

ALLEGATO A

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di valutazione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, settore scientifico-disciplinare CHIM-10 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI presso il Dipartimento di SCIENZE FARMACEUTICHE, Codice concorso 3532

ANNA ARNOLDI CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	ARNOLDI
NOME	ANNA
DATA DI NASCITA	28/04/1952

La candidata è Professore Associato per il SSD CHIM10 - Chimica degli alimenti, settore concorsuale 03/D1 Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari, presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Milano.

CURRICULUM STUDIORUM

La candidata è nata il 28/04/1952 a Bergamo (BG).

Ha conseguito la maturità classica nel luglio 1971 presso il Liceo Zucchi di Monza.

Si è laureata in Chimica (indirizzo Organico-Biologico) il 03/11/1976 con la votazione di 110/110 e lode presso l'Università degli Studi di Milano, relatore prof. Bruno Rindone.

CURRICULUM ACCADEMICO

Dal 01/12/1976 al 28/06/1977 ha lavorato come Assistente Supplente (SSD CHIM07 - Fondamenti chimici delle tecnologie) presso l'Istituto di Chimica del Politecnico di Milano, sotto la supervisione del prof. Francesco Minisci.

Dal 01/09/1977 al 31/10/1977 ha lavorato come Assistente Supplente (SSD CHIM06 - Chimica Organica) presso il Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, sotto la supervisione del prof. Lucio Merlini.

Dal 01/02/1978 al 31/10/1981 ha lavorato come Borsista CNR per il progetto Finalizzato "Fitofarmaci e fitoregolatori" presso il Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, sotto la supervisione del prof. Lucio Merlini.

Dal 01/11/1981 al 31/10/1992 ha lavorato come Ricercatore Confermato (SSD CHIM06 - Chimica Organica) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, sotto la supervisione del prof. Lucio Merlini.

Dal 01/11/1992 è Professore Associato per il SSD CHIM10 - Chimica degli alimenti, settore concorsuale 03/D1 Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari, presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Milano, post Legge 30 dicembre 2010, n. 240, presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Milano. Da questa data è stata completamente indipendente dal punto di vista della ricerca.

Abilitazione scientifica nazionale come Professore Ordinario per il settore concorsuale 03/D1 Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari, conseguita nel bando 2012.

IMPEGNI DIDATTICI

Nella sua funzione di Ricercatore Confermato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, per vari anni la candidata ha tenuto l'insegnamento di Chimica Analitica per la laurea in *Scienze Agrarie* dell'Università di Milano. Inoltre, ha tenuto le esercitazioni dell'insegnamento di Chimica Organica per la Laurea in *Scienze delle preparazioni alimentari*.

Da quando è Professore Associato nella Facoltà di Farmacia, ogni anno ha tenuto più insegnamenti nei corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico in *Farmacia* e *Chimica e Tecnologia Farmaceutiche* (CTF), e nel corso di Laurea in *Scienze e tecnologie erboristiche*, in funzione dei diversi ordinamenti che si sono succeduti nel tempo.

Dal 2012, è Membro del Collegio del Dottorato in *Scienze Farmaceutiche* che afferisce al Dipartimento di Scienze Farmaceutiche.

Negli ultimi 5 anni i suoi impegni didattici principali sono stati i seguenti:

Chimica e Tecnologia Farmaceutiche: Modulo di "Chimica degli alimenti" (3 CFU) dell'insegnamento integrato di "Analisi dei farmaci 1 e laboratorio di analisi dei farmaci 1 e Chimica degli alimenti".

Scienze e tecnologie erboristiche: A) Modulo di "Chimica degli alimenti salutistici" (6 CFU) dell'insegnamento integrato di "Chimica delle sostanze organiche naturali e degli alimenti". B) Insegnamento di "Prodotti dietetici" (3 CFU)

Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera: "Laboratorio di Chimica degli alimenti" (1 CFU).

Corso di Perfezionamento "Integratori alimentari ed erboristici: progettazione, sviluppo, controllo e regolamentazione", seminari.

E' stata relatrice di centinaia di tesi di laurea e laurea Magistrale e di sei tesi di dottorato.

IMPEGNI ORGANIZZATIVI PER LA DIDATTICA

Dal 2000 al 2009 è stata segretaria del Corso di Laurea in *Scienze e tecnologie erboristiche*.

Dal 2009 al 2012 è stata vice presidente del Corso di Laurea in *Scienze e tecnologie erboristiche*.

Dal 2012 a tutt'oggi è Presidente del Collegio Didattico Interdipartimentale del Corso di Laurea in *Scienze e tecnologie erboristiche*.

In questo lungo periodo di intenso impegno per questo corso di Laurea, è stata promotrice di tre modifiche degli ordinamenti didattici.

Dall'a.a. 2013/2014 è Coordinatrice del Corso di Perfezionamento intitolato "Integratori alimentari ed erboristici: progettazione, sviluppo, controllo e regolamentazione".

IMPEGNI ORGANIZZATIVI PER IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE FARMACEUTICHE (POST LEGGE 240/2010)

Dal 2012 fa parte della Giunta di Dipartimento.

Dal 2013 fa parte della Commissione per la Qualità della Ricerca.

Dal 2015 è delegato del Direttore per le procedure VQR e di accreditamento.

ATTIVITÀ DI RICERCA

Principali interessi di ricerca negli ultimi quindici anni

1. Proprietà salutistiche delle proteine e dei peptidi vegetali.
2. Sviluppo di metodi per l'analisi di proteine e peptidi alimentari mediante tecniche di spettrometria di massa, proteomica e peptidomica.
3. Identificazione e sviluppo di metodi innovativi per l'analisi di sostanze bioattive negli alimenti.

4. Sviluppo di alimenti funzionali innovativi e integratori alimentari per la prevenzione delle malattie croniche.
5. Analisi delle modifiche della composizione chimica degli alimenti indotte dai trattamenti termici.

PRODUZIONE SCIENTIFICA

La candidata è autrice di 141 lavori a stampa su riviste peer review censite da Scopus e/o Web of Science (WoS) e di 5 capitoli ad invito in manuali internazionali (censiti da Web of Science). E' stata inoltre editore di un libro internazionale e ha pubblicato altri 67 lavori di minore importanza su riviste non indicizzate.

Citazioni totali 2331 (Scopus); H-index 27 (Scopus); ORCID: 0000-0002-0987-3014.

Lavori degli ultimi 10 anni (2007-2017): 51 (censite da Scopus e/o WoS); citazioni ultimi 15 anni (2002-2017): 1307 (Scopus); H-index ultimi 15 anni (2002-2017): 21 (Scopus).

FINANZIAMENTI COMPETITIVI COME RESPONSABILE DI PROGETTO.

Coordinamento di progetti internazionali

Coordinatore del progetto europeo PROCESSED-FOODS, "Optimization of the Maillard reaction. A way to improve quality and safety of thermally processed food"; contratto PF4-FAIR-CT96-1080, finanziamento complessivo € 2.109.000,00; periodo 01/08/1996-31/07/1999.

Coordinatore del progetto europeo HEALTHY-PROFOODS, "Optimized processes for preparing healthy and added value food ingredients from lupin kernels, the European protein-rich grain legume"; contratto PF5-QLK1-2002-2235, finanziamento complessivo € 1.958.305,00; periodo 01/01/2003-31/12/2005.

Coordinatore del progetto LUPICARP progetto europeo, "Innovative functional foods from sweet lupin for cardiovascular prevention"; contratto PF7-SME-2011-GA-285819, finanziamento complessivo € 1.023.000,00 periodo 01/10/2011-31/03/2014.

Responsabile di unità operativa in progetti internazionali

Coordinamento di un gruppo di lavoro nella COST Action 919 "Melanoidins in Food and Health" (1999-2004).

Progetto europeo BIOPROFIBRE, "Development of cholesterol lowering foods through bioactive proteins and fibers", contratto PF6-SME-CT-2006-032075, periodo 01/07/2006-31/03/2008.

Coordinamento di progetti nazionali

Coordinatore del progetto FIRB RBAU01JS5C "Ingredienti innovativi derivati dai semi di leguminose per la preparazione di alimenti funzionali per soggetti ipercolesterolemici"; finanziamento complessivo € 600.000, periodo 05/11/2002-04/11/2005.

Coordinatore del progetto finanziato dalla Fondazione Cariplo "Metodologie innovative per la garanzia di qualità della produzione del lupino e degli alimenti a base di lupino"; finanziamento 300.000,00 euro, periodo 01/05/2006-30/04/2008.

Responsabile di unità operativa in progetti nazionali

Responsabile di unità di ricerca del progetto PRIN 2006 "Metodologie innovative per la quantificazione dei principali allergeni negli alimenti complessi"; periodo 02/09/2007-08/02/2008

Responsabile di unità di ricerca del progetto finanziato dal consorzio di Fondazioni AGER "COMPETITIVE - Claims of olive oil to improve the market value of the product", periodo 03/04/2017-03/04/2020.

ORGANIZZAZIONE DI GRUPPI DI RICERCA

La candidata ha un gruppo di ricerca autonomo dal 1992. In questo momento il gruppo è composto dalla Dr.ssa Carmen Lammi (RTD-A), Dr.ssa Giovanna Boschini (tecnico D1), Dr.ssa Chiara Zanon (assegnista), Dr.ssa Gilda Aiello (dottoranda).

Nella sua esperienza di coordinatore di progetti nazionali e internazionali ha acquisito grandi capacità organizzative e di interazione con gruppi di ricerca multidisciplinari nazionali e internazionali, incluse alcune PMI.

BREVETTI E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

1. Merlini L., Arnoldi A. Process for the preparation of 2,3-dihydrobenzopyranone derivatives. British Patent 19581, 01/08/1984
2. Merlini L., Arnoldi A. Derivati 1,4-benzodiossanici come dolcificanti. Brevetto Italiano 19194 A/84, 17/01/1984
3. Merlini L., Arnoldi A. Azetidini-2-oni con attività antimicotica. Brevetto Italiano 19819 A/84, 28/02/1984
4. Merlini L., Arnoldi A. Derivati benzodiossanici e benzoditranici come dolcificanti. Brevetto Italiano 20386 A/89, 05/05/1989
5. Sirtori CR, Arnoldi A., Waesche A. Processo per la purificazione da seme di lupino di frazioni proteiche attive sul metabolismo lipidico. Brevetto Italiano, domanda n. MI2004A 001308, 29/06/2004
6. Arnoldi A., Sirtori C, Waesche A. Process for the purification of protein fractions from lupin seeds, active on the lipid metabolism. PCT/EP2005/052940, 23/06/2005.
7. Arnoldi A., Boschini G., Resta D., Scigliuolo G.M., Sirtori E. Lupin-derived compounds having hypotensive activity and process for their production. EP11175068.3, 22/07/2011, pubblicato 23/01/2013, codice EP2548458 (B1).

E' stata uno dei fondatori di HPF-Nutraceuticals SRL, uno spin-off universitario dell'Università degli Studi di Milano, specializzato nella ricerca, progettazione e sviluppo di nutraceutici innovativi per la prevenzione delle malattie cardiovascolari. Gli interessi principali di HPF-Nutraceuticals si collocano nell'ambito delle malattie cardiovascolari e della prevenzione della sindrome metabolica.

RELAZIONI IN CONGRESSI INTERNAZIONALI

La candidata è stata relatrice di 107 presentazioni orali o poster a congressi internazionali (35 negli ultimi dieci anni) e 108 presentazioni orali o poster a congressi nazionali (46 negli ultimi dieci anni).

Relazioni ad invito in congressi internazionali negli ultimi 10 anni

1. Arnoldi A. Nutraceutical properties of white and narrow-leaved lupin. *The 12th International Lupin Conference*, Fremantle, Western Australia, September 14-18 2008. (invited plenary lecture)
2. Arnoldi A. Grain legumes and human health. *The 5th International Food Legume Research Conference (IFLRC) & 7th European Conference on Grain Legumes (AEP)*. Antalya (Turkey), April 26-30 2010 (invited plenary lecture)
3. Arnoldi A. The health benefits of legume consumption. *The legumes: health foods and environmental crops*. Summer Course of the International University of Santander, Spain, August 2-6 2010 (2 hours lesson, invited).
4. Arnoldi A.; Boschini G.; Resta D.; Scigliuolo G.; Sirtori E. The nutraceutical properties of lupin seed: focus on proteins and peptides. *"The 13th International Lupin Conference"*, June 6-10 2011, Poznań, Poland. (invited keynote)
5. Arnoldi A. Plant proteins: food applications and health benefits. COST Exploratory Workshop on *Sustainable Protein Supply*, Amsterdam, The Netherlands, March 15-16 2012 (invited keynote)

6. **Arnoldi A.**; Boschini G., Lammi C., Resta D., Scigliuolo G., Zanoni C. The health benefits of plant proteins in human nutrition: focus on the genus *Lupinus*. *First Legume Society Conference (LSC1)*, May 9 - 11 2013, Novi Sad, Serbia (invited keynote)
7. **Arnoldi A.**; Boschini G., Lammi C., Resta D., Scigliuolo G., Zanoni C. The health benefits of sweet lupin. *International Nutrition & Diagnostics Conference*, 26-29 agosto 2013, Olomouc (Repubblica Ceca). (invited keynote)
8. **Arnoldi, A.**; Boschini, G.; Aiello, G.; Zanoni, C.; Lammi, C. The health benefits of lupin: ten years of successful investigations. *The 14th International Lupin Conference. Developing lupin crop into a major and sustainable food and feed source*. Milano, 21-26 giugno 2015 (invited keynote).

Conferenze ad invito già programmate per il 2017

Arnoldi A., Aiello G., Zanoni C., Lammi C. Plant proteins as a valuable source of bioactive peptides. "*The 10th International Conference & Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods*", 22-25 ottobre 2017, Jeonbuk (Corea del Sud) (invited keynote).

ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI

La candidata è stata per più mandati membro del comitato direttivo del Gruppo di Chimica degli Alimenti (GICA) della Società Chimica Italiana e ha partecipato in questa funzione alle attività organizzative di più congressi.

E' stata vice-presidente della European Grain Legumes Society (AEP) nel periodo 2005-2007 e ha partecipato in questa funzione alle attività organizzative per i congressi di questa società scientifica.

E' stata per tre anni Segretario Generale della Società Italiana di Nutraceutica (SINUT), per la quale ha organizzato tre congressi nazionali negli anni 2010, 2011, e 2012.

PREMI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

Nel 2012 ha ricevuto il *Premio Vivisalute - Sezione Ricerca Scientifica*, dal CeRGAS della Università Bocconi.

ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE NELL'ABITO DI PROCEDURE DI SELEZIONE COMPETITIVE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

La candidata è stata più volte valutatrice di progetti nazionali PRIN e FIRB.

Ha partecipato alla valutazione di progetti in diversi Programmi quadro (PF5 e PF6) dell'Unione Europea.

Per quanto riguarda H2020, è stata coinvolta nella valutazione di progetti FET e recentemente è stata invitata a partecipare a valutazioni per progetti finanziati dalle azioni Marie Skłodowska-Curie che si svolgeranno nel 2017.

E' stata chiamata a svolgere attività di valutatore nell'ambito di procedure competitive nazionali da paesi esteri come Polonia e Sud Africa, su argomenti di interesse alimentare.

ELENCO COMPLETO DELLE PUBBLICAZIONI INDICIZZATE DA SCOPUS E/O WEB OF SCIENCES

1. **Arnoldi A.**, Bellatti M., Caronna T., Citterio A., Minisci F., Porta O., Sesana G. Nucleophilic character of acyl radicals, reactivity, selectivity, and reversibility of the homolytic aromatic acylation of protonated heteroaromatic bases. *Gazz. Chim. It.*, **1977**, 107, 491- 496.
2. Citterio A., Minisci F., **Arnoldi A.**, Pagano R., Parravicini A., Porta O. Nucleophilic character of alkyl radicals. Part 17. Absolute rate constants and the alternating effect in the addition of alkyl radicals to styrene and acrylic monomers. *J. Chem. Soc., Perkin Trans. 2*, **1978**, 519-524.
3. **Arnoldi A.**, Galliani G., Rindone B., Beltrame P.L. Kinetics of the oxidation of four dimethylanilines with thallium triacetate. *Gazz. Chim. It.*, **1978**, 108, 127-128.
4. Citterio A.; **Arnoldi A.**; Macri C. Nucleophilic character of acyl radicals - homolytic acetylation of 4,4'-bipyridile. *La Chimica & L'Industria*, 1978, 60, 14-17.
5. Citterio A., **Arnoldi A.**, Minisci F. Nucleophilic character of alkyl radicals. Part 18. Absolute rate constants for the addition of primary alkyl radicals to conjugated olefins and 1,4-benzoquinone. *J. Org. Chem.*, **1979**, 44, 2674-2682.
6. **Arnoldi A.**, Galli R., Zagni A. A novel reaction of dichlorocarbene with 2-chlorosubstituted nitrogen heteroaromatic bases under phase transfer conditions. *Heterocycles*, **1979**, 12, 1335-1337.
7. Citterio A., **Arnoldi A.** Synthesis of aryl iodides from diazonium tetrafluoroborate in dimethylsulfoxide. *Synth. Commun.*, **1981**, 11, 639-642
8. Citterio A., **Arnoldi A.**, Griffini A. Homolytic reductive alkylation of methylvinyl ketone with ethers by Ti(III) decomposition of t-butyl hydroperoxide *Tetrahedron*, **1982**, 38, 393-395.
9. Chiesara E., **Arnoldi A.**, Cova D., Rizzi R. Detection of mutagenicity of vinclozolin and its epoxide intermediate *Arch. Toxicol. Suppl.*, **1982**, 5, 345-348.
10. **Arnoldi A.**, Betto E., Farina G., Formigoni A., Galli R., Griffini A. Synthesis of some 3-phenyl-1-substituted or (1,1-disubstituted) prop-2-yn-1-ols and their in-vivo activity against some phytopathogenic fungi. *Pestic. Sci.*, **1982**, 13, 670-678.
11. **Arnoldi A.**, Betto E., Bizzozero N., Farina G., Formigoni A., Galli R. Synthesis of some acetylenic and halovinyl heterocyclic carbonyl compounds and their activity against some phytopathogenic fungi. *Pestic. Sci.*, **1983**, 14, 191-198.
12. **Arnoldi A.**, Bizzozero N., Merlini L., Ragg E., Rossi A.C. Analogues of cannabinoids. Synthesis of N-heterocyclic derivatives of olivetol. *J. Chem. Res. (S)*, **1983**, 107 (M), 1156-1172.
13. Cova D., **Arnoldi A.** Effect of diastereoisomeric epoxyrotenones on Hepatic epoxide hydase activity. *Arch. Toxicol., Suppl.*, **1983**, 6, 254-257.
14. **Arnoldi A.**, Betto E., Ceresa L., Farina G., Formigoni A., Galli R., Scaglioni L. Synthesis, fungicidal activity, and structure-activity relationships of a series of 1-(3-pyridyl)-1-substituted but-3-yn-1-ols. *Pestic. Sci.*, **1983**, 14, 576-586.
15. **Arnoldi A.**, Betto E., Farina G., Formigoni A., Galli R., Merlini L. Synthesis and fungicidal activity of a series of 1,1-disubstituted-but-3-yn-1-ols. *Pestic. Sci.*, **1984**, 15, 303-309.
16. **Arnoldi A.**, Arnone A., Merlini L. Synthesis of the natural coumarinolignoids propacin and cleomiscosin A and B. An empirical spectroscopic method to distinguish regioisomers of natural benzodioxane lignoids. *Heterocycles*, **1984**, 22, 1537-1544.
17. **Arnoldi A.** Regioselective synthesis of 5-hydroxychroman-4-ones. *Synthesis*, **1984**, 856-860.
18. Albinati A., Meille S. V., **Arnoldi A.**, Galli R. Structure of ergosterol-biosynthesis inhibitors. I. Structure of 1-(4-fluorophenyl)-1-(3-pyridyl)-but-3-yn-1-ol, C₁₅H₁₂FNO. *Acta Crystallogr., Sect. C*, **1985**, 41, 97-99.
19. **Arnoldi A.**, Merlini L. Asymmetric synthesis of 3-methyl-2-phenyl-1,4-benzodioxanes. Absolute configuration of the neolignans eusiderin and eusiderin C and D. *J. Chem. Soc., Perkin Trans. 1*, **1985**, 2555-2557.
20. **Arnoldi A.**, Merlini L., Scaglioni L. The facile conversion of a β -lactam into 2,3-dihydro-1,3-benzoxa(thia)zin-4-ones. *Gazz. Chim. It.*, **1985**, 115, 257-259.

21. **Arnoldi A.**, Camarda L., Merlini L. Synthesis and sweet taste of some 2-phenylbenzodioxanes. *J. Agric. Food Chem.*, **1986**, 34, 339-344.
22. **Arnoldi A.**, Farina G., Galli R., Merlini L., Parrino M. G. Analogues of phytoalexins. Synthesis of some 3-phenylcoumarins and their fungicidal activity. *J. Agric. Food Chem.*, **1986**, 34, 185-188.
23. Cova D., **Arnoldi A.**, Colombo R., Rossini L. Stereochemical considerations on the inhibition of hepatic epoxide hydrolase by some pesticides and their epoxides. *Toxicol. Lett.*, **1986**, 30, 273-278.
24. Cova D., **Arnoldi A.**, Rossini L. Pyrethroid metabolism: studies on cis- and trans-phenothrins and related epoxide intermediates. *Arch. Toxicol., Suppl.*, **1986**, 9, 329-332.
25. Cova D., **Arnoldi A.**, Griffini A., Rossini L. Formation in aqueous solution of N-nitroso curzate and the catalytic effect of some anions. *Bull. Environ. Contam. Toxicol.*, **1986**, 37, 672-676.
26. **Arnoldi A.**, Merlini L., Scaglioni L. Synthesis of some 2,3-benzo-1-oxaoctems. *J. Heterocycl. Chem.*, **1987**, 75-76.
27. **Arnoldi A.**, Arnoldi C., Baldi O., Griffini A. Strecker degradation of leucine and valine in a lipidic model system. *J. Agric. Food Chem.*, **1987**, 35, 1035-1038.
28. **Arnoldi A.**, Carughi M. A simple synthesis of 2-substituted-1-benzothiophenes and 3-substituted-2H-1-benzothiopyrans. *Synthesis*, **1988**, 155-158.
29. **Arnoldi A.**, Grasso S., Meinardi G., Merlini L. Synthesis and anti-fungal activity of simple β -lactams. *Europ. J. Med. Chem.*, **1988**, 23, 149-154.
30. **Arnoldi A.**, Arnoldi C., Baldi O., Griffini A. Flavor components in the Maillard reaction of different amino acids with fructose in cocoa butter-water. Qualitative and quantitative analysis of pyrazines. *J. Agric. Food Chem.*, **1988**, 36, 988-992.
31. Albinati A., Meille S. V., **Arnoldi A.**, Merlini L. Structure of ergosterol biosynthesis inhibitors. II. Structure of fenarimol, α -(2-chlorophenyl)- α -(4-chlorophenyl)-5-pyrimidinemethanol. *Acta Crystallogr., Sect. C*, **1988**, 44, 1782-1784.
32. **Arnoldi A.**, Cova D., Rossini L. Epoxide metabolites of opiates and their interaction with the hepatic microsomal epoxide hydrolase. *Arch. Toxicol., Suppl.*, **1988**, 12, 362-365.
33. **Arnoldi A.**, Baldi O., Griffini A. Pulsed positive/negative chemical ionization mass spectrometry of pyrazines. *Heterocycles*, **1988**, 27, 2875-2882.
34. Meille S. V., Colombo A., Merlini L., **Arnoldi A.** Structure of 4- [(2-benzoyl-1-methyl)vinyleneimino] butyric acid. *Acta Crystallogr., Sect. C*, **1989**, 45, 65-67.
35. **Arnoldi A.**, Carughi M., Farina G., Merlini L., Parrino M. G. Synthetic analogues of phytoalexins. Synthesis and antifungal activity of potential free-radical scavengers. *J. Agric. Food Chem.*, **1989**, 37, 508-512.
36. **Arnoldi A.**, Merlini L. Lipophilicity-antifungal activity relationship for some isoflavonoid phytoalexins. *J. Agric. Food Chem.*, **1990**, 38, 834-838.
37. **Arnoldi A.**, Bonsignori A., Melloni P., Merlini L., Quadri M. L., Rossi A.C., Valsecchi M. Synthesis and anticonvulsant and sedative-hypnotic activity of 4-(alkylimino)-2,3-dihydro-4H-1-benzopyrans and benzothiopyrans. *J. Med. Chem.*, **1990**, 33, 2865-2869.
38. **Arnoldi A.**, Bregante G., Caldirola P., Merlini L., Tamburini B. A new synthesis of 4,5,6,7-tetrahydrofuro[2,3-c]pyridines and furo[2,3-c]pyrrolidines. *J. Heterocycl. Chem.*, **1990**, 27, 1169-1171.
39. **Arnoldi A.**, Cabrini R. M., Farina G., Merlini L. Activity of a series of β -lactams against phytopathogenic Fungi. *J. Agric. Food Chem.*, **1990**, 38, 2197-2199.
40. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Merlini L., Ragg E. Isovanillyl sweeteners. Synthesis, conformational analysis, and structure-activity relationship of some sweet oxygen heterocycles. *J. Chem. Soc. Perkin Trans. 2*, **1991**, 1399-1406.
41. Carzaniga R., Carelli A., Farina G., **Arnoldi A.**, Gozzo F. Comparative antifungal effect and mode of action of tetraconazole on *Ustilago maydis*. *Pestic. Biochem. Physiol.*, **1991**, 40, 274-283.

42. Finizio A., Di Guardo A., **Arnoldi A.**, Vighi M., Fanelli R. Different approaches for the evaluation of kow for s-triazine herbicides. *Chemosphere*, **1991**, 23, 801-812.
43. **Arnoldi A.**, Merlini L., Quadri M. L., Bonsignori A., Melloni P., Varasi M. Synthesis and anticonvulsant activity of some benzopyranone imino derivatives of GABA and related compounds. *Il Farmaco*, **1991**, 46, 629-638.
44. Forlani F., **Arnoldi A.**, Pagani S. Development of an enzyme-linked immunosorbent assay for triazole fungicides. *J. Agric. Food Chem.*, **1992**, 40, 328-331.
45. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Merlini L., Ragg E. Synthetic approach to optically active 3-aryl-3,4-dihydroisocoumarins. *Gazz. Chim. It.*, **1992**, 122, 403-407.
46. Ames J. M., Apriyantonio A., **Arnoldi A.** Low molecular weight coloured compounds formed in xylose-lysine model systems. *Food Chem.*, **1993**, 46, 121-127.
47. Quail M. A., **Arnoldi A.**, Moore D. J., Goosey M. W., Kelly S. L. Ketoconazole-mediated growth inhibition in *Botrytis cinerea* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Phytochemistry* **1993**, 32, 273-80.
48. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Merlini L., Ragg E. Isovanillyl Sweeteners. Synthesis and sweet taste of sulfur heterocycles. *J. Chem. Soc., Perkin Trans. 1*, **1993**, 1359-1366.
49. Kelly S. L., **Arnoldi A.**, Kelly D. E. Molecular genetic analysis of azole antifungal mode of action *Biochem. Soc. Trans.*, **1993**, 21, 1034-1038.
50. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Caputo R., Merlini L., Palumbo G., Pedatella S. Synthesis of 3-aryl-1,4-benzoxathianes: application to the preparation of a sweet compound. *J. Chem. Soc. Perkin Trans. 1*, **1994**, 1241-1244.
51. Kelly S. L., Kenna S., **Arnoldi A.**, Kelly D. E. Studies on azole-induced cell death in *Saccharomyces cerevisiae* *FEMS Microbiol. Letters*, **1994**, 115, 219-222.
52. Gozzo F., Carelli A., Carzaniga R., Farina G., **Arnoldi A.**, Lamb D., Kelly S. L. Stereoselective interaction of tetraconazole with 14 α -demethylase in fungi. *Pestic. Biochem. Physiol.*, **1995**, 53, 10-22.
53. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Borgonovo G., Merlini L. Synthesis and sweet taste of optically active (-)-haematoxylin and of some (\pm)-haematoxylin derivatives. *J. Chem. Soc., Perkin Trans. 1*, **1995**, 2447-2453.
54. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Merlini L. Progress in isovanillyl sweet compounds *Food Chem.*, **1996**, 247-253.
55. Conti G. G., Pianezzola A., **Arnoldi A.**, Violini G., Maffi D. Possible involvement of salicylic acid in systemic acquired resistance of *Cucumis sativus* against *Sphaerotheca fuliginea* *Europ. J. Plant Pathol.*, **1996**, 102, 537-544.
56. Cova D., Nebuloni C., **Arnoldi A.**, Bassoli A., Trevisan M., Del Re A.A.M. N-nitrosation of triazines in human gastric juice *J. Agric. Food Chem.*, **1996**, 44, 2852-2855.
57. Cairoli S., **Arnoldi A.**, Pagani S. Enzyme-linked immunosorbent assay for the quantitation of the fungicide tetraconazole in fruits and fruit juices. *J. Agric. Food Chem.*, **1996**, 44, 3849-3854.
58. **Arnoldi A.**, Corain E. A., Scaglioni L., Ames J.M. New colored compounds from the Maillard reaction between xylose and lysine. *J. Agric. Food Chem.*, **1997**, 45, 650-655.
59. Ames J. M., **Arnoldi A.**, Bates L., Negroni M. Analysis of the methanol-extractable non-volatile Maillard reaction products of a model extrusion-cooked cereal product. *J. Agric. Food Chem.*, **1997**, 45, 1256-1263.
60. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Borgonovo G., Merlini L., Morini G. Synthesis and structure-activity relationships of sweet 2-benzoylbenzoic acid derivatives. *J. Agric. Food Chem.*, **1997**, 45, 2047-2054.
61. Trevisan M., Graviani E., Del Re A. A. M., **Arnoldi A.**, Bassoli A., Cova D., Rossignoli A. Formation of N-nitrosoterbutylazine and N-nitrosoterbutryn in a model system of soil water. *J. Agric. Food Chem.* **1998**, 46, 314-317.

62. D'Agostina A., Negroni M., **Arnoldi A.** Autoxidation in the formation of volatiles from glucose-lysine. *J. Agric. Food Chem.* **1998**, 46, 2554-2559.
63. **Arnoldi A.**, Bassoli A., Borgonovo G., Drew M. G. B., Merlini L., Morini G. Sweet isovanillyl derivatives: synthesis and structure-taste relationships of conformationally restricted analogues. *J. Agric. Food Chem.* **1998**, 46, 4002 - 4010.
64. Boschini G., Scaglioni L., **Arnoldi A.** Optimization of the synthesis of the cross-linked amino acid ornithinoalanine and nuclear magnetic resonance characterization of lysinoalanine and ornithinoalanine. *J. Agric. Food Chem.* **1999**, 47, 939-944.
65. Morales F. J., **Arnoldi A.** Analysis of galactosylisomaltol in milk systems using HPLC. *Food Chem.* **1999**, 67, 185-191.
66. Ravagli A., Boschini G., Scaglioni L., **Arnoldi A.** Reinvestigation of the reaction between 2-furancarboxaldehyde and 4-hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanone. *J. Agric. Food Chem.* **1999**, 47, 4962-4969.
67. **Arnoldi A.**, Boschini G., Scaglioni L. Optimization of the synthesis of cross-linked amino acids and a ¹³C-NMR method for their diastereoisomeric characterization. *Amino Acids* **1999**, 17, 112-113.
68. Negroni M., D'Agostina A., **Arnoldi A.** Autoxidation in xylose/lysine model systems. *J. Agric. Food Chem.* **2000**, 48, 479-483.
69. Lovati M.R., Manzoni C., Gianazza E., **Arnoldi A.**, Kurowska E., Carroll K.K., Sirtori C.R. Soy protein peptides regulate cholesterol homeostasis in Hep G2 cells. *J. Nutrition.* **2000**, 2543-2549.
70. **Arnoldi A.**, Carzaniga R., Morini G., Merlini L., Farina G. Synthesis, fungicidal activity, and QSAR of a series of 2-dichlorophenyl-3-triazolylpropyl ethers. *J. Agric. Food Chem.* **2000**, 48, 2547-2555.
71. Negroni M., D'Agostina A., **Arnoldi A.** Effects of olive, canola, and sunflower oils on the formation of volatiles from the Maillard reaction of lysine with xylose and glucose. *J. Agric. Food Chem.* **2001**, 49, 439-445.
72. **Arnoldi A.** Improving the quality of thermally-processed foods. *Thermal Technologies in Food Processing*, Richardson P. ed., Woodhead Publishing Ltd., Cambridge UK, **2001**, p. 138-159. ISBN 1 85573 558 X (review su invito)
73. Boschini G., D'Agostina A., **Arnoldi A.** A convenient synthesis of some cross-linked amino acids and their diastereoisomeric characterization by nuclear magnetic resonance. *Food Chem.* **2002**, 78, 325-331.
74. Zanardini E., **Arnoldi A.**, Boschini G., D'Agostina A., Negri M., Sorlini C. Degradation pathways of chlorsulfuron and metsulfuron-methyl by a *Pseudomonas fluorescens* strain. *Ann. Microbiol.* **2002**, 52, 25-37.
75. Zanardini, E; Negri, M; Boschini, G; D'Agostina, A; Valle, A; **Arnoldi, A**; Sorlini, C. Biodegradation of chlorsulfuron and metsulfuron-methyl by *Aspergillus niger*. *The Scientific World Journal* **2002**, 2, 1501-1506.
76. **Arnoldi A.** Thermal processing and nutritional quality. *The Nutrition Handbook for Food Processors*, Henry C.J.K. ed., Woodhead Publishing Ltd., Cambridge UK, **2002**, 265-292 ISBN 1 85573 464 8 (review su invito).
77. Gianazza E., Eberini I., **Arnoldi A.**, Wait R., Sirtori C. R. A proteomic investigation of isolated soy proteins with variable effects in experimental and clinical studies. *J. Nutr.* **2003**, 133, 9-14.
78. Boschini G., D'Agostina A., Rinaldi A., **Arnoldi A.** Lysinoalanine content of formulas for enteral nutrition. *J. Dairy Sci.* **2003**, 86, 2283-2287.
79. D'Agostina A., Boschini G., Rinaldi A., **Arnoldi A.** Updating on the lysinoalanine content of commercial infant formulae and beicost products. *Food Chem.* **2003**, 80, 483-488.
80. Moretti M., **Arnoldi A.**, D'Agostina A.; Farina G.; Gozzo F. Characterization of field-isolates and derived DMI-resistant strains of *Cercospora beticola*. *Mycol. Res.* **2003**, 107, 1178-1188.
81. Boschini G., D'Agostina A., **Arnoldi A.**, Marotta E., Zanardini E., Negri M., Valle A., Sorlini C. Biodegradation of chlorsulfuron and metsulfuron-methyl by *Aspergillus niger* in laboratory

conditions. *J. Environ. Sci. Health, Part B: Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes*, **2003**, B38, 737-746.

82. **Arnoldi A.** The Maillard reaction as a source of off-flavours. In *Taints and Off-Flavours in Foods*, Baigre B. ed., Woodhead Publishing Ltd., Cambridge UK, **2003**, 162-175. ISBN 1 85573 449 4. (review su invito).
83. Sirtori C.R., Lovati M.R., Manzoni M., Castiglioni S., Duranti M., Magni C., Morandi S., D'Agostina A., **Arnoldi A.** Proteins of white lupin seed, a naturally isoflavone-poor legume, reduce cholesterolemia in rats and increase LDL receptor activity in HepG2 cells. *J. Nutr.* **2004**, *134*, 18-23.
84. D'Agostina A., Boschini G., Bacchini F., **Arnoldi A.** Investigations on the high molecular weight foaming fractions of espresso coffee. *J. Agric. Food Chem.* **2004**, *52*, 7118-7125.
85. **Arnoldi A.** Factors affecting the Maillard reaction. In *Understanding and Measuring the Shelf-Life of Food*, Richardson P. ed., Woodhead Publishing Ltd., Cambridge UK, **2004**, 111-127. ISBN 1 85573 732 9 (review su invito).
86. **Arnoldi A.** Grain legumes as a source of food ingredients for the prevention of cardiovascular disease. In *Functional Foods, Diet, Cardiovascular Disease and Diabetes*. Arnoldi A. ed., Woodhead Publishing Ltd., Cambridge UK, **2004**, 422-447. ISBN 1 85573 735 3. (review su invito)
87. **Arnoldi A.** Editore del libro: *Functional Foods, Diet, Cardiovascular Disease and Diabetes*. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge UK, **2004**, 422-447. ISBN 1 85573 735 3.
88. Morandi S., Locati D., Ferrario F., Chiesa G., **Arnoldi A.** A simple method for the characterization and quantification of soy isoflavone metabolites in the serum of MMTV-Neu mice using high-performance liquid chromatography/electrospray ionization mass spectrometry with multiple reaction monitoring. *Rapid Commun. Mass Spectrom.* **2005**, *19*, 153-161.
89. Wait R., Gianazza R., Brambilla D., Eberini I., Morandi S., **Arnoldi A.**, Sirtori C.R. Analysis of *Lupinus albus* storage proteins by two-dimensional electrophoresis and mass spectrometry. *J. Agric. Food Chem.* **2005**, *53*, 4599-606.
90. Morandi S., D'Agostina A., Ferrario F., **Arnoldi A.** Isoflavone content of Italian soy food products and daily intakes of some specific classes of consumers. *Eur. Food Res. Technol.* **2005**, *221*, 84-91.
91. Sirtori C.R., **Arnoldi A.**, Johnson S.K. Phytoestrogens: end of a tale? *Ann. Medicine*, **2005**, *37*, 423-438.
92. Locati D., Morandi S., Cupisti A., Ghiadoni L., **Arnoldi A.** Characterization and quantification of soy isoflavone metabolites in serum of renal transplanted patients by high-performance liquid chromatography/electrospray ionization mass spectrometry. *Rapid Commun. Mass Spectrom.* **2005**, *19*, 3474-3481.
93. D'Agostina A., Antonioni C., Resta D., Arnoldi A., Bez J., Knauf U., Wäsche A. Optimization of a pilot-scale process for producing lupin protein isolates with valuable technological properties and minimum thermal damage. *J. Agric. Food Chem.* **2006**; *54*: 92-98.
94. Locati D., Morandi S., Zanotti M., **Arnoldi A.** Preliminary approaches for the development of a high-performance liquid chromatography/electrospray ionization tandem mass spectrometry method for the detection and label-free semi-quantitation of the main storage proteins of *Lupinus albus* in foods. *Rapid Commun. Mass Spectrom.*, **2006**, *20*: 1305-1316.
95. Naruszewicz M., Nowicka G., Klosiewicz-Latoszek L., Sirtori C.R., **Arnoldi A.** Effect of lupin protein (*Lupinus albus*) on cardiovascular risk factors in smokers with mild hypercholesterolemia. *Circulation* **2006**, *114*, 874S.
96. **Arnoldi A.**, Resta D., Brambilla F., Boschini G., D'Agostina A., Sirtori E., and O'Kane F. Parameters for the evaluation of the thermal damage and nutraceutical potential of lupin-based ingredients and food products. *Mol. Nutr. Food Res.* **2007**, *51*, 431-436.
97. **Arnoldi A.**, Dallavalle S., Merlini L., Musso L., Farina G., Moretti M., Jayasinghe L. Synthesis and antifungal activity of a series of N-substituted [2-(2,4-dichlorophenyl)-3-(1,2,4-triazol-1-yl)]propylamines. *J. Agric. Food Chem.*, **2007**, *55*, 8187-8192.

98. Boschini G., D'Agostina A., Antonioni C., Locati D. **Arnoldi, A.** Hydrolytic degradation of azimsulfuron, a sulfonylurea herbicide. *Chemosphere* **2007**, 1312-1317.
99. Boschini G., D'Agostina A., Annicchiarico P., **Arnoldi A.** The fatty acid composition of the oil from *Lupinus albus* cv. Luxe as affected by environmental and agricultural factors. *Eur. Food Res. Technol.* **2007**, 225, 769-776.
100. Cupisti A., Ghiadoni L., D'Alessandro C., Kardasz I., Morelli E., Panichi V., Locati D., Morandi S., Saba A., Barsotti G., Taddei S., **Arnoldi A.**, Salvetti A. Soy protein diet improves endothelial dysfunction in renal transplant patients. *Nephrol. Dial. Transplant* **2007**, 22, 229-234.
101. Doxastakis G., Papageorgiou M., Mandalou D., Irakli M., Papalamprou E., D'Agostina A., Resta D., Boschini G., **Arnoldi A.** Technological properties and non-enzymatic browning of white lupin protein enriched spaghetti. *Food Chemistry* **2007**, 101, 57-64.
102. Naruszewicz M., Nowicka G., Kosiewicz-Latoszek L., **Arnoldi A.**, Sirtori C.R. Lupin protein (*Lupinus albus*) intake decrease blood pressure and other cardiovascular risk factors in smokers. A pilot study. *Annals of Nutrition and Metabolism* **2007**, 51 (S1), 273-273.
103. Sirtori C.R., Anderson J.W., **Arnoldi A.** Nutritional and nutraceutical considerations for dyslipidemia. *Future Lipidology* **2007**, 2, 313-339.
104. Sirtori C. R., Eberini I., **Arnoldi A.** Hypocholesterolaemic effects of soya proteins: results of recent studies are predictable from the Anderson meta-analysis data. *British Journal of Nutrition* **2007**, 97, 816-822.
105. Alberti G. P., Sirtori C. R., Iriti M., **Arnoldi A.** Acceptability of lupin protein products in healthy competitive athletes. *Sport Sci. Health* **2008**, 3, 65-71.
106. Boschini G., Annicchiarico P., Resta D., D'Agostina A., **Arnoldi A.** Quinolizidine alkaloids in seeds of lupin genotypes of different origins. *J. Agric. Food Chem.*, **2008**, 56, 3657-3663.
107. Boschini G., D'Agostina A., Annicchiarico P., **Arnoldi A.** Effect of genotype and environment on fatty acid composition of *Lupinus albus* L. seed. *Food Chemistry* **2008**, 108, 600-606.
108. Chiesa G., Rigamonti E., Lovati M.R., Disconzi E., Soldati S., Sacco M.G., Catò E.M., Patton V., Scanziani E., Vezzoni P., **Arnoldi A.**, Locati D., Sirtori C.R. Reduced mammary tumor progression in a transgenic mouse fed an isoflavone-poor soy protein concentrate. *Mol. Nutr. Food Res.* **2008**, 52, 1121-1129.
109. D'Agostina A., Boschini G., Resta D., Annicchiarico P., **Arnoldi A.** Changes of isoflavones during the growth cycle of *Lupinus albus*. *J. Agric Food Chem.* **2008**, 56, 4450-4456.
110. Marchesi M., Parolini C., Diani E., Rigamonti E., Cornelli L., **Arnoldi A.**, Sirtori C.R., Chiesa G. Hypolipidaemic and anti-atherosclerotic effects of lupin proteins in a rabbit model. *Brit. J. Nutr.* **2008**, 100, 707-710.
111. Resta D., Boschini G., D'Agostina A., **Arnoldi A.** Evaluation of total quinolizidine alkaloids contents of lupin flours, lupin-based ingredients and foods. *Molecular Nutrition and Food Research* **2008**, 52, 490-495.
112. Sirtori C.R., Galli C., Anderson J.W., **Arnoldi A.** Nutritional and nutraceutical approaches to dyslipidemia and atherosclerosis prevention: focus on dietary proteins. *Atherosclerosis* **2009**, 203, 8-17.
113. Brambilla F., Resta D., Isak I., Zanotti M., **Arnoldi A.** A label-free internal standard method for the differential analysis of bioactive lupin proteins using nano HPLC-Chip coupled with Ion Trap mass spectrometry. *Proteomics*, **2009**, 9, 272-286.
114. Sirtori C.R., Galli C., Anderson J. W., Sirtori E., **Arnoldi A.** Functional foods for dyslipidaemia and cardiovascular risk prevention. *Nutrition Research Reviews*, **2009**, 22, 244-261.
115. Sirtori E., Resta D., Brambilla F., Zacherl C., **Arnoldi A.** The effects of various processing conditions on a protein isolate from *Lupinus angustifolius* investigated by different approaches. *Food Chemistry* **2010**, 120, 496-504.
116. Boschini G., **Arnoldi A.** Legumes are valuable sources of tocopherols. *Food Chemistry* **2011**, 127, 1199-1203.

117. Coisson J.D., Arlorio M., Locatelli M., Garino C., Resta D., Sirtori E., **Arnoldi A.**, Boschini G. The artificial intelligence-based chemometrical characterization of genotype/chemotype of *Lupinus albus* and *Lupinus angustifolius* permits their identification and potentially their traceability. *Food Chemistry* **2011**, 129, 1806-1812.
118. Sirtori E., Resta D., **Arnoldi A.**, Savelkoul H.F.J., Wichers H.J. Cross-reactivity between peanut and lupin proteins. *Food Chemistry* **2011**, 126, 902-910.
119. Resta D., Brambilla F., **Arnoldi A.** HPLC-Chip-Multiple reaction monitoring (MRM) method for the label-free absolute quantification of gamma-conglutinin in lupin: proteotypic peptides and standard addition method. *Food Chemistry* **2012**, 131, 126-133.
120. Sirtori E.; Isak, I.; Resta, D.; Boschini, G.; **Arnoldi, A.** Mechanical and thermal processing effects on protein integrity and peptide fingerprint of pea protein isolate. *Food Chemistry* **2012**, 134, 113-121.
121. Sirtori C.R., Triolo M., Bosisio R., Bondioli A., Calabresi L., De Vergori V., Gomaraschi M., Mombelli G., Pazzucconi F., Zacherl C., **Arnoldi A.** Hypocholesterolemic effects of lupin protein and pea protein/fibre combinations in moderately hypercholesterolemic individuals. *British Journal of Nutrition* **2012**, 107, 1176-83.
122. Messina, M., Delzenne, N., Joubrel, G., Arnoldi, A., Lecerf, J.-M., Rowland, I., Widhalm, K. Soy foods and breast cancer | Aliments à base de soja et cancer du sein. *Pratiques en Nutrition* **2013**, 9, 10-14.
123. Lecerf, J.-M., Arnoldi, A., Delzenne, N., Rowland, I., Joubrel, G., Messina, M., Widhalm, K. Soy foods and cardiovascular health | Aliments à base de soja et santé cardiovasculaire *Pratiques en Nutrition* **2013**, 9, 15 - 18.
124. Joubrel, G., Rowland, I., Lecerf, J.-M., Messina, M., Delzenne, N., Widhalm, K., Arnoldi, A. Calcium in soy foods | Le calcium dans les aliments au soja. *Pratiques en Nutrition* **2013**, 9, 30 - 32.
125. Messina, M., Rowland, I., Widhalm, K., Joubrel, G., Arnoldi, A., Delzenne, N., Lecerf, J.-M. Soy foods and the endocrine system | Aliments à base de soja et système endocrinien. *Pratiques en Nutrition* **2013**, 9, 19 - 23.
126. Widhalm, K., Arnoldi, A., Delzenne, N., Joubrel, G., Rowland, I., Lecerf, J.-M., Messina, M. Soy protein allergy | Allergie aux protéines de soja. *Pratiques en Nutrition* **2013**, 9, 24 - 29.
127. Ruscica M., Gomaraschi M., Mombelli G., Macchi C., Bosisio R., Pazzucconi F., Pavanello C., Calabresi L., **Arnoldi A.**, Sirtori C. R., Magni P. Nutraceutical approach to moderate cardiometabolic risk: results of a randomized, double-blind and crossover study with Armolipid plus. *Journal of Clinical Lipidology* **2014**, 8, 61-68.
128. Boschini G., Scigliuolo G.M., Resta D., **Arnoldi A.** ACE-inhibitory activity of enzymatic protein hydrolysates from lupin and other legumes. *Food Chemistry* **2014**, 145, 34-40.
129. Boschini G., Scigliuolo G. M., Resta D., **Arnoldi A.** Optimization of the Enzymatic Hydrolysis of Lupin (*Lupinus*) Proteins for Producing ACE-Inhibitory Peptides. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, **2014**, 62, 1846-51.
130. Annicchiarico P., **Arnoldi A.**, Manunza P., Boschini G. Quality of *Lupinus albus* L. (white lupin) seed: extent of genotypic and environmental effects. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* **2014**, 62(28), 6539-6545.
131. Lammi C., Zanoni C., Scigliuolo G. M., D'Amato A., Arnoldi A. Lupin peptides lower low-density-lipoprotein (LDL) cholesterol through the up-regulation of the LDL receptor / SREBP2 pathway at HepG2 cell line. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* **2014**, 62(29), 7151-7159.
132. Lammi C., Zanoni C., **Arnoldi A.** A simple and high-throughput in-cell western assay at HepG2 cell line for investigating the potential hypocholesterolemic effects of food components and nutraceuticals. *Food Chemistry* **2015**, 169, 59-64.
133. **Arnoldi A.**, Zanoni C., Lammi C., Boschini G. The role of grain legumes in the prevention of hypercholesterolemia and hypertension. *Critical Reviews in Plant Sciences* **2015**, 34, 144-168.
134. Lammi C., Zanoni C., **Arnoldi A.** IAVPGEVA, IAVPTGVA, and LPYP, three peptides from soy glycinin modulates cholesterol metabolism in HepG2 cells through the activation of the LDLR-SREBP2 pathway. *Journal of Functional Foods* **2015**, 14, 469-478.

135. Lammi C., Zanoni C., **Arnoldi A.**, Vistoli G. Two peptides from soy B-conglycinin induce a hypocholesterolemic effect at HepG2 cells by a statin-like mechanism: comparative *in vitro* and *in silico* modeling studies. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, **2015**, 63, 7945-7951.
136. **Arnoldi A.**, Boschini G., Zanoni C., Lammi C. The health benefits of sweet lupin seed flours and isolated proteins. *Journal of Functional Foods*, **2015**, 18, 550-563.
137. Sirtori C. R., **Arnoldi A.**, Cicero, A. F Nutraceuticals for blood pressure control. *Annals of Medicines* **2015**, 47, 447-456.
138. Lammi C., Zanoni C., **Arnoldi A.** Three peptides from soy glycinin modulate glucose metabolism in human hepatic HepG2 cells. *International Journal of Molecular Sciences* **2015**, 16, 27362-27370.
139. Lammi C., Zanoni C., Calabresi L., **Arnoldi A.** Lupin protein exerts cholesterol-lowering effects targeting PCSK9: from clinical evidences to elucidation of the in vitro molecular mechanism using HepG2 cells. *Journal of Functional Foods*, **2016**, 23, 230-240.
140. Lammi C., Zanoni C., Aiello G., Vistoli G., **Arnoldi A.**, Sambuy Y., Ferruzza S., Ranaldi G. A multidisciplinary investigation on the bioavailability and activity of peptides from lupin protein. *Journal of Functional Foods* **2016**, 24, 297-306.
141. Aiello G., Fasoli E., Boschini G., Lammi C., Zanoni C., Citterio A., **Arnoldi A.** Proteomic characterization of the protein-rich seed of *Cannabis sativa*. *Journal of Proteomics* **2016**, 147, 187-196.
142. Lammi C., Zanoni C., Aiello G., **Arnoldi A.**, Grazioso G. Lupin peptides modulate the protein-protein interaction of PCSK9 with the low density lipoprotein receptor in HepG2 cells. *Scientific Reports*, **2016**, 6, 29931 (pp. 13).
143. Lammi C., Zanoni C., Sambuy Y., Ferruzza S., Ranaldi G., **Arnoldi A.** Hypocholesterolaemic activity of lupin peptides: investigation on the crosstalk between human enterocytes and hepatocytes using a co-culture system including Caco-2 and HepG2 cells. *Nutrients* **2016**, 8, 437 (p. 15).
144. Ruscica M., Pavanelli C., Gandini S., Morlotti B., Gomaraschi M., Vitali C., Macchi C., Aiello G., Bosisio R., Calabresi L., **Arnoldi A.**, Sirtori C.R., Magni P. Soy food consumption in the context of metabolic syndrome: a randomized controlled trial. *European Journal of Nutrition* (p. 1-13) doi: 10.1007/s00394-016-1333-7, on line 12/10/2016.
145. Stucchi M.; Grazioso G.; Lammi C.; Zanoni C.; **Arnoldi A.**; Lesma G.; Silvani A. Disrupting the PCSK9/LDLR protein-protein interaction by an imidazole-based minimalist peptidomimetic. *Organic & Biomolecular Chemistry*, **2016**, 14, 9736-9740.
146. Lammi C., Zanoni C., **Arnoldi A.**, Vistoli G. Peptides derived from soy and lupin protein as dipeptidyl-peptidase IV inhibitors: in vitro screening and in silico molecular modelling study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **2016**, 64, 9601-9606.
147. Zanoni C., Aiello G., **Arnoldi A.**, Lammi C., Investigations on the hypocholesterolaemic activity of LILPKHSDAD and LTFPGSAED, two peptides from lupin B-conglutin: focus on LDLR and PCSK9 pathways. *Journal of Functional Foods* **2017**, 32, 1-8.

Data

8 maggio 2017

Luogo

MILANO