

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e cognome	<b>FEDERICO FERIOLI</b>
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	
Data di nascita	
Codice fiscale	

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

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

**Gennaio 2023 – Presente**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "ECOIMONTI" e "INTAQT" progetto (INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies - INTAQT) CUP (J35F21001400006) e "SUSTAINOLIVE".  
 Estrazione e quantificazione dell'olio di semi di specie erbacee a destinazione industriale e successiva applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (gascromatografia e HPLC) per la caratterizzazione del profilo degli acidi grassi e del contenuto di composti lipidici bioattivi (tocoferoli) dell'olio estratto dai semi.  
 Applicazione di tecniche analitiche avanzate (spettroscopia UV/VIS, gascromatografia, HPLC) per l'identificazione e quantificazione di composti bioattivi (carotenoidi, polifenoli, tocoferoli) e volatili in oli di oliva e altri oli vegetali.

**Giugno 2022 – Dicembre 2022**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "ECOIRICTER\_MONTI" e "ECOIRICTER\_GALLINA\_TOSCHI" – Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee, AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari  
 Estrazione e quantificazione dell'olio di semi di specie erbacee a destinazione industriale e successiva applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (gascromatografia e HPLC) per la caratterizzazione del profilo degli acidi grassi e del contenuto di composti lipidici bioattivi (tocoferoli) dell'olio estratto dai semi.

	<p>Applicazione di tecniche analitiche avanzate (spettroscopia UV/VIS, gascromatografia, HPLC) per l'identificazione e quantificazione di composti bioattivi e volatili in oli di oliva e altri oli vegetali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Giugno 2021 – Giugno 2022</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito del progetto "ECOIMONTI" - Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee  Estrazione e quantificazione dell'olio di semi di piante oleaginose (camelina, cartamo, crambe girasole) ad uso alimentare ed industriale. Applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (gascromatografia e HPLC) per la caratterizzazione del profilo degli acidi grassi e del contenuto di composti lipidici bioattivi (tocoferoli) dell'olio estratto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Giugno 2018 – Giugno 2021</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  Ricercatore a tempo determinato tipo a) (junior) – Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee  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 culturali sulla qualità di specie vegetali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Maggio 2017 – Maggio 2018</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Maggio 2016 – Maggio 2017</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Maggio 2015 – Maggio 2016</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Maggio 2014 – Maggio 2015</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Maggio 2013 – Maggio 2014</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Maggio 2012 – Maggio 2013</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p><b>Maggio 2011 – Maggio 2012</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul> <p>• Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Maggio 2010 – Maggio 2011</b> Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul> <p>• Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Maggio 2009 – Maggio 2010</b> Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul> <p>• Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Marzo 2007 – Luglio 2009</b> Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul> <p>• Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Ottobre 2003 – Dicembre 2003</b> Analamb s.d.f. – Via Monsignore di Sopra 32 – 44042 Alberone di Cento (FE)</p> <p>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.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Ottobre 2002 – Settembre 2003</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Gennaio 2002 – Settembre 2002</b>  Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)</p> <p>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).</p>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>2004-2006</b>  Alma Mater Studiorum – Università di Bologna</p> <p>Corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti</p> <p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p><i>[non previsto]</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>1995-2001</b>  Alma Mater Studiorum – Università di Bologna</p> <p>Corso di laurea in chimica (indirizzo: chimica organica)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Laurea in Chimica  Titolo della tesi: Sintesi stereoselettiva di acidi alfa, alfa'-diamminodicarbossilici  Relatore: Prof. Gianni Porzi  Correlatore: Prof. Sergio Sandri  110/110</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p><b>1990-1995</b>  Liceo Scientifico "M. Morandi" – Finale Emilia (MO)</p>

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
    - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Diploma di Maturità Scientifica  
60/60

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA **ITALIANO**

ALTRÉ LINGUE

**INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO  
BUONO  
BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI**

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.

**CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

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.

**CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

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 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.

	<p>Ottima conoscenza dei metodi per l'estrazione solido/liquido di composti bioattivi da matrici alimentari vegetali mediante miscele di solventi.</p> <p>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).</p> <p>Ottima conoscenza della cromatografia su strato sottile (TLC) per l'analisi qualitativa della frazione lipidica e per la purificazione di alcune classi lipidiche.</p> <p>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-fataldeide/2-metil-2-propantiolo.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	<p>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).</p> <p>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.</p>
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 4-2)

Data, 05/11/2023

Firma

~

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

1. Zanetti, F., Angelini, L.G., Berzuini, S., Foschi, L., Clemente, C., **Ferioli, F.**, Vecchi, A., Rossi, A., Monti, A., Tavarini, S. 2022. Safflower (*Carthamus tinctorius* L.) a winter multipurpose oilseed crop for the Mediterranean region: Lesson learnt from on-farm trials. *Industrial Crops and Products*, 184, 115042.
2. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. 2022. Comparison of two extraction techniques (SDE vs. SPME) for the determination of garlic and elephant garlic volatile compounds. *Food Analytical Methods*, 15, 1867-1879.
3. **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. 2022. Phenolic compounds in local Italian types of cultivated cardoon (*Cynara cardunculus* L. var. *altilis* DC) stalks and artichoke (*Cynara cardunculus* L. var. *scolymus* L.) edible sprouts. *Journal of Food Composition and Analysis*, 106, 104342.
4. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. 2022. Non-volatile cysteine sulphoxides and volatile organosulphur compounds in cloves of garlic (*Allium sativum* L.) and elephant garlic (*Allium ampeloprasum* L.) local accessions from northern and central Italy. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102, 4744-4751.
5. Gottardi, D., Siroli, L., Braschi, G., Rossi, S., **Ferioli, F.**, Vannini, L., Patrignani, F., Lanciotti, R. 2021. High-Pressure homogenization and biocontrol agent as innovative approaches increase shelf life and functionality of carrot juice. *Foods*, 10, 2998.
6. Berzuini, S., Zanetti, F., Christou, M., Alexopoulou, E., Krzyżaniak, M., Stolarski, M.J., **Ferioli, F.**, Monti, A. 2021. Optimization of agricultural practices for crambe in Europe. *Industrial Crops and Products*, 171, 113880.
7. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. 2021. Evaluation of cysteine sulfoxides and volatile compounds in local garlic (*Allium sativum* L.) and elephant garlic (*Allium ampeloprasum* L.) populations from northern and central Italy. *Acta Horticulturae*, 1326, 51-58.
8. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F., Baruzzi, G., Maltoni, M.L. 2021. 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). *Acta Horticulturae*, 1326, 43-50.
9. **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 "Aglio Rosso di Sulmona" (Sulmona Red Garlic). *Food Chemistry*, 312, 126086.
10. **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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.

14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. Ferioli, 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.
23. Giambanelli, E., Ferioli, 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.
24. Ferioli, 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, carotenois, and chlorophylls. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 3478-3489.
25. Ferioli, 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.
26. Danesi, F., Ferioli, F., Caboni, M.F., Boschetti, E., Di Nunzio, M., Verardo, V., Valli, V., Astolfi, A., Pession, A., Bordoni, A. 2011. Phytosterol supplementation reduces metabolic activity and slows cell growth in cultured rat cardiomyocytes. *British Journal of Nutrition*, 106, 540-548.
27. Boselli, E., Rodriguez-Estrada, M.T., Ferioli, F., Caboni, M.F., Lercker, G. 2010. Cholesterol photosensitised oxidation of horse meat slices stored under different packaging films. *Meat Science*, 85, 500-505.

28. Ferioli, 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.

29. Ferioli, 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.

30. Pelillo, M., Ferioli, 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.

31. Bianchi, M., Ferioli, 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.

32. Verardo, V., Ferioli, 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.

33. Ferioli, 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.

34. Ferioli, 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.

35. Ferioli, 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.

36. Ferioli, F., Fiorelli, C., Martelli, G., Monari, M., Savoia, D., Tobaldin, P. 2005. Steric effects in enantioselective allylic alkylation catalysed by cationic ( $\eta$ 3-Allyl)palladium complexes bearing chiral pyridine-aziridine ligands. *European Journal of Organic Chemistry*, 2005, 1416-1426.

37. Bette, V., Mortreux, A., Ferioli, 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.

38. Ferioli, F., Piccinelli, F., Porzi, G., Sandri S. 2002. Stereoselective synthesis of bis( $\alpha$ -amino acid) derivatives isosteric with cysteine. Part 4. *Tetrahedron: Asymmetry*, 13, 1181-1187.

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

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

39. Ferioli, 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

40. Ferioli, 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)

41. **Ferioli, 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)

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

42. Giambanelli, E., **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. Einkorn and emmer wheat traditional processing: documentation and comparison from Italy, Turkey and Armenia. (poster)

43. Giambanelli, E., **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F.. Kales, traditional crops from Europe to the Caucasus". (poster)

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

44. **Ferioli, F.**, D'Antuono, L.F. Phenolic and cysteine sulfoxide profile in Italian and Ukrainian onion and shallot populations. (poster)

45. **Ferioli, 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)

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

46. **Ferioli, 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

47. **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. (poster)

48. **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)

49. **Ferioli, F.**, Giambanelli, E., D'Antuono, L.F. Bioactive compound retention factors as a function of kale cooking time and way: boiling vs. steaming. (poster)

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

50. **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

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

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

52. **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)

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

53. Ferioli, F., Caboni, M.F. Effect of feeding fats and processing on the lipid fraction of pre-cooked chicken patties. (poster)
54. 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.