



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4248

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, responsabile scientifico il **Prof Francesco Bonomi**

**MAURO MARENGO**  
**CURRICULUM VITAE**

## INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	MARENGO
Nome	MAURO
Data Di Nascita	31/08/1981

## OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Assegnista di Ricerca	DeFENS

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze Alimentari	Università degli Studi di Milano	2006
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca	Biotechnologia degli Alimenti	Università degli Studi di Milano	2009
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro			

## ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città



## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
INGLESE	fluente (First Certificate of English, University of Cambridge)
FRANCESE	buono (Diplome d'Etudes en Langue Française, A1-A2-A3-A4)
TEDESCO	buono

## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2016	Poster Prize, 49th Miami 2016 Winter Symposium "Inflammation: Causes, Prevention and Cures", Miami, 24-27 gennaio 2016; Abbasi Parizad P., Capraro J., <b>Marengo M.</b> , Iametti S., Scarafoni A., Lavelli V., Pagani M. A., Zanoletti M., Bonomi F. Phenolics from pigmented grains have remarkable immunomodulating properties.

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Mauro Marengo ha conseguito la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano nel novembre 2003, conducendo un tirocinio sperimentale sotto la guida del Prof. Francesco Molinari. Nel 2006 ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze Alimentari presso l'Università di Milano con un progetto di tesi dal titolo "Proprietà strutturanti delle proteine in sfarinati da amaranto e da granelle immature di grano tenero, grano duro e triticale". Nel dicembre 2009 ha concluso il Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, svolgendo la propria attività di ricerca - mirata allo studio di coniugati fra nanoparticelle e proteine bioattive di natura alimentare - presso il Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari sotto la guida del Prof. Francesco Bonomi.

È stato titolare di un Assegno di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente presso l'Università degli Studi di Milano. La sua attività di ricerca riguarda l'applicazione di approcci di diversa natura (spettroscopici, fluorimetrici, elettroforetici, cromatografici, calorimetrici) in indagini sulle proprietà strutturali e funzionali delle proteine in matrici alimentari, ed in particolare in sfarinati di diversi cereali e pseudocereali e in prodotti derivati dai cereali (pasta, pane e prodotti da forno). In questi studi, oltre all'applicazione di approcci biochimici e reologici classici per la caratterizzazione della frazione proteica e polisaccaridica in matrici alimentari, ha avuto l'opportunità di impiegare tecniche innovative quali front-face fluorescence, risonanza magnetica (NMR) e tecniche di imaging (MRI) allo stato solido. Ha inoltre sviluppato metodologie, basate su opportuni marcatori fluorescenti e sull'impiego di tecniche proteomiche, atte a definire i determinanti molecolari che contribuiscono alla struttura in prodotti a base di cereali, e a comprendere le modificazioni che interessano le proteine dei cereali durante i processi produttivi.

Ha inoltre sviluppato coniugati fra nanoparticelle magnetiche e proteine da impiegare in studi di interatomica e per la comprensione di eventi di riconoscimento molecolare in sistemi biologici. Queste tecniche sono state impiegate per valutare le proteine di superficie ("surfaceome") e dunque coinvolte negli eventi di riconoscimento sia nel caso di batteri probiotici sia per quelli patogeni.

Durante la sua carriera ha collaborato e svolto attività di ricerca presso l'Università di Copenhagen (utilizzo di tecniche immunologiche e colture cellulari modello per lo studio di allergeni alimentari), e presso l'Università di Saarbrücken (approcci nanotecnologici per studi su sistemi enzimatici di rilevanza metabolica).

Ha inoltre svolto attività didattiche e di tutoraggio relative agli insegnamenti di Chimica Generale e Inorganica e di Biochimica presso l'Università degli Studi di Milano.



## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2015	Molecular aspects of the interaction between bioactives and nanosystems and their relevance to selective delivery (Assegno di Ricerca di tipo A, conseguito)
2013	Protein determinants of immunomodulatory activity in probiotic bacteria: use of magnetic nanoparticles to define the pattern of surface-exposed proteins (Futuro in Ricerca, Responsabile di Progetto)
2009	Development of magnetic nanotracers as tools for addressing protein interactions involved in cofactor assembly and in molecular recognition events (progetto per Assegno di ricerca di tipo A, conseguito)

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
8 giugno 2007	Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare	Università degli Studi dell'Insubria, Varese, Italia
12-14 settembre 2007	12° Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science	Università degli Studi Mediterranea, Reggio Calabria, Italia
26-28 settembre 2007	52° Congresso Nazionale della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare	Riccione (RN), Italia
30 maggio 2008	Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare	Università degli Studi di Milano, L.I.T.A., Segrate (MI), Italia
25-27 giugno 2008.	Third Shelf Life International Meeting, SLIM 2008	Ischia (NA), Italia
10-12 settembre 2008	13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology	Soremartec Italia, Alba (CN), Italia
23-26 settembre 2008	53rd National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology	Riccione (RN), Italia
20-21 ottobre 2008	Workshop "Nanomaterials: features and applications"	Milano, Italia
16-18 settembre 2009	XIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology	Università degli Studi di Sassari, Oristano, Italia
28 maggio 2010	Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare	Università degli Studi dell'Insubria, Varese, Italia
14-17 settembre 2010	55th National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology	Università degli Studi di Milano, Milano, Italia



20 maggio 2011	Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare	Università degli Studi del Piemonte Orientale, Novara, Italia
25-30 giugno 2011	36th FEBS Congress - Biochemistry for Tomorrow's Medicine	Torino, Italia
25-26 settembre 2012	Proteine 2012	Università degli Studi Chieti Pescara, Chieti, Italia
26-29 settembre 2012	56th National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology	Università degli Studi Chieti Pescara, Chieti, Italia
12-14 giugno 2013	9. Convegno AISTEC: Un mondo di cereali - Potenzialità e sfide	Bergamo, Italia
16-20 novembre 2013	14th IUBMB Conference "Host-microbe interactions"	Marrakech, Marocco
15-17 aprile 2015	14th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Addressing the role of structural features of proteins in cereal processing	University of Copenhagen, Denmark
23-26 giugno 2015	Iron Sulfur Cluster Biogenesis and Regulation	Centro Congressi Bergamo
1-3 luglio 2015	Grains for feeding the world: the ICC/AISTEC conference on the occasion of the World EXPO Milan 2015	Università di Milano, Milano
18-21 aprile 2016	15th International Cereal and Bread Congress	University of Istanbul, Turkey
2-4 maggio 2018	Advanced School "Food Proteins"	Centro Congressi, Bergamo
19-21 giugno 2018	4th International ImpARAS Conference, Managing allergenic risks at the industrial level: Egg proteins residues in pasta.	Università degli Studi DI Napoli, Portici, Italia
13-17 maggio 2019	Advanced School In Protein Structure Solution, Prediction And Validation	Spetses, Grecia

## RELATORE A CONGRESSI INTERNAZIONALI

Data	Titolo	Sede
16-20 novembre 2013	14th IUBMB Conference Host-Microbe Interactions, Hunting for bacterial interactors: Activated magnetic nanoparticles for exploring membrane proteomics in bacteria	Marrakech, Morocco,
15-17 aprile 2015	14th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Addressing the role of structural features of proteins in cereal processing	University of Copenhagen, Denmark
2-4 maggio 2018	Advanced School "Food Proteins", Protein interactomics in food systems How helpful are nanotools?	Centro Congressi, Bergamo
19-21 giugno 2018	4th International ImpARAS Conference, Managing allergenic risks at the industrial level: Egg proteins	Università degli Studi DI Napoli, Portici, Italia



	residues in pasta.	
13-17 maggio 2019	Advanced School In Protein Structure Solution, Prediction And Validation, Structural and topological insights of gluten-forming proteins by their covalent binding to gold nanoparticles	Spetses, Grecia

## PUBBLICAZIONI

Libri
Iametti, S., Abbasi Parizad, P.A., Bonomi, F., Marengo, M. 2019. Pigmented grains as a source of bioactives. In: Ferranti, P., Berry, E.M., Anderson, J.R. (Eds.), Encyclopedia of Food Security and Sustainability, vol. 1, pp. 261-270. Elsevier. ISBN: 9780128126875
Marengo M., Manful J., Barbiroli A., Bonomi F., Casiraghi M. C., Iametti S., Marti A., Pagani M. A. (2015). Properties of biomacromolecules in African-grown rice species. In: Grains for Feeding the World, AISTEC, ISBN: 978889066803, pp. 200-202.
Marengo M., Miriani M., Bonomi F. (2014). Alcuni cibi sotto i riflettori. La pasta e il riso. In: Zurrida S., Cipolla C., Alimentazione. Verità e bugie, SICS, ISBN 978-88-90685-21-7, pp. 35-37.

Articoli su riviste
Iametti S., Barbiroli A., Marengo M., Bonomi F. (2019). Greetings from foodland: Teaching biochemistry to BS students in food-related courses in Italy. Biochemistry and Molecular Biology Education. Epub ahead of print, doi: 10.1002/bmb.21245.
Taverniti V., Marengo M., Fuglsang E., Skovsted H. M., Arioli S., Mantegazza G., Gargari G., Iametti S., Bonomi F., Guglielmetti S., Frøkiær H. (2019). Surface layer of <i>Lactobacillus helveticus</i> MIMLh5 promotes endocytosis by dendritic cells. Applied And Environmental Microbiology, 85:e00138-19.
Marengo M., Mamone G., Ferranti P., Polito L., Iametti S., Bonomi F. (2019). Topological features of the intermolecular contacts in gluten-forming proteins: Exploring a novel methodological approach based on gold nanoparticles. Food Research International, 119, 492-498.
Abbasi Parizad P, Capraro J., Scarafoni A., Bonomi F., Blandino M., Marengo M., Giordano D., Carpen A., Iametti S. (2019). The bio-functional properties of pigmented cereals may involve synergies among different bioactive species. Plant Foods For Human Nutrition, 74, 128-134.
Marengo M., Amoah I., Carpen A., Benedetti S., Zanoletti M., Buratti S., Lutterodt H. E., Johnson P. N. T., Manful J., Marti A., Bonomi F., Iametti S. (2018). Enriching gluten-free rice pasta with soybean and sweet potato flours. Journal of Food Science and Technology, 55, 2641-2648.
Quayson E. T., Marti A., Morris C. F., Marengo M., Bonomi F., Seetharaman K., Iametti S. (2018) Structural consequences of the interaction of puroindolines with gluten proteins. Food Chemistry, 253, 255-261.
Zanoletti M., Marti A., Marengo M., Iametti S., Pagani M. A. (2017). Understanding the influence of buckwheat bran on wheat dough baking performance: Mechanistic insights from molecular and material science approaches. Food Research International, 102, 728-737.
Marengo M., Barbiroli A., Bonomi F., Casiraghi M. C., Marti A., Pagani M. A., Manful J., Graham-Acquaah S., Ragg E., Fessas D., Hogenboom J. A., Iametti S. (2017). Macromolecular traits in the African rice <i>Oryza glaberrima</i> and in <i>glaberrima/sativa</i> crosses, and their relevance to processing. Journal of Food Science, 82, 2298-2305.
Elkhalifa A. E. O., Bernhardt R., Cardone G., Marti A., Iametti S., Marengo M. (2017). Physicochemical properties of sorghum flour are selectively modified by combined germination-fermentation. Journal of Food Science and Technology, 54, 3307-3313.
Caramanico R., Barbiroli A., Marengo M., Fessas D., Bonomi F., Lucisano M., Pagani M. A., Iametti S.,



Marti A. (2017). Interplay between starch and proteins in waxy wheat. *Journal of Cereal Science*, 75, 198-204.

Marti A., Abbasi Parizad P., Marengo M., Erba D., Pagani M. A., Casiraghi M. C. (2017). In vitro starch digestibility of commercial gluten-free pasta: The role of ingredients and origin. *Journal of Food Science*, 82, 1012-1019.

Barbiroli A., Marengo M., Fessas D., Ragg E., Renzetti S., Bonomi F., lametti S. (2017). Stabilization of beta-lactoglobulin by polyols and sugars against temperature-induced denaturation involves diverse and specific structural regions of the protein. *Food Chemistry*, 234, 155-162.

Marti A., Marengo M., Bonomi F., Casiraghi M. C., Franzetti L., Pagani M. A., lametti S. (2017). Molecular features of fermented teff flour relate to its suitability for the production of enriched gluten-free bread. *LWT - Food Science and Technology*, 78, 296-302.

Marengo M., Baffour L. C., Buratti S., Benedetti S., Saalia F. K., Carpen A., Manful J., Johnson P. N. T., Barbiroli A., Bonomi F., Pagani A., Marti A., lametti S. (2017). Defining the overall quality of cowpea-enriched rice-based breakfast cereals. *Cereal Chemistry*, 94, 151-157.

Marengo M., Carpen A., Bonomi F., Casiraghi M. C., Meroni E., Quaglia L., lametti S., Pagani M. A., Marti A. (2017). Macromolecular and micronutrient profiles of sprouted chickpeas to be used for integrating cereal-based food. *Cereal Chemistry*, 94, 82-88.

Marengo M., Miriani M., Ferranti P., Bonomi F., lametti S., Barbiroli A. (2016). Structural changes in emulsion-bound bovine beta-lactoglobulin affect its proteolysis and immunoreactivity. *Biochimica et Biophysica Acta*, 1864, 805-813.

Marengo M., Akoto H. F., Zanoletti M., Carpen A., Buratti S., Benedetti S., Barbiroli A., Johnson P. N. T., Sakyi-Dawson E. O., Saalia F. K., Bonomi F., Pagani M. A., Manful J., lametti S. (2016). Soybean-enriched snacks based on African rice. *Foods*, 5(2), 38.

Capraro J., Galanti E., Marengo M., Duranti M., Scarafoni A. (2016). Cysteine-containing peptides are produced by sequential clipping, but not released, from lupin 11S storage globulin during early germination. *Peptidomics*, 2, 35-39.

Barbiroli A., Bonomi F., lametti S., Marengo M. (2016). Stabilization of the "open" conformer of apolscU on the surface of polystyrene nanobeads accelerates assembly of a 2Fe2S structure. *Peptidomics*, 2, 40-44.

Bock J. E., West R., lametti S., Bonomi F., Marengo M., Seetharaman K. (2015). Gluten structural evolution during pasta processing of refined and whole grain hard wheat pasta: The influence of mixing, drying, and cooking. *Cereal Chemistry*, 92, 460-465.

Marengo M., Bonomi F., Marti A., Pagani M. A., Elkhalfi A. E. O., lametti S. (2015). Molecular features of fermented and sprouted sorghum flours relate to their suitability as components of enriched gluten-free pasta. *LWT - Food Science and Technology*, 63, 511-518.

Marti A., Barbiroli A., Bonomi F., Brutti A., lametti S., Marengo M., Miriani M., Pagani M. A. (2014). Effect of high-pressure processing on the features of wheat milling by-products. *Cereal Chemistry*, 91, 318-320.

Marti A., Barbiroli A., Marengo M., Fongaro L., lametti S., Pagani M. A. (2014). Structuring and texturing gluten-free pasta: egg albumen or whey proteins? *European Food Research and Technology*, 238, 217-224.

lametti S., Marengo M., Miriani M., Pagani M. A., Marti A., Bonomi F. (2013). Integrating the information from proteomic approaches: A "thiolomics" approach to assess the role of thiols in protein-based networks. *Food Research International*, 54, 980-987.

Marti A., Bonomi F., D'Egidio M. G., lametti S., Marengo M., Ragg E. M., Pagani M. A. (2013). Caratterizzazione strutturale e suo ruolo nella definizione della qualità della pasta. *Tecnica molitoria*, 64, 574-585.

Vecchietti D., Di Silvestre D., Miriani M., Bonomi F., Marengo M., Bragonzi A., Cova L., Franceschi E., Mauri P., Bertoni G. (2012). Analysis of *Pseudomonas aeruginosa* cell envelope proteome by capture of



surface-exposed proteins on activated magnetic nanoparticles. *PLoS ONE*, 7, e51062.

Cabrera-Chávez F., Calderón de la Barca A. M., Islas-Rubio A. R., Marti A., Marengo M., Pagani M. A., Bonomi F., Iametti S. (2012). Molecular rearrangements in extrusion processes for the production of amaranth-enriched, gluten-free rice pasta. *LWT - Food Science and Technology*, 47, 421-426.

Bonomi F., D'Egidio M.G., Iametti S., Marengo M., Marti A., Pagani M. A., Ragg E. M. (2012). Structure-quality relationship in commercial pasta: A molecular glimpse. *Food Chemistry*, 135, 348-355.

Huschka B., Bonomi F., Marengo M., Miriani M., Seetharaman K. (2012). Comparison of lipid effects on structural features of hard and soft wheat flour proteins assessed by front-face fluorescence. *Food Chemistry*, 133, 1011-1016.

Marengo M., Bonomi F., Iametti S., Prinz E., Hempelmann R., Boye M., Frokiaer H. (2011). Recognition and uptake of free and nanoparticle-bound betalactoglobulin - a food allergen - by human monocytes. *Molecular Nutrition and Food Research*, 55, 1708-1716.

Mascheroni E., Capretti G., Marengo M., Bonomi F., Mora L., Iametti S., Piergiovanni L. (2010). Modification of cellulose-based packaging materials for enzyme immobilization. *Packaging Technology and Science*, 23, 47-57.

Atti di convegni

Iametti S., Pinto A., Marengo M., Braggio F., Scarafoni A., Mattio L. M. (2018). Structure-dependent biological activities of food-related stilbene derivatives isomers. In: 15th convegno FISV, Roma, 18-21 September 2018.

Marengo M., Bonomi F., Iametti S. (2018). Managing allergenic risks at the industrial level: Egg proteins residues in pasta. In: 4th International ImpARAS Conference, Portici, 19-21 June 2018.

Iametti S., Marengo M., Barbiroli A., Bonomi F. (2018). Hydrophobic nanoparticles as bio-mimetic chaperones. In: 24th IUBMB Congress & 15th FAOBMB Congress "Integrating Science for Bio-Health Innovation", Seoul, 4-8 June 2018.

Marengo M., Bonomi F., Mamone G., Ferranti P., Polito L., Iametti S. (2018). Using gold nanoparticles to assess protein accessibility and protein-protein interactions in complex networks. In: Proteine, Verona, 28-30 May 2018.

Marengo M., Mamone G., Ferranti P., Bonomi F., Iametti S. (2018). Beyond gluten proteomics: accessibility of sidechains in the gluten network. In: 5th International Conference on Foodomics, Cesena, 10-12 January 2018.

Marengo M., Bonomi F., Iametti S. (2017). Of trees, vines, and the jungle: how impervious is the gluten network? In: AACC International Annual Meeting, San Diego, 8-11 October 2017.

Carpen A., Marengo M., Bonomi F., Iametti S. (2018). Effects of dispersed solids on the activity and specificity of food-grade lipases. In: IUBMB Advanced School "A molecular view of the food-health relationship", Spetses, 15-19 May 2017.

Iametti S., Barbiroli A., Marengo M., Bonomi F. (2017). Greetings from foodland: teaching food and nutrition biochemistry to undergraduates in Italy. In: New Horizons in Biochemistry & Molecular Biology Education, Rehovot, 6-8 September 2017.

Renzetti S., Zanoletti M., Marti A., Marengo M., Iametti S., Pagani M. A. (2017). Molecular and material science approaches in bread-making: insights in the impact of bran and opportunities for enzymatic functionalization. In: 6th C&E Spring Meeting, Amsterdam, 19-21 June 2017.

Barbiroli A., Gamba M., Capraro J., Marulo S., Marengo M., Iametti S., Duranti M., Scarafoni A. (2016). Polystyrene nanoparticles to mimic a complex matrix: functional and structural features of a hypoglycaemic lupin protein. In: 14th convegno FISV, Roma, 20-23 September 2016.

Balzaretti S., Marengo M., Iametti S., Taverniti V., Guglielmetti S., Ferranti P., Mamone G., Bonomi F. (2016). Probiotics action on gliadin sequences relevant to gluten sensitivity. In: 16th IUBMB Conference "Signalling Pathways in Development, Disease and Aging", Vancouver, 17-21 July 2016.



Abbasi Parizad P., Capraro J., Scarafoni A., Lavelli V., Zanoletti M., Marengo M. (2016). Pigmented grains as a source of immunomodulating bioactives. In: 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Bergamo, 26-29 April 2016.

Marengo M., Odoi V., Cardone G., Iametti S., Buratti S., Benedetti S., Casiraghi M. C., Saalia F., Blay M., Johnson P. N., Manful J., Marti A. (2016). Characterization of ready-to-eat baby foods based on fermented African rice. In: 15th International Cereal and Bread Congress, Istanbul, 17-21 April 2016.

Marengo M., Amoah I., Zanoletti M., Carpen A., Benedetti S., Buratti S., Lutterodt H., Johnson P. N., Manful J., Pagani M. A., Iametti S., Marti A. (2016). Production and characterization of enriched pasta based on African rice. In: 15th International Cereal and Bread Congress, Istanbul, 17-21 April 2016.

Barbiroli A., Marengo M., Fessas D., Ragg E. M., Iametti S., Renzetti S., Bonomi F. (2016). Polyols stabilize specific regions in the structure of betalactoglobulin. In: Proteine, Bologna, 30 March-1 April 2016.

Barbiroli A., Marengo M., Fessas D., Ragg E., Iametti S., Renzetti S., Bonomi F. (2016). Dissecting the protein-stabilizing properties of polyols. In: Riunione dei giovani biochimici dell'area milanese, Gargnano, 20-22 March 2016.

Marengo M., Barbiroli A., Vecchietti D. G., Miriani M., Iametti S., Frøkiær H., Bonomi F. (2016). Structural and physiological aspects of the interaction of proteins with nanostructured materials. In: Riunione dei giovani biochimici dell'area milanese, Gargnano, 20-22 March 2016.

Abbasi Parizad P., Capraro J., Marengo M., Iametti S., Scarafoni A., Lavelli V., Pagani M. A., Zanoletti M., Bonomi F. (2016). Phenolics from pigmented grains have remarkable immunomodulating properties. In: 49th Miami Winter Symposium, Miami, 24-27 January 2016.

Bonomi F., Barbiroli A., Iametti S., Marti A., Marengo M., Pagani M. A. (2015). Crosstalk between biopolymers in rice: are we listening to all the voices? In: AACC International Annual Meeting, Minneapolis, 18-21 October 2015.

Marengo M., Zanoletti M., Marti A., Benedetti S., Buratti S., Barbiroli A., Quaglia L., Iametti S., Pagani M. A. (2015). Using germinated grains as a breadmaking ingredient. In: AACC International Annual Meeting, Minneapolis, 18-21 October 2015.

Miriani M., Ferranti P., Marengo M., Bonomi F., Barbiroli A., Iametti S. (2015). Adsorption on the surface of emulsions worsens the allergenic potential of bovine beta-lactoglobulin. In: 23rd Congress of the International Union for Biochemistry and Molecular Biology, Foz do Iguaçu, 24-28 August 2015.

Marengo M., Manful J., Barbiroli A., Bonomi F., Casiraghi M. C., Iametti S., Marti A., Pagani M. A. (2015). Properties of biomacromolecules in African-grown rice species. In: Joint ICC/AISTEC Conference at the World Expo Milan 2015 "Grains for feeding the world", Milano, 1-3 July 2015.

Barbiroli A., Bonomi F., Iametti S., Marengo M. (2015). Stabilization of the "open" conformer of apolScU on the surface of polystyrene nanobeads accelerates assembly of a 2Fe2S structure. In: IUBMB Symposium FeS 2015 - Iron Sulfur Cluster Biogenesis and Regulation, Bergamo, 23-26 June 2015.

Zanoletti M., Marengo M., Iametti S., Bonomi F., Pagani M. A. (2015). Characterization of new milling fractions and use of biocomponents-enriched fractions in pasta production. In: 6th International Dietary Fibre Conference, Paris, 1-3 June 2015.

Marengo M., Iametti S., Bonomi F., Marti A., Barbiroli A., Ragg E. M., Zanoletti M., Pagani M. A. (2015). Addressing the role of structural features of proteins in cereal processing. In: 14th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Copenhagen, 15-17 April 2015.

Iametti S., Bonomi F., Miriani M., Marengo M., Gianoglio Bernardi R., Petersen M. K., Frøkiær H. (2014). Specific and non-specific pathways to the cellular uptake of beta-lactoglobulin, a major food allergen. In: 15th IUBMB & 24th FAOBMB-TSBMB, Taipei, 21-26 October 2014.

Pagani M. A., Baffour L. C., Manful J., Johnson P. T., Firibu S., Azzini L., Bonomi F., Marengo M., Buratti S., Benedetti S., Zanoletti M., Iametti S. (2014). Physical and rheological approaches for defining the overall quality of cowpea-enriched breakfast cereals. In: AACC International Annual Meeting, Providence, 5-8 October 2014.





Manful J., Akoto H. F., Johnson P. T., Sakyi-Dawson E., Marengo M., Azzini L., Bonomi F., Buratti S., Benedetti S., Zanoletti M., Pagani M. A., Barbiroli A., Iametti S. (2014). Molecular and sensory approaches to the characterization of soybean-enriched rice-based snacks. In: AACC International Annual Meeting, Providence, 5-8 October 2014.
Bonomi F., Barbiroli A., Iametti S., Marengo M., Miriani M., Pagani M. A. (2014). Cereal proteins: Fundamental understanding for processing applications. In: AACC International Annual Meeting, Providence, 5-8 October 2014.
Bock J. E., West R., Iametti S., Bonomi F., Marengo M., K. Seetharaman. (2014). Gluten structural evolution during pasta processing in refined and whole grain pasta: the influence of mixing, drying, and cooking. In: AACC International Annual Meeting, Providence, 5-8 October 2014.
Miriani M., Sensi C., Marengo M., Barbiroli A., Iametti S., Eberini I., Bonomi F. (2014). Unravelling the structural modification of beta-lactoglobulin after adsorption on polystyrene nanoparticles. In: ProtStab, Stresa, 7-9 May 2014.
Marti A., Barbiroli A., Iametti S., Marengo M., Pagani M. A., Ragg E. M., Fessas D., Bonomi F. (2014). Dissecting the determinants of "structure ability" in complex food systems. In: Food Structure and Functionality Forum Symposium, Amsterdam, 30 March-2 April 2014.
Marengo M., Miriani M., Bertoni G., Vecchiotti D., Bonomi F. (2013). Hunting for bacterial interactors: activated magnetic nanoparticles for exploring membrane proteomics in bacteria. In: 14th IUBMB Conference, Marrakech, Morocco, 16-20 November 2013.
Barbiroli A., Bonomi F., Iametti S., Marti A., Marengo M., Pagani M. A., Manful J. (2013). Molecular features of protein and starch in African rice relate to their processing behavior. In: 3rd Africa Rice Congress, Yaoundé, Cameroon, 21-25 October 2013.
Bonomi F., Barbiroli A., Iametti S., Marengo M., Miriani M., Marti A., Pagani M. A. (2013). Janus and Argus: Multiple and opposite aspects of non-gluten proteins in ancient grains. In: AACC International Annual Meeting, Albuquerque, NM, 29 September - 2 October 2013.
Miriani M., Marengo M., Iametti S., Pagani M. A., Marti A., Bonomi F. (2013). Verso un'integrazione delle informazioni da tecniche proteomiche: un approccio 'tiolomico' per la determinazione del ruolo dei tioli in network proteici di cereali. In: 9. Convegno AISTEC: Un mondo di cereali - Potenzialità e sfide, Bergamo, 12-14 June 2013.
Marti A., Iametti S., Marengo M., Miriani M., Pagani M. A., Bonomi F. (2013). Effect of physical treatments on wheat fine bran. In: Cereal & Europe Spring Meeting, Leuven, Belgium, 29-31 May 2013.
Vecchiotti D., Miriani M., Di Silvestre D., Bonomi F., Marengo M., Mauri P., Bertoni G. (2012). Analysis of cell envelope proteome of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> by capture of surface-exposed proteins on activated magnetic nanoparticles. In: Pediatric Pulmonology Special Issue: The 26th Annual North American Cystic Fibrosis Conference. <i>Pediatric Pulmonology</i> , vol. 47 S35, p. 341, Orlando Florida, 11-13 October 2012.
Iametti S., Bonomi F., Marengo M., Marti A., Miriani M., Ragg E., Pagani M. (2012). A molecular view of individual processing steps in pasta making. In: AACC International Annual Meeting, Hollywood, Florida, 30 September-3 October 2012.
Miriani M., Gentilini M., Marengo M., Iametti S., Frøkiær H., Bonomi F. (2012). B-lactoglobulin structural rearrangement at interfaces: relevance to its immunogenic behavior. In: 56th National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Chieti, 26-29 September 2012.
Bonomi F., Miriani M., Marengo M., Vecchiotti D., Cova L., Bragonzi A., Di Silvestre D., Mauri P., Franceschi E., Bertoni G. (2012). Tuned magnetic nanoparticles for studying surface-exposed proteins in bacterial cells. In: FEBS Journal Special Issue: 22nd IUBMB & 37th FEBS Congress. <i>The FEBS Journal</i> , vol. 279 S1, p. 451, Sevilla, Spain, 4-9 September 2012.
Bonomi F., Marengo M., Ragg E., Seetharaman K., Pagani M. A., Iametti S. (2011). Mapping the molecular determinants of inter-protein network formation in gluten. In: AACC International Annual Meeting, Palm Springs, California, 16-19 October 2011.
Cabrera-Chavez F., Marti A., Iametti S., Pagani M. A., Lucisano M., Marengo M., Calderon de la Barca A.,



Bonomi F. (2011). Nutritional and textural properties of amaranthus-enriched rice-based pasta. In: AACC International Annual Meeting, Palm Springs, California, 16-19 October 2011.
Marengo M., Miriani M., Bonomi F., Iametti S., Prinz E., Hempelmann, Frøkiær H. (2011). Recognition and uptake of nanoparticle-conjugated food allergens by human monocytes. In: 36th FEBS Congress - Biochemistry for Tomorrow's Medicine, Torino, 25-30 June 2011.
Miriani M., Marengo M., Corrado M., Iametti S., Bonomi F. (2011). Influence of the sorbent material and size upon structural and functional changes of bovine beta-lactoglobulin - a food allergen - after adsorption on hydrophobic surface. In: 36th FEBS Congress - Biochemistry for Tomorrow's Medicine, Torino, 25-30 June 2011.
Marengo M., Miriani M., Bonomi F., Iametti S., Frøkiær H. (2011). Uptake of nanoparticle-conjugated allergens by human monocytes. In: Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare. Novara, 20 May 2011.
Miriani M., Marengo M., Corrado M., Iametti S., Bonomi F. (2011). Structural and functional changes of bovine beta-lactoglobulin after adsorption on hydrophobic surfaces: influence of the sorbent material and size. In: Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare. Novara, 20 May 2011.
Marengo M., Miriani M., Perego S., Ferraretto A., Bonomi F., Prinz E., Hempelmann R., Frøkiær H. (2010). Biocompatible magnetic nanoparticles for protein cellular targeting. In: 55th National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology. Milano, 14-17 September 2010.
Miriani M., Marengo M., Iametti S., Bonomi F. (2010). Structural and functional changes of bovine beta-lactoglobulin - a food allergen - after adsorption on hydrophobic surfaces. In: 55th National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology. Milano, 14-17 September 2010.
Marengo M., Miriani M., Bonomi F., Iametti S., Ferranti P., Hempelmann R. (2010). Magnetic nanoparticles for protein-protein interaction studies. In: Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare. Varese, 28 May 2010.
Miriani M., Marengo M., Barone S., Iametti S., Bonomi F. (2010). Elucidating the structural changes of bovine betalactoglobulin after adsorption on a hydrophobic nanostructured surface. In: Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare. Varese, 28 May 2010.
Marengo M. (2009). Biochemical studies on supra-molecular assemblies of food proteins and magnetic nanoparticles. XIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology, University of Sassari, Oristano, 16-18 September 2009.
Mascheroni E., Capretti G., Marengo M., Mora L., Rollini M., Manzoni M. (2009). Carta Pergamin e lisozima come imballaggio antimicrobico per alimenti. 9° CONGRESSO CISETA, Congresso di scienza e tecnologia degli alimenti, Milano, 11-12 June 2009.
Capretti G., Mascheroni E., Mora L., Marengo M., Santoro C., Bonomi F., Piergiovanni L. (2009). Sviluppo di imballaggi cellulose primari per alimenti umidi funzionalizzati con prodotti naturali antimicrobici. XL Congresso Annuale Aticelca, Gardone Riviera & Toscolano, 28-29 May 2009.
Marengo M., Iametti S., Bonomi F., Miriani M., Hempelmann R., Perego S., Ferraretto A. (2009). Food proteins conjugates to magnetic nanoparticles: evaluation of their cellular toxicity. In: Componenti nutraceutici della dieta: aspetti biochimici e tossicologici. Rimini, 12 May 2009.
Marengo M., Bonomi F., Miriani M., Cosentino S., Ferraretto A., Hempelmann R. (2008). Conjugates between food proteins and magnetic nanoparticles: production and properties. In: 53rd National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology. Riccione, 23-26 September 2008, FIRENZE: Firenze University Press, ISBN/ISSN: 978-88-8453-820-8
Marengo M. (2008). Biochemical studies on supra-molecular assemblies of food proteins and magnetic nanoparticles. In: 13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology. Alba (CN), 10-12 September 2008.
Mascheroni E., Mora L., Capretti G., Santoro C., Marengo M., Bonomi F., Piergiovanni L. (2008). Lysozyme



immobilization on cellulose-based materials as a tool for food protection. In: Third Shelf Life International Meeting, SLIM 2008. Ischia (NA), 25-27 June 2008.
Marengo M., Bonomi F., Miriani M., Hempelmann R. (2008). Supra-molecular assemblies of food proteins and magnetic nanoparticles. In: Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare. Segrate (MI), 30 May 2008.
Marengo M., Iametti S., Bonomi F., Piergiovanni L., Trinetta V., Mascheroni E. (2008). Immobilized antimicrobial proteins as a tool for food protection. In: 4th Central European Congress on Food. Cavtat (Croatia), 15-17 May 2008.
Marengo M., Iametti S., Bonomi F., Barbiroli A., Piergiovanni L., Mascheroni E. (2007). Biotechnology for Food Protection: Structural Features of Immobilized Antimicrobial Proteins. In: SIB 2007, 52° Congresso Nazionale della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare. Riccione (RN), 26-28 September 2007.
Marengo M. (2007). Biochemical studies on supra-molecular assemblies of food proteins and magnetic nanoparticles. In: 12° Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science. Reggio Calabria (RC), 12-14 September 2007.
Marengo M., Bonomi F., Iametti S., Ragg E., Varani A. (2007). Solid State Spectroscopies: Tools for Studying Insoluble Proteins. In: Convegno Annuale della Sezione Ligure - Lombardo - Piemontese della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare Varese, 08 June 2007.

## CORSI E SEMINARI

Corso di "Advanced Food Processing Technologies", Prof. Barbosa, 25 ore, presso Università degli Studi di Milano, luglio 2009
Corso di "Microstructural principles of food processing and engineering", Prof. Aguilera, 25 ore, presso Università degli Studi di Milano, giugno 2009
Corso statistica base SAS, Prof. Tamburini, 10 ore, presso Università degli Studi di Milano, aprile 2008
Corso di "Elementi di Scientific Information Retrieval: motori di ricerca, OPAC, banche dati", Prof. Riva, 6 ore, presso Università degli Studi di Milano, giugno 2007
Corso di "Grant Proposal Preparation, development and presentation", Prof. Klimis-Zacas, 8 ore, presso Università degli Studi di Milano, maggio 2007
Corso di Inglese Scientifico, Prof. Willman, 18 ore, presso Università degli Studi di Milano, aprile 2007

## ALTRE INFORMAZIONI

h-index: 9 (WOS) Papers: 27 (WOS) Citazioni totali: 248 (WOS)
---

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Luogo e data: Milano, 31/05/2019

FIRMA

*Mano*

\_\_\_\_\_