M. Bononi, C. Tonelli.** *A mutation in the FZL gene of Arabidopsis causing alteration in chloroplast morphology results in a lesion mimic phenotype.* Journal of Experimental Botany **64** (14) 4313-4328 (2013). *I.F.* **5.794**
34. **M. Bononi, G. Quaglia, F. Tateo.** *Identification of ethylene oxide in herbs, spices and other dried vegetables imported into Italy.* Food Additives & Contaminants: Part A, **31**(2), 271-275 (2014). *I.F.* **1.802**
35. **M. Bononi, P. Milella, F. Tateo.** *Gas chromatography of safranal as preferable method for the commercial grading of saffron (Crocus sativus L.).* Food Chemistry **176**, 17-21 (2015). *I.F.* **4.052**

36. **M. Bononi**, G. Quaglia, F. Tateo. *Easy Extraction Method To Evaluate $\delta^{13}\text{C}$ Vanillin by Liquid Chromatography–Isotopic Ratio Mass Spectrometry in Chocolate Bars and Chocolate Snack Foods*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, **63**, (19) 4777-4781 (2015). *I.F.* **2.857**
37. **M. Bononi**, G. Quaglia, F. Tateo. *Preliminary LC-IRMS characterization of Italian pure lemon juices and evaluation of commercial juices distributed in the Italian market*. Food Analytical Methods, **9**, 2824-2831 (2016). *I.F.* **2.038**
38. **M. Bononi**, F. Tateo, A. Tateo. *Triglycerides variability in donkey milk*. Italian Journal of Food Science, **29**, 233- 242, 2017. *I.F.* **0.615**
39. **M. Bononi**, F. Tateo. *Preliminary data on volatile composition of olive fruits of cv. “Simona” and possible relationship to resistance to fly oviposition*. Italian Journal of Food Science, **29**, 582-590, 2017. *I.F.* **0.615**
40. **M. Bononi**, F. Tateo, F. Benevelli, A. Pennetta, G. De Benedetto. *GC-C-IRMS characterization of synthetic bis(methyl-thio)methane in truffle flavorings*. Italian Journal of Food Science, **30**, 752-761, 2018. *I.F.* **0.736**
41. S. Saba, G. Zara, A. Bianco, M. Garau, **M. Bononi**, M. Deroma, A. Pais, M. Budroni. *Comparative analysis of vermicompost quality produced from brewer’s spent grain and cow manure by the red earthworm Eisenia fetida*. Bioresource Technology, **293**, 122019 (2019). *I.F.* **6.669**

7.6 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE NAZIONALI E INTERNAZIONALI SENZA IF

42. F. Tateo, G. Russo, L. Panza, **M. Bononi**, G. Cantele. *A New Glycoside as a Substitute of Acetaldehyde in Flavourings*. Rivista della Società Italiana di Scienze dell’Alimentazione, **4**, 509-512 (1995).
43. F. Tateo, M. Mariotti, **M. Bononi**. *Essential oil composition and enantiomeric distribution of some monoterpenoid componente of Coridothymus capitatus (L.) Rchb. grown in island of Kos (Greece)*. Rivista della Società Italiana di Scienze dell’Alimentazione, **2**, 103-107 (1996).
44. F. Tateo, **M. Bononi**. *The Characterization of Muscat Wines by Means of GC Chiral Analysis*. American Laboratory - News Edition, April, 22D-22E (1997).
45. F. Tateo, **M. Bononi**, M. Mariotti. *Teucrium chamaedris: Note sulle problematiche di impiego nelle bevande*. Industrie delle Bevande, **26**(4), 137-143 (1997).
46. F. Tateo, L. Ybarra, **M. Bononi**. *Esperienze sull’impiego dei lattati di calcio e di magnesio per l’arricchimento del latte*. Industrie Alimentari, **36**(5), 614-617 (1997).
47. **M. Bononi**, V. Fumagalli, M. Cocucci, F. Tateo. *Problematiche analitiche nell’identificazione di composti caratteristici di Boletus edulis*. Industrie Alimentari, **36**(7-8), 849-856 (1997).
48. V. Thedy, **M. Bononi**, F. Tateo. *Identificazione di un composto carbonilico in birre invecchiate” che presentano “staling flavour” (ricerca del damascenone)*. Birra e Malto, **42**(12), 9-21 (1997).
49. F. Tateo, M. Mariotti, **M. Bononi**. *Essential oil composition and enantiomeric distribution of some monoterpenoid components of Coridothymus capitatus (L.) Rchb. Fil. Grown in island of Kos (Greece)*. Journal of Essential Oil Research, **10**(3), 241-244 (1998).
50. M.G. De Padova, **M. Bononi**, S. Martello, E. Lubian, F. Tateo. *Le erbe officinali ed aromatiche - Aspetti condizionanti dello sviluppo produttivo*. Tecnologie Alimentari, **9**(3), 54-59 (1998).

51. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. *Il ruolo delle moderne tecniche di chimica analitica strumentale per una migliore qualità di produzione nel settore agroalimentare*. Rassegna Chimica, anno L(4), 412-421 (1998).
52. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, S. Fasan. *Prodotti a base di carne aromatizzati con macis e noce moscata determinazione analitica di safrolo e safrolo-simili*. Industrie Alimentari, **38**(9), 941-945 (1999).
53. F. Tateo, **M. Bononi**, A. Fuso-Nerini, E. Lubian, S. Martello, I. Commissati. *Ricerca e determinazione dell'ocratossina A nei vini*. Industrie delle Bevande, **164**, 592-596 (1999).
54. F. Tateo, **M. Bononi**, S. Martello, I. Commissati. *Identificazione di safrolo, metil-eugenolo, miristicina, elemicina per GC/MS e GC/HRMS in bevande "cola"*. Industrie delle Bevande, **29**(2), 14-20 (2000).
55. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian. *On the enantiomeric distribution of R (-) and S (+) linalool in "muscat wine"*. Rivista Italiana di Viticoltura ed Enologia, **LIII** (1), 21-26 (2000).
56. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian. *Survey on Ochratoxin A in wines. Data concerning the market of table wines in brik*. Bulletin de l'OIV, **73** (Nov-Dec.), 772-783 (2000).
57. L. Cornara, **M. Bononi**, F. Tateo, G. Serrato-Valenti, M.G. Mariotti. *Trichomes on vegetative and reproductive organs of Stevia rebaudiana (Asteraceae). Structure and secretory products*. Plant Biosystems, **135**(1), 25-37 (2001).
58. **M. Bononi**, S. Fasan, E. Lubian, L. Puleo, F. Tateo. *Criterion for PCA characterisation for "limoncello" liqueurs*. Industrie delle Bevande, **30**, 371-374 (2001).
59. **M. Bononi**, A. Fossati, E. Lubian, F. Tateo. *Caratterizzazione di trigliceridi di sintesi con funzione di solvente/supporto in aroma burro*. Rivista Italiana delle Sostanze Grasse **LXXVIII**, 403-409(2001).
60. F. Tateo, **M. Bononi**. *Survey on Ochratoxin A in wines. First data concerning a sampling of bottled red wines*. Bulletin de l'OIV, **74**(Nov-Dec.), 773-780 (2001).
61. **M. Bononi**, C. Favale, E. Lubian, F. Tateo. *A new method for the identification of cyclic diglycerols in wine*. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, **35**(4), 225-229 (2001).
62. **M. Bononi**, I. Commissati, E. Lubian, A. Fossati, F. Tateo. *A simplified method for the HPLC resolution of α - and β -carotene (trans and cis) isomers*. Analytical and Bioanalytical Chemistry, **372**, 401-403 (2002).
63. **M. Bononi**, A. Fossati, F. Tateo, S. Fasan. *Evaluation of the colorimetric tetrazolium assay for the cytotoxicity testing a commercial vanilla flavouring*. Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, **93**, 154-161 (2002).
64. **M. Bononi**, F. Tateo, F. Cattapan. *Innovazioni in PCR per l'identificazione di OGM in lecitina di soia*. Industrie Alimentari, **41**, (414) 535-539 (2002).
65. **M. Bononi**, F. Tateo, F. Cattapan. *Estrazione del DNA per l'analisi OGM in barrette energetiche*. Industrie Alimentari, **41** (415), 665-668 (2002).
66. **M. Bononi**, C. Di Cesare, F. Tateo. *Incremento della sensibilità del metodo "GenElute Plant Genomic DNA Miniprep" nel rilevamento di OGM*. Tecnica Molitoria, **53**(6), 575-580 (2002).
67. **M. Bononi**, A. Fossati, E. Lubian, F. Tateo, S. Fasan. *GC/MS-MID determination of safrole in soft drinks*. Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, **93**, 194-198 (2002).

68. F. Tateo, **M. Bononi**. *Verifiche di ripetibilità nell'analisi GC dei trigliceridi*. *Industrie Alimentari*, **42**, 500-503 (2003).
69. L. Martinetti, **M. Bononi**, F. Tateo. *Il rosmarino di Montevicchia: caratterizzazione, concimazione, produzione e composizione dell'olio essenziale*. *Italus Hortus*, **10** (3), 143-146 (2003).
70. F. Tateo, **M. Bononi**. *Survey on Ochratoxin A in wine. More data concerning bottled red wines*. *Bulletin de l'OIV*, (Sept.-Oct.), 766-778 (2003).
71. **M. Bononi**, F. Tateo. *Contenuto di Ocratossina A in vini presenti sul mercato nazionale*. *Industrie delle Bevande*, **32**, 463-466 (2003).
72. F. Tateo, **M. Bononi**. *Dati comparativi di due procedure di estrazione dell'Ocratossina A nell'analisi dei vini*. *Industrie delle Bevande*, **32** (188), 560-563 (2003).
73. **M. Bononi**, F. Tateo. *HPLC/APCI-MS determination of Sudan I in tomato sauces containing hot chili*. *Italian Food & Beverage Technology*, **37** (settembre), 5-9 (2004).
74. **M. Bononi**, G. Andreoli, E. Imparato, C. Brivio, F. Tateo. *Contenuto di Ocratossina A in vino e birra: "Indice di qualità" correlato alla sicurezza*. *Industrie delle Bevande*, **33** (194) 509-515 (2004).
75. **M. Bononi**, F. Tateo, G. Andreoli, A. Varani. *Estensione di applicabilità del metodo di Tateo e Bononi per la determinazione dell'acrilammide in matrici contenenti suoi precursori*. *Industrie Alimentari*, **44**, 33-37 (2005).
76. A. Giorgi, **M. Bononi**, F. Tateo, M. Cocucci. *Yarrow (Achillea millefolium L.) Growth at Different in Central Italian Alps: Biomass Yield, Oil Content and Quality*. *Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plant*. **11** (3), 47-58 (2005).
77. **M. Bononi**, F. Tateo, V. Liuzzi. *Application of Stir Bars Sorptive Extraction (SBSE) to Evaluate the Volatile Compounds'Profile of "Primitivo Wine"*. *Journal of Food Technology*, **3** (3), 319-325 (2005).
78. **M. Bononi**, G. Andreoli, F. Tateo. *Identificazione di ITX in vini e succhi di frutta per GC/MS e LC/MS/MS*. *Industrie delle Bevande* **35** (202), 126-129, (2006).
79. L. Martinetti, E. Quattrini, **M. Bononi**, F. Tateo. *Effect of the Mineral Fertilization on the Yield and on the Oil Content of Two Cultivars of Rosemary*. *Acta Horticulturae* **723**, 399-404 (2006).
80. **M. Bononi**, F. Tateo. *Identification of perfluorooctanoic acid release from commercial coated cooking pans by liquid chromatography coupled to electrospray ionization tandem mass spectrometry*. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*, **2** (3), 191-194 (2007).
81. **M. Bononi**, F. Tateo, M. Sturaro, G. Bramato. *Gel-electrophoretic characterization of emmer (Triticum dicoccum Schübler) selected from a local population grown in the Apulia region (Italy)*. *Tecnica Molitoria International* **59** (9/A), 133-139 (2008).
82. **M. Bononi**, G. Andreoli, F. Tateo, M. Sturaro. *Caratterizzazione elettroforetica di due popolazioni di farro medio atte a trafilazione e pastificazione*. *Tecnica Molitoria* **59** (7), 761-769 (2008).
83. **M. Bononi**, G. Andreoli, F. Tateo, I. Fiordaliso, M. Vitulli. *Estrazione di aflatossine con una nuova metodica di purificazione atta alla determinazione per HPLC/FD in spezie*. *Industrie Alimentari*, **47**, 730-736 (2008).

84. **M. Bononi**, F. Tateo, G. Andreoli, M, Sturaro. *Prima indagine comparativa fra alcuni pastificati al "farro 100%" presenti sul mercato nazionale*. *Tecnica Molitoria* **59** (10), 1161-1168 (2008).
85. **M. Bononi**, G.Andreoli, F. Tateo, F. Gallone, M.R. Taurino, F. Mirizio. *Dati di validazione a confronto di due metodiche per la determinazione del deossinivalenolo (DON) nelle paste*. *Industrie Alimentari* **48**, 25-31 (2009).
86. F. Tateo, **M. Bononi**. *Approccio multidisciplinare alla qualità dei cereali e derivati: un compito assolto da 60 anni da Tecnica Molitoria*. *Tecnica Molitoria*, **60** (12), 100-113 (2009).
87. **M. Bononi** , I. Fiordaliso, F. Tateo. *Impiego della tecnica di stereo-microscopia per l'identificazione di foglie di *Olea europaea* L. in origano contuso*. *Ingredienti Alimentari*, **IX** (giugno) 6-10 (2010).
88. F. Tateo, **M. Bononi**. *Le spezie e le erbe aromatiche, presente e futuro*. *Ingredienti Alimentari*, **IX** (agosto) 26-31 (2010).
89. **M. Bononi**, F. Tateo, M. Filiberti, R. Dolcino, M. Taschera. *Sul controllo di qualità dei distaccanti ausiliari per prodotti da forno*. *Industrie Alimentari*, **50** (509) 13-19 (2011).
90. **M. Bononi**, F. Tateo, G. Quaglia, A. Quaglia. *DDX ed Ethion: proposta di metodica di estrazione/purificazione per analisi GC/MS o LC/MS da matrice peperoncino*. *Industrie Alimentari*, **50** (511), 9-13 (2011).
91. F. Tateo, **M. Bononi**. *Considerazioni in tema di "residui negli alimenti di origine animale"*. *Carni & Tecnologie*, **2**(6), 4-9 (2011).
92. **M. Bononi**, F. Tateo. *LC/MS/MS-ESI (-) identification of oleuropein as marker of *Olea europaea* L. leaves used as a bulking agent in ground oregano and sage*. *Italian Food Technology*, **67**, 16-21 (2012).
93. **M. Bononi**, M. Filiberti, R. Dolcino, M. Taschera, F. Tateo. *In tema di gas propellenti per "spray food"*. *Industrie Alimentari*, **51** (523), 16-19 (2012).
94. **M. Bononi**, D. Bassi, F. Tateo. *"Flavor Intensity" Evaluation of Two Peach Fruit Accessions and Their Four Offspring at Unripe and Ripe Stages by HS-SPME-GC/MS*. *Food and Public Health* **2**(6), 301-308 (2012).
95. **M. Bononi**. *Microonde: energia pulita ma da gestire in sicurezza*. **51**(526), 39-41 (2012).
96. **M. Bononi**, A. Tateo, M. Zucchi, F. Tateo. *Sui motori dell'economia nel settore alimentare: strumenti a garanzia e shelf-life- Parte I*. *Industrie Alimentari*, **53**(544), 24-31 (2014).
97. **M. Bononi**, A. Tateo, M. Zucchi, F. Tateo. *Sui motori dell'economia nel settore alimentare: strumenti a garanzia e shelf-life- Parte I*. *Industrie Alimentari*, **53**(545), 24-32 (2014).
98. **M. Bononi**, F. Tateo. *Sostenibilità nel consumo degli alimenti e razionale utilizzo di atmosfera modificata*. *Industrie Alimentari*, **53**(548), 20-27 (2014).
99. F. Tateo, **M. Bononi**. *La SO₂, sua attività e normativa sui residui e sull'impiego: un equilibrio non ancora raggiunto*. *Industrie Alimentari*, **53**(554), 16-18 (2015).

7.7 CAPITOLI PUBBLICATI IN TESTI SCIENTIFICI E DIDATTICI

100. F. Tateo, E. Desimoni, **M. Bononi**. *Enantiomeric Analysis of linalool for the study of the "Muscat Wine Flavours" composition*. In: *Wine: Nutritional & Therapeutic Benefits*. Edit., T.R. Watkins, pp 94-112, American Chemical Society, Washington DC (1997).
101. F. Tateo, L.M. Di Cesare, **M. Bononi** and coll. *The use of Chiral Analysis for the Characterization of Certain Aromatic and Medicinal Plants*. In: *Flavour Science - Recent Developments*. Edits., A.J. Taylor and D.S. Mottram, pp 158-162, The Royal Society of Chemistry, Cambridge (1997).
102. **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, F. Tateo. *New beverages: the flavoured coffee*. In: *Food Flavors: Formation, Analysis and Packaging Influences*. Edits., E.T. Contis, C.-T.Ho, C.J. Mussinan, T.H. Parliment, F. Shahidi and A.M. Spanier., pp 43-53, Elsevier Science B.V., Amsterdam (1998).
103. F. Tateo, S. Martello, E. Lubian, **M. Bononi**. *The restricted compound hypericin and hypericin-like substances: analytical problems*. In: *Food Flavors: Formation, Analysis and Packaging Influences*. Edits., E.T. Contis, C.-T.Ho, C.J. Mussinan, T.H. Parliment, F. Shahidi and A.M. Spanier, pp 143-157, Elsevier Science B.V., Amsterdam (1998).
104. F. Tateo, M. Miraglia, **M. Bononi**. *First results on the applicability of MS/DI (Direct Inlet System) for the confirmatory analysis of aflatoxins*. In: *Mycotoxins and Phycotoxins - Developments in Chemistry, Toxicology and Food Safety*. Edits., M. Miraglia, H. van Egmond, C. Brera, J. Gilbert, pp 87-98, Alaken Inc., Ft. Collins (1998).
105. F. Tateo, **M. Bononi**. *Acrylamide in Tomato Products*. In: *Tomatoes and Tomato Products. Nutritional, Medicinal and Therapeutic Properties*. Edits., Victor R. Preedy and Ronald R. Watson, pp 259-265, Science Publishers, USA (2008).
106. F. Tateo, **M. Bononi**. *Contaminanti chimici degli alimenti*. In: *Manuale della Ristorazione*. A cura di S. Cappellano, 16, 177-196. Casa Editrice Ambrosiana, 2009.
107. F. Tateo, **M. Bononi**. *Fondamenti chimico-analitici per lo studio di "vita ottimale" degli alimenti e possibili parametri di valutazione*. In: *Shelf-Life - Tecniche di Monitoraggio e Qualità*. M. Bononi and F. Tateo (Editors) - Chiriotti Editori, pp. 9-79 (2012).
108. **M. Bononi**. *Studio della composizione delle creazioni a tema per la valutazione nutrizionale*. In: *Arte e virtù del mangiare* F. Tateo, G. Vitto. Chiriotti Editori, pp. 57-63 (2013).
109. **M. Bononi**. *Etica e qualità nella ristorazione a tema*. In: *Arte e virtù del mangiare* F. Tateo, G. Vitto. Chiriotti Editori, - pp. 157-159 (2013).

7.8 CONTRIBUTI IN ATTI DI CONVEGNI

110. F. Tateo, **M. Bononi**, F. Trambaiolo, S. Cunial. *The characterization of Muscat wine by means of GC chiral analysis*. In: *Proc. 18th International Symposium on Capillary Chromatography*. Edits., P. Sandra, G. Devos, pp 1122-1130, Hüthig Publishing (1996).
111. F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. *Identification of 1,3-dioxolanes in coffee-like flavourings*. In: *Proceedings of the 18th International Symposium on Capillary Chromatography*. Edits., P. Sandra and A.J. Rackstraw, I.O.P.M.S., Kortrijk (1998). CD-Rom.

112. M. Mariotti, F. Tateo, **M. Bononi**, L. Cornara, G. Serrato-Valenti. *Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni (Asteraceae): morphological and phytochemical variations*. In: *Il cibo e il corpo - Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo*. (Atti del Convegno "Antropologia Alimentare e Salute" - 2^ Conferenza Internazionale di Antropologia e Storia della Salute e delle Malattie, 2-5.04.1998 Genova) Ed., A. Guerri, pp 172-180, Erga Edizioni (1999).
113. F. Tateo, **M. Bononi**, M.L. Escobar Sanchez, A. Fuso-Nerini. *Sviluppo di "blend" edulcoranti e delle relative tecniche analitiche di controllo in previsione della liberalizzazione di impiego dello stevioside da Stevia rebaudiana(Bertoni) Bertoni*. *Informatore Botanico Italiano*. Atti del Convegno "Botanica Farmaceutica ed Etnobotanica: passato e futuro a confronto", Società Botanica Italiana - DIPTERIS - Università degli Studi di Genova 9-11 Aprile 1999, **31**(1-3), 141-144 (1999).

8. ATTIVITA' DI CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001

dal 2000 ad oggi	Realizzazione di certificazione secondo Norma UNI EN ISO 9001 del Sistema di Gestione per la Qualità dei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente del Di.S.A.A. (già Di.Pro.Ve) - Università degli Studi di Milano, in cui la scrivente ha ruolo di AQ dal 2000 ad oggi.
2003-2004	Realizzazione di un Sistema di Gestione per la Qualità secondo norma UNI EN ISO 9001 per azienda leader nel settore erboristico (rif. 7.2.11)
2005 -2006	Realizzazione di un Sistema di Gestione per la Qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2000 per azienda del settore packaging (rif. 7.2.21).

9. ATTIVITA' DI REVIEW PER PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE INTERNAZIONALI CON IF

Attività di review per riviste quali: Food Chemistry, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Additives and Contaminants, Journal of Chromatography A, Italian Journal of Food Science, Flavour and Fragrance Journal, Czech Journal of Food Science, Analytical Letter, International Journal of Food Science and Technology, Packaging Technology and Science, South African Journal of Botany.

10. ATTIVITA' DI VALUTAZIONE DI LAVORI E PROGETTI

- Valutatore di progetti "FONDECYT", Superior Council of the National Fund for Scientific & Technological Development (Chile).
- Valutatore di 18 lavori per la VQR 2011-2014.
- Valutatore di 13 Progetti PRIN 2015 e 1 Progetto PRIN 2017

11. PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI VALUTAZIONE

- 13 ottobre 2001 Membro della Commissione per le prove di selezione di "Tecnico della qualità nell'area agroalimentare"- Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente V. Dandolo (Bargnano-Bs) (Prot. n 5339 del 08.10.2001)
- 16 maggio 2019 Membro della Commissione Giudicatrice della selezione per n. 30 posti per il Corso di Perfezionamento in Archeologia e Scienze: teoria e pratica di alcuni ambiti della ricerca interdisciplinare (Decreto Rettorale n. 1513/2019 del 15/04/2019)- Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - Università degli Studi di Milano

12. FORMAZIONE GRUPPI DI COMPETENZA

dal 30 luglio 2019 Creazione di gruppo di competenza sul tema “Chimica Analitica delle Sostanze in Tracce” (CAST) con i Laboratori Agro.Biolab Laboratory S.r.l. (Ba).
in corso di Creazione di gruppo di competenza “Skill Center Nutraceutical Foods” (SCNF)
formalizzazione (BT) con operatori del settore delle sostanze naturali.

13. ATTIVITA' DI III MISSIONE

dal 1998 ad oggi Sostanze Alimentari - collaborazione alla creazione della sezione “Metodi di Analisi”: redazione di oltre 500 documenti relativi alla descrizione di metodi analitici destinati al settore alimentare. ARS Edizioni Informatiche. (<https://sostanzealimentari.arsedizioni.it>)
dal 2008 ad oggi Sostanze Alimentari - Sezione “Quesiti e casi risolti”: redazione di risposte a quesiti relativi al settore alimentare. ARS Edizioni Informatiche. (<https://sostanzealimentari.arsedizioni.it>)
dal 2007 ad oggi Sostanze Alimentari - collaborazione alla creazione della sezione “Scienza, Mercato e Opinioni e redazione di documenti destinati al settore alimentare. ARS Edizioni Informatiche. (<https://sostanzealimentari.arsedizioni.it>)

14. INDICATORI BIBLIOMETRICI (al 10 settembre 2019).

Pubblicazioni in Scopus: 73
Citazioni totali: 526
h-index: 12

15. COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere

Inglese	comprensione B2	parlato B2	produzione scritta B2
---------	--------------------	---------------	--------------------------

Data

10 settembre 2019

Luogo

Milano