



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 6731

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di **Scienze Farmacologiche e Biomolecolari**

Responsabile scientifico: **Prof.ssa DI LORENZO CHIARA MARIA**

Corinne Bani

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Bani
Nome	Corinne

### OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Dottoranda (3° anno)	Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Università degli Studi di Milano

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Alimentazione e nutrizione umana (LM-61)	Università degli Studi di Milano	2021
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro	Corso di perfezionamento Proprietà salutistiche dei prodotti naturali (LZ5)	Università degli Studi di Milano	2023
	Percorso formativo docenti	ECampus	2022



	(FOR24)		
--	---------	--	--

## ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città



## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	B2

## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2023	Research Grant 2022-2023 OIV, somma di 8000,00 € rilasciato dal International Organisation of Vine and Wine per il seguente progetto: Contaminants in wine and grape products: levels, effects of viticulture practices and potential impact on human health
2023	Grant Erasmus+ Traineeship Call for Applications 2023/24
2022	Premio "Young Scientist Paper Award" nell'ambito del convegno New Trends on Sensing-Monitoring- Telediagnosis for Life Sciences. Brasov (Romania), con l'articolo: Phenolic profile and antioxidant activity of different corn and rice varieties. Bani C, Di Lorenzo C, Restani P, Mercogliano F, Colombo F.

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Ho conseguito la Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana presso l'Università degli Studi di Milano, ottenendo la votazione di 110/110 con Lode grazie a una tesi sulla caratterizzazione del profilo fenolico e antiossidante del riso pigmentato. In precedenza, ho completato la Laurea Triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente, con una tesi relativa alla valorizzazione dei sottoprodotti vitivinicoli.

Attualmente, sono dottoranda in Scienze della Nutrizione l'Università degli Studi di Milano e durante il mio percorso di dottorato mi sono concentrata su tre principali ambiti: l'applicazione di metodologie cromatografiche e spettrofotometriche per l'analisi di alimenti come riso pigmentato, mais e grano saraceno e sottoprodotti di lavorazione dell'industria agroalimentare, l'applicazione di tecniche elettroforetiche e immunochimiche per lo studio molecolare di patologie alimentari come allergie, intolleranze e celiachia, e lo sviluppo di metodi spettrofotometrici per valutare l'attività biologica dei sottoprodotti della vinificazione, come la vinaccia.

Ho inoltre svolto un periodo di ricerca di quattro mesi presso l'Instituto De Ciencia Y Tecnología De Alimentos Y Nutrición (ICTAN-CSIC) a Madrid sotto la supervisione della Dr.ssa Elena Peñas., dove ho focalizzato il progetto dottorale sull'analisi della qualità e sicurezza degli ingredienti gluten-free, ottimizzando e applicando approcci in vitro per valutare le proprietà nutrizionali e la bioattività del grano saraceno.

Attualmente rappresento il terzo anno del programma di dottorato in Scienze della Nutrizione presso l'Università degli Studi di Milano, e negli anni precedenti ho ricoperto il ruolo di membro della Consulta e della Giunta dei dottorandi, rappresentando il corso di dottorato in Scienze della Nutrizione.

Durante il periodo di dottorato ho vinto una borsa di ricerca dell'OIV del valore di €8.000 per un progetto di ricerca sui contaminanti nel vino e nei prodotti dell'uva, oltre a ottenere una borsa Erasmus+ Traineeship per il 2023/24. Ho inoltre completato il corso di formazione docenti (FOR24) presso l'Università Ecampus e un corso di perfezionamento sulle proprietà salutistiche dei prodotti naturali presso l'Università degli Studi di Milano.



Durante il periodo di dottorato, ho inoltre partecipato a diverse scuole estive e autunnali, tra cui l'International Summer School "Food Safety and Healthy Living" a Braşov (Romania) nel settembre 2022 e a Ljubljana (Slovenia) nel settembre 2023. Ho preso parte alla Summer School "Building a Collaborative Community in Phytotherapy Research" a Milano e all' Autumn School in Food Chemistry "Green Chemistry in Food Science?" a Pavia, entrambe nel 2022. Inoltre, ho partecipato al progetto Academy di WeFood in Italia nell'ottobre 2022 e all'International PhD School "Food Authenticity PhD Excellence Academy" a Parma tra settembre e ottobre 2023.

Durante il periodo universitario, ho svolto tirocini curriculari (18 mesi totali) presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell'Università di Milano - Laboratorio di Tossicologia - Gruppo di Chimica e Tossicologia degli Alimenti (Coordinato, all'epoca, dalla Prof.ssa Restani), dove ho acquisito competenze in tecniche cromatografiche (TLC, HPTLC), spettrofotometriche ed elettroforetiche (SDS-PAG, Immunoblotting) per la caratterizzazione di matrici alimentari.

Negli anni ho svolto attività di tutoraggio nell'ambito delle esercitazioni pratiche del corso di Laboratorio di Chimica degli Alimenti per la laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente presso l'Università di Milano, per un totale di circa 100 ore tra il 2021 e il 2024 sotto la supervisione della Prof.ssa Di Lorenzo. Ho inoltre supervisionato come correlatrice 16 tesi di laurea tra sperimentali (8), semi sperimentali (1) e compilative (7) per studenti dei corsi di laurea in Farmacia, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, e Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente, e ho assistito negli esami per questi corsi di laurea. Inoltre, collaboro con la creatrice di Glutensens, startup innovativa che sviluppa dispositivi high-tech per rilevare la contaminazione da glutine, supportando le persone celiache anche fuori casa.

## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2023-2024	Contaminants in wine and grape products: levels, effects of viticulture practices and potential impact on human health - International Organisation of Vine and Wine
2023	Glutensens (collaborazione)
2024	HM-FORTIFY (collaborazione)

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
8-10 Settembre 2022	New Trends on Sensing-Monitoring-Telediagnosis for Life Sciences. <u>Contributo presentato</u> : "PHENOLIC PROFILE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DIFFERENT CORN AND RICE VARIETIES" (Poster)	Brasov, Romania



17-18 Ottobre 2022	Autumn School in Food Chemistry: GREEN CHEMISTRY IN FOOD SCIENCE? <u>Contributo presentato:</u> "INFLUENCE OF DIFFERENT TECHNOLOGICAL TREATMENTS ON PHENOLIC PROFILE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PIGMENTED RICE (ORYZA SATIVA L.)" (Presentazione Orale)	Pavia, Italia
16-10 Febbraio 2023	1st retreat Department of Pharmacological and Biomolecular Sciences "Rodolfo Paoletti. <u>Contributo presentato:</u> "PHENOLIC PROFILE AND IN VITRO ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DIFFERENT CORN AND RICE VARIETIES" (Poster)	Riccione, Italia
29-31 Maggio 2023	XIII CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI <u>Contributo presentato:</u> "CHARACTERIZATION OF COLOR, PHENOLIC PROFILE, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ITALIAN PIGMENTED RICE VARIETIES AFTER DIFFERENT TECHNOLOGICAL TREATMENTS" (Presentazione Orale)	Marsala, Italia
5-9 Giugno 2023	44° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino. <u>Contributo presentato:</u> "IN VITRO METHODS TO EVALUATE THE POTENTIAL HEALTH-PROMOTING EFFECTS OF WINEMAKING BY-PRODUCTS" (Poster)	Cadice, Spagna
20-22 Settembre 2024	New Trends on Sensing- Monitoring- Telediagnosis for Life Sciences - NT SMT-LS 2024. <u>Contributo presentato:</u> "VALORIZATION OF VITIS VINIFERA L. GRAPE POMACE: PHENOLIC PROFILE, ANTIOXIDANT CAPACITY, AND INHIBITORY POTENTIAL ON GLUCOSE METABOLISM ENZYMES" (Presentazione Orale)	Brasov, Romania
14-18 Ottobre 2024	45° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino. <u>Contributo presentato:</u> HEALTH BENEFITS OF WINEMAKING BY-PRODUCTS: IN VITRO STUDY OF THE PHENOLIC PROFILE AND POTENTIAL HEALTHY PROPERTIES" (Presentazione Orale)	Digione, Francia

## PUBBLICAZIONI

<b>Libri</b>
[titolo, città, editore, anno...]

<b>Articoli su riviste</b>
----------------------------



1. Colombo F, Di Lorenzo C, Biella S, <b>Bani C</b> , Restani P. Ancient and Modern Cereals as Ingredients of the Gluten-Free Diet: Are They Safe Enough for Celiac Consumers? <i>Foods</i> (2021), 10, 906. <a href="https://doi.org/10.3390/foods10040906">https://doi.org/10.3390/foods10040906</a>
2. Restani P, Colombo F, Biella S, <b>Bani C</b> , Di Lorenzo C. Diet, Polyphenols, And Human Evolution. <i>MDPI Applied Sciences</i> (2022), 12, 7805. <a href="https://doi.org/10.3390/app12157805">https://doi.org/10.3390/app12157805</a>
3. <b>Bani C</b> , Colombo F, Di Lorenzo C, Mercogliano F, Restani P. Mais e riso pigmentato, un'interessante fonte di composti fenolici: caratteristiche nutrizionali e potenziali attività benefiche. <i>Natural1</i> (2022). <a href="https://www.natural1.it/wp-content/uploads/2022/05/nutraceutica_giu22.pdf">https://www.natural1.it/wp-content/uploads/2022/05/nutraceutica_giu22.pdf</a>
4. Piazza S, Colombo F, <b>Bani C</b> , Fumagalli M, Vincentini O, Sangiovanni E, Martinelli G, Biella S, Silano M, Restani P, Dell'Agli M, Di Lorenzo C. Evaluation of the potential anti-inflammatory activity of black rice in the framework of celiac disease. <i>Foods</i> (2023), 12, 63. <a href="https://doi.org/10.3390/foods12010063">https://doi.org/10.3390/foods12010063</a>
5. <b>Bani C</b> , Di Lorenzo C, Restani P, Mercogliano F, Colombo F. Phenolic profile and in vitro antioxidant activity of different corn and rice varieties. <i>Plants</i> (2023), 12, 448. <a href="https://doi.org/10.3390/plants12030448">https://doi.org/10.3390/plants12030448</a>
6. Di Lorenzo C, Colombo F, <b>Bani C</b> , Mercogliano F, Biella S, Bosso A, Restani P. Winemaking by-products as a sustainable source of antioxidant and functional compounds. <i>BIO Web of Conferences</i> (2023), 53, 04003, 7. <a href="https://doi.org/10.1051/bioconf/20235604003">https://doi.org/10.1051/bioconf/20235604003</a>
7. Colombo F, Cappa C, <b>Bani C</b> , Magni M, Biella S, Restani P, Di Lorenzo C. Characterization of color, phenolic profile and antioxidant activity of Italian pigmented rice varieties after different technological treatments. <i>Food Bioscience</i> (2023), 53, 102674. <a href="https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102674">https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102674</a>
8. Di Lorenzo C, <b>Bani C</b> , Mercogliano F, Bosso A, Restani P. Valorization of wine industry by-products: Characterization of phenolic profile and investigation of potential healthy properties. <i>BIO Web of Conferences</i> (2023), 68, 04016, 9. <a href="https://doi.org/10.1051/bioconf/20236804016">https://doi.org/10.1051/bioconf/20236804016</a>
9. Lanzoni D, Mercogliano F, Rebucci R, <b>Bani C</b> , Pinotti L, Di Lorenzo C, Savoini G, Baldi A, Giromini C. Phenolic profile and antioxidant activity of hemp co-products following green chemical extraction and ex vivo digestion. <i>Italian Journal of Animal Science</i> (2024), 23.1: 651-663. <a href="https://doi.org/10.1080/1828051X.2024.2348098">https://doi.org/10.1080/1828051X.2024.2348098</a>
10. <b>Bani C</b> , Di Lorenzo C, Cappa C, Colombo F, Mercogliano F, Restani P. Caratterizzazione del colore, profilo fenolico e attività antiossidante di varietà di riso pigmentato italiano sottoposto a diversi trattamenti tecnologici. <i>Natural1</i> (2024). <a href="https://www.natural1.it/caratterizzazione-del-colore-profilo-fenolico-e-attivita-antiossidante-di-varietati-di-riso-pigmentato-italiano-sottoposto-a-diversi-trattamenti-tecnologici/">https://www.natural1.it/caratterizzazione-del-colore-profilo-fenolico-e-attivita-antiossidante-di-varietati-di-riso-pigmentato-italiano-sottoposto-a-diversi-trattamenti-tecnologici/</a>
11. Piazza S, <b>Bani C</b> , Colombo F, Mercogliano F, Pozzoli C, Martinelli G, Petroni K, Pilu S.R, Sonzogni E, Fumagalli M, Sangiovanni E, Restani P, Dell'Agli M, Di Lorenzo C. Pigmented corn as a gluten-free source of polyphenols with anti-inflammatory and antioxidant properties in CaCo-2 cells. <i>Food Research International</i> (2024), 191, 114640. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114640">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114640</a>



12. Di Lorenzo C, Restani P, Antoce A.O, Romano R, Fradera U, Teissedre P-L, Ruf J.C, **Bani C**, Mercogliano F, Arauo M, Kostì R. Impact of moderate wine consumption on immune-mediated diseases. *Oeno-one* (2024), 58, 3. <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2024.58.3.7817>
13. Sonzogni E, Martinelli G, Fumagalli M, Maranta N, Pozzoli C, **Bani C**, Marrari L.A., Di Lorenzo C, Sangiovanni E, Dell'Agli M, Piazza S. In Vitro Insights into the Dietary Role of Glucoraphanin and Its Metabolite Sulforaphane in Celiac Disease. *Nutrients* (2024), 16, 2743, <https://doi.org/10.3390/nu16162743>
14. **Bani C**, Cappa C, Restani P, Sala M, Colombo F, Mercogliano F, Di Lorenzo C. Physicochemical and nutritional quality of pigmented rice and bran: Influence of milling and cooking. Accepted for publication by *LWT* on 16/08/2024.
15. **Bani C**, Restani P, Colombo F, Tripodi S, Mercogliano F, Di Lorenzo C. Anaphylaxis to a “vegan” easter egg: a case report. *Submitted to Food Chemistry: Molecular Sciences* (2024)
16. **Bani C**, Penas E, Baron G, Martínez-Villaluenga C, Mercogliano F, Aldini G, Piazza S, Di Lorenzo C, Restani P. Characterization of the phenolic profile and in vitro antioxidant activity of different varieties of common buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) and tartary buckwheat (*Fagopyrum tataricum* (L.) Gaertn). *Submitted to LWT* (2024).
17. **Bani C**, Restani P, Bosso A, Mercogliano F, Di Lorenzo C. Health benefits of winemaking by-products: in vitro study of the phenolic profile and potential healthy properties. *Submitted to BIO Web of Conferences* (2024).
18. Di Lorenzo C, **Bani C**, Mercogliano F, Restani P. Low and zero alcohol “wines”: impact of different dealcoholization processes on phenol profile and health benefits. *Submitted to BIO Web of Conferences* (2024).

## Atti di convegni

### 1. International Summer School “FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING - FSHL 2021” - Brasov, 4-8 Luglio 2021

- Restani P, Colombo F, Biella S, **Bani C**, Di Lorenzo C. “XENOBIOTICS IN WATER: THEIR EFFECT ON ANIMAL AND HUMAN WELLBEING” (Presentazione Orale)
- Colombo F, Di Lorenzo C, Biella S, **Bani C**, Restani P. “ANCIENT AND MODERN CEREALS AND THEIR SAFETY FOR CELIAC CONSUMERS” (Presentazione Orale)
- Di Lorenzo C, Colombo F, Biella S, **Bani C**, Restani P. “DIETARY FIBERS: CLASSIFICATION, SOURCES AND IMPACT ON HUMAN HEALTH” (Presentazione Orale)
- Restani P, Colombo F, Biella S, **Bani C**, Badea M, Di Lorenzo C. “INTERNATIONAL GUIDELINES FOR PREGNANCY AND LACTATION DURING COVID PANDEMIA” (Presentazione Orale)

### 2. 20° Congresso nazionale Società Italiana di Tossicologia “Sostanze di origine naturale: farmaci, veleni o entrambi” - Bologna, 25-27 Ottobre 2021

- Di Lorenzo C, Biella S, **Bani C**, Restani P. “VALUTAZIONE DELL’EFFETTO DI TRATTAMENTI TERMICI, TECNOLOGICI ED ENZIMATICI SULLA CONCENTRAZIONE DI GINKGOTOSSINA IN SEMI DI *Ginkgo Biloba* L” (Poster)
- Colombo F, Di Lorenzo C, Biella S, **Bani C**, Restani P. “GRANI ANTICHI E MODERNI: SONO SICURI PER IL SOGGETTO CELIACO?” (Poster)



<p><b>3. XI Congresso Nazionale sinut "Pharmanutrition and Functional food" - Bologna, Novembre 2021</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Colombo F, Di Lorenzo C, Petroni K, Silano M, <b>Bani C</b>, Pilu R, Falletta E, Biella S, Restani P. "CEREALI PIGMENTATI E LORO POSSIBILE RUOLO FUNZIONALE NELLA DIETA DEI SOGGETTI CELIACI: DATI PRELIMINARI DI UN PROGETTO FINANZIATO DA FONDAZIONE CELIACHIA" (Presentazione Orale)</li><li>Di Lorenzo C, Colombo F, <b>Bani C</b>, Biella S, Restani P. "BIODISPONIBILITÀ ED EFFETTI SALUTISTICI DEI POLIFENOLI: UNA REVISIONE CRITICA DELLA LETTERATURA" (Presentazione Orale)</li></ul>
<p><b>4. International Summer School "FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING - FSHL 2022. Brasov, 5-8 Settembre 2022</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Restani P, Colombo F, <b>Bani C</b>, Di Lorenzo C. "POLYPHENOLS IN HUMAN EVOLUTION" (Presentazione Orale)</li><li>Di Lorenzo C, Colombo F, <b>Bani C</b>, Restani P. "POLYPHENOLS AND HEALTH BENEFITS" (Presentazione Orale)</li></ul>
<p><b>5. New Trends on Sensing-Monitoring- Telediagnosis for Life Sciences. Brasov, 8-10 Settembre 2022</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Loda M, Di Lorenzo C, Colombo F, <b>Bani C</b>, Restani P, Badae M. "USE TREND AND ATTITUDE OF YOUNG PEOPLE TOWARDS FOOD SUPPLEMENTS: COMPARISON BETWEEN SURVEYS PERFORMED IN 2011 AND 2021"(Presentazione Orale)</li><li>Colombo F, Piazza S, <b>Bani C</b>, Martinelli G, Sangiovanni E, Restani P, Dell'Agli M, Di Lorenzo C. "PIGMENTED CEREALS AND GLUTEN RELATED DISEASES" (Presentazione Orale)</li><li>Restani P, Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Colombo F. "BOTANICAL EXTRACTS AS NEW FOOD AS NEW FOOD ADDITIVES: ARE THEY REALLY NEW?" (Presentazione Orale)</li></ul>
<p><b>6. AO ECS - Association of European Coeliac Societies, General Assembly. Lisbona 15-18 Settembre 2022</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Colombo F, Piazza S, <b>Bani C</b>, Fumagalli M, Martinelli G, Sangiovanni E, Restani P, Dell'Agli M, Di Lorenzo C. "GLUTEN-FREE PIGMENTED CEREALS: CHEMICAL CHARACTERIZATION AND THEIR ROLE IN THE MODULATION OF INFLAMMATORY STATUS IN CELIAC DISEASE" (Poster)</li></ul>
<p><b>7. XII Congresso Nazionale sinut. Bologna, 15-17 Settembre 2022</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Di Lorenzo C, Magni G, Riboldi B, Biella S, Colombo F, <b>Bani C</b>, Petroni K, Ceruti S. "IL MAIS PIGMENTATO QUALE POTENZIALE APPROCCIO NELLA MODULAZIONE DELLA SINTOMATOLOGIA ASSOCIATA ALLA SCLEROSI MULTIPLA: CARATTERIZZAZIONE E DATI PRELIMINARI IN VIVO" (Presentazione Orale)</li></ul>
<p><b>8. Terra Madre Salone del Gusto 2022. Food Regener Action. Torino, 22-26 Settembre 2022</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Colombo F, Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Restani P. "MAIS E RISO PIGMENTATO: PROMETTENTI INGREDIENTI FUNZIONALI PER LA DIETA SENZA GLUTINE" (Presentazione Orale)</li></ul>
<p><b>9. 43° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino - Messico, 31 Ottobre - 4 Novembre 2022</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Di Lorenzo C, Colombo F, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Biella S, Bosso A, Restani P. "WINEMAKING BY-PRODUCTS AS A SUSTAINABLE SOURCE OF ANTIOXIDANT AND FUNCTIONAL COMPOUNDS" (Presentazione Orale)</li></ul>
<p><b>10. 21° Congresso nazionale Società Italiana di Tossicologia Pericolo, rischio e rapporto rischio-beneficio' - Bologna, 21-22 Febbraio 2023</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Restani P, "INTEGRATORI CONTENENTI RISO ROSSO FERMENTATO: ASPETTI DI SICUREZZA ALLA LUCE DEL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO" (Presentazione Orale)</li></ul>





<b>11. XIII CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI - Marsala, 29-31 Maggio 2023</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Sangiovanni E, Mercogliano F, Dell'Agli M, Restani P. "GRAPE PRODUCTS AND BY-PRODUCTS: COMPARATIVE ANALYSIS OF PHENOLIC PROFILE AND IN VITRO BIOLOGICAL ACTIVITIES"(Presentazione Orale)</li><li>• Mercogliano F, <b>Bani C</b>, Tretola M, Pinotti L, Restani P, Di Lorenzo C. "CHARACTERIZATION OF THE PHENOLIC PROFILE OF COCOA (THEOBROMA CACAO L.) PROCESSING BY-PRODUCTS FOR THEIR POSSIBLE USE IN ANIMAL FEED" (Poster)</li></ul>
<b>12. 44° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino - Spagna, 5-9 Giugno 2023</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Bosso A, Restani P. "VALORIZATION OF WINE INDUSTRY BY-PRODUCTS: CHARACTERIZATION OF PHENOLIC PROFILE AND INVESTIGATION OF POTENTIAL HEALTHY PROPERTIES" (Presentazione Orale)</li></ul>
<b>13. International Summer School "FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING - 2023" - Bucharest, 3-6 Settembre 2023</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Restani P. "VALORIZATION OF FOOD PROCESSING BY-PRODUCTS" (Presentazione Orale)</li><li>• Restani P, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Di Lorenzo C. "KETOGENIC DIET AS A THERAPEUTIC TOOL" (Presentazione Orale)</li></ul>
<b>14. International Summer School "FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING - Session 2" - Ljubljana, 15-23 Settembre 2023</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Restani P, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Di Lorenzo C. "FOOD ALLERGY: AN OPEN CHALLENGE IN FOOD SAFETY" (Presentazione Orale)</li></ul>
<b>15. 8th International Feed Conference Present and future challenges, FEED 2023 - Milano, 9-10 Ottobre 2023</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mercogliano F, Bani C, Tretola M, Pinotti L, Restani P, Di Lorenzo C.</b> "EVALUATION OF PHENOLIC PROFILE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF COCOA (THEOBROMA CACAO L.) BY-PRODUCTS TO EXPLORE THEIR POTENTIAL AS ANIMAL FEED ADDITIVES" (Presentazione Orale)</li></ul>
<b>16. SCI 2024, Chemistry, Elements of future - Italia, 26-30 Agosto 2024</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Restani P. "QUALITY AND SAFETY ASPECTS OF FOOD SUPPLEMENTS" (Presentazione Orale)</li></ul>
<b>17. New Trends on Sensing- Monitoring- Telediagnosis for Life Sciences - NT SMT-LS 2024, Romania, 20-22 Settembre 2024.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mercogliano F, <b>Bani C</b>, Tretola M, Pinotti L, Restani P, Di Lorenzo C. "UTILIZING COCOA (Theobroma cacao L.) BY-PRODUCTS FOR SUSTAINABLE ANIMAL FEED: AN EVALUATION OF POLYPHENOL AND ANTIOXIDANT CONTENT" (Presentazione Orale)</li><li>• Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Restani P. "PHENOL PATTERN AND HEALTH BENEFITS OF DEALCOHOLIZED AND LOW ALCOHOL WINES" (Presentazione Orale)</li></ul>
<b>18. 45° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino - Francia, 14-18 Ottobre 2024</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Di Lorenzo C, <b>Bani C</b>, Mercogliano F, Restani P. "LOW AND ZERO ALCOHOL "WINES": IMPACT OF DIFFERENT DEALCOHOLIZATION PROCESSES ON PHENOL PROFILE AND HEALTH BENEFITS" (Presentazione Orale)</li></ul>



19. *International Summer School “FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING - 2024” - Brasov, 2024*

- Restani P, Bani C, Mercogliano F, Di Lorenzo C. “TROPANE AND PYRROLIZIDINE ALKALOIDS IN FOODS AND FOOD SUPPLEMENTS: ANALYTICAL PROBLEMS AND RISK ASSESSMENT FOR GENERAL AND AT-RISK POPULATIONS” (Presentazione Orale)

## ALTRE INFORMAZIONI

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

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

**RICORDIAMO** che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI** sul sito di **Ateneo** e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già precostruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: Bergamo, 27/08/2024