

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n.2 posti di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera b) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale 06/D2 - ENDOCRINOLOGIA, NEFROLOGIA E SCIENZE DELLA ALIMENTAZIONE E DEL BENESSERE, settore scientifico-disciplinare MED/49 - SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 53 del 05-07-2019) Codice concorso 4166

[Daniela Martini]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	MARTINI
NOME	DANIELA
DATA DI NASCITA	15 LUGLIO 1982

ATTIVITA' LAVORATIVA

Date	Da Marzo 2015
• Nome e indirizzo	Dipartimento di Scienze degli Alimenti/Scienze degli Alimenti e del Farmaco e Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, Università di Parma.
• Posizione	Assegnista di ricerca post-dottorato presso il Laboratorio Unità di Nutrizione Umana – Università di Parma
• Principali attività e responsabilità	<p>- Co-coordinatore del progetto "Scientific substantiation of health claims made on food: collection, collation and critical analysis of information in relation to claimed effects, outcome variables and methods of measurement" finanziato dall' European Food Safety Authority (EFSA, grant Art.36) (2015-2018), L'attività di ricerca era finalizzata ad una valutazione scientifica critica dei marker (outcome variables) e dei metodi di misura che possono essere inclusi nel disegno e nella realizzazione di studi d'intervento dietetico da utilizzare per sostanziare la richiesta di <i>health claims</i> in base a quanto previsto dal Reg 1924/2006 e per indirizzare future linee di ricerca. I marker e i metodi analizzati erano pertinenti alle 6 seguenti aree di interesse:</p> <ul style="list-style-type: none">i. Protezione dal danno ossidativo e salute cardiovascolare.ii. Risposta glicemica post-prandiale, controllo glicemico, controllo del peso.iii. Salute di ossa, articolazioni e pelle.iv. Funzione neurologica e psicologica.v. Funzione intestinale e immunitariavi. Performance fisica. <p>L'attività di ricerca scientifica includeva il coordinamento del progetto, con co-coordinamento del panel di esperti coinvolti nel progetto, la supervisione di 5 ricercatori Junior, la gestione dei rapporti con EFSA e la relativa partecipazione ai meeting di avanzamento progetto, la preparazione dei report e delle pubblicazioni scientifiche. Il progetto ha portato alla pubblicazione di 9 manoscritti su riviste peer-reviewed (7 delle quali con Impact factor) e ad un report pubblicato sull'EFSA</p>

Journal (<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/sp.efsa.2018.EN-1272>)

Coordinatore: Prof. Daniele Del Rio

- Responsabile del progetto di ricerca con Despar Italia, finalizzato alla riformulazione nutrizionale dei prodotti a marchio (es. ingredientistica, porzione) e collaborazione alla redazione di un piano di comunicazione dei risultati in etichetta e sui media.

Coordinatore: Prof. Daniele Del Rio

Date	2011-2012
• Nome e indirizzo	NFI (Nutrition Foundation of Italy) - Viale Tunisia 38, Milano.
• Posizione	Consulente scientifico
• Principali attività e responsabilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaborazione scientifica ad attività varie di supporto ai soci tra cui:<ul style="list-style-type: none">- produzione materiale scientifico per aggiornamento della "sezione benessere/nutrizione" dei siti aziendali- supporto in fase di sviluppo nuovi prodotti (verifica idoneità di composizione, verifica compliance con normativa vigente, verifica della possibilità di utilizzo di claim nutrizionali o salutistici ecc.)- stesura di menù per realtà specifiche della ristorazione collettiva mediante l'utilizzo di appositi programmi informatici (MetàDieta)2. Progettazione e realizzazione di studi di intervento finalizzati a valutare l'effetto del consumo di specifici alimenti sul profilo lipidico di soggetti volontari, in collaborazione con la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Milano3. Redazione della newsletter scientifica del sito www.nutrition-foundation.it con frequenza quindicinale4. Redazione della rassegna scientifica per i Soci (raccolta e commento delle più recenti pubblicazioni scientifiche in tema di alimentazione e salute)5. Partecipazione a Gruppi di lavoro finalizzati alla produzione di revisioni della letteratura o di documenti di consenso su temi legati ad alimentazione e nutrizione
Date	Giugno-Luglio 2009/ Febbraio 2010-Gennaio 2011
• Nome e indirizzo	Danone Italia – via Alserio 10, Milano
• Posizione	Stage / R&D Specialist
• Principali attività e responsabilità	<ol style="list-style-type: none">1. Redazione e definizione dei dossier scientifici a sostegno dello sviluppo prodotti2. Analisi nutrizionale dei prodotti Danone e del mercato; redazione e sostegno dei dossier nutrizionali dei prodotti (analisi banche dati degli alimenti)3. Gestione dei progetti di sviluppo nuovi prodotti4. Organizzazione delle prove pilota e dell'industrializzazione di prodotti nuovi5. Analisi e valutazione di prodotti nuovi dopo i test di valutazione dei consumatori6. Verifica della corretta analisi dei contenuti e dell'etichettatura in base alle normative vigenti in materia di nutrizione e in collaborazione con l'Ufficio Legale7. Mapping dei prodotti dei competitors e proposta di soluzioni progettuali
Date	Settembre- Dicembre 2009
• Nome e indirizzo	Institute of Public Health- Università di Copenhagen, Danimarca
• Posizione	Periodo di formazione all'estero
• Principali attività e responsabilità	Periodo di formazione scientifica nell'ambito del progetto "Utilizzo di biosensori in un approccio multidisciplinare per studiare il ruolo della dieta nella prevenzione delle malattie

degenerative” per studiare:

- l'effetto antiossidante di estratti di mirtillo e broccoli
- l'attività di riparazione del DNA mediante saggio Comet in linfociti umani raccolti ed isolati in studi di intervento *in vivo*. Supervisor: Prof. Steffen Loft/ Prof. Peter Moller

Date	Febbraio 2008 – Gennaio 2010
• Nome e indirizzo	Divisione di Nutrizione Umana - DISTAM, Università degli Studi di Milano
• Posizione	Assegnista di ricerca
• Principali attività e responsabilità	<p>Attività di ricerca scientifica nell'ambito del progetto internazionale “Utilizzo di biosensori in un approccio multidisciplinare per studiare il ruolo della dieta nella prevenzione delle malattie degenerative”. Principali attività:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sviluppo di studi di intervento finalizzati a valutare gli effetti del consumo in acuto e nel medio-lungo termine di alimenti ricchi in composti antiossidanti. Tale attività comprendeva la selezione dei volontari, la preparazione degli alimenti test e la raccolta dei campioni biologici necessari per le analisi elencate nei punti successivi2. Analisi HPLC di composti antiossidanti in matrici alimentari e in campioni biologici al fine di valutarne la biodisponibilità e gli effetti biologici negli studi sopra citati3. Analisi di danno al DNA; basi ossidate e attività di riparazione del DNA mediante Comet Assay in linfociti di volontari degli studi sopra citati4. Analisi di marker di infiammazione (adiponectina, proteina C-reattiva, interleuchina-6, TNF- α) mediante l'utilizzo di specifici kit per immunosaggi5. Analisi dell'apporto energetico dei volontari reclutati per gli studi di cui al punto 1, mediante utilizzo di i) banche dati della composizione degli alimenti, ii) strumenti per il rilevamento delle abitudini alimentari (recall 24 ore, diari alimentari, questionari di frequenza) e iii) programmi per la valutazione dell'introduzione alimentare (WINFOOD). <p>Supervisor: Prof. Marisa Porrini/Prof. Dorothy Klimis Zacas</p>

Date	Febbraio - Luglio 2007
• Nome e indirizzo	Divisione di Nutrizione Umana - DISTAM, Università degli Studi di Milano
• Posizione	Borsa di studio
• Principali attività e responsabilità	<p>Collaborazione scientifica al progetto “Studio epidemiologico sul rischio alimentare negli adolescenti”.</p> <p>Le attività scientifiche nelle quali sono stata coinvolta includevano:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Valutazione delle abitudini alimentari e dello stile di vita di gruppi di adolescenti reclutati in diverse scuole dell'area lombarda mediante l'utilizzo di appositi strumenti (questionari, atlanti alimentari)2. Elaborazione dei dati relativi all'introduzione energetica in macro e micronutrienti nonché dei diversi gruppi di alimenti negli individui reclutati3. Verifica della relazione tra i consumi alimentari e alcuni fattori di rischio rilevati nella stessa popolazione adolescente

EDUCAZIONE E FORMAZIONE

Date	2012-2014
• Istituto/Università	CRA – Unità di Ricerca per la Valorizzazione dei Cereali – Roma / Università Campus Biomedico di Roma

• Titolo conseguito	<p>Dottorato di ricerca in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione</p> <p>Obiettivo dell'attività di ricerca condotta nell'ambito del dottorato era la valutazione dei fattori che influenzano il contenuto di composti bioattivi e la capacità antiossidante del frumento duro e dei prodotti derivati, al fine di individuare le condizioni più idonee per ottenere prodotti di elevata valenza nutrizionale-salutistica.</p> <p>Principali attività svolte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. messa a punto di metodi per l'estrazione e la determinazione mediante HPLC di acidi fenolici in frumento duro e prodotti derivati; 2. studio dell'accumulo di composti bioattivi nella granella di frumento duro e nei prodotti derivati in relazione all'influenza di fattori genetici e ambientali; 3. ottimizzazione dei processi di trasformazione sia tradizionali (macinazione e pastificazione) che innovativi (decorticazione, micronizzazione, turboseparazione) per ottenere prodotti di maggiore valore nutrizionale e con aumentata biodisponibilità/bioaccessibilità dei composti bioattivi di interesse; 4. analisi della capacità antiossidante totale in frumento duro e prodotti derivati in relazione all'influenza di fattori genetici, ambientali e dei processi di trasformazione. <p>Tesi discussa il 27 aprile 2015. Titolo: "Antioxidant compounds in durum wheat: study of genetic, environmental and technological influencing factors for the development of pasta with high nutritional and healthy potential"</p>
<p>Date</p> <p>• Istituto/Università</p> <p>• Titolo conseguito</p>	<p>2004-2007</p> <p>Università degli Studi di Milano</p> <p>Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana (Classe 69/S – Scienze della nutrizione), Votazione 110/110 e lode. Tesi dal titolo "Consumo di broccoli e danno al DNA: studio di intervento dietetico in soggetti diversamente esposti allo stress ossidativo" svolta presso il Laboratorio di Nutrizione del DISTAM dell'Università degli Studi di Milano. Oggetto della tesi è stato la realizzazione di uno studio d'intervento dietetico finalizzato alla valutazione dell'effetto protettivo del consumo di broccoli per 10 giorni su diverse variabili (es. danno al DNA). Relatore: prof.ssa Marisa Porrini; correlatore: dr.ssa Patrizia Riso</p>
<p>Date</p> <p>• Istituto/Università</p> <p>• Titolo conseguito</p>	<p>2001-2004</p> <p>Università degli Studi di Milano</p> <p>Laurea di I Livello in Scienze e Tecnologie della Ristorazione. Votazione 110/110 e lode. La tesi (dal titolo "Collaborazione alla progettazione e alla realizzazione del progetto di educazione alimentare "Il cibo tra storia e sapori") consisteva in una relazione del tirocinio effettuato durante l'anno 2004 presso l'ASL della provincia di Milano 1 (sedi di Parabiago e Corsico). Questo progetto, che prevedeva la stesura di diversi menù etnici o specifici di regioni italiane, è stato finalizzato alla realizzazione di un progetto di educazione alimentare in alcune scuole elementari di Corsico (MI) per promuovere una sana e corretta alimentazione nei bambini. Relatore: prof.ssa Marisa Porrini</p>
<p>Date</p> <p>• Istituto/Università</p> <p>• Titolo conseguito</p>	<p>1996-2001</p> <p>ITIS Marie Curie Milano</p> <p>Diploma di Perito Capotecnico in Tecnologie Alimentari. Votazione 100/100</p>

ATTIVITA' SCIENTIFICA

PRINCIPALI LINEE DI RICERCA

Principali aree di ricerca includono:

- Studio dell'effetto *in vivo* di alimenti di origine vegetale sulla salute mediante l'analisi di marker, in particolare legati allo stress ossidativo alle macromolecole (es. danno al DNA valutato mediante saggio Comet) e ad altri parametri cardiometabolici. Le attività incluse in questo ambito di ricerca includono: i) il disegno e la realizzazione di studi di intervento finalizzati a valutare gli effetti del consumo in acuto e nel medio-lungo termine di alimenti di origine vegetale, inclusa la selezione dei marker e dei metodi appropriati; ii) l'analisi di composti bioattivi in matrici alimentari e in campioni biologici al fine di valutarne la biodisponibilità e gli effetti biologici e la variabilità inter-individuale; iii) l'analisi di danno al DNA, basi ossidate e attività di riparazione del DNA mediante saggio Comet in linfociti di volontari e l'analisi di marker di infiammazione; v) la valutazione della dieta dei volontari reclutati, mediante utilizzo di banche dati della composizione degli alimenti, strumenti per il rilevamento delle abitudini alimentari e programmi per la valutazione dell'introduzione alimentare. Le attività incluse in questa area di ricerca sono state condotte principalmente presso l'Unità di Nutrizione Umana Del DISTAM dell'Università degli Studi di Milano, presso l'Università di Parma e in collaborazione con numerosi centri di ricerca nazionali e internazionali (es. University of Copenhagen, University of Maine) e all'interno del network scientifico COST-Positive Action (Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved).
- Analisi dei fattori che influenzano il contenuto di composti bioattivi, la capacità antiossidante biodisponibilità/bioaccessibilità *in vivo* dei prodotti alimentari estratti di origine vegetale, al fine di individuare le condizioni più idonee per ottenere prodotti di elevata valenza nutrizionale-salutistica. Le attività incluse in questo ambito di ricerca includono i) la messa a punto di metodi per l'estrazione e la determinazione mediante HPLC di composti bioattivi, ii) l'analisi di composti bioattivi e la loro relazione con fattori genetici, ambientali e con processi di trasformazione; iii) l'ottimizzazione dei processi di trasformazione per ottenere prodotti di maggiore valore nutrizionale e con aumentata biodisponibilità/bioaccessibilità dei composti bioattivi di interesse;
- Legislazione alimentare europea (etichettatura claim nutrizionali e salutistici) e riformulazione nutrizionale dei prodotti alimentari secondo la normativa vigente (es. Reg 1169/2011 e Reg 1924/2006) e volontaria (es. valutazione rispetto agli Obiettivi condivisi per il miglioramento dei prodotti alimentari redatto dal Ministero della Salute). Si inserisce in questo ambito il coordinamento del progetto Food Labelling of Italian Products (FLIP study), finalizzato alla valutazione nutrizionale dei prodotti alimentari attualmente in commercio in Italia e condotto all'interno del Gruppo di lavoro Giovani SINU della Società Italiana di Nutrizione Umana, con l'obiettivo di valutare se informazioni riportate in etichetta (es. tipologia di prodotto, presenza di claim, presenza di glutine) possa essere ritenuto un marker della qualità nutrizionale dei prodotti
- Analisi della *nutrition knowledge* in diversi sottogruppi di popolazione e valutazione della correlazione con abitudini alimentari e valutazione dello stato di salute. Tale attività ha portato alla preparazione di un manoscritto sulla *nutrition knowledge* negli studenti universitari italiani (attualmente *under review*) e di un ulteriore progetto sulla valutazione della *nutrition knowledge* in soggetti con osteoporosi, già approvato dal Comitato Etico dell'Area Vasta Emilia Nord

**PROGETTAZIONE E
PARTECIPAZIONE A PROGETTI
NAZIONALI E INTERNAZIONALI E
CONTRATTI DI RICERCA
COMMISSIONATA**

- 2018-2019: partecipazione ai progetti “MED4Youth - Mediterranean Enriched Diet for tackling Youth Obesity” e SAFFROMFOOD - Valorization of saffron and its floral by-products as sustainable innovative sources for the development of high added-value food products” recentemente finanziati nell’ambito della call “PRIMA - Initiative Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area”. Coordinatore: Prof. Daniele Del Rio
- 2015-2017: co-coordinamento del progetto “Scientific substantiation of health claims made on food: collection, collation and critical analysis of information in relation to claimed effects, outcome variables and methods of measurement” presso Università di Parma e finanziato dall’European Food Safety Authority, finalizzato alla valutazione scientifica critica dei marker (outcome variables) e dei metodi di misura che possono essere inclusi nel disegno e nella realizzazione di studi d’intervento dietetico da utilizzare per sostanziare la richiesta di health claims in base a quanto previsto dal Reg 1924/2006 e per indirizzare future linee di ricerca. Coordinatore: Prof. Daniele Del Rio
- 2012-2014 collaborazione al progetto AGER Project, grant n° 2010-0262 presso CRA-Unità di ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali (Roma) finalizzato all’analisi dei fattori che influenzano il contenuto di composti bioattivi e la capacità antiossidante del frumento duro e dei prodotti derivati, al fine di individuare le condizioni più idonee per ottenere prodotti di elevata valenza nutrizionale-salutistica. Coordinatore: Prof. Maria Grazia D’Egidio
- 2008-2010 partecipazione come borsista di ricerca al progetto “The use of biosensors within a multidisciplinary approach for the study of degenerative disease-prevention through diet” finanziato da Fondazione Cariplo presso l’Università degli Studi di Milano, finalizzato a studiare il ruolo della dieta nella prevenzione delle malattie degenerative mediante disegno e realizzazione di studi di intervento finalizzati a valutare gli effetti del consumo in acuto e nel medio-lungo termine di alimenti ricchi in composti antiossidanti. Coordinatore: Prof. Dorothy Klimis-Zacas

**PROGETTAZIONE E
PARTECIPAZIONE A CONTRATTI
DI RICERCA COMMISSIONATA**

- 2018-2019: responsabile del progetto commissionato da Despar Italia, finalizzato alla riformulazione nutrizionale dei prodotti a marchio. Principali attività includono: i) comparazione dei valori nutrizionali di prodotti a marchio con gli “Obiettivi condivisi per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari con particolare attenzione alla popolazione infantile” proposto dal ministero della Salute; ii) comparazione dei valori nutrizionali dei prodotti a marchio con i prodotti di competitor attualmente presenti sul mercato italiano; iii) collaborazione alla realizzazione di un piano di comunicazione in etichetta e sui media. Coordinatore: Prof. Daniele Del Rio
- 2017-2018: collaborazione al progetto POCKET4LIFE, finanziato da Soremartec Italia e finalizzato alla valutazione della biodisponibilità e degli effetti su marker di salute in seguito al consumo di differenti dosi di caffè e di cioccolatini contenenti caffè in un trial clinico. Principali attività includevano: i) valutazione della dieta dei volontari e della compliance durante l’intervento; ii) analisi di marker di danno al DNA in linfociti umani; iii) preparazione di manoscritti scientifici. Coordinatore: Prof. Daniele Del Rio

PRODUZIONE SCIENTIFICA

L'attuale produzione scientifica della Dr.ssa Martini include 39 manoscritti pubblicati in riviste peer-reviewed (36 dei quali con impact factor) e 2 capitoli di libro (1 attualmente in stampa). Di queste 39 pubblicazioni, la Dr.ssa Martini appare 18 volte come primo autore, 8 volte come secondo autore, 2 volte come terzo autore e 3 volte come ultimo autore. Gli attuali indici bibliografici della produzione scientifica (fonte: Scopus, 29 Luglio 2019) sono:

CITAZIONI TOTALI: 535; H-INDEX: 12

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE PEER-REVIEWED

(ORCID 0000-0001-8298-
926X)

1. **Martini D.** Health benefits of Mediterranean diet. *Nutrients* 2019. Accepted
2. **Martini D**, Chiavaroli L, González-Sarrías A, Bresciani L, Palma-Duran SA, Dall'Asta M, Deligiannidou GE, Massaro M, Scoditti E, Combet E, Maksimova V, Urpi-Sarda M, Kontogiorgis CA, Andrés-Lacueva C, Gibney ER, Del Rio D, Morand C, Garcia-Aloy M, Rodriguez-Mateos A, Mena P. Impact of Foods and Dietary Supplements Containing Hydroxycinnamic Acids on Cardiometabolic Biomarkers: a Systematic Review to Explore Inter-individual Variability. *Nutrients* 2019. Accepted
3. **Martini D**, Marino M, Angelino D, Del Bo' C, Del Rio D, Riso, P, Porrini M. Role of Berries on Vascular Function: A Systematic-Review of Human Intervention Studies. *Nutr Rev.* Accepted. DOI: 10.1093/nutrit/nuz053.
4. Godos J, Vitale M, Micek A, Ray S, **Martini D**, Del Rio D, Riccardi G, Galvano F, Grosso G. Dietary polyphenol intake, blood pressure and hypertension: a systematic review and meta-analysis of observational studies. *Antioxidants* 2019, 8(6): 152.
5. Marangoni F, **Martini D**, Scaglioni S, Sculati M, Donini LM, Leonardi F, Agostoni C, Castelnovo G, Ferrara N, Ghiselli A, Giampietro M, Maffei C, Porrini M, Barbi B, Poli A. Snacking in nutrition and health. *Int J Food Sci Nutr* 2019. doi: 10.1080/09637486.2019.1595543.
6. Del Bo' C, Marino M, **Martini D**, Tucci M, Riso P, Porrini M. Overview of Human Intervention Studies Evaluating the Impact of the Mediterranean Diet on Markers of DNA Damage. *Nutrients* 2019, 11:391.
7. Rosi A, **Martini D**, Scazzina F, Dall'Aglio E, Leonardi R, Monti L, Fasano F, Di Dio C, Riggio L, Brighenti F. Nature and Cognitive Perception of 4 Different Breakfast Meals Influence Satiety-Related Sensations and Postprandial Metabolic Responses but Have Little Effect on Food Choices and Intake Later in the Day in a Randomized Crossover Trial in Healthy Men. *J Nutr* 2018, 148(10):1536-1546.
8. **Martini D**, Innocenti I, Cosentino C, Bedogni G, Angelino A, Biasini B, Zavaroni I, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale V, Dei Cas A, Bonadonna RC, Passeri G, Pruneti C, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims on foods related to vision proposed Under Regulation (EC) 1924/2006. *Nutrients* 2018, 10(2). pii:E211.
9. **Martini D**, Biasini B, Zavaroni I, Bedogni G, Musci M, Pruneti C, Passeri G, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims proposed under European Community Regulation 1924/2006 in the area of blood glucose and insulin concentrations. *Acta Diabetol* 2018, 55(4):391-404.
10. **Martini D**, Guareschi C, Biasini B, Bedogni G, Galli C, Angelino D, Marchi L, Zavaroni I, Pruneti C, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Passeri G, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement

for health claims proposed under Regulation (EC) 1924/2006 in the framework of bone health. *PharmaNutr* 2018, 6(1):17-36.

11. **Martini D**, Galli C, Guareschi C, Angelino D, Bedogni G, Biasini B, Zavaroni I, Pruneti C, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Passeri G, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims on foods proposed under Regulation (EC) 1924/2006 in the area of oral health. *NFS J* 2018, 10:10-25.
12. Biasini B, Marchi L, Angelino D, Bedogni G, Zavaroni I, Pruneti C, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Passeri G, Ventura M, Del Rio D, **Martini D**. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims on foods related to the gastrointestinal tract proposed under Regulation (EC) 1924/2006. *Int J Food Sci Nutr* 2018, 69(7):771-804.
13. **Martini D**, Brusamolino A, Del Bo' C, Laureati M, Porrini M, Riso P. Effect of fiber and protein-enriched pasta formulations on satiety-related sensations and afternoon snacking in Italian healthy female subjects. *Physiol Behav* 2018, 185:61-69.
14. De Gregori M, Belfer I, De Giorgio R, Marchesini M, Muscoli C, Rondanelli M, **Martini D**, Mena P, Arranz LI, Lorente-Cebrián S, Perna S, Villarini A, Salamone M, Allegri M, Schatman ME. Second edition of SIMPAR's "Feed Your Destiny" workshop: the role of lifestyle in improving pain management. *J Pain Res* 2018, 11:1627-1636.
15. **Martini D**, Innocenti A, Cosentino C, Bedogni G, Zavaroni I, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna R, Passeri G, Pruneti C, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims proposed under regulation (EC) 1924/2006 and related to cognitive function in adults. *Arch Ital Biol* 2018, 156: 64-86
16. **Martini D**, Biasini B, Rossi S, Zavaroni I, Bedogni G., Musci M, Pruneti C, Passeri G, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims on foods proposed under European Community Regulation 1924/2006 in the area of appetite ratings and weight management. *Int J Food Sci Nutr* 2018, 69(4):389-409.
17. **Martini D**, Angelino D, Cortelazzi C, Zavaroni I, Bedogni G, Musci M, Pruneti C, Passeri G, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Di Nuzzo S, De Felici MB, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims proposed under European Community Regulation 1924/2006 in the framework of maintenance of skin function. *Nutrients* 2017, 10(1). pii:E7.
18. Mena P, Tassotti M, **Martini D**, Rosi A, Brighenti F, Del Rio D. The Pocket-4-Life project, bioavailability and beneficial properties of the bioactive compounds of espresso coffee and cocoa-based confectionery containing coffee: study protocol for a randomized cross-over trial. *Trials* 2017, 18(1):527.
19. Angelino D, Cossu M, Marti A, Zanoletti M, Chiavaroli L, Brighenti F, Del Rio D, **Martini D**. Bioaccessibility and bioavailability of phenolic compounds in bread: a review. *Food Funct* 2017, 8(7):2368-2393.
20. **Martini D**, Del Bo' C, Porrini M, Ciappellano S, Riso P. Role of polyphenols and polyphenol-rich foods in the modulation of PON1 activity and expression. *J Nutr Biochem* 2017, 48:1-8.
21. Bresciani L, **Martini D**, Mena P, Tassotti M, Calani L, Brigati G, ... Del Rio D. Absorption Profile of (Poly) Phenolic compounds after consumption of three food supplements containing 36 different fruits, vegetables, and berries. *Nutrients* 2017, 9(3): 194.

22. **Martini D**, Ciccoritti R, Nicoletti I, Nocente F, Corradini D, D'Egidio MG, Taddei F. From seed to cooked pasta: influence of traditional and non-conventional transformation processes on total antioxidant capacity and phenolic acid content. *Int J Food Sci Nutr* 2017, 21:1-9.
23. **Martini D**, Rossi S, Biasini B, Zavaroni I, Bedogni G, Musci M, Pruneti C, Passeri G, Ventura M, Di Nuzzo S, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims proposed under European Community Regulation 1924/2006 in the framework of protection against oxidative damage and cardiovascular health. *Nutr Metab Cardiovasc Dis* 2017, 27(6):473-503.
24. Ciccoritti R, Taddei F, Nicoletti I, Gazza L, Corradini D, D'Egidio MG, **Martini D**. Use of bran fractions and debranned kernels for the development of pasta with high nutritional and healthy potential *Food Chem* 2017, 225:77-86
25. **Martini D**, Del Bo' C, Tassotti M, Riso P, Del Rio D, Brighenti F, Porrini M. Coffee Consumption and Oxidative Stress: A Review of Human Intervention Studies. *Molecules* 2016, 21(8):979.
26. Dall'Asta M, Bresciani L, Calani L, Cossu M, **Martini D**, Melegari C, Del Rio D, Pellegrini N, Brighenti F, Scazzina F. In Vitro Bioaccessibility of Phenolic Acids from a Commercial Aleurone-Enriched Bread Compared to a Whole Grain Bread. *Nutrients* 2016, 8(1): 42.
27. Del Bo' C, **Martini D**, Porrini M, Klimis-Zacas D, Riso P. Berries and oxidative stress markers: an overview of human intervention studies. *Food Funct* 2015, 6(9):2890-917.
28. **Martini D**, D'Egidio MG, Nicoletti I, Corradini D, Taddei F. Effects of durum wheat debranning on total antioxidant capacity and on content and profile of phenolic acids. *J Funct Foods* 2015, 17: 83-92.
29. **Martini D**, Taddei F, Ciccoritti R, Pasquini M, Nicoletti I, Corradini D, D'Egidio MG. Variation of total antioxidant activity and of phenolic acid, total phenolics and yellow coloured pigments in durum wheat (*Triticum turgidum* L. var. durum) as a function of genotype, crop year and growing area. *J Cereal Sci* 2015, 65: 175-185.
30. **Martini D**, Taddei F, Nicoletti I, Ciccoritti R, Corradini D, D'Egidio MG. Effects of genotype and environment on phenolic acids content and total antioxidant capacity in durum wheat. *Cereal Chem* 2014, 91(4):310-7.
31. Riso P, Vendrame S, Del Bo' C, **Martini D**, Martinetti A, Seregini E, Visioli F, Parolini M, Porrini M. Effect of 10-day broccoli consumption on inflammatory status of young healthy smokers. *Int J Food Sci Nutr* 2014, 65(1):106-11.
32. Riso P, Del Bo' C, Vendrame S, Brusamolino A, **Martini D**, Bonacina G, Porrini M. Modulation of plasma antioxidant levels, glutathione S-transferase activity and DNA damage in smokers following a single portion of broccoli: a pilot study. *J Sci Food Agric* 2014, 94(3):522-8.
33. Nicoletti I, **Martini D**, De Rossi A, Taddei F, D'Egidio MG, Corradini D. Identification and Quantification of Soluble Free, Soluble Conjugated, and Insoluble Bound Phenolic Acids in Durum Wheat (*Triticum turgidum* L. var. durum) and Derived Products by RP-HPLC on a Semimicro Separation Scale. *J Agric Food Chem* 2013, 61(48):11800-7.
34. Riso P, Klimis-Zacas D, Del Bo' C, **Martini D**, Campolo J, Vendrame S, Møller P, Loft S, De Maria R, Porrini M. Effect of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*) drink intervention on markers of oxidative stress, inflammation and endothelial function in humans with cardiovascular risk factors. *Eur J Nutr* 2013, 52(3):949-61.
35. Del Bo' C, **Martini D**, Vendrame S, Riso P, Ciappellano S, Klimis-Zacas D, Porrini M. Improvement of lymphocyte resistance against H₂O₂-induced DNA damage in

Sprague-Dawley rats after eight weeks of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*)-enriched diet. *Mutat Res* 2010, 703(2):158-62

36. Riso P, **Martini D**, Møller P, Loft S, Bonacina G, Moro M, Porrini M. DNA damage and repair activity after broccoli intake in young healthy smokers. *Mutagenesis* 2010, 25(6):595-602.
37. Riso P, Brusamolino A, Contino D, **Martini D**, Vendrame S, Del Bo' C, Porrini M. Lycopene absorption in humans after the intake of two different single-dose lycopene formulations. *Pharmacol Res* 2010, 62(4):318-21.
38. Del Bo' C, Ciappellano S, Klimis-Zacas D, **Martini D**, Gardana C, Riso P, Porrini M. Anthocyanin absorption, metabolism, and distribution from a wild blueberry-enriched diet (*Vaccinium angustifolium*) is affected by diet duration in the Sprague-Dawley rat. *J Agric Food Chem* 2010, 58(4):2491-7.
39. Riso P, **Martini D**, Visioli F, Martinetti A, Porrini M. Effect of broccoli intake on markers related to oxidative stress and cancer risk in healthy smokers and nonsmokers. *Nutr Cancer* 2009, 61(2): 232-237

CARATTERISTICHE BIBLIOMETRICHE DELLE 20 PUBBLICAZIONI SELEZIONATE

Tra le 20 pubblicazioni selezionate, la Dr.ssa Martini risulta 8 volte come primo autore, 6 volte come secondo autore e 2 volte come ultimo nome.

Complessivamente, le caratteristiche bibliometriche sono: CITAZIONI TOTALI: 472; CITAZIONI MEDIE: 23.6; IMPACT FACTOR TOTALE: 72.661; IMPACT FACTOR MEDIO: 3.633; h-INDEX: 11 (Fonte: SCOPUS, 29 luglio 2019). L'Impact Factor è calcolato sulla base degli IF 2018

1. **Martini D**, Marino M, Angelino D, Del Bo' C, Del Rio D, Riso, P, Porrini M. Role of Berries on Vascular Function: A Systematic-Review of Human Intervention Studies. *Nutr Rev.* Accettato. DOI: 10.1093/nutrit/nuz053.

IF: 5.779; CITAZIONI: 0; Q1 Nutrition & Dietetics

2. Rosi A, **Martini D**, Scazzina F, Dall'Aglio E, Leonardi R, Monti L, Fasano F, Di Dio C, Riggio L, Brighenti F. Nature and Cognitive Perception of 4 Different Breakfast Meals Influence Satiety-Related Sensations and Postprandial Metabolic Responses but Have Little Effect on Food Choices and Intake Later in the Day in a Randomized Crossover Trial in Healthy Men. *J Nutr* 2018; 148(10):1536-1546.

IF: 4.416; CITAZIONI : 0; Q1 Nutrition & Dietetics

3. **Martini D**, Innocenti I, Cosentino C, Bedogni G, Angelino A, Biasini B, Zavaroni I, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale V, Dei Cas A, Bonadonna RC, Passeri G, Pruneti C, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims on foods related to vision proposed Under Regulation (EC) 1924/2006. *Nutrients* 2018, 10(2). pii:E211.

IF: 4.171; CITAZIONI : 0; Q1 Nutrition & Dietetics

4. **Martini D**, Brusamolino A, Del Bo' C, Laureati M, Porrini M, Riso P. Effect of fiber and protein-enriched pasta formulations on satiety-related sensations and afternoon snacking in Italian healthy female subjects. *Physiol Behav* 2018, 185:61-69.

IF: 2.635; CITAZIONI : 0; Q2 Behavioral Sciences

5. Angelino D, Cossu M, Marti A, Zanoletti M, Chiavaroli L, Brighenti F, Del Rio D,

Martini D. Bioaccessibility and bioavailability of phenolic compounds in bread: a review. *Food Funct.* 2017, 8(7):2368-2393.

IF: 3.241; CITAZIONI : 16; Q1 Food Science & Technology

6. **Martini D**, Del Bo' C, Porrini M, Ciappellano S, Riso P. Role of polyphenols and polyphenol-rich foods in the modulation of PON1 activity and expression. *J Nutr Biochem* 2017, 48:1-8.

IF: 4.490; CITAZIONI : 10; Q1 Nutrition & Dietetics

7. Bresciani L, **Martini D**, Mena P, Tassotti M, Calani L, Brigati G, ... Del Rio D. Absorption Profile of (Poly) Phenolic compounds after consumption of three food supplements containing 36 different fruits, vegetables, and berries. *Nutrients* 2017, 9(3): 194.

IF : 4.171; CITAZIONI : 10; Q1 Nutrition & Dietetics

8. **Martini D**, Rossi S, Biasini B, Zavaroni I, Bedogni G, Musci M, Pruneti C, Passeri G, Ventura M, Di Nuzzo S, Galli D, Mirandola P, Vitale M, Dei Cas A, Bonadonna RC, Del Rio D. Claimed effects, outcome variables and methods of measurement for health claims proposed under European Community Regulation 1924/2006 in the framework of protection against oxidative damage and cardiovascular health. *Nutr Metab Cardiovasc Dis* 2017, 27(6):473-503.

IF : 3.340; CITAZIONI : 13; Q2 Nutrition & Dietetics

9. Ciccoritti R, Taddei F, Nicoletti I, Gazza L, Corradini D, D'Egidio MG, **Martini D**. Use of bran fractions and debranned kernels for the development of pasta with high nutritional and healthy potential *Food Chem* 2017, 225:77-86

IF: 5.399; CITAZIONI : 8; Q1 Nutrition & Dietetics and Q1 Food Science & Technology

10. **Martini D**, Del Bo' C, Tassotti M, Riso P, Del Rio D, Brighenti F, Porrini M. Coffee Consumption and Oxidative Stress: A Review of Human Intervention Studies. *Molecules* 2016, 21(8):979.

IF: 3.060; CITAZIONI : 36; Q2 Biochemistry & Molecular Biology

11. Dall'Asta M, Bresciani L, Calani L, Cossu M, **Martini D**, Melegari C, Del Rio D, Pellegrini N, Brighenti F, Scazzina F. In Vitro Bioaccessibility of Phenolic Acids from a Commercial Aleurone-Enriched Bread Compared to a Whole Grain Bread. *Nutrients* 2016, 8(1): 42.

IF: 4.171; CITAZIONI: 13; Q1 Nutrition & Dietetics

12. **Martini D**, D'Egidio MG, Nicoletti I, Corradini D, Taddei F. Effects of durum wheat debranning on total antioxidant capacity and on content and profile of phenolic acids. *J Funct Foods* 2015, 17: 83-92.

IF: 3.197; CITAZIONI: 3; Q1 Nutrition & Dietetics

13. Del Bo' C, **Martini D**, Porrini M, Klimis-Zacas D, Riso P. Berries and oxidative stress markers: an overview of human intervention studies. *Food Funct* 2015, 6(9):2890-917.

IF: 3.241; CITAZIONI: 32; Q1 Food Science & Technology

14. **Martini D**, Taddei F, Ciccoritti R, Pasquini M, Nicoletti I, Corradini D, D'Egidio MG. Variation of total antioxidant activity and of phenolic acid, total phenolics and yellow coloured pigments in durum wheat (*Triticum turgidum* L. var. durum) as a function of genotype, crop year and growing area. *J Cereal Sci* 2015, 65: 175-85.
IF: 2.452; CITAZIONI : 19; Q2 Food Science & Technology

15. Nicoletti I, **Martini D**, De Rossi A, Taddei F, D'Egidio MG, Corradini D. Identification and Quantification of Soluble Free, Soluble Conjugated, and Insoluble Bound Phenolic Acids in Durum Wheat (*Triticum turgidum* L. var. durum) and Derived Products by RP-HPLC on a Semimicro Separation Scale. *J Agric Food Chem* 2013, 61(48):11800-7.
IF: 3.571; CITAZIONI : 25; Q1 Food Science & Technology

16. Riso P, Klimis-Zacas D, Del Bo' C, **Martini D**, Campolo J, Vendrame S, Møller P, Loft S, De Maria R, Porrini M. Effect of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*) drink intervention on markers of oxidative stress, inflammation and endothelial function in humans with cardiovascular risk factors. *Eur J Nutr* 2013, 52(3):949-61.
IF: 4.449; CITAZIONI : 130; Q1 Nutrition & Dietetics

17. Riso P, **Martini D**, Møller P, Loft S, Bonacina G, Moro M, Porrini M. DNA damage and repair activity after broccoli intake in young healthy smokers. *Mutagenesis* 2010, 25(6):595-602.
IF: 2.898; CITAZIONI : 40; Q2 Toxicology

18. Riso P, Brusamolino A, Contino D, **Martini D**, Vendrame S, Del Bo' C, Porrini M. Lycopene absorption in humans after the intake of two different single-dose lycopene formulations. *Pharmacol Res* 2010, 62(4):318-21.
IF: 5.574; CITAZIONI : 10; Q1 Pharmacology and Pharmacy

19. Del Bo' C, Ciappellano S, Klimis-Zacas D, **Martini D**, Gardana C, Riso P, Porrini M. Anthocyanin absorption, metabolism, and distribution from a wild blueberry-enriched diet (*Vaccinium angustifolium*) is affected by diet duration in the Sprague-Dawley rat. *J Agric Food Chem* 2010, 58(4):2491-7.
IF: 3.571; CITAZIONI : 65; Q1 Food Science & Technology

20. Riso P, **Martini D**, Visioli F, Martinetti A, Porrini M. Effect of broccoli intake on markers related to oxidative stress and cancer risk in healthy smokers and nonsmokers. *Nutr Cancer* 2009, 61(2): 232-7
IF: 2.029; CITAZIONI : 39; Q3 Nutrition & Dietetics

CAPITOLI DI LIBRO

- **Martini D**, Cavaliere A, Del Bo' C. The current legislation in the European context: a focus on food labeling, novel foods, nutrition and health claims. In *Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and around the World*, 3rd Edition. D. Bagchi Ed. Academic Press, 2019. ISBN: 9780128164679

- **Martini D**, Godos J, Bresciani L, Grosso G. Nut consumption and non-communicable diseases: evidence from epidemiological studies. In *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*, 2nd Edition. Preedy VR, Stevens B, Watson RR. Elsevier. In press

**COMUNICAZIONI ORALI SU
INVITO A CONVEGNI
NAZIONALI E INTERNAZIONALI**

- **Martini D.** Valutazione delle etichette dei prodotti con claim nutrizionali: affidabilità e limiti. 31° Congresso Nazionale ANDID. Firenze, 17-18 Maggio 2019
- **Martini D.** Il valore nutrizionale dei prodotti biologici. "Bio-è-logico"– Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)- Sezione Emilia Romagna & Marche. Bologna, 10 Maggio, 2019
- **Martini D.** I claim nutrizionali "segnalano" i prodotti migliori? XXXIX Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Napoli, 19-21 Novembre, 2018
- **Martini D, Del Rio D.** Health Claims Proposed Under Regulation (EC) No. 1924/2006 in the Framework of Maintenance of Skin Function: claimed effects, outcome variables and methods of measurement. Bioactives and Skin Health-American Chemical Society (ACS) Agricultural and Food Chemistry Division (AGFD) - 256th ACS National Meeting & Exposition Boston-USA, 21 Agosto 2018
- **Martini D.** "SINU Giovani: proposte operative" at Convegno Regionale SINU – Sezione Regione Emilia Romagna e Marche - "L' alimentazione per lo sportivo di tutte le età". Parma, 4 Maggio 2018
- **Martini D.** Scientific substantiation of health claims made on polyphenol-rich food. 3rd Annual International Summit on Medical Nutrition Education and Research 2017. Cambridge-UK, 1-2 Agosto 2017
- **Martini D.** Alimenti e nutrienti per il controllo del peso e relativi claim salutistici: un'overview degli aspetti scientifici alla base. NUTRIMI 2017 XI Forum di Nutrizione Pratica. Milano, 20-21 Aprile 2017
- **Martini D.** Outcome Variables and Methods of Measurement for Health Claims Proposed Under European Community Regulation 1924/2006: a Focus on Pain Management. FYD: Feed your destiny, Fighting Pain, International Meeting SIMPAR-ISURA. Firenze, 30 Marzo 2017
- **Martini D.** Innovation in food technologies at the service of consumers: how to produce safe and healthy cereal based foods? Alimentación y nutrición para el futuro: Integración entre investigación, educación e industria. Bogotá-Colombia, 9-10 Ottobre 2014.

**ALTRE COMUNICAZIONI A
CONGRESSI NAZIONALI E
INTERNAZIONALI**

- **Martini D, Del Rio D.** Scientific substantiation of health claims made on polyphenol-rich foods pursuant to Regulation (EC) No 1924/2006. 8th International Conference on Polyphenols and Health. Quebec City-Canada, 3-6 Ottobre 2017
- **Martini D, Taddei F, Ciccoritti R, Nicoletti I, Corradini D, D'Egidio MG** Genetic, environmental and technological factors influencing the occurrence of phenolic acids in durum wheat and derived products 13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop (EYCSTW). Freising-Germania, 14-16 Maggio 2014
- Aureli G, **Martini D**, Melloni S, Taddei F, Corradini D, Nicoletti I, Quaranta F, D'Egidio MG. Debranning process as a tool to preserve the useful bioactive compounds and to reduce level of contaminants in durum wheat. International Symposium on

**POSTER PRESENTATI A
CONGRESSI NAZIONALI E
INTERNAZIONALI**

- **Martini D**, Taddei F, Nicoletti I, D'Egidio MG, Corradini D. Influenza dei fattori genetici, ambientali e tecnologici sul contenuto e la distribuzione di acidi fenolici nel grano duro e nei prodotti derivati. Incontri di Scienza delle Separazioni. Messina, 28-29 Novembre 2013
- **Martini D**, Del Bo' C, Tassotti M, Rosi A, Angelino D, Antonini M, Dei Cas A, Brighenti F, Riso P, Del Rio D, Mena P. Effect of the consumption of espresso coffee and cocoa-based products containing coffee on DNA damage in healthy humans: a randomized-controlled trial. Food Bioactives and Health 2018. Lisbona-PT, 24-28 Settembre 2018.
- Cossu M, Angelino A, Marti A, Zanoletti M, Chiavaroli L, Brighenti F, Del Rio D, **Martini D**. Bioaccessibility and bioavailability of phenolic compounds in bread: a review. International Conference on polyphenols and health. Quebec City-Canada, 3-6 Ottobre 2017.
- **Martini D**, Biasini B, Dei Cas A, Bedogni G, Rossi S, Innocenti A, Pruneti C, Guareschi C, Passeri G, Galli C, Bernasconi S, Musci M, Zavaroni I, Marchi L, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M., Bonadonna R, Del Rio D. Scientific substantiation of health claims made on food: collection, collation and critical analysis of information in relation to claimed effects, outcome variables and methods of measurement. Congresso Nazionale SINU 2016. Bologna, 30 Novembre - 2 Dicembre 2016.
- **Martini D**, Biasini B, Dei Cas A, Bedogni G, Rossi S, Innocenti A, Pruneti C, Guareschi C, Passeri G, Bernasconi S, Musci M, Zavaroni I, Marchi L, Ventura M, Galli D, Mirandola P, Vitale M., Bonadonna R, Del Rio D. Scientific substantiation of health claims made on food: collection, collation and critical analysis of information in relation to claimed effects, outcome variables and methods of measurement. Food Bioactives and health Conference. Norwich-UK, 13-15 Settembre 2016.
- Martini D, Del Bo' C, Gardana C, Ciccoritti R, Taddei F, Nicoletti I, Corradini D, Riso P, Porrini M, D'Egidio MG. Debranning process as a tool to increase the intake of bioactive compounds from pasta and to improve the bioavailability of phenolic compounds. Congresso Nazionale SINU "Alimenti e dieta: innovare la tradizione". Firenze, 2-4 Dicembre 2015
- **Martini D**, Taddei F, Nicoletti I, De Rossi A, Corradini D, D'Egidio MG. Effects of genotype and environment on phenolic acids content and total antioxidant capacity in durum wheat. Cereals & Europe Spring Meeting 2013. Leuven - BE- 29-31 Maggio 2013
- Del Bo' C, Riso P, Klimis-Zacas D, **Martini D**, Campolo J, Vendrame S, Moller P, Loft S, De Maria R, Porrini M. Effect of wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*) consumption on markers of oxidative stress and endothelial function in subjects with risk factors for cardiovascular disease. Congresso Nazionale SINU: "Nutrizione e Rischio Cardiovascolare. Napoli, 12-13 Ottobre 2011
- Vendrame S, **Martini D**, Del Bo' C, Riso P, Klimis-Zacas D, Campolo J, De Maria R,

Porrini, M. The effect of wild blueberry consumption on markers of endothelial function, oxidative stress and inflammation: preliminary results of a human intervention study. Congresso nazionale SINU: "Nutrizione, la pietra d'angolo. Fabbisogni nutrizionali e salute nell'epoca del genoma". Firenze, 11 Dicembre 2009

- Riso P, Del Bo' C, Vendrame S, **Martini D**, Klimis-Zacas D, Campolo J, De Maria R, Porrini M. The intake of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*) drink can reduce lymphocyte DNA damage in subjects with cardiovascular risk factors. 1st UK International Functional Food Conference. Oxford-UK, 25-26 Novembre 2010
- **Martini D**, Riso P, Del Bo' C, Vendrame S, Møller P, Loft S, Porrini M. Intake of broccoli decreases endogenous and oxidatively induced DNA damage in lymphocytes of smokers: single portion versus regular consumption. International Conference on Food-Omics. Cesena, 28-29 Maggio 2009
- Del Bo' C, Riso P, Ciappellano S, **Martini D**, Gardana C, Porrini M, Klimis-Zacas D. The effect of anthocyanin-rich wild blueberry (*V. angustifolium*) consumption on lymphocyte protection against H₂O₂ induced DNA damage in an animal model. 8th International Comet Assay Workshop. Perugia, 27-30 Agosto 2009. Proceedings in: Mutagenesis 2010, 25(1): NP doi:10.1093/mutage/gep062
- **Martini D**, Riso P, Del Bo', Vendrame S, Klimis-Zacas D, Porrini M. Wild blueberry (*V. angustifolium*) consumption reduces DNA damage in human lymphocytes as evaluated by the comet assay. 8th International Comet Assay Workshop. Perugia, 27-30 Agosto 2009. Proceedings in: Mutagenesis 2010, 25(1): NP doi:10.1093/mutage/gep062
- **Martini D**, Riso P, Del Bo' C, Møller P, Loft S, Porrini M. Effect of broccoli consumption on DNA damage and repair activity in healthy smokers. The Second Copenhagen Workshop on DNA oxidation January 29 - 30, 2009. Copenhagen - DK, 29-30 Gennaio 2009
- Turconi G, Simonetti P, Brusamolino A, **Martini D**, Rondanelli M, Cuzzoni G, Ricevuti G, Roggi C, Cena H. Potenziale antiossidante in un gruppo di pazienti affetti da malattia di Alzheimer. Congresso Nazionale SINU "Invecchiamento e longevità: evidenze in campo nutrizionale". Roma, 11-12 Dicembre 2008
- **Martini D**, Riso P, Moller P, Porrini M. Effect of broccoli consumption in subjects with different GSTM1 polymorphism. 2nd Congress of the International Society of Nutrigenetics/Nutrigenomics (ISNN). Ginevra-CH, 6-8 Ottobre 2008. Proceedings in: Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics. 2008, 1: 307

ATTIVITA' DIDATTICA

- Culture della materia in "Nutrizione umana applicata" (SSD MED/49)
- Membro della Commissione di Dottorato di Dr Jose Fernando Rinaldi de Alvarenga. Facultat de Farmacia, Ciències de l'alimentació, Universitat de Barcelona, Spagna. 18 Luglio 2019
- Membro della Faculty alla Summer School in Applied Human Nutrition organizzata da UK 'Need for Nutrition Education/Innovation Programme' (NNEdPro) e Global Centre for Nutrition and Health. Cambridge, UK – 4-9 Luglio 2019. Lezione: European legislation on food/study design for EFSA health claims.

- Titolare del corso “Bevande innovative” all’interno del Corso ATP “Tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera Agri-food (10 UF-35 ore)”. Centro Istruzione e Formazione – Edmund Mach Foundation. San Michele All’Adige (TN), Giugno 2019
- Lezioni al Corso di Alimentazione e Nutrizione Umana (2 ore) - Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Università di Parma (Responsabile del Corso: Prof. Daniele Del Rio). 9 Maggio 2019.
- Lezioni al Corso di Nutrizione Umana (4 ore) - Laurea magistrale in Biologia e Applicazioni Biomediche, Università di Parma (Responsabile del Corso: Prof. Daniele Del Rio). 9 Maggio 2019.
- Lezioni al Corso di Nutrizione Umana Applicata (6 ore) - Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Università di Parma (Responsabile del Corso: Prof. Nicoletta Pellegrini). Aprile-Maggio 2019.
- Lezione “La validazione scientifica: elemento fondamentale per (disegnare, produrre, commercializzare in modo corretto, consumare responsabilmente) gli alimenti funzionali” all’interno del Modulo “Alimentos Funcionales” al Master Internazionale in Tecnologie degli Alimenti. Università di Parma-Universidad de Buenos Aires, 20 Febbraio 2019
- Lezione al Corso “Food and beverages in the balanced diet” (2 ore), laurea Magistrale in Tecnologie Alimentari dell’University of Tbilisi presso Università degli Studi di Milano (Responsabile del Corso: prof. Cristian Del Bo’). Titolo: “European legislation on food”. 14 Gennaio 2019.
- Pre-corsi di Nutrizione Umana per i futuri studenti della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Università di Parma (8 ore). Parma, Ottobre 2018
- Lezione alla Summer School in Applied Human Nutrition organizzata dalla UK ‘Need for Nutrition Education/Innovation Programme’ (NNEdPro) e dal Global Centre for Nutrition and Health. Cambridge, UK –14-18 Luglio, 2018
- Corso “Bevande innovative” all’interno del Corso ATO “Tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera Agri-food (21 ore)”. Centro Istruzione e Formazione – Edmund Mach Foundation. San Michele All’Adige (TN), Giugno 2018
- Lezioni al Corso di Alimentazione e Nutrizione Umana Course (20 ore) – Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Università di Parma (Responsabile del Corso: prof. Daniele Del Rio). Parma, Febbraio-Maggio 2017
- Lezione “Alimenti funzionali & Claim” al Master in Agribusiness & Food Management (MAFOOD), Università di Parma-Business School Sole 24 Ore. Parma, 11 Aprile 2017
- Lezione “La validazione scientifica: elemento fondamentale per (disegnare, produrre, commercializzare in modo corretto, consumare responsabilmente) gli alimenti funzionali” all’interno del Modulo “Alimentos

Funcionales” al Master Internazionale in Tecnologie degli Alimenti. Università di Parma- Universidad de Buenos Aires, 4 Luglio 2015

- Correlatori per le seguenti Tesi di laurea magistrali:
 - a) Debora Fedè, Laurea Magistrale in Biologia e Applicazioni Biomediche. Title: “Effect of coffee and coffee-based chocolate consumption on markers of DNA damage in healthy subjects”. Anno accademico: 2016/17
 - b) Claudia Caforio, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Parma. “The nutritional quality of the products sold in the main Italian supermarkets: a critical analysis of cookies and sweet snacks”. Anno accademico: 2017/18
 - c) Giuseppe Bagnato, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Parma. Title: “The nutritional quality of the products sold in the main Italian supermarkets: a critical analysis of breakfast cereals and rusks”. Anno accademico: 2017/18
- Correlatore per le seguenti Tesi di laurea triennali:
 - a) Rachele Croci, Laurea di I Livello in Scienze Gastronomiche, Università di Parma. Titolo: “Nutritional quality of yogurts and fermented milks sold in the main Italian supermarkets”. Anno accademico: 2019/20
 - b) Giovanni Trezzoldi, Laurea di I Livello in Scienze Gastronomiche, Università di Parma. Titolo: “Nutritional quality of products sold in the main Italian supermarkets: a critical analysis of fruit juices and fruit nectars”. Anno accademico: 2019/20
 - c) Angelica Cesena, Laurea di I Livello in Scienze Gastronomiche, Università di Parma. Titolo: “Nutritional quality of food products sold in university vending machines”. Anno accademico: 2019/20
 - d) Eduardo Del Gais, Laurea di I Livello in Scienze Gastronomiche, Università di Parma. Titolo: “Popular diets in the fake-news era. Anno accademico: 2019/20

PREMI

- Premio per la Miglior Review in seguito alla partecipazione alla EXPO School “Agricoltura e Nutrizione” organizzata da Fondazione Feltrinelli e Laboratorio EXPO 2015
- Premio GISS del Gruppo Interdivisionale di Scienze delle Separazioni per il lavoro “**Martini D**, Taddei F, Nicoletti I, D'Egidio MG, Corradini D. Influenza dei fattori genetici, ambientali e tecnologici sul contenuto e la distribuzione di acidi fenolici nel grano duro e nei prodotti derivati.” Presentato ad Incontri di Scienza delle Separazioni Messina, 28-29 Novembre 2013”
- Premio GISS del Gruppo Interdivisionale di Scienze delle Separazioni per il lavoro “**Martini D**, Taddei F, D'Egidio MG, Nicoletti I, De Rossi A, Corradini D. Extraction, isolation and identification of free, conjugated and bound phenolic acids in milling fractions and pasta obtained from a durum wheat cultivar.” Presented at the International Symposium on Extraction Technologies (ExTech). Messina, 24-26 Settembre 2012
- Premio di Ricerca 2008 per il lavoro “Turconi G, Simonetti P, Brusamolino A, **Martini D**, Rondanelli M, Cuzzoni G, Ricevuti G, Roggi C, Cena H. Potenziale antiossidante in un gruppo di pazienti affetti da malattia di Alzheimer” presentato alla Riunione Nazionale SINU “Invecchiamento e longevità: evidenze in campo nutrizionale”. Roma, 11-12 Dicembre 2008

ATTIVITA' EDITORIALE

- 2019: Guest Editor for the Special Issue "Food labelling: analysis, understanding and perception" in Nutrients, MDPI
- 2018: Guest Editor per la Special Issue "Health benefits of Mediterranean diet" in Nutrients, MDPI
- Da Novembre 2017: membro dell' Editorial Board dell'International Journal of Food Sciences and Nutrition, Taylor & Francis
- Revisore per numerose riviste scientifiche peer-reviewed tra le quali American Journal of Clinical Nutrition, International Journal of Food Sciences and Nutrition, Nutrients, Antioxidants, International Journal of Molecular Sciences, Journal of Functional Foods e Scientific Reports

ORGANIZZAZIONE EVENTI SCIENTIFICI

- Membro del Comitato Organizzatore del 3rd International Conference on Food Bioactives and Health. Parma, 16-19 Giugno 2020
- Membro del Comitato Organizzatore del XL Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana. Genova, 26-28 Novembre 2019

MEMBERSHIP

- Dal 1 Agosto 2019: membro del Global innovation Panel della UK 'Need for Nutrition Education/Innovation Programme' NNEdPro Global Centre for Nutrition and Health, Cambridge, UK
- Dal 1 Gennaio 2019: Membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Nutrizione Umana
- Da Dicembre 2017: Coordinatore del Gruppo di Lavoro "Giovani SINU" della Società Italiana di Nutrizione Umana

ALTRO

- Selezionata per la partecipazione alla EFSA-UNIPR Summer School in Risk-Benefit in Food Safety and Nutrition. Parma, 11-13 Giugno 2019
- Selezionata per la partecipazione alla Summer School SINU Giovani. Sestriere (TO). 30 Giugno-1 Luglio 2018
- Selezionata per la partecipazione al 2016 European Nutrition Leadership Programme (ENLP). Lussemburgo, 6-14 Aprile 2016
- Selezionata per la partecipazione alla Training School nell'ambito della COST ACTION FA1001 "COST Food Structure Design". Milano, Settembre 2014
- Selezionata per la partecipazione alla TRADEIT Entrepreneurial Summer Academy. Tralee, Co. Kerry, Irlanda, 15-18 Giugno 2014
- Selezionata per la partecipazione alla EXPO School "Agricoltura e Nutrizione" organizzata da Laboratorio EXPO 2015 e Fondazione Feltrinelli. Milano, Aprile 2014

**ABILITAZIONE SCIENTIFICA
NAZIONALE**

6/D2: "Endocrinologia, Nefrologia e Scienze dell'Alimentazione e del Benessere" –
Abilitazione Scientifica Nazionale II Fascia - 2018-2024

COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	ITALIANA
ALTRE	INGLESE
• LETTURA	ECCELLENTE
• SCRITTURA	MOLTO BUONA
• PRODUZIONE ORALE	MOLTO BUONA

Autorizzo all'utilizzo dei dati personali in conformità con il Decreto Legislativo 196/03 e all'art. 13 GDPR 679/16..

Data

2 AGOSTO 2019

Luogo

MILANO