

CURRICULUM VITAE DI GIANNI SAGRATINI

Dati personali

Istruzione

- Diploma di Maturità Classica conseguito nel 1991 presso il Liceo Classico Statale “A.Varano” di Camerino (MC)
- Laurea in Chimica conseguita il 21/10/1998 presso l’Università degli Studi di Camerino, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche Naturali con votazione finale di 108/110; tesi sperimentale in chimica organica dal titolo **Addizione enantioselettiva di organozinco ad aldeidi catalizzata da o-idrossibenzilammine enantiopure** svolta nel laboratorio del Prof. G. Palmieri.

Qualifiche ed esperienze professionali

- **Abilitazione alla professione di Chimico** conseguita nel dicembre 1998 previo superamento Esame di Stato presso l’Università degli Studi di Camerino
- Partecipazione al **Corso di perfezionamento** presso l’Università degli Studi di Camerino sulla **Gestione e smaltimento dei rifiuti** negli anni 1999-2000.
- **Contratto coordinato e continuativo** nell’ambito del progetto universitario **Campus One** in qualità di personale esterno a supporto della Valutazione per il periodo che e’ andato dal 02/04/2002 al 30/09/2002 e rinnovato successivamente dal 01/04/2003 al 30/09/2003.
- Titolo di **Dottore di Ricerca in Chimica del Farmaco** (XV ciclo) conseguito il 28 aprile 2003 presso il Dipartimento di Scienze Chimiche –Università degli Studi di Camerino; tesi sperimentale svolta nel laboratorio del prof. Giardinà dal titolo: **Relazioni struttura-attività di nuovi ligandi 2,4-diamminochinazolinici strutturalmente correlati all’antagonista α_1 -adrenergico (+)-cyclazosin**
- Titolare di un **assegno di ricerca biennale** (anni 2003-2005) e di **due assegni di ricerca annuali** (anni 2005-06 e 2006-07) nel settore scientifico disciplinare Chim 08/ Chimica Farmaceutica presso il Dipartimento di Scienze Chimiche-Università di Camerino sotto la supervisione del prof. Giardinà. Attività di ricerca: “Sintesi e studio farmacologico di nuovi ligandi 2,4-diamminochinazolinici strutturalmente correlati all’antagonista adrenergico α_{1B} - (+)-cyclazosin”.
- E’ stato titolare di una **borsa di studio** annuale (luglio 2007-giugno 2008) presso il Dipartimento di Scienze Chimiche-Università di Camerino con un programma di ricerca dal titolo “Determinazione di sostanze presenti in tracce in matrici complesse” sotto la supervisione della Prof.ssa G.Cristalli.
- Dal 1 luglio 2008 al 30 dicembre 2012 ha rivestito la qualifica di **Ricercatore a tempo determinato** nel settore scientifico disciplinare Chimica degli Alimenti (SSD Chim 10) afferendo alla Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell’Università di Camerino. E’ stato confermato nel luglio 2011 dopo il primo triennio.
- Dal 31 dicembre 2012 al 30 dicembre 2015 è stato **Ricercatore a tempo determinato (RTD) tipologia b** nel macrosettore 03/D1 Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari (SSD Chim 10, Chimica degli Alimenti), afferendo alla Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell’Università di Camerino.
- Dal 31 dicembre 2015 al 31 gennaio 2020 è stato **Professore Associato nel settore**

scientifico disciplinare Chimica degli Alimenti (Chim 10), settore concorsuale 03/D1 (Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari) afferendo alla Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell'Università di Camerino

Situazione attuale

- Dal 1 febbraio 2020 è **Professore Ordinario nel settore scientifico disciplinare Chimica degli Alimenti (Chim 10), settore concorsuale 03/D1** (Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari). Afferisce alla Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell'Università di Camerino, svolge la sua attività di didattica e ricerca presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell'Università di Camerino.

Attività didattica universitaria

- **Carico didattico** per l'insegnamento del corso **Chimica degli Alimenti (6 CFU)** al corso di laurea in Scienze Gastronomiche per gli A.A. 2019-2020, 2020-21.
- **Carico didattico** per l'insegnamento di **Nutrizione e Dietetica II (2CFU)** presso la Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera dell'Università di Camerino, anni 2013-14, 2014-15, 2015-16, 2016-17, 2017-18, 2018-19, 2019-20, 2020-21.
- **Carico didattico** per l'insegnamento di **Analisi dei residui dei farmaci e inquinanti negli alimenti (3CFU)** dei corsi di laurea "Tossicologia del Farmaco, degli Alimenti e dell'Ambiente" e "Farmacia" presso l'Università degli Studi di Camerino per gli Anni Accademici 2003-04, 2004-05, 2005-06, 2006-07, 2007-08, 2008-09, 2009-2010, 2010-11, 2011-12.
- **Carico didattico** per l'insegnamento del corso **Chimica e tecnologia dei Prodotti Dietetici (4/5/6 CFU)** al corso di laurea in Informazione Scientifica del Farmaco per gli A.A. 2006-07, 2007-08, 2008-09, 2009-2010, 2010-2011, 2011-12, 2012-2013, 2013-2014, 2014-15, 2015-16, 2016-17, 2017-18, 2018-19.
- **Carico didattico** per l'insegnamento di **Conoscenze Informatiche (6CFU v.o., 3CFU n.o.)** del corso di laurea in Farmacia per gli A.A. 2009-2010, 2010-11, 2011-12.
- **Carico didattico** per l'insegnamento del corso **Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici (6 CFU)** al corso di laurea in Farmacia per gli A.A. 2012-2013, 2013-2014, 2014-15, 2015-16, 2016-17, 2017-18, 2018-19, 2019-20, 2020-21.
- **Carico didattico** per l'insegnamento di **Analisi degli inquinanti in matrici alimentari (4CFU)** del corso di laurea in CTF presso l'Università degli Studi di Camerino per gli Anni Accademici 2012-13, 2013-14, 2014-15, 2015-16, 2016-17, 2017-18, 2018-19, 2019-20.
- Insegnamento all'interno del master "Wine export management" dell'Università di Camerino dal titolo "**La qualità attesa e la qualità percepita**", luglio 2016, ottobre 2017, gennaio 2019, giugno 2020.
- Insegnamento all'interno del Corso di Formazione "mastro Pastaio" dell'Università di Camerino dal titolo "**Sicurezza alimentare: contaminanti chimici e microbiologici, etichettatura, allergeni.**", ottobre 2018.
- **Contratto di docenza** per le materie **Principi costitutivi degli Alimenti** (3 ore a maggio 2003, 3 ore a giugno 2004 e 3 ore a luglio 2005) e **Analisi dei Residui di Farmaci e Inquinanti negli Alimenti**, (3 ore, settembre 2004 e 3 ore luglio 2005) all'interno del master post-universitario **Operatore del settore alimentare.**
- **Contratto di docenza** per l'insegnamento del modulo **Materie prime per la preparazione del gelato** (4 ore, gennaio 2008) all'interno del corso di specializzazione di primo livello "**Operatore del settore del gelato**" organizzato dall'Università di Camerino.
- E' stato cultore delle materie:
 - 1) **Chimica degli Alimenti** del corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
 - 2) **Analisi Chimica Tossicologica I** del corso di laurea in Tossicologia del Farmaco, degli Alimenti e dell'Ambiente

Esperienze didattiche extra universitarie

- **Carico didattico** all'interno del Progetto PON "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 denominato: "PATRIMONIO CULTURALE MARCHE: RITORNO AL FUTURO", MODULO 14 "SCUOLA DI CUCINA MARCHIGIANA ON LINE: PERCORSI ENOGASTRONOMICI LOCALI (CAMERINO)" – PERIODO DAL 08/03/2019 AL 29/05/2019, Licei Camerino
- **Carico didattico** all'interno del Progetto PON/FSE "10.2.6AFSEPON-MA-2018-1" – Titolo SCEGLIERE CON GUSTO presso l'Istituto IPSEA G. VARNELLI di Cingoli, ottobre-dicembre 2019
- **Ciclo di seminari** e visite nei laboratori per i docenti dell'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Alfredo Panzini" di Senigallia, Titolo: Teorizzando la pratica. Quanta scienza c'è nell'enogastronomia? Settembre-ottobre 2018, maggio-settembre 2019. Progetto "PIANO PER LA FORMAZIONE DEI DOCENTI EX LEGGE 107/2015" - AMBITO TERRITORIALE AN0001
- **Carico didattico** all'interno del corso destinato a farmacisti "FORMARE PER COMPETERE: LE NUOVE STRATEGIE DI SVILUPPO DELLE FARMACIE DELLE MARCHE". Totale ore assegnate 54, sedi di Jesi (Ancona), P.S.Elpidio (Fermo). Titolo della docenza: I fondamenti della chimica degli alimenti, gli alimenti ordinari, i prodotti dietetici e gli integratori alimentari, i nutraceutici
- **Carico didattico** per l'insegnamento "INDIVIDUARE I FORNITORI, OPERARE IL CONTROLLO ANALITICO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI DERIVATI E TECNICHE DI CONSERVAZIONE" all'interno del corso IFTS "TECNICO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA - ALTA CUCINA" finanziato dalla Regione Marche e organizzato dall'Istituto Tecnico Commerciale Antinori di Camerino. Totale ore 20. Anno 2016
- **Carico didattico** per l'insegnamento **Didattica della Chimica degli Alimenti** all'interno del Tirocinio Formativo Attivo (TFA) per i docenti delle scuole superiori della classe A57. Totale ore 15. Anno 2015.
- **Carico didattico** per l'insegnamento **Scienza degli Alimenti e Chimica Analitica** all'interno dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS) per i docenti delle scuole superiori delle classi A57 e A13. Totale ore 25. Anno 2014.
- **Contratto di docenza** per la materia **Analisi chimica degli alimenti** presso l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato di Sarnano (MC) all'interno del corso "Tecnico della trasformazione dei prodotti alimentari" (indirizzo Tecnico Chimico Biologico) negli anni scolastici 2001/02, 2002/03, 2003/04, 2004/05 per un totale di 120 ore. E' stato anche **membro della commissione** per l'esame finale del medesimo corso nel giugno 2003, nel maggio 2004 e nel maggio 2005.
- **Contratto di docenza** per la materia **Chimica Ambientale**, presso la Comunità Montana di Camerino, all'interno del corso post-universitario **Esperto di sistemi di gestione ambientale** per un totale di 5 ore nel giugno 2002
- Ha tenuto un ciclo di lezioni (10 ore) sul **Trasporto delle sostanze pericolose** presso il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Macerata nel novembre 1999 e un ulteriore ciclo di lezioni (8 ore) nel novembre 2004 presso il Distaccamento Provinciale dei Vigili del Fuoco di Civitanova Marche sui **Principi chimico-fisici delle sostanze pericolose** e su **Gli aggressivi chimici**

Attività scientifiche

- I progetti di ricerca a cui ha partecipato il Prof. Sagratini hanno riguardato in passato il settore della Chimica Farmaceutica. Da più di quindici anni ormai riguardano esclusivamente i settori della **Qualità e Sicurezza Alimentare**. L'attività di ricerca del Prof. Sagratini è documentata da **144 pubblicazioni** su riviste scientifiche internazionali (da Scopus *h-index* 31, citazioni 2688), presenti in banca dati ISI con impact factor (3 senza IF), da **9 pubblicazioni "in extenso" (proceedings)** di atti di convegno, da **196 comunicazioni a convegni nazionali, internazionali e workshop** (91 comunicazioni orali e 105

comunicazioni poster), da **7 capitoli di libri**. Inoltre il Prof. Sagratini è inventore di **4 brevetti** depositati negli anni 2011 (2), 2013 (1) e 2015 (1).

La sua produzione scientifica verte su:

- Sintesi e studio farmacologico di nuovi antagonisti α_1 -adrenergici a struttura beta-cloro etilamminica, 1,3-diossolanica e a struttura 2,4-diamminochinazolinica
 - Sviluppo di nuovi metodi analitici per l'analisi di residui di contaminanti negli alimenti mediante tecniche di estrazione quali SPE, SPME, LLE, PLE e tecniche strumentali quali LC-DAD, LC-MS, LC-MS-MS, GC-MS
 - Caratterizzazione di sostanze ad attività nutraceutica contenute in matrici di origine vegetale (piante di interesse alimentare) mediante le tecniche analitiche sopracitate
 - Ideazione di nuovi sistemi di "active packaging" per la conservazione di alimenti freschi
 - Studio e caratterizzazione di oli essenziali estratti da piante e valutazione della loro attività biologica
- E' relatore di **223 tesi** di cui **118 compilative** e **105 sperimentali** per i corsi di laurea in Tossicologia del Farmaco, degli Alimenti e dell'Ambiente, Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Informazione Scientifica sul Farmaco, Chimica, Scienze e Tecnologie del Fitness e dei Prodotti della Salute, Biological Sciences. E' attualmente supervisor di 6 dottorandi . E' ed è stato tutor di vari assegnisti e dottorandi.

Incarichi Istituzionali Accademici ed extra

- a) Responsabile del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dal giugno 2018
- b) Delegato del Rettore per Alta Formazione dal novembre 2017
- c) Coordinatore del Protocollo d'Intesa firmato dal Rettore dell'Università di Camerino con 25 aziende del settore Agroalimentare in data 29 marzo 2014
- d) Coordinatore della Piattaforma Tematica di Ateneo (Unicam) "Alimenti e Nutrizione, Food and Nutrition" dal luglio 2014
- e) Membro della commissione Erasmus per la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell'Università di Camerino dal novembre 2013
- f) Membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Nutraceutica (SINUT) dall'anno 2019
- g) Socio fondatore e membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Chimica degli Alimenti (ITACHEMFOOD) dal novembre 2018

Esperienze internazionali

- Dal 1° settembre 2005 al 25 febbraio 2006 (**6 mesi**) ha trascorso un periodo come *post-doc* presso l'Università di Valencia (Spagna), Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Medicina Preventiva e Bromatologia, nel gruppo di ricerca del Prof. J.Mañes occupandosi di due progetti di ricerca: a) analisi di residui di pesticidi nei succhi di frutta mediante SPME-LC-MS-MS b) determinazione del contaminante ITX nei succhi di frutta mediante PLE-LC-MS-MS.
- Dal 1 settembre al 30 settembre 2008 (**1 mese**) ha trascorso un periodo come *visiting researcher* presso l'Università di Valencia (Spagna), Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Medicina Preventiva e Bromatologia, nel gruppo di ricerca del Prof. J.Mañes, lavorando a un progetto di ricerca mirato alla determinazione di alchilfenoli (BPA, OP, NP) nei lattini per l'infanzia mediante PLE-LC-MS-MS.
- Dal 1 luglio 2009 al 31 ottobre 2009 e dal 10 giugno 2010 al 6 ottobre 2010 (totale **8 mesi**) ha trascorso un periodo come *invited professor* presso l'Università di Valencia (Spagna), Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Medicina Preventiva e Bromatologia, nel gruppo di ricerca del Prof. J.Mañes, lavorando a un progetto riguardante la determinazione delle ammine biogene negli alimenti mediante HPLC-MS/MS.
- Dal 15 febbraio al 2 marzo 2014 ha tenuto il corso di "Food Chemistry and Dietary Foods"

agli studenti della *Biomedical Sciences School of University of Dschang, Cameroon (Africa)* nell'ambito del progetto di cooperazione internazionale promosso dalle Università di Camerino, Università di Urbino e Università di Dschang volto alla creazione di una nuova Facoltà di Farmacia a Dschang.

- Dal 19 al 23 aprile 2015 ha effettuato una "*Staff Mobility for Teaching*" presso la Facoltà di Farmacia/Dipartimento di Medicina Preventiva e Bromatologia dell'Università di Valencia (Spain), tenendo 8 ore di lezione agli studenti del Master in "Food Quality and Safety" dell'Università di Valencia.
- Dal 4 settembre al 27 settembre 2015 ha tenuto il corso di "Food Chemistry and Processing" (6 CFU) alla *Jilin Agricultural University, Changchun, Cina*. Corso di laurea in *Biotechnology*, 3° anno. Progetto: Agreement on Cooperative Project for Undergraduate in Biotechnology Bachelor Degree between Jilin Agricultural University (P.R. China) and University of Camerino (Italy)
- Dal 5 all'8 maggio 2016 ha fatto parte del "**Board of Examiners**" di una tesi di **Dottorato di Ricerca** presso l'**Università di Valencia** (Spagna), Facoltà di Farmacia, esame sostenuto dalla studentessa Ana Garcia Moraleja con una tesi dal titolo "Analysis and risk assessment of mycotoxins in coffee".
- Dal 1 settembre al 25 settembre 2016 ha tenuto il corso di "Food Chemistry and Processing" (6 CFU) alla *Jilin Agricultural University, Changchun, Cina*. Corso di laurea in *Biotechnology*, 3° anno. Progetto: Agreement on Cooperative Project for Undergraduate in Biotechnology Bachelor Degree between Jilin Agricultural University (P.R. China) and University of Camerino (Italy)
- Dal 11 settembre al 1 ottobre 2017 ha tenuto il corso di "Food Chemistry and Processing" (6 CFU) alla *Jilin Agricultural University, Changchun, Cina*. Corso di laurea in *Biotechnology*, 3° anno. Progetto: Agreement on Cooperative Project for Undergraduate in Biotechnology Bachelor Degree between Jilin Agricultural University (P.R. China) and University of Camerino (Italy)

Pubblicazioni scientifiche

- 1) Giardinà D., Crucianelli M., Angeli P., Buccioni M., Gulini U., Marucci G., **Sagrati ni G.**, Melchiorre C. Structure-activity relationships among novel phenoxybenzamine-related β -chloroethylamines. *Bioorg. Med. Chem.* 10, 1291-1303, 2002.
- 2) Giardinà D., Polimanti O., **Sagrati ni G.**, Angeli P., Gulini U., Marucci G., Melchiorre C., Leonardi A., Poggesi E. Searching for cyclazosin analogues as α_{1B} -adrenoceptor antagonists. *IL FARMACO*, 58, 477-487, 2003.
- 3) **Sagrati ni G.**, Buccioni M, Gulini U., Marucci G., Melchiorre C., Leonardi A., Testa R., Giardinà D. (+)-Cyclazosin derivatives as α_1 -adrenoceptor antagonists. *Medicinal Chemistry Research*, 13, (3 & 4), 190-199, 2004.
- 4) Giardinà D., **Sagrati ni G.**, Grelli M., Gulini U., Melchiorre C., Antolini L. Absolute configuration of the α_{1B} -adrenoceptor antagonist (+)-cyclazosin. *IL FARMACO*, 59 (12), 965-969, 2004.
- 5) Marucci G., Angeli P., Buccioni M., Gulini U., Melchiorre C., **Sagrati ni G.**, Testa R., Giardinà D. (+)-Cyclazosin, a selective α_{1B} -adrenoceptor antagonist: functional evaluation in rat and rabbit tissues. *European Journal of Pharmacology*. 522, 100-107, 2005.
- 6) Marucci G., Angeli P., Brasili L., Buccioni M., Giardinà D., Gulini U., Piergentili A., **Sagrati ni G.** Synthesis and antimuscarinic activity of derivatives of 2-substituted 1,3-dioxolanes, *Medicinal Chemistry Research*, 14 (5), 274-296, 2005
- 7) **GIANNI SAGRATINI, JORDI MAÑES, DARIO GIARDINA', YOLANDA PICO'**, Determination of 2-isopropylthioxanthone (ITX) in fruit juices by pressurized liquid extraction and liquid chromatography-mass spectrometry, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54 (20), 7947-7952, 2006.
- 8) **Sagrati ni Gianni**; Fabbri Armando; Marucci Gabriella; Ricciutelli Massimo; Vittori Sauro; Ammendola Sergio. HPLC-MS validation of QualisaFoo® biosensor kit for

cost-effective control of acrylamide levels in italian coffee. *Food Control* 18 (2007), 1267-1271

- 9) **Gianni Sagratini**, Piero Angeli, Michela Boccioni, Ugo Gulini, Gabriella Marucci, Carlo Melchiorre, Amedeo Leonardi, Elena Poggesi, Dario Giardinà. Synthesis and α_1 -adrenoceptor antagonist activity of derivatives and isosters of the furan portion of (+)-cyclazosin. *Bioorg. Med. Chem.* 15 (2007) 2334-2345.
- 10) **Gianni Sagratini**, Jordi Mañes, Dario Giardinà, Pietro Damiani, Yolanda Picó. Analysis of carbamate and phenylurea pesticide residues in fruit juices using solid-phase microextraction and liquid chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 1147 (2007), 135-143
- 11) Cinzia Cecchini, Alberto Cresci, Maria Magdalena Coman, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Domenico Lucarini, Filippo Maggi. Antimicrobial activity of seven *Hypericum* entities from central Italy. *Planta Medica*, 73, 564-566, 2007.
- 12) **Gianni Sagratini**, Mirco Ametisti, Maddalena Canella, Gloria Cristalli, Enrica Francoletti, Dario Giardinà, Maria Chiara Luminari, Giovanna Paparelli, Yolanda Picó, Rosaria Volpini, Sauro Vittori. Well water in central Italy: monitoring of herbicide residues as potential pollutants of untreated crops. *Fresenius Environmental Bulletin*, 16 (8), 973-979, 2007.
- 13) F. Maggi, B. Tirillini, S. Vittori, **G. Sagratini**, M. Ricciutelli, F. Papa: Essential oil composition of *Hypericum* 'Hidcote'. *Journal of Essential Oil Research*, 20, 539-541, 2008.
- 14) **Gianni Sagratini**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Giorgio Gioventù, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Alkannin/shikonin mixture from roots of *Onosma echioides* (L.) L: extraction method study and quantification. *Journal of Separation Science*, 31, 945-952, 2008.
- 15) Filippo Maggi, Nilgun Öztürk, Yusuf Öztürk, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Phytochemical and antioxidant characterization of several *Hypericum* species from Central Italy. *Fitoterapia*, 79, 210-213, 2008.
- 16) **Sagratini Gianni**; Buccioni Michela; Ciccarelli Cesare; Conti Paolo; Cristalli Gloria; Giardinà Dario; Lambertucci Catia; Marucci Gabriella; Volpini Rosaria; Sauro Vittori. Levels of polychlorinated biphenyls in fish and shellfish from the Adriatic Sea. *Food Additives and Contaminants*, 1(1), 69-77, 2008.
- 17) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Massimo Ricciutelli, Rosaria Volpini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Determination of ink photoinitiators in packaged beverages by gas chromatography-mass spectrometry and liquid chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 1194 (2), 213-220, 2008.
- 18) F. Maggi, T. Bilek, D. Lucarini, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori. *Melittis melissophyllum* L. subsp. *melissophyllum* (Lamiaceae) from central Italy: A new source of a mushroom-like flavor. *Food Chemistry*, 113, 216-221, 2009.
- 19) F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, M.M. Coman, B. Tirillini, **G. Sagratini**, F. Papa. Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil from *Ferula glauca* L. (*F. communis* L. subsp. *glauca*) growing in Marche (central Italy). *Fitoterapia*, 80, 68-72, 2009.
- 20) F. Maggi, D. Lucarini, B. Tirillini, **G. Sagratini**, F. Papa, S. Vittori, Chemical analysis of the essential oil of *Ferula glauca* L. (Apiaceae) growing in Marche (central Italy), *Biochemical Systematics and Ecology*, 2009, 1-10.
- 21) Filippo Maggi, Bruno Tirillini, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Fabrizio Papa. Analysis of the volatile components of *Onosma echioides* (L.) L. var. *columnnae*

Lacaita growing in central Italy, *Journal of Essential Oil Research*, 21 september/October 2009, 1-7.

- 22) Dario Giardinà, Daniele Martarelli, **Gianni Sagratini**, Piero Angeli, Dario Ballinari, Ugo Gulini, Carlo Melchiorre, Elena Poggesi and Pierluigi Pompei. Doxazosin-Related α_1 -Adrenoceptor Antagonists With Prostate Antitumor Activity, *J Med Chem*, 52, 4951-4954, 2009.
- 23) **Gianni Sagratini**, Yanting Zuo, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori, Quantification of Soyasaponins I and VI in Italian Lentil Seeds by Solid Phase Extraction (SPE) and High Performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (HPLC-MS), *J Agric Food Chem*, 57, 11226-11233, 2009.
- 24) Filippo Maggi, Massimo Bramucci, Cinzia Cecchini, Maria M. Coman, Alberto Cresci, Gloria Cristalli, Giulio Lupidi, Fabrizio Papa, Luana Quassinti, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Composition and biological activity of essential oil of *Achillea ligustica* All. (Asteraceae) naturalized in central Italy: Ideal candidate for anti-cariogenic formulations, *Fitoterapia*, 80, 2009, 313-319.
- 25) Filippo Maggi. Bruno Tirillini, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Alberto Cresci, Maria M. Coman and Cinzia Cecchini, Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Ferulago campestris* (Besser) Grecescu growing in central Italy, *Flavour Fragr. J.* 2009, 24, 309–315
- 26) Filippo Maggi, Tomas Bilek, Gloria Cristalli, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini** and Sauro Vittori, Comparison of the characterisation of the fruit-like aroma of *Teucrium flavum* L. subsp *flavum* by hydrodistillation and solid-phase-micro-extraction, *J Sci Food Agric*, 89, 2505-2518, 2009.
- 27) Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Gloria Cristalli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori and Claudia Giuliani, Histochemical localization of secretion and composition of the essential oil in *Melittis melissophyllum* L. subsp. *Melissophyllum* from Central Italy, *Flavour and Fragrance Journal*, 25, 63-70, 2010.
- 28) Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Roberta Galarini, Dania Giacobbe, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Yanting Zuo, **Gianni Sagratini**, Comparison of two different isolation methods of benzimidazoles and their metabolites in the bovine liver by solid-phase extraction and liquid chromatography–diode array detection, *Journal of Chromatography A*, 1217(11), 1779-1785, 2010.
- 29) Filippo Maggi, Cinzia Cecchini, Alberto Cresci, Maria M. Coman, Bruno Tirillini, **Gianni Sagratini**, Fabrizio Papa, and Sauro Vittori, Chemical Composition and Antimicrobial Activity of the Essential Oils from Several Hypericum Taxa (Guttiferae) Growing in Central Italy (Appennino Umbro-Marchigiano), *Chemistry and Biodiversity*, 7, 447-466, 2010.
- 30) F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, M. M. Coman, B. Tirillini, **G. Sagratini**, F. Papa, S. Vittori, CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF *Hypericum hircinum* L. Subsp. *majus* ESSENTIAL OIL, *Chemistry of Natural Compounds Journal*, 2010, vol. 46; p. 125-129.
- 31) F. Maggi, F. Papa, G. Cristalli, **G. Sagratini**, S. Vittori, Characterisation of the mushroom-like flavour of *Melittis melissophyllum* L. subsp. *melissophyllum* by headspace solid-phase microextraction (HS-SPME) coupled with gas chromatography (GC–FID) and gas chromatography–mass spectrometry (GC–MS), *Food Chemistry*, 123 (4), 15 December 2010, Pages 983-992

- 32) Filippo Maggi, Domenico Lucarini, Bruno Tirillini, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Fabrizio Papa, Essential oil composition of *Ephedra nebrodensis* Tineo ex Guss. subsp. *nebrodensis* from central Italy, *J. Essent. Oil Res.*, 22 (July/August 2010)
- 33) Filippo Maggi, Bruno Tirillini, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Fabrizio Papa Chemical Composition and Seasonal Variation of *Hypericum hircinum* L. subsp. *majus* (Aiton) N.Robson Essential Oil, *J. Essent. Oil Res.*, 22 (September/October 2010) 434-443
- 34) Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Eugenio Ragazzi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Roberta Seraglia, Yanting Zuo and Sauro Vittori, A preliminary matrix-assisted laser desorption/ionization time-of-flight approach for the characterization of Italian lentil varieties, *Rapid Commun. Mass Spectrom.* 2010; 24 (19): 2843–2848
- 35) **Gianni Sagratini**, Piero Angeli, Michela Buccioni, Ugo Gulini, Gabriella Marucci, Carlo Melchiorre, Elena Poggesi, Dario Giardinà, Synthesis and α_1 -adrenoceptor antagonist activity of tamsulosin analogues, *European Journal of Medicinal Chemistry*, 45, 5800-5807, 2010
- 36) C. Cecchini, M. M. Coman, A. Cresci, B. Tirillini, G. Cristalli, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori, F. Maggi. Essential oil from fruits and roots of *Ferulago campestris* (Besser) Grecescu (Apiaceae): composition, antioxidant and anti-Candida activity. *Flavour and Fragrance Journal*, 2010, 25, 493-502.
- 37) F. Maggi, M. Nicoletti, V. Petitto, **G. Sagratini**, F. Papa, S. Vittori. SPME analysis of six Italian populations of *Ephedra nebrodensis* Tineo ex Guss. subsp. *nebrodensis*. *Chemistry & Biodiversity*, 2011, 8, 95-114.
- 38) Emilia Ferrer, Elisa Santoni, Sauro Vittori, Guillermina Font, Jordi Mañes, **Gianni Sagratini**, Simultaneous Determination of Bisphenol A, Octylphenol, and Nonylphenol by Pressurized Liquid Extraction and Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry in Powdered Milk and Infant Formulas, *Food Chemistry*, 126, 360-367, 2011
- 39) Gökçen Güzey, Sevda Ibadova, Yusuf Öztürk, Nilgün Öztürk, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Antiproliferative and antioxidant effects of three *Hypericum* species of Turkey origin: *H. perforatum*, *H. montbretii* and *H. organifolium*, *Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology*, 5 (special issue 1), 91-99, 2011
- 40) Miris Dikmen, Yusuf Öztürk, **Gianni Sagratini**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori and Filippo Maggi, Evaluation of the Wound Healing Potentials of Two Subspecies of *Hypericum perforatum* on Cultured NIH3T3 Fibroblasts, *PHYTOTHERAPY RESEARCH*, 2011, 25, 208-214
- 41) Filippo Maggi, Fabio Conti, Gloria Cristalli, Claudia Giuliani, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, and Sauro Vittori, Chemical Differences in Volatiles between *Melittis melissophyllum* L. subsp. *melissophyllum* and subsp. *albida* (Guss) P.W. Ball (Lamiaceae) Determined by Solid-Phase Microextraction (SPME) Coupled with GC/FID and GC/MS, *Chemistry & Biodiversity*, 2011, 8, 325-343
- 42) Özgür Devrim Can , Yusuf Öztürk, Nilgün Öztürk, **Gianni Sagratini**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Filippo Maggi, Effects of treatment with St. John's Wort on blood glucose levels and pain perceptions of streptozotocin-diabetic rats, *Fitoterapia*, 82, 2011, 576-584.
- 43) Ö. D. Can, İ. B. İsmail, Y. Öztürk, N. Öztürk, İ. Potoğlu-Erkara, **G. Sagratini**, M.

- Ricciutelli, S. Vittori, F. Maggi. New antidepressant drug candidate: *Hypericum montbretti* extract. *Natural Product Research*, 2011, 25 (15), 1469-1472.
- 44) C. Giuliani, L. Maleci Bini, F. Papa, G. Cristalli, **G. Sagratini**, S. Vittori, D. Lucarini, F. Maggi. Glandular trichomes and essential oil composition of endemic *Sideritis italica* (Mill.) Greuter et Burdet from central Italy. *Chemistry & Biodiversity*, 8, 2057-2089, 2011.
 - 45) F. Maggi, P. Mártonfi, F. Conti, G. Cristalli, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori. Volatile components in whole and different plant parts of Bastard balm (*Melittis melissophyllum* L., Lamiaceae) gathered in central Italy and Slovakia. *Chemistry & Biodiversity*, 2011, (accepted, doi: 10.1002/cbdv.201000365).
 - 46) David Ranganathan, Silvia Zamponi, Paolo Conti, **Gianni Sagratini**, Mario Berrettoni, and Marco Giorgetti, Voltammetric Determination of ITX in hydro-alcoholic solutions and wine, *Analytical Letters*, 44: 2335–2346, 2011
 - 47) F. Maggi, L. Barboni, G. Caprioli, F. Papa, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, S. Vittori, HPLC quantification of coumarin in bastard balm (*Melittis melissophyllum* L., Lamiaceae), *Fitoterapia*, 82, 1215-1221, 2011.
 - 48) Andrea Cippitelli, Giuseppe Astarita, Andrea Duranti, Giovanni Caprioli, Massimo Ubaldi, Serena Stopponi, Marsida Kallupi, **Gianni Sagratini**, Fernando Rodriguez de Fonseca, Daniele Piomelli, Roberto Ciccocioppo, Endocannabinoid Regulation of Acute and Protracted Nicotine Withdrawal: Effect of FAAH Inhibition, *PLoS ONE*, 6 (11), 2011, 1-10.
 - 49) **G. Sagratini**, M. Fernández-Franzón, F. De Berardinis, G. Font, S. Vittori, J. Mañes, Simultaneous determination of eight underivatized biogenic amines in fish by solid phase extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry, *Food Chemistry*, 132 (1), 537-543, 2012.
 - 50) Cinzia Cecchini, Stefania Silvi, Alberto Cresci, Andrea Piciotti, Giovanni Caprioli, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, and Filippo Maggi, Antimicrobial Efficacy of *Achillea ligustica* All. (Asteraceae) Essential Oils against Reference and Isolated Oral Microorganisms, *Chemistry & Biodiversity* 9, 2012, 12-24
 - 51) **Gianni Sagratini**, Filippo Maggi, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Comparative study of aroma profile and phenolic content of Montepulciano monovarietal red wines from the Marches and Abruzzo Regions of Italy using HS-SPME-GC-MS and HPLC-MS, *Food Chemistry*, 132, 1592-1599, 2012.
 - 52) Giuseppe Meca, Annarita Giri, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Guillermina Font, Jordi Mañes, The soluble dietary fiber inulin can influence the bioaccessibility of enniatins, *Food and Functions*, 2012, 3, 853-858
 - 53) Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Gloria Cristalli, Filippo Maggi, Luigi Odello, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Veronica Sirocchi, Giacomo Tomassoni, Sauro Vittori, Optimization of espresso machine parameters through the analysis of coffee odorants by HS-SPME-GC/MS, *Food Chemistry*, 135 (2012) 1127–1133
 - 54) Filippo Maggi, Luciano Barboni, Fabrizio Papa, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, A forgotten vegetable (*Smyrniolum olusatrum* L., Apiaceae) as a rich source of isofuranodiene, *Food Chemistry*, 2012, 135, 2852-2862.
 - 55) **G. Sagratini**, F. Maggi, T. Bílek, F. Papa, S. Vittori. Analysis of the volatile

compounds of *Teucrium flavum* L. subsp *flavum* (Lamiaceae) by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography with flame ionization and mass spectrometric detection. *Natural Product Research*, 26(14), 2012, 1339-1347

- 56) **Gianni Sagratini**, Marco Allegrini, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardina, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Sauro Vittori, Simultaneous Determination of Squalene, α -Tocopherol and β -Carotene in Table Olives by Solid Phase Extraction and High-Performance Liquid Chromatography with Diode Array Detection, *Food Analytical Methods*, 2013, 6(1), 54-60.
- 57) Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Giulio Lupidi, Luciano Barboni, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Fabrizio Papa, Giovanni Caprioli, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Sauro Vittori, Filippo Maggi, In vitro biological activity of essential oils and isolated furanosesquiterpenes from the neglected vegetable *Smyrniolum olusatrum* L. (Apiaceae), *Food Chemistry* 138 (2013) 808–813.
- 58) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, Guillermina Font, Dario Giardinà, Jordi Mañes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, and Sauro Vittori, Determination of Soyasaponins I and β g in Raw and Cooked Legumes by Solid Phase Extraction (SPE) Coupled to Liquid Chromatography (LC)–Mass Spectrometry (MS) and Assessment of Their Bioaccessibility by an in Vitro Digestion Model, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2013, 61, 1702-1709.
- 59) Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Luigi Odello, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Giacomo Tomassoni, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Importance of Espresso Coffee Machine Parameters on the Extraction of Chlorogenic Acids in a Certified Italian Espresso by Using SPE-HPLC-DAD, *Journal of Food Research*; Vol. 2, No. 3; 2013
- 60) Şahin Nuri Yaşar, Özgür Devrim Can, Nilgün Öztürk, **Gianni Sagratini**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori and Filippo Maggi, Central Nervous System Activities of *Hypericum organifolium* Extract via GABAergic and Opioidergic Mechanisms, *Phytoterapy Research*, 2013, 27:877-884
- 61) Luana Quassinti, Giulio Lupidi, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Fabrizio Papa, Sauro Vittori, Armandodoriano Bianco, Massimo Bramucci, Antioxidant and antiproliferative activity of *Hypericum hircinum* L. subsp. *majus* (Aiton) N. Robson essential oil, *Natural Product Research*, 2013, 27 (10), 862-868.
- 62) Veronica Sirocchi, Giovanni Caprioli, Cinzia Cecchini, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, and **Gianni Sagratini**, Biogenic amines as freshness index of meat wrapped in a new active packaging system formulated with essential oils of *Rosmarinus officinalis*, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2013, 64 (8) , pp. 921-928
- 63) Pilar Vila Donat, Giovanni Caprioli, Paolo Conti, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Rapid Quantification of Soyasaponins I and β g in Italian Lentils by High-Performance Liquid Chromatography (HPLC)–Tandem Mass Spectrometry (MS/MS), *Food Analytical Methods*, 2014, 7:1024-1031
- 64) Ahmed M. Mustafa, Massimo Ricciutelli, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini***, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Simultaneous Determination of 18 Bioactive Compounds in Italian Bitter Liqueurs by Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography–Diode Array Detection *Food Analytical Methods*, 2014, 7:697–705
- 65) Dennis Fiorini, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Filippo Maggi, Sauro Vittori,

- Enrico Marcantoni, Roberto Ballini, Quantitative Profiling of Volatile and Phenolic Substances in the Wine Vernaccia di Serrapetrona by Development of an HS-SPME-GC-FID/MS Method and HPLC-MS, *Food Anal. Methods*, 2014, 7 (8), 1651-1660
- 66) Azaiez I., Giusti F., **Sagrattini G.**, Mañes J., Fernández-Franzón M., Multi-mycotoxins Analysis in Dried Fruit by LC/MS/MS and a Modified QuEChERS Procedure, *Food Anal. Methods*, 2014, 7 (4), 935-945
- 67) Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Caterina Minnetti, Luigi Odello, **Gianni Sagrattini***, and Sauro Vittori, Quantification of caffeine, trigonelline and nicotinic acid in espresso coffee: the influence of espresso machines and coffee cultivars, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2014, 65 (4), 465-469
- 68) Fabrizio Papa, Filippo Maggi, Kevin Cianfaglione, **Gianni Sagrattini**, Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, Volatile profiles of flavedo, pulp and seeds in Poncirus trifoliata fruits, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2014, 94, 2874-2887
- 69) Filippo Maggi, Giovanni Caprioli, Fabrizio Papa, **Gianni Sagrattini**, Sauro Vittori, Vladislav Kolarcik, Pavol Martonfi, Intra-population chemical polymorphism in *Thymus pannonicus* All. growing in Slovakia, *Natural Product Research* 06/2014; DOI:10.1080/14786419.2014.92635
- 70) Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa Sauro Vittori, **Gianni Sagrattini**, Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrniolum olusatrum* L., Apiaceae), *Journal of Food Composition and Analysis*, 2014, 35, 30–36
- 71) Veronica Sirocchi, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, **Gianni Sagrattini**, Simultaneous determination of ten underivatized biogenic amines in meat by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS), *Journal of Mass Spectrometry*, 2014, 49, 819-825
- 72) Massimo Ricciutelli, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Antonietta Lombardozi, Morela Strano, Sauro Vittori, **Gianni Sagrattini**, Simultaneous determination of taurine, glucuronolactone and glucuronic acid in energy drinks by Ultra High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry (Triple Quadrupole), *Journal of Chromatography A*, 2014, 1364, 303-307.
- 73) Ahmed M. Mustafa, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Filippo Maggi, Rosa Marín, Sauro Vittori, **Gianni Sagrattini**, Comparative HPLC/ESI-MS and HPLC/DAD Study of Different Populations of Cultivated, Wild and Commercial *Gentiana lutea* L., *Food Chemistry*, 2015, 174, 426-433.
- 74) Pilar Vila-Donat, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagrattini**, Effective clean-up and Ultra High-Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry for isoflavone determination in legumes, *Food Chemistry*, 2015, 174, 487-494.
- 75) Christian Zorzetto, Candelaria C Sánchez-Mateo, Rosa M. Rabanal, Giulio Lupidi, Dezemona Petrelli, Luca A Vitali, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Giovanni Caprioli, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagrattini**, Sauro Vittori, Filippo Maggi, Phytochemical analysis and in vitro biological activity of three Hypericum species from the Canary Islands (*H. reflexum*, *H. canariense* and *H. grandifolium*), *Fitoterapia*, 2015, 100, 95-109.
- 76) Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Claudia Giuliani, Laura Maleci Bini, Alessandro Venditti, Armandodoriano Bianco, Marcello Nicoletti, Romilde Iannarelli, Giovanni

- Caprioli, **Gianni Sagratini**, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli and Sauro Vittori, Essential oil chemotypification and secretory structures of the neglected vegetable *Smyrniolus olusatrum* L. (Apiaceae) growing in central Italy, *Flavour and Fragrance Journal*, 2015, 30, 139-159.
- 77) Pilar Vila-Donat, Celia Fernández-Blanco, **Gianni Sagratini**, Guillermina Font, María-José Ruiz, Effects of Soyasaponin I and soyasaponins-rich extract on the Alternariol-induced cytotoxicity on Caco-2 cells, *Food and Chemical Toxicology*, 2015, 77, 44–49.
- 78) Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, The influence of different types of preparation (espresso and brew) on coffee aroma and main bioactive constituents, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2015, 66 (5), 505-513
- 79) Ahmed M. Mustafa, Giovanni Caprioli, Miris Dikmen, Elif Kaya, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini***, Sauro Vittori, Yusuf Öztürk, Evaluation of neuritogenic activity of Cultivated, Wild and Commercial Roots of *Gentiana lutea* L., *Journal of Functional Foods*, 2015, 19, 164-173.
- 80) Giovanni Caprioli, Valerio Mammoli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Massimo Ubaldi, Esi Domi, Laura Mennuni, Chiara Sabatini, Chiara Galimberti, Flora Ferrari, Chiara Milia, Eleonora Comi, Marco Lanza, Mario Giannella, Maria Pigini, Fabio Del Bello, Biological profile and bioavailability of imidazoline compounds on morphine tolerance modulation, *European Journal of Pharmacology*, 2015, 769, 219-224
- 81) Giovanni Caprioli , Federica Giusti, Roberto Ballini, **Gianni Sagratini**, Pilar VilaDonat, Sauro Vittori, Dennis Fiorini, Lipid Nutritional Value of Legumes: Evaluation of Different Extraction Methods and Determination of Fatty Acid Composition, *Food Chemistry*, 2016, 192, 965-971
- 82) Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Kevin Cianfaglione, Dennis Fiorini, Claudia Giuliani, Domenico Lucarini, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Filippo Maggi, Volatile profile and secretory structures of the berry-like fruits of *Hypericum androsaemum* L., *Food Research International*, 2016, 79 (2016) 1–10
- 83) Ahmed M. Mustafa, Filippo Maggi, Nilgun Öztürk, Yusuf Öztürk, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Chemical and biological analysis of the by-product obtained by processing *Gentiana lutea* L. and other herbs during production of bitter liqueurs, *Industrial Crops and Products*, 80 (2016) 131–140
- 84) Ahmed M. Mustafa, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Comparative Analysis of the Volatile profiles From Wild, Cultivated and Commercial Roots of *Gentiana lutea* L. by Headspace Solid Phase Microextraction (HS–SPME) Coupled to Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC–MS), *Food Analytical Methods*, 2016, 9:311-321
- 85) Giovanni Caprioli, Alessia Alunno, Daniela Beghelli, Armandodoriano Bianco, Massimo Bramucci, Claudio Frezza, Romilde Iannarelli, FabrizioPapa, Luana Quassinti, **Gianni Sagratini**, Bruno Tirillini, Alessandro Venditti, SauroVittori and FilippoMaggi, Polar constituents and biological activity of the berry-like fruits from *Hypericum androsaemum* L., *Frontiers in Plant Sciences*, 2016, doi: 10.3389/fpls.2016.00232
- 86) Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Marzia Innocenti, Maria Bellumori, Dennis

- Fiorini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Michela Buccioni, Claudia Santinelli, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Giulio Lupidi, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Daniela Beghelli, Clarita Cavallucci, Onelia Bistoni, Angelo Trivisonno, Filippo Maggi, Blue honeysuckle fruit (*Lonicera caerulea* L.) from eastern Russia: phenolic composition, nutritional value and biological activities of its polar extracts, *Food and Functions*, 2016, DOI: 10.1039/C6FO00203J
- 87) Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Marcello Nicoletti, Massimo Ricciutelli, Chiara Toniolo, Biapa Prosper, Sauro Vittori and **Gianni Sagratini**, Nutritional composition, bioactive compounds and volatile profile of cocoa beans from different regions of Cameroon, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2016, 67 (4), 422-430
- 88) Giovanni Caprioli, Luciano Navarini, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori and **Gianni Sagratini**, Quantification of isoflavones in coffee by using solid phase extraction (SPE) and highperformance liquid chromatography–tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS), *Journal of Mass Spectrometry*, 2016, 51, 698-703.
- 89) Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Christian Zorzetto, Candelaria C. Sánchez-Mateo, Rosa M. Rabanal, Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Giulio Lupidi, Alessandro Venditti & Filippo Maggi, Phenolic acids, antioxidant and antiproliferative activities of Naviglio® extracts from *Schizogyne sericea* (Asteraceae), *Natural Product Research*, 2017, 31 (5), 515-522
- 90) Hamdi Bendifa, Messaoud Boudjeniba, Mohamed Djamel Miara, Loreta Biqiku, Massimo Bramucci, Giovanni Caprioli, Giulio Lupidi, Luana Quassinti, **Gianni Sagratini**, Luca A. Vitali, Sauro Vittori, Filippo Maggi, *Rosmarinus eriocalyx*: an alternative to *Rosmarinus officinalis* as a source of antioxidant compounds, *Food Chemistry*, 2017, 218, 78-88.
- 91) Paolo Cocci, Martina Capriotti, Gilberto Mosconi, Alessandra Campanelli, Emanuela Frapiccini, Mauro Marini, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Graziano Aretusi, Francesco Alessandro Palermo, Alterations of gene expression indicating effects on estrogen signaling and lipid homeostasis in seabream hepatocytes exposed to extracts of sea water sampled from a coastal area of the central Adriatic Sea (Italy), *Marine Environmental Research*, 2017, 123, 25-37
- 92) Michele Genangeli, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Fulvio Laus, Mara Matteucci, Riccardo Petrelli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Stefano Sartori and Sauro Vittori, Development and application of a UHPLC-MS/MS method for the simultaneous determination of 17 steroidal hormones in equine serum, *Journal of Mass Spectrometry*, 2017, 52, 22-29
- 93) Veronica Sirocchi, Frank Devlieghere, Nanou Peelman, **Gianni Sagratini***, Filippo Maggi, Sauro Vittori, Peter Ragaert, Effect of *Rosmarinus officinalis* L. essential oil combined with different packaging conditions to extend the shelf life of refrigerated beef meat, *Food Chemistry*, 2017, 221, 1069-1076
- 94) Federica Giusti, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Determination of fourteen polyphenols in pulses by high performance liquid chromatography–diode array detection (HPLC-DAD) and correlation study with antioxidant activity and colour, *Food Chemistry*, 2017, 221, 689-697
- 95) Massimo Ricciutelli, Shara Marconi, Maria Chiara Boarelli, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Roberto Ballini, Dennis Fiorini, Olive oil polyphenols: a

quantitative method by high-performance liquid-chromatography-diodearray detection for their determination and the assessment of the related health claim, *Journal of Chromatography A*, 2017, <http://dx.doi.org/doi:10.1016/j.chroma.2016.12.020>

- 96) Elisabetta Torregiani, Sophie Lorier, **Gianni Sagratini**, Filippo Maggi, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Comparative Analysis of the Volatile Profile of 20 Commercial Samples of Truffles, Truffle Sauces, and Truffle-Flavored Oils by Using HS-SPME-GC-MS, *Food Analytical Methods*, 2017, 10:1857–1869
- 97) Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, Cinzia Cecchini, Pilar Vila Donat, Giovanni Caprioli, Carlo Cifani, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Dennis Fiorini, Massimo Ricciutelli, Stefania Silvi, Sauro Vittori and **Gianni Sagratini**, Evaluation of the hypocholesterolemic effect and prebiotic activity of a lentil (*Lens culinaris* Medik) extract, *Molecular Nutrition and Food Research*, 61, 11, 2017, 1700403
- 98) Federica Giusti, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori and **Gianni Sagratini**, Analysis of 17 polyphenolic compounds in organic and conventional legumes by high-performance liquid chromatography-diode array detection (HPLC-DAD) and evaluation of their antioxidant activity, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 2018, 69(5), pp. 557-565
- 99) Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Paolo Conti, Barbara Alfei, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Donatella Fedeli, Rosita Gabbianelli, Deborah Pacetti, Chemical and sensory differences between high price and low price extra virgin olive oils, *Food Research International*, 2018, 105, 65-75.
- 100) Paolo Cocci, Gilberto Mosconi, Luca Bracchetti, John Mark Nalocca, Emanuela Frapiccini, Mauro Marini, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Francesco Alessandro Palermo, Investigating the potential impact of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and polychlorinated biphenyls (PCBs) on gene biomarker expression and global DNA methylation in loggerhead sea turtles (*Caretta caretta*) from the Adriatic Sea, *Science of The Total Environment*, Volumes 619–620, 1 April 2018, Pages 49–57
- 101) Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Elisabetta Torregiani, Optimization of an extraction procedure for the simultaneous quantification of riboflavin, nicotinamide and nicotinic acid in anchovies (*Engraulis encrasicolus*) by highperformance liquid chromatography–tandem mass spectrometry, *Journal of Food Composition and Analysis*, 2018, 66, 23-29
- 102) **Gianni Sagratini**, Michela Buccioni, Gabriella Marucci, Elena Poggesi, Matthew Skorski, Stefano Costanzi, Dario Giardinà, Chiral analogues of (+)-cyclazosin as potent α 1B-adrenoceptor selective antagonist, *Bioorganic & Medicinal Chemistry*, 26 (2018) 3502–3513
- 103) Giovanni Caprioli, Franks Kamgang Nzekoue, Federica Giusti, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Optimization of an extraction method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in thirty-one pulse samples by using HPLC-MS/MS dynamic-MRM triple quadrupole, *Food Chemistry*, 266 (2018) 490–497
- 104) Simone Angeloni, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Development of an extraction method for the quantification of lignans in espresso coffee by using HPLC- MS/MS triple quadrupole, *J Mass Spectrom* 2018, 53:842–848
- 105) Matteo Cerquetella, Giacomo Rossi, Andrea Spaterna, Beniamino Tesei, Alessandra Gavazza, Graziano Pengo, Stefania Pucciarelli, Luca Scortichini, **Gianni**

Sagrati, Massimo Ricciutelli, Andrea Marchegiani, and Silvia Vincenzetti. Fecal Proteomic Analysis in Healthy Dogs and in Dogs Suffering from Food Responsive Diarrhea, *The Scientific World Journal*, 2019, Article ID 2742401, 7 pages, <https://doi.org/10.1155/2019/2742401>

- 106) Franks Kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagrati**, HS-SPME-GC-MS technique for FFA and hexanal analysis in different cheese packaging in the course of long term storage, *Food Research International*, 2019, 121, 730-737
- 107) Federica Giusti, Edoardo Capuano, **Gianni Sagrati**, Nicoletta Pellegrini, Comprehensive investigation of the behavior of phenolic compounds in legumes during domestic cooking and *in vitro* digestion, *Food Chemistry*, 285 (2019) 458-467
- 108) Giovanni Caprioli, Maria Chiara Boarelli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagrati**, Dennis Fiorini, Micro-scaled Quantitative Method to Analyze Olive Oil Polyphenols, *Food Analytical Methods*, 2019, pp 1-7
- 109) Giovanni Benelli^a, Roman Pavela^b, Filippo Maggi^c, Joice Guileine Nkuimi Wandjou^d, N' Guessan Bra Yvette Fofie^e, Koné-Bamba Diénéba^f, **Gianni Sagrati**^g, Sauro Vittori^h, Giovanni Caprioliⁱ, Insecticidal activity of the essential oil and polar extracts from *Ocimum gratissimum* grown in Ivory Coast: Efficacy on insect pests and vectors and impact on non-target species, *Industrial Crops & Products*, 132 (2019) 377-385
- 110) Massimo Ricciutelli, Simone Moretti, Roberta Galarini, **Gianni Sagrati**, Michele Mari, Simone Lucarini, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Identification and quantification of new isomers of isopropyl-malic acid in wine by LC-IT and LC-Q-Orbitrap, *Food Chemistry*, Volume 294, 1 October 2019, Pages 390-396
- 111) Michele Genangeli, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Fulvio Laus, Riccardo Petrelli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagrati**, Stefano Sartori, Sauro Vittori, Simultaneous quantitation of 9 anabolic and natural steroidal hormones in equine urine by UHPLC-MS/MS triple quadrupole, *Journal of Chromatography B* 1117 (2019) 36-40
- 112) Simone Angeloni, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, **Gianni Sagrati**, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Quantification of lignans in 30 ground coffee samples and evaluation of their extraction yield in espresso coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, Volume 71, Issue 2, 17 February 2020, Pages 193-200
- 113) Anca Mihaly Cozmuta, Anca Peter, Camelia Nicula, Robert Apjok, Goran Drazic, Franks Kamgang Nzekoue, Xiaohui Huang, Stefania Silvi, **Gianni Sagrati**, Antonio Peñas, Antonio Jesus Calahorra, Manuela Cano- Galey, Ondřej Hodek, Impact of packaging properties on the physical- chemical-microbiological- sensory characteristics of Ricotta cheese during storage, *Packag Technol Sci*. Volume 33, Issue 1, 1 January 2020, Pages 27-37
- 114) Manuela Cortese, Maria Rosa Gigliobianco, Dolores Vargas Peregrina, **Gianni Sagrati**, Roberta Censi, Piera Di Martino, Quantification of phenolic compounds in different types of craft beers, worts, starting and spent ingredients by liquid chromatography-tandem mass spectrometry, *Journal of Chromatography A* 1612 (2020) 460622
- 115) Joice Guileine Nkuimi Wandjou, Serena Mevi, **Gianni Sagrati**, Sauro Vittori, Stefano Dall'Acqua, Giovanni Caprioli, Giulio Lupidi, Giacomo Mombelli, Sabrina Arpini, Pietro Allegrini, Francisco Les, Víctor López and Filippo Maggi,

Antioxidant and Enzyme Inhibitory Properties of the Polyphenolic-Rich Extract from an Ancient Apple Variety of Central Italy (Mela Rosa dei Monti Sibillini), *Plants*, 2020, 9, 9; doi:10.3390/plants9010009

- 116) Giovanni Caprioli, Franks Kamgang Nzekoue, Dennis Fiorini, Paola Scocco, Massimo Tralza-Marinucci, Gabriele Acuti, Federico M. Tardella, **Gianni Sagratini*** and Andrea Catorci, The effects of feeding supplementation on the nutritional quality of milk and cheese from sheep grazing on dry pasture, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2020, 71, 1, 50-62
- 117) Franks Kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Manuela Cortese, Alessandro Alesi, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini***. Development of an innovative phytosterol derivatization method to improve the HPLC-DAD analysis and the ESI-MS detection of plant sterols/stanols, *Food Research International* 2020, 131 (2020) 108998
- 118) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Germana Borsetta, Jianbo Xiao, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Optimization of espresso coffee extraction through variation of particle sizes, perforated disk height and filter basket aimed at lowering the amount of ground coffee used, *Food Chemistry*, 2020, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126220>
- 119) Franks Kamgang Nzekoue, Simone Angeloni, Luciano Navarini, Cristina Angeloni, Michela Freschi, Silvana Hrelia, Luca A. Vitali, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Coffee silverskin extracts: Quantification of 30 bioactive compounds by a new HPLC-MS/MS method and evaluation of their antioxidant and antibacterial activities, *Food Research International* 133 (2020) 109128
- 120) Ana Juan-García, Saverio Carbone, Maissa Ben-Mahmoud, **Gianni Sagratini**, Jordi Mañes, Beauvericin and ochratoxin a mycotoxins individually and combined in HepG2 cells alter lipid peroxidation, levels of reactive oxygen species and glutathione, *Food and Chemical Toxicology*, 2020, <https://doi.org/10.1016/j.fct.2020.111247>
- 121) Massimo Ricciutelli, Gianluca Bartolucci, Raffaella Campana, Sara Salucci, Serena Benedetti, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Simone Lucarini, Quantification of 2- and 3-isopropylmalic acids in forty Italian wines by UHPLC-MS/MS triple quadrupole and evaluation of their antimicrobial, antioxidant activities and biocompatibility, *Food Chemistry* 321 (2020) 126726
- 122) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Lauro Fioretti, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittoria, Giovanni Caprioli, The impact of different filter baskets, heights of perforated disc and amount of ground coffee on the extraction of organics acids and the main bioactive compounds in espresso coffee, *Food Research International* 133 (2020) 109220
- 123) Ilaria Olivari, Soraya Paz, Ángel J. Gutiérrez, Dailos González-Weller, Arturo Hardisson, **Gianni Sagratini**, Carmen Rubio, Macroelement, trace element, and toxic metal levels in leaves and infusions of yerba mate (*Ilex paraguariensis*), *Environmental Science and Pollution Research*, 2020, <https://doi.org/10.1007/s11356-020-08681-9>
- 124) Deborah Pacetti, Maria Chiara Boarelli, Rita Giovannetti, Stefano Ferraro, Paolo Conti, Barbara Alfei, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Donatella Fedeli, Rosita Gabbianelli and Dennis Fiorini, Chemical and sensory profiling of monovarietal extra virgin olive oils from the Italian Marche region, *Antioxidants* 2020, 9, 330; doi:10.3390/antiox9040330

- 125) Simone Angeloni, Franks Kamgang Nzekoue, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, An analytical method for the simultaneous quantification of 30 bioactive compounds in spent coffee ground by HPLC-MS/MS, *J Mass Spectrom.* 2020, DOI: 10.1002/jms.4519
- 126) Simone Angelonia, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, A new analytical method for the simultaneous quantification of isoflavones and lignans in 25 green coffee samples by HPLC-MS/MS, *Food Chemistry* 325 (2020) 126924
- 127) Franks Kamgang Nzekoue, Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Alba Náchér Sempere, Jing Tao, Filippo Maggi, Jianbo Xiao, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Spent coffee grounds: A potential commercial source of phytosterols, *Food Chemistry*, Volume 325, 2020, 126836
- 128) Joice Guileine Nkuimi Wandjoua, Laura Lancioni, Maria Cristina Barbalace, Silvana Hrelia, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Stefano dall'Acqua, Giovanni Caprioli, Daniella Beghelli, Cristina Angeloni, Giulio Lupidi, Filippo Maggi, Comprehensive characterization of phytochemicals and biological activities of the Italian ancient apple 'Mela Rosa dei Monti Sibillini', *Food Research International* 137 (2020) 109422
- 129) Massimo Ricciutelli, Franks Kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini***, Alessandro Alesi, Giorgia Vici and Valeria Polzonetti Study of the effect of marination treatment on garlic bioactive compounds through an innovative HPLC-DAD-MS method for alliin and curcuminoids analysis, *LWT-Food Science and Technology*, 131 (2020) 109788
- 130) Simone Angeloni, Serena Scortichini, Dennis Fiorini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Silva D. Neiens, Martin Steinhaus, Valtcho D. Zheljazkov, Filippo Maggi,* and Giovanni Caprioli, Characterization of Odor-Active Compounds, Polyphenols, and Fatty Acids in Coffee Silverskin, *Molecules* 2020, 25, 2993; doi:10.3390/molecules25132993
- 131) Marta Menicatti, Marco Pallecchi, Massimo Ricciutelli, Roberta Galarini, Simone Moretti, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Simone Lucarini, Giovanni Caprioli, Gianluca Bartolucci, Determination of co-eluted isomers in wine samples by application of MS/MS deconvolution analysis, *Journal of Mass Spectrometry*, 2020, <https://doi.org/10.1002/jms.4607>
- 132) Franks Kamgang Nzekoue, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Umberto Marini Bettolo Marconi, Andrea Perali, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, and Sauro Vittori*, Fiber-Sample Distance, An Important Parameter To Be Considered in Headspace Solid-Phase Microextraction Applications, *Anal. Chem.* 2020, 92, 7478–7484
- 133) Mariana Nougalli Roselino, Leonardo Fonseca Maciel, Veronica Sirocchi, Matteo Caviglia, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, María Pía Taranto, Daniela Cardoso, Umbelino Cavallini, Analysis of biogenic amines in probiotic and commercial salamis, *Journal of Food Composition and Analysis*, 94 (2020) 103649
- 134) Cristina Juan, Gaia de Simone, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Jordi Mañes, Ana Juan-García, Reducing the effect of beauvericin on neuroblastoma SHSY5Y cell line by natural products, *Toxicon*, 188 (2020) 164–171
- 135) Ahmed M. Mustafa, Simone Angeloni, Franks Kamgang Nzekoue, Doaa Abouelenein, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli and Elisabetta Torregiani, An

- 136) Franks Kamgang Nzekoue, Alessandro Alesi, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini*** and Giovanni Caprioli, Development of functional whey cheese enriched in vitamin D3: nutritional composition, fortification, analysis, and stability study during cheese processing and storage, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2020, <https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1857711>
- 137) Franks Kamgang Nzekoue, Thomas Henle, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, and Michael Hellwig, Food Protein Sterylation: Chemical Reactions between Reactive Amino Acids and Sterol Oxidation Products under Food Processing Conditions, *Foods*, 2020, 9, 1882
- 138) Franks Kamgang Nzekoue, Alessandro Alesi, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Development of a functional whey cheese (ricotta) enriched in phytosterols: Evaluation of the suitability of whey cheese matrix and processing for phytosterols supplementation, *LWT - Food Science and Technology*, 2020, 139 (2021) 110479
- 139) Martina Capriotti, Paolo Cocci, Luca Bracchetti, Erika Cottone, Rosaria Scandiffio, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Gilberto Mosconi, Patrizia Bovolin, Francesco Alessandro Palermo, Microplastics and their associated organic pollutants from the coastal waters of the central Adriatic Sea (Italy): Investigation of adipogenic effects in vitro, *Chemosphere* 263 (2021) 128090
- 140) Simone Angeloni, Eleonora Spinozzi, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Germana Borsetta, Gunes Ak, Kouadio Ibrahime Sinan, Gokhan Zengin, Sabrina Arpini, Giacomo Mombelli and Massimo Ricciutelli, Phytochemical Profile and Biological Activities of Crude and Purified *Leonurus cardiaca* Extracts, *Plants* 2021, 10, 195
- 141) Juan-García, A., Caprioli, G., **Sagratini, G.**, Mañes, J., Juan, C., Coffee Silverskin and Spent Coffee Suitable as Neuroprotectors against Cell Death by Beauvericin and α -Zearalenol: Evaluating Strategies of Treatment, *Toxins*, Volume 13, Issue 2, 10 February 2021
- 142) Anca Peter, Leonard Mihaly Cozmuta, Camelia Nicula, Anca Mihaly Cozmuta, Robert Apjok, Catalina Mihaela Talasman, Goran Drazic, Antonio Penas, Antonio Jesús Calahorro, Franks Kamgang Nzekou, Xiaohui Huang, **Gianni Sagratini**, Stefania Silvi, Morpho-structural and chemical characterization of paper based materials with functionalized surface, *Materials Chemistry and Physics*, 267 (2021) 124693
- 143) Giovanni Caprioli, Michele Genangeli, Ahmed M. Mustafa, Riccardo Petrelli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Stefano Sartori, Fulvio Laus, Sauro Vittori and Manuela Cortese, Quantification of 17 Endogenous and Exogenous Steroidal Hormones in Equine and Bovine Blood for Doping Control with UHPLC-MS/MS, *Pharmaceuticals*, 2021, 14, 393.
- 144) Simone Angeloni, Michela Freschi, Pasquale Marrazzo, Silvana Hrelia, Daniela Beghelli, Ana Juan-García, Cristina Juan, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini** and Cristina Angeloni, Antioxidant and Anti-Inflammatory Profiles of Spent Coffee Ground Extracts for the Treatment of Neurodegeneration, 2021, <https://doi.org/10.1155/2021/6620913>

Brevetti

- a) Titolare del brevetto italiano: Nuova Simonelli s.p.a.. Inventori: Ricciutelli M., **Sagratini G.**, Vittori S., Mañes J. Titolo: Utensile per la sterilizzazione della lancia vapore delle macchine da caffè. Numero domanda: MC2011A000023. Anno 2011.
- b) Titolare del brevetto italiano: ESSEOQUATTRO s.p.a. Inventori: Ortolani Roberta,

Sagrati Gianni, Sirocchi Veronica, Vittori Sauro. Titolo: "Imballaggio per alimenti freschi di origine animale che inibisce lo sviluppo delle ammine biogene". Numero domanda: RM2011A000656. Anno 2011.

- c) Titolare del brevetto PCT: ESSEOQUATTRO s.p.a. Inventori: Ortolani Roberta, **Sagrati Gianni**, Sirocchi Veronica, Vittori Sauro. Titolo: "Material for packaging fresh food of animal origin inhibiting the development of biogenic amines". International Publication Number WO2013/084175 A1. Anno 2013.
- d) Titolare del brevetto italiano: Università di Camerino. Inventori: **Sagrati G.**, Vittori S., Caprioli G., Cifani C., Micioni di Bonaventura M.V., Vila Donat P., Cresci A., Cecchini C. Titolo: estratto di lenticchie con azione ipocolesterolemizzante e prebiotica. Numero domanda: 102015000069580. Anno 2015.

Progetti di Ricerca

- 1) Responsabile scientifico del progetto vincitore di assegno di ricerca biennale 2021-2023 nell'ambito del POR Marche FSE 2014/2020. - Asse 1- P.I. 8.1- R.A. 8.5, titolo della ricerca: Sviluppo di processi sostenibili e innovativi per l'estrazione di Vitamina D, utile nella riduzione del rischio di influenze e Covid-19, da scarti della lavorazione di funghi edibili e prodotti ittici. Cifra finanziata 50.000 euro
- 2) Responsabile scientifico del progetto finanziato dall'Università di Camerino denominato BANDO JAU dal titolo "Anti-obesity effect of selected and new ginsenosides from roots of Panax ginseng", finanziamento ottenuto 40.000 euro, anni 2020-21.
- 3) Responsabile scientifico per Unicam (sezione food packaging) del progetto PSR Marche 2014/2020 "Misura 16.1 - Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" dal titolo "Il biopackaging in una filiera avicola industriale a basso impatto ambientale nel rispetto dell'economia circolare" ABRIOPACK, presentato dalla Società cooperativa agricola Carnj (gruppo Fileni), finanziamento totale 383.000 euro, finanziamento Unicam 93.000 euro, finanziamento gruppo packaging 60.000 euro, anni 2019-2022.
- 4) Responsabile scientifico del progetto "Estensione delle attività di ricerca e sviluppo del progetto denominato sviluppo di nuovi alimenti funzionali nel comparto lattiero caseario" finanziato da Sabelli spa, finanziamento ottenuto 40.000 euro, anno 2020.
- 5) Responsabile scientifico del progetto "Sviluppo di nuovi alimenti funzionali nel comparto lattiero caseario" finanziato da Sabelli spa, finanziamento ottenuto 20.000 euro, anni 2018-19.
- 6) Responsabile scientifico del progetto (insieme al prof. Maggi) "Analisi HPLC per la valutazione quali-quantitativa di polifenoli in estratti di mela rosa dei Sibillini e mela annurca" finanziato da Indena spa, finanziamento ottenuto 10.000 euro, anni 2018-19.
- 7) Responsabile scientifico del progetto "STRATEGIE DI COFFEE DESIGN PER IL FUTURO DEL CAFFÈ ARABICA: coniugare qualità organolettica, sostenibilità e adattamento ai cambiamenti climatici tramite varietà di caffè resistenti ai patogeni" in collaborazione con illycaffè all'interno del Programma POR FESR 2014-2020 (di seguito indicato come indicato come "POR"), finanziamento ottenuto 10.000 euro, anno 2019
- 8) Componente del Progetto M-ERA NET 2016 dal titolo "Active GRAPhene based FOOD packaging systems for a modern society" GRAFOOD. Partners: Romania, Slovenia, Spagna, Italia, finanziato per un totale di 581.260 euro. Budget Unicam 174.000 euro (cofinanziamento al 50%). Budget netto assegnato al Prof. Sagrati Gianni come membro unità Unicam 40.000 euro. Il progetto è triennale 2017-2020.

- 9) Responsabile scientifico per Unicam (sezione food packaging) del progetto "Sostenibilità ambientale fra nuove prassi zootecniche e biodegradabilità del packaging" (azienda capofila Fileni Carnj) finanziato dal bando PSR Regione Marche-Misura 16.1 - Fase Setting Up, anno 2017. Finanziamento ottenuto 30.000 euro
- 10) Responsabile scientifico (insieme ai prof. Vittori-Polzonetti) del progetto "Unicam-pasta Hammurabi" finanziato da La Pasta di Camerino, finanziamento ottenuto 5.600 euro + IVA, anno 2018.
- 11) Responsabile scientifico del progetto "Valutazione della stabilità chimico-fisica di sacche per la nutrizione parenterale". Contratto di servizi con l'azienda Baxter. Progetto annuale (maggio 2015-aprile 2016). Finanziamento ottenuto 30.000 euro + IVA
- 12) Responsabile scientifico insieme al Prof. Vittori del progetto "Studio di nuovi sistemi di packaging alimentari per la conservazione degli alimenti". Progetto finanziato nell'anno 2014 dall'azienda ESSEQUATTRO s.p.a. Importo: 65.000 euro + IVA
- 13) Responsabile scientifico del progetto FAR-progetti di Ateneo 2011-12 dal titolo "FOOD AND HEALTH: LENTILS AS TOOL FOR A NOVEL NUTRACEUTICAL APPROACH" finanziato dopo valutazione sottoposta a "international peer review". Finanziamento ottenuto 51.600 euro.
- 14) Responsabile scientifico del progetto "Sviluppo e validazione di una metodica analitica per l'analisi di fotoiniziatori in vernici UV utilizzate in applicazioni alimentari e non" finanziato dall'azienda ICA (Industria Chimica Adriatica). Finanziamento avuto: 9.300 euro + IVA.
- 15) Responsabile scientifico di un progetto di ricerca dal titolo "Determinazione del tenore di soiasaponine nei legumi: base per l'ottenimento di un claim salutistico-nutrizionale", stipulato con l'azienda Fertitecnica s.n.c. Finanziamento avuto: 20.000 euro
- 16) Responsabile scientifico, insieme al Prof. Vittori, del progetto: STUDIO DI UN NUOVO SISTEMA DI ACTIVE PACKAGING FORMULATO CON ESTRATTI NATURALI CHE PERMETTE DI CONSERVARE GLI ALIMENTI, RISPETTARE LA SALUTE E L'AMBIENTE (ACTIVEBRILL). Progetto finanziato da Veneto Innovazione nell'ambito del Programma Operativo Regionale 2007-2013 Obiettivo "Competitività Regionale e Occupazione" (Cofinanziamento FESR), Asse 1- Bando Azione 1.1.2 "Contributi a favore dei processi di trasferimento tecnologico e allo sviluppo di strutture di ricerca interne alle imprese". Il contratto a favore della Scuola viene quantificato nella cifra di 110.000 euro in 24 mesi + 40.000 euro come cofinanziamento di una borsa di dottorato. Totale 150.000 euro.
- 17) Responsabile scientifico fondi FAR 2010, cifra finanziata 2622 euro
- 18) Responsabile scientifico fondo giovani ricercatori Unicam, anno 2001. Titolo del progetto: Determinazione della configurazione assoluta del (+)-cyclazosin, un antagonista selettivo del recettore α_{1b} -adrenergico. Finanziamento avuto: lire 6.504.000.
- 1) **Sagrati G.**, Mañes J., Giardinà D., Damiani P., Picó Y. Analisi di residui di pesticidi nei succhi di frutta mediante microestrazione in fase solida (SPME) e cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa tandem (LC-MS-MS). Atti del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN) 7-10 novembre 2006 pubblicati "in extenso" pag. 705-709.

- 2) Bardeggia V., **Sagratini G.**, Pulcini G., Giardinà D., Vittori S. Determinazione di aflatossine B1, B2, G1, G2, in alimenti di origine vegetale mediante clean-up su colonne di immunoaffinità e rivelazione tramite HPLC-FD. Atti del *VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Alba (CN) 7-10 novembre 2006 pubblicati "in extenso" pag. 669-672.
- 3) G. Caprioli, R. Galarini, G. Cristalli, D. Giardinà, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, Y. Zuo, S. Vittori. Sviluppo e ottimizzazione di un metodo analitico per la determinazione dei residui di benzimidazoli in alimenti di origine animale mediante idrolisi enzimatica e SPE-HPLC-DAD. *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Perugia 23-26 giugno 2008.
- 4) **G. Sagratini**, G. Caprioli, D. Giardinà, F. Maggi, M. Ricciutelli, Y. Zuo, R. Volpini, S. Vittori. Isolamento delle soia saponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e loro caratterizzazione mediante spettrometria di massa. *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Perugia 23-26 giugno 2008.
- 5) S. Vittori, G. Caprioli, D. Giardinà, M. Marangoni, **G. Sagratini**, R. Volpini, Y. Zuo. Messa a punto di un metodo semplice di screening per la determinazione di metalli pesanti nel vino. *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Perugia 23-26 giugno 2008.
- 6) Yanting Zuo, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori, Cholesterol Lowering Vegetables: Quantification of Soyasaponins in Lentils. *EuroFoodChem XV*, Copenhagen, 5-8 July, 2009, M50, Pag.255-258
- 7) **Sagratini G.**, Allegrini M., Caprioli G., Cristalli G., Maggi F., Ricciutelli M., Zuo Y., Vittori S., Determinazione simultanea di Squalene, α -Tocoferolo e β -carotene nelle olive da tavola mediante SPE-HPLC-DAD, *VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
- 8) **Sagratini G.**, Caprioli G., Cristalli G., Giardinà D., Ricciutelli M., Sirocchi V., Zuo Y., Vittori S., Studio di un nuovo sistema di active packaging per la carne mediante l'analisi delle ammine biogene via SPE-HPLC-DAD e SPE-HPLC-MS, *VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
- 9) Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Michele Genangeli, Federica Giusti, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Lenticchie: molto più che un semplice alimento natalizio. *Pharmanutrition and Functional Foods*. Anno I, N 1 – Marzo 2016. ISSN 2499-7196. Congresso Nazionale Sinut 2016, Bologna 27-28 maggio 2016.

Pubblicazioni su libri

- 1) **Gianni Sagratini**, Dario Giardinà and Sauro Vittori. Solid-phase microextraction (SPME) for the analysis of pesticide residues in food: an overview. *Progress in Pesticide Research*, NOVAPUBLISHERS 2009, CHAPTER 9, pp. 439-459
- 2) Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, **Gianni Sagratini**, Espresso Machine and Coffee Composition, *Coffee in Health and Disease Prevention*, Elsevier book, 2014, chapter 28, pp.255-263
- 3) Sauro Vittori, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Determinazione dei principi attivi di origine naturale, *Trattato Italiano di Nutraceutica Clinica*, Scripta Manent Edizioni, 2017, pag. 1-12
- 4) Luciano Navarini*, Silvia Colomban, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Potential Effects of Coffee Isoflavones and Lignans on Health, book *Coffee: Consumption and Health Implications* Edited by Adriana Farah, edited by © The Royal Society of Chemistry 2019, chapter 17, pages 416-431
- 5) Luciano Navarini*, Silvia Colomban, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Isoflavones, Lignans and Other Minor Polyphenols, book *Coffee: Consumption and Health Implications* Edited by Adriana Farah, edited by © The Royal Society of Chemistry 2019, chapter 26, pages 611-626
- 6) **Gianni Sagratini***, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Biogenic

Amines in Food, eBook series entitled: “*Current and Future Developments in Food Science Vol. 1 - Advances in the Determination of Xenobiotics in Foods*” edited by Belén Gómara & María Luisa Marina, Bentham Science, 2019, pag.444-471.

7) **Gianni Sagratini** et. al., autore del capitolo “Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale” all’interno del libro “La chimica e gli alimenti” a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia, Alberto Ritieni, pag. 265-283. Editore CEA, anno 2019.

Comunicazioni posters

- 1) D. Giardinà, O.Polimanti, **G. Sagratini**, P.Angeli, M.Buccioni, U.Gulini, G. Marucci, A. Leonardi, E.Poggesi. Cyclazosin-related compounds. Synthesis and Pharmacological Activity. *Hungarian German Italian Poland Joint on Medicinal Chemistry-Budapest, Ungheria*, 2-6 settembre 2001. Abstract P59.
- 2) **G. Sagratini**. Structure-Activity Relationship of new 2,4-diaminoquinazoline compounds structurally related to the α_1 -adrenoceptor antagonist (+)-Cyclazosin. *Corso Avanzato in Chimica Farmaceutica e Seminario Nazionale per Dottorandi “E.Duranti”-Urbino* 1-5 luglio 2002. Abstract pag. 167 (poster selezionato anche per una comunicazione orale)
- 3) D. Giardinà, **G. Sagratini**, P. Angeli, U.Gulini, G. Marucci, A. Leonardi, E.Poggesi. Binding Affinity of new Cyclazosin Analogues. *XVIIIth International Symposium on Medicinal Chemistry-Barcellona*, Spagna, 1-5 settembre 2002. Abstract P260
- 4) D. Giardinà, M. Grelli, **G. Sagratini**, U. Gulini, A. Leonardi, E. Poggesi. α_1 -Adrenoceptor binding affinity of prazosin N-benzyl derivatives. *14th Camerino-Noordwijkerhout Symposium, Ongoing progress in the receptor chemistry*, 7-11/9/ 2003, Camerino, Italy. Atti convegno p. 75, P05.
- 5) D. Giardinà, G. Marucci, **G. Sagratini**, P.Angeli, M.Buccioni, U.Gulini, C.Melchiorre, R.Testa. (+)-Cyclazosin, a selective α_{1B} -adrenoceptor antagonist in rat and rabbit tissues. *XVIII International Symposium on Medicinal Chemistry*, 15-19/8/ 2004, Copenhagen, Denmark and Malmö, Sweden. Atti convegno p. 258, P150.
- 6) **G. Sagratini**, M. Grelli, U. Gulini, C. Melchiorre, L. Antolini, D. Giardinà. Studio della configurazione assoluta dell’antagonista α_{1B} -adrenergico (+)-cyclazosin. *XVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Farmaceutica della Società Chimica Italiana*, Pisa 6-10/9/2004. Atti convegno p. 230, P164.
- 7) **G. Sagratini**, P. Angeli, M. Buccioni, U. Gulini, G. Marucci, A. Leonardi, E. Poggesi, D. Giardinà. Isosters of (+)-Cyclazosin as α_1 -adrenoceptors antagonists. *15th Noordwijkerhout-Camerino Symposium, Trends in drug research*, 8-13/5/2005, Noordwijkerhout, The Netherlands. Atti convegno p. 75, P05.
- 8) Bardeggia V., **Sagratini G.**, Pulcini G., Giardinà D., Vittori S. Determinazione di aflatossine B1, B2, G1, G2, in alimenti di origine vegetale mediante clean-up su colonne di immunoaffinità e rivelazione tramite HPLC-FD. *VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Alba (CN) 7-10 novembre 2006. Libro degli Abstract P IV 22, pag. 165.
- 9) Vittori S., Ammendola S., Fabbri., Giardinà D., Marucci G., Ricciutelli M., **Sagratini G.** Kit enzimatico per la determinazione del livello di acrilammide nei cibi: analisi di alcune marche di caffè e validazione del kit via HPLC-MS. *VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Alba (CN) 7-10 novembre 2006. Libro degli Abstract P V 24, pag. 204.
- 10) C. Cecchini, A. Cresci, M.M. Coman, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, S. Vittori, D. Lucarini, F. Maggi, Antimicrobial activity of seven *Hypericum* entities from central Italy. *Future Trends in Phytochemistry: A young scientists symposium*. Gargnano (Brescia, Italy), 6-9 June 2007. Phytochemical Society of Europe and Società Italiana di Fitochimica.
- 11) **G. Sagratini**, S. Vittori, M. Ricciutelli, M. Biraschi, F. Maggi, Alkannin and shikonin from roots of *Onosma echioides* (L.) L. (Boraginaceae) growing in central Italy: a study of extraction methods and quantification. *Future Trends in Phytochemistry: A young scientists symposium*. Gargnano (Brescia, Italy), 6-9 June 2007. Phytochemical Society of Europe and Società Italiana di Fitochimica.

- 12) **G. Sagratini**, P. Angeli, M. Buccioni, U. Gulini, G. Marucci, C. Melchiorre, A. Leonardi, E. Poggesi, D. Giardinà. Synthesis and α_1 -adrenoceptor antagonist activity of Tamsulosin analogues. *16th Camerino-Noordwijkerhout Symposium*, Camerino 9-13/9/2007. Atti convegno p. 85, P03.
- 13) P. Conti, G. Cristalli, D. Giardinà, **G. Sagratini**, S. Vittori, R. Volpini, S. Zamponi. Distribuzione dei bifenili policlorurati (PCB) in alcuni pesci dell'Adriatico. XX Congresso Nazionale di Chimica Analitica, la Chimica Analitica per l'ambiente e gli alimenti. Viterbo, 16-20 settembre 2007.
- 14) M. Ametisti, P. Conti, G. Cristalli, D. Giardinà, **G. Sagratini**, S. Vittori, R. Volpini, S. Zamponi. Acque di pozzi usati per irrigazione: quantificazione di erbicidi come potenziali inquinanti di colture non trattate. XX Congresso Nazionale di Chimica Analitica, la Chimica Analitica per l'ambiente e gli alimenti. Viterbo, 16-20 settembre 2007.
- 15) Polychlorinated Biphenyls (PCBs) levels in marine organism of the Adriatic Sea. **G. Sagratini**, P. Conti, G. Cristalli, R. Volpini, D. Giardinà, S. Vittori. World SeaFood Congress, 25-27 settembre 2007, Dublino, Irlanda. Vedi libro degli atti.
- 16) G. Caprioli, R. Galarini, G. Cristalli, D. Giardinà, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, Y. Zuo, S. Vittori. Sviluppo e ottimizzazione di un metodo analitico per la determinazione dei residui di benzimidazoli in alimenti di origine animale mediante idrolisi enzimatica e SPE-HPLC-DAD. *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Perugia 23-26 giugno 2008. Libro degli Abstract POS 55.
- 17) **G. Sagratini**, G. Caprioli, D. Giardinà, F. Maggi, M. Ricciutelli, Y. Zuo, R. Volpini, S. Vittori. Isolamento delle soia saponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e loro caratterizzazione mediante spettrometria di massa. *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Perugia 23-26 giugno 2008. Libro degli Abstract POS 122.
- 18) S. Vittori, G. Caprioli, D. Giardinà, M. Marangoni, **G. Sagratini**, R. Volpini, Y. Zuo. Messa a punto di un metodo semplice di screening per la determinazione di metalli pesanti nel vino. *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Perugia 23-26 giugno 2008. Libro degli Abstract POS 114.
- 19) Y.Zuo, S.Vittori, **G.Sagratini**, M.Ricciutelli, G.Caprioli, M.Cuccioloni, M.Angeletti, F.Palermo and A.Polzonetti-Magni. *Bioaccumulation study of food contaminant isopropylthioxanthone (ITX) in fish using solid phase extraction (SPE) and HPLC/MS/MS and GC-MS*. Tuma 2008, L'Aquila (AQ) 23-25 giugno 2008.
- 20) Y. Zuo, G. Caprioli, D. Giardinà, F. Maggi, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, S. Vittori. Isolation of soyasaponins I and VI from soybeans by semipreparative HPLC and characterization by mass-spectrometry. ITALIAN-JAPANESE JOINT SYMPOSIUM "Natural products and functional foods", Salerno 27-28 giugno 2008.
- 21) Y. Zuo, S. Vittori, **G. Sagratini**, M. Ricciutelli, G. Caprioli, M. Cuccioloni, M. Angeletti, F. Palermo and A. Polzonetti-Magni. Bioaccumulation study of food contaminant isopropylthioxanthone (ITX) in fish using solid phase extraction (SPE) and HPLC-MS-MS and GC-MS. Convegno TUMA, L'Aquila 23-25 giugno 2008.
- 22) F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, M.M. Coman, B. Tirillini, G. Lupidi, L. Quassinti, M. Bramucci, **G. Sagratini**, F. Papa, S. Vittori. Chemical composition, seasonal variation and biological activity of *Hypericum. hircinum* L. subsp. *majus* (Aiton) N. Robson essential oil. Fitomed 2008 III° Congresso Intersocietà sulle Piante medicinali. Salerno, 25-27 giugno 2008.
- 23) F. Maggi, S. Vittori, G. Sagratini, F. Papa. *Melittis melissophyllum* L. subsp. *melissophyllum* from central Italy: a new source of a mushroom-like flavor. Fitomed 2008 III° Congresso Intersocietà sulle Piante medicinali. Salerno, 25-27 giugno 2008.
- 24) D. Giardinà, D. Martarelli, **G. Sagratini**, P. Angeli, D. Ballinari, U. Gulini, E. Medori, C.

- Melchiorre, P. Pompei, Synthesis of Doxazosin analogues as α_1 -adrenoceptor antagonists with prostate antitumor activity. XXth International Symposium on Medicinal Chemistry, Aug 31-Sept 4, 2008, Vienna.
- 25) Zuo Y, Caprioli G., Giardinà D., Maggi F., Ricciutelli M., **Sagrati G.**, Vittori S. *Isolation of Soyasaponins I e VI from soybeans by semipreparatives HPLC and characterization by mass spectrometry*. The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.
 - 26) Zuo Y, Caprioli G., Cristalli G., Giardinà D., Ricciutelli M., **Sagrati G.**, Volpini R., Vittori S. Ink photoinitiators determination in cardboard packagings and contained food by GC/MS and HPLC/MS/MS. The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.
 - 27) Vittori S.; Ammendola S.; Caprioli G., Fabbri A.; Marucci G.; Ricciutelli M.; **Sagrati G.**; Zuo Y. Acrylamide levels determination by a colorimetric method based on biotechnological enzymes. The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.
 - 28) Vittori S., Caprioli G., Giardinà D., Marangoni M., **Sagrati G.**, Zanotti T., Zuo Y. *Set up of a quick screening method for determination of heavy metals in food, including wine*. The 14th World Congress of Food Science and Technology “Food for Health and Wellbeing: Tradition Meets the Future”. Shanghai (China), 19-23 ottobre 2008.
 - 29) G. Sagrati, G. Caprioli, G. Cristalli, E. Ferrer, J. Mañes, E. Santoni, S. Vittori, Y. Zuo, Pressurized liquid extraction (PLE) and liquid chromatography - Tandem mass spectrometry (LC/MS/MS) for determination of bisphenol A, octylphenol and nonylphenol in infant formulas, *EuroFoodChem XV*, Copenhagen, 5-8 july, 2009, Ab52, Pag.95 (36)
 - 30) Y. Zuo, G. Caprioli, D. Giardinà, G. Cristalli, F. Maggi, F. Papa, **G. Sagrati**, S. Vittori. Volatile constituents of Litchi Pericarp, Xi'an, International Conference of Natural Products and Traditional Medicine (ICNPTM' 09), China, October 16-18th 2009
 - 31) G. Font, E. Ferrer, **G. Sagrati**, E. Santoni, S. Vittori, Simultaneous determination of bisphenol A, octylphenol and nonylphenol by pressurized liquid extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry in infant formula powders, SOT (Society of Toxicology) 48th Annual Meeting, Baltimore, USA, March 15-19, 2009
 - 32) Giovanni Caprioli, Laura Molin, Gloria Cristalli, Eugenio Ragazzi, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagrati**, Roberta Seraglia, Yanting Zuo, and Sauro Vittori, Characterization of lentil varieties by MALDI-TOF analysis of the seed protein, 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009.
 - 33) **Gianni Sagrati**, Yanting Zuo, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori. Determination and quantification of “cholesterol lowering” soyasaponins I and β g in italian lentils by SPE-HPLC-MS and MALDI-TOF. 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009.
 - 34) Sauro Vittori, G. Caprioli, G. Cristalli, E. Ferrer, J. Mañes, E. Santoni, Y. Zuo, **G. Sagrati**. Pressurized liquid extraction (PLE) and liquid chromatography – tandem mass spectrometry (LC/MS/MS) for determination of Bisphenol A, Octylphenol and Nonylphenol in infant formulas. 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009.
 - 35) M. Fernández-Franzón, F. De Berardinis, **G. Sagrati**, S. Vittori, G. Font, J. Mañes, Simultaneous determination of eight biogenic amines in fish by liquid chromatography with fluorescence detector and tandem mass spectrometry, *Toxicology Letters*, Volume 196, Supplement 1, 17 July 2010, Page 342
 - 36) C. Giuliani, L. Maleci Bini, F. Papa, G. Cristalli, **G. Sagrati**, S. Vittori, D. Lucarini, F. Maggi. Tricomi ghiandolari e composizione dell'olio essenziale in Sideritis italica (Miller) Greuter et Burdet. Fitomed 2010 IV^o Congresso Intersocietà sulle Piante medicinali.

Cagliari, 23-26 giugno 2010.

- 37) M.G. Sabbieti, D. Agas, L. Marchetti, **G. Sagratini**, F. Papa, S. Vittori, F. Maggi. Olio essenziale di *Feulago campestris* (Besser) Grecescu: un potenziale agente terapeutico nell'osteoporosi. Fitomed 2010 IV Congresso Intersocietà sulle Piante medicinali. Cagliari, 23-26 giugno 2010.
- 38) **Sagratini G.**, Allegrini M., Caprioli G., Cristalli G., Maggi F., Ricciutelli M., Zuo Y., Vittori S., Determinazione simultanea di Squalene, α -Tocoferolo e β -carotene nelle olive da tavola mediante SPE-HPLC-DAD, P93, VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
- 39) Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Filippo Maggi, Francesca Rigante, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Studio e caratterizzazione della frazione volatile e polifenolica del vino Montepulciano mediante GC-MS e HPLC-MS. XIX *Convegno Interregionale Tosco Umbro Marchigiano Abruzzese TUMA 2010*, Ancona, 30 Settembre-1 ottobre 2010.
- 40) F. Maggi, L. Barboni, F. Papa, M. Ricciutelli, G. Caprioli, **G. Sagratini**, S. Vittori. *Melittis melissophyllum* L.: un'importante fonte di cumarina. Congresso S.I.F. (Società Italiana di Fitochimica) 2011, 'La Sapienza' Università di Roma, Roma 30 giugno-2 luglio.
- 41) Sirocchi V., Spinosi M., Caprioli G., **Sagratini G.**, Maggi, M. Ricciutelli, F. Torregiani E., Vittori S., Hexanal as a tool for monitoring the shelf-life of meat products: its determination by SPME-GC-MS, 2 MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, poster communication
- 42) E. Torregiani, G. Caprioli, M. Cortese, C. Lo Cascio, F. Maggi, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, V. Sirocchi, S. Vittori, Wine making waste: grape seeds and skin as source for cosmetics and food integrators, 2 MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, poster communication P.02, pag. 99
- 43) F. Maggi, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori, L. Quassinti, M. Bramucci, Chemical composition and cytotoxicity activity on human tumor cell lines of essential oils from wild celery (*Smyrnum olusatrum* L., Apiaceae), 2 MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, poster communication P.20, pag. 132
- 44) **Gianni Sagratini**, Veronica Sirocchi, Giovanni Caprioli, Cinzia Cecchini, Magda Coman, Alberto Cresci, Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, BIOGENIC AMINES AS FRESHNESS INDEX OF MEAT AND FISH WRAPPED IN AN INNOVATIVE ACTIVE PACKAGING SYSTEM, IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "CHIMALSI" 3-7 giugno 2012 Ischia (Na), *Emirates Journal of Food and Agriculture*, P 196, pag.140
- 45) Pilar Vila Donat, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, ISOLAMENTO E PURIFICAZIONE DELLE SOIASAPONINE I E β g DAI SEMI DI SOIA MEDIANTE HPLC-DAD-MS, XXXI Congresso Interregionale TUMA 2012, 18-20 giugno 2012 Francavilla al mare (CH), comunicazione poster.
- 46) Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Filippo Maggi, Guillermina Font, Jordi Mañes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori. Bioaccessibilità delle soiasaponine I e β g ed attività ipocolesterolemizzante : modello di digestione in vitro. 3° Congresso Nazionale della SiNut, Milano 20-21 Settembre 2012.
- 47) Veronica Sirocchi, Frank Devlieghere, Ahmed M. Mustafa, Nanou Peelman, Peter Ragaert, **Gianni Sagratini**, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, EFFETTO DELL'OLIO ESSENZIALE DI ROSMARINO COMBINATO CON DIVERSI SISTEMI DI CONFEZIONAMENTO PER ESTENERE LA SHELF-LIFE DELLA CARNE DI VITELLO, 1-2 Luglio 2013, Sesto Fiorentino (FI), P 29, p.58, dagli atti del convegno.
- 48) Ahmed M. Mustafa, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Veronica Sirocchi, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, SIMULTANEOUS DETERMINATION OF EIGHTEEN SECOIRIDOIDS

- 49) Ahmed M. Mustafa, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, Caterina Minnetti, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Quantification of ascorbic acid in the neglected vegetable *Smyrniolum olusatrum* L. (Apiaceae) by liquid chromatography-mass spectrometry, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, P 32, pag. 161-162
- 50) Fabrizio Papa, Filippo Maggi, Kevin Cianfaglione, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, Hydrodistillation and headspace solid-phase microextraction to characterize the volatile composition of two cultivars of trifoliolate orange [*Poncirus trifoliata* (L.) Raf. var. trifoliata and var. monstrosa (T. Itô) Swingle] cultivated in Italy, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, P 59, pag. 213-215
- 51) Dennis Fiorini, Elisabetta Torregiani, Roberto Ballini, Giovanni Caprioli, Flavia Gigli, Enrico Marcantoni, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Quantitative characterization of volatile and phenolic substances in the red sparkling DOCG wine Vernaccia di Serrapetrona, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, P 51, pag. 199-200
- 52) Massimo Ricciutelli, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Antonietta Lombardozzi, Ahmed Mustafa, Morela Strano, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Simultaneous determination of Taurine, Glucuronactone and Glucuronic acid in energy drinks by UHPLC-MS/MS, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, P 19, pag. 134-135
- 53) Veronica Sirocchi, Giovanni Caprioli, Ahmed Mustafa, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Elisa Vittori, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Free fatty acids as marker for the stuffy of cheese shelf life, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, P 65, pag. 227-228
- 54) Pilar Vila Donat, Giovanni Caprioli, Paolo Conti, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Rapid analytical method for lentil soyaaponins quantification by using UHPLC-MS/MS, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, P 25, pag. 146-147
- 55) Pilar Vila-Donat, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Desarrollo de un metodo analítico para la cuantificación de flavonoides en legumbres provenientes del centro de Italia mediante SPE-UHPLC-MS/MS, I Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UV-Facultad de Farmacia-Avda. Vicent Andres Estelles S/n 46100. Burjassot. Valencia, A14, P. 85
- 56) Caprioli G., Cortese M., Maggi F., Mustafa A.M., Ricciutelli M., **Sagratini G.**, Sirocchi V., Torregiani E., Vila-Donat P., Vittori S. Development of an analytical method for the quantification of isoflavones in legumes by SPE-UHPLC-MS/MS. X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze, 6-10 luglio 2014.
- 57) Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Ahmed Mustafa, **Gianni Sagratini**, Elisabetta Torregiani, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori. Optimization of an analytical method for the evaluation of fatty acid composition in lentils by using GC-FID. X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze, 6-10 luglio 2014.
- 58) Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrniolum olusatrum* L., Apiaceae). X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze, 6-10 luglio 2014.
- 59) Vila-Donat, P., Fernandez-Blanco, C., **Sagratini, G.**, Vittori, S., Font, G., Ruiz, M.J. Combination of soyaaponin I and alternariol induce synergistic effects with growth proliferation in caco-2 cells. Jornadas de Toxicologia 2014, 24 Junio de 2014. Facultad de Farmacia, Burjassot, Valencia. Libro de abstracts SA-C4 pag. 25
- 60) G. Caprioli, D. Fiorini, F. Maggi, M. Marangoni, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori, Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrniolum olusatrum* L., Apiaceae), X National Congress of Food Chemistry, Firenze 6-10 luglio 2014, PO 19, pag.85 libro atti

- 61) G. Caprioli, M. Cortese, F. Maggi, A.M. Mustafa, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, V. Sirocchi, E. Torregiani, P. Vila-Donat, S. Vittori, Development of an analytical method for the quantification of isoflavones in legumes by SPE-UHPLC-MS/MS, X National Congress of Food Chemistry, Firenze 6-10 luglio 2014, PO 96, pag.162 libro atti
- 62) G. Caprioli, D. Fiorini, F. Maggi, A.M. Mustafa, **G. Sagratini**, E. Torregiani, P. Vila-Donat, S. Vittori, Optimization of an analytical method for the evaluation of fatty acid composition in lentils by using GC-FID, X National Congress of Food Chemistry, Firenze 6-10 luglio 2014, PO 103, pag.169 libro atti
- 63) Pilar Vila-Donat 1, Celia Fernández-Blanco, **Gianni Sagratini**, Guillermina Font, Maria-Jose Ruiz, Effect of soyasaponin I against cytotoxicity and oxidative stress induced by alternariol in Caco-2 cells, Eurotox Congress 2014, Edinburgh(Scotland), P 3.111, abstract book S182-183.
- 64) R. Iannarelli, G. Caprioli, K. Cianfaglione, D. Lucarini, D. Fiorini, F. Papa, C. Giuliani, **G. Sagratini**, B. Tirillini, A. Venditti, A. Bianco, S. Vittori, F. Maggi. Phytochemical characterization of the berry like fruits of tutsan (*Hypericum Androsaemum* L.). XIV Congresso della Società Italiana di Fitochimica. Valorizzazione della biodiversità italiana: le proprietà salutistiche delle piante alimentari. Università di Padova (Italia), 10-12 giugno 2015.
- 65) F. Giusti, S. Achterfeldt, M. Philo, I. Colquhoun, **G. Sagratini**, G. Le Gall, P. A Kroon, Polyphenol profile of genetically modified tomato Del/Ros1-N using liquid chromatography-tandem mass spectrometry (UPLC-Q-TOF), 1stMS-Nat Med Day, Aboca San Sepolcro 21-22 Settembre 2015, P 03, pag. 36-37 libro atti.
- 66) Dennis Fiorini, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, Marcello Nicoletti, Massimo Ricciutelli, Chiara Toniolo, Biapa Prosper, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Fatty Acids and Nutritional Composition of Cocoa Beans coming from different Regions of Cameroon. 13th Euro Fed Lipid Congress. Florence (Italy), 27-30 September 2015.
- 67) **G. Sagratini**, G. Caprioli, F. Maggi, A. Mustafa, M. Ricciutelli, V. Sirocchi, S. Vittori. Comparative analysis of the volatile profiles from wild, cultivated and commercial roots of gentiana lutea L. by headspace solid phase microextraction (HS-SPME) coupled to gas chromatography mass spectrometry (GC-MS). 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 140, P5.
- 68) E. Torregiani, **G. Sagratini**, S. Vittori, G. Caprioli, M. Cortese, F. Papa. Volatile profile characterization of truffle oils and natural aroma products by HS-SPME-GC-MS. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 142, P6.
- 69) Giovanni Caprioli, Valerio Mammoli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Massimo Ubaldi, Marco Lanza, Mario Giannella, Fabio Del Bello. Biological profile and bioavailability of imidazoline compounds affect their modulatory activity on morphine tolerance. 33rd Camerino-Cyprus Symposium: Receptor Chemistry: Reality and Vision. PO page 72 book of abstract. Camerino (MC), Italy. 15-19 maggio 2016.
- 70) F. Giusti, V. Sirocchi, G. Caprioli, M. Cortese, **G. Sagratini**, S. Vittori, Effects of fruit ripening stage on the antioxidant capacity and total phenolics content of walnuts and almonds, Convegno Alimenti Funzionali e Nutraceutici per la Salute, Camerino, 28 giugno 2016, poster pag. 60
- 71) F. Giusti, L. Poloni, G. Caprioli, M. Ricciutelli, S. Vittori, E. Torregiani, **G. Sagratini**, Color and health: identification and antioxidant activity of polyphenols in legumes and their correlation with seed color, Convegno Alimenti Funzionali e Nutraceutici per la Salute, Camerino, 28 giugno 2016, poster pag. 62
- 72) Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Dennis Fiorini, **Gianni Sagratini**, Bruno Tirillini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Phytochemical characterization, nutritional value and antioxidant activity of the berry like fruits from *Hypericum Androsaemum* L. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016. Book of abstract pag 83-84.
- 73) Federica Giusti, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro

Vittori, **Gianni Sagratini**, Determination of polyphenols in legumes by HPLC-DAD and study of antioxidant activity and correlation with color, XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, P11, pag. 82.

- 74) Fabrizio Papa, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Filippo Maggi, Yanting Zuo. Volatile Compounds of the Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). PO n°10, Book of Abstract pag. 180-181. 5th MS Food day, Bologna 11-13 ottobre 2017.
- 75) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Gulzhan Kamithova, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori Development of a New Analytical Method to Quantify Lignans in Coffee by HPLC-MS/MS. PO n°13, Book of Abstract pag. 186-187. 5th MS Food day, Bologna 11-13 ottobre 2017.
- 76) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Effects of Espresso Machine Variables on Espresso Coffee Composition. PO n°14, Book of Abstract pag. 188-189. 5th MS Food day, Bologna 11-13 ottobre 2017.
- 77) Massimo Ricciutelli, Giulia Lucarelli, Giovanni Caprioli, Alessandro Alesi, Valeria Polzonetti, **Gianni Sagratini**. A New Functional Food: Determination of Alliin and Curcumin in Garlic Bulbs Supplemented by Extract of Curcuma Longa L. PO n°22, Book of Abstract pag. 212-213. 5th MS Food day, Bologna 11-13 ottobre 2017.
- 78) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Filippo Maggi, Sauro Vittori. Influence of espresso machine parameters on coffee extraction. Fourth International Conference on Cocoa Coffee and Tea 2017. PO, 25-28 June 2017, Centro Congressi Torino Incontra, Turin, Italy.
- 79) Massimo Ricciutelli, Giulia Lucarelli, Giovanni Caprioli, Alessandro Alesi, Valeria Polzonetti, **Gianni Sagratini**. A new functional food: determination of alliin and curcumin in garlic bulbs supplemented by extract of Curcuma longa L. Convegno Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. PO Book of Abstract pag. 66.
- 80) Giovanni Caprioli, Federica Giusti, Franks Kamgang Nzekoue, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Development of a new analytical method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in pulses. Convegno Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. PO Book of Abstract pag. 55
- 81) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. HPLC-MS/MS triple quadrupole method to quantify lignans in espresso coffee. PO Book of Abstract pag. 41. 1° International Conference organized by International Hub for Coffee Research and Innovation, Camerino 30 Novembre-1 Dicembre 2017.
- 82) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. HPLC-MS/MS triple quadrupole method to quantify lignans in espresso coffee. PO 9, 50 anni in MS Tantem, dove siamo arrivati e dove andiamo. Firenze, Università degli Studi di Firenze, 12 Dicembre 2017.
- 83) Franks Kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, Federica Giusti, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Development of a new HPLC-MS/MS method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in pulses. PO 7, 50 anni in MS Tantem, dove siamo arrivati e dove andiamo. Firenze, Università degli Studi di Firenze, 12 Dicembre 2017.
- 84) Serena Galdenzi, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. A new extraction method to quantify polyphenols in green coffee using HPLC-MS/MS triple quadrupole. Book of Abstract PO pag. 55. ISBN: 978-88-6768-034-4. Cibo e nutraceutici: direzione salute, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.
- 85) Astride Franks Kamgang Nzekoue, Elisa Vittori, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**. FREE FATTY ACIDS AND HEXANAL AS SHELF LIFE MARKERS IN

CHEESE: EVALUATION OF FOOD PACKAGING EFFICIENCY THROUGH A QUANTITATIVE HS-SPME-GC-MS METHOD. Poster communications (PO) n°689, Book of Abstract pag. 1205. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.

- 86) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. A NEW ANALYTICAL METHOD FOR THE QUANTIFICATION OF THREE LIGNANS IN ESPRESSO COFFEE BY USING HPLC-MS/MS TRIPLE QUADRUPOLE. Poster communications (PO) n°911, Book of Abstract pag. 1194. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.
- 87) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Optimization of Espresso Coffee extraction with different particle size distribution and analysis through GC-MS and HPLC-VWD. Poster communications (PO) n°72, Book of Abstract pag. 1074. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.
- 88) Elisabetta Torregiani, Maria Elena Telloni, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli. Quantification of riboflavin and niacin in anchovies (*Engraulis encrasicolus*) by HPLC-MS/MS triple quadrupole. PO98- Book of Abstract pag 186. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 89) Massimo Ricciutelli, Maria Chiara Boarelli, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Dennis Fiorini. Micro-method to analyze polar phenolic substances in extra-virgin olive oil by HPLC-DAD-MS PO87- Book of Abstract pag 174. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 90) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. How different particle sizes of ground coffee influence the extraction of a good espresso coffee. PO60 Book of Abstract pag 144. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 91) Astride Franks Kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Free fatty acids and hexanal monitoring in cheese by HS-SPME-GC-MS: evaluation of food packaging efficiency. PO11 Book of Abstract pag 90. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 92) Giovanni Caprioli, Astride Franks Kamgang Nzekoue, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Development of a new HPLC MS/MS method for the simultaneous quantification of sixteen polyphenols in pulses. PO10 Book of Abstract pag 89. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 93) Astride Franks Kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, Xiaohui Huang, Stefania Silvi, **Gianni Sagratini**. Active graphene based food packaging systems for a modern society (GRAFOOD) PO09 Book of Abstract pag 88. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 94) Giovanni Caprioli, Astride Franks Kamgang Nzekoue, Dennis Fiorini, Paola Scocco, **Gianni Sagratini**, Andrea Catorci. Composition and quality of milk and cheese from sheep grazing on dry pasture: effects of feeding supplementation PO08 Book of Abstract pag 87. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 95) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. A new extraction method to quantify lignans and isoflavones in green coffee using HPLC-MS/MS triple quadrupole. PO03 Book of Abstract pag 82. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 96) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini** and Sauro Vittori. The development of new extraction methods to quantify three lignans in espresso and roast and ground coffee. PO02 Book of Abstract pag 81. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 97) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro

Vittori. Optimization of extraction variables for espresso coffee. Association for Science and Information on Coffee (ASIC), 27th biennial conference in Portland, Oregon, USA, 16-20 September 2018.

- 98) Gulzhan Khamitova, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. The impact of ground coffee particle size on the extraction of espresso coffee. Fifth International Congress on Cocoa Coffee and Tea 2019, Bremen, Germany, 26-28 June 2019.
- 99) S. Angeloni, G. Caprioli, L. Navarini, **G. Sagratini**, S. Vittori. Coffee Silverskin and Spent Coffee Ground investigation: A new analytical method for 30 bioactive compounds quantitation. Fifth International Congress on Cocoa Coffee and Tea 2019, Bremen, Germany, 26-28 June 2019.
- 100) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. A new HPLC-MS/MS analytical method for isoflavone and lignan quantification in 25 green coffee samples. Book of abstract pag. 253-255, P53. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 101) Massimo Ricciutelli, Franks Kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Dennis Fiorini, Renzo Galli, Riccardo Zeppa, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Monitoring of biogenic amines in organic and conventional chicken by HPLC-ESI-QTOF-MS analysis. Book of abstract pag. 251-252, P52. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 102) Riccardo Zeppa, Giovanni Caprioli, Andrea Cavalletti, Manuela Cortese, Caterina Renzi, Renzo Galli, Massimo Ricciutelli, Dennis Fiorini, **Gianni Sagratini**. Multiresidue determination of pesticides in soil and edible crops by using HPLC-MS/MS triple quadrupole. Book of abstract pag. 230-232, P43. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 103) Joice G. Nkuimi Wandjou, Laura Lancioni, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Massimo Bramucci, Massimo Ricciutelli, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi. Characterisation of the methanolic extracts from the ancient apple variety "Mela Rosa dei Monti Sibillini". Book of abstract pag. 144-145, P8. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 104) Marta Menicatti, Massimo Ricciutelli, Roberta Galarini, Simone Moretti, Michele Mari, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Simone Lucarini, Giovanni Caprioli, Gianluca Bartolucci. Determination of co-eluted isomers in wine samples by application of MS/MS deconvolution analysis. Book of abstract pag. 133-135, P4. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 105) A. Juan-García, M. Ruiz, C. Juan, G. Caprioli, and **G. Sagratini**, Polyphenols of Silverskin Coffee and Spent Coffee Produce Cytoprotection in Undifferentiated Neuroblastoma Cell Line, SOT 2020, 59 Annual Meeting The Toxicologist, march 15-19, Anaheim California, USA, pag. 427

**Comunicazioni
orali a convegni e
workshop**

- 1) **G. Sagratini**. Structure-Activity Relationship of new 2,4-diaminoquinazoline compounds structurally related to the α_1 -adrenoceptor antagonist (+)-Cyclazosin. *Corso Avanzato in Chimica Farmaceutica e Seminario Nazionale per Dottorandi "E. Duranti"*, Urbino 1-5 luglio 2002. Abstract pag. 167 (presentata anche come poster)
- 2) **G. Sagratini**, M. Buccioni, U. Gulini, G. Marucci, C. Melchiorre, A. Leonardi, R. Testa, D. Giardinà. (+)-Cyclazosin derivatives as α_1 -adrenoceptor antagonists. *14th Camerino-Noordwijkerhout Symposium, Ongoing progress in the receptor chemistry*, 7-11/9/ 2003, Camerino, Italy. Atti convegno p. 54, ML22.
- 3) G. Marucci, **G. Sagratini**, P. Angeli, M. Buccioni, U. Gulini, C. Melchiorre, R. Testa, D. Giardinà. Studio farmacologico del (+)-Cyclazosin, un antagonista selettivo del recettore α_{1B} -adrenergico. *XVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Farmaceutica della Società Chimica Italiana*, Pisa 6-10/9/2004. Atti convegno p. 35, CO1.

- 4) BALLINI R., **SAGRATINI G.**, 2006. "L'impegno di Unicam negli alimenti: l'ITX nei succhi di frutta". Comunicazione presentata al Convegno Nazionale su "*I Microinquinanti chimici e la sicurezza alimentare*" organizzato da ARPAM in Ascoli Piceno il 6/4/2006. ARPAM INFORMA, Anno II, n. 12, 2006, p. 2-3. Atti di Convegno
- 5) **Gianni Sagratini**, Jordi Mañes, Dario Giardinà, Sauro Vittori, Yolanda Picò, ANALISI DEL 2-ISOPROPYLTHIOXANTHONE (ITX) NEI SUCCHI DI FRUTTA MEDIANTE ESTRAZIONE LIQUIDA PRESSURIZZATA (PLE) E CROMATOGRAFIA LIQUIDA ACCOPPIATA ALLA SPETTROMETRIA DI MASSA (LC-MS), comunicazione presentata al XXV TUMA 2006 (Convegno Interregionale Toscana Umbria Marche Abruzzo), Camerino (MC) 30 giugno 2006. Atti del convegno pag. 40.
- 6) **Sagratini G.**, Mañes J., Giardinà D., Damiani P., Picó Y. Analisi di residui di pesticidi nei succhi di frutta mediante microestrazione in fase solida (SPME) e cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa tandem (LC-MS-MS). Comunicazione presentata al VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN) 7-10 novembre 2006. Libro degli Abstract C16, pag. 28.
- 7) Yanting Zuo, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Analysis of PAHs in Argentina water using SPE-HPLC-DAD. XXVI TUMA (Convegno Interregionale Toscana Umbria Marche Abruzzo), 26-28 settembre 2007, Assisi (PG).
- 8) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Dario Giardinà, Yanting Zuo, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. La Spettrometria di Massa applicata all'analisi dei fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti. Workshop organizzato a Camerino il 28-11-2007 in collaborazione con Applied Biosystem.
- 9) Giovanni Caprioli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Isolamento delle soiasaponine I e VI dalla soia mediante HPLC semipreparativo e quantificazione del loro tenore in varie cultivar di lenticchie italiane. 8° Sigma Aldrich Young Chemists Symposium, Pesaro (PU) 20-23 ottobre 2008.
- 10) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Dario Giardinà, Yanting Zuo, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Determinazione di fotoiniziatori di inchiostri nei liquidi alimentari mediante GC/MS e HPLC/MS/MS. Workshop Agilent di aggiornamento sulla sicurezza degli alimenti, Parma, 26 febbraio 2008.
- 11) **G. Sagratini**, G. Caprioli, G. Cristalli, D. Giardinà, Y. Zuo, M. Ricciutelli, S. Vittori. Analisi di foto iniziatori di inchiostri negli alimenti liquidi e nei relativi packagings mediante GC-MS e HPLC-MS-MS. VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia 23-26 giugno 2008. Libro degli Abstract COM 17.
- 12) C. Giuliani, F. Maggi, G. Cristalli, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori, Caratterizzazione delle strutture secernenti e localizzazione istochimica dell'olio essenziale in *Melittis melissophyllum* L. subsp. *Melissophyllum*, Scuola di Fitochimica P.Ceccherelli 2009, Alghero 2-4 ottobre 2009.
- 13) F. Maggi, G. Cristalli, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori, Characterization of the mushroom-like flavour of *Melittis melissophyllum* L. subsp. *melissophyllum* from central italy by hydrodistillation (HD) and headspace solidphase microextraction (HS-SPME) coupled with gas chromatography (GC-FID) and gas chromatography-mass spectrometry (GCMS), Scuola di Fitochimica P.Ceccherelli 2009, Alghero 2-4 ottobre 2009.
- 14) Yanting Zuo, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori, Cholesterol Lowering Vegetables: Quantification of Soyasaponins in Lentils. EuroFoodChem XV, Copenhagen, 5-8 july, 2009, Ab 50, Pag.203
- 15) **Gianni Sagratini**. Title: Food packaging contamination. Master in "Food Quality and Safety", University of Valencia, Valencia (Spain), 28 october 2009, *comunicazione su invito*
- 16) Giovanni Caprioli, Michael G. Cahill, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori, Kevin J. James.

Validation of a liquid chromatography – LTQ Orbitrap mass spectrometry method for the determination of glycoalkaloids and their aglycons in potato samples. 1-MS Food Day. Parma, 2-3 Dicembre 2009.

- 17) F. Maggi, P. Mártonfi, F. Conti, G. Cristalli, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori. Analisi dei componenti dell'aroma di *Melittis melissophyllum* L. (Lamiaceae) raccolta nell'Italia centrale e Slovacchia FITOMED2010 - IV Congresso intersocietà sulle piante medicinali. Cagliari, 23-26 Giugno 2010.
- 18) Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Elucidazione strutturale e quantificazione di glicoalcaloidi e loro agliconi nelle patate e nel suolo mediante LTQ Orbitrap. Seminario Thermo Scientific: Applicazioni di Spettrometria di massa nella sicurezza alimentare ed ambientale: Soluzioni analitiche e nuove tecnologie, San Benedetto del Tronto (AP), 5 Maggio 2010.
- 19) **G. Sagratini**, Soiasaponine “ipocolesterolemizzanti” nelle varietà di lenticchie italiane: studio e determinazione mediante SPE-HPLC-MS e MALDI-TOF analisi, convegno “La Spettrometria di Massa nelle Marche e Umbria”, 8 giugno 2010, Università di Camerino, Camerino
- 20) F. Maggi, P. Mártonfi, F. Conti, G. Cristalli, F. Papa, **G. Sagratini**, S. Vittori. Analisi dei componenti dell'aroma di *Melittis melissophyllum* L. (Lamiaceae) raccolta nell'Italia centrale e Slovacchia. Fitomed 2010 IV° Congresso Intersocietà sulle Piante medicinali. Cagliari, 23-26 giugno 2010.
- 21) Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Filippo Maggi, Francesca Rigante, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori. Studio e caratterizzazione della frazione volatile e polifenolica del vino Montepulciano mediante GC-MS e HPLC-MS. XIX Convegno Interregionale Tosco Umbro Marchigiano Abruzzese TUMA 2010, Ancona, 30 Settembre-1 ottobre 2010.
- 22) **Sagratini G.**, Caprioli G., Cristalli G., Giardinà D., Ricciutelli M., Sirocchi V., Zuo Y., Vittori S., Studio di un nuovo sistema di active packaging per la carne mediante l'analisi delle ammine biogene via SPE-HPLC-DAD e SPE-HPLC-MS, C28, VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
- 23) Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, **Gianni Sagratini**. Quality of espresso coffee: optimization of espresso machine parameters, VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, December 02-05, 2010, Instituto de Química de Sao Carlos-USP (Brazil). Lecture, pag. 33.
- 24) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Piero Traldi, Sauro Vittori, Soiasaponine “ipocolesterolemizzanti” nei legumi: studio e determinazione mediante analisi SPE-HPLC-MS e MALDI-TOF , 2° Congresso nazionale SINut, Milano 24-26 febbraio 2011, libro degli atti pag.49.
- 25) V. Sirocchi, **G. Sagratini**, G. Caprioli, C. Cecchini, M. Ricciutelli, F. Papa, F. Maggi, M. Coman, A. Cresci, S. Vittori, Studio di un nuovo sistema di “Active Packaging” per la carne: valutazione della shelf life mediante analisi delle ammine biogene in SPE-HPLC-DAD e analisi microbiologiche, XXX Convegno Interregionale delle Sezioni Toscana Umbria Marche Abruzzo, 30 giugno-1 luglio 2011, Perugia, com O28, p.45 atti del convegno.
- 26) **G. Sagratini**, G. Caprioli, V. Sirocchi, M. Fernández-Franzón, M. Ricciutelli, G. Font, J. Mañes, S. Vittori, Simultaneous analysis of eight underivatized biogenic amines in fish by solid phase extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry, 2 MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, oral communication O.07, pag.35
- 27) Sauro Vittori, G. Caprioli, M. Cortese, G. Cristalli, F. Papa, **G. Sagratini**, E. Torregiani, Quality of espresso coffee: optimization of espresso machine parameters, 2 MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011, oral communication O.14, pag.47
- 28) G. Caprioli, **G. Sagratini**, F. Maggi, G. Font, J. Mañes, G. Meca, M. Ricciutelli, V. Sirocchi, E. Torregiani, S. Vittori. Quantification of “cholesterol lowering” soiasaponins I and β g in raw and cooked legumes by an in vitro digestion model.

- 29) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, Guillermina Font, Dario Giardinà, Jordi Mañes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, SOYASAPONINS I AND β g IN RAW AND COOKED LEGUMES: DETERMINATION BY SPE-HPLC-MS AND ITS BIOACCESSIBILITY BY AN IN VITRO DIGESTION MODEL, IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "CHIMALSI" 3-7 giugno 2012 Ischia (Na), *Emirates Journal of Food and Agriculture*, CO 60, pag.37.
- 30) F. Maggi, L. Barboni, F. Papa, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, G. Caprioli, L. Quassinti, M. Bramucci, G. Lupidi, D. Petrelli, L. Vitali, S. Vittori. Studio fitochimico e attività biologica di una verdura dimenticata: *Smyrniolum olusatrum* L. (Apiaceae). Congresso Interdisciplinare sulle Piante Medicinali, Cetraro (CS) 31 Maggio-2 Giugno 2012.
- 31) Veronica Sirocchi, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Cinzia Cecchini, Massimo Ricciutelli, Fabrizio Papa, Magda Coman, Alberto Cresci, Sauro Vittori, STUDIO DI UN NUOVO SISTEMA DI "ACTIVE PACKAGING" AD AZIONE ANTIMICROBICA PER LA CONSERVAZIONE DELLA CARNE FRESCA, XXXI Congresso Interregionale TUMA 2012, 18-20 giugno 2012 Francavilla al mare (CH), comunicazione orale.
- 32) **Gianni Sagratini**, Il latte come nuovo sport drink, convegno "La nutrizione Proteica nello sport: dubbi e certezze", Rimini Hotel Le Meridien, 6 aprile 2013
- 33) Caprioli G., **Sagratini G.**, Maggi F., Font G., Mañes J., Meca G., Ricciutelli M., Sirocchi V., Torregiani E., Vila-Donat P., S. Vittori. Quantification of "cholesterol lowering" soyasaponins in legumes and assessment of their bioaccessibility. Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica NPCF 7. Savigliano, (CN) Italy, 29-31 May 2013.
- 34) Pilar Vila Donat, Giovanni Caprioli, Paolo Conti, Filippo Maggi, Ahmed M. Mustafa, Massimo Ricciutelli, **Gianni Sagratini**, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, SVILUPPO DI UNA METODICA ANALITICA PER L'ANALISI DI SOIASAPONINE I E Bg NELLE LENTICCHIE MEDIANTE HPLC-MS/MS TRIPLO QUADRUPOLO. XXXII CONVEGNO INTERREGIONALE DELLE SEZIONI TOSCANA UMBRIA MARCHE ABRUZZO, 1-2 Luglio 2013, Sesto Fiorentino (FI), com OC6, p.11, dagli atti del convegno.
- 35) Luana Quassinti, Filippo Maggi, Luciano Barboni, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, Massimo Bramucci VOLATILE OIL AND ISOFURANODIENE FROM FLOWERS OF THE FORGOTTEN VEGETABLE ALEXANDERS (*SMYRNIUM OLUSATRUM* L., APIACEAE) TRIGGER APOPTOSIS IN COLON CARCINOMA CELLS, I Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (Roma 15-17 Novembre 2013).
- 36) Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Development of an analytical method for the quantification of isoflavones in legumes by SPE-UHPLC-MS/MS, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, O 40, pag.91-93
- 37) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, Biogenic Amines: an important marker for evaluating the quality of fresh food, 3° MS Food Day, Trento 9-11 ottobre 2013, O 31, pag.73-74
- 38) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Filippo Maggi, Jordi Mañes, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Sauro Vittori, Biogenic Amines as useful marker for evaluating the quality of fresh food, BIT's 2nd Annual World Congress of Food Science and Technology-2013, Hangzhou, China, 23-25 september 2013, abstract book p.77, *comunicazione su invito*
- 39) **Gianni Sagratini**, Trasferimento Inquinanti Packaging, Convegno dal titolo "Professione Ambiente, Salute, Sviluppo Inquinamento della catena alimentare" organizzato dall'Associazioni Alba Auxilia, Sulmona, 11 Aprile 2014, *comunicazione su invito*
- 40) Caprioli G., Cortese M., Maggi F., Ricciutelli M., Torregiani E., Vila-Donat P., **Sagratini G.** and Vittori S. Development of an analytical method for the quantification of isoflavones

in legumes by SPE-UHPLC-MS/MS. VIII Meeting Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica. Parma 9-11 Giugno 2014.

- 41) F. Maggi, A. Bianco, L. M. Bini, G. Caprioli, M. Cortese, C. Giuliani, R. Iannarelli, M. Nicoletti, F. Papa, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, A. Venditti, S. Vittori. Essential oil chemotypification and secretory structures of the neglected horticultural crop *Smyrniolumolusatrum* L. (Apiaceae). 8 MS-Pharmaday, Aboca, Sansepolcro, 11-13 June 2014.
- 42) Caprioli G., **Sagratini G.**, Ricciutelli M., Vittori S. Quantification of "cholesterol lowering" soyasaponins in legumes and assessment of their bioaccessibility. 8th MS-Pharmaday. Aboca- Sansepolcro. June 11-13, 2014, abstract book pp. 28.
- 43) **G. Sagratini**, V. Sirocchi, G. Caprioli, M. Cortese, M. Ricciutelli, S. Vittori, Analysis of ten underivatized biogenic amines in meat by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (HPLC.MS/MS), X National Congress of Food Chemistry, Firenze 6-10 luglio 2014, OC 07, pag.19 libro atti
- 44) Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrniolumolusatrum* L., Apiaceae). TUMA 2014, Pesaro (PU), 16-18 Settembre 2014. CO 1, pp. 38 book of abstract.
- 45) Pilar Vila Donat, Giovanni Caprioli, Carlo Cifani, Filippo Maggi, Maria Vittoria Micioni, Massimo Ricciutelli, Maria José Ruiz, **Gianni Sagratini**, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Bioactive compounds in lentils and nutraceutical effects. XXXIII Convegno Interregionale. Sezioni Toscana Umbria Marche e Abruzzo. Pesaro, 16-18 Settembre 2014. Libro di atti CO 23
- 46) Candelaria C. Sánchez-Mateo, Christian Zorzetto, Rosa M. Rabanal, Giulio Lupidi, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Massimo Ricciutelli, Fabrizio Papa, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Composizione e attività biologica di oli essenziali ed estratti di 3 specie del genere *Hypericum* (*H. canariense*, *H. reflexum*, *H. grandifolium*) endemiche delle Isole Canarie. II Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (S.I.R.O.E.) Terni, 14-16 novembre 2014.
- 47) **Gianni Sagratini**, Le buone prassi per una sana e corretta alimentazione. L'attività salustistica dei legumi. Convegno dal titolo "Professione Ambiente, Salute, Sviluppo: Medicina dell'Ambiente" organizzato dall'Associazioni Alba Auxilia, Sulmona, 11 Aprile 2015, *comunicazione su invito*
- 48) **Gianni Sagratini**. Title: Legumes and Health: a nutraceutical approach from lentils. Master in "Food Quality and Safety", University of Valencia, Valencia (Spain), 22 april 2015, *comunicazione su invito*
- 49) **Gianni Sagratini**, Legumi e salute: lenticchie per un nuovo approccio nutraceutico. Convegno: Risorse e Territorio, Università di Camerino, Camerino 8 maggio 2015, *comunicazione su invito*
- 50) **Gianni Sagratini**, Etichetta nutrizionale e proprietà salutistiche dei legumi. Convegno: La medicina del benessere, L'importanza della prevenzione, la tradizione alimentare e l'integrazione, Croce Rossa Italiana e Università di Camerino, Camerino 9 maggio 2015, *comunicazione su invito*
- 51) G. Caprioli, C. Cifani, M.V. Micioni Di Bonaventura, M. Ricciutelli, E. Torregiani, P. Vila-Donat, S. Vittori, **G. Sagratini**. Lenticchie come fonte di nutraceutici ad azione ipocolesterolemizzante. V Congresso Nazionale della SINUT Società Italiana di Nutraceutica. Bologna, Bellaria Hotel & Congressi, 29-30 maggio 2015.
- 52) M. Genangeli, G. Caprioli, M. Cortese, R. Petrelli, **G. Sagratini**, S. Vittori. Development of a LC-MS-MS method for the simultaneous determination of steroidal hormones in equine serum. RDP A 2015, Recent Developments in Pharmaceutical Analysis, 28 June-1 July 2015, Perugia, Italy.
- 53) V. Sirocchi, **G. Sagratini**, M. Ricciutelli, M. M. Coman, C. Cecchini, G. Caprioli, S.

- Vittori. Study of natural compounds of Rosmarinus Officinalis as additives in food active packaging. 1stMS-Nat Med Day, Aboca San Sepolcro 21-22 Settembre 2015, OC 03, pag. 26-27 libro atti.
- 54) G. Caprioli, F. Maggi, A. Mustafa, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, S. Vittori. Chemical evaluation of cultivated roots of Gentiana Lutea L. and of by-product obtained during bitter liqueurs production by using mass spectrometry. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy) Book of Abstract pag 57, OR10.
- 55) **G. Sagratini**, L. Navarini, M. Ricciutelli, E. Torregiani, S. Vittori, G. Caprioli. Isoflavones in espresso coffee: a new SPE-HPLC-MS/MS method for their determination. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 97, OR29.
- 56) F. Papa, G. Caprioli, A. Di Muzio, M. Nicoletti, M. Ricciutelli, **G. Sagratini**, S. Vittori, F. Maggi. Investigation on origin of volatile organic compounds in algae food supplements. 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy). Book of Abstract pag 112, OR36.
- 57) **Gianni Sagratini**, Etichetta nutrizionale e proprietà salutistiche dei legumi. Convegno: I percorsi del cibo tra scienza storia arte e spiritualità, Premio San Giacomo della Marca, Camerino 12 dicembre 2015, *comunicazione su invito*
- 58) **Gianni Sagratini**, Legumi come fonte proteica a basso impatto ambientale. Indicazioni FAO 2016. Convegno dal titolo "Dall'ecologia dell'uomo all'ecologia dell'ambiente" organizzato dall'Associazioni Alba Auxilia, Sulmona, 8 Aprile 2016, *comunicazione su invito*
- 59) C. Cecchini, M.M. Coman, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci, **G. Sagratini**, S. Vittori, Valutazione dell' attività prebiotica dell'estratto di lenticchie sul microbiota intestinale mediante modello di fermentazione in vitro, Convegno nazionale della Società Italiana di Nutraceutica, 27-28 maggio 2016, libro atti pag.44
- 60) M. Genangeli, G. Caprioli, M. Cortese, R. Petrelli, **G. Sagratini**, S. Vittori. Development of a LC-MS-MS method for the simultaneous determination of natural steroidal hormones and anabolic steroids in equine and bovine blood matrix. 9 MS Pharmaday. S. Palomba (RM), Italia. 25-27 maggio 2016.
- 61) G. Caprioli, C. Cecchini, A. Cresci, C. Cifani, D. Fiorini, M.V. Micioni di Bonaventura, P. Vila Donat, S. Vittori, **G. Sagratini**, Lentils: a healthy food and a possible source of nutraceuticals with cholesterol-lowering and prebiotic actions, Convegno Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute, Camerino 28 giugno 2016, comunicazione orale pag. 25
- 62) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Cinzia Cecchini, Carlo Cifani, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Dennis Fiorini, Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, Massimo Ricciutelli, Stefania Silvi, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, Lentils as tool for a novel nutraceutical approach, XI Congresso italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre, Cagliari, O25, pag.48
- 63) **Gianni Sagratini**. Food analysis from a chemical point of view. China-Italy Science Research workshop presso la Jilin Agricultural University, Changchun, China. 10 settembre 2016. *comunicazione su invito*
- 64) **Gianni Sagratini**. I Legumi: una fonte preziosa di molecole bioattive. Convegno Longeva Marche, San Benedetto del Tronto, 17 ottobre 2016. *comunicazione su invito*
- 65) **Gianni Sagratini**, Potenzialità nutraceutiche delle lenticchie (*Lens culinaris* Medik), VII Congresso Nazionale SINut, 19-20 maggio Bologna, Libro degli atti Pharamantrition and Functional Foods Anno II, giugno 2017, pag.35. *comunicazione su invito*
- 66) Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Roberto Ballini, Deborah Pacetti, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli and Massimo Ricciutelli, Development of a new HPLC-DAD/MS method to quantify olive oil polyphenols, 3rd International Conference and Exhibition on Advances in Chromatography & HPLC Techniques, July 13-14, 2017 Berlin, Germany,

book of abstract pag. 27.

- 67) Elisabetta Torregiani, Maria Elena Telloni, Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Anchovies: a healthy food and a good source of vitamins B2 (riboflavin) and B3 (niacin). Convegno Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. CO Book of Abstract pag. 37.
- 68) Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Lentils: a healthy food and a tool for a novel nutraceutical approach. La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari. Una giornata per il futuro della ricerca nella Chimica degli Alimenti. 25-26 Settembre 2017. Sala Napoleonica, Palazzo Greppi, via S. Antonio 10, Milano. CO n° 5, Book of Abstract pag 15-16.
- 69) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Effects of espresso machine variables on espresso coffee composition. CO Book of Abstract pag. 22. 1° International Conference organized by International Hub for Coffee Research and Innovation, Camerino 30 Novembre-1 Dicembre 2017.
- 70) **Gianni Sagratini**. Hypocholesterolemic Effect and Prebiotic Activity of a Lentil (*Lens culinaris* Medik) Extract. 2017 International Agricultural Technology Forum presso la Jilin Agricultural University, Changchun, China. 22 settembre 2017. *comunicazione su invito*
- 71) Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**, Elisabetta Torregiani. Simultaneous Quantification of Riboflavin, Nicotinamide and Nicotinic Acid in Anchovies (*Engraulis Enrasicolus*) by HPLC-MS/MS Triple Quadrupole. CO n 24, Book of Abstract pag. 97-98. 5th MS Food day, Bologna 11-13 ottobre 2017.
- 72) Federica Giusti, Giovanni Caprioli, Franks Kamgang Nzekoue, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Simultaneous Quantification of Sixteen Polyphenols in Pulses by High-Performance Liquid Chromatography – Dynamic MRM Triple Quadrupole Tandem Mass Spectrometry (HPLC-MS/MS). CO n 43, Book of Abstract pag. 149-150. 5th MS Food day, Bologna 11-13 ottobre 2017.
- 73) **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Cinzia Cecchini, Carlo Cifani, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Dennis Fiorini, Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, Massimo Ricciutelli, Stefania Silvi, Pilar Vila Donat, Sauro Vittori, Lentils (*Lens culinaris* Medik) as tool for a novel nutraceutical approach, *invited speaker* at IV International Congress for Applied Biological Sciences, Eskişehir, Turkey, 3-5 may 2018, Book of Abstract pag.9.
- 74) F. K. Nzekoue, E. Vittori, S. Vittori, G. Caprioli and **G. Sagratini**. Free fatty acids and hexanal as shelf life markers in cheese: evaluation of food packaging efficiency through a quantitative HS-SPME-GC-MS method. 6th MS J-Day, Roma, CO n°13, Book of Abstract pag 26. 28 maggio 2018.
- 75) S. Angeloni, G. Caprioli, G. Khamitova, L. Navarini, **G. Sagratini** and S. Vittori. A new analytical method for the quantification of three Lignans in Coffee by HPLC-MS/MS Triple Quadrupole. 6th MS J-Day, CO n°1, Book of Abstract pag 14. Roma, 28 maggio 2018.
- 76) G. Khamitova, S. Angeloni, G. Caprioli, **G. Sagratini** and S. Vittori. Enhancing variables for Espresso Coffee extraction. 6th MS J-Day, Roma, CO n°4, Book of Abstract pag 17. 28 maggio 2018.
- 77) Caprioli G, Vittori S, **Sagratini G**. I legumi: fonte preziosa di nutrienti e di composti bioattivi. VIII Congresso Nazionale della SINUT (Società Italiana di Nutraceutica). Book of Abstract pag. 69, CO n° 49. Bologna, Bellaria Hotel & Congressi, 15-16 Giugno 2018.
- 78) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Particle size distribution influences on Espresso Coffee extraction. Book of Abstract CO pag. 27. ISBN: 978-88-6768-034-4. Cibo e nutraceutici: direzione salute, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.

- 79) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Development of a new extraction method for the quantification of lignans in espresso and roasted and ground coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole. Book of Abstract CO pag. 13. ISBN: 978-88-6768-034-4. *Cibo e nutraceutici: direzione salute*, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.
- 80) Franks Kamgang Nzekoue, Elisa Vittori, Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, **Gianni Sagratini**. Preservation of cheese quality: evaluation of food packaging efficiency through the monitoring of free fatty acids and hexanal by HS-SPME-GC-MS. Book of Abstract CO pag. 25. ISBN: 978-88-6768-034-4. *Cibo e nutraceutici: direzione salute*, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.
- 81) Dennis Fiorini, Maria Chiara Boarelli, Rosita Gabbianelli, Donatella Fedeli, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Rita Giovannetti, Stefano Ferraro, Paolo Conti, Barbara Alfei. Chemical compositional peculiarities and functional properties of monovarietal extra virgin olive oils from Marche Region. Book of Abstract CO pag. 19. ISBN: 978-88-6768-034-4. *Cibo e nutraceutici: direzione salute*, Camerino 10 luglio 2018, Auditorium Benedetto XIII - via Le Mosse - Colle Paradiso.
- 82) Giovanni Caprioli, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Franks Kamgang Nzekoue, **Gianni Sagratini**. SIMULTANEOUS QUANTIFICATION OF SIXTEEN POLYPHENOLS IN 31 LEGUMES BY USING HPLC-MS/MS DYNAMIC-MRM TRIPLE QUADRUPOLE. Oral communications (CO) n°76, Book of Abstract pag. 692. XXII International Mass Spectrometry Conference, Florence (Italy), 26-31 August 2018.
- 83) Ahmed M. Mustafa, Filippo Maggi, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, Nilgün Öztürk, Feyza Alyu, Yusuf Öztürk. Comparative study of Antiproliferative, Antioxidant and Antinociceptive activities of Cultivated, Wild and Commercial Roots of *Gentiana lutea* L. OC28- Book of Abstract pag 67. CHIMALI, XII Italian Food Chemistry Congress, 24-27 September 2018, Camerino (MC) Italy.
- 84) **Gianni Sagratini**, Proprietà nutraceutiche dei legumi, *invited speaker* al “Convegno Dieta mediterranea e suoi alimenti: rapporti con il microbiota”, Bologna Sana 10 settembre 2018.
- 85) **Gianni Sagratini**, Food active packaging: l’olio essenziale di *Rosmarinus officinalis* L. come additivo funzionale per l’estensione della shelf life degli alimenti, *invited speaker* al V Congresso Nazionale SIROE, 19-20 ottobre 2018, Teramo.
- 86) **Gianni Sagratini**, Franks Kamgang Nzekoue, Xiaohui Huang, Anca Peter, Leonard Mihaly Cozmuta, Camelia Nicula, Anca Mihaly Cozmuta, Robert Apjok, Catalina Mihaela Talasman, Goran Drazic, Antonio Peñas, Antonio Jesús Calahorro, Maria Magdalena Coman, Maria Cristina Verdenelli, Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, Stefania Silvi, GRAFOOD: ‘Active GRAPhene based FOOD packaging system for a modern society’, XX EUROFOOD CHEM, 17-19 June 2019, Porto (Portugal)
- 87) Franks kamgang Nzekoue, Giovanni Caprioli, Sauro Vittori, **Gianni Sagratini**. Development of a new functional dairy product enriched in phytosterols: the importance of food chemistry. OC Fu04, Book of abstract pag. 47. XX Euro Food Chemistry Congress, Porto, 17-19 June 2019.
- 88) Giovanni Caprioli, Simone Angeloni, Franks Kamgang Nzekoue, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Simultaneous quantification of 30 different bioactive compounds including polyphenols in spent coffee ground and coffee silverskin by HPLC-MS/MS triple quadrupole. OC Fu11, Book of abstract pag. 54. XX Euro Food Chemistry Congress, Porto, 17-19 June 2019.
- 89) Gulzhan Khamitova, Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Lauro Fioretti, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Extraction of espresso coffee by changing particle size distribution and evaluation of bioactive compounds through HPLC-VWD and HS-SPME/GC-MS. Book of Abstract pag. 122-123, OR31. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.
- 90) Cristina Juan, Gaia de Simone, Jordi Mañes, **Gianni Sagratini**, Giovanni Caprioli, Ana Juan-García. Polyphenols in coffee by-products extracts: determination and cytoprotection

in an undifferentiated neuroblastoma cell line. Book of Abstract pag. 119-121, OR30. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.

- 91) Simone Angeloni, Giovanni Caprioli, Gulzhan Khamitova, Luciano Navarini, **Gianni Sagratini**, Sauro Vittori. Development of a new analytical method for 30 bioactive compounds quantification in Spent Coffee Ground. Book of Abstract pag. 117-118, OR29. 6th MS Food Day, Camerino 25-27 Settembre 2019.

Premi

- 1) Competition "Research Ideas for Business" 2008. 1° premio. Titolo del Progetto: Food Active Packaging
- 2) StartCup Competition Camerino-Perugia 2008. 2° premio. Titolo del Progetto: ALoe for anImal heAlth aNd Consumer safety (Aliance)
- 3) Highly Cited Author Award 2007-2009, Journal of Chromatography A, for the article "**Gianni Sagratini**, Jordi Mañes, Dario Giardinà, Pietro Damiani, Yolanda Picó. Analysis of carbamate and phenylurea pesticide residues in fruit juices using solid-phase microextraction and liquid chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 1147 (2007), 135-143

Organizzazione di convegni scientifici

- Membro del comitato organizzatore del convegno internazionale "*XVI Camerino-Noordwijkerhout Symposium*", svoltosi a Camerino dal 9 al 13 settembre 2007.
- Membro del comitato organizzatore del convegno "*La Spettrometria di Massa nelle Marche e Umbria*", 8 giugno 2010, Università di Camerino, Camerino
- Organizzatore del convegno scientifico promosso dall'azienda Trevalli dal titolo "*La nutrizione Proteica nello sport: dubbi e certezze*", Rimini Hotel Le Meridien, 6 aprile 2013
- Coordinatore scientifico del convegno "*Terra delle Armonie. Gusti e sapori, qualità e valorizzazione*" organizzato dall'Università di Camerino in collaborazione con UNPLI e Coldiretti in data 29 marzo 2014 presso la sede dell'Abbadia di Fiastra (MC)
- Scientific coordinator of meeting "*Alimenti funzionali e loro proprietà salutistiche*" at *University of Camerino*, Italy, october 28, 2014
- Scientific coordinator of meeting "*Unicam per l'agroalimentare, la carta dei prodotti e l'applicazione del regolamento UE 1169/2011*" organized by University of Camerino, Civitanova Marche, Italy, november 26, 2014
- Organizzatore del convegno scientifico delle PTA di Ateneo dal titolo "*Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute*", Camerino 28 giugno 2016.
- Organizzatore del convegno scientifico "**Food innovation: tra antibiotico resistenza e packaging alimentare**" organizzato all'interno del progetto PSR Fileni spa, 27 giugno 2017
- Organizzatore del convegno scientifico delle PTA di Ateneo dal titolo "*Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore*", Camerino 4 luglio 2017.
- Organizzatore del convegno scientifico delle PTA di Ateneo dal titolo "*Cibo e nutraceutici: direzione salute*", Camerino 10 luglio 2018.
- Membro del Comitato Organizzatore del *XII Italian Food Chemistry Congress*, Camerino 24-27 settembre 2018
- Organizzatore del convegno scientifico delle PTA di Ateneo dal titolo "*Cibo e nutraceutici: parola chiave caratterizzazione*", Camerino 9 luglio 2019.
- Membro del Comitato Organizzatore del convegno scientifico "*6th MS FOOD DAY*", Camerino 25-27 settembre 2019.
- Organizzatore (insieme al prof. Vittori) del convegno scientifico "QUALITÀ DEL

**Partecipazione
a convegni
scientifici e
scuole**

PRODOTTO E TERRITORI DI QUALITÀ”, Amandola Training Center, Amandola 27 giugno 2019

- Organizzatore (insieme al prof. Vittori) del convegno scientifico “IL TARTUFO: RICCHEZZA DEI SIBILLINI”, Amandola Training Center, Amandola 8 novembre 2019
- Corso Avanzato in Chimica Farmaceutica e Seminario Nazionale per Dottorandi “E.Duranti”-Urbino 2-6 luglio 2000, 1-5 luglio 2001 e 1-5 luglio 2002
- XVIth International Symposium on Medicinal Chemistry- Bologna 18-22 settembre 2000
- Hungarian German Italian Poland Joint on Medicinal Chemistry-Budapest, Ungheria, 2-6 settembre 2001
- I Sigma Aldrich Young Chemists Symposium, Riccione, 18-19/10/2001
- XVIIth International Symposium on Medicinal Chemistry-Barcellona, Spagna 1-5 settembre 2002
- 14th Camerino-Noordwijkerhout Symposium, Ongoing progress in the receptor chemistry, 7-11/9/ 2003, Camerino, Italy
- “Medicinal Chemistry and pharmacology of Purinergic Receptors”11-13/9/ 2003 Camerino.
- Seminario Alimenti “Analisi di sostanze bioattive in matrici alimentari”, IZSM di Portici (Na), 23 giugno 2004
- Giornata di studio sulle tecniche di preparazione dei campioni analitici presso il Laboratorio Analisi Mediche (LAM), Fano (PS), 19 maggio 2004.
- XVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Farmaceutica della Società Chimica Italiana, 6-10/9/2004.
- 15th Noordwijkerhout-Camerino Symposium, Trends in drug research, 8-13/5/2005, Noordwijkerhout, The Netherlands.
- XXV TUMA 2006 (Convegno Interregionale Toscana Umbria Marche Abruzzo), Camerino (MC) 30 giugno 2006.
- “Corso avanzato sull'accoppiamento della spettrometria di massa con tecniche di separazione in fase liquida, LC-MS 2006”, 26-29 giugno, Hotel Granduca, San Giuliano Terme (Pisa).
- VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN) 7-10 novembre 2006.
- XIII Discussion Group “Mass Spectrometry in Food Chemistry”, Palermo 25-27 marzo 2007
- 16th Camerino-Noordwijkerhout Symposium, An Overview of Receptor Chemistry, 9-13/9/ 2007, Camerino, Italy
- SICURA, Sicurezza Alimentare, Produttori, Controllori, Consumatori in convention. Modena, 19-21 settembre 2007.
- World SeaFood Congress, Dublino, Irlanda, 25-27 settembre 2007
- L'importanza della spettrometria di massa in campo ambientale e alimentare, Workshop organizzato da Unicam in collaborazione con Applied Biosystem, Camerino 28-11-2007.
- Workshop di aggiornamento sulla sicurezza degli alimenti, Agilent food safety seminars, Parma 26-02-2008.

- VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia 23-26 giugno 2008
- 1-MS Food Day, Parma, 2-3 Dicembre 2009
- Seminario Thermo Scientific: Applicazioni di Spettrometria di massa nella sicurezza alimentare ed ambientale: Soluzioni analitiche e nuove tecnologie, San Benedetto del Tronto (AP), 5 Maggio 2010.
- “La Spettrometria di Massa nelle Marche e Umbria”, 8 giugno 2010, Università di Camerino, Camerino
- VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
- 2° Congresso nazionale SINut, Milano 24-26 febbraio 2011
- "MYTOX - 4th International Symposium Mycotoxins: Challenges and Perspectives" University of Gent, Gent (Belgium), 24-05-2011
- 2 MS Food Day, Trieste, October 19-21, 2011
- IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “CHIMALSI” 3-7 giugno 2012 Ischia (Na)
- BIT's 2nd Annual World Congress of Food Science and Technology-2013, Hangzhou, China, 23-25 september 2013
- 3 MS Food Day, Trieste, October 09-11, 2013
- X National Congress of Food Chemistry, Firenze 6-10 luglio 2014
- V Congresso Nazionale della SINUT Società Italiana di Nutraceutica. Bologna, Bellaria Hotel & Congressi, 29-30 maggio 2015.
- 4 MS Food Day, Foggia, October 07-19, 2015
- VI Congresso Nazionale della SINUT Società Italiana di Nutraceutica. Bologna, maggio 2016
- XI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Cagliari 4-7 ottobre 2016
- VII Congresso Nazionale della SINUT Società Italiana di Nutraceutica. Bologna, maggio 2017

Lingue straniere

- Buona conoscenza dell'inglese scritto e parlato
- Buona conoscenza dello spagnolo scritto e parlato
- Esperienza soggiorno-studio presso la “Basil Paterson School” di Edinburgo (Scozia) della durata di un mese nel gennaio 1999.
- Per circa sei anni ha frequentato assiduamente corsi di lingua inglese tenuti da docenti di madre lingua

Conoscenze informatiche

- Uso del personal computer e dei pacchetti applicativi piu' comuni: Windows XP, Office XP, Internet Explorer ecc.; utilizzo di software specifici per la chimica: Chemoffice, Hyperchem, Acd Labs ecc.

**Servizio
militare**

- Svolto presso il Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco nella qualità di vigile ausiliario per tutto il periodo che è andato dal 1 febbraio 1999 al 31 gennaio 2000.

Indirizzo:

Gianni Sagratini
Università di Camerino
Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute
Via S. Agostino 1
62032 Camerino (MC)
e-mail: gianni.sagratini@unicam.it