

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **FERIOLI FEDERICO**
 Indirizzo
 Telefono
 Fax
 E-mail
 Nazionalità
 Data di nascita
 Codice fiscale

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date **Giugno 2018 – Giugno 2021**
 • Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)**
 • Tipo di azienda o settore **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)**
 • Tipo di impiego **Ricercatore a tempo determinato tipo a) (junior) – Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee**
 • Principali mansioni e responsabilità **Sviluppo e applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche per la determinazione di composti aromatici e bioattivi in specie vegetali ad uso alimentare e industriale. Studio delle relazioni tra contenuto di composti bioattivi e caratteristiche sensoriali degli alimenti. Applicazione di tecniche analitiche alla valutazione degli effetti di fattori genetici e colturali sulla qualità di specie vegetali.**

- Date **Maggio 2017 – Maggio 2018**
 • Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)**
 • Tipo di azienda o settore **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)**
 • Tipo di impiego **Assegnista di ricerca**
 • Principali mansioni e responsabilità **Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.**

- Date **Maggio 2016 – Maggio 2017**
 • Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)**
 • Tipo di azienda o settore **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)**
 • Tipo di impiego **Assegnista di ricerca**

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.
 Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.
 Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.

Maggio 2015 – Maggio 2016
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
 Assegnista di ricerca

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.
 Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.
 Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2014 – Maggio 2015
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
 Assegnista di ricerca

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.
 Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.
 Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2013 – Maggio 2014
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
 Assegnista di ricerca

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.
 Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.
 Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2012 – Maggio 2013
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
 Assegnista di ricerca

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.

Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.
Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2011 – Maggio 2012

Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena

Assegnista di ricerca

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.

Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.

Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2010 – Maggio 2011

Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena

Assegnista di ricerca

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.

Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.

Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2009 – Maggio 2010

Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena

Assegnista di ricerca

Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare.

Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.

Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Marzo 2007 – Luglio 2009

Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA)

Borsista

Studio mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche della composizione e della stabilità lipolitica e ossidativa di paste grezze e purificate di origine animale impiegate nella produzione di farmaci e fornite da Chiesi s.p.a.

- Date

Ottobre 2003 – Dicembre 2003

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Analamb s.d.f. – Via Monsignore di Sopra 32 – 44042 Alberone di Cento (FE)
 Analisi chimiche e merceologiche
 Tirocinante
 Applicazione di diverse procedure analitiche e preparative (HPLC, GC, spettrofotometria ultravioletto/visibile, estrazione solido/liquido, estrazione Soxhlet) per la valutazione della qualità di matrici alimentari di origine animale e vegetale.
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Ottobre 2002 – Settembre 2003**
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Chimica "G. Ciamician"
 Collaboratore a progetto
 Sintesi di leganti N,N'-bidentati per la catalisi asimmetrica. Borsa di studio finanziata da C.I.N.M.P.I.S. (Consorzio Interuniversitario Nazionale Metodologie e Processi Innovativi di Sintesi).
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Gennaio 2002 – Settembre 2002**
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Chimica "G. Ciamician"
 Borsista
 Sviluppo di un processo innovativo per la produzione a ridotto impatto ambientale di principi attivi farmaceutici. Borsa finanziata da FARMABIOS s.r.l. (Gropello Cairoli, PV).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 2004-2006**
 Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
- Corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti
- Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti
 Titolo della tesi: Application of chromatographic and spectroscopic techniques in the evaluation of the lipid fraction of animal products
 Tutor: Prof.ssa Tullia Gallina Toschi
 Co-tutor: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- [non previsto]*
- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 1995-2001**
 Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
- Corso di laurea in chimica (indirizzo: chimica organica)
- Laurea in Chimica
 Titolo della tesi: Sintesi stereoselettiva di acidi alfa, alfa'-diamminodicarbossilici
 Relatore: Prof. Gianni Porzi

<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>Correlatore: Prof. Segio Sandri 110/110</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>1990-1995 Liceo Scientifico "M. Morandi" – Finale Emilia (MO)</p> <p>Diploma di Maturità Scientifica 60/60</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI <i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</i></p>	
<p>PRIMA LINGUA</p>	<p>ITALIANO</p>
<p>ALTRE LINGUE</p>	<p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura BUONO • Capacità di scrittura BUONO • Capacità di espressione orale BUONO
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p>	<p>Incline al lavoro in gruppo e allo scambio di conoscenze e opinioni con i colleghi e con il personale tecnico, aperto ai rapporti interpersonali. Queste capacità sono state sviluppate tramite le esperienze professionali, l'attività di assistenza agli studenti in qualità di correlatore di quindici tesi di laurea e la partecipazione alle attività di un progetto di ricerca europeo nel periodo 2009-2012.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p>	<p>Buona capacità di risolvere i problemi, in particolare in ambito analitico, acquisita tramite le esperienze professionali maturate fino ad ora. Accurato, ottima capacità di organizzare e pianificare autonomamente il lavoro, rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati, scrupoloso, tenace.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p>	<p>Ampia conoscenza delle principali tecniche analitiche utilizzate nell'ambito dell'analisi alimentare, in particolare cromatografia liquida ad elevate prestazioni (HPLC) accoppiata con rivelatore a serie di fotodiodi, gascromatografia capillare accoppiata con rivelatore a ionizzazione di fiamma (FID) o spettrometro di massa a singolo quadrupolo (MS), spettrofotometria ultravioletto-visibile. Le principali applicazioni di queste tecniche hanno riguardato la valutazione della composizione, qualità e stabilità ossidativa della frazione lipidica di prodotti alimentari di origine animale e l'identificazione e quantificazione di composti aromatici e</p>

bioattivi (carotenoidi e clorofille, glucosinolati, polifenoli, lattoni sesquiterpenici, composti solforati, composti volatili) in alimenti vegetali. Ottima conoscenza dei principali metodi per l'estrazione della sostanza grassa da matrici alimentari di origine animale e vegetale: metodi di Folch e Hara-Radin per l'estrazione solido/liquido, estrazione semi-automatica mediante apparato Soxhlet.

Ottima conoscenza delle tecniche per l'estrazione ed isolamento dei composti volatili da matrici alimentari aromatiche: microestrazione su fase solida (SPME), distillazione con apparato di Likens-Nickerson.

Ottima conoscenza dei metodi per l'estrazione solido/liquido di composti bioattivi da matrici alimentari vegetali mediante miscele di solventi.

Ottima conoscenza della tecnica di estrazione su fase solida (SPE) per l'arricchimento di composti lipidici minori (acidi grassi liberi, prodotti di ossidazione del colesterolo e degli steroli vegetali).

Ottima conoscenza della cromatografia su strato sottile (TLC) per l'analisi qualitativa della frazione lipidica e per la purificazione di alcune classi lipidiche.

Ottima conoscenza delle tecniche di derivatizzazione pre-analisi cromatografica: metilazione di acidi grassi liberi con diazometano, silanizzazione di composti lipidici ossidrilati, transmetilazione di acidi grassi legati, derivatizzazione di solfossidi della cisteina mediante *o*-ftalaldeide/2-metil-2-propantiolo.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

**ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE**

Conoscenza delle funzionalità di base del sistema operativo Window 10 e buona conoscenza delle principali applicazioni del pacchetto Microsoft Office quali Word, Excel e Power Point. Buona conoscenza delle seguenti applicazioni informatiche: SYSTAT (analisi statistica di dati), Chromnav (Jasco) e Mass Hunter (Agilent) per l'interpretazione e l'utilizzo di dati cromatografici, ChemWindow (disegno chimico), Paint (elaborazione di immagini).

Passione per lo sport amatoriale (ciclismo, podismo, nuoto) e l'attività all'aria aperta (camminate di uno o più giorni in collina e montagna). Interesse per la lettura.

PATENTE O PATENTI

In possesso della patente di tipo B.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Automunito

ALLEGATI

Elenco delle pubblicazioni scientifiche, poster e presentazioni orali e partecipazione a progetti europei (Allegato 6)

Data, 04/06/2021

Firma

Elenco delle pubblicazioni di **Federico Ferioli** su riviste scientifiche internazionali

1. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Alessandro, V., D'Antuono, L.F. 2020. Comparison of two extraction methods (high pressure extraction vs. maceration) for the total and relative amount of hydrophilic and lipophilic organosulfur compounds in garlic cloves and stems. An application to the Italian ecotype "Aaglio Rosso di Sulmona" (Sulmona Red Garlic). *Food Chemistry*, 312, 126086.
2. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. 2020. Application of different analytical methods for the determination of phenols and antioxidant activity in hawthorn (*Crataegus* spp.) bud and sprout herbal extracts. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 93, 1-10.
3. Giambanelli, E., **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. 2020. The fate of bioactive compounds during traditional preparation of einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) bulgur. *Journal of Cereal Science*, 91, 102890.
4. Giambanelli, E., D'Antuono, L.F., **Ferioli, F.**, Frenich, A.G., Romero-González 2018. Sesquiterpene lactones and inositol 4-hydroxyphenylacetic acid derivatives in wild edible leafy vegetables from Central Italy. *Journal of Food Composition and Analysis*, 72, 1-6.
5. Giambanelli, E., **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. 2018. Alkylresorcinols and fatty acids in primitive wheat populations of Italian and Black sea region countries origin. *Journal of Food Composition and Analysis*, 69, 62-70.
6. Ben Lajnef, H., **Ferioli, F.**, Pasini, F., Politowicz, J., Khaldi, A., D'Antuono, L.F., Caboni, M.F., Nasri, N. 2018. Chemical composition and antioxidant activity of the volatile fraction extracted from air-dried fruits of Tunisian *Eryngium maritimum* L. ecotypes. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 635-643.
7. Giambanelli, E., **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. 2018. Retention of alkylresorcinols, antioxidant activity and fatty acids following traditional hulled wheat processing. *Journal of Cereal Science*, 79, 98-105.
8. D'Antuono, L.F., **Ferioli, F.**, Oliveri, S. 2017. Wild fennel (*Foeniculum vulgare* Mill., subsp. *piperitum* (Ucria) Cout.) culinary uses: an overview preliminary on-field documentation and analytical perspectives. *Acta Horticulturae*, 1153, 21-28.
9. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. Fennel (*Foeniculum vulgare* Mill. subsp. *piperitum*) florets, a traditional culinary spice in Italy: evaluation of phenolics and volatiles in local populations, and comparison with the composition of other plant parts 2017. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, 5369-5380.
10. Giambanelli, E., **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. 2016. Assessing the effect of traditional hulled wheat processing on bioactive compounds retention. *Journal of Cereal Science*, 72, 60-68.
11. D'Antuono, L.F., **Ferioli, F.**, Manco, M.A. 2016. The impact of sesquiterpene lactones and phenolics on sensory attributes: An investigation of a curly endive and escarole germplasm collection. *Food Chemistry*, 199, 238-245.
12. **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. 2016. Evaluation of phenolics and cysteine sulfoxides in local onion and shallot germplasm from Italy and Ukraine. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 63, 601-614.
13. **Ferioli, F.**, Manco, M.A., D'Antuono, L.F. 2015. Variation of sesquiterpene lactones and phenolics in chicory and endive germplasm. *Journal of Food Composition and Analysis*, 39, 77-86.

14. **Feroli, F.**, Armaforte, E., Caboni, M.F. 2014. Comparison of the lipid content, fatty acid profile and sterol composition in local Italian and commercial royal jelly samples. *Journal of American Oil Chemists' Society*, 91, 875-884.
15. Giambanelli, E., **Feroli, F.**, Koçaoglu, B., Jorjadze, M., Alexieva, I., Darbinyan, N., D'Antuono, L.F. 2013. A comparative study of bioactive compounds in primitive wheat populations from Italy, Turkey, Georgia, Bulgaria and Armenia. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 3490-3501.
16. **Feroli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F., Costa, H.S., Albuquerque, T.G, Silva, A.S., Hayran, O., Koçaoglu, B. 2013. Comparison of leafy kale populations from Italy, Portugal, and Turkey for their bioactive compound content: phenolics, glucosinolates, carotenoids, and chlorophylls. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 3478-3489.
17. **Feroli, F.**, D'Antuono, L.F. 2012. An update procedure for an effective and simultaneous extraction of sesquiterpene lactones and phenolics from chicory. *Food Chemistry*, 135, 243-250.
18. Danesi, F., **Feroli, F.**, Caboni, M.F., Boschetti, E., Di Nunzio, M., Verardo, V., Valli, V., Astolfi, A., Pession, A., Bordini, A. 2011. Phytosterol supplementation reduces metabolic activity and slows cell growth in cultured rat cardiomyocytes. *British Journal of Nutrition*, 106, 540-548.
19. Boselli, E., Rodriguez-Estrada, M.T., **Feroli, F.**, Caboni, M.F., Lercker, G. 2010. Cholesterol photosensitized oxidation of horse meat slices stored under different packaging films. *Meat Science*, 85, 500-505.
20. **Feroli, F.**, Caboni, M.F. 2010. Composition of phospholipid fraction in raw chicken meat and pre-cooked chicken patties: Influence of feeding fat sources and processing technology. *European Food Research and Technology*, 231, 117-126.
21. **Feroli, F.**, Dutta, P.C., Caboni, M.F. 2010. Cholesterol and lipid oxidation in raw and pan-fried minced beef stored under aerobic packaging. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90, 1050-1055.
22. Pelillo, M., **Feroli, F.**, Iafelice, G., Marconi, E., Caboni, M.F. 2010. Characterisation of the phospholipid fraction of hulled and naked tetraploid and hexaploid wheats. *Journal of Cereal Science*, 51, 120-126.
23. Bianchi, M., **Feroli, F.**, Petracci, M., Caboni, M.F., Cavani, C. 2009. The influence of dietary lipid source on quality characteristics of raw and processed chicken meat. *European Food Research and Technology*, 229, 339-348.
24. Verardo, V., **Feroli, F.**, Riciputi, Y., Iafelice, G., Marconi, E., Caboni, M.F. 2008. Evaluation of lipid oxidation in spaghetti pasta enriched with long chain n-3 polyunsaturated fatty acids under different storage conditions. *Food Chemistry*, 114, 472-477.
25. **Feroli, F.**, Caboni, M.F., Dutta, P.C. 2008. Evaluation of cholesterol and lipid oxidation in raw and cooked minced beef stored under oxygen-enriched atmosphere. *Meat Science*, 80, 681-685.
26. **Feroli, F.**, Castagnetti, G.B., Caboni, M.F. 2008. Effect of different storage conditions on the lipid fraction of a vegetable cream. *Journal of Food Quality*, 31, 446-464.
27. **Feroli, F.**, Marcazzan, G.L., Caboni, M.F. 2007. Determination of (*E*)-10-hydroxy-2-decenoic acid content in pure royal jelly: a comparison between a new CZE method and HPLC. *Journal of Separation Science*, 30, 1061-1069.
28. **Feroli, F.**, Fiorelli, C., Martelli, G., Monari, M., Savoia, D., Tobaldin, P. 2005. Steric effects in enantioselective allylic alkylation catalysed by cationic (η^3 -Allyl)palladium complexes bearing chiral pyridine-aziridine ligands. *European Journal of Organic Chemistry*, 2005, 1416-1426.

29. Bette, V., Mortreux, A., **Feroli, F.**, Martelli, G., Savoia, D., Carpentier, J.F. 2004. New chiral 1,2-diamines and their use in zinc-catalyzed asymmetric hydrosilylation of acetophenone. *European Journal of Organic Chemistry*, 2004, 3040-3045.
30. **Feroli, F.**, Piccinelli, F., Porzi, G., Sandri S. 2002. Stereoselective synthesis of bis(α -amino acid) derivatives isosteric with cysteine. Part 4. *Tetrahedron: Asymmetry*, 13, 1181–1187.

Elenco dei poster e delle presentazioni orali di **Federico Feroli** esposti in convegni scientifici internazionali

"Foodomics 2020 – 6th International Conference On Foodomics – From Knowledge to Industry, from Industry to Knowledge", Cesena, 14-16 Ottobre 2020

31. **Feroli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. Comparison of two extraction techniques (SPME vs. SDE) for the determination of volatile compounds in local garlic (*Allium sativum* L.) and elephant garlic (*Allium ampeloprasum* L.) populations from northern and central Italy (poster)

"Vegetables and Potatoes – VII South-East European Symposium", Maribor, Slovenia, 20-22 Giugno 2017

32. **Feroli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F., Baruzzi, G., Maltoni, M.L. Quantification of volatile compounds in "aromatic" and "non-aromatic" strawberry genotypes by means of solid phase microextraction (SPME) and gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS). (poster)
33. **Feroli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono L.F. Evaluation of cysteine sulfoxides and volatile compounds of local garlic (*Allium sativum* L.) and elephant garlic (*Allium ampeloprasum* L.) populations from northern and central Italy. (poster)

"58th Annual of the Society for Economic Botany", Bragança, Portogallo, 4-9 Giugno 2017.

34. Giambanelli, E., **Feroli, F.**, D'Antuono, L.F. Einkorn and emmer wheat traditional processing: documentation and comparison from Italy, Turkey and Armenia. (poster)
35. Giambanelli, E., **Feroli, F.**, D'Antuono, L.F.. Kales, traditional crops from Europe to the Caucasus". (poster)

"Food to Life – 4th International Conference On Foodomics", Cesena, 8-9 Ottobre 2015

36. **Feroli, F.**, D'Antuono, L.F. Phenolic and cysteine sulfoxide profile in Italian and Ukrainian onion and shallot populations. (poster)
37. **Feroli, F.**, D'Antuono, L.F., Giambanelli, E. Effect of developmental stage on essential oil and phenolic amount and profile in Italian wild fennel populations. (poster)

"3rd International Glucosinolate Conference – Glucosinolates and beyond", Wageningen, Paesi Bassi, 12-15 Ottobre 2014

38. **Feroli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. Bioactive compound retention factors as a function of kale cooking: boiling vs. steaming (poster)

"Traditional Food International 2012 (TFI-2012) Traditional foods: from culture, ecology and diversity, to human health and potential for exploitation", Cesena, 4-5 Ottobre 2012

39. **Feroli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F., Costa, H.S., Albuquerque, T.G., Sanches-Silva, A., Hayran, O., Koçaoglu, B. Comparison of leafy kale populations for their bioactive compound content: phenolics, glucosinolates, carotenoids, and chlorophylls. (poster)

40. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F., Costa, H.S., Albuquerque, T.G., Sanches-Silva, A., Hayran, O., Koçaoglu, B. Comparison of leafy kale populations for their bioactive compound content: phenolics, glucosinolates, carotenoids, and chlorophylls. (presentazione orale)
41. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. Bioactive compound retention factors as a function of kale coking time and way: boiling vs. steaming. (poster)

"9th International Food Data Conference – Food Composition and sustainable Diets", Norwich, Regno Unito, 14-17 Settembre 2011

42. **Ferioli, F.**, Manco, M.A., D'Antuono, L.F. Variation of sesquiterpene lactone and phenolic content in chicory and endive germplasm. (poster)

"International Scientific Symposium: Biodiversity and Sustainable Diets United Against Hunger", FAO, Roma, 3-5 Novembre 2010

43. **Ferioli, F.**, Manco, M.A., D'Antuono, L.F. Variation of sesquiterpene lactone and phenolic content in chicory and endive germplasm. (poster)

"6th Euro Fed Lipid Congress – Oils, Fats and Lipids: From Science to Applications", Atene, Grecia, 7-10 Settembre 2008

44. **Ferioli, F.**, Verardo, V., Riciputi, Y., Iafelice, G., Marconi, E., Caboni, M.F. Evaluation of lipid oxidation in spaghetti pasta enriched with long chain n-3 polyunsaturated fatty acids under different storage conditions. (poster)

"5th Euro Fed Lipid Congress – Oils, Fats and Lipids: From Science to Applications", Goteborg, Svezia, 16-19 Settembre 2007

45. **Ferioli, F.**, Caboni, M.F. Effect of feeding fats and processing on the lipid fraction of pre-cooked chicken patties. (poster)

46. **Ferioli, F.**, Comandini, P., Marcazzan, G.L., Caboni, M.F. Determination of (*E*)-10-hydroxy-2-decenoic acid content in Italian and extra-European royal jelly: a comparison between capillary zone electrophoresis (CZE) and HPLC. (poster)

Partecipazione di **Federico Ferioli** alle attività di progetti ricerca

FP7 RU Project BaSeFood "Sustainable exploitation of bioactive components from the Black Sea Area traditional foods" (grant agreement n. 227118). Coordinatore progetto: Prof. L.F. D'Antuono; periodo: 2009-2012.