

## Curriculum Vitae Prof.ssa Donatella Restuccia

- ❖ **11-11-1997:** laureata in Chimica presso l'Università degli Studi di Messina con votazione 110/110 e lode accademica;
- ❖ **05-1998:** abilitata all'esercizio della professione di Chimico presso l'Università di Messina;
- ❖ **Dal AA. 1998/99 al AA. 2000/2001:** iscritta al corso di Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche (XIV Ciclo) svolto presso il Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell'Università degli Studi di Messina. In data 19/04/2002 ha sostenuto, con esito positivo, l'esame per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca discutendo una tesi dal titolo: "Studio mediante Risonanza Magnetica Nucleare ad alta risoluzione e per immagini di matrici gel di alginato e loro interazioni con amminoacidi";
- ❖ **01-01-2003/31-12-2004:** Assegnista di Ricerca, settore scientifico disciplinare SECS-P/13 (Scienze Merceologiche), presso il Dipartimento di Controllo e Gestione delle Merci e del loro Impatto sull'Ambiente, Università "La Sapienza" di Roma. Titolo della ricerca: "Biotecnologie: produzione delle sementi transgeniche ed impatto nel settore agro-alimentare";
- ❖ **01-06-2005/31-05-2007:** Assegnista di Ricerca, settore scientifico disciplinare SECS-P/13 (Scienze Merceologiche), presso il Dipartimento di Controllo e Gestione delle Merci e del loro Impatto sull'Ambiente, Università "La Sapienza" di Roma. Titolo della ricerca: "Aspetti ambientali e economici nella produzione di sementi transgeniche e futuri scenari di coesistenza con altre forme di agricoltura";
- ❖ **01-11-2007/22-12-2008:** Assegnista di Ricerca, settore scientifico disciplinare SECS-P/13 (Scienze Merceologiche), presso il Dipartimento per le Tecnologie le Risorse e lo Sviluppo, Sapienza Università di Roma. Titolo della ricerca: "La sicurezza delle matrici alimentari: il caso dei cereali e loro derivati";
- ❖ **Dicembre 2008:** Ricercatore, settore scientifico disciplinare SECS-P/13 (Scienze Merceologiche), Facoltà di Farmacia e Scienze della Nutrizione e della Salute, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università della Calabria;
- ❖ **Dicembre 2011:** Ricercatore Confermato, settore scientifico disciplinare SECS-P/13 (Scienze Merceologiche), Facoltà di Farmacia e Scienze della Nutrizione e della Salute, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università della Calabria;
- ❖ **Dicembre 2018:** Professore Associato, settore scientifico disciplinare SECS-P/13 (Scienze Merceologiche), Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione, Università della Calabria.
- ❖ **Marzo 2024:** Professore Ordinario, settore scientifico disciplinare SECS-P/13 (Scienze Merceologiche), Facoltà di Economia, Dipartimento di Management, Sapienza Università di Roma.

## Attività Didattica Prof.ssa Donatella Restuccia

La Prof.ssa Donatella Restuccia svolge attività didattica quale Professore Ordinario di Scienze Merceologiche (SSD SECS-P/13) presso il la Facoltà di Economia, Dip. di Management.

La Prof.ssa D. Restuccia è titolare dei seguenti insegnamenti nell'ambito dei SSD:  
**SECS-P/13 (Scienze Merceologiche):**

- Dall'AA 2022-2023: **Quality and Sustainability Management**, CdS MATIS, Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Management

In precedenza ha ricoperto gli insegnamenti di:

- Dall'AA 2008 al 2023: **Laboratorio di Merceologia Alimentare**, CdS in “**Scienze della Nutrizione Magistrale**” Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Dall'AA 2012 al 2023: **Sistemi di Certificazione del Sistema Agro-Alimentare**, CdS in “**Scienza della Nutrizione**” Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione.
- Dall'AA 2019 al 2023: **Merceologia dei Prodotti Alimentari**, CdS in “**Scienze della Nutrizione**” Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione
- Dall'AA 2021 al 2023: **Laboratory of Food Commodities**, CdS in “**Nutritional Sciences**” Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione

**AGR-15** (Scienze e Tecnologie Alimentari):

- Dall'AA 2005-2006 all'AA 2021-2022: **Scienze e Tecnologie Alimentari**, nell'ambito del corso integrato di Scienze dell'Alimentazione, CdS in “**Tecniche per la Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro**” “Sapienza” Università di Roma, *Facoltà di Farmacia e Medicina, Dipartimento Sanità Pubblica e Malattie Infettive*.
- Dal 20-11-2020 al 09-05-2023 : membro della **Commissione Paritetica Docenti-Studenti**, Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Dal 2012 al 2024: **Docente di riferimento** per il CdS in “Scienze della Nutrizione Magistrale”, Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Dal 2012 al 2024: membro della **Commissione Didattica** per il CdS Magistrale in Scienze della Nutrizione, Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Dal 2017 al 2020 e dal 2023 al 2024: membro del **Gruppo di Riesame** per il CdS Magistrale in Scienze della Nutrizione, Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Dal 2023 al 2024: membro della **Commissione Assicurazione della Qualità** per il CdS Magistrale in Scienze della Nutrizione, Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Negli anni 2010-2011, 2011-2012, e dal 2014-15 al 2023: membro della **Commissione di ammissione** al CdS in Scienze della Nutrizione Magistrale, Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Dal 2009 al 2013. componente del Collegio dei Docenti del **Dottorato di Ricerca** in "Biochimica Cellulare ed Attività dei Farmaci in Oncologia" presso l'Università della Calabria;
- Dal 2021: componente del Collegio dei Docenti del **Dottorato di Ricerca** in "Management, Banking and Commodity Sciences" presso Sapienza Università di Roma;
- AA 2015-2016 Docente del modulo di **Merceologia** nell'ambito del **Master di II Livello** in "Cosmesi Funzionale in Dermatologia e Tricologia", Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- AA 2014-2015 Docente del modulo di **Gestione dei Processi Innovativi Aziendali** nell'ambito del **Master di II Livello** in “Esperto in controllo e certificazione di alimenti (ESCA)”, Università della Calabria, Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione;
- Nell'AA 2009-2010 Docente nell'ambito del **Master di I livello** “SICUREZZA ALIMENTARE: SISTEMI DI GESTIONE, TECNOLOGIE PRODUTTIVE E STRUMENTI CONTROLLO”,

- Università di Cassino, Facoltà di Economia;
- Nell'AA 2004-2005 docente di **Merceologia** degli alimenti al **Master di II° Livello** in “SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO”, Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, I Facoltà di Medicina e Chirurgia;
  - Dall'AA 2013-2014 all'AA 2014-2015 Docente dell'insegnamento di **Materiali per Imballaggi Alimentari a Aspetti Generali della Merceologia** nell'ambito della convenzione tra il Dipartimento di Management ("Sapienza" Università di Roma) e il Ministero della Difesa per il **Corso di Alta Formazione di Merceologia e Chimica Applicata**;
  - Nell'AA 2005-2006 docente nell'ambito del **Corso di Alta Formazione** in “SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO”, "Sapienza" Università di Roma, I Facoltà di Medicina e Chirurgia;
  - Dall'AA 2006-2007 all'AA 2008-2009 titolare del corso di **Merceologia**, nell'ambito del corso integrato di Tecnologia Alimentare e Merceologia, Corso di Laurea di “**Dietistica**”, "Sapienza" Università di Roma sede S. Camillo-Forlanini, I Facoltà di Medicina e Chirurgia.

### Attività scientifica Prof.ssa Donatella Restuccia

L'attività di ricerca della Prof.ssa D. Restuccia si inquadra principalmente nell'ambito della **valutazione della qualità e della sicurezza dei prodotti agro-alimentari**. Lo studio e la **determinazione quantitativa di composti bioattivi** (antiossidanti, fosfolipidi, acidi fenolici, acido glicirizzico, proteine del siero), di **contaminanti naturali** (ammine biogene, micotossine) e **xenobiotici** (idrocarburi policiclici aromatici) è stato oggetto di particolare interesse. E' stato analizzato il settore degli **imballaggi attivi e intelligenti** alla luce della recente normativa che ne definisce le possibilità di impiego. Un altro settore di interesse ha riguardato lo studio diversi aspetti tutti legati al concetto generale di sviluppo sostenibile: **food security, commercio equo e solidale e applicazione di biotecnologie in campo industriale ed agro-alimentare**.

Più recentemente, l'attività di ricerca è stata diretta **all'estrazione di composti ad alto potere antiossidante da scarti agro-alimentari** (sottoprodotti vitivinicoli ed elaiotecnici) da veicolare all'interno di nuovi alimenti dopo coniugazione polimerica. Gli effetti sulla shelf-life e le ricadute salutistiche sono state oggetto di successivo approfondimento.

Da ultimo, è stato investigato il potenziale **utilizzo di derivati del carrubo** quali ingredienti per alimenti fortificati privi di glutine.

La Prof.ssa Donatella Restuccia svolge l'attività di ricerca principalmente secondo le seguenti linee di ricerca:

- 1. **Determinazione di contaminanti naturali e xenobiotici in matrici alimentari;***
- 2. **Imballaggi e polimeri funzionalizzati;***
- 3. **Studio di composti biologicamente attivi in alimenti e matrici vegetali;***
- 4. **Alimenti funzionali ottenuti mediante valorizzazione di scarti dell'industria alimentare.***

La Prof.ssa D. Restuccia è **Associate Editor** della riviste

- **Journal of Food Composition and Analysis** (Classe A, Q1 Food Science and Technology, Elsevier,)
- **Heliyon** (Q1 Multidisciplinary), Food Science Section (Food Safety, Elsevier)

La Prof.ssa Restuccia è e **Topic Board Member** della rivista **Foods** (Q1 Food Science and Technology, MDPI)

La Prof.ssa D. Restuccia è **Referee** per le riviste:

- **Journal of Chromatography A**;
- **Talanta**;
- **Food Chemistry** (**Classe A**);

- Trends in Food Science and Technology (**Classe A**);
- Food Research International (**Classe A**);
- Journal of Food Composition and Analysis (**Classe A**);
- LWT-Food Science and Technology;
- Antioxidants;
- Nutrients;
- Food Analytical Methods;
- Meat Science;
- Resources, Conservation & Recycling;
- Analytical Letters;
- Foods;
- Journal of the Science of Food and Agriculture;
- Molecules;
- International Journal of Food Microbiology;
- Enzyme and Microbial Technology;
- Natural Products Research;
- Journal of Water Resources and Protection;
- Journal of Microencapsulation.

La Prof.ssa D. Restuccia è inoltre:

- ❖ Membro dell'albo dei revisori **VQR**;
- ❖ Membro dell'albo **REPRISE** per la valutazione dei programmi di ricerca ministeriale (PRIN, FIRB, SIR, Assegni di Ricerca). Settori ERC: **Food sciences; Analytical Chemistry e International Trade, Economic and Geography**;
- ❖ Vincitrice del Finanziamento delle Attività Base della Ricerca (**FFABR**) per l'anno 2018;
- ❖ Membro della Accademia Italiana di Scienze Merceologiche (**AISME**).

### Conoscenza della lingua inglese

secondo la griglia di autovalutazione sviluppata da Consiglio d'Europa (A1 e A2: livello elementare; B1 e B2: livello intermedio; C1 e C2: livello avanzato)

Ascoltare	B2
Leggere	C1
Parlare	C1
Colloquiare Correttamente	B2
Scrivere	C1

### Progetti di Ricerca

- Attività di Ricerca nell'ambito del Progetto **Mis. 124** "Metodologie di impiego dell'origano e dei suoi scarti per la produzione sostenibile di prodotti cosmetici" dal 01-01-2015 al 30-11-2015;
- Responsabilità di attività di Ricerca Industriale e/o Sviluppo Sperimentale, nell'ambito del Progetto di ricerca dal titolo "Sviluppo di una Pasta Funzionale Ottenuta dalla Miscelazione di Farine Vegetali" - CUP J68CJ7000220006 - **POR CALABRIA FESR 2014/2020**. Obiettivo specifico 1.2 "Rafforzamento del sistema innovativo regionale e nazionale". Azione 1.2.2 "Supporto alla realizzazione di progetti amplessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all'applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla realizzazione delle strategie di S3". dal 01-09-2017 al 31-03-2020;
- Responsabilità di attività di Ricerca Industriale e/o Sviluppo Sperimentale, nell'ambito del Progetto di ricerca dal titolo "Estratto polifenolico ottenuto dalle foglie di ulivo per la

prevenzione della fibrosi in dialisi peritoneale" - CUP J28C17000390006 - **POR CALABRIA FESR 2014/2020**. Obiettivo specifico 1.2 "Rafforzamento del sistema innovativo regionale e nazionale". Azione 1.2.2 "Supporto alla realizzazione di progetti amplessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all'applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla realizzazione delle strategie di S3". dal 07-12-2017 al 31-03-2020;

- Responsabilità di attività di Ricerca Industriale e/o Sviluppo Sperimentale, nell'ambito del Progetto di ricerca ammesso al finanziamento, dal titolo "GLAsOIL" - CUP J77H18000280006 - **POR CALABRIA FESR 2014/2020**. Obiettivo specifico 1.2 "Rafforzamento del sistema innovativo regionale e nazionale". Azione 1.2.2 "Supporto alla realizzazione di progetti amplessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all'applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla realizzazione delle strategie di S3". dal 20-09-2018 al 31-07-2020.
- Attività di Ricerca nella ambito del Progettp **PON ARS01\_00401** - CUP: B24I20000080001 Dvelopment of MatERial and TRAcking technologies for the safety of food (DEMETRA). Dal 01-2020 al 06-2022

### Collaborazioni Scientifiche

- **"Sapienza" Università di Roma**, Dipartimento di Management: Prof.ssa G. Vinci (argomento della collaborazione: fosfolipidi negli alimenti; analisi del settore degli imballaggi innovativi; food security; sviluppo sostenibile) dal 01-01-2009 al 01-06-2013
- **Children's Cancer Institute Australia**, Lowy Cancer Research Centre, and Australian Centre for NanoMedicine, University of New South Wales, NSW, Australia: dott. O. Vittorio (argomento della collaborazione: coniugati polimerici con molecole antiossidanti da applicare in ambito agro-alimentare e cosmetico) dal 01-01-2015 al 2017
- **Leibniz Institute for Solid State and Materials Research**, Dresden, Germany: Dott.ssa S. Hampel (argomento della collaborazione: coniugati polimerici con molecole antiossidanti da applicare in ambito agro-alimentare e cosmetico) dal 01-01-2015 al 2018
- **Università di Bari**, Dipartimento "Interdisciplinare di Medicina (DIM)": Prof. M.L. Clodoveo (argomento della collaborazione: valutazione delle caratteristiche qualitative dell'olio di oliva in funzione delle tecnologia di ottenimento del prodotto, con particolare riferimento alla denocciolatura e agli ultrasuoni; valorizzazione di prodotti e sottoprodotti della lavorazione della carruba) dal 01-04-2015 ad oggi
- **Università di Messina**, Dipartimento di Economia: Prof.ssa R. Salomone (argomento della collaborazione: applicazione del metodo LCA al settore degli imballaggi attivi) dal 01-09-2015 al 01-09-2016
- **Università di Firenze**, Dipartimento di Statistica, Informatica e Applicazioni 'G.Parenti': Prof.ssa A. Romani (argomento della collaborazione: determinazione del profilo amminico di fave di cacao e loro derivati e possibile formulazione di prodotti funzionali a base di cacao) dal 15-04-2016 al 2019
- **Università Mediterranea di Reggio Calabria**, Dipartimento di Agraria: Dott. V. Sicari (argomento della collaborazione: caratterizzazione di vitigni autoctoni calabresi e loro derivati, in particolare vini e sottoprodotti di vinificazione) dal 01-06-2016 al 2020; Dipartimento di Agraria: Prof. A. Mincione (argomento della collaborazione: produzione e caratterizzazione di prodotti da forno ottenuti con agenti lievitanti innovativi) dal 01-10-2019 al 2020
- **Università di Bari**, Dipartimento Farmacia-Scienze del Farmaco: Prof.ssa F. Corbo (argomento della collaborazione: valutazione delle caratteristiche qualitative dell'olio di oliva in funzione delle tecnologia di ottenimento del prodotto, con particolare riferimento alla denocciolatura; valorizzazione di prodotti e sottoprodotti della lavorazione della carruba) dal 01-09-2016 ad oggi

- **Università di Siena**, Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia: Prof. G. Giorgi (argomento della collaborazione: caratterizzazione mediante tecniche di spettrometria di massa di estratti vegetali naturali da impiegare in ambito agro-alimentare) dal 01-06-2017 a oggi
- **"Sapienza" Università di Roma**, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Dipartimento di Biologia Ambientale: Dott. A. Miccheli (argomento della collaborazione: caratterizzazione mediante metabolomica NMR di estratti vegetali naturali da impiegare in ambito agro-alimentare) dal 01-02-2018 al 2021
- **Università della Calabria**, Dipartimento di Chimica: Prof. Cesare Oliverio Rossi (argomento della collaborazione: valutazione delle proprietà reologiche di prodotti alimentari) dal 01-02-2020 ad oggi; Prof.ssa Fina De Luca (argomento della collaborazione: applicazione di NMR dello stato solido per la caratterizzazione di matrici vegetali) 01-03-2023 ad oggi;
- **Università di Teramo**, Dip. Di Bioscienze e Biotecnologie agro-alimentari ed Ambientali: Prof.ssa Maria Martuscelli (argomento della collaborazione: realizzazione di alimenti dall'alto valore aggiunto attraverso l'impiego di scarti agro-alimentari quali fonti di ingredienti funzionali) dal 01-02-2021 ad oggi;
- **Università di Siena**, Dipartimento delle Scienze della Vita: Proff. F. Fusi, S. Saponara (argomento della collaborazione: realizzazione di alimenti dall'alto valore aggiunto attraverso l'impiego di scarti agro-alimentari quali fonti di ingredienti funzionali) dal 01-01-2018 ad oggi
- **Università di Torino**, Dipartimento di Biotecnologie Molecolari e Scienze per la Salute: Prof. C. Medana (argomento della collaborazione: estrazione e caratterizzazione di composti bioattivi in estratti complessi derivanti da scarti della filiera agro-alimentare) dal 30-10-2021 ad oggi
- **Università di Salerno**, Dipartimento di Farmacia: Prof. G. Pepe (argomento della collaborazione: (caratterizzazione mediante tecniche di spettrometria di massa di estratti vegetali naturali da impiegare in ambito agro-alimentare) dal 01-05-2023 ad oggi
- **Università degli Studi Magna Grecia di Catanzaro**, Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche: Prof. A. Pujia, (argomento della collaborazione: valutazione *in vivo* dell'indice glicemico dopo somministrazione di alimenti funzionali) dal 01-05-2023 ad oggi
- **CREA**: Dott. C. Benincasa, Dott. E. Ferri (argomento della collaborazione: caratterizzazione mediante tecniche ifenate di sottoprodotti agro-alimentari con particolare riferimento al settore eliotecnico) dal 01-03-2023 ad oggi
- **Université du Luxembourg/Luxembourg Health Institute**: Prof. T. Bohn (argomento della collaborazione: valutazione della digestione *in vitro* di alimenti funzionali) dal 01-03-2022 ad oggi

#### Indici bibliometrici

##### Scopus

h-Index= 22

nCitazioni= 1671

##### Google Scholar

h-Index= 25

nCitazioni= 2446

### Elenco delle Pubblicazioni Prof.ssa Donatella Restuccia

#### Articoli su Riviste Nazionali e Internazionali

- 1.U.G. Spizzirri, P. Caputo, R. Nicoletti, P. Crupi, F. D'Ascenzo, C. Oliviero Rossi, M.L. Clodoveo, F. Aiello, **D. Restuccia**. "Unripe Carob Pods: an innovative source of antioxidant molecules for the preparation of high-added value gummies", **British Food Journal (IF=3.224)**, 126 (1): 347-371, (2024), (Classe A, Q1 Food Science)

- 2.D. Restuccia, L. Esposito, U.G. Spizzirri, M. Martuscelli, P. Caputo, C.O. Rossi, M.L. Clodoveo, R. Pujia, E. Mazza, A. Pujia, T. Montalcini, F. Aiello: "Formulation of a Gluten-Free Carob-Based Bakery Product: Evaluation of Glycemic Index, Antioxidant Activity, Rheological Properties, and Sensory Features", **Fermentation (IF=3.7)**, 9: 748, (2023), [ISSN 1936-9751] (Q1 Food Science)
- 3.F. Falbo, U.G. Spizzirri, D. Restuccia, F. Aiello: "*Natural compounds and biopolymers-based hydrogels join forces to promote wound healing*", **Pharmaceutics (IF=5.4)**, 15: 271, (2023), [ISSN 1999-4923]
- 4.F. Aiello, R. Malivindi, M.F. Motta, P. Crupi, R. Nicoletti, C. Benincasa, M.L. Clodoveo, V. Rago, U.G. Spizzirri, D. Restuccia: "*Synthesis and Characterization of a Biopolymer Pectin/Ethanollic Extract from Olive Mill Wastewater: In Vitro Safety and Efficacy Tests on Skin Wound Healing*", **International Journal of Molecular Science (IF=5.6)**, 24: 15075, (2023), [ISSN 1422-0067]
- 5.M. De Luca, D. Restuccia, U.G. Spizzirri, P. Crupi, G. Ioele, B. Gorelli, M.L. Clodoveo, S. Saponara, F. Aiello. "*Wine Lees as Source of Antioxidant Molecules: Green Extraction Procedure and Biological Activity*", **Antioxidants (IF=6.675)**, 12: 622, (2023), [ISSN 2076-3921] (Q1 Food Science)
- 6.U.G. Spizzirri, M.R. Loizzo, F. Aiello, S.A. Prencipe, D. Restuccia: "*Non-dairy kefir beverages: formulation, composition and main features*", **Journal of Food Composition and Analysis (IF=4.52)**, 117: 105130, (2023), [ISSN 0889-1575] (Classe A, Q1 Food Science and Technology)
- 7.U.G. Spizzirri, P.Caputo, C.O.Rossi, P. Crupi, M. Muraglia, V. Rago, R. Malivindi., M.L. Clodoveo, D. Restuccia, F. Aiello: "*A tara gum/olive mill wastewaters phytochemicals conjugate as a new ingredient for the formulation of an antioxidant-enriched pudding*", **Foods (IF=5.2)**, 11(2): 158, (2022), [ISSN 2304-8158] (Q1 Food Science and Technology)
- 8.M.R. Loizzo, V. Sicari, U.G. Spizzirri, R. Romeo, R. Tundis, A. Mincione, F.P. Nicoletta, D. Restuccia: "*Evaluation of selected quality parameters of "Agrostigna" monovarietal extra virgin olive oil and its apple vinegar-based dressing during storage*", **Foods (IF=5.2)**, 11 (8): 1113, (2022), [ISSN 2304-8158] (Q1 Food Science and Technology)
- 9.G. Carullo, U.G. Spizzirri, M. Montopoli, V. Cocetta, B. Armentano, M. Tinazzi, F. Sciubba, G. Giorgi, M.E. Di Cocco, T. Bohn, F. Aiello, D. Restuccia: "*Milk kefir enriched with inulin-grafted seed extract from white wine pomace: chemical characterisation, antioxidant profile and in vitro gastrointestinal digestion*", **International Journal of Food Science and Technology (IF=3.3)**, 57 (7): 4086-4095, (2022), [ISSN 0950-5423] (Riv. Sc. Area13, Q1 Food Science)
10. G. Carullo, U.G. Spizzirri, R. Malivindi, V. Rago, M.F. Motta, D. Lofaro, D. Restuccia, F. Aiello: "*Development of quercetin-dha ester-based pectin conjugates as new functional supplement: effects on cell viability and migration*", **Nutraceuticals**, 2: 278–288, (2022), [ISSN 1661-3821]
11. D. Restuccia, S.A. Prencipe, M. Ruggeri, U.G. Spizzirri: "*Sustainability assessment of different extra virgin olive oil extraction methods through a life cycle thinking approach: challenges and opportunities in the elaiio-technical sector*", **Sustainability (IF=3.9)**, 14: 15674, (2022), [ISSN 2071-1050] (Riv. Sc. Area13, Q1 Environmental Sciences)
12. U.G. Spizzirri, A. Abduvakhidov, P. Caputo, P. Crupi, M. Muraglia, C. Oliviero Rossi, M.L. Clodoveo, F. Aiello, D. Restuccia: "*Kefir enriched with carob (Ceratonia Siliqua l.) leaves*

- extract as a new ingredient during a gluten-free bread-making process*”, **Fermentation (IF=3.7)**, 8: 305, (2022), [ISSN 1936-9751] (Q1 Food Science)
13. U.G. Spizzirri, F. Aiello, G. Carullo, A. Facente, **D. Restuccia**: “*Nanotechnologies: an innovative tool to release natural extracts with antimicrobial properties*”, **Pharmaceutics (IF=5.4)**, 13: 230, (2021), [ISSN 1999-4923]
  14. U.G. Spizzirri, G. Carullo, F. Aiello, D. Paolino, **D. Restuccia**: “*Valorization of olive oil pomace extracts for a functional pear beverage formulation*”, **International Journal of Food Science and Technology (IF=3.612)**, 56 (11): 5497-5505, (2021), [ISSN 0950-5423] (Q1 Food Science and Technology) (Riv. Sc. Area13, Q1 Food Science)
  15. G. Carullo, P. Governa, U.G. Spizzirri, M. Biagi, F. Sciubba, G. Giorgi, M.R. Loizzo, M.E. Di Cocco, F. Aiello, **D. Restuccia**: “*Sangiovese cv pomace seeds extract-fortified kefir exerts anti-inflammatory activity in an in vitro model of intestinal epithelium using Caco-2 cells*”, **Antioxidants (IF=6.313)**, 9: 54, (2020), [ISSN 2076-3921] (Q1 Food Science)
  16. G. Carullo, F. Scarpelli, L.E. Belsito, P. Caputo, C.O. Rossi, A. Mincione, A. Leggio, A. Crispini, **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, F. Aiello: “*Formulation of new baking (+)-Catechin based leavening agents: effects on rheology, sensory and antioxidant features during muffin preparation*”, **Foods (IF=4.35)**, 9(11): 1569, (2020), [ISSN 2304-8158] (Q2 Food Science)
  17. F. Aiello, **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, G. Carullo, M. Leporini, M.R. Loizzo: “*Improving Kefir Bioactive Properties by Functional Enrichment with Plant and Agro-Food Waste Extracts*”, **Fermentation (IF=3.975)**, 6: 83, (2020), [ISSN 1936-9751] (Q1 Food Science)
  18. G. Carullo, A. Amhed, F. Fusi, F. Sciubba, M.E. Di Cocco, **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, S. Saponara, F. Aiello: “*Vasorelaxant effects induced by red wine and pomace extracts of Magliocco Dolce cv.*”, **Pharmaceutics (IF=5.863)**, 13: 87, (2020), [ISSN 1424-8247]
  19. G. Carullo, U.G. Spizzirri, M.R. Loizzo, M. Leporini, V. Sicari, F. Aiello, **D. Restuccia**: “*Valorization of red grape (Vitis vinifera cv Sangiovese) pomace as functional food ingredient*”, **Italian Journal of Food Science (IF=0.875)**, 32: 367-385, (2020), [ISSN 1120-1770] (Riv. Sc. Area13, Q3 Food Science)
  20. U.G. Spizzirri, F. Puoci, F. Iemma, **D. Restuccia**: “*Biogenic amines profile and concentration in commercial milks for infants and young children*”, **Food Additives & Contaminants: Part A (IF=2.34)**, 36(3): 337-349, (2019), [ISSN 0265-203X] (Riv. Sc. Area13, Q1 Food Science)
  21. U.G. Spizzirri, F. Ieri, M. Campo, D. Paolino, **D. Restuccia**, A. Romani: “*Biogenic amines, phenolic, and aroma-related compounds of unroasted and roasted cocoa beans with different origin*”, **Foods (IF=3.011)**, 8(8): 306, (2019), [ISSN 2304-8158] (Q1 Food Science and Technology) (Q2 Food Science)
  22. **D. Restuccia**, G. Giorgi, U.G. Spizzirri, F. Sciubba, G. Capuani, V. Rago, G. Carullo, F. Aiello: “*Autochthonous white grape pomaces as bioactive source for functional jams*”, **International Journal of Food Science and Technology (IF=2.773)**, 54(4): 1313-1320, (2019), [ISSN 0950-5423] (Riv. Sc. Area13, Q1 Food Science)
  23. G. Carullo, M. Durante, F. Sciubba, **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, A. Ahmed, M.E. Di Cocco, S. Saponara, F. Aiello, F. Fusi: “*Vasoactivity of Mantonico and Pecorello grape pomaces on rat aorta rings: an insight into nutraceutical development*”, **Journal of Functional Foods (IF=3.701)**, 57: 328-334, (2019), [ISSN 1756-4646] (Q1 Food Science)

24. U.G. Spizzirri, G. Carullo, L. De Cicco, A. Crispini, F. Scarpelli, **D. Restuccia**, F. Aiello: "*Synthesis and characterization of a (+)-catechin and L-(+)-ascorbic acid cocrystal as a new functional ingredient for tea drinks*", **Heliyon**, 5: e02291, (2019), [ISSN 2405-8440]
25. **D. Restuccia**, M.L. Clodoveo, F. Corbo, M.R. Loizzo: "*De-stoning technology for improving olive oil nutritional and sensory features: the right idea at the wrong time*", **Food Research International (IF=3.589)**, 106: 636-646, (2018), [ISSN 0963-9969] (Classe A, Q1 Food Science)
26. **D. Restuccia**, M.R. Loizzo, U.G. Spizzirri: "*Accumulation of biogenic amines in wine: role of alcoholic and malolactic fermentation*", **Fermentation**, 4(1): 6-23, (2018), [ISSN 1936-9751] (Q2 Food Science)
27. M. Ruffo, O.I. Parisi, L. Scrivano, **D. Restuccia**, F. Amone, M.S. Sinicropi, R. Malivindi, G. Aiello, F. Puoci: "*Role of calabrian black rice in metabolic syndrome: in vitro evaluation of oryza sativa l. indica biological properties*", **Current Nutrition and Food Science (IF=0.267)**, 14(2): 1-7, (2018), [ISSN 1573-4013]
28. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, F. Puoci, M.L. Clodoveo, N. Picci: "*LC with Evaporative Light Scattering Detection for Quantitative Analysis of Organic Acids In Juices*", **Food Analytical Methods (IF=2.245)**, 10(3): 704-712, (2017), [ISSN 1936-9751] (Riv. Sc. Area13, Q1 Food Science)
29. **D. Restuccia**, V. Sicari, T.M. Pellicanò, U.G. Spizzirri, M.R. Loizzo: "*The impact of cultivar on polyphenol and biogenic amine profiles in calabrian red grapes during winemaking*", **Food Research International (IF=3.52)**, 102: 303-312, (2017), [ISSN 0963-9969] (Classe A, Q1 Food Science)
30. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, M. De Luca, O.I. Parisi, N. Picci: "*Biogenic amines as quality marker in organic and fair-trade cocoa-based products*", **Sustainability (IF=1.789)**, 8 (9): 856-866, (2016), [ISSN 2071-1050] (Riv. Sc. Area13, Q1 Environmental Sciences)
31. U.G. Spizzirri, N. Picci, **D. Restuccia**: "*Extraction efficiency of different solvents and LC-UV determination of biogenic amines in tea leaves and infusions*", **Journal of Analytical Methods in Chemistry (IF=1.801)**, 10 pagg., (2016), [ISSN 2090-8873]
32. M.R. Loizzo, U.G. Spizzirri, M. Bonesi, R. Tundis, N. Picci, **D. Restuccia**: "*Influence of packaging conditions on biogenic amines and fatty acids evolution during 15 months storage of a typical spreadable salami (Nduja)*", **Food Chemistry (IF=4.529)**, 213: 115-122, (2016), [ISSN 0308-8146] (Classe A, Q1 Food Science)
33. G. Cirillo, M. Curcio, O. Vittorio, F. Iemma, **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, F. Puoci, N. Picci: "*Polyphenol conjugates and human health: a perspective review*", **Critical Reviews in Food Science and Nutrition (IF=6.077)**, 56 (2): 326-337, (2016), [ISSN 1040-8398] (Classe A, Q1 Food Science)
34. U.G. Spizzirri, O. I. Parisi, N. Picci, **D. Restuccia**: "*Application of LC with evaporative light scattering detector for biogenic amines determination in fair-trade cocoa-based products*", **Food Analytical Methods (IF=2.038)**, 9: 2200-2209, (2016), [ISSN 1936-9751] (Riv. Sc. Area13, Q2 Food Science)
35. M. De Luca, **D. Restuccia**, M.L. Clodoveo, F. Puoci, G. Ragno: "*Chemometric analysis for discrimination of extra virgin olive oils from whole and destoned olive pastes*", **Food Chemistry (IF=4.529)**, 202: 432-437, (2016), [ISSN 0308-8146] (Classe A, Q1 Food Science and Technology)

36. G. Cirillo, U.G. Spizzirri, M. Curcio, S. Hampel, O. Vittorio, **D. Restuccia**, N. Picci, F. Iemma: "*Carbon Nanohybrids as Electro-Responsive Drug Delivery Systems*", **Mini-reviews in Medicinal Chemistry (IF=2.661)**, 16 (8): 6578-667, (2016), [ISSN 1875-5607] (Riv. Sc. Area13)
37. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, O.I. Parisi, G. Cirillo, N. Picci: "*Brewing effect on levels of biogenic amines in different coffee samples as determined by LC-UV*", **Food Chemistry (IF=4.052)**, 175: 143-150, (2015), [ISSN 0308-8146] (Classe A, Q1 Food Science)
38. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, M. Bonesi, R. Tundis, F. Menichini, N. Picci, M.R. Loizzo: "*Evaluation of fatty acids and biogenic amines profiles in mullet and tuna roe during 6 months storage at 4°C*" **Journal of Food Composition and Analysis (IF=2.780)**, 40: 52-60, (2015), [ISSN 0889-1575] (Q1 Food Science)
39. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, F. Puoci, N. Picci: "*Determination by LC-UV of biogenic amines profiles in conventional and organic cocoa-based products*", **Food Additives & Contaminants: Part A (IF=1.878)**, 32 (7): 1156-1163, (2015), [ISSN 0265-203X] (Riv. Sc. Area13, Q1 Food Science)
40. U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**, F. Puoci, M. Curcio, G. Cirillo, N. Picci: "*Antioxidant activity and phenolic content of Mapo Tangelo*", **Italian Journal of Food Science (IF=0.2)**, 25 (3): 354-361, (2013), [ISSN1120-1770] (Riv. Sc. Area13, Q3 Food Science)
41. U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**, M. Curcio, O.I. Parisi, F. Iemma, N. Picci: "*Determination of biogenic amines in different cheese samples by LC with evaporative light scattering detector*", **Journal of Food Composition and Analysis (IF=2.259)**, 29: 43-51, (2013), [ISSN 0889-1575] (Q1 Food Science and Technology) (Q1 Food Science)
42. F. Puoci, R. Malanchin, C. Piangiolo, **D. Restuccia**, M. Curcio, O.I. Parisi, G. Cirillo, N. Picci: "*Maca flour: a powerful ingredient for functionally enhanced bread*", **International Food Research Journal**, 20: 1597-1604, (2013), [ISSN 22317546] (Q3 Food Science)
43. M.R. Loizzo, U.G. Spizzirri, F. Puoci, F. Menichini, N. Picci, **D. Restuccia**: "Technological aspects and analytical determination of biogenic amines in cheese", **Trends in Food Science and Technology (IF=6.496)**, 30: 38-55, (2013), [ISSN 0924-2244] (Classe A, Q1 Food Science)
44. F. Puoci, C. Piangiolo, F. Givigliano, O.I. Parisi, R. Cassano, S. Trombino, M. Curcio, F. Iemma, G. Cirillo, U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**, R. Muzzalupo, N. Picci: "*Ciprofloxacin-Collagen Conjugate in the Wound Healing Treatment*", **Journal of Functional Biomaterials**, 3: 361-371, (2012), [ISSN 2079-4983] (Riv. Sc. Area13)
45. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, G. Cirillo, F. Puoci, G. Vinci, N. Picci: "*Determination of phospholipids in food samples*", **Food Reviews International (IF=1.917)**, 28: 1-46, (2012), [ISSN 8755-9129] (Q1 Food Science)
46. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, F. Puoci, G. Cirillo, M. Curcio, O.I. Parisi, F. Iemma, N. Picci: "*A new method for determination of biogenic amines in cheese by HPLC with evaporative light scattering detection*", **Talanta (IF=3.794)**, 85: 363-369, (2011), [ISSN 0039-9140] (Riv. Sc. Area13)
47. U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**, O.I. Parisi, G. Cirillo, M. Curcio, F. Iemma, F. Puoci, S. Chiricosta, N. Picci: "*Olive stones as source of antioxidants for food industry*", **Journal of Food and Nutrition Research (IF=0.679)**, 50: 57-67, (2011), [ISSN 1336-8672] (Riv. Sc. Area13, Q2 Food Science)

48. G. Vinci, D. Restuccia, R. Antiochia: “*Determination of biogenic amines in wines by HPLC-UV and LC-ESI-MS: a comparative study*”, **La Chimica e L'Industria**, 93: 124-131, (2011), [ISSN 0009-4315]
49. F. Puoci, F. Iemma, U.G. Spizzirri, D. Restuccia, V. Pezzi, R. Sirianni, L. Manganaro, M. Curcio, O. I. Parisi, G. Cirillo, N. Picci: “*Antioxidant activity of a mediterranean food product: fig syrup*”, **Nutrients**, 3: 317-329, (2011), [ISSN 2072-6643] (Riv. Sc. Area13, Q3 Food Science)
50. G. Cirillo, M. Curcio, O.I. Parisi, F. Puoci, F. Iemma, U G. Spizzirri, D. Restuccia, N. Picci: “*Molecularly imprinted polymers for the selective extraction of glycyrrhizic acid from liquorice roots*”, **Food Chemistry (IF=3.655)**, 125: 1058-1063, (2011), [ISSN 0308-8146] (Classe A, Q1 Food Science)
51. D. Restuccia, U.G. Spizzirri, S. Chiricosta, Puoci, I. Altimari, N. Picci: “*Antioxidant properties of evoo from cerasuola cv olive fruit: effect of stone removal*”, **Italian Journal of Food Science (IF=0.534)**, 23: 62-71, (2011), [ISSN1120-1770] (Riv. Sc. Area13, Q3 Food Science)
52. D. Restuccia, U.G. Spizzirri, O.I. Parisi, G. Cirillo, M. Curcio, F. Iemma, F. Puoci, G. Vinci, N. Picci: “*New EU regulation aspects and global market of active and intelligent packaging for food industry applications*” **Food Control (IF=2.812)**, 21: 1425-1435, (2010), [ISSN 0956-7135] (Classe A, Q1 Food Science)
53. C. Corradini, C. Borromei, D. Restuccia, L. Recchia, S. Cardellini: “*Fibra alimentare solubile di particolare interesse per la produzione di alimenti funzionali*”, **Ingredienti Alimentari**, 46: 13-21, (2009), [ISSN 1594-0543]
54. G. Vinci, S.M.L. Eramo, I. Nicoletti, D. Restuccia: “*Influence of environmental and technological parameters on phenolic composition in red wine*”, **Journal of Commodity Science, Technology and Quality**, 47: 241-262, (2008), [ISSN 1971-4483] (Riv. Sc. Area13)
55. G. Vinci, G. Anelli, S.L.M. Eramo, D. Restuccia: “*Environmental and economic issues in GM crop and food production*”, **Journal of Commodity Science, Technology and Quality**, 47: 89-113, (2008), [ISSN 1971-4483] (Riv. Sc. Area13)
56. D. Restuccia, S.L.M. Eramo, D. Valentini: “*Sicurezza alimentare: micotossine nei cereali*”, **De Qualitate**, 11: 58-65, (2008), [ISSN: 1123-3249]
57. E. Chiacchierini, S.L.M. Eramo, L. Recchia, D. Restuccia, G. Vinci: “*Antiossidanti negli alimenti nervini: polifenoli totali, catechine e proantocianidine*”, **Ingredienti Alimentari**, 35(6): 9-12, (2007), [ISSN 1594-0543]
58. E. Chiacchierini, G. Mele, D. Restuccia, G. Vinci: “*Impact evaluation of innovative and sustainable extraction technologies on olive oil quality*”, **Trends in Food Science and Technology (IF=3.739)**, 18: 299-305, (2007), [ISSN 0924-2244] (Classe A, Q1 Food Science and Technology) (Classe A, Q1 Food Science)
59. E. Chiacchierini, D. Restuccia, G. Vinci: “*Evaluation of two different extraction methods for chromatographic determination of bioactive amines in tomato products*”, **Talanta (IF=2.810)**, 69: 548-555, (2006), [ISSN 0039-9140] (Riv. Sc. Area13)
60. E. Chiacchierini, D. Restuccia, E. Sturchio, G. Vinci: “*A statistical study applied to the sampling method of transgenic seeds*”, **Tecnica Molitoria**, 56 (6): 611-616, (2005), [ISSN 0040-1862] (Riv. Sc. Area13)

61. E. Chiacchierini, G. Mele, **D. Restuccia**, G. Vinci: "*Rapid, reliable and simple determination of bioactive amines in tomato products by RP-HPLC- UV*", **Journal of Commodity Science**, 43(4): 187-194, (2004), [ISSN 1593-2052] (Riv. Sc. Area13)
62. E. Chiacchierini, **D. Restuccia**, G. Vinci: "*Bioremediation of food industry effluents: recent applications of free and immobilized polyphenoloxidases*" **Food Science and Technology International (IF=0.571)**, 10(6): 373-382, (2004), [ISSN 1082-0132] (Riv. Sc. Area13)
63. C. Amendola, I. Iannilli, **D. Restuccia**, I. Santini, G. Vinci: "*Multivariate statistical analysis comparing sport and soft drinks*" **Innovative Food Science and Emerging Technologies** 5(2): 263-267, (2004), [ISSN 1466-8564] (Riv. Sc. Area13)
64. G. Mele, **D. Restuccia**, G. Vinci: "*Influenza dei trattamenti tecnologici sull'isomerizzazione del licopene in prodotti a base di pomodoro*". **Tecnologie Alimentari**, XV (1): 44-49, (2004), [ISSN 1120-5334]
65. E. Chiacchierini, F. D'Ascenzo, **D. Restuccia**, G. Vinci: "*Milk soluble whey proteins: fast and precise determination with Dumas method*" **Analytical Letters (IF=0.95)**, 36(11): 2473-2484, (2003), [ISSN 0003-2719]
66. **D. Restuccia**: "OGM e sicurezza alimentare: le nuove frontiere delle tecniche analitiche", **De Qualitate**, XII (1): 63-66, (2003), [ISSN 1123-3249]

### Libri e Capitoli di Libri

67. **D. Restuccia**, M.R. Loizzo, U.G. Spizzirri: "*Quality and Safety Issues Related With the Presence of Biogenic Amines in Coffee, Tea, and Cocoa-Based Beverages*" in **The Science of Beverages, Volume 8: Caffeinated and cocoa-based beverages**, Editors: Alexandru Mihai Grumezescu Alina Maria Holban, Woodhead Publishing, Elsevier Inc., (2019), 47-88, [ISBN 978-0-12-815864-7]
68. G. Cirillo, M. Curcio, T. Spataro, N. Picci, **D. Restuccia**, F. Iemma, U.G. Spizzirri: "*Antioxidant polymers for food packaging*" in **Food Packaging and Preservation Handbook of Food Bioengineering, Volume 9**, Editors: Alexandru Mihai Grumezescu Alina Maria Holban, Elsevier Inc., (2018), 213-238, [ISBN 978-0-12-811516-9]
69. F. Fiore, U.G. Spizzirri, F. Aiello, G. Carullo, E. Cione, M.R. Loizzo, M.T. Pellicanò, **D. Restuccia**: "*Recupero di scarti di vinificazione per l'estrazione e veicolazione di composti bioattivi da utilizzare come ingredienti alimentari*", **Atti del Congresso AISME 2018**, (Firenze 21-23 Febbraio, 2018), 384-390, [ ISBN: 978-88-943351-0-1]
70. U.G. Spizzirri, M. Campo, F. Ieri, **D. Restuccia**, A. Romani: "*Cocoa process markers: the effect of temperature on polyphenol and biogenic amine profiles*", **Atti del Congresso AISME 2018**, (Firenze 21-23 Febbraio, 2018), 401-407, [ ISBN: 978-88-943351-0-1]
71. **D. Restuccia**, R. Salomone, U. G. Spizzirri, G. Saija, G. Ioppolo, O.I. Parisi, N. Picci: "*Industrial applications: regulatory issues and life cycle assessment of food packaging*" in **Antimicrobial food packaging**, Editor: Jorge Velazquez, Elsevier Inc., 215-228, (2016), [ISBN 978-0-12-800723-5]
72. G. Cirillo, **D. Restuccia**, M. Curcio, F. Iemma, U.G. Spizzirri: "*Food analysis: a brief overview*" in **Food Safety: Innovative Analytical Tools for Safety Assessment**, Editor: Umile Gianfranco Spizzirri and Giuseppe Cirillo, John Wiley and Sons Ltd. and Scrivener Publishing, New York, 1-10, (2016), [ISBN 978-1-119-16055-7]
73. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, O.I. Parisi, N. Picci: "*Biogenic amines as quality marker in organic and fair-trade cocoa-based products*" **Atti del XXVII Congresso Nazionale di**

**Scienze Merceologiche.** (Viterbo, 2-4 Marzo 2016), 224-231, (2016), [ISBN: 978-88-941647-0-1]

74. **D. Restuccia**, F. Puoci, O.I. Parisi, N. Picci: "*Food applications of active and intelligent packaging: legal issues and safety concerns*" in **Functional Polymers in Food Science: From Technology to Biology**, Volume 1: Food Packaging, Editors: F. Iemma, U.G. Spizzirri and G. Cirillo, John Wiley and Sons Ltd. and Scrivener Publishing, New York, 401-430, (2015), [ISBN 978-1-118-59489-6]
75. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, F. Puoci, O.I. Parisi, M. Curcio, N. Picci: "*Accumulation of biogenic amines in foods: hazard identification and control options*" in: **Microbial Food Safety and Preservation Techniques**, Editors: V. Ravishankar Rai and A. Jamuna Bai, CRC Press-Taylor & Francis Group, 53-74, (2014), [ISBN 978-1-4665-9306-0]
76. U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**, G. Cirillo, F. Puoci, O.I. Parisi, N. Picci: "*Antioxidative effectiveness of environment friendly functional biopolymers for food applications*" in **Pathways to Environmental Sustainability. Methodologies and Experiences**. Editors: R. Salomone and G. Saija, Springer International Publishing Switzerland, 65-76, (2014), [ISBN: 978-3-319-03825-4]
77. U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**, F. Puoci, O.I. Parisi, N. Picci: "*Cambiamenti nel profilo di ammine biogene durante il periodo di conservazione di campioni di bottarga*", **Atti del XXVI Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche. Innovazione, Sostenibilità e Tutela dei Consumatori: L'Evoluzione delle Scienze Merceologiche per la Creazione di Valore e Competitività**. (Pisa, 13-15 Febbraio 2014), 683-693, (2014), [ISBN 978-1-291-74318-0]
78. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, G. Cirillo, M. Curcio, N. Picci: "*The global market of active and intelligent packaging*", **Atti del XXVI Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche. Innovazione, Sostenibilità e Tutela dei Consumatori: L'Evoluzione delle Scienze Merceologiche per la Creazione di Valore e Competitività**. (Pisa, 13-15 Febbraio 2014), 606-615, (2014), [ISBN 978-1-291-74318-0]
79. R. Preti, F. D'Ascenzo, C. Amendola, **D. Restuccia**, G. Vinci: "*Food eco-labels, a market competitive advantage*" **Atti del XXVI Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche. Innovazione, Sostenibilità e Tutela dei Consumatori: L'Evoluzione delle Scienze Merceologiche per la Creazione di Valore e Competitività**. (Pisa, 13-15 Febbraio 2014), 561-569, (2014), [ISBN 978-1-291-74318-0]
80. O.I. Parisi, F. Puoci **D. Restuccia**, G. Farina, F. Iemma, N. Picci "*Polyphenols and their formulations: different strategies to overcome the drawbacks associated with their poor stability and bioavailability*" in: **Polyphenols in Human Health and Disease**, Editors: R.R. Watson V.R. Preedy and S. Zibadi., Elsevier Inc., Vol. 1, 29-45, (2013), [ISBN 978-0-12-398456-2]
81. **D. Restuccia**, M.R. Loizzo, U.G. Spizzirri, O.I. Parisi, G. Cirillo, N. Picci: "*Safety Issues and analytical determination of biogenic amines in cheese*" in **Cheese: Production, Chemistry and Sensory Properties**, Editors: E. Castelli and L. du Vale, Nova Science Publishers Inc., New York, 255-283, (2013), [ISBN 978-1-62618-966-9]
82. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, F. Puoci, O.I. Parisi, G. Cirillo, G. Vinci, N. Picci: "*Food security: a global problem*" in: **Book on Advances in Food Science and Technology-Volume-1**, Editors: Sabu Thomas, Visakh P.M., Laura B. Iturriaga and Pablo Daniel Ribotta, John Wiley and Sons Ltd. and Scrivener Publishing, New York, 19-102, (2013), [ISBN 978-1-1181-2102-3]

83. G. Cirillo, O.I. Parisi, **D. Restuccia**, F. Puoci, N. Picci: *“Antioxidant activity of phenolic acids: correlation with chemical structure and in vitro assays for analytical determination”* in: **Phenolic Acids: Composition, Applications and Health Benefits**, Editor: Sergi Munné-Bosch, Nova Science Publishers Inc., New York, 73-96, (2012), [ISBN 978-1-61942-032-8]
84. **D. Restuccia**, U.G. Spizzirri, O. I. Parisi, G. Cirillo, M. Curcio, F. Iemma, F. Puoci, N. Picci, *“Determinazione di ammine biogene mediante HPLC-ELSD per la caratterizzazione di formaggi a diverso grado di stagionatura”* **Atti del XXV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Contributo delle Scienze Merceologiche per un Mondo Sostenibile)** (Trieste-Udine 26-28 Settembre 2011), 1, 56-62, (2011), [ISBN 978-88-8420-705-0]
85. U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**, O.I. Parisi, G. Cirillo, M. Curcio, F. Iemma, F. Puoci, S. Chiricosta, N. Picci, *“Composti dall’alto valore aggiunto estraibili da noccioli di olive per applicazioni di interesse alimentare”*, **Atti del XXV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Contributo delle Scienze Merceologiche per un Mondo Sostenibile)** (Trieste-Udine 26-28 Settembre 2011), 1, 177-184, (2011), [ISBN 978-88-8420-705-0]
86. G. Vinci, **D. Restuccia**, F. Pirro: **“Innovazione e Competitività: Biotecnologie e Sviluppo Sostenibile”**, Società Editrice Universo: Roma, (2010), [ISBN 978-88-6515-010-8]
87. F. D’Acunzo, A. Del Cimmuto, **D. Restuccia**, L. Marinelli, C. Aurigemma, G. Vinci, M. De Giusti: *“Qualità microbiologica e chimica delle acque di processo nella filiera dei vegetali ready to eat”* **Atti del 16° Convegno di Igiene Industriale-Le Giornate di Corvara** (Corvara 23-25 Marzo 2010), 1, 95-106, (2010), [ISBN 978-88-86293-15-0]
88. S. Chiricosta, N. Picci, U.G. Spizzirri, **D. Restuccia**: *“Valutazione delle proprietà antiossidanti di componenti presenti nel nocciolo di olive”*, **Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Ambiente-Internazionalizzazione-Sistemi-Merci-Energia)** (Torino 23-25 Giugno 2009), 2, 833-840, (2009), [ISBN 978-88-7661-873-4]
89. **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Il mercato dei fitoterapici e l’evoluzione della normativa”*, **Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Ambiente-Internazionalizzazione-Sistemi-Merci-Energia)** (Torino 23-25 Giugno 2009), 2, 1055-1062, (2009), [ISBN 978-88-7661-873-4]
90. G. Vinci, **D. Restuccia**, D., Valentini: *“Applicazioni biotecnologiche nella cooperazione internazionale: coltivazione di “jatropha curcas” per la produzione di biodiesel”*, **Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Ambiente-Internazionalizzazione-Sistemi-Merci-Energia)** (Torino 23-25 Giugno 2009), 2, 1429-1436, (2009), [ISBN 978-88-7661-873-4]
91. E. Chiacchierini, F. Lo Coco, A. Ranalli, **D. Restuccia**, D. Valentini, G. Vinci: *“Metodi di estrazione innovativi nel settore oleario: miglioramento quali-quantitativo degli oli di oliva e riduzione dell’impatto ambientale”*, **Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Ambiente-Internazionalizzazione-Sistemi-Merci-Energia)** (Torino 23-25 Giugno 2009), 2, 929-936, (2009), [ISBN 978-88-7661-873-4]
92. G. Vinci G., D. Valentini, **D. Restuccia**, G. Anelli: *“I prodotti di origine nervina nel commercio equo e solidale”*, **Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Ambiente-Internazionalizzazione-Sistemi-Merci-Energia)** (Torino 23-25 Giugno 2009), 2, 1151-1158, (2009), [ISBN 978-88-7661-873-4]
93. F. Puoci, U.G. Spizzirri, O. I. Parisi, G. Cirillo, M. Curcio, F. Iemma, **D. Restuccia**, N. Picci: *“Synthesis of Antioxidant Polymers by Free Radical Grafting Procedure”*, in: **Advances in Material Science Research, Volume 2**, Editor: Maryann C. Wythers, Nova Science Publishers Inc., New York, 177-190, (2009), [ISBN 978-1-61728-162-4]

94. **D. Restuccia**, D. Scaccia, D. Valentini, G. Vinci: *“L’ambiente tra responsabilità e sfida competitiva: interventi per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE)”*, **Atti del XXIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche** (Qualità, Ambiente e Valorizzazione delle Risorse Territoriali) (Terracina (LT) 26-28 settembre 2007), 2, 133-138, (2007), [ISBN 978-88-902688-4-7]
95. E. Chiacchierini, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) in infusi di tè: estrazione, purificazione e determinazione HPLC-RF”*, **Atti del XXIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche** (Qualità, Ambiente e Valorizzazione delle Risorse Territoriali) (Terracina (LT) 26-28 settembre 2007), 1, 378-383, (2007), [ISBN 978-88-902688-2-3]
96. G. Anelli, **D. Restuccia**, D. Valentini, G. Vinci: *“I prodotti tipici italiani: ricchezza economico-sociale, difficoltà normative e innovazione distributiva”*, **Atti del XXIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche** (Qualità, Ambiente e Valorizzazione delle Risorse Territoriali) (Terracina (LT) 26-28 settembre 2007), 1, 193-199, (2007), [ISBN 978-88-902688-2-3]
97. S.L.M. Eramo, C. Pernarella, **D. Restuccia**, D. Valentini: *“La qualità nel settore elaiotecnico: consorzi per la valorizzazione del marchio”*, **Atti del XXIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche** (Qualità, Ambiente e Valorizzazione delle Risorse Territoriali) (Terracina (LT) 26-28 settembre, 2007), 2, 384-389, (2007), [ISBN 978-88-902688-4-7]
98. E. Chiacchierini, S.L.M. Eramo, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Sostanze naturali bioattive presenti nelle bevande/alimenti nervini: determinazione di polifenoli totali, attività antiossidante, catachine e proantocianidine”*, in: **Ricerche e Innovazioni nell’industria alimentare (VIII° CISETA)**, I, 236-240, (2007), Chiriotti Editore, [ISBN 978-88-96027-00-4]
99. G. Vinci, **D. Restuccia**, D. Valentini: *“Lo sviluppo delle biotecnologie ed il loro uso in campo alimentare: output traits e functional foods”*, in: **Ricerche e Innovazioni nell’industria alimentare (VIII° CISETA)**, I, 231-235, (2007), Chiriotti Editore, [ISBN 978-88-96027-00-4]
100. G. Vinci, **D. Restuccia**, F. Pirro: *“Industria chimica e sviluppo sostenibile: la chimica verde”*, Edizioni Nuova Cultura: Roma, (2007), [ISBN 886134116-0]
101. E. Chiacchierini, S.L.M. Eramo, G. Mele, **D. Restuccia**, A. Tarola, G. Vinci: *“Estrazione ed identificazione mediante HPLC-RF di idrocarburi policiclici aromatici nei semi di caffè”*, **Atti del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti** (Alba, 7-10 novembre 2006), pp. 735-739, (2006), [ISBN 978-88-87359-52-7]
102. G. Vinci, S.L.M. Eramo, F. Lo Coco, G. Mele, **D. Restuccia**: *“Sostanze naturali bioattive: influenza del pH sull’estrazione dei polifenoli del tè”*, **Atti del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti** (Alba, 7-10 novembre 2006), 191-194, (2006), [ISBN 978-88-87359-52-7]
103. E. Chiacchierini, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Determinazione di ammine bioattive come indici di qualità in diverse matrici alimentari”*, in: **Ricerche e Innovazioni nell’industria alimentare (VII° CISETA)** vol. 1, 503-507, (2006), Chiriotti Editori, Pinerolo-TO, 2006, [ISBN 10:88-85022-96-0; ISBN 13:978-88-85022-96-6]
104. G. Anelli, I. Iannilli, **D. Restuccia**, E. Sturchio, G. Vinci: *“Gestione degli imballaggi secondari e terziari: COREPLA e Co.N.I.P.”*, in: **Ricerche e Innovazioni nell’industria**

- alimentare (VII° CISETA)** vol. VII, 849-852, (2006) Chiriotti Editori, Pinerolo-TO, (2006), [ISBN 10:88-85022-96-0; ISBN 13:978-88-85022-96-6]
105. G. Anelli, S.L.M. Eramo, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Chimica verde: tecnologie innovative per un consumo di qualità”* **Atti del XXII Congresso Nazionale di Merceologia (La qualità dei prodotti per la competitività delle imprese e la tutela dei consumatori)**, (Roma, 2-4 marzo 2006) , 1, 36-41, (2006), [ISBN 88-7890-747-2]
106. B. Cittadini, S.L.M. Eramo, A.M. Giusti, R. Monticolo, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Sostanze naturali bioattive: polifenoli totali e attività antiossidante nel tè”*, **Atti del XXII Congresso Nazionale di Merceologia (La qualità dei prodotti per la competitività delle imprese e la tutela dei consumatori)**, (Roma, 2-4 marzo 2006), 1, 124-130, (2006), [ISBN 88-7890-747-2]
107. **D. Restuccia**: *“Qualità dell’olio di oliva: recenti applicazioni di coadiuvanti biotecnologici naturali durante la fase di estrazione”*, **Atti del XXII Congresso Nazionale di Merceologia (La qualità dei prodotti per la competitività delle imprese e la tutela dei consumatori)**, (Roma, 2-4 marzo 2006), 1, 175-181, (2006), [ISBN 88-7890-747-2]
108. G. Anelli, I. Iannilli, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Recent advances and development in application of ionization process to fish: food safety”*, **Proceedings of INTRAFood 2005 (Innovations in Traditional Foods)** (Valencia, 25-28 October 2005), 2, 1523-1526, (2005), [ISBN 84-9705-879-8]
109. E. Chiacchierini, A. Olivieri, G. Manaresi, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Study about an innovative system of treatment and re-mineralization of drinking water”*, **Proceedings of INTRAFood 2005 (Innovations in Traditional Foods)** (Valencia, 25-28 October 2005), 1, 851-854, (2005), [ISBN 84-9705-879-8]
110. G. Vinci, **D. Restuccia**, S.L.M. Eramo: *“Inquinamento transfrontaliero: modello di valutazione integrato”*, **Atti del Congresso Seriale di Tematiche Ambientali 2005 (Inquinamento atmosferico e salute. L’impatto sulla salute del crescente stato di inquinamento dell’ambiente urbano, extraurbano e indoor)** (Udine, 5-6 dicembre 2005), 1, 387-392, (2005), [ISBN 10-88-902460-1-2]
111. E. Chiacchierini, C. Amendola, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Analisi dei sistemi di gestione delle risorse idriche con particolare riferimento ai paesi mediterranei”*, **Atti del XXI Congresso di Merceologia (Risorse Naturali e Sviluppo Economico-Sociale. Contributi delle Scienze Merceologiche)** (Foggia, 22-24 settembre 2004), 1, 738-746, (2005), [ISBN 88-8459-039-6]
112. G. Anelli, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“L’agro-alimentare nello scenario socioeconomico attuale”*, **Atti del XXI Congresso di Merceologia (Risorse Naturali e Sviluppo Economico-Sociale. Contributi delle Scienze Merceologiche)** (Foggia, 22-24 settembre 2004), 1, 200-208, (2005), [ISBN 88-8459-039-6]
113. C. Amendola, S. Gosciny, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Determinazione di ammine bioattive in derivati del pomodoro mediante RP-HPLC-UV”*, **Atti del XXI Congresso Nazionale di Merceologia (Risorse Naturali e Sviluppo Economico-Sociale. Contributi delle Scienze Merceologiche)** (Foggia, 22-24 settembre 2004), 1, 184-191, (2005), [ISBN 88-8459-039-6]
114. L. Casorri, G. Mele, **D. Restuccia**, E. Sturchio, G. Vinci: *“Safety evaluation of food derived by modern biotechnology. Exploitation of molecular profiling techniques”* **Atti del Convegno GRICU 2004 “Nuove Frontiere di Applicazione delle metodologie dell’Ingegneria Chimica”**, vol. I, 397-400, (2004), [Pubbl. CUES Srl, 2004. ISBN 88 87030 80 4]

115. C. Amendola, S. Goscinny, I. Iannilli, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Application of genetically modified microorganisms for environmental bioremediation”* **Atti del Convegno GRICU 2004 “Nuove Frontiere di Applicazione delle metodologie dell’Ingegneria Chimica”**, vol. I, 313-316, (2004), [Pubbl. CUES Srl, 2004. ISBN 88 87030 80 4]
116. E. Chiacchierini, **D. Restuccia**, E. Sturchio, G. Vinci: *“Studio statistico applicato alla metodica di campionamento di sementi transgeniche”* in: **Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare (VI° CISETA)** vol. VI, 1225-1230, (2004), Chiriotti Editori, Pinerolo – TO, 2004, [ISBN 88-85022-82-0]
117. E. Chiacchierini, C. Amendola, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Valutazione economica della possibilità di coesistenza delle forme di agricoltura convenzionale e biologica con la coltivazione di organismi transgenici”* in: **Ricerche e Innovazioni nell’industria alimentare (VI° CISETA)** vol. VI, 1056-1062, (2004), Chiriotti Editori, Pinerolo – TO, 2004, [ISBN 88-85022-82-0]
118. E. Chiacchierini, **D. Restuccia**, E. Sturchio, G. Vinci: *“Studio statistico applicato alla metodica di campionamento di sementi transgeniche”* in: **Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare (VI° CISETA)** vol. VI, 1225-1230, (2004), Chiriotti Editori, Pinerolo – TO, 2004, [ISBN 88-85022-82-0]
119. E. Chiacchierini, C. Amendola, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Valutazione economica della possibilità di coesistenza delle forme di agricoltura convenzionale e biologica con la coltivazione di organismi transgenici”* in: **Ricerche e Innovazioni nell’industria alimentare (VI° CISETA)** vol. VI, 1056-1062, (2004), Chiriotti Editori, Pinerolo – TO, 2004, [ISBN 88-85022-82-0]
120. E. Chiacchierini, G. Mele, S. Goscinny, **D. Restuccia**, G. Vinci: *“Determination of biogenic amines in wine using reversed-phase liquid chromatography”* **Atti del XIV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti**, 1, 378-382, (2003), Morgan Edizioni Tecniche (Milano) 2003, [ISBN 88-85022-78-2]