Obiettivi specifici del WP3.2

- Valutare la percezione del consumatore in merito all'utilizzo della tecnologia genetica nel settore agro-alimentare e il processo decisionale che sta alla base della scelta o rifiuto dei prodotti contenenti organismi geneticamente modificati

Attività del WP3.2

L'applicazione delle biotecnologie al settore agro-alimentare è un tema di grandissima rilevanza in termini sia scientifici sia di policy. La questione dell'uso di degli organismi geneticamente modificati (OGM) in agricoltura è esplosa negli ultimi tempi imponendosi con ampia rilevanza politica. Sia nell'Unione Europea, sia a livello internazionale, si sono create contrapposizioni tra blocchi di Paesi a favore, prudenti o contrari. Nel corso di questo periodo di attività è stata effettuata una analisi esplorativa dei risultati delle indagini sulla percezione del consumatore nei confronti delle biotecnologie. E' stato prodotto un dettagliato rapporto tecnico che evidenzia alcuni aspetti importanti riguardanti le tendenze di fondo nella percezione del pubblico italiano. Un primo aspetto riguarda l'atteggiamento del pubblico italiano verso la scienza e gli scienziati, che risulta piuttosto ambivalente. La scienza mantiene ancora un valore positivo, ma l'atteggiamento verso gli scienziati è piuttosto disincantato. La ricerca scientifica è vista ancora come un'impresa volta al bene comune, ma vi è una percezione che la ricerca sia condizionata dalle fonti di finanziamento e dagli interessi personali. Un altro aspetto importante riguarda la credibilità di alcune fonti di informazione sul tema delle biotecnologie. Un risultato che si evidenzia è il profondo livello di sfiducia e scetticismo che emerge nei confronti di tutti i principali attori coinvolti nella questione degli organismi geneticamente modificati: le istituzioni pubbliche nazionali e internazionali, ma anche gli scienziati e l'industria. Le associazioni dei consumatori sono le fonti ritenute più oneste e più credibili in questo campo così controverso. Dal punto di vista europeo va evidenziato che il Regno Unito, l'Austria e la Finlandia hanno la più bassa percentuale di "oppositori" agli OGM, mentre la Grecia e l'Irlanda hanno quella più alta. Fra i "non oppositori" la percentuale più bassa si ha in Lussemburgo, Austria, Grecia, Italia e Francia, al contrario Portogallo, Irlanda e Regno Unito hanno quella più alta. I principali limiti di queste analisi comparative sono legate al fatto che non ci si può avvalere di confronti puntuali tra i risultati delle diverse indagini e che le metodologie di rilevazione dati sono diverse.

Partecipanti alla ricerca	**Mesi/persona**	**Qualifica**
A.Saba	2	RIC
R. Roccaldo	6	CO
M. Vassallo	6	CO

3.3 Sviluppo di sistemi atti a migliorare la qualità della informazione utilizzata nelle discussioni pubbliche in tema di OGM

Responsabile: M. Giampietro

Una serie di crisi che si sono succedute in Europa negli ultimi anni (BSE, polli alla diossina, gestione dei residui nucleari ed OGM) hanno evidenziato la necessità di garantire nuove procedure di controllo di qualità sulla informazione utilizzata nei processi pubblici di decisione, soprattutto nei casi in cui si trattino argomenti a proposito dei quali esiste un alto livello di incertezza scientifica e legittimi, ma contrastanti, punti di vista. In particolare nel 6° Framework Programme della EU sono stati previsti fondi di ricerca che hanno lo scopo di sviluppare accanto ai tradizionali processi decisionali, un sistema di nuovi strumenti denominato "Science for

Governance". Tale sistema ha lo scopo di addivenire ad un più efficace apprendimento, da parte della società civile nel suo complesso, di tutta una serie di problemi che il veloce sviluppo tecnologico e la globalizzazione ci stanno proponendo. Tale sistema può rappresentare, per tali motivi, un utile contributo nella ricerca di una soluzione strategica al problema dell'introduzione dei prodotti OGM nel sistema agro-alimentare italiano.

Obiettivi specifici del WP3.3

- Creare un dossier da sottoporre alla discussione di gruppi con modalità da individuare tra più opzioni.

Attività del WP3.3

Il primo trimestre delle attività del progetto e' stata dedicata a decisioni preliminari e all'espletamento delle relative procedure burocratiche. In particolare si è proceduto alla selezione di un ricercatore a contratto (Jesus Ramos-Martin) e alla selezione di una serie di apparecchiature necessarie per le future attività. Nel trimestre successivo sono partite le tre attivita' preliminari previste dal programma:

(1) selezione di 3 esperti internazionali di valutazioni partecipative (Prof. Silvio Funtowicz, Dr. Bruna De Marchi, e Prof. Niels Roling) ed espletamento della relativa procedura burocratica per perfezionare un contratto che li coinvolgesse nella preparazione di un dossier e nella discussione e definizione delle attivita' da svolgere nel 2004;

(2) selezione di 1 esperto internazionale di ecologia teorica (Prof. Tim Allen) ed espletamento della relativa procedura burocratica per perfezionare un contratto che lo coinvolgesse nella preparazione di articoli scientifici relativi alla problematica della adozione di OGM in agricoltura;

(3) incontro di lavoro con il Prof. Tim Allen in Roma per una settimana (dal 30 Novembre al 5 Dicembre).

(4) svolgimento del workshop di 3 giorni a Roma, dal 7 al 9 Dicembre con tutto lo staff di esperti per il coordinamento delle attività future.

Partecipanti alla ricerca	**Mesi/persona**	**Qualifica**
M. Giampietro	1	P.TEC
J. Ramos	6	CO

WP5. Valutazione dell'impatto sugli aspetti qualitativi degli alimenti destinati al consumo umano e dei mangimi

Responsabile: F. Romano

5.1 Valutazione degli aspetti sanitari

La presenza del transgene comporta variazioni nella composizione proteica degli alimenti. L'espressione delle proteine derivanti dal transgene può essere variabile in funzione dello stato di sviluppo della pianta e delle condizioni colturali. Le modifiche genetiche possono indurre variazioni nei processi metabolici e variare la composizione della pianta a seguito dell'accumulo di metaboliti. I nuovi alimenti possono quindi contenere allergeni comunemente non presenti nei prodotti alimentari o comunque negli equivalenti alimenti non GM. Tali modifiche possono generare inattese intolleranze e/o sensibilizzazioni in popolazioni sensibili, disorientando il consumatore rispetto alla specifica compatibilità con l'alimento. Per quanto riguarda l'alimentazione animale, mangimi prodotti con piante GM potrebbero alterare la composizione chimica dei prodotti di origine animale; ad esempio i metaboliti che conferiscono alla pianta

resistenza a parassiti o a funghi potrebbero, essere assunti e metabolizzati dagli animali formando nuovi composti chimici. Questi prodotti si potrebbero depositare nei tessuti degli animali e o essere rilasciati nel latte o nelle uova. Ne risulta l'importanza di valutare quale possa essere l'impatto dell'impiego di OGM nella mangimistica sulla composizione degli alimenti di origine animale e se l'eventuale utilizzo di mangimi GM possa comportare intolleranza o allergia nei consumatori o rappresentare altre forme di rischio conseguenti a una assunzione cronica.

Obiettivi specifici del WP5.1

- Definire e quantificare i vari fattori di rischio sanitario connesso all'uso di organismi GM presenti in prodotti di origine vegetale, o introdotti nei prodotti di origine animale attraverso l'uso di mangimi.

Attività del WP5.1

Anche se sono stati condotti diversi studi per capire il potenziale allergenico di prodotti contenenti OGM, non è stata valutata la capacità del sistema immunitario ad evitare reazioni allergiche in condizioni più vulnerabili, quali quelle dei bambini o degli anziani, in cui la risposta immunitaria non è sempre efficiente o addirittura alterata e in cui la presenza di infezioni/infiammazioni può ulteriormente compromettere il sistema immunitario. Nle corso di questo periodo sono state messe a punto le metodologie per lo studio dell'effetto che potrebbero avere diete contenenti OGM sul sistema immunitario e sulle proteine di fase acuta. In particolare, sono state messe a punto la metodologia di analisi delle sottopopolazioni linfocitarie mediante l'uso del citofluorimetro e la metodologia per la analisi delle proteine di fase acuta. Per la applicazione di queste metodologie è stato utilizzato un modello animale costituito da ratti adulti a dieta controllata. I risultati degli esperimenti condotti hanno mostrato una buona separazione delle sottopopolazioni linfocitarie e buona separazione delle proteine con le metodologie applicate.

5.2Valutazione degli aspetti nutrizionali

Le modifiche genetiche su alimenti sono in molti casi indirizzati al miglioramento della qualità nutrizionale del prodotto finale. Tali interventi possono comportare una effettiva variazione del ruolo nutrizionale dell'alimento GM. Una "fortificazione biotecnologica" può avere notevoli effetti positivi ma deve essere valutata nel contesto del generale stile di vita e delle abitudini alimentari della popolazione italiana. Inoltre, lo sviluppo di *novel food* biotecnologici multifunzionali possono indurre comportamenti alimentari monotoni e scorretti se il consumatore non viene adeguatamente informato. Occorre quindi definire il reale ruolo nutrizionale che possono assumere gli alimenti fortificati biotecnologicamente nell'ambito di una equilibrata dieta mediterranea e quali avvertenze devono essere fornite al consumatore rispetto al consumo di tali alimenti.

Obiettivi specifici del WP5.2

Definire e quantificare le modificazioni positive o negative del valore nutrizionale di prodotti GM e, nel caso, definire e quantificare l'impatto di queste modificazioni sullo stato nutrizionale dei diversi gruppi di popolazione italiana

Attività del WP5.2

L'ipotesi di lavoro di questa attività è relativa al fatto che le manipolazioni genetiche possono causare direttamente o indirettamente un cambiamento quantitativo e/o qualitativo nel contenuto di molecole bioattive dell'alimento alterandone le potenzialità salutistiche. In relazione a questa ipotesi, è stato effettuato uno studio preliminare atto ad individuare i parametri nutrizionali di ulteriore interesse rispetto a quelli comunemente analizzati e non ancora approfonditi in

letteratura che possano successivamente servire da marcatori per determinare l'equivalenza tra prodotti GM e non GM. Tale equivalenza finora ha riguardato essenzialmente macrocostituenti. In questa attività di ricerca sono stati presi in considerazione la capacità antiossidante totale (CAT) e le molecole naturali ad azione antiossidante (carotenoidi, polifenoli, fitoestrogeni). Al momento le determinazioni analitiche sono state fatte confrontando le specie convenzionali con i campioni da agricoltura biologica per valutare quanto le metodologie disponibili fossero realmente sensibili alla valutazione della equivalenza sostanziale. Sono state messe a punto procedure estrattive e protocolli analitici con i quali è stato possibile misurare differenze tra i campioni che sono il riflesso della diversità della varietà del seme, nel tipo di cultivar e nelle metodiche agronomiche utilizzate.

Partecipanti alla ricerca	**Mesi/persona**	**Qualifica**
G. Maiani	2	P.RIC
L.Pizzoferrato	2	P.RIC
E.Mengheri	2	P.RIC
D.Bellovino	6	CO
E.Finotti	6	CO
S.Batani	6	CO
N.Nicoletta	6	CO

Durata del programma: giugno 2003-giugno 2005

Parole chiave
OGM; sistema agro-alimentare

PUBBLICAZIONI, COMUNICAZIONI E PARTECIPAZIONI A CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI, RELAZIONI TECNICO SCIENTIFICHE

PAGINA BIANCA

AREA 1. STUDI NUTRIZIONALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE DELL'UOMO

Pubblicazioni

Arcella D., Soggiu M.E., Leclercq C. 2003. Probabilistic modelling of human exposure to intense sweeteners in Italian teenagers: validation and sensitivity analysis of probabilistic model including indicators of market share and brand loyalty. Food Add Contam, 20 (1), S73-S86.

Ambra R., Grimaldi B, Zamboni S., Filatici P., Macino G. and Ballario P.. Photomorphogenesis in the ipogeous fungus Tuber borchii. Isolation and characterization of Tbwc-1, the omologue of the blue light photoreceptor of N. crassa. Fungal Genetics and Biology. In press 2004

Apreda M., Morgado I., Power D., Gaetani S., Bellovino D. 2003. Characterization of carp transthyretin. Depositata nella EMBL nucleotide database Ref. No. 193.206.122.250: 10915

Bellovino D., Apreda M., Gragnoli S., Massimi M., Gaetani S. 2003. Vitamin A transport: in vitro models for the study of RBP secretion. Mol. Asp. Med. 24, 411-420.

Berni Canani R., Rossi L., Ferrari M., Spada R., Branca F. 2003. Diet quality index and lipid profiles in postmenopausal women. Annals of Nutrition and Metabolism. 47, 6, 444.

Bevilacqua N., Branca F., Cairella G., Censi L., D'Addesa D., D'Amicis A., Leclercq C., Rossi L., Saba A., Sette S., Tabacchi G., Turrini A. 2003. Manuale di sorveglianza nutrizionale. INRAN.

Bosi P, Casini L, Finamore A, Cremokolini C., Merialdi G., Trevisi P., Nobili F. and Mengheri E. Spray-dried plasma improves growth performance and reduces inflammatory status of weanling pigs challenged with enterotoxigenic Escherichia coli K88. J. Anim Sci. In via di pubblicazione.

Bouhet S., Hourcade E., Loiseau N., Fikry A., Martinez S., Roselli M., Galtier P., Mengheri E. and Oswald I. 2003. The mycotoxin fumonisin B_1 alters the proliferation and the barrier function of porcine intestinal epithelial cells. Toxicol. Sciences. 77(1), 165-171

Branca F. 2003. Dietary phyto-oestrogens and bone health. Proc Nutr Soc, 62, 877-887.

Branca F. 2003. Foreword. Br J Nutr 89, (Suppl. 1), S3–S4.

Britti M.S., Merendino N., Finamore A., Roselli M., Tomassi G. e Mengheri E. 2003. Modulazione della risposta immunitaria intestinale da parte dei probiotici. La rivista di Scienza dell'Alimentazione, N4.

Brunelli R., Greco G., Barteri M., Krasnowska E., Mei G., Natella F., Pala A., Rotella S., Ursini F., Zichella L., Parasassi T. 2003 One site on the apoB-100 specifically binds 17-b-estradiol and regulates the overall structure of LDL. FASEB J, doi: 10.1096/fj.02-1181fje.

Bugianesi R., Salucci M., Leonardi C., FerracaneR., Catasta G., Azzini E. and Maiani G.: Domnestic cooking increases bioavailability of tomato polyphenols. Eur. J of Nutrition 2003 accettato per la publicazione

Canali R., Ambra R. and Virgili F. Antioxidant and gene expression properties of procyanidins. In Nutrigenomics – The role of oxidants and antioxidants in differential gene expression. Rimbach G. & Packer L. Eds; Marcel Dekker Inc. (NY) in press 2004.

Censi L., D'Addesa D., Martone D., Sette S., Spagnolo A., Menghetti E. 2003 Overweight and blood pressare in a group of adolescents. Int. J. Obes. (in corso di stampa).

D'Acapito P., Spada R., Sette S., Woesz A., Di Mattei V., Branca F. 2003. Dietary markers of osteoporosis risk in postmenopausal women. Annals of Nutrition and Metabolism,. 47, 6, 387.

D'Addesa D., Censi L., Martone D., Sette S., Spagnolo A', Menghetti E. 2003. Dietary patterns in hypertensive and obese adolescents. Annals Nutr. Metabol. (in corso di stampa).

Devirgiliis, C., Murgia, C., Danscher, G. and Perozzi, G. A vesicular compartment of labile zinc in the yeast Saccharomyces cerevisiae expressing mammalian ZnT4. Inviato per la pubblicazione.

Ferrari M., Rossi L., Cela L., Branca F. 2003. Vitamin A deficiency and nutritional anaemia in pre-school children and women in Kosovo. Annals of Nutrition and Metabolism. 47, 6, 429.

Ferruzza S., Scarino M.L., Gambling L., Natella F., Sambuy Y. 2003. Biphasic effect of iron on human intestinal Caco-2 cells: early effect on tight junction permeability with delayed onset of oxidative cytotoxic damage. Cell Mol Biol (Noisy-le-grand), 49, 89-99.

Finamore A., Roselli M., Merendino N., Nobili F., Vignolini F. and Mengheri E. 2003. Zinc deficiency suppresses the development of oral tolerance in rats. J. Nutr. 133, 191-198.

Finamore A., Britti M.S., Roselli M., Bellovino D., Gaetani S. and Mengheri E. A novel approach for the evaluation of the safety of organic food. Sottoposto a pubblicazione su Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Forte M., Lopriore C., Briend A., Robins S., Branca F. 2003. Biochemical markers of bone metabolism in catch-up growth of malnourished children. Annals of Nutrition and Metabolism. 47, 6, 532

Gambelli L Santaroni GP (2003). Polyphenols content in some Italian red wines of different geographical origins. Journal of food composition and analysis in press (MS n° 02-0067)

Han, D., Canali, R., Rettori, D. & Kaplowitz, N. 2003. Effect of glutathione depletion on sites and topology of superoxide and hydrogen peroxide production in mitochondria. Mol. Pharmacol. 64, 1-9.

Han, D. Antunes, F., Canali, R., Rettori, D., & Cadenas, E. 2003. Voltage-dependent anion channels control the release of superoxide anion from mitochondria to cytosol J.Biol.Chem. 278 (8), 5557-63.

Ho L., Ruffin R., Murgia C., Krilis S., and Zalewski P. (2004), Labile Zinc And Zinc Transporter ZnT_4 In Mast Cell Granules: Role In Regulation Of Caspase Activation The Journal of Immunology –in press-

Leclercq C., Arcella D., Armentia A., Boon P.E., Kruizinga A.G., Gilsenan M.B. and Thompson R.L. 2003. Development of databases for use in validation studies of probabilistic models of dietary exposure to food chemicals and nutrients. Food Add Contam, 20 (1), S27-S35.

Leclercq C., Arcella D., Le Donne C., Piccinelli R., Sette S., Soggiu M.E. 2003. Stochastic modelling of human exposure to food chemicals and nutrients within the Montecarlo project. An exploration of the influence of brand loyalty and market share on intake estimates of intense sweeteners from sugar-free soft drinks performed. Toxicology Letters, 11, 443:457.

Leclercq C., Le Donne C. 2003. Dossier : Utilizzo dei sostitutivi del saccarosio dal fruttosio agli edulcoranti sintetici : pro e contro. INRAN.

Lorenzetti S., Corsi A., Riminucci M., Bianco P., Branca F.2003. An ex vivo / in vitro human model of osteoclastogenesis to screen osteoclastogenic compounds and to study osteoclast interactions with different primary cultures. Annals of Nutrition and Metabolism,. 47, 6, 620.

Lorenzetti S., Germani D., Farini D., Corsi A., Bianco P., Cianfarani S., Branca F.2003. A murine model of RANKL-Induced osteoclastogenesis to study the role of phytoestrogens on osteoclast differentiation. Annals of Nutrition and Metabolism. 47, 6, 484.

Lorenzetti S.,. Pannimpede T., Heim M., Kampmann G., Scott R., Fuchs P., Weber P., Hunziker W., Bendik I., Branca F. 2003. The influence of phytoestrogens genistein on osteoclast differentiation. The FASEB Journal. 17,15,A724

Lorenzetti S., Kampmann G., Heim M., Scott R., Fuchs P., Branca F., Weber P., Hunziker W., Bendik I. 2003. Nuclear hormone receptor profiling in human osteoclasts. The FASEB Journal. 17, 15, A724.

Lorenzetti S., Pennimpede T., Heim M., Kampmann G., Scott R., Fuchs P., Weber P., Hunziker W., Bendik I.,.Branca F. 2003. An ex-vivo Human Model of Osteoclastogenesis to Investigate the Role of the Phytoestrogen Genistein. Calcif Tissue Int, 72, 4, 366.

Lorenzetti S., Branca F. 2003. Assessing the intake of phytoestrogens: isoflavones. In : I Johnson, G Williamson, eds. Phytochemical Functional Foods. Woodhead Publishing Ltd: Cambridge, 189-221.

Lorenzetti S, D. Germani, D. Farini, F. Branca, S. Cianfarani. IGF-I and phytoestrogens regulate osteoclast differentiation. Journal of Pediatric Endocrinology and Metabolism (in press).

Macone, A., Matarese, R.M., Gentili, V., Antonucci, A., Duprè, S. and Nardini, M. Effect of aminoethylcysteine ketimine decarboxylated dimer, a sulfur compound present in human

plasma, on tert-butyl hydroperoxide-induced oxidative stress in human monocytic U937 cells. Submitted for publication.

Merendino N, Molinari R., Loppi B., Pessina G., D'Aquino M., Tomassi G., Velotti F. 2003. Induction of apoptosis in human pancreatic cancer cells by docosahexaenois acid. Ann. N.Y. Acad. Sci. 1010, 1-4

Monastra G, Rossi L. 2003. Transgenic Foods as a tool for malnutrition elimination and their impact on agricultural systems. Rivista di Biologia/Biology Forum 96: 363-384.

Nardini M., Macone A., Matarese R.M. 2003. Determination of aminoethylcysteine ketimine decarboxylated dimer in human plasma and cultured cells by high-performance liquid chromatography with electrochemical detection. J. Chromatogr. B Analyt. Technol. Biomed. Life Sci. 795, 319-327.

Nardini M. and Ghiselli, A. 2004. Determination of free and bound phenolic acids in beer. Food Chem. 84, 137-143.

Pennimpede T, S. Lorenzetti, G. Kampmann, M. Heim, R. Scott, P. Fuchs, F. Branca, P. Weber, W. Hunziker, I. Bendik. Human Osteoclast Estrogen Receptor Expression Differs from that of Osteoblasts. Calcif Tissue Int, 2003, 72(4):369

Prentice A., Bonjour JP., Branca F., Cooper C., Flynn A., Garabedian M., Müller D., Pannemans D., Weber P. 2003. PASSCLAIM – Bone health and osteoporosis. Eur J Nutr 42, (Suppl.1), 28-50.

Raffo A., La Malfa G., Fogliano V., Maiani G. and Quaglia G.: Seasonal variations of quality attributes and antioxidant content in cherry tomatoes (Lycopersicon Cv Naomi F1) J of Science of Food and Agriicolture. 2003 Submitted

Ranaldi, G., Consalvo, R., Sambuy,Y., Scarino, M.L.2003. Permeability characteristics of parental and clonal human intestinal Caco-2 cell lines differentiated in serum-supplemented and serum-free media. Toxicol In Vitro, 17, 761-767.

Roselli M., Finamore A., Garaguso I., Britti M.S.and Mengheri E. 2003. Zinc oxide protects cultured enterocytes against the damage induced by Escherichia coli. J. Nutr. 133, 4077-4082.

Roselli M., Finamore A., Britti M.S., Merendino N. and Mengheri E. 2003. Protective effects and immunomodulation on intestinal cells by probiotics. Proceeding of the 2nd Probiotics and Prebiotics new foods. pp 205-212.

Roselli M., Finamore A., Britti M.S., Vignolini F. e Mengheri E. 2003. Effetti protettivi sull'intestino da parte dei probiotici contro i danni indotti da un patogeno. La rivista di Scienza dell'Alimentazione, N4.

Roselli M., Finamore A., Britti M.S., Merendino N. e Mengheri E. Effetti protettivi e di immunomodulazione dei probiotici sulle cellule intestinali. Cibus. In via di pubblicazione.

Roselli M., Finamore A., Merendino N., Britti M.S. and Mengheri E. 2003. Effect of zinc on intestinal cell function and immune response. Recent Research Developments in Life Sci. 1, 335-345.

Rossi L 2003. La malnutrizione nei Paesi in Via di Sviluppo. In Missione e Sanità. Preparazione medica di base per il missionario. Urbaniana University Press.

Rossi L, Branca F. 2003 Salt iodisation and public health campaigns to eradicate iodine deficiency disorders in Armenia. Public Health Nutr 6(5): 463-469.

Rossi L., Branca F. 2003. Efectos de la malnutriciòn sobre el crecimiento y la salud del niño. In Marcos A, ed. Malnutricòn en el mundo. Editec@red, 39-52.

Rossi L, Sette S, Branca F. 2003. La dieta mediterranea dal "Seven Countries Study" all'inizio del Terzo Millennio. In MG Gentile, Ed. Aggiornamenti in nutrizione clinica 11 Il Pensiero Scientifico Editore Roma, Italia pp 47-55.

Rossi L 2003. Nutrition surveillance systems for child health protection. Ann Nutr & Met 47: 346.

9th European Nutrition Conference – Abstracts (2003). Battistini NC, Rossi L, Sette S, Eds Annals of Nutrition and Metabolism 47:319-666.

Serafini M., Bugianesi R., Maiani G., Valtuena S., De Santis S., Crozier A.: Plasma antioxidant from chocolate Nature 4242, 2003

Truong-Tran AQ, Grosser D, Ruffin RE, Murgia C, Zalewski PD. (2003). Apoptosis in the normal and inflamed airway epithelium: role of zinc in epithelial protection and procaspase-3 regulation. Biochem Pharmacol. Oct 15; 66(8): 1459-68. Review.

Valacchi, G., Pagnin, E., Phung, A., Nardini, M., Schock, B.C., Cross, C.E. and van der Vliet, A. Inhibition of NFkB activation and IL-8 expression in human bronchial epithelial cells by acrolein. Submitted for publication.

Valtuena S., Di Mattei V., Rossi L., Polito A., Cuzzolaro M., Branca F. 2003. Bone resorption in anorexia nervosa and rehabilitated patients. Eur J Clin Nutr 57,(2),260-5.

Valtueña S., Cashman K., Robins SP., Cassidy A., Kardinaal A. and Branca F. 2003 Investigating the role of natural phyto-oestrogens on bone health in postmenopausal women. Br J Nutr 89, (Suppl. 1), S87–S99.

Virgili F., Ambra R., Muratori F., Natella F., Majewcz J., Minihane AM., Rimbach G.. 2003 Effect of oxidized low-density lipoprotein on differential gene expression in primary human endothelial cells. Antioxid Redox Signal 5(2), 237-47.

Virgili F., Ambra R., Canali R. and Gulati O. The procyanidins-rich extract from the bark of French maritime pine (Pynogenol ®) as cancer chemopreventive agent: facts and new hypothesis. In Phytopharmaceuticals in cancer chemoprevention. Ed Bagchi D CRC press (Boca Raton, FL) in press 2004.

Zeinstra G.G., Berni Canani R., Spada R., Branca F.2003. The challenge to increase physical activity in school-age children: the pilot study "it's time to move". Annals of Nutrition and Metabolism. 47, 6, 557.

Comunicazioni e partecipazioni a Congressi, Convegni e Seminari

Alessandrini F., Polito A., Blarzino C., Coccia R., Cuzzolaro M., Ciarapica D., Cannella C. 2003. Plasma amino acid concentration in anorexia nervosa. 9th European Nutrition Conference Roma, 1- 4 Ottobre, Ann Nutr Met 2003 47; 514.

Arcella D. & Leclercq C. 2003 Assessment of dietary exposure to intense sweeteners: probabilistic models developed within the Montecarlo Project. 13th Annual Conference of the International Society of Exposure Analysis (ISEA); Palazzo dei Congressi - Stresa, september 21-25 2003, Abstract Book 235.

Arcella D. & Leclercq C. 2003 Exposure analysis to chemical substances present in the diet. International Symposium on Flavourings: safety use, assessment and status of the legislation in the EU; Fructamine, Villa Erba - Cernobio, september 17 2003.

Arcella D. Probabilistic models of human exposure to food additives including indicators of market share and brand loyalty. Montecarlo End Users Meeting. European Commission, DG RTD, Brussels, 31st January 2003,

Bellovino D., Devirgiliis C., Apreda M., Gragnoli S., Gaetani S. 2003. Studies on retinol transport in mammals and teleosts. XII European Group Meeting on Fat Soluble Vitamins, Rieti 13-15 marzo

Bevilacqua N., Martines S., Turrini A., Censi L., D'Addesa D., Cairella G., Leclercq C., Rossi L., Tabacchi G., 2003. Colazione e merenda del pomeriggio: obesità in età scolare. 8° Convegno Nazionale ANSISA "La grande obesità: fisiopatologia., clinica e terapia", Verona, 28-29 novembre.

Branca F. 2003. PHYTOS: The Prevention of Osteoporosis by Nutritional Phytoestrogens. Soy Foods for Women's Health. The University of Ulster at Coleraine, 16 Aprile.

Branca F. 2003. La valutazione dello stato nutrizionale. La Terapia conservativa dell'insufficienza renale cronica. Messina, 28 giugno.

Branca F. 2003. The Influence of so-called non-nutrients such as polyphenols on human health. Consensus Workshop on Nutrition. Budapest, 9-11 Luglio.

Branca F. 2003. Nutrienti e sviluppo scheletrico nelle prime eta' della vita. Prevenzione dell'Osteoporosi dell'Adulto in Età Pediatrica. Università Tor Vergata, Roma, 6 Settembre.

Branca F. 2003. The Mediterranean diet in Europe: A functional diet? IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (Nutrición para toda una vida). Puerto de la Cruz, Tenerife, 26-29 Novembre.

Branca F. 2003. Action of phytoestrogens in women. IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (Nutrición para toda una vida) Puerto de la Cruz , Tenerife, 26-29 Novembre.

Branca F. 2003. Nutrizione e salute di popolazione. Incontro INRAN-ISA. Roma, 30 gennaio.

Branca F. 2003. Concept of recommended nutrient intakes and food based dietary guidelines: use and limitations. Workshop on Nutrition in Children and Adolescents in Europe: what is the scientific basis? Rome, 14-16 Maggio.

Branca F. 2003. Women as caregivers. Women for an international alliance against hunger. Roma, 21 Novembre.

Branca F. L'informazione alimentare tra tutela del consumatore e promozione della salute. 5a Giornata di studio ANDID Sardegna. Cagliari, 22 novembre.

Branca F., Rossi L. 2003. Consequences of stunting throughout the life cycle. IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (Nutrición para toda una vida) Puerto de la Cruz , Tenerife, 26-29 Novembre.

Carnovale E., Zappacosta B., Ricci R., Andria G., Persichilli S., Turrini A., Mistura L., Ruggeri S.,.Mastroiacovo P Plasma Homocysteine Lowering Effect: the Role of MTHFR C677T Genotype. Annals of Nutrition and Metabolism 47,487

Carnovale E., Zappacosta B., Ricci R., Andria G., Persichilli S., Turrini A., Mistura L., Ruggeri S., Mastroiacovo P., 2003. Plasma Homocysteine Lowering Effect: The role of MTHFR C677T Genotype. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 ottobre, 487.

Censi L., Bevilacqua N., D'Addesa D., Martone D., Spagnolo A., Menghetti E. Anthropometric indices of overweight and blood pressure in a group of adolescents. 9th European Nutrition Conference, Roma, 01-04 ottobre.

D'Addesa D., Censi L., Martone D., Sette S., Cellitti R., Spagnolo A., Menghetti E. 2003. L'ipertensione arteriosa nella scuola media. Congresso Italiano di Pediatria. Roma, 27 settembre - 01 ottobre, 39.

D'Addesa D., Martone D., Sette S., Censi L., Spagnolo A., Menghetti E. 2003. Dietary profile in hypertensive adolescents. 9th European Nutrition Conference, Roma, 01-04 ottobre.

D'Amicis, A., Romano F., Villari P., Boccia A. 2003. Does a national epidemiological network on nutrition help to understand obesity? EUPHA Congress, Roma 19-21 novembre.D'Amicis A. 2003. Temporary Advisor WHO: Action Plan. Atene 27 feb. –1 mar.

D'Amicis A. 2003. La dieta mediterranea. Convegno IRRE Puglia, Bari 29 maggio.

D'Amicis A. 2003. Coffee and liver pathologies. Intern. Congress on Coffe and Tea. Roma 16 giugno.

D'Amicis A. 2003. Epidemiologia dell'obesità. Congresso ADI Iesi 19-20 giugno.

D'Amicis A. 2003. Intervento al BEUC. Budapest 10-11 luglio.

D'Amicis A. Trend dell'obesità in Italia. ADI Piemonte. Torino 12 dicembre.

Devirgiliis, C., Murgia, C and Perozzi, G. Espressione eterologa della proteina ZnT4 e localizzazione dello zinco intracellulare in S. cerevisiae. Convegno annuale del YCGI (Yeast Cooperation Group Italy), Cortona, 14-15 settembre 2003.

Devirgiliis C., Apreda M., Gaetani S., Bellovino D. 2003. Secrezione del trasportatore di retinolo nella carpa. V Convegno FISV, Rimini 10-13 Ottobre

Ferruzza S., Scarino M.L., Gambling L., Natella F., Sambuy.Y. 2003. Biphasic effect of iron on human intestinal Caco-2 cells: early effect on tight junction permeability with delayed onset of oxidative cytotoxic damage. 9th European Nutrition Conference October 1st-4th 2003 Rome, Italy.

Finamore A., Mengheri E., Massimi M., Conti-Devirgiliis L. Migrazione di neutrofili e riarrangiamento delle proteine giunzionali in cellule Caco-2 in carenza di zinco. V Convegno FISV, Rimini, 10-13 Ottobre 2003, Atti del V Convegno FISV, 301.

Finglas P.M., Witthoft C.M.,Carnovale E., Mastroiacovo P.,Vahteristo L., Kariluoto S.2003. Folate bioavailability and homocysteine lowering studies- Results from EU Folate FundHealth Project. In Annals of Nutrition and Metabolism 2003; 47:398.

Fontana L., Alessandrini F., Polito A., Tozzi V., Tubili C. 2003. Bioelectrical analysis in HIV patients under antiretroviral therapy. 9th European Nutrition Conference Roma, 1- 4 Ottobre, Ann Nutr Met 2003 47; 424.

Gaetani S. 2003. Organizzazione e coordinamento del minisimposio su Traffico cellulare. Membrane. V Convegno FISV, Rimini 10-13 Ottobre

Gaetani S. e Bellovino D. 2003. Organizzazione del XII European Group Meeting on Fat Soluble Vitamins, Rieti 13-15 marzo

Gambelli L, Bertone A, Vivanti V, Santaroni P. 2003. Contenuto di polifenoli in alcuni vini rossi e loro potere antiossidante 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti Cernobbio (Co) 18-19 settembre 2003

Ghiselli A. Antiossidanti. Master di aggiornamento in comunicazione e informazione nutrizionale. Roma, 25 Marzo 2003

Ghiselli A. L'aspetto antiossidante della dieta nella prevenzione delle malattie caratterizzate da aumento dei radicali liberi. Aggiornamenti sulla ricerca scientfica sull'olio extra-vergine di oliva. Caselle (TO) 26 Settembre 2003

Ghiselli A. Olio, aglio e peperoncino: gusto e salute. Corso di aggiornamento: l'olio della buona salute. Rosarno (RC) 13 Dicembre 2003

Ghiselli A. Il gelato nella dieta equilibrata. 44.ma Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, Longarone (BL) 29 Novembre 2003

Ghiselli A. Alimenti sani e sicuri. Giornate COOP di informazione ai soci. Narni (TR) 20 Settembre 2003

Leclercq C., Arcella D., Boccali C., Le Donne C., Piccinelli R.. 2003. Stima dei livelli di assunzione di antiossidanti aggiunti e presenti naturalmente nella dieta italiana. Riflessi sulla salute del consumatore. Convegno INRAN-MIPAF Antiossidanti dell'area mediterranea. Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma, INRAN, 11-12 novembre 2003, Atti 6.

Le Donne C., Piccinelli R., Arcella D., Bevilacqua N. & Leclercq C. 2003 Intense sweeteners: intake and food sources in a group of teenagers living in the County of Rome. 9th European Nutrition Conference. Federation of European Nutrition Societies (FENS); FAO - Rome, october 1-4 2003, Annals of Nutrition & Metabolism, 47: 507-508.

Loppi B., Pessina G., D'Aquino M., Tomassi G., Merendino. 2003. The apoptosis induced by docosahexaenois acid in human colon carcinoma cell line is completely reversed by BHT, alfa-tocopherol and ascorbic acid. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 Ottobre 2003. Annals of Nutrition & Metabolism, p 616.

Lorenzetti S., Germani D., Farini D., Branca F., Cianfarani S. 2003. IGF-I e Fitoestrogeni modulano il differenziamento della linea cellulare osteoclastica murina RAW264.7. XIV Congresso Nazionale della Società Italiana di Endocrinologia e Diabetologia Pediatrica (SIEDP), Roma .

Maiani G: Biodisponibilità nell'uomo degli antiossidanti naturali di alimenti vegetali e capacità antiossidante in vitro. Convegno " Antiossidanti dell' area mediterranea" Novembre 11-12, 2003, Roma

Martines S., D'Addezio L., Roccaldo R., Turrini A., Battistini N., Carbini N., Giacchi M., Leonardi F., Sculati O., D'Amicis A (2003): Obesity Among Italian Children (SCARPS Study): What Is it Associated With?. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 ottobre, 453.

Manzi P, Santaroni GP, Gambelli L, Belloni P. Livelli di alcuni elementi in funghi del genere Boletus 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti Cernobbio (Co) 18-19 settembre 2003

Minnielli S, Grasso L, Censi L. 2003. "Monitoraggio antropometrico nella Regione Lazio" Convegno Sorveglianza Nutrizionale ed educazione alimentare: stato dell'arte e prospettive. Roma 14 novembre

Molinari R., D'Aquino M., Merendino N, Ranfi R., D'Egidio M.G., Tomassi G. Effects of immature durum wheat on immune response and serum lipids in rats. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 Ottobre 2003. Annals of Nutrition & Metabolism, p 458

Perozzi, G. Intracellular localization of labile zinc and zinc transporters in mammalian cells. Presentazione nell'ambito del convegno "Cell Biology in the south of Rome", San Raffaele Biomedical Science Park (ICBTE), Castel Romano, 20-21 gennaio 2003.

Polito A., Catasta G., Ciarapica D., Bonifazi A., Bonifazi F., CuzzolaroM., De Luca O., Intorre F., Maccati F., Rinaldi F., Zaccaria M., Taras A. amd Maiani G.: Antropometric status and life style in Eledrly. Annals of Nutrition & Metabolism 9th European Nutrition Conference, October 1-4, 2003 Rome Italy

Polito A., Maiani G., Mengheri E. 2003. Meeting del progetto " Zinc effects on Nutrient/ Nutrient interactions and trends in health" Presentazione dell'attività semestrale Roma, 4-5 Aprile 2003.

Polito A., Maiani G., Mengheri E 2003. Meeting del progetto " Zinc effects on Nutrient/ Nutrient interactions and trends in health" Presentazione dell'attività semestrale Roma, 6 Ottobre 2003.

Polito A., Ambrogi V., Ciarapica D., Toti E., Taras A., Mineo TC. 2003. Resting metabolic rate in patients with severe emphysema before and after lung volume reduction surgery. 9th European Nutrition Conference Roma, 1- 4 Ottobre, Ann Nutr Met 2003 47; 423.

Polito A., Catasta G., Ciarapica D., Toti E., Bonifazi A., Bonifazi F., Cuzzolaro M., De Luca O., Intorre F., Maccati F., Rinaldi F., Zaccaria M., Taras A., Maiani G. 2003. Anthropometric status and lifestyle in elderly. 9th European Nutrition Conference Roma, 1- 4 Ottobre, Ann Nutr Met 2003 47; 566.

Rinaldi F., Toti E., Ciarapica D., Scalfi L., Taras A., Polito A. 2003. A comparison of different methods to estimate height in elderly. 9th European Nutrition Conference Roma, 1- 4 Ottobre, Ann Nutr Met 2003 47; 561.

Roselli M., Finamore A., Britti M.S., Merendino N., Mengheri E.. Protective effects and immunomodulation on intestinal cells by probiotics. 2nd Probiotics and Prebiotics new foods, Roma, 7-9 Settembre 2003.

Roselli M., Finamore A., Britti M.S., Mengheri E.. Probiotic treatment is able to reduce ETEC-induced M. neutrophil transmigration in Caco-2 cells. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 Ottobre 2003. Annals of Nutrition & Metabolism, p 649

Roselli M., Finamore A., Britti M.S., Merendino N., Mengheri E.. Interaction between probiotic bacteria and intestinal cells: protection against pathogen induced membrane damage and regulation of immune response. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 Ottobre 2003. Annals of Nutrition & Metabolism, p 371

Roselli M., Finamore A., Britti M.S., Mengheri E.. Modelli in vivo e in vitro per lo studio degli effetti protettivi di nutrienti contro le infiammazioni e i danni indotti da patogeni. Workshop "Alimenti e Nutrizione: interazioni del GALT con alimenti e microflora, Avellino, 21-22 Novembre 2003.

Rossi L. 2003. Infant Feeding Practices. Women for an international alliance against hunger. World Food Day Celebration, Roma, 21 Novembre.

Ruggeri S., Zappacosta B., Ricci R., Persichilli S., Mistura L., Turrini A., Camilli E., Mastroiacovo P., Carnovale E., 2003. Natural Folate versus Supplements: Effect on Plasma Homocysteine and RBC Folate in Healthy Adults. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 ottobre, 623.

Ruggeri S., Zappacosta B., Ricci R., Persichilli S., Mistura L., Turrini A., Camilli E.' Mastroiacovo P., Carnovale E.2003. Natural folate versus supplements: effect on plasma homocysteine and rbc folate in healthy adults Annals of Nutrition and Metabolism 47, 623

Scaccini C. 2003. Antioxidant effect of coffee. Coffee and Health Meeting - International Coffee Organization (ICO), Cartagena (Colombia), 13 al 20 settembre (Invited Speaker).

Scaccini C. 2003. Dieta mediterranea: mito o realtà. Convegno "Cuore, dieta mediterranea e peperoncino". Morano Calabro (CS), 28 al 30 novembre (Invited Speaker).

Scaccini C. 2003. A review of the increasing evidence of the positive role of antioxidants in keeping us healthy. Tea and Coffee World Cup Symposium. Roma, 16 giugno.

Scaccini C., Natella F., Ursini F., Fidale M. 2003. Selenium supplementation prevents the postprandial increase of atherogenic electronegative LDL. Meeting della Free Radical Society - Europa 2003. Ioannina (Grecia), 25 al 29 giugno.

Venneria E., Bugianesi R., Serafini M., Azzini E., Raguzzini A., Intorre F., Maiani G: Valutazione del potenziale antiossidante di alimenti vegetali di consumo frequente:effetto della conservazione refrigerata domestica

Virgili F., R. Ambra, G. Rimbach and K. Nesaretnam. cDNA arrays as a tool to investigate the role of nutritionally-relevant molecules in human health and disease. International Meeting OCC: Oxidants and antioxidants in biology. Cadiz (Spa) 6-9 Febbraio 2003

Virgili F. and R. Ambra. Effect of □-tocopherol and isoflavons on different signalling pathways activated by oxLDL in human endothelial cells. 5th MCBN-Unesco workshop: Micronutrients: molecular basis of health and disease. Sabah, Malaysia, 16-20 Giugno 2003

Virgili F., R. Canali, R. Ambra ER mediated cell signalling in cancer cells. 9th European Nutrition Conference. Rome, 1-4 Ottobre 2003

Zappacosta B.,Mastroiacovo P.,Persichilli S.,Genovese O.,Brancaccio R.,Ricci R.,Hermann C.,Andria G.,Mistura l.,Carnovale E.,Giardina B..2003. Effect of three different strategies on plasma homocysteine in healthy adult volunteers. J.Inherit.Metab.Dis.26 Suppl.1), 119

AREA 2. STUDI SULLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Pubblicazioni

Acquistucci R., Francisci R., Galli V. 2003. Wheat protein analysis: comparison of three methods. Tecnica Molitoria International, 54, 117-124.

Acquistucci R., Aureli G., Codianni P., Colonna M. and Galterio G. 2003. T. turgidum ssp dicoccum: chemical, nutritional and sensory evaluation of raw materials and pasta products. 10th International Wheat Genetics Symposium, pp 1307-1309.

Acquistucci R., Aureli G., Codianni P., Colonna M. and Galterio G.. Chemical, Technological and Nutritional Characteristics of two lines of farro (Triticum. turgidum aap. dicoccum) Nahrung (in corso di stampa).

Acquistucci R., D'Egidio M. G. Determinazione del Colore delle Semole Mediante Colorimetria a Riflettanza Diffusa: Un Test Collaborativo. Tecnica Molitoria (in corso di stampa).

Carbonaro M. 2004. Proteomics: present and future in food quality evaluation. Trends in Food Science and Technology (in corso di stampa, on line 14/1/04).

Carcea M. 2003. Caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia. Raccolto 2003. Monografia INRAN, 1-60.

Carcea M. 2003. Caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia. Raccolto 2003. Monografia INRAN 1-92.

Carcea M. 2003. Nasce il Manager del frumento duro. Molini d'Italia, gennaio, 42-43.

Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V., Bartoli L., Bassotti G., Fantauzzi P., Galli V. 2003. Parametri qualitativi della produzione convenzionale, integrata e biologica di frumento duro. Molini d'Italia, Febbraio, 50-60.

Carcea M., Berardo N., Salvatorelli S., Galli V. 2003. Indagine preliminare sulla misura rapida di parametri tecnologici e nutrizionali in granella di mais. Atti del 5° Convegno AISTEC Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola. Porto Conte Ricerche, Tramariglio, Alghero, 26-28 giugno (in corso di stampa) .

Carcea M., Guerrieri N., Marconi E., Salvatorelli S., Franchi E., Messia M. C. 2003 Biochemical and technological indicators of pasta quality. Proceedings of 8th Gluten Workshop, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo, 8-10 settembre (in corso di stampa).

Carnovale E., Camilli E. (in corso di stampa). La qualità nutrizionale dei prodotti tipici lucani. Convegno " Dieta mediterranea e salute- La specificità dei prodotti lucani.Sant'Arcangelo, maggio 2003.

Cubadda F., Raggi A., Zanasi F., Carcea M. 2003. From durum wheat to pasta: effect of technological processing on the levels of arsenic, cadmium, lead and nickel – a pilot study. Food Additives and Contaminants., 20(4), 353-360.

Lombardi-Boccia, G., Aguzzi, A., Cappelloni, M., Di Lullo, G., Lucarini, M. (2003) Total Diet Study: Daily Intakes of Minerals and Trace Elements in Italy. Br.J. Nutr. 90:1117-21

Lombardi-Boccia, G., Ruggeri, S., Aguzzi, A. (2003) Globulins enhance iron but not zinc in vitro dialysability: a study on six legumes. J Trace Elem. in Med and Biol., 17 (1): 1-5.

Lombardi-Boccia G, Lucarini M, Lanzi S, Aguzzi A, Cappelloni M. (2004) Nutrients and Antioxidant Molecules in Yellow Plums (Prunus domestica L.) from Conventional and Organic Productions: A Comparative Study. J Agric Food Chem. Jan 14; 52(1):90-4.

Lombardi-Boccia, G., Lanzi, S., Aguzzi, A. (2004) Aspects of Meat Quality: Trace Elements and B Vitamins in Raw and Cooked Meats J. Food Comp. Anal.(in press)

Lombardi-Boccia, G., Lanzi, S., Lucarini. M., Di Lullo, G. (2004) Meat and meat products Consumption in Italy: Contribution to Trace elements, Heme iron and selected B Vitamins supply. Int. J. Vitam and Nutr. Res. (in press)

Manzi P., Pizzoferrato L. UHT Thermal Processing of Milk. in Thermal Food Processing: Modelling, Quality Assurance, and Innovations. Editor Da-Wen Sun, Marcel Dekker, Inc. in stampa

Manzi P., Marconi S., Aguzzi A., Vivanti V., Pizzoferrato L. Qualita' della frazione proteica di funghi eduli commerciali. Atti del V Congresso di Chimica degli Alimenti (codice ISBN) Ed. Morgan Edizioni Tecniche (Milano) in stampa.

Manzi P., Marconi S., Aguzzi A., Pizzoferrato L. Commercial mushrooms: nutritional quality and effect of cooking. Food Chem. in stampa.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L, Esti M., Cinquanta L, Panfili G. Oli extravergine d'oliva: un indice di predizione della stabilità alla conservazione. Atti del 6° Congresso CISETA, Ed. Chiriotti in stampa.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. Parametri chimici per lo studio della conservabilita' del latte. Atti del V Congresso di Chimica degli Alimenti (codice ISBN) Ed. Morgan Edizioni Tecniche (Milano) in stampa.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. Latte alimentare: nuovi prodotti commercializzati in Italia. Atti del 6° Congresso CISETA, Ed. Chiriotti in stampa.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., Esti M., Cinquanta L., Panfili G., Oli extravergine d'oliva: un indice di predizione della stabilità alla conservazione. In Ricerca ed innovazione nell'industria alimentare, a cura di S.Porretta, Chiriotti Editori - Pinerolo, Vol. 6, in stampa.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. Latte alimentare: nuovi prodotti commercializzati in Italia. In Ricerca ed innovazione nell'industria alimentare, a cura di S.Porretta, Chiriotti Editori - Pinerolo, Vol. 6, in stampa.

Marletta L., D'Evoli L., Lucarini M., Nicoli S., Cappelloni M., Aguzzi A., Carnovale E. Nutrient composition and quality data of Italian traditional and local meat products in a national database. J. Food Comp. Anal. (in corso di stampa).

Mecozzi M., Acquistucci R.., Amici M. 2003. Prediction of Gas Chromatographic Retention Time of Polychlorinated Byphenyls by Mono-Dimensional Molecular Descriptors and Multivariate Techniques. Chromatographia, 57, S213-S217.

Orban E., Di Lena G. 2003. The influence of post-harvest production processes on seafood safety and quality -From the Aquatic Environment to Landing. Atti dell'International Workshop on Marine-Based Public Health Risk, in press.(n. 15 pagine).

Orban E., Nevigato T., Di Lena G., Casini I., Marzetti A. 2003. Differentiation in the lipid quality of wild and farmed seabass (Dicentrarchus labrax) and gilthead sea bream (Sparus aurata). J. Food Sci. 68,(1), 128-132.

Orban E., Di Lena G., Nevigato T., Masci M., Gambelli L., Casini I., Caproni R., Marzetti A. 2003. Qualità nutrizionale della trota di acquacoltura italiana. Ind. Alim. 42,(3), 1-4.

Orban E., Di Lena G., Masci M., Nevigato T., Casini I., Caproni R., Gambelli L., Pellizzato M. 2003. Growth, nutritional quality and safety of oysters (Crassostrea gigas) cultured in the lagoon of Venice (Italy). J. Sci. Food Agric. (in press)

Paoletti F. 2003. Aspetti nutrizionali e di protezione della salute legati al consumo delle insalate fresche. Colture Protette 32, (11), 2003, 118-119.

Paoletti, MG, Buscardo, E, VanderJagt, DJ, Pastuszyn, A, Pizzoferrato, L, Huang, Y-S, Chuang, L-T, Millson, M, Cerda H, Torres, F and Glew, RH, 2003. Nutrient Content of Earthworms Consumed by Yekuana Amerindians of the Alto Orinoco of Venezuela Proc. Royal Soc. London B. 270 (1512), 249-267.

Pizzoferrato L., 2003. Ingredienti e componenti funzionali. Ingredienti Alimentari, II (2), 26-30.

Pizzoferrato L., Turrini A., Roccaldo R., Leclercq C. Acidi grassi trans: fonti alimentari ed ingestione in Italia. in "Qualità e sicurezza degli alimenti" in stampa

Raffo A., Fogliano V., La Malfa G., Salucci M., Graziani G., Azzini E., Bertone A. and Quaglia G. 2003. Nutritional characteristics of Sicilian cherry tomatoes. Acta Horticulturae, 614, 681-686.