Raffo A., Pasqualone A., Sinesio F., Paoletti F., Quaglia G. and Simeone R. 2003. Influence of durum wheat cultivar on the sensory profile and staling rate of Altamura bread. Eur. Food Res. Technol., 218, 49-55.

Raffo A., La Malfa G., Fogliano V., Maiani G. and Quaglia G. 2003. Seasonal variations of quality attributes and antioxidant content in cherry tomatoes (Lycopersicon esculentum cv. Naomi F1). Sottoposto a J. Sci. Food Agric.

Raffo A., Paoletti F. and Antonelli M. 2003. Changes in sugar, organic acid, flavonol and carotenoid composition during ripening of berries of three seabuckthorn (Hippophae rhamnoides L.) cultivars. Sottoposto a J. Agric. Food Chem.

Ruggeri S., Aguzzi A., Carnovale E. (in corso di stampa).Determinazione dei folati negli alimenti : applicazione del trattamento trienzimatico, Atti V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti " Qualità e sicurezza degli alimenti"

Ruggeri S., Aguzzi A., Marconi E., Falasca L., Carnovale E., (in corso di stampa). "Studio del contenuto in folati in sfarinati d'orzo ottenuti con differenti tecniche di frazionamento". Atti del 5 Congresso AISTEC "Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola" Porto Conte, Alghero, 26-28 giugno 2003.

Salvatore P. Lucarini M., Donati E., Galimberti P., Carnovale E.(in corso di stampa) Caratterizzazione di caseinofosfopeptidi e loro utilizzazione in prodotti lattiero- caseari per aumentare la biodisponibilità di calcio. Atti V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti " Qualità e sicurezza degli alimenti"

Tamborra P., Esti M., Minafra, M. Sinesio F., 2003. Phenolic Compounds in Red-Berry Skins of UVA di Troia and Bombino Nero Grapes (Viis Vinifera L.). Ital. J. Food Sci., 15(3), 347-357.

Comunicazioni e partecipazioni a Congressi, Convegni e Seminari

Acquistucci R, M. G. D'Egidio (2003) Metodo strumentale per la determinazione del colore delle semole: risultati di un test collaborativo. 5° Convegno dell'Associazione Italian di Sciene e Tecnologie dei Cereali, Alghero, 26-28 giugno.

Antonelli M., Raffo A. and Paoletti F. 2003. The changes of biochemical constituents along fruit ripening. 1st Congress of the International Sea Buckthorn Association, Berlino, 14-18 settembre.

Carbonaro M., Sondergaard I., Bukhave K. 2003. Proteomics applied to bioavailability studies: traceability of in vivo gastrointestinal pattern of milk proteins. NFIF -New functional ingredients and foods, Copenaghen, 9-11 Aprile 2003.

Carbonaro M., Mattera M. Aguzzi A., Cappelloni M. Iametti S., Bonomi F. 2003. Nutritional characterization of milk protein hydrolysates with low allergenic properties. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 Ottobre 2003, Annals of Nutrition & Metabolism, 47, 463.

Carbonaro M., Mattera M., Di Lullo G. 2003. In vivo model systems and proteomics for traceability of nutritionally relevant compounds in the gastrointestinal tract. Congresso della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare, Ferrara, 16-17 Settembre 2003, It. J. Biochem. 52, 138.

Carcea M. 2003 Per una riscoperta nutrizionale del pane. Convegno "La promozione dell'arte bianca sul territorio: osservazioni, spunti ed esperienze concrete" nell'ambito del SIGEP 2003, 24° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, Fiera di Rimini, 18 gennaio.

Carcea M. 2003.Risultati della sperimentazione interregionale cereali 2003 sulla qualità del frumento tenero in Italia. Granoitalia. Giornate di Studio. Bologna, 26-27 settembre.

Carcea M. 2003. Presentazione dati monitoraggio qualitativo frumenti. Sala Marcora, MIPAF, Roma, 14 ottobre.

Carcea M., Bruschi L., Schiavoni E., Quattrucci E. 2003 Antiossidanti idrofili in cereali e alimenti derivati. 5° Convegno AISTEC Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola. Porto Conte Ricerche, Tramariglio, Alghero, 26-28 giugno.

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

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

Carcea M., Schiavoni E., Bruschi L., Quattrucci E. 2003 Phenolic acids in ready-to-eat cereal based foods. 9th European Nutrition Conference, FAO, Roma, 1-4 ottobre.

Carcea M., Bruschi L., Schiavoni E. 2003 Antiossidanti nei cereali e nei piatti tipici mediterranei. Convegno "Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore" INRAN, Roma, 11-12 novembre.

Carnovale E. A b c alimentarsi bene conviene . Il contributo delle carni di coniglio. 2003 Convegno La coniglicoltura italiana nella competizione di un mercato globale. Piacenza 15 febbraio 2003

Carnovale E. 2003.Tavola rotonda "La rivincita dei salumi"nell'ambito di Salami e Salumi, Rassegna Nazionale dei salumi e salami italiani. Mantova 24 maggio 2003

Co-chairman al Symposium SF1 Food Composition Database nel 9th European Nutrition Conference Rome october 1-4, 2003

Comendador F.J., Moneta E., Peparaio M. & Sinesio F. 2003. Qualità sensoriale di alimenti funzionali a base di cereali minori. I° Congresso Nazionale SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre.

Comendador F.J., Moneta E., Peparaio M., Raffo A., Sinesio F., Sgrulletta D., De Stefanis E., Redaelli R. 2003. L'avena per un alimento funzionale innovativo. Qualità nutrizionale e sensoriale. I° Congresso Nazionale SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre.

D'Evoli L., Aguzzi A., Cappelloni M., Lucarini M., Nicoli S., Salvatore P., Carnovale E., Marletta L. Italian Traditional recipes : a new entry in food composition database Annals of Nutrition and Metabolism 2003; 47:631

Esti M., Moneta E., Sinesio F., Cinquanta L. 2003. I composti fenolici di oli extra vergini di oliva e la percezione delle sensazioni di amaro e piccante V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e sicurezza degli alimenti" Parma, 9-12 Giugno.

Esti M., Moneta E., Panfili G., Fratianni A., Cinquanta L. & Sinesio F. 2003. Aspetti chimici e sensoriali di oli extra vergini di oliva in relazione alle condizioni di conservazione I° Congresso Nazionale SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre.

Grandillo S., Genovese A., Giordano I., Moio L., Mustilli A. C., Parisi M., Piombino P., Sinesio F., Moneta E., Termolino P., Bowler C. 2003. A Multidisciplinary Approach to Assess Fruit Quality of Traditional Italian Ecotypes of Tomato. 7th International Congress of Plant Molecular Biology. Barcellona, 23-28 June.

Lombardi-Boccia G, Turrini A, Aguzzi A, Cappelloni M, Martines S, D'Amicis A (2003) Can calculated mineral dietary data be considered as true intake? 9th European Nutrition Conference, Rome 1-4 October

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., Esti M., Cinquanta L., Panfili G. Oli extravergine d'oliva: un indice di predizione della stabilità alla conservazione. 6° Congresso CISETA, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003, pg.29.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., Esti M., Cinquanta L., Panfili G. Valutazione della stabilità all'ossidazione di oli extravergine di oliva mediante un indice di predizione. Convegno Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma 11-12 novembre 2003, Pg. 46.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. Caratteristiche antiossidanti naturali di prodotti tipici dell'area mediterranea: latte, formaggi, burro ed olio extravergine d'oliva. Convegno Antiossidanti in

alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma 11-12 novembre 2003, Pg 22.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L Antiossidanti naturali come indicatori di qualità e stabilità del latte alimentare. Convegno Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma, 11-12 novembre 2003, Pg. 36.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. Valutazione di vitamine liposolubili ad attività antiossidante in prodotti fermentati a base di latte commercializzati in Italia. Convegno Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma, 11-12 novembre 2003, Pg 35.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. Parametri chimici per lo studio della conservabilità del latte, V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003, P63.

Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. Latte alimentare: nuovi prodotti commercializzati in Italia, 6° Congresso CISETA, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003, pg.58.

Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L., Fedele V., Claps S., Rubino R. Valutazione della potenzialità antiossidante in formaggi e latte di capre allevate al pascolo e in stalla. Convegno Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma, 11-12 novembre 2003, Pg 40.

Manzi P., Marconi S., Aguzzi A., Vivanti V., Pizzoferrato L. Qualità della frazione proteica di funghi eduli commerciali. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003, P104.

Manzi P., Santaroni G.P., Gambelli L., Belloni P. Livelli di alcuni alimenti in funghi del genere Pleurotus, 6° Congresso CISETA, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003, pg.51.

Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L. Composti ad attività antiossidanti in funghi eduli. Convegno Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma, 11-12 novembre 2003, pg 25.

Marletta L., D'Evoli L., Ruggeri S., Lucarini M., Carnovale E. 2003. Development of Italian food composition tables: database management for "new" nutrients, typical food and recipe information. 5th International Food Data Conference, Washington, 30 giugno - 3 luglio

Moneta E., Esti M., Peparaio M. & Sinesio F. 2003. La percezione dinamica dell'amaro e del piccante in olio extra vergine di oliva. I° Congresso Nazionale SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre.

Nardo N., Moneta E., Paoletti F., Peparaio M. & Sinesio F. 2003. Influenza di fattori genetici e di allevamento sulla qualità organolettica di soppressate Lucane. I° Congresso Nazionale SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre.

Orban E. 2003. Conferenza stampa su " Codice di buona pratica di acquacoltura" Confagricoltura, Roma, 9aprile

Orban E. 2003. "Dalla tracciabilità ai marchi" Anzio 6 maggio.

Orban E. 2003. "Dalla tutela alla tracciabilità dei prodotti" Ancona 25 ottobre.

Orban E., Di Lena G. 2003. The influence of post-harvest production processes on seafood safety and quality -From the Aquatic Environment to Landing. International Workshop on Marine-Based Public Health Risk, Oristano, 12-14 July

Orban E., Nevigato T., Masci M., Di Lena G. 2003. Innovazione nel settore ittico: i prodotti di acquacoltura freschi e trasformati, qualità e sicurezza d'uso. 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio, 18-19 Settembre.

Orban E., Di Lena G., Nevigato T., Casini I., Caproni R., Marzetti A. 2003. Studio comparativo della qualità nutrizionale di filetti di trota affumicata nazionale e salmone affumicato di importazione. 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio, 18-19 Settembre.

Orban E., Nevigato T., Di Lena G., Casini I., Caproni R., Rampacci M., D'Ambra R., De Angelis P., Fusari A., Maccaroni A., Mariani S. 2003. Stock enhancement in lagoon areas and nutritional characteristics of the products finalised at their quality certification. Aquaculture International Conference 2003: "Fish farming in Mediterranean Europe for developing markets", Verona, 15-16 Ottobre.

Orban E., Di Lena G., Masci M., Nevigato T., Casini I., Caproni R. 2003. The smoking technology and the farmed trout processing. Aquaculture International Conference 2003: "Fish farming in Mediterranean Europe for developing markets", Verona, 15-16 Ottobre.

Orban E., Masci M., Nevigato T., Di Lena G., Casini I., Caproni R., Gambelli L. 2003. Elementi di differenziazione fra pesce allevato e selvatico: il ruolo dei mangimi per la qualità e sicurezza d'uso del prodotto. Aquaculture International Conference 2003: "Fish farming in Mediterranean Europe for developing markets", Verona, 15-16 Ottobre.

Orban E. 2003. Valorizzazione dei prodotti ittici del lago di Bolsena. Viterbo, 17 aprile.

Paoletti F. 2003. La qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti dell'agricoltura biologica. Convegno "Il Processo al Biologico" - 15° Salone Internazionale del Naturale (SANA), Bologna, 13 settembre.

Paoletti F. 2003. Caratterizzazione della qualità nutrizionale ed organolettica di cereali e ortofrutta da agricoltura biologica. Convegno su "Ricerca e Innovazione per le Produzioni Biologiche: Qualità intrinseca e Valorizzazione", Legnaro (Pd), 30 ottobre.

Paoletti F. 2003. Il ruolo delle insalate fresche nella dieta quotidiana. Convegno su "Le insalate, dal campo alla tavola", Milano, 27 novembre.

Pizzoferrato L., 2003. Fonti ed ingestione di acidi grassi trans e saturi in Italia. Workshop "Il Punto sugli acidi grassi saturi e gli acidi grasi trans", Roma 21 gennaio 2003 (relazione su invito).

Pizzoferrato L., 2003. Caratteristiche nutrizionali dei diversi latti presenti sul mercato italiano. Convegno AITA "Tecnologie innovative nella produzione di latte alimentare", Roma 4 aprile (relazione su invito).

Pizzoferrato L., Turrini A., Roccaldo R., Leclercq C. 2003. Acidi grassi trans: fonti alimentari ed ingestione in Italia. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e sicurezza degli alimenti" Libro degli Atti pp.74-75.

Pizzoferrato L., Manzi P., Marconi S., Vivanti V., Esti M., Cinquanta L., Panfili G. Antiossidanti naturali nella frazione lipidica di alimenti tipici dell'area mediterranea. Convegno: Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, Roma, 11-12 novembre 2003, Pg 3.

Raffo A., Bertone A., Ceccarini P. e Paoletti F. 2003. Acido ascorbico e composti fenolici della fragola: effetto della varietà e della conservazione refrigerata. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e Sicurezza degli Alimenti", Parma, 10-12 giugno.

Raffo A., Bertone A., Nardo N. e Paoletti F. 2003. Caratterizzazione chimica di cultivar di olivello spinoso in funzione del grado di maturazione. 6° Congresso Italiani di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (Co), 18-19 settembre.

Ruggeri S., Camilli E., Mistura L., Carnovale E. Proposal of an Italian Folate Database for folate intake assessment Annals of Nutrition and Metabolism 2003; 47:632

Ruggeri S., Aguzzi A., Marconi E., Falasca L., Carnovale E.. 2003."Studio del contenuto in folati in sfarinati d'orzo ottenuti con differenti tecniche di frazionamento". Atti del 5 Congresso AISTEC "Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola" Porto Conte, Alghero, 26-28 giugno 2003.

Sinesio F.. 2003. Convalida di metodi sensoriali. Quali criteri? Quali Strumenti? I° Congresso Nazionale SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre.

Sinesio F., Moneta E., Peparaio M., Piombino P., Pessina R., Genovese A., Lisanti T., Moio L.. 2003. Profili aromatici e sensoriali di ecotipi di pomodoro campano. I° Congresso Nazionale SISS "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la valorizzazione delle produzioni Alimentari Italiane" Roma, 13-14 Novembre.

Sinesio F. 2003. L'analisi sensoriale per la valutazione della qualità del latte. Convegno AITA "Tecnologie innovative nella produzione di latte alimentare" Roma, 4 Aprile 2003.

Turrini A, Lombardi-Boccia G, Lucarini M, Lanzi S, D'Addezio L and D'Amicis A (2003) Calculated vs. analysed results: comparison in the italian dietary data. 9th European Nutrition Conference, Rome 1-4 October

AREA 3. STUDI DI CONSUMI ALIMENTARI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Pubblicazioni

Bartali B., Salvini S., Turrini A., Lauretani F., Russo C.R., Corsi A.M., Bandinelli S., D'Amicis A., Palli D., Guralnik J.M., Ferrucci L., 2003. Age and disability affect dietary intake. Nutr Epid, 133, 2868-2873

Bartali B., Salvini S., Turrini A., Lauretani F., Russo C.R., Corsi A.M., Bandinelli S., D'Amicis A., Palli D, Guralnik J.M. and Ferrucci L. 2004. Dietary intake estimated using different methods in two Italian older populations. Arch. Gerontol. Geriatric. 38, 51-60.

Bartali B., Salvini S., Turrini A., Lauretani F., Russo C.R., Corsi A.M., Bandinelli S., D'Amicis A., Palli D, Guralnik J.M. and Ferrucci L. 2003. Age and Disability Affect Dietary Intake. J. Nutr. 133, 2868–2873.

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. Roma: INRAN

Messina, F., Saba, A., Vollono, C., Leclercq, C., Piccinelli, R. (2004). Beliefs and attitudes towards the consumption of sugar-free products in a sample of Italian adolescents", Eur. J. of Clin. Nutr, 58, 3 (in press)

Pastore G. 2003. Le Nuove Linee Guida per una Sana Alimentazione: Un importante Strumento per il Consumatore. ANDID Notizie3,13.

Saba A., Messina, F. 2003. Attitudes towards organic foods and risk/benefit perception associated with pesticides. Food Qual and Pref., 14, 8, 637-645

Trichopoulou A., Naska A., Antoniou A., Friel S., Trygg K. and Turrini A., 2003. Vegetable and Fruit: The Evidence in their favour and the Public Health Perspective. Int J Vit Nutr Res, 73, (2), 63-69

van Erp-Baart A.M.J., Brants H.A.M., Kiely M., Mulligan A., Turrini A., Sermoneta C., Kilkkinnen A. and Valsta L.M., 2003. Isoflavone intake in different European countries: The VENUS approach. Br J Nut, 89, (S1), 25-30.

Comunicazioni e partecipazioni a Congressi, Convegni e Seminari

Bevilacqua N., Censi L., Pesaresi C., Piccinelli R., Martone D., Arcella D. & D'Addesa D. 2003. Quality of breakfast in children. 9th European Nutrition Conference, Roma, 01-04 ottobre.

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

D'Addesa D. 2003. La mensa scolastica: ruolo educativo. Incontro con genitori, insegnanti e autorità scolastica del Comune di Grottaferrata, 07 aprile.

D'Addesa D. 2003. Educazione Alimentare: quali prospettive. Atti del Convegno "Sorveglianza Nutrizionale ed Educazione Alimentare". Roma, 14 novembre, (in corso di stampa).

D'Addesa D. 2003. Linee guida per una efficace educazione alimentare in età evolutiva. Atti del XV Congresso Internazionale "Progresso Scientifico, Etica, Tutela delle Risorse: Sfide Professionali del Terzo Millennio". Umago (Croazia), 03-06 ottobre, 103.

D'Addesa D. 2003. L'Educazione Alimentare a scuola. Convegno "Il bambino e l'alimentazione", Alatri, 28 giugno.

D'Addesa D. 2003. La pasta nel Modello Alimentare Mediterraneo. Tavola Rotonda "La tradizione della pasta in campania", Napoli, 29 giugno.

D'Addesa D. 2003. Nutrition Education: when does it work?. 9th European Nutrition Conference, Roma, 01-04 ottobre.

D'Addesa D. 2003. Mangio a scuola. Tavola Rotonda Coldiretti, Roma, 09 ottobre.

D'Addesa D. 2003. Educazione Alimentare: quali prospettive. Convegno "Sorveglianza Nutrizionale ed Educazione Alimentare", Roma, 14 novembre.

D'Addezio L., Martines S., Roccaldo R e Turrini A., 2003. Food packaging: un'analisi delle potenzialità di riduzione dei rifiuti derivanti dall'alimentazione. Convegno CISETA., Cernobbio (CO), 17 settembre.

D'Amicis A, Martone D., Martines S. 2003. Consumo di merende e obesità: un problema reale? ADI Mag. (7), 4, 518-525.

D'Amicis A. 2003. I consumi di alcol in Italia. Congresso della Società Italiana di Alcologia. Napoli 8-9 ottobre.

D'Amicis A. 2003. Nutrizione e comunicazione. Convegno Santa Lucia, Roma 14 novembre.

D'Amicis A. I consumi alimentari in Italia. 2003 Convegno su Acidi Grassi Trans. Roma 21 gennaio.

Martines S., D'Addezio L., Roccaldo R., Turrini A., Battistini N., Carbini L., Giacchi M., Leonardi F., Sculati O., D'Amicis A. 2003. Obesity among Italian Children (SCARPS Study): what is it associated with?. Ann. Nutr. Metab 47, 453.

Lombardi-Boccia G., Turrini A., Aguzzi A., Cappelloni M., Martines S., D'Amicis A., 2003. Can Calculated Mineral Dietary Data be Considered as True Intake? 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 ottobre, 632.

Lombardi-Boccia G., Turrini A., Aguzzi A., Cappelloni M., Martines S., D'Amicis A. 2003. Can Calculated mineral dietary data be considered as true intake? Ann. Nutr. Metab 47, 632.

Pastore, G. INRAN, Funzioni e Compiti. Sicurezza e Qualità degli Alimenti e delle Bevande dalla Produzione al Consumo. Roma 24 Febbraio 2003

Pastore G. Alimenti e Nutrizione. Il Problema della Sicurezza Alimentare. 15° Congresso ANDID. Tivoli 9-12 Aprile 2003

Pastore G. L'INRAN nei Paesi in Via di Sviluppo. Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2003. Istituto Superiore di Sanità, Roma, 23/10/2003

Pastore G. Alimenti Biologici e Alimenti Funzionali. Mangiare: Salute, Sicurezza e Gusto. Quartu S. Elena 21-22 Novembre 2003

Pastore G. Definizione di Sicurezza Alimentare. Mangiare: Salute, Sicurezza e Gusto. Quartu S. Elena 21-22 Novembre 2003

Pastore G. Quali rapporti tra Agricoltura e Sanità in materia di Sicurezza Alimentare. Igiene degli Alimenti: Quale futuro?. Bologna 4/12/2003

Pizzoferrato L., Turrini A., Roccaldo R., Leclercq C. 2003. Acidi grassi trans: fonti alimentari e ingestione in Italia. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti della Società Chimica Italiana., Parma, 9-12 giugno, 74-75

Pizzoferrato L., 2003. Un tranquillante caseario. Caseus 1, 14.15.

Pizzoferrato L., 2003. DHA, chi era costui. Caseus 2, 30-31.

Pizzoferrato L., 2003. I cristalli nel formaggio. Caseus 3, 28-29.

Pizzoferrato L., 2003. Spicchi d'infanzia. Caseus 4, 30-31.

Pizzoferrato L., 2003. Gli oligosaccaridi: pochi ma buoni. Caseus 5, 34-35.

Pizzoferrato L., 2003. I grassi, questi conosciuti. Caseus 6, 46-47.

Saba A. 2003. Le scelte alimentari: aspettative e percezione. 1° Congresso Nazionale SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali), Ruolo dell'analisi sensoriale per la valorizzazione delle produzioni alimentari italiane, Roma, 13-14 novembre

Turrini A., Lombardi-Boccia G., Lucarini M., Lanzi S., D'Addezio L., D'Amicis A., 2003. Calculated vs. Analysed Results: Comparison in the Italian Dietary Data. 9th European Nutrition Conference, Roma, 1-4 ottobre, 632.

Turrini A., Serafini M., Martines S., Cialfa E., D'Amicis A., 2003. Gli antiossidanti nella dieta italiana: analisi delle fonti e tendenze evolutive. Atti del Convegno "ANTIOSSIDANTI in ALIMENTI dell'AREA MEDITERRANEA Valutazioni chimico-nutrizionali., livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore", Roma, 11-12 novembre, 16-17.

Turrini A., 2003. Indicatori di efficacia degli interventi per la modificazione dei comportamenti alimentari. Convegno "Valutazione dell'efficacia di interventi volti alla modificazione del comportamento alimentare". Torino, 31 ottobre.

Turrini A., Lombardi-Boccia G., Lucarini M., Lanzi S., D'Addezio L., D'Amicis A. 2003. Calculated vs. analysed results: composition in the Italian dietary data. Ann. Nutr. Metab 47, 632.

AREA 4. SOSTENIBILITÀ E SVILUPPO DEI SISTEMI AGROALIMENTARI

Pubblicazioni

Allen T. F. H., Giampietro M., A.M. Little, 2003 Distinguishing ecological engineering from environmental engineering Ecological Engineering 20: 389-407.

Giampietro, M. 2003 Multi-Scale Integrated Analysis of Agroecosystems CRC Press, Boca Raton, 473 pp.

Giampietro, M. 2003. Complexity and scales: the challenge for integrated assessment. In: J. Rotmans and D.S. Rothman (Editors), Scaling Issues in Integrated Assessment. Swets & Zeitlinger B.V. Lissen The Netherlands pp. 293-327.

Giampietro M. and Mayumi K. 2003 An alternative energy analysis based on complex systems thinking (1): facing the epistemological impasse entailed by nested hierarchies In: S. Ulgiati, M. Brown, M. Giampietro, R. Herendeen and K. Mayumi (eds), Advances in Energy Studies (3): Reconsidering the importance of Energy – Servizi Grafici Editoriali, Padova - 553-561

Giampietro M. and Mayumi K. 2003 An alternative energy analysis based on complex systems thinking (2): acknowledging the existence of hierachies, scales and impredicative loops. In: S. Ulgiati, M. Brown, M. Giampietro, R. Herendeen and K. Mayumi (eds), Advances in Energy Studies (3): Reconsidering the importance of Energy – Servizi Grafici Editoriali, Padova - 563-574

Giampietro, M. 2003 Integrated Assessment of Agro-Ecosystems: looking for "negotiated solutions" rather than "optimal solutions". Proceedings of the Workshop on New Directions in Agro-ecology Research and Education UW Madison - Madison, WI – May 29th-31st, 2002 Published by the Center for Integrated Agricultural Systems of UW-Madison

Gomiero, T. and Giampietro M. 2003 Multi-objective integrated representation (putting in perspective biophysical analyses) applied to aquaculture. In: S. Ulgiati, M. Brown, M. Giampietro, R. Herendeen and K. Mayumi (eds), Advances in Energy Studies: Reconsidering the importance of Energy – Servizi Grafici Editoriali, Padova - 187-199

Ohashi Y., Oka, A., Rodrigues-Pousada R., Possenti M., Ruberti, I., Morelli, G., Aoyama, T. 2003. Modulation of phospholipid signaling by GLABRA2 in root-hair pattern formation. Science **300**, 1427-1430.

Pastore G. Ottaviani D., Li Ji. (2003) A multidimensional approach to understanding agro-ecosystems. A case study in Hubei Province, China. Agricultural Systems. 76/1 pp. 207-225.

Ulgiati S., Brown M., Giampietro M., Herendeen R. and Mayumi K. (eds), 2003 Advances in Energy Studies (3): Reconsidering the importance of Energy – Proceedings of the 3rd Biennial International Workshop held in Porto Venere 24-28 Sept. 2002 Servizi Grafici Editoriali, Padova - 671 pp.

Comunicazioni e partecipazioni a Congressi, Convegni e Seminari

Carabelli M., Sessa G., Possenti M., Ljung K., Ruzza V., Mittempergher F., Aoyama T., Sandberg G., Morelli G., Ruberti I. 2003. Auxin and Shade avoidance response. 14th Internation Conference on Arabidopsis Research. Madison –Winsconsin 20-24 Giugno.

6° Convegno del network europeo "TF-Stress EU Project", 18 e 19 Settembre 2003, Roma. (Baima S.)

EC High Level Scientific Conference, "Frontiers 2: European Applications in Ecological Economics," organizzata dalla Università della La Laguna, Tenerife Spagna, 11-16 Febbraio 2003 – Invitato come participante ad un panel di esperti sulla integrazione delle Politiche Europee (M. Giampietro).

EU-Project Southeast Asia in Transition - Third Project Meeting dal 2-6 Giugno 2003, IFF - Vienna, Austria – Coordinatore delle attività del gruppo di lavoro su "Integrated Assessment and Policy Dialogue" (M. Giampietro).

International Workshop Democratic Governance of Technological Change in an Era of Globalization organized by the Science in Society Programme (Said Business School Oxford, UK), organizzata da "Economic & Social Research Council, UK" e dalla "Fundação Luso-Americana por o Desenvolvimiento", Lisbona, Portogallo dal 23-26, Febbraio, 2003. Esperto a partecipare ai lavori (M. Giampietro).

International Workshop Interfaces Between Science and Society: Collecting Experiences for Good Practices – Organizzato dalla KAM Unit del Joint Research Center della Commissione Europea ad ISPRA a Milano dal 27 al 28, Novembre 2003 – key note presentation nella sessione 6: Science for Governance, the Implications of the Complexity revolution (M. Giampietro).

Lucchetti S., Baima S., Aoyama T., Ruberti I., Morelli G. 2003. Role of the Arabidopsis HD-Zip transcription factor ATHB-1 in stress responses. 5° Convegno della Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV), Rimini, 10 – 13 Ottobre.

Lucchetti S., Baima S., Aoyama T., Ruberti I., Morelli G. 2003. Role of the Arabidopsis HD-Zip transcription factor ATHB-1 in stress responses. 5° Convegno della Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV), Rimini, 10 – 13 Ottobre.

Mansholt Graduate School – Wageningen University – Minisymposium: The Challenge to Ecological Economics Posed by Complexity. Organizzato da: Silvio Funtowicz, Martin O'Connor, Ray Ison e Mario Giampietro – 22 Ottobre, 2003 - key note speaker: Multi-Scale Integrated Analysis of Sustainability (M. Giampietro).

Ohashi Y., Oka, A., Rodrigues-Pousada R., Possenti M., Ruberti, I., Morelli, G., Aoyama, T. 2003. GLABRA2 regulates root-hair development by modulating phospholipid signaling. 7th International Congress on Plant Molecular Biology. Barcelona, 23-28 Giugno.

Sessa G., Carabelli M., Possenti M., Ruzza V., Mittempergher F., Aoyama T., Morelli G., Ruberti I. 2003 Cross-talk between canpy-shade and auxin. 7th International Congress on Plant Molecular Biology. Barcelona, 23-28 Giugno.

Sustainable Balkan Workshop – Identifying Sustainability Strategies for Western Balkan Countries dal 17-20, Marzo 2003 – Lubljana, Slovenia – Plenary Speaker: "Multi-scale integrated assessment of scenarios for an informed discussion of environmentally sound regional socio-economic development" (M. Giampietro).

ATTIVITÀ DIDATTICA, GRUPPI DI LAVORO NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, ATTIVITÀ ISTITUZIONALE, ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI, ALTRE ATTIVITÀ

PAGINA BIANCA

Attività didattica

Attività didattica integrativa nel Corso di Chimica degli Alimenti nella Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università degli Studi della Sapienza –Roma (Lucarini M).

Attività di Membro Ordinatore al Master di secondo livello in Nutrizione, Università di Napoli (D'Amicis A).

Continuing education courses "Assessment of exposure to chemicals: methodological aspect for the collection of data on food intake and additive concentration", Science for Safety - 41st Congress of the European Societies of toxicology EUROTOX 2003, Florence, September 28- October 1, 2003 (Leclercq C)

Continuing education courses "Stochasting modelling applied to the estimation of intense sweeteners intake", Science for Safety - 41st Congress of the European Societies of toxicology EUROTOX 2003, Florence, September 28 - October 1, 2003 (Arcella D)

Corso "Aspetti epidemiologici dell'igiene. Metodologie per lo studio dell'esposizione al rischio alimentare degli alimenti e della nutrizione", Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, Università degli Studi "La Sapienza", Roma (Leclercq C.)

Corso di "Biotecnologie", I anno della Scuola di Specializzazione in "Scienza dell'Alimentazione", Università degli Studi di Roma Tor Vergata, (Paoletti F).

Corso di "Chimica degli alimenti", Diploma Universitario in Dietologia e Dietetica applicata, Università degli Studi di Roma-Tor Vergata (Pizzoferrato L).

Corso di "Chimica degli Alimenti", Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università degli Studi di Roma-Tor Vergata (Pizzoferrato L).

Corso di "Chimica degli Alimenti" per il Corso di Laurea per Dietisti afferente alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Tor Vergata di Roma, (Acquistucci R).

Corso di Chimica degli Alimenti (II anno) (Area di Dietologia fisiologica), Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (Carbonaro M).

Corso "Esposizione al rischio alimentare: rischi legati alle sostanze chimiche presenti negli alimenti", Laurea in "Dietista", Università di Tor Vergata, Roma (Leclercq C)

Corso integrativo di Chimica degli alimenti nella Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università degli Studi della Sapienza –Roma (Carnovale E).

Corso Integrativo di Fisiologia della Nutrizione. Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma La Sapienza (Polito A).

Corso di Elementi di Tecnologie Alimentari, Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione,Università "La Sapienza" di Roma (Orban E).

Corso di Fisiologia della Nutrizione, "Metodi di misura del Dispendio Energetico, e Metodi di misura della Composizione Corporea", Università " Campus Bio-Medico" di Roma, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Diploma di Universitario per Dietista (Polito A).

Corsi di Formazione Nutrizionale destinati agli operatori della Mense scolastiche, Regione Campania nell'ambito del progetto di "Comunicazione ed Educazione Alimentare" promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma (D'Addesa D.).

Corsi di formazione del personale ASL in relazione alle problematiche della sorveglianza nutrizionale (Rossi L).

Corso di formazione e standardizzazione "Rilevamento dei consumi alimentari ed inserimento dei dati rilevati", Azienda ASL 4 Lanusei (NU), 7-10 ottobre 2003 (Piccinelli R)

Corso di Laurea di 1° Livello di Dietista, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", corso integrato di Educazione Sanitaria ed Educazione Alimentare, Roma (D'Addesa D).

Corso di Laurea per Dietista della Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata. Corso "Ruolo dei nutrienti nella prevenzione delle malattie cronico degenerative" (Scaccini C, Natella F).

Corso di Laurea per Dietista dell'Università degli Studi "La Sapienza". Docente di Fisiologia nel corso integrato di Anatomia, Istologia e Fisiologia (Ghiselli A).

Corso di Laurea "Dietologia e Dietetica Applicata", Universita'degli Studi Di Roma Tor Vergata, corso "Organizzazione e Programmmazione dei Servizi Sanitari (corso Integrato di Nutrizione nelle collettività e ristorazione collettiva e di massa)" (Censi L).

Corso di Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università Roma-3, Roma. Incarico per carico totale dell'attività didattica del corso di Chimica Biologica (Virgili F).

Corso di Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università Roma-3, Roma. Nomina di"Cultori della materia" (Ambra R, Canali R.).

Corso di "La Nutrizione nei Paesi in Via di Sviluppo" presso il corso di Laurea per Dietisti, presso l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", Facoltà di Medicina e Chirurgia (Pastore, G.)

Corso di "Metodologie di Valutazione dei Fabbisogni di Energia e Nutrienti" presso il corso di Laurea per Dietisti, presso l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", Facoltà di Medicina e Chirurgia (Pastore, G).

Corso di Perfezionamento " Allevamento Igiene, Patologia delle Specie Acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati", Lezioni su qualità nutrizionale dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, Università di Teramo, (Facoltà di Medicina Veterinaria) (Orban E)

Corso di perfezionamento in Igiene degli Alimenti e Nutrizione indirizzato al personale SIAN (Servizi di Igiene degli Alimenti e la Nutrizione) e DMI (Dipartimento Materno Infantile), Università degli studi di Roma "La Sapienza", corso di Educazione Nutrizionale, Roma (D'Addesa D).

Corso opzionale "Piante transgeniche per la produzione di vaccini edibili e altre molecole di interesse biomedico", corso di Laurea per Dietisti, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Seconda Università di Roma "Tor Vergata", AA 2002/03. (Baima S).

Corso di "Tecnologie e biotecnologie alimentari", Settore Scientifico Disciplinare "Scienza e Tecnologie Alimentari", I anno del Corso di Laurea per Dietista, Università degli Studi di Roma Tor Vergata, (Paoletti F).

Corso "Sociologia dell'Alimentazione"nell'ambito delle Discipline Psicologiche, educative e didattiche, per il corso di laurea di Dietista presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Roma "TorVergata" (Saba A)

Docente di "Biochimica" nell'ambito del corso integrato di Biochimica e Fisiologia per il Diploma Universitario di Dietista presso l'Ospedale S. Camillo-Forlanini, nominato dal Consiglio di Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi "La Sapienza "di Roma, (Maiani G)

Elementi di nutrizione umana, Master MAE Igiene degli Alimenti, Università di Roma "La Sapienza" (D'Amicis A).

Epidemiologia Nutrizionale, Scuola di Specializzazione Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "Tor Vergata", (D'Amicis A).

Impiego dell'analisi sensoriale nel controllo di qualità degli alimenti: un'applicazione al processo di produzione industriale della pizza". Università della Tuscia, 23 Maggio 2003 (Sinesio F & Moneta E)

I metodi sensoriali". Università degli Studi di Milano, 23 e 24 Settembre 2003. Corso teorico e pratico organizzato da A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro Industriale "Valutazioni sensoriali nel controllo Qualità e nella Ricerca & Sviluppo. Modulo I: Metodi discriminanti e descrittivi" (Sinesio F)

Insegnamento di "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso la scuola di specializzazione di Scienza della Alimentazione della Università "La Sapienza" di Roma (Rossi L).

Insegnamento di tecniche di valutazione dello stato nutrizionale presso il Corso di Perfezionamento in Medicina Tropicale dell'IRCCS "Lazzaro Spallanzani" (Rossi L).

Insegnamento di Tecnologia delle preparazioni alimentari, afferente al Corso integrato di Scienze e Tecnologie Alimentari, Corso di Laurea per Dietista. Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Roma, Tor Vergata, marzo 2003. (Carcea M).

Le vitamine liposolubili, Università di Roma "La Sapienza", Scuola di specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, Corso di Biotecnologie e Nutrizione, (Bellovino D).

Lezione "Piante transgeniche e loro applicazioni nelle biotecnologie nutrizionali. Miglioramento della qualità nutrizionale degli alimenti geneticamente modificati", Corso di Biotecnologie e Nutrizione della Scuola di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, Università degli Studi di Roma "La Sapienza", AA 2002/03. (Baima S).

Lezione per gli allievi del Corso di "Manager della Qualità e dello Sviluppo Commerciale del Frumento Duro" INRAN, 19 settembre 2003 (Acquistucci R).

Modulo Alimenti e Nutrizione presso la Facoltà di Missionologia della Pontificia Università Urbaniana (Rossi L)

Modulo di 18 ore "La qualità nutrizionale di prodotti alimentari" per Master "Analisi chimiche e controllo di qualità", Università di Roma "La Sapienza" (Manzi P).

Modulo didattico "I principali parametri qualitativi del frumento duro e della semola: caratteristiche merceologiche, chimiche e reologiche" nell'ambito del Corso di Alta Formazione "Manager della qualità e dello sviluppo commerciale del frumento duro", Federazione Provinciale Coldiretti, Foggia, settembre 2003 (Carcea M).

Modulo "Metodi ufficiali nel controllo di qualità degli alimenti", Master "Analisi chimiche e controllo di qualità" , Università di Roma - La Sapienza (Pizzoferrato L).

Nutrienti e genoma: Favismo. Leptina e obesità. Regolazione dell'espressione genica da metalli. Colesterolo e vitamina D. Università di Parma, Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari, Corso di Biochimica Applicata. (Bellovino D, Gaetani S).

Professore a contratto nell'anno accademico 2002-2003 per lo svolgimento del corso "Biotecnologie Alimentari", Corso di Laurea triennale in Biotecnologie Agroindustriali, Università degli Studi di Roma La Sapienza, Polo di Latina (Morelli G).

Regolazione genica da nutrienti: le vitamine A e D, Università dell'Aquila, Corso di Dottorato in Biologia Cellulare e Molecolare (Bellovino D).

Regolazione genica da nutrienti, 2003. Seminari per i dottorandi di Fisiologia della III Università degli studi di Roma (Gaetani S).

Scuola di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, corso di "Biotecnologie e Nutrizione", incarico di Professore a contratto non retribuito, Università di Roma "La Sapienza" (Murgia C).

Scuola di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, corso di "Biotecnologie e Nutrizione", lezione "Le basi genetiche dell'obesità. La leptina e la regolazione del peso corporeo nei mammiferi", Università di Roma "La Sapienza" (Murgia C).

Scuola di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, corso di "Biotecnologie e Nutrizione", lezione "L'epitelio intestinale come modello per studi di interesse nutrizionale", Università di Roma "La Sapienza" (Murgia C).

Scuola di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, corso di "Biotecnologie e Nutrizione", lezione "Il trasporto di zinco negli eucarioti Isolamento e caratterizzazione di un gene che codifica per un trasportatore di zinco", Università di Roma "La Sapienza" (Murgia C).

Scuola di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, corso di "Biotecnologie e Nutrizione", lezione "Il problema dell'encefalopatia spongiforme e i suoi riflessi sul consumo di carne bovina", Università di Roma "La Sapienza" (Perozzi G).

Scuola di Specializzazione in Applicazioni Biotecnologiche, corso di "Biotecnologie e Nutrizione", lezione "Applicazioni delle biotecnologie agli animali da allevamento", Università di Roma "La Sapienza" (Perozzi G).

Seminario su "Fisiologia e Fisiopatologia della Nutrizione. Master di II° livello in "Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande, dalla produzione al consumo. Sezione di Medicina Clinica e Sanità Pubblica del Dipartimento di Medicina Sperimentale e Patologia dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza". (Pastore, G).

Seminario "Le biotecnologie vegetali" per gli studenti del corso di Laurea in Scienze Biologiche dell'Università di Roma III, 31 Ottobre 2003. (Baima S).

Seminari ai corsi di laurea breve per dietisti della Università "Tor Vergata" di Roma (Rossi L).

Statistica dei consumi alimentari, Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (Turrini A).

Statistica applicata alle scienze biologiche, Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" (Turrini A).

Stato di nutrizione della popolazione italiana, Master di secondo livello in Nutrizione, Università di Siena, (D'Amicis A).

Tesi sperimentale di Christian Schroter, Università di Heidelberg e corso di Laurea in Scienze Biologiche, Università di Roma III nell'ambito del Programma Socrates-Azione Erasmus, Marzo-Giugno 2003 in qualità di relatore (Baima S).

Valutazione dello stato di nutrizione in diversi contesti socio economici, Master MAE Igiene degli Alimenti, Università di Roma "La Sapienza" (Rossi L).