

## CURRICULUM VITAE

**Paola Vitaglione**

Paola Vitaglione nasce il 22.06.1975 a Castellammare di Stabia (NA).

### FORMAZIONE, ATTIVITÀ DI RICERCA E TITOLI ACCADEMICI E PROFESSIONALI CONSEGUITI

**2022-** Professore Ordinario nel SSD BIOS-06/A – Fisiologia (ex BIO/09), Università di Napoli Federico II afferente al Dipartimento di Agraria (DIA)

**2016** – Abilitata I fascia Abilitazione Scientifica Nazionale area 05/D1 – Fisiologia.

**2015** – Professore Associato nel SSD BIO/09 (Fisiologia), Università di Napoli Federico II afferente al Dipartimento di Agraria (DIA)

**2014** - Abilitata II fascia Abilitazione Scientifica Nazionale 2012 area 05/D1 – Fisiologia.

**2010** - Ricercatore universitario confermato nel SSD BIO/09

**2007** - Ricercatore universitario nel SSD BIO/09 (Fisiologia), Università di Napoli Federico II, ed afferenza al Dipartimento di Scienza degli Alimenti (DSA)

**2005** - Post-doc (2 anni) presso il DSA per attività di ricerca negli ambiti: *"Valorizzazione di diversi genotipi di pomodori attraverso lo studio della componente antiossidante"*; *"Studio dell'impatto sulla salute di nuovi alimenti ricchi di fibra ed antiossidanti"*; *"Effetti funzionali, in particolare su fame e sazietà, ed accettabilità di alimenti salutari in adolescenti"*.

**2004** - Dottorato in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” con discussione di tesi dal titolo: "Functional foods and liver health: dietary antioxidant compounds for developing foods for special medical purposes".

**2000** - Abilitazione all'insegnamento di “Scienza degli alimenti” nella scuola superiore (conc. ord. G.U. n. 29 del 13/4/1999).

**2000** - Attività di ricerca per 3 mesi c/o Department of Applied nutrition and Food Chemistry dell'Università di Lund (Svezia).

**1999** - Borsa di studio MIUR, durata 1 anno, con attività di ricerca svolta c/o il DSA, Facoltà di Agraria, Università di Napoli Federico II

**1998** - Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari alla Facoltà di Agraria, Università di Napoli Federico II

**1993** - Diploma di maturità scientifica

### ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività di ricerca ha portato a:

- **n. 242 pubblicazioni scientifiche** in riviste internazionali con revisione di pari (**h-index: 55**). Una parziale lista delle pubblicazioni è disponibile al link: <http://orcid.org/0000-0002-6608-5209>
- **numerose comunicazioni orali/poster in convegni internazionali italiani o all'estero** (una selezione dei convegni internazionali a cui ha partecipato come relatore è riportata di seguito).
- **presenza nella prestigiosa lista degli “Highly cited researchers” per l'anno 2016 e per l'anno 2017.**

È **membro** della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

È **membro della** Task Force sugli Studi del Microbioma dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (TFdA).

L'**attività di ricerca** si sviluppa nell'ambito delle seguenti linee:

- 1) Disegno e validazione di nuovi alimenti/ingredienti funzionali: si basa sullo sviluppo di nuovi alimenti e validazione dell'efficacia mediante implementazione di trials clinici in soggetti sani. Le competenze in quest'area riguardano nello specifico il controllo dell'appetito, il controllo del peso corporeo, la biodisponibilità di composti bioattivi, l'attività anti-infiammatoria, e gli effetti metabolici mediati anche dall'interazione degli alimenti con il microbiota intestinale;
- 2) Studi di interazione tra composizione/struttura degli alimenti e funzioni fisiologiche: si basa su protocolli sperimentali *in vitro* che mimano il sistema digestivo umano per testare la funzionalità potenziale di alimenti/ingredienti convenzionali e di nuovo sviluppo;
- 3) Studi su alimenti e prevenzione di patologie: si basa su studi con pazienti e modelli animali di patologie e si svolge in collaborazione con numerosi centri di ricerca in Italia e all'estero. Lo scopo è quello di chiarire i meccanismi alla base dell'effetto di protezione di alimenti/ingredienti alimentari verso stress ossidativo, infiammazione e parametri specifici di patologie.
- 4) Caratterizzazione chimica e nutrizionale di alimenti convenzionali ed innovativi;

Tutti gli studi si basano su analisi metabolica di campioni alimentari e biologici attraverso utilizzo di strumentazioni di cromatografia liquida ad alta prestazione accoppiate a spettrometri di massa o spettrofotometri (LC/HRMS, LC/MS/MS, HPLC/DAD) oltre che saggi biologici multiplex analizzati mediante la tecnologia Luminex (BioPlex200) o la spettrofotometria.

Dirige il **laboratorio di ricerca di Alimenti e salute (LABS)** del Dipartimento di Agraria, che al momento ospita l'attività di ricerca di 2 post-doc, 1 dottorando di ricerca e diversi tesisti di laurea magistrale.

Ha numerose **collaborazioni** con centri di ricerca in Italia (Università della Campania Vanvitelli, Università di Salerno, Università di Bologna, Università di Parma, Università di Chieti, Università del Piemonte Orientale) e all'estero (in USA con il Prof Martin Roy del Pennington Biomedical Research Institute, Prof Michael Keenan del Louisiana State University, Prof. Bruce Hamaker e Osvaldo Campanella di Purdue University; Prof Van Camp dell'università di Ghent; Dr Chris Gill di Ulster University e numerosi altri gruppi di ricerca Europei in Germania, Irlanda, Olanda, Francia, Danimarca e Cipro).

## **PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA** sottoposti a *peer review*

- **Componente del team di ricerca e responsabilità scientifica di progetto o di attività** dei seguenti n. **15 progetti di ricerca** sottoposti a **peer review**
  - METROFOOD-IT - PNRR M4C2 Linea 3.1 “Fondo per la realizzazione di un sistema integrato di infrastrutture di ricerca e innovazione; granted on 2022 (research period 2022-2025); Project team member and Responsible of activities.
  - ONFOODS “Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods” PNRR – M4C2, “Dalla ricerca all'impresa” Investimento 1.3, “Creazione di “Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base” Codice PE00000003, granted on 2022 (research period 2023-2026); Responsible for UNINA Spoke 4.

- DOMINO - “Harnessing the microbial potential of fermented foods for healthy and sustainable food systems” HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01, Project number: 101060218; duration 36 months, granted on 2022 (research period 2023-2026); Project team member and responsible of activities.
- FULLNESS - “Nuovi shell ed estratti vegetali sazianti per nuovi prodotti antiobesità a base latte” MISE, DM 5 MARZO 2018 - durata 36 mesi; anno assegnazione 2019 – Responsabile scientifico di progetto.
- POMATO – “Succo di pomodoro probiotico” MISE, DM 5 MARZO 2018 - durata 36 mesi; anno assegnazione 2022 – Componente team di progetto e responsabile Obiettivo Realizzativo.
- PASTA FUNZIONALE PROBIOTICA - MISE, DM 5 MARZO 2018 - durata 36 mesi; anno assegnazione 2019 – Componente team di progetto e responsabile Obiettivo Realizzativo.
- SUPER (SURGELATI, PREBIOTICI, PRECOTTI IN FORNO) - MISE, DM 5 MARZO 2018 - durata 36 mesi; anno assegnazione 2019 – Componente team di progetto e responsabile Obiettivo Realizzativo
- DINAMIC - “Diet-induced Arrangement of the gut Microbiome for improvement of Cardiometabolic health” JOINT PROGRAMMING INITIATIVE (JPI) “HEALTHY DIET FOR A HEALTHY LIFE” (HDHL) –durata 24 mesi; anno assegnazione 2016 – Componente team di progetto e responsabile attività.
- CHECKMATE TO HUNGER – “Checking Melanoidins Satiating Efficiency Through Evaluation of Human Gut-Brain Response to Novel-Bread Ingestion” (FP7-PEOPLE-2011-IEF; ID: 300815) – durata 24 mesi; anno assegnazione 2012 – Responsabile scientifico.
- PIMMS - Proton Ionization Molecular Mass Spectrometry (FP7-PEOPLE-2011-ITN) – durata 36 mesi; anno assegnazione 2012 – Responsabile Work Package.
- PON01\_02863 ENCAPSULATION - Incapsulazione di principi attivi per il miglioramento di qualità e sicurezza degli alimenti (MIUR) – PON Ricerca e Competitività 2007-2013 (DD 01/Ric del 18 gennaio 2010 - Asse I) - durata 48 mesi; anno assegnazione 2012 – Componente del team di progetto e Responsabile di attività.
- RADIO-POM - Effetto delle radiazioni ionizzanti sulla crescita di pomodoro: contromisure alimentari per sostenere la vita nello spazio – Programma FARO anno 2012, Compagnia San Paolo e Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita (UNINA) – Membro del team di ricerca e Responsabile di attività.
- RADIOSPICE - Radiofrequency oven: a new technology to improve the quality of dry spice and vegetable -(Bando progetti congiunti anno 2011, accordo cooperazione, ricerca e sviluppo industriale, scientifico e tecnologico Italia – Israele; MAE, Ministero Affari Esteri) anno 2011 - Membro del team di ricerca.
- NANOFOODS - Development of foods containing nanoencapsulated ingredients (Comunità Europea) – durata 24 mesi – Componente del team di progetto e Responsabile di attività
- HELENA - Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence (FP6-2003-Food-2-A, FOOD-CT-2005-007034) - durata 48 mesi; anno assegnazione 2006 – Responsabile di attività.

➤ **Coordinamento e responsabilità scientifica di:**

**n. 6 Progetti INTERNAZIONALI con ENTI PRIVATI:**

- 
-

- Progetto “Design of satiating snacks” affidato da SOREMARTEC SA (Luxembourg) anno 2024, durata 36 mesi – Responsabile scientifico
- Progetto SPIDERMAN (Studying Personalized Interactions: DiEt and Related Microbiome Associations with Nutrition) affidato da DANONE (France) anno 2024, durata 6 mesi - Responsabile scientifico.
- Progetto “BIOAVAILABILITY OF AMINO ACIDS FROM BEVERAGES ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSATES: PILOT STUDY” affidato da ROUSSELOT (BELGIUM) anno 2019, durata 24 mesi - Responsabile scientifico.
- Progetto “IDENTIFICATION OF PHYSIOLOGICAL BIOMARKERS OF GASTRO-INTESTINAL DISCOMFORTS INDUCED BY MILK CONSUMPTION” affidato da LACTALIS RESEARCH & DEVELOPMENT (FRANCE) – anno 2018, durata 36 mesi – Responsabile scientifico
- Progetto "BIOAVAILABILITY OF FERULIC ACID FROM WHOLE GRAIN" affidato da GENERAL MILLS (USA) – anno 2010, durata 24 mesi - Responsabile scientifico.
- Progetto "STUDY OF SATIATING EFFICIENCY OF A BARLEY BETA-GLUCANS CONCENTRATE" affidato da GRACELINK (NEW ZEALAND) – anno 2007, durata 12 mesi – Coordinatore e Responsabile scientifico.

***n. 10 Progetti NAZIONALI con ENTI PRIVATI***

- Progetto “L’angolo mediterraneo e gli angoli antispreco, Sole365 come luogo che supporta la Dieta mediterranea e i consumi alimentari sostenibili” affidato da AP Commerciale Srl – anno 2024
- Progetto “L’ANGOLO MEDITERRANEO. SOLE365 COME IL LUOGO DELLA DIETA MEDITERRANEA” affidato da AP Commerciale Srl – anno 2022
- Progetto “REDAZIONE DEL VOLUME ‘CIBO È SALUTE: LA DIETA MEDITERRANEA IN TAVOLA’ CONTENENTE UNA SELEZIONE DI RICETTE SULLA DIETA MEDITERANEA” affidato da AP Commerciale Srl – anno 2021
- Progetto “VERIFICA DELLE ANALISI CHIMICO-FISICHE PRESENTATE DALLE AZIENDE ELABORATE DA ENTI TERZI PER INGRESSO NELL’ALBO DEI FORNITORI AVPN” affidato da Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) dal 2015 ad oggi
- Progetto “SVILUPPO DI DOLCI GLUTEN-FREE E FUNZIONALI” affidato da Leo&Sister Srl – anno 2017
- Progetto “CONTROLLO DEI VALORI NUTRIZIONALI RIPORTATI SULL’ETICHETTA DEL LATTE” affidato da PARMALAT spa – anno 2016.
- Progetto “STUDIO DELLA QUALITÀ DEL LATTE AD ALTA DIGERIBILITÀ” affidato da PARMALAT spa – anno 2016.
- Progetto “SVILUPPO DI PIZZA ARRICCHITA CON ALGHE” affidato da Pizzeria La Ruota – anno 2016.
- Progetto “CONTROLLO DEI VALORI NUTRIZIONALI RIPORTATI SULL’ETICHETTA DEL LATTE” affidato da PARMALAT spa – anno 2015.
- Progetto “DISEGNO E VALIDAZIONE DI UNA BEVANDA A BASE LATTE PER IL CONTROLLO DELL’APPETITO” affidato da Parmalat spa – anno 2014

➤ **Componente del team di ricerca e responsabilità scientifica di attività di:**

***n. 1 PROGETTO INTERNAZIONALE:***

- *BIOCURCUMIN* - Platform for enhanced bioavailability and smart delivery of biologically active ingredients "Italy-Israel R&D Cooperation Program" (Ministero Esteri) – anno 2008, durata 24 mesi.

### **n.3 PROGETTI NAZIONALI:**

- Studio di fattibilità per la valutazione dell'efficacia in vivo di nuovi alimenti funzionali (Regione Campania) – anno 2008, durata 24 mesi – Responsabile scientifico e ricercatore principale.
- Progetto di ricerca D.Lg 297/99 Art. 5 "Nuove tipologie di pasta fresca e secca addizionata di fibra alimentare" in collaborazione con Pastificio Leonessa (MIUR) – durata 24 mesi – Componente del team di progetto e responsabile di attività.
- Progetto di Educazione Alimentare "Cultura che Nutre" – Realizzazione del Cartone Animato Educational "La famiglia Rigatoni" (Regione Campania) – durata 24 mesi – Componente del team per elaborazione testi.

### **PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI FORMAZIONE sottoposti a peer review:**

- **Erasmus Mundus Joint Master Degree (EMJMD) - Food Innovation and Product Design (FIPDes)** – approvazione 2019; durata 5 anni – Componente del team di progetto, membro del consorzio di Università Europee coinvolte e coordinatore della specializzazione di laurea in Healthy Food Design presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II dal 2019.
- **Erasmus Mundus Master Course - Food Innovation and Product Design (FIPDes)** – approvazione 2016; durata 3 anni – Componente del team di progetto, membro del consorzio di Università Europee coinvolte e coordinatore della specializzazione di laurea in Healthy Food Design presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II dal 2013 ad oggi.
- **Erasmus Mundus Master Course - Food Innovation and Product Design (FIPDes)** – approvazione 2011; durata 5 anni – Membro del Consorzio di Università Europee coinvolte e Coordinatore della specializzazione di laurea in Food Design and Health presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II dal 2011 a fine progetto.

### **PARTECIPAZIONE A DOTTORATI DI RICERCA**

- Componente del collegio dei docenti del DOTTORATO di RICERCA in **FOOD SCIENCE** dell' UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II dall'anno accademico 2016/2017 ad oggi.
- Componente del collegio dei docenti del DOTTORATO di RICERCA in **SANITA' PUBBLICA E MEDICINA PREVENTIVA** dell' UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II dall'anno accademico 2013/2014 al 2016.
- Insegnamento del corso di **COMPONENTI BIOATTIVI DEGLI ALIMENTI (5 CFU)** nell'ambito del corso di Dottorato in **SANITA' PUBBLICA E MEDICINA PREVENTIVA** dell' UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II dal 2013 al 2016

### **ATTIVITÀ DIDATTICA**

- **TITOLARE** dei seguenti **INSEGNAMENTI** presso il Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II:
  - **Alimentazione e nutrizione umana (9 CFU)**, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari da AA 2021/2022
  - **Alimentazione e nutrizione umana (12 CFU)**, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari da AA 2012/2013 ad AA 2020/2021

- **Gestione pratica delle indagini nutrizionali (2 CFU)**, Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienza degli Alimenti e Nutrizione dal AA 2012/2013 al 2017/2018
- **AFFIDAMENTO di INSEGNAMENTO IN LINGUA INGLESE** presso il Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II, Corso di Laurea in Sustainable Food Systems da AA 2023/2024
  - **Healthy diets and sustainable consumption (6 CFU) ad oggi**
- **AFFIDAMENTO dei seguenti n.2 INSEGNAMENTI IN LINGUA INGLESE** presso il Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari da AA 2018/2019
  - **Nutrition applied to Healthy Food Design (6 CFU) ad oggi**
  - **Chemical reactions and food quality design (6 CFU) fino ad AA 2019/2020**
- **AFFIDAMENTO DELL'INSEGNAMENTO IN LINGUA INGLESE** presso il Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari da AA 2016/2017 ad oggi
  - **Nutritional Physiology and metabolism (10 CFU)**
- **AFFIDAMENTO dei seguenti n.3 INSEGNAMENTI IN LINGUA INGLESE** presso il Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari da AA 2013/2014 a AA 2017/2018:
  - **Functional Ingredients for Weight Management (6 CFU)**
  - **Design of healthy foods” (4 CFU)**
  - **Molecular Gastronomy” (6 CFU)**
- **AFFIDAMENTO DELL'INSEGNAMENTO del modulo di Alimentazione e Nutrizione Umana (2 CFU) nell'ambito del Tirocinio Formativo Attivo (TFA) – Area Agraria: classe A057 (Scienza degli Alimenti) per l'anno 2015.**
- **AFFIDAMENTO DELL'INSEGNAMENTO del modulo di Alimentazione e Nutrizione Umana (2 CFU) nell'ambito dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS) – Area Agraria: classe A057 (Scienza degli Alimenti) per l'anno 2014.**
- **ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA** presso il Dipartimento di Agraria (ex Facoltà di Agraria), Università di Napoli Federico II, nell'ambito degli insegnamenti di:
  - **Alimentazione e nutrizione umana (6 e 12 CFU) – da AA 2007-2008 ad AA 2012-2013;**
  - **Nutrizione applicata e dietetica - da AA 2009-2010 ad AA 2012-2013.**
- **TUTORAGGIO STUDENTI:**
  - *nell'ambito del Lifelong Learning Programme (LLP) ERASMUS+: scambio con Polytechnic Institute of Coimbra (Portogallo) – dal 2016 ad oggi.*
  - *nell'ambito del Lifelong Learning Programme (LLP) ERASMUS: scambio con Universidad Complutense de Madrid (Spagna) – dal 2008 ad oggi.*
  - *dei corsi di laurea in Tecnologie Alimentari, in Scienze e Tecnologie Alimentari ed in Scienza degli Alimenti e Nutrizione - dal 2007 ad oggi.*
- **TUTORAGGIO ATTIVITÀ DI RICERCA di:**
  - **6 dottorandi di ricerca in Food Science** (Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II):
    - *Gaia Anastasia: “Alimenti e diete a base vegetale sane e sostenibili: aspetti nutrizionali, psicosociali e sensoriali – Ciclo 39 – in corso*
    - *Manuela F Chiacchio: “Studio delle interazioni proteine-polifenoli: aspetti tecnologici e fisiologici“ - Ciclo 38° - in corso*

- Enrico De Luca: “Sviluppo di modelli 3D innovativi per studiare la regolazione di Piezo1 e Piezo 2” - Ciclo 38° - *in corso*
- Veronica Oliviero: “Sviluppo di prodotti da forno per il miglioramento della funzionalità intestinale” - Ciclo 35° - concluso a marzo 2023
- Silvia Tagliamonte: “Digeribilità degli alimenti: identificazione di target fisiologici per il disegno di nuovi alimenti” - Ciclo 34° - concluso a maggio 2022
- Riccardo Bottiroli: “Prodotti a basso contenuto di lattosio: salutari e di qualità (LOLAHV)” - Ciclo 33° - concluso a maggio 2021
- **3 dottorandi di ricerca in Scienze agrarie ed agroalimentari** (Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II):
  - Nicolina Virgilio: “Food bioactive peptides and amino acids: unravelling physiological and functional properties” - Ciclo 31° - concluso a dicembre 2018
  - Lucia De Luca: “N-acylphosphatidylethanolamines, N-acylethanolamines and Endocannabinoids: dietary sources and fate during digestion in humans” - Ciclo 31° - concluso a dicembre 2018
  - Antonio Colantuono: “Sviluppo di nuovi ingredienti alimentari da scarti delle produzioni agroalimentari: fibra antiossidante e sazietà” - Ciclo 29° - concluso a dicembre 2017
- **1 dottorando di ricerca internazionale** (Marie Curie ESR) Dr Xianghui Kong selezionato nell’ambito del progetto PIMMS sul tema “Influence of dietary fibre-enriched foods and of blueberry-rich diet on saliva composition in human” Dottorato di ricerca in scienze e tecnologie delle produzioni agroalimentari - Indirizzo: Scienze e tecnologie delle produzioni alimentari (Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II). Ciclo 28° - concluso a maggio 2016
- **1 ricercatore senior internazionale** (Marie Curie Senior Researcher) Dr Joel Michael Walker nell’ambito del progetto Checkmate-To-Hunger- da Settembre 2012 a Settembre 2015
- **CO-TUTORAGGIO di n. 2 dottorandi di ricerca** sui temi di seguito riportati:
  - Ilario Mennella: “Sviluppo di nuovi ingredienti alimentari ed alimenti per il controllo dell’appetito: approccio integrato gusto-sazietà - Dottorato di ricerca in scienze e tecnologie delle produzioni agroalimentari Indirizzo: Scienze e tecnologie delle produzioni alimentari (Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II). Ciclo 27° - concluso a maggio 2016
  - Antonio Dario Troise: “Analytical strategies for the monitoring of food quality through the Maillard reaction” - Dottorato di ricerca in scienze e tecnologie delle produzioni agroalimentari Indirizzo: Scienze e tecnologie delle produzioni alimentari (Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II). Ciclo 27° - concluso a maggio 2016
  - Functional foods developed for prevention of chronic diseases: gut targeted and/or mediated actions”. Dottorato in Alimenti e Salute: Biotecnologie e Metodologie Applicate alla Fisiopatologia Digestiva (SUN) - Ciclo 24° - concluso a dicembre 2013
- **RELATORE di 61 TESI DI LAUREA SPERIMENTALE** nell’ambito dei corsi di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione (SAN), Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL) e del corso Erasmus Mundus in Food Innovation and Product Design (FIPDes):
  1. Effetto saziante di un nuovo pane arricchito in beta-glucani dell’orzo (Antonio Stanzone, SAN, AA 2007-2008)
  2. Biodisponibilità della curcumina da ingredienti microincapsulati (Rita Schettino, SAN, AA 2009-2010)

3. Effetto saziante di una nuova bevanda arricchita in beta-glucani dell'orzo (Ivana Galluccio, SAN, AA 2009-2010)
4. Effetto del trattamento con FOS e cereali integrali sulla riduzione del peso corporeo in soggetti sovrappeso (Roberto Avolio, SAN, AA 2009-2010)
5. Biodisponibilità dei polifenoli del cacao da ingredienti microincapsulati (Serenio Sellitto, SAN, AA 2009-2010)
6. Biodisponibilità dei polifenoli dei cereali integrali in soggetti sovrappeso e obesi (Valeria Ansuini, SAN, AA 2010-2011)
7. Risposta postprandiale degli ormoni gastro-intestinali in pazienti celiaci (Domenica Colletta, SAN, AA 2010-2011)
8. Effetto dei beta-glucani dell'orzo sulla riduzione del peso corporeo in soggetti sovrappeso e obesi (Adriana Carotenuto, SAN, AA 2011-2012)
9. Aderenza ad un trattamento con cereali integrali in soggetti sovrappeso e obesi (Renata Riccio, SAN, AA 2012-2013)
10. *Gut-brain biomarkers of food palatability: a study on bitter and sweet taste* – (Francine Zucco, FIPDes, AA 2012-2013)
11. Attività degli enzimi salivari e preferenze e scelte alimentari in un gruppo di adolescenti (Anna Parigino, SAN, AA 2013-2014)
12. Preferenze e consumo di alimenti grassi in bambini in età scolare: ruolo della lipasi salivare (Giovanna Malafrente, SAN, AA 2013-2014)
13. Effetto saziante di melanoidine del caffè e del pane (Nario Di Fiore, SAN, AA 2013-2014)
14. Biodisponibilità dei polifenoli da cereali integrali in un modello di ratto obeso (Rosina Sedente, SAN, AA 2013-2014)
15. Influenza dei grassi alimentari sull'attività della lipasi salivare in soggetti sovrappeso (Adelaide Ferraiuolo, SAN, AA 2013-2014)
16. *Satiety effect of bitter compounds* (Iliana Yanez, FIPDes, AA 2013-2014)
17. *Physiological and sensory response to fat taste* (Adriana Balazy, FIPDes, AA 2014-2015)
18. *Effect of high-pressure enzymatic hydrolysis on functional properties of a soybean by-product* (Anette Wennlid, FIPDes, AA 2014-2015)
19. Bioaccessibilità e potenziale antiossidante degli ellagitannini da bucce di melograno (Anna Ferrara, STAL, AA 2014-2015)
20. Effetto saziante di una bevanda arricchita in sieroproteine del latte (Antonella Esposito, STAL, AA 2014-2015)
21. Bioaccessibilità di molecole bioattive e proprietà funzionali in vitro di un prodotto da forno arricchito con gambo di carciofo (*Cynara scolymus* L.) (Fortuna Alessia De Sury, SAN, AA 2014-2015)
22. *Bovine Milk Oligosaccharides as functional ingredient: Chemical reactivity and nutritional implications in milk model systems* (Hazel Hannah Yuga, FIPDes, AA 2015-2016)
23. *Study of milk protein digestibility: an in vitro approach* (Kathryn Congleton, FIPDes, AA 2015-2016)
24. *Technological and functional characterization of cricket powder for new food product development* (Merve Ciftci, FIPDes, AA 2015-2016)
25. Influenza del tipo di grasso sulla composizione in N-aciletanolammine (NAEs) e n-acilfosfatidiletanolammine (NAPes) di un biscotto modello (Chiara Mazza, STAL, AA 2016-2017)
26. Influenza di alcuni parametri fisiologici su preferenze e consumo di alimenti tipici della dieta Mediterranea (Valeria Scognamiglio, STAL, AA 2016-2017)
27. Qualità nutrizionale di mangimi di soia destinati al consumo animale attraverso l'analisi dei prodotti della Reazione di Maillard (Antonio Carbone, STAL, AA 2016-2017)
28. *Potential functionality of protein hydrolysate-enriched biscuits for glycaemia control* (Laura Murillo, FIPDes, AA 2016-2017)



29. *Salivary N-acylethanolamines upon food mastication in humans: influence of individual nutritional status* (Nancy Calderon, FIPDes, AA 2016-2017)
30. *Aderenza ad un intervento nutrizionale con dieta mediterranea in soggetti sovrappeso/obesi* (Chiara D'Amico, STAL, AA 2016-2017)
31. *Identification of Maillard-Type Taste Enhancers Within a Food Matrix* (Colin Mills, FIPDes, AA 2017-2018)
32. *Effect of leavening time on pizza digestibility: an in vitro approach* (Marina Alencar Lima, FIPDes, AA 2017-2018)
33. *Prevalence, drivers and practices of Infant Formula and Breast Milk Feeding from 31 countries and a case study in Singapore* (Carmen Monge, FIPDes, AA 2017-2018)
34. *Effect of processing on nutritional quality of liquid infant formula: focus on liposoluble vitamins* (Ana Elisa Monge Flores, FIPDes, AA 2017-2018)
35. *Effetto di un intervento nutrizionale con dieta mediterranea sui livelli plasmatici di N-aciletanolammine ed endocannabinoidi* (Silvia Tagliamonte, STAL, AA 2017-2018)
36. *Effect of flavoring and coloring agents on stability of nutritionally dense products* (Claire Lefebvre, FIPDes, AA 2018-2019)
37. *Development of plant protein based nutritional formulations* (Delight Datsomor, FIPDes, AA 2018-2019)
38. *Validation of physico-chemical methods to assess the heat stability of liquid infant milk formulas* (Puja Rauniyar, FIPDes, AA 2018-2019)
39. *Design of infant milk formula: focus on the factors affecting heat stability* (Joann Cottle Bastante, FIPDes, AA 2018-2019)
40. *Development of gluten free biscuits to control glycaemia* (Eman Shawakha, STAL UNINA-An-Najah National University, AA 2018-2019)
41. *Determinanti della scelta di snack per bambini in madri italiane* (Carolina Russo, STAL, AA 2018-2019)
42. *Effect of plant proteins on starch digestibility: An in vitro study* (Tushar Kulkarni, FIPDes, AA 2019-2020)
43. *Quantifying enteral amino acid absorption in the human colon: pilot study* (Mara Lauriola, FIPDes, AA 2019-2020)
44. *Development of texturized vegetable protein by application of low moisture extrusion* (María Belén Gavilanes Rangles, FIPDes, AA 2019-2020)
45. *Digeribilità dell'amido e proteica in crackers arricchiti in proteine vegetali: studio in vitro* (Mariarosaria Autiero, STAL, AA 2019-2020)
46. *Tomato Pomace Valorisation for the Development of Value-Added Tomato Ketchup* (Lara Auzet, FIPDes, AA 2020-2021)
47. *New Product Development for Plant-Based Beverage from Baobab Fruit* (Povratanak Hour, FIPDes, AA 2020-2021)
48. *Potential bioaccessibility of N-Acylphosphatidylethanolamines, N-acylethanolamines and endocannabinoids in food: an in vitro digestion study* (Heather Browne, FIPDes, AA 2020-2021)
49. *Studio della bioaccessibilità di carotenoidi e polifenoli da puree di fragola e pesca* (Rosa Scala, STAL, AA 2020-2021)
50. *Studio della qualità nutrizionale di puree di frutta ottenute con trattamento termico tradizionale e ohmico* (Adriano Paradiso, STAL, AA 2020-2021)
51. *Studio delle proprietà funzionali della polpa e dei sottoprodotti di lavorazione del Baobab* (Manuela Flavia Chiacchio, STAL, AA 2020-2021)
52. *Studio della relazione tra dieta e livelli urinari di indicano nell'uomo* (Simona De Biase, STAL, AA 2020-2021)

53. Studio di intervento nutrizionale con croissant arricchito in fibra in soggetti sani (Roberta Musiello, STAL AA 2021-2022)
54. Studio della capacità di biscotti arricchiti con fibra di legare gli acidi biliari durante la digestione in vitro (Antonio Salvati, STAL AA 2021-2022)
55. *Effect of different raw materials and baking conditions on the dietary fiber content of breads* (Nathalia T. Baptista, FIPDes 2022-2023)
56. *Optimization and understanding of interactions leading nutrient encapsulation performance in Russian doll structured feed* (Gabriela Andrea Cortez Ramos, FIPDes 2022-2023)
57. Studio delle abitudini alimentari e aderenza alla Dieta Mediterranea in soggetti con impianti dentali (Martina Spagnuolo, STAL AA 2022-2023)

- **RELATORE** di oltre **60 TESI DI LAUREA COMPILATIVE** nell'ambito del corso di laurea in Tecnologie Alimentari.

#### **INSEGNAMENTI ALL'ESTERO SU INVITO:**

- 1) insegnamento nell'ambito di Programma ERASMUS+ 2018-2019 dal 01/09/2019 al 06/09/2019 presso AgroParisTech (Parigi);
- 2) insegnamento nell'ambito di Programma ERASMUS+ 2017-2018 dal 03/09/2018 al 08/09/2018 presso AgroParisTech (Parigi);
- 3) insegnamento nell'ambito di Programma ERASMUS+ 2016-2017 dal 04/09/2017 al 10/09/2017 presso AgroParisTech (Parigi);
- 4) insegnamento nell'ambito di Programma ERASMUS+ 2015-2016 dal 04/09/2016 al 10/09/2016 presso AgroParisTech (Parigi);
- 5) 29 ottobre 2015 – DEPARTMENT OF FOOD QUALITY DESIGN, UNIVERSITY OF WAGENINGEN (NETHERLANDS). Titolo lezione: “THE TASTE OF SATIETY”;
- 6) 31 agosto-4 settembre 2015: incarico di insegnamento presso AgroParisTech (Parigi) nell'ambito del LLP/Erasmus 2014-2015;
- 7) 1-5 settembre 2014: incarico di insegnamento presso AgroParisTech (Parigi) nell'ambito del LLP/Erasmus 2013-2014;
- 8) 23 gennaio 2014 - DEPARTMENT OF CHEMISTRY AND PHARMACY - EMIL FISCHER CENTER, UNIVERSITY OF ERLANGEN (NUREMBERG, GERMANIA). Titolo lezione: “DESIGN AND VALIDATION OF NEW FOODS FOR APPETITE CONTROL”;
- 9) 2-6 settembre 2013: incarico di insegnamento presso AgroParisTech (Parigi) nell'ambito del LLP/Erasmus 2012-2013.

#### **PARTECIPAZIONE A COMMISSIONE DI ESAME DI DOTTORATO ESTERO:**

Titolo tesi: Phenolic compounds in gastrointestinal digests of cooked cowpeas: their potential for prevention of inflammation and cardiovascular disease - Candidate - Ms T Hachibamba. Supervisor - Prof KG Duodu. PhD: Food Science – Department of Food Science, University of Pretoria (South Africa)

#### **RUOLI ISTITUZIONALI**

- **Membro della COMMISSIONE ERASMUS del Dipartimento di Agraria** – da marzo 2022 ad oggi.
- **Referente di Ateneo Federico II per ERASMUS MUNDUS MASTER COURSE in Food Innovation and Product Design (FIPDes)** – Coordinatore: AgroParisTech (Parigi) - da settembre 2013 ad oggi

- **Promotore ERASMUS** per scambio attivo tra Università di Napoli Federico II e:
  - Polytechnic Institute of Coimbra (Portogallo) – da AA 2015-2016 ad oggi
  - Universidad Complutense de Madrid - da AA 2007-2008 ad oggi
- **Membro della COMMISSIONE per il Coordinamento Didattico dei CdS di Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari, e Scienza degli Alimenti e Nutrizione da AA2008-2009 ad oggi**
- **Membro del COLLEGIO DEI DOCENTI della SCUOLA DI DOTTORATO in:**
  - **Food Science, Dipartimento di Agraria, da AA 2015-2016 ad oggi**
  - **Sanità Pubblica, Dipartimento di Sanità pubblica, dell'Università di Napoli Federico II da AA 2013-2014 al 2016**
- **Componente COMMISSIONE ACCERTAMENTO SAPERI MINIMI per l'accesso alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari, Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II da AA2013-2014 ad AA2018-2019.**
- **Membro della COMMISSIONE RICERCA del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II da novembre 2014 a giugno 2016**
- **Componente COMMISSIONE ESAME FINALE per ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO nella classe A057 (Scienza degli Alimenti) nell'ambito dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS) per l'anno 2014**
- **Componente COMMISSIONE ESAME per AMMISSIONE al Tirocinio Formativo Attivo (TFA) nella classe A057 (Scienza degli Alimenti) per l'anno 2015**

## NETWORKS INTERNAZIONALI

È stata partner di n.2 networks internazionali:

- European Network for Gastrointestinal Health Research (ENGIHR) network europeo con natura multidisciplinare (ricerca scientifica ed aziende).
- HELENA Study group network europeo per la ricerca sulla nutrizione degli adolescenti Europei.

## COMUNICAZIONI A CONVEGNO come relatore

È stata relatore con comunicazione orale ai seguenti **convegni internazionali**:

- 4th International Conference on FOOD BIOACTIVES & HEALTH, 18-21 September 2023, Prague, Czech Republic. Titolo Relazione: “BIOACTIVE PEPTIDES FROM MILK CONSUMPTION: POSTPRANDIAL CIRCULATING PROFILES AND IMPACT ON GASTROINTESTINAL DISCOMFORTS IN HEALTHY SUBJECTS”
- 11st Probiotics, Prebiotics and New Foods, 12-14 September 2021, Rome. Titolo Relazione: MEDITERRANEAN DIET AFFECTS HUMAN METABOLISM AND GUT MICROBIOME IN OVERWEIGHT AND OBESE SUBJECTS: PERSPECTIVES ON PERSONALIZED NUTRITION APPROACHES”
- 13rd European Nutrition Conference (FENS 2019), 15-18 October 2019, Ireland. Titolo relazione “A DIETARY INTERVENTION WITH A MEDITERRANEAN DIET IN SUBJECTS AT RISK OF CARDIOVASCULAR DISEASE: EFFECTS ON METABOLISM AND ON GUT MICROBIOME”

- 5th International Conference on Cocoa Coffee and Tea (COCOTEA 2019), 26-28 June 2019, Bremen, Germany. Titolo relazione "COFFEE AND HEALTH IN THE ERA OF PERSONALIZED NUTRITION: EVIDENCE AND CHALLENGES"
- FROM SEED TO FUTURE 2: PERSONALIZED NUTRITION, 25 May 2019, Istanbul, Turkey. Titolo relazione "FOOD DESIGN IN THE ERA OF PERSONALIZED NUTRITION"
- HEALTHGRAIN FORUM 2016 Autumn Workshop, 14-16 November 2016, Naples, Italy - Titolo relazione: "METABOLIC EFFECTS OF HIGH RESISTANT STARCH WHOLEGRAIN DIET IN ZDF RATS: INSIGHTS ON BIOAVAILABILITY OF WG POLYPHENOLS AND GUT MICROBIOTA COMPOSITION"
- EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY AND CONSUMER RESEARCH - EUROSENSE 2016. Dijon, 11-14 September 2016. Titolo relazione "FAT TASTE AND APPETITE: A PHYSIOLOGICAL AND A SENSORY APPROACH"
- 8th Probiotics, prebiotics and New Foods. Roma, 13-15 September 2015. Titolo relazione "BITTER TASTE AND SATIETY: A NEW CONCEPT TO DESIGN EFFECTIVE FOOD INGREDIENTS"
- 20th INTERNATIONAL CONGRESS OF NUTRITION, Granada, 15-20 September 2013. Titolo relazione "HEALTH BENEFITS OF WHOLEGRAIN: AN INTERVENTION STUDY TO CLARIFY UNDERLYING MECHANISMS AND THE ROLE OF POLYPHENOLS BOUND TO DIETARY FIBER"
- PHYTOCHEMICAL SOCIETY OF EUROPE INTERNATIONAL SYMPOSIUM on NATURAL PRODUCTS IN CANCER PREVENTION AND THERAPY – Napoli, 25-28 June 2013. Titolo relazione: "WHOLE GRAIN AND COLON CANCER: THE ANTIOXIDANT AND INFLAMMATORY WORKING HYPOTHESES"
- 2nd INTERNATIONAL CONGRESS ON COCOA, COFFEE AND TEA (COCOTEA), Napoli, 9-11 October 2013. Sessione "Advances in nutritional and physiological effects" - Titolo relazione "COFFEE: LET'S GO BEYOND ANTIOXIDANT ACTIVITY"
- RESEARCH, PRODUCTION AND MANAGEMENT: SORGHUM AS A NOVEL HEALTHY FOOD (VII Edition), Napoli, 18 October 2013. Titolo relazione: "GLUTEN-FREE FOOD: INSIDE THE TECHNOLOGICAL INNOVATIONS"
- 7TH PROBIOTICS, PREBIOTICS AND NEW FOODS. Roma, 8-10 September 2013. Relazione il 9 settembre in Sessione "New foods" - Titolo relazione "FOODS AND MODULATION OF GUT PEPTIDES"
- RESEARCH, PRODUCTION AND MANAGEMENT 2012 (VI Edition), Napoli, 26 October 2012 – Titolo relazione "NEW FOODS FOR CELIAC DISEASE: TECHNOLOGICAL INNOVATION AND NUTRITIONAL PROPERTIES"
- 1st INTERNATIONAL CONGRESS ON COCOA, COFFEE AND TEA (COCOTEA), Novara, 13-16 Settembre 2011 - Titolo relazione "COFFEE AND NON-ALCOHOLIC STEATOHEPATITIS: THE ROLE OF POLYPHENOLS AND MELANOIDINS".
- 6th PROBIOTICS, PREBIOTICS AND NEW FOODS, Roma, 11-13 settembre 2011 - Titolo relazione "COFFEE COMPONENTS AND NON-ALCOHOLIC FATTY LIVER DISEASE".

- 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS APPLICATIONS, Malta, 29-30 ottobre 2009 – Titolo relazione: “EFFECTS OF COFFEE AND ITS COMPONENTS IN A RAT MODEL OF NASH”;
- 5th PROBIOTICS, PREBIOTICS AND NEW FOODS. Roma, 13-15 settembre 2009 -Titolo relazione: “SATIATING EFFECT OF A BARLEY-B-GLUCAN-ENRICHED BREAD”
- COST ACTION 927 Conference “BIOACTIVE COMPOUNDS FROM FOOD PROCESSING: BIOTRANSFORMATION AND BIOLOGICAL SIGNIFICANCE”. Granada, 8-10 maggio 2008 – Titolo relazione: “BIOACTIVE COMPOUNDS AND LIVER HEALTH: WHICH OUTCOMES AND WHICH BIOMARKERS?”.
- Symposium HELENA “PROMOTING A HEALTHY EUROPEAN LIFESTYLE THROUGH EXERCISE AND NUTRITION IN ADOLESCENCE”. Granada, 20-22 aprile 2008 – Titolo relazione: “STUDY OF SATIATING EFFICACY OF B-GLUCAN RICH BISCUITS”.
- 4th PROBIOTICS, PREBIOTICS AND NEW FOODS. ROMA, 16-18 settembre 2007 – Titolo relazione: “SATIATING EFFECT OF NEW FIBER-RICH FOODS”.
- 3th Probiotics, prebiotics and New Foods. Roma, 4-6 settembre 2005 – Titolo relazione: “Development of new types of dietary fibre-rich dry pasta”.

## SELEZIONE DI PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI

- 1) Consumption of a Sourdough-Leavened Croissant Enriched with a Blend of Fibers Influences Fasting Blood Glucose in a Randomized Controlled Trial in Healthy Subjects. Barone Lumaga R, Tagliamonte S, De Rosa T, Valentino V, Ercolini D, **Vitaglione P.** *J Nutr* 2024. doi: 10.1016/j.tjnut.2024.08.015.
- 2) Tagliamonte S, Puhlmann ML, De Filippis F, Guerville M, Ercolini D, **Vitaglione P.** Relationships between diet and gut microbiome in an Italian and Dutch cohort: does the dietary protein to fiber ratio play a role? *Eur J Nutr.* 2023. doi: 10.1007/s00394-023-03308-4.
- 3) Caira S, Pinto G, Picariello G, **Vitaglione P.**, De Pascale S, Scaloni A, Addeo F. In vivo absorptomics: Identification of bovine milk-derived peptides in human plasma after milk intake. *Food Chem.* 2022;385:132663.
- 4) Monge-Montero C, van der Merwe LF, Tagliamonte S, Agostoni C, **Vitaglione P.** Why do mothers mix milk feed their infants? Results from a systematic review. *Nutr Rev.* 2023; doi: 10.1093/nutrit/nuad134.
- 5) Boudry G., Mennella I., Menard O., Janvier R., Nogret I., Madadlou A., Cahu A., Le Normand L., Bobillier-Chaumont E., Ferracane R., **Vitaglione P.**, Dupont D., Val-Laillet D. Development of a functional dairy snack containing oleoylethanolamide that reduces food intake in normal-weight and obese minipigs. *Journal of Functional Foods*, 2023, 111, art. no. 105916
- 6) Oliviero V., Tagliamonte S., Ferracane R., **Vitaglione P.** Potential antidiabetic effect of muffins formulated with different protein hydrolysates: Role of bioactive peptides formed during digestion. *Journal of Functional Foods*, 2023, 109, art. no. 105810
- 7) Tagliamonte S., Barone Lumaga R., De Filippis F., Valentino V., Ferracane R., Guerville M., Gandolfi I., Barbara G., Ercolini D., **Vitaglione P.** Milk protein digestion and the gut microbiome influence gastrointestinal discomfort after cow milk consumption in healthy subjects. *Food Research International*, 2023, 170, art. no. 112953
- 8) Hamzalioglu A., Tagliamonte S., Gökmen V., **Vitaglione P.** Casein-phenol interactions occur during digestion and affect bioactive peptide and phenol bioaccessibility. *Food and Function*, 2023, 14 (20), pp. 9457 - 9469
- 9) Tagliamonte S., Romano R., Chiacchio M.F., Aiello A., De Luca L., Salzano V., Vitaglione P. Enrichment of tomato sauce and chopped tomatoes with tomato by-products increases antioxidant activity upon in vitro digestion. *LWT* 2023, 184, art. no. 115002
- 10) Youssef H.A.I., **Vitaglione P.**, Ferracane R., Abuqwider J., Mauriello G. Evaluation of GABA Production by Alginate-Microencapsulated Fresh and Freeze-Dried Bacteria Enriched with Monosodium Glutamate during Storage in Chocolate Milk. *Microorganisms*, 2023, 11 (11), art. no. 2648
- 11) Tagliamonte, S., De Luca, L., Donato, A.... **Vitaglione, P.**, Sacchi, R. A ‘Mediterranean ice-cream’: Sensory and nutritional aspects of replacing milk cream with extra virgin olive oil. *Journal of Functional Foods.* 2023, 102, 105470
- 12) Kiatti D.D., Vastolo A., Koura B.I., **Vitaglione P.**, Cutrignelli M.I., Calabrò S. The Chemical Characteristics and In Vitro Degradability of Pineapple By-Products as Potential Feed for Ruminants. *Animals*, 2023, 13 (20), art. no. 3238
- 13) Tagliamonte, S., Troise, A.D., Ferracane, R., **Vitaglione, P.** The Maillard reaction end product N $\epsilon$ -carboxymethyllysine is metabolized in humans and the urinary levels of the microbial metabolites are associated with individual diet. *Food and Function*, 2023, 14(4), pp. 2074–2081
- 14) Lanzuise S., Manganiello G., Guastaferro V.M., Vincenzo C., **Vitaglione P.**, Ferracane R., Vecchi A., Vinale F., Kamau S., Lorito M., Woo S.L. Combined Biostimulant Applications of *Trichoderma* spp. with Fatty Acid Mixtures Improve Biocontrol Activity, Horticultural Crop Yield and Nutritional Quality. *Agronomy*, 2022, 12 (2), art. no. 275
- 15) Chiacchio, M.F., Tagliamonte, S., Visconti, A., ...Mustafa, A., **Vitaglione, P.** Baobab-Fruit Shell and Fibrous Filaments Are Sources of Antioxidant Dietary Fibers. *Molecules* 2022, 27(17), 5563
- 16) Caira S, Pinto G, Picariello G, **Vitaglione P.**, De Pascale S, Scaloni A, Addeo F. In vivo absorptomics: Identification of bovine milk-derived peptides in human plasma after milk intake. *Food Chem.* 2022;385:132663.

- 17) Koper JE, Troise AD, Loonen LM, **Vitaglione P**, Capuano E, Fogliano V, Wells JM. Tryptophan Supplementation Increases the Production of Microbial-Derived AhR Agonists in an In Vitro Simulator of Intestinal Microbial Ecosystem. *J Agric Food Chem.* 2022;70(13):3958-3968.
- 18) Savarese C, Xiong L, Drosos M, **Vitaglione P**, Scopa A, Piccolo A. The impact of long-term field experiments under different cropping systems on the molecular dynamics and stability of the soil Humeome. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 2022, 331, 107928.
- 19) Lanzuise S, Manganiello G, Guastaferrero VM, Vincenzo C, **Vitaglione P**, Ferracane R, Vecchi A, Vinale F, Kamau S, Lorito M, Woo SL. Combined Biostimulant Applications of *Trichoderma* spp. with Fatty Acid Mixtures Improve Biocontrol Activity, Horticultural Crop Yield and Nutritional Quality. *Agronomy* 2022 12, 2: 275. <https://doi.org/10.3390/agronomy12020275>
- 20) Tagliamonte S, Laiola M, Ferracane R, Vitale M, Gallo MA, Meslier V, Pons N, Ercolini D, **Vitaglione P**. Mediterranean diet consumption affects the endocannabinoid system in overweight and obese subjects: possible links with gut microbiome, insulin resistance and inflammation. *Eur J Nutr.* 2021; 60(7): 3703–3716.
- 21) Tagliamonte S, Gill CIR, Pourshahidi LK, Slevin MM, Price RK, Ferracane R, Lawther R, O'Connor G, **Vitaglione P**. Endocannabinoids, endocannabinoid-like molecules and their precursors in human small intestinal lumen and plasma: does diet affect them? *Eur J Nutr.* 2021;60(4):2203-2215.
- 22) Vitale M, Giacco R, Laiola M, Della Pepa G, Luongo D, Mangione A, Salamone D, **Vitaglione P**, Ercolini D, Rivellese AA. Acute and chronic improvement in postprandial glucose metabolism by a diet resembling the traditional Mediterranean dietary pattern: Can SCFAs play a role? *Clin Nutr.* 2021;40(2):428-437.
- 23) Costabile G, Della Pepa G, Vetrani C, **Vitaglione P**, Griffio E, Giacco R, Vitale M, Salamone D, Rivellese AA, Annuzzi G, Bozzetto L. An Oily Fish Diet Improves Subclinical Inflammation in People at High Cardiovascular Risk: A Randomized Controlled Study. *Molecules.* 2021;26(11):3369.
- 24) Martini D, Godos J, Bonaccio M, **Vitaglione P**, Grosso G. Ultra-Processed Foods and Nutritional Dietary Profile: A Meta-Analysis of Nationally Representative Samples. *Nutrients.* 2021;13(10):3390.
- 25) Tito A, Colantuono A, Pirone L, Pedone E, Intartaglia D, Giamundo G, Conte I, **Vitaglione P**, Apone F. Pomegranate Peel Extract as an Inhibitor of SARS-CoV-2 Spike Binding to Human ACE2 Receptor (in vitro): A Promising Source of Novel Antiviral Drugs. *Front Chem.* 2021;9:638187.
- 26) Cormio L, Calò B, Falagario U, Iezzi M, Lamolinara A, **Vitaglione P**, Silecchia G, Carrieri G, Fogliano V, Iacobelli S, Natali PG, Piantelli M. Improvement of urinary tract symptoms and quality of life in benign prostate hyperplasia patients associated with consumption of a newly developed whole tomato-based food supplement: a phase II prospective, randomized double-blinded, placebo-controlled study. *J Transl Med.* 2021;19(1):24.
- 27) Bottiroli R, Troise AD, Aprea E, Fogliano V, Gasperi F, **Vitaglione P**. Understanding the effect of storage temperature on the quality of semi-skimmed UHT hydrolyzed-lactose milk: an insight on release of free amino acids, formation of volatiles organic compounds and browning. *Food Res Int.* 2021;141:110120.
- 28) Rinaldi M, Santi S, Paciulli M, Ganino T, Pellegrini N, Visconti A, **Vitaglione P**, Barbanti D, Chiavaro E. Comparison of physical, microstructural and antioxidative properties of pumpkin cubes cooked by conventional, vacuum cooking and sous vide methods. *J Sci Food Agric.* 2021;101(6):2534-2541.
- 29) Sarghini F, Marra F, De Vivo A, **Vitaglione P**, Mauriello G, Maresca D, Troise AD, Echeverria-Jaramillo E. Acid hydrolysis of spent coffee grounds: effects on possible prebiotic activity of oligosaccharides. *Chemical and Biological Technologies in Agriculture* 2021; 8, 67.
- 30) Pellegrini N, **Vitaglione P**, Granato D, Fogliano V. Twenty-five years of total antioxidant capacity measurement of foods and biological fluids: merits and limitations. *JSFA* 2020; 100, 14: 5064-5078.
- 31) Walker JM, Mennella I, Ferracane R, Tagliamonte S, Holik AK, Holz K, Somoza MM, Somoza V, Fogliano V, **Vitaglione P**. Melanoidins from coffee and bread differently influence energy intake: A randomized controlled trial of food intake and gut-brain axis response. *Journal of Functional Foods* 72, 2020. DOI: 10.1016/j.jff.2020.104063
- 32) De Luca L, Ferracane R, Calderón Ramírez N, **Vitaglione P**. N-Acylphosphatidylethanolamines and N-acylethanolamines increase in saliva upon food mastication: the influence of the individual nutritional status and fat type in food. *Food Funct.* 2020;11(4):3382-3392.
- 33) Meslier V, Laiola M, Roager HM, De Filippis F, Roume H, Quinquis B, Giacco R, Mennella I, Ferracane R, Pons N, Pasolli E, Rivellese A, Dragsted LO, **Vitaglione P**, Ehrlich SD, Ercolini D. Mediterranean diet

- intervention in overweight and obese subjects lowers plasma cholesterol and causes changes in the gut microbiome and metabolome independently of energy intake. *Gut*. 2020; 69 (7): 1258-1268.
- 34) Monge-Montero C, van der Merwe LF, Papadimitropoulou K, Agostoni C, **Vitaglione P**. Mixed milk feeding: a systematic review and meta-analysis of its prevalence and drivers. *Nutr Rev*. 2020; 78 (11):914-927
  - 35) Laiola M, De Filippis F, **Vitaglione P**, Ercolini D. A Mediterranean diet intervention reduces the levels of salivary periodontopathogenic bacteria in overweight and obese subjects. *Appl Environ Microbiol*. 2020; 86 (12); DOI: 10.1128/AEM.00777-20
  - 36) Damen FWM, Luning PA, Pellegrini N, **Vitaglione P**,....., Steenbekkers BLPA. Mothers' considerations in snack choice for their children: Differences between the North and the South of Italy. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE* 2020; 85; DOI: 10.1016/j.foodqual.2020.103965
  - 37) Troise AD, Fogliano V, **Vitaglione P**, Berton-Carabin C. Interrelated Routes between the Maillard Reaction and Lipid Oxidation in Emulsion Systems. *JAFRC* 2020; 68 (43):12107-12115.
  - 38) Troise AD, Berton-Carabin C, **Vitaglione P**, Fogliano V, Formation of Taste-Active Pyridinium Betaine Derivatives Is Promoted in Thermally Treated Oil-in-Water Emulsions and Alkaline pH. *JAFRC* 2020; 68 (18): 5180-5188.
  - 39) Rinaldi M, ....., **Vitaglione P**, Barbanti D, Chiavaro E. Comparison of physical, microstructural and antioxidative properties of pumpkin cubes cooked by conventional, vacuum cooking and sous vide methods. *JSFA* 2020
  - 40) Bottioli R, Troise AD,....., **Vitaglione P**, Gasperi F. Chemical and sensory changes during shelf-life of UHT hydrolyzed-lactose milk produced by "in batch" system employing different commercial lactase preparations *Food Res Int* 2020; 136, DOI: 10.1016/j.foodres.2020.109552
  - 41) **Vitaglione P**, Mennella I (2020) Dietary Fiber and Obesity. In: Welti-Chanes J., Serna-Saldívar S., Campanella O., Tejada-Ortigoza V. (eds) *Science and Technology of Fibers in Food Systems*. Food Engineering Series. Springer, Cham
  - 42) Virgilio N, De Donno R; Bandini E, Napolitano A, Fogliano V, **Vitaglione P**. Milk protein enriched beverage reduces post-exercise energy intakes in women with higher levels of cognitive dietary restraint. *Food Res Int* 2019; 118: 58-64;
  - 43) **Vitaglione P**, Zingone F, Virgilio N, Ciacci C. Appetite and Gastrointestinal Hormone Response to a Gluten-Free Meal in Patients with Coeliac Disease. *Nutrients*. 2019;11(1);
  - 44) **Vitaglione P**, Mennella I, Ferracane R, Goldsmith F, Guice J, Page R, Raggio AM, Coulon D, Martin R, Keenan M. Gut fermentation induced by a resistant starch rich whole grain diet explains serum concentration of dihydroferulic acid and hippuric acid in a model of ZDF rats. *Journal of Functional Foods*, 2019;53: 286-291;
  - 45) Zanfardino A, Confetto S, Curto S, Cocca A, Rollato AS, Zanfardino F, Troise AD, Testa V, Bologna O, Stanco M, Piscopo A, Cohen O, Miraglia Del Giudice E, **Vitaglione P**, Iafusco D. Demystifying the pizza bolus- the effect of dough fermentation on glycemic response - a sensor augmented pump intervention trial in children with type 1 diabetes mellitus. *Diabetes technology & therapeutics*. 2019 DOI:10.1089/dia.2019.0191.
  - 46) **Vitaglione P**, Mazzone G, Lembo V, D'Argenio G, Rossi A, Guido M, Savoia M, Salomone F, Mennella I, De Filippis F, Ercolini D, Caporaso N, Morisco F. Coffee prevents fatty liver disease induced by a high-fat diet by modulating pathways of the gut-liver axis. *J Nutr Sci*. 2019;8:e15.
  - 47) Angelino D, Martina A, Rosi A, Veronesi L, Antonini M, Mennella I, **Vitaglione P**, Gioni S, Brighenti F, Zavaroni I, Fares C, Torriani S, Pellegrini N. Glucose- and Lipid-Related Biomarkers Are Affected in Healthy Obese or Hyperglycemic Adults Consuming a Whole-Grain Pasta Enriched in Prebiotics and Probiotics: A 12-Week Randomized Controlled Trial. *J Nutr*. 2019; 149, 10: 1714-1723
  - 48) Csongová M, Renczés E, Šarayová V, Mihalovičová L, Janko J, Gurecká R, Troise AD, **Vitaglione P**, Šebeková K. Maternal Consumption of a Diet Rich in Maillard Reaction Products Accelerates Neurodevelopment in F1 and Sex-Dependently Affects Behavioral Phenotype in F2 Rat Offspring. *Foods*. 2019;8(5).
  - 49) De Luca L, Ferracane R, **Vitaglione P**. Food database of N-acyl-phosphatidylethanolamines, N-acylethanolamines and endocannabinoids and daily intake from a Western, a Mediterranean and a vegetarian diet. *Food Chem*. 2019; 300:125218.



- 50) Massa M, Buono S, Langellotti AL, Martello A, Russo GL, Troise DA, Sacchi R, **Vitaglione P**, Fogliano V. Biochemical composition and in vitro digestibility of *Galdieria sulphuraria* grown on spent cherry-brine liquid. *N Biotechnol.* 2019; 53:9-15.
- 51) Caporale AG, **Vitaglione P**, Troise AD, Pigna M, Ruocco M. Influence of three different soil types on the interaction of two strains of *Trichoderma harzianum* with *Brassica rapa* subsp. *sylvestris* cv. *esculenta*, under soil mineral fertilization. *GEODERMA* 2019; 350: 11-18.
- 52) Saia S, Colla G Raimondi G, Di Stasio E, Cardarelli M, Bonini P, **Vitaglione P**, De Pascale S, Roupheal Y. An endophytic fungi-based biostimulant modulated lettuce yield, physiological and functional quality responses to both moderate and severe water limitation. *SCIENTIA HORTICULTURAE* 2019, 256, 108595.
- 53) Paradiso R; Arena C; Roupheal Y; D'Aquino Li; Makris K; **Vitaglione P**; De Pascale S. Growth, photosynthetic activity and tuber quality of two potato cultivars in controlled environment as affected by light source. *PLANT BIOSYSTEMS* 2019; 153 (5): 725-735
- 54) Piazzì G, Prossomariti A, Baldassarre M, Montagna C, **Vitaglione P**, Fogliano V, Biagi E, Candela M, Brigidi P, Balbi T, Munarini A, Belluzzi A, Pariali M, Bazzoli F, Ricciardiello L. A Mediterranean Diet Mix Has Chemopreventive Effects in a Murine Model of Colorectal Cancer Modulating Apoptosis and the Gut Microbiota. *Frontiers In Oncology* 2019; 9: 140;
- 55) Arouca AB, Santaliestra-Pasías AM, Moreno LA,...**Vitaglione P**, et al. Diet as a moderator in the association of sedentary behaviors with inflammatory biomarkers among adolescents in the HELENA study. *Eur J Nutr.* 2019;58(5):2051-2065.
- 56) Damen FWM, Hofstede GJ, Steenbekkers BLPA, **Vitaglione P**, Pellegrini N, Fogliano V, Luning PA. Values and value conflicts in snack providing of Dutch, Polish, Indonesian and Italian mothers. *Food Res Int.* 2019;115:554-561.
- 57) Collese TS; Ferreira De Moraes AC; Fernandez-Alvira JMI; ...Scalfi, L.; **Vitaglione, P.**; Montagnese, C.; ... Navarro P. How do energy balance-related behaviors cluster in adolescents? *Int J Public Health.* 2019;64(2):195-208.
- 58) Souza Santos TS; Julian C; ...**Vitaglione P**;...Navarro P. Measuring nutritional knowledge using Item Response Theory and its validity in European adolescents. *Public Health Nutr.* 2019;22(3):419-430.
- 59) Mennella I, Di Monaco R, Balazy A, Ferracane R, Miele NA, Cavella S, **Vitaglione P**. Salivary endocannabinoids and N-acylethanolamines upon mastication of a semisolid food: implications in fat taste, appetite and food liking. *Food Funct.* 2018;9(1):476-484.
- 60) Pellegrini N, **Vitaglione P**, Granato D, Fogliano V. Twenty-five years of total antioxidant capacity measurement of foods and biological fluids: merits and limitations. *J Sci Food Agric.* 2018.
- 61) Troise AD, Wiltafsky M, Fogliano V, **Vitaglione P**. The quantification of free Amadori compounds and amino acids allows to model the bound Maillard reaction products formation in soybean products. *FOOD CHEMISTRY* 2018; 247: 29-38
- 62) Colantuono A, **Vitaglione P**, Manzo N, Blaiotta G, Montefusco I, Marrazzo A, Pizzolongo F, Romano R. Evaluation of microfiltration and heat treatment on the microbiological characteristics, phenolic composition and volatile compound profile of pomegranate (*Punica granatum L.*) juice. *Journal of the science of food and agriculture* 2018; 98(9): 3324-3332
- 63) Colantuono A, Ferracane R, **Vitaglione P**. Potential bioaccessibility and functionality of polyphenols and cynaropicrin from breads enriched with artichoke stem. *Food Chem.* 2018; 245:838-844.
- 64) De Filippis F, **Vitaglione P**, Cuomo R, Berni Canani R, Ercolini D. Dietary Interventions to Modulate the Gut Microbiome-How Far Away Are We From Precision Medicine. *Inflamm Bowel Dis.* 2018; (10): 2142-2154 .
- 65) De Filippis F, Troise AD, **Vitaglione P**, Ercolini D. Different temperatures select distinctive acetic acid bacteria species and promotes organic acids production during Kombucha tea fermentation. *Food Microbiol.* 2018;73:11-16.
- 66) González-Gil EM, Cadenas-Sanchez C, **Vitaglione P**, ...*et al.* Inflammation in metabolically healthy and metabolically abnormal adolescents: The HELENA study. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2018;28(1):77-83.
- 67) Colantuono A, **Vitaglione P**, Ferracane R, Campanella OH, Hamaker BR. Development and functional characterization of new antioxidant dietary fibers from pomegranate, olive and artichoke by-products. *Food Res Int.* 2017;101:155-164.
- 68) Henriksson P, Henriksson H, ...**Vitaglione P**,... *et al.* Correlates of ideal cardiovascular health in European adolescents: The HELENA study. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2018;28(2):187-194.

- 69) Iglesia I, Huybrechts I; Mouratidou T;... Vitaglione P, et al. Do dietary patterns determine levels of vitamin B-6, folate, and vitamin B-12 intake and corresponding biomarkers in European adolescents? *Nutrition* 2018; 50:8-17.
- 70) Thompson LR, Sanders JG, McDonald D, ... **Vitaglione P**, ...*et al.*, A communal catalogue reveals Earth's multiscale microbial diversity. *Nature* 2017; 551 (7681): 457-+
- 71) Rouphael Y, Kyriacou MC, **Vitaglione P**, Giordano M, Pannico A, Colantuono A, De Pascale S Genotypic variation in nutritional and antioxidant profile among iceberg lettuce cultivars *ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS* 2017; 16(3):37-45
- 72) Iglesia I, Mouratidou T; Gonzalez-Gross M;...**Vitaglione P**,... *et al.* Foods contributing to vitamin B6, folate, and vitamin B12 intakes and biomarkers status in European adolescents: The HELENA study. *Eur J Nutr.* 2017;56(4):1767-1782.
- 73) González-Gil EM, Santabarbara J; Ruiz JR,... **Vitaglione P**, ...*et al.* Ideal cardiovascular health and inflammation in European adolescents: The HELENA study. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2017;27(5):447-455.
- 74) Kong, XH, Ferracane, R, De Luca, L; **Vitaglione, P**. Salivary concentration of N-acylethanolamines upon food mastication and after meal consumption: Influence of food dietary fiber. *Food Research International* 2016; 89: 186-193;
- 75) Colantuono A, Ferracane R, **Vitaglione P**. *In vitro* bioaccessibility and functional properties of polyphenols from pomegranate peels and pomegranate peels-enriched cookies. *Food Funct.* 2016;7(10):4247-4258.
- 76) Mennella I, Fogliano V, Ferracane R, **Vitaglione P**. Microencapsulated bitter compounds (from *Gentiana lutea*) daily energy intakes in humans *BRITISH JOURNAL OF NUTRITION* 2016; 116(10):1841-1850
- 77) Rigano MM, Raiola A, Docimo T, Ruggieri V, Calafiore R, **Vitaglione P**, Ferracane R, Frusciante L, Barone A. Metabolic and Molecular Changes of the Phenylpropanoid Pathway in Tomato (*Solanum lycopersicum*) Lines Carrying Different *Solanum pennellii* Wild Chromosomal Regions. **Front Plant Sci.** 2016; 7:1484.
- 78) Caira S, Pinto G, **Vitaglione P**, Dal Piaz F, Ferranti P, Addeo F. Identification of casein peptides in plasma of subjects after a cheese-enriched diet. *Food Research International* 2016; 84: 108-112.
- 79) Fazio C, Piazzì G, **Vitaglione P**, Fogliano V, Munarini A, Prossomariti A, Milazzo M, D'Angelo L, Napolitano M, Chieco P, Belluzzi A, Bazzoli F, Ricciardiello L. Inflammation increases NOTCH1 activity via MMP9 and is counteracted by Eicosapentaenoic Acid-free fatty acid in colon cancer cells. *Sci Rep.* 2016;6:20670.
- 80) Riccio P, Rossano R, Larocca M, Trotta V, Mennella I, **Vitaglione P**, Ettore M, Graverini A, De Santis A, Di Monte E, Coniglio MG. Anti-inflammatory nutritional intervention in patients with relapsing-remitting and primary-progressive multiple sclerosis: A pilot study. *Exp Biol Med (Maywood).* 2016;241(6):620-35.
- 81) Vanhelst J; Beghin L; Duhamel A,... **Vitaglione P**, ...*et al.* Physical Activity Is Associated with Attention Capacity in Adolescents.. *J Pediatr.* 2016;168:126-31.e2.
- 82) **Vitaglione P**, Mennella I, Ferracane R, Rivelles AA, Giacco R, Ercolini D, Gibbons SM, La Stora A, Gilbert JA, Jonnalagadda S, Thielecke F, Gallo MA, Scalfi L, Fogliano V. Whole-grain wheat consumption reduces inflammation in a randomized controlled trial on overweight and obese subjects with unhealthy dietary and lifestyle behaviors: role of polyphenols bound to cereal dietary fiber. *Am J Clin Nutr.* 2015;101(2):251-61.
- 83) **Vitaglione P**, Savarese M, Paduano A, Scalfi L, Fogliano V, Sacchi R. Healthy virgin olive oil: a matter of bitterness. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2015;55(13):1808-18.
- 84) Mennella I, Ferracane R, Zucco F, Fogliano V, **Vitaglione P**. Food Liking Enhances the Plasma Response of 2-Arachidonoylglycerol and of Pancreatic Polypeptide upon Modified Sham Feeding in Humans. *J Nutr.* 2015;145(9):2169-75.
- 85) Mennella I, Savarese M, Ferracane R, Sacchi R, **Vitaglione P**. Oleic acid content of a meal promotes oleylethanolamide response and reduces subsequent energy intake in humans. *Food Funct.* 2015;6(1):203-9.
- 86) Lin Y, Mouratidou T, Vereecken C, Kersting M, ... Vitaglione P, ...*et al.* Dietary animal and plant protein intakes and their associations with obesity and cardio-metabolic indicators in European adolescents: the HELENA cross-sectional study. *Nutr J.* 2015;14:10.
- 87) Ferrari M, Cuenca-García M, Valtueña J, ... Vitaglione P, ...*et al.* Inflammation profile in overweight/obese adolescents in Europe: an analysis in relation to iron status. *Eur J Clin Nutr.* 2015;69(2):247-55.
- 88) Pérez-de-Heredia F1, Gómez-Martínez S, Díaz LE,... Vitaglione P, ...*et al.* Influence of sex, age, pubertal maturation and body mass index on circulating white blood cell counts in healthy European adolescents—the HELENA study. *Eur J Pediatr.* 2015;174(8):999-1014.
- 89) Mennella I, Fogliano V, Vitaglione P. Salivary lipase and  $\alpha$ -amylase activities are higher in overweight than in normal weight subjects: Influences on dietary behavior. *Food Research International* 2014; 66: 463-468.

- 90) Papillo VA, Vitaglione P, Graziani G, Gökmen V, Fogliano V. Release of the antioxidant capacity from five plant foods during a multi-step enzymatic digestion protocol. *J Agric Food Chem.* 2014; 62(18): 4119-4126.
- 91) Piazzì G, D'Argenio G, Prossomariti A, Lembo V, Mazzone G, Candela M, Biagi E, Brigidi P, Vitaglione P, Fogliano V, D'Angelo L, Fazio C, Munarini A, Belluzzi A, Ceccarelli C, Chieco P, Balbi T, Loadman PM, Hull MA, Romano M, Bazzoli F, Ricciardiello L. Eicosapentaenoic acid free fatty acid prevents and suppresses colonic neoplasia in colitis-associated colorectal cancer acting on Notch signaling and gut microbiota. *Int J Cancer.* 2014; 135, 9: 2004-2013
- 92) Aprea E, Cappellin L, Gasperi F, Morisco F, Lembo V, Rispo A, Tortora R, Vitaglione P, Caporaso N, Biasioli F. Application of PTR-TOF-MS to investigate metabolites in exhaled breath of patients affected by coeliac disease under gluten free diet. *J Chromatogr B Analyt Technol Biomed Life Sci.* 2014; 966(SI): 208-213
- 93) Salomone F, Li Volti G, Vitaglione P, Morisco F, Fogliano V, Zappalà A, Palmigiano A, Garozzo D, Caporaso N, D'Argenio G, Galvano F. Coffee enhances the expression of chaperones and antioxidant proteins in rats with nonalcoholic fatty liver disease. *Transl Res.* 2014; 163(6): 593-602
- 94) Grosso G, Mistretta A, Marventano S, Purrello A, Vitaglione P, Calabrese G, Drago F, Galvano F. Beneficial Effects of the Mediterranean Diet on Metabolic Syndrome. *Curr Pharm Des.* 2014; 20 (31): 5039-5044
- 95) Grosso G, Mistretta A, Frigiola A, Gruttadauria S, Biondi A, Basile F, Vitaglione P, D'Orazio N, Galvano F. Mediterranean diet and cardiovascular risk factors: a systematic review. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2014;54(5):593-610.
- 96) Sacchi R, Paduano A, Savarese M, Vitaglione P, Fogliano V. Extra virgin olive oil: from composition to "molecular gastronomy". *Cancer Treat Res.* 2014;159:325-38.
- 97) Moreno LA, Gottrand F, Huybrechts I, Ruiz JR, ... Vitaglione P, ...et al. Nutrition and lifestyle in european adolescents: the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) study. *Adv Nutr.* 2014;5(5):615S-623S.
- 98) Bel-Serrat S; Mouratidou T; Jimenez-Pavon D. ... Vitaglione P, ...et al. Is dairy consumption associated with low cardiovascular disease risk in European adolescents? Results from the HELENA Study. *PEDIATRIC OBESITY* 2014, 9 (5): 401-410
- 99) Perez de Heredia F; Garaulet M; Gomez-Martinez S, ... Vitaglione P, ...et al. Self-reported sleep duration, white blood cell counts and cytokine profiles in European adolescents: the HELENA study. *Sleep medicine* 2014; 15 (10): 1251-8
- 100) Huybrechts I; De Vriendt T; Breidenassel C, ... Vitaglione P, ...et al. Mechanisms of stress, energy homeostasis and insulin resistance in European adolescents - the HELENA study *Nutrition Metabolism And Cardiovascular Diseases* 2014; 24 (10): 1082-1089
- 101) Ruiz JR; Labayen I; Ortega FB. ... Vitaglione P, ...et al. Physical activity, sedentary time, and liver enzymes in adolescents: the HELENA study. *Pediatric Research* 2014; 75(6): 798-802
- 102) Beghin L; Dauchet L; De Vriendt T, ... Vitaglione P, ...et al. Influence of parental socio-economic status on diet quality of European adolescents: results from the HELENA study. *The British journal of nutrition* 2014;111(7): 1303-12
- 103) Ortega FB; Ruiz JR; Labayen I, ... Vitaglione P, ...et al. Health Inequalities in Urban Adolescents: Role of Physical Activity, Diet, and Genetics. *Pediatrics* 2014; 133(4):E884-E895.
- 104) Cuenca-García M, Ortega FB, Ruiz JR, Labayen I, ... Vitaglione P, ...et al. More physically active and leaner adolescents have higher energy intake. *J Pediatr.* 2014 ;164(1):159-166.e2.
- 105) Cuenca-García M, Ruiz JR, Ortega FB, ... Vitaglione P, ...et al. Association of breakfast consumption with objectively measured and self-reported physical activity, sedentary time and physical fitness in European adolescents: the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) Study. *Public Health Nutr.* 2014;17(10):2226-36.
- 106) Bel-Serrat S, Mouratidou T, Huybrechts I, ... Vitaglione P, ...et al. Associations between macronutrient intake and serum lipid profile depend on body fat in European adolescents: the Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence (HELENA) study. *Br J Nutr.* 2014;112(12):2049-59.
- 107) Morisco F, Aprea E, Lembo V, Fogliano V, Vitaglione P, Mazzone G, Cappellin L, Gasperi F, Masone S, De Palma GD, Marmo R, Caporaso N, Biasioli F. Rapid "breath-print" of liver cirrhosis by proton transfer reaction time-of-flight mass spectrometry. A pilot study. *PLoS One.* 2013;8(4):e59658.
- 108) Vitaglione P, Barone Lumaga R, Ferracane R, Sellitto S, Morelló JR, Reguant Miranda J, Shimoni E, Fogliano V. Human bioavailability of flavanols and phenolic acids from cocoa-nut creams enriched with free or microencapsulated cocoa polyphenols. *Br J Nutr.* 2013;109(10):1832-43
- 109) D'Argenio G, Mazzone G, Ribecco MT, Lembo V, Vitaglione P, Guarino M, Morisco F, Napolitano M, Fogliano V, Caporaso N. Garlic extract attenuating rat liver fibrosis by inhibiting TGF-β1. *Clin Nutr.* 2013;32(2):252-8
- 110) Müller K, Libuda L, Diethelm K, Huybrechts I, Moreno LA, ... Vitaglione P, ...et al.. Lunch at school, at home or elsewhere. Where do adolescents usually get it and what do they eat? Results of the HELENA Study. *Appetite.* 2013;71:332-9.

- 111) Gracia-Marco L, Ortega FB, Ruiz JR, Williams CA, ... Vitaglione P, ...et al. Seasonal variation in physical activity and sedentary time in different European regions. The HELENA study. *J Sports Sci.* 2013;31(16):1831-40.
- 112) Cuenca-García M, Huybrechts I, Ruiz JR, Ortega FB, ... Vitaglione P, ...et al. Clustering of multiple lifestyle behaviors and health-related fitness in European adolescents. *J Nutr Educ Behav.* 2013;45(6):549-57.
- 113) Valtueña J, Gracia-Marco L, Huybrechts I, Breidenassel C, ... Vitaglione P, ...et al. Cardiorespiratory fitness in males, and upper limbs muscular strength in females, are positively related with 25-hydroxyvitamin D plasma concentrations in European adolescents: the HELENA study. *QJM.* 2013;106(9):809-21.
- 114) Bel S, Michels N, De Vriendt T, Patterson E, ... Vitaglione P, ...et al. Association between self-reported sleep duration and dietary quality in European adolescents. *Br J Nutr.* 2013;110(5):949-59.
- 115) Béghin L, Huybrechts I, Ortega FB, Coopman S, ... Vitaglione P, ...et al. Nutritional and pubertal status influences accuracy of self-reported weight and height in adolescents: the HELENA Study. *Ann Nutr Metab.* 2013;62(3):189-200.
- 116) Vyncke KE, Huybrechts I, Dallongeville J, Mouratidou T, ... Vitaglione P, ...et al. Intake and serum profile of fatty acids are weakly correlated with global dietary quality in European adolescents. *Nutrition.* 2013;29(2):411-9.e1-3.
- 117) Labayen I, Ortega FB, Moreno LA, Gonzalez-Gross M, ... Vitaglione P, ...et al. Physical activity attenuates the negative effect of low birth weight on leptin levels in European adolescents; the HELENA study. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2013;23(4):344-9.
- 118) Aprea E, Morisco F, Biasioli F, Vitaglione P, Cappellin L, Soukoulis C, Lembo V, Gasperi F, D'Argenio G, Fogliano V, Caporaso N. Analysis of breath by proton transfer reaction time of flight mass spectrometry in rats with steatohepatitis induced by high-fat diet. *J Mass Spectrom.* 2012;47(9):1098-103
- 119) Vitaglione P, Fogliano V, Pellegrini N. Coffee, colon function and colorectal cancer. *Food Funct.* 2012;3(9):916-22.
- 120) Vitaglione P, Barone Lumaga R, Ferracane R, Radetsky I, Mennella I, Schettino R, Koder S, Shimoni E, Fogliano V. Curcumin bioavailability from enriched bread: the effect of microencapsulated ingredients. *J Agric Food Chem.* 2012 Apr 4;60(13):3357-66.
- 121) Romano M, Vitaglione P, Sellitto S, D'Argenio G. Nutraceuticals for protection and healing of gastrointestinal mucosa. *Curr Med Chem.* 2012;19(1):109-17.
- 122) Barone Lumaga R, Azzali D, Fogliano V, Scalfi L, Vitaglione P. Sugar and dietary fibre composition influence, by different hormonal response, the satiating capacity of a fruit-based and a  $\beta$ -glucan-enriched beverage. *Food Funct.* 2012;3(1):67-75.
- 123) Martín-Matillas M, Ortega FB, Ruiz JR, Martínez-Gómez D, ... Vitaglione P, ...et al. Active relatives and health-related physical fitness in European adolescents: the HELENA Study. *J Sports Sci.* 2012;30(13):1329-35.
- 124) Santaliestra-Pasías AM, Mouratidou T, Verbestel V, Huybrechts I, ... Vitaglione P, ...et al. Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence Cross-sectional Study Group. Food consumption and screen-based sedentary behaviors in European adolescents: the HELENA study. *Arch Pediatr Adolesc Med.* 2012;166(11):1010-20.
- 125) Sesé MA, Jiménez-Pavón D, Gilbert CC, González-Gross M, ... Vitaglione P, ...et al. Eating behaviour, insulin resistance and cluster of metabolic risk factors in European adolescents. The HELENA study. *Appetite.* 2012;59(1):140-7.
- 126) Rey-López JP, Ruiz JR, Vicente-Rodríguez G, Gracia-Marco L, ... Vitaglione P, ...et al. Physical activity does not attenuate the obesity risk of TV viewing in youth. *Pediatr Obes.* 2012;7(3):240-50.
- 127) Martínez-Gomez D, Gomez-Martínez S, Ruiz JR, Díaz LE, ... Vitaglione P, ...et al. Objectively-measured and self-reported physical activity and fitness in relation to inflammatory markers in European adolescents: the HELENA Study. *Atherosclerosis.* 2012;221(1):260-7.
- 128) Valtueña J, Gracia-Marco L, Vicente-Rodríguez G, González-Gross M, ... Vitaglione P, ...et al. Vitamin D status and physical activity interact to improve bone mass in adolescents. The HELENA Study. *Osteoporos Int.* 2012;23(8):2227-37. Epub 2012 Jan 12.
- 129) Cuenca-García M, Ortega FB, Huybrechts I, Ruiz JR, ... Vitaglione P, ...et al. Cardiorespiratory fitness and dietary intake in European adolescents: the Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence study. *Br J Nutr.* 2012;107(12):1850-9.
- 130) Jiménez-Pavón D, Ortega FB, Artero EG, Labayen I, ... Vitaglione P, ...et al. Physical activity, fitness, and serum leptin concentrations in adolescents. *J Pediatr.* 2012;160(4):598-603.
- 131) De Vriendt T, Clays E, Huybrechts I, De Bourdeaudhuij I, ... Vitaglione P, ...et al. European adolescents' level of perceived stress is inversely related to their diet quality: the Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence study. *Br J Nutr.* 2012;108(2):371-80.
- 132) Duffey KJ, Huybrechts I, Mouratidou T, Libuda L, ... Vitaglione P, ...et al. Beverage consumption among European adolescents in the HELENA study. *Eur J Clin Nutr.* 2012;66(2):244-52.

- 133) De Cocker K, Artero EG, De Henauw S, Dietrich S, ... Vitaglione P, ...et al. Can differences in physical activity by socio-economic status in European adolescents be explained by differences in psychosocial correlates? A mediation analysis within the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) study. *Public Health Nutr.* 2012;15(11):2100-9.
- 134) Diethelm K, Jankovic N, Moreno LA, Huybrechts I, ... Vitaglione P, ...et al. Food intake of European adolescents in the light of different food-based dietary guidelines: results of the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) Study. *Public Health Nutr.* 2012;15(3):386-98.
- 135) De Vriendt T, Clays E, Maes L, De Bourdeaudhuij I, ... Vitaglione P, ...et al. European adolescents' level of perceived stress and its relationship with body adiposity--the HELENA Study. *Eur J Public Health.* 2012;22(4):519-24.
- 136) Vicente-Rodríguez G, Rey-López JP, Mesana MI, Poortvliet E, ... Vitaglione P, ...et al. Reliability and intermethod agreement for body fat assessment among two field and two laboratory methods in adolescents. *Obesity (Silver Spring).* 2012;20(1):221-8.
- 137) González-Gross M, Valtueña J, Breidenassel C, Moreno LA, ... Vitaglione P, ...et al. Vitamin D status among adolescents in Europe: the Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence study. *Br J Nutr.* 2012;107(5):755-64.
- 138) Rey-López JP, Ruiz JR, Ortega FB, Verloigne M, Vicente-Rodríguez G, ... Vitaglione P, ...et al. Reliability and validity of a screen time-based sedentary behaviour questionnaire for adolescents: The HELENA study. *Eur J Public Health.* 2012;22(3):373-7.
- 139) Vyncke KE1, Libuda L, De Vriendt T, ... Vitaglione P, ...et al. Dietary fatty acid intake, its food sources and determinants in European adolescents: the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) Study. *Br J Nutr.* 2012;108(12):2261-73.
- 140) Visioli F, De La Lastra CA, Andres-Lacueva C, Aviram M, Calhau C, Cassano A, D'Archivio M, Faria A, Favé G, Fogliano V, Llorach R, Vitaglione P, Zoratti M, Edeas M. Polyphenols and human health: a prospectus. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2011;51(6):524-46.
- 141) Olivero-David R, Paduano A, Fogliano V, Vitaglione P, Bastida S, González-Muñoz MJ, Benedí J, Sacchi R, Sánchez-Muniz FJ. Effect of Thermally Oxidized Oil and Fasting Status on the Short-Term Digestibility of Ketolinoleic Acids and Total Oxidized Fatty Acids in Rats. *J Agric Food Chem.* 2011; 59(9):4684-91.
- 142) Fini L, Piazzini G, Daoud Y, Selgrad M, Maegawa S, Garcia M, Fogliano V, Romano M, Graziani G, Vitaglione P, Carmack SW, Gasbarrini A, Genta RM, Issa JP, Boland CR, Ricciardiello L. Chemoprevention of intestinal polyps in ApcMin/+ mice fed western or balanced diets by drinking Annurca apple polyphenol extract. *Cancer Prev Res (Phila).* 2011;4(6):907-15.
- 143) Fogliano V, Corollaro ML, Vitaglione P, Napolitano A, Ferracane R, Travaglia F, Arlorio M, Costabile A, Klinder A, Gibson G. In vitro bioaccessibility and gut biotransformation of polyphenols present in the water-insoluble cocoa fraction. *Mol Nutr Food Res.* 2011; 55(S1):44-55.
- 144) Breidenassel C, Valtueña J, González-Gross M, Benser J, ... Vitaglione P, ...et al. Antioxidant vitamin status (A, E, C, and beta-carotene) in European adolescents - the HELENA Study. *Int J Vitam Nutr Res.* 2011;81(4):245-55.
- 145) De Vriendt T, Clays E, Moreno LA, Bergman P, ... Vitaglione P, ...et al. Reliability and validity of the Adolescent Stress Questionnaire in a sample of European adolescents--the HELENA study. *BMC Public Health.* 2011;11:717.
- 146) Sichert-Hellert W, Beghin L, De Henauw S, Grammatikaki E, ... Vitaglione P, ...et al. Nutritional knowledge in European adolescents: results from the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) study. *Public Health Nutr.* 2011;14(12):2083-91.
- 147) Jiménez-Pavón D, Castillo MJ, Moreno LA, Kafatos A, ... Vitaglione P, ...et al. Fitness and fatness are independently associated with markers of insulin resistance in European adolescents; the HELENA study. *Int J Pediatr Obes.* 2011;6(3-4):253-60.
- 148) Ottevaere C, Huybrechts I, Benser J, De Bourdeaudhuij I, ... Vitaglione P, ...et al. Clustering patterns of physical activity, sedentary and dietary behavior among European adolescents: The HELENA study. *BMC Public Health.* 2011;11:328.
- 149) Gracia-Marco L, Moreno LA, Ortega FB, León F, ... Vitaglione P, ...et al. Levels of physical activity that predict optimal bone mass in adolescents: the HELENA study. *Am J Prev Med.* 2011;40(6):599-607.
- 150) Labayen I, Moreno LA, Ruiz JR, Ortega FB, Sjostrom M, ... Vitaglione P, ...et al. Associations of birth weight with serum long chain polyunsaturated fatty acids in adolescents; the HELENA study. *Atherosclerosis.* 2011;217(1):286-91.
- 151) Ruiz JR, Ortega FB, Martínez-Gómez D, Labayen I, Moreno LA, ... Vitaglione P, ...et al. Objectively measured physical activity and sedentary time in European adolescents: the HELENA study. *Am J Epidemiol.* 2011;174(2):173-84.
- 152) Ottevaere C, Huybrechts I, Béghin L, Cuenca-Garcia M, De Bourdeaudhuij I, Gottrand F, Hagströmer M, Kafatos A, Le Donne C, Moreno LA, Sjöström M, Widhalm K, De Henauw S; ... Vitaglione P, ...et al.

- Relationship between self-reported dietary intake and physical activity levels among adolescents: the HELENA study. *Int J Behav Nutr Phys Act.* 2011;8:8.
- 153) Maes L, Cook TL, Ottovaere C, Matthijs C, Moreno LA, Kersting M, Papadaki A, Manios Y, Dietrich S, Hallström L, Haerens L, De Bourdeaudhuij I, Vereecken C; ... Vitaglione P, ...et al. Pilot evaluation of the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) Food-O-Meter, a computer-tailored nutrition advice for adolescents: a study in six European cities. *Public Health Nutr.* 2011;14(7):1292-302.
  - 154) Ferrari M, Mistura L, Patterson E, Sjöström M, Díaz LE, Stehle P, Gonzalez-Gross M, Kersting M, Widhalm K, Molnár D, Gottrand F, De Henauw S, Manios Y, Kafatos A, Moreno LA, Leclercq C; ... Vitaglione P, ...et al. Evaluation of iron status in European adolescents through biochemical iron indicators: the HELENA Study. *Eur J Clin Nutr.* 2011;65(3):340-9.
  - 155) Martínez-Gomez D, Ortega FB, Ruiz JR, Vicente-Rodríguez G, ... Vitaglione P, ...et al. Excessive sedentary time and low cardiorespiratory fitness in European adolescents: the HELENA study. *Arch Dis Child.* 2011;96(3):240-6.
  - 156) De Cocker K, Ottevaere C, Sjöström M, Moreno LA, ... Vitaglione P, ...et al. Self-reported physical activity in European adolescents: results from the HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) study. *Public Health Nutr.* 2011;14(2):246-54.
  - 157) Martín-Matillas M, Ortega FB, Ruiz JR, Martínez-Gómez D, ... Vitaglione P, ...et al. Adolescent's physical activity levels and relatives' physical activity engagement and encouragement: the HELENA study. *Eur J Public Health.* 2011;21(6):705-12.
  - 158) Vitaglione P, Morisco F, Mazzone G, Amoruso DC, Ribocco MT, Romano A, Fogliano V, Caporaso N, D'Argenio G. Coffee reduces liver damage in a rat model of steatohepatitis: the underlying mechanisms and the role of polyphenols and melanoidins. *Hepatology.* 2010;52(5):1652-61.
  - 159) Pannellini T, Iezzi M, Liberatore M, Sabatini F, Iacobelli S, Rossi C, Alberti S, Di Ilio C, Vitaglione P, Fogliano V, Piantelli M. A dietary tomato supplement prevents prostate cancer in TRAMP mice. *Cancer Prev Res (Phila).* 2010;3(10):1284-91.
  - 160) Vitaglione P, Lumaga RB, Montagnese C, Messia MC, Marconi E, Scalfi L. Satiating effect of a barley beta-glucan-enriched snack. *J Am Coll Nutr.* 2010;29(2):113-21.
  - 161) Azzini E, Vitaglione P, Intorre F, Napolitano A, Durazzo A, Foddai MS, Fumagalli A, Catasta G, Rossi L, Venneria E, Raguzzini A, Palomba L, Fogliano V, Maiani G. Bioavailability of strawberry antioxidants in human subjects. *Br J Nutr.* 2010;104(8):1165-73.
  - 162) D'Argenio G, Amoruso DC, Mazzone G, Vitaglione P, Romano A, Ribocco MT, D'Armiento MR, Mezza E, Morisco F, Fogliano V, Caporaso N. Garlic extract prevents CCl<sub>4</sub>-induced liver fibrosis in rats: The role of tissue transglutaminase. *Dig Liver Dis.* 2010;42(8):571-7.
  - 163) Vitaglione P and Fogliano V. Cereal fibres, antioxidant activity and health. In *DIETARY FIBRE: NEW FRONTIERS FOR FOOD AND HEALTH*, pag 379-393. Edited by: VanDerKamp, JW; Jones, J; McCleary, B; Topping, D. 2010
  - 164) Artero EG, Ortega FB, España-Romero V, Labayen I, Huybrechts I, Papadaki A, Rodriguez G, Mauro B, Widhalm K, Kersting M, Manios Y, Molnar D, Moreno LA, Sjöström M, Gottrand F, Castillo MJ, De Henauw S; ... Vitaglione P, ...et al. Longer breastfeeding is associated with increased lower body explosive strength during adolescence. *J Nutr.* 2010;140(11):1989-95.
  - 165) Martínez-Gomez D, Ruiz JR, Ortega FB, Casajús JA, Veiga OL, Widhalm K, Manios Y, Béghin L, González-Gross M, Kafatos A, España-Romero V, Molnar D, Moreno LA, Marcos A, Castillo MJ, Sjöström M; ... Vitaglione P, ...et al. Recommended levels and intensities of physical activity to avoid low-cardiorespiratory fitness in European adolescents: The HELENA study. *Am J Hum Biol.* 2010;22(6):750-6.
  - 166) Gracia-Marco L, Vicente-Rodríguez G, Valtueña J, Rey-López JP, Díaz Martínez AE, Mesana MI, Widhalm K, Ruiz JR, González-Gross M, Castillo MJ, Moreno LA; ... Vitaglione P, ...et al. Bone mass and bone metabolism markers during adolescence: The HELENA Study. *Horm Res Paediatr.* 2010;74(5):339-50.
  - 167) Jiménez Pavón D, Ortega FP, Ruiz JR, España Romero V, García Artero E, Moliner Urdiales D, Gómez Martínez S, Vicente Rodríguez G, Manios Y, Béghin L, Répasy J, Sjöstrom M, Moreno LA, González Gross M, Castillo MJ; ... Vitaglione P, ...et al. Socioeconomic status influences physical fitness in European adolescents independently of body fat and physical activity: the HELENA study. *Nutr Hosp.* 2010;25(2):311-6.
  - 168) Ruiz JR, Labayen I, Ortega FB, Legry V, Moreno LA, Dallongeville J, Martínez-Gómez D, Bokor S, Manios Y, Ciarapica D, Gottrand F, De Henauw S, Molnár D, Sjöström M, Meirhaeghe A; ... Vitaglione P, ...et al. Attenuation of the effect of the FTO rs9939609 polymorphism on total and central body fat by physical activity in adolescents: the HELENA study. *Arch Pediatr Adolesc Med.* 2010;164(4):328-33.
  - 169) Rey-López JP, Vicente-Rodríguez G, Ortega FB, Ruiz JR, Martínez-Gómez D, De Henauw S, Manios Y, Molnar D, Polito A, Verloigne M, Castillo MJ, Sjöström M, De Bourdeaudhuij I, Moreno LA; ... Vitaglione P, ...et al. Sedentary patterns and media availability in European adolescents: The HELENA study. *Prev Med.* 2010;51(1):50-5.

- 170) Pernice R, Hauder J, Koehler P, Vitaglione P, Fogliano V, Somoza V. Effect of sulforaphane on glutathione-adduct formation and on glutathione\_S-transferase-dependent detoxification of acrylamide in Caco-2 cells. *Mol Nutr Food Res.* 2009;53(12):1540-50.
- 171) Vitaglione P, Lumaga RB, Stanzione A, Scalfi L, Fogliano V. beta-Glucan-enriched bread reduces energy intake and modifies plasma ghrelin and peptide YY concentrations in the short term. *Appetite.* 2009;53(3):338-44.
- 172) Galvano F, Salamone F, Nicolosi A, Vitaglione P. Anthocyanins-based drugs for colon cancer treatment: the nutritionist's point of view. *Cancer Chemother Pharmacol.* 2009;64(2):431-2.
- 173) Vitaglione P, Ottanelli B, Milani S, Morisco F, Caporaso N, Fogliano V. Dietary trans-resveratrol bioavailability and effect on CCl4-induced liver lipid peroxidation. *J Gastroenterol Hepatol.* 2009;24(4):618-22.
- 174) Napolitano A, Costabile A, Martin-Pelaez S, Vitaglione P, Klinder A, Gibson GR, Fogliano V. Potential prebiotic activity of oligosaccharides obtained by enzymatic conversion of durum wheat insoluble dietary fibre into soluble dietary fibre. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2009;19(4):283-90.
- 175) Moliner-Urdiales D, Ruiz JR, Ortega FB, Rey-Lopez JP, Vicente-Rodriguez G, España-Romero V, Munguía-Izquierdo D, Castillo MJ, Sjöström M, Moreno LA; ... Vitaglione P, ...et al. Association of objectively assessed physical activity with total and central body fat in Spanish adolescents; the HELENA Study Group. *Int J Obes (Lond).* 2009;33(10):1126-35.
- 176) Vitaglione P, Napolitano A, Fogliano V. Cereal dietary fibre: a natural functional ingredient to deliver phenolic compounds into the gut. *Trends in Food Science and Technology* 2008;19 (9): 451-463
- 177) Felgines C, Texier O, Besson C, Vitaglione P, Lamaison JL, Fogliano V, Scalbert A, Vanella L, Galvano F. Influence of glucose on cyanidin 3-glucoside absorption in rats. *Mol Nutr Food Res.* 2008;52(8):959-64.
- 178) Galvano F, Vitaglione P, Li Volti G, Di Giacomo C, Gazzolo D, Vanella L, La Fauci L, Fogliano V. Protocatechuic acid: the missing human cyanidins' metabolite. *Mol Nutr Food Res.* 2008;52(3):386-7.
- 179) Morisco F, Vitaglione P, Amoruso D, Russo B, Fogliano V, Caporaso N. Foods and liver health. *Mol Aspects Med.* 2008;29(1-2):144-50.
- 180) Galvano F, La Fauci L, Vitaglione P, Fogliano V, Vanella L, Felgines C. Bioavailability, antioxidant and biological properties of the natural free-radical scavengers cyanidin and related glycosides. *Ann Ist Super Sanita.* 2007;43(4):382-93.
- 181) Vitaglione P, Donnarumma G, Napolitano A, Galvano F, Gallo A, Scalfi L, Fogliano V. Protocatechuic acid is the major human metabolite of cyanidin-glucosides. *J Nutr.* 2007;137(9):2043-8.
- 182) Esposito E, Capasso M, di Tomasso N, Corona C, Pellegrini F, Uncini A, Vitaglione P, Fogliano V, Piantelli M, Sensi SL. Antioxidant strategies based on tomato-enriched food or pyruvate do not affect disease onset and survival in an animal model of amyotrophic lateral sclerosis. *Brain Res.* 2007 Sep 7;1168:90-6.
- 183) Vitaglione P, Fogliano V, Stingo S, Scalfi L, Caporaso N, Morisco F. Development of a tomato-based food for special medical purposes as therapy adjuvant for patients with HCV infection. *Eur J Clin Nutr.* 2007;61(7):906-15.
- 184) Vitaglione P, Morisco F, Caporaso N, Fogliano V. Dietary antioxidant compounds and liver health. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2004;44(7-8):575-86.
- 185) Vitaglione P, Sforza S, Galaverna G, Ghidini C, Caporaso N, Vescovi PP, Fogliano V, Marchelli R. Bioavailability of trans-resveratrol from red wine in humans. *Mol Nutr Food Res.* 2005;49(5):495-504.
- 186) Fogliano V, Vitaglione P. Functional foods: planning and development. *Mol Nutr Food Res.* 2005;49(3):256-62.
- 187) Morisco F, Vitaglione P, Carbone A, Stingo S, Scarpati S, Ascione A, Marmo R, Fogliano V, Caporaso N. Tomato-based functional food as interferon adjuvant in HCV eradication therapy. *J Clin Gastroenterol.* 2004;38(6 Suppl):S118-20.
- 188) Vitaglione P, Fogliano V. Use of antioxidants to minimize the human health risk associated to mutagenic/carcinogenic heterocyclic amines in food. *J Chromatogr B Analyt Technol Biomed Life Sci.* 2004;802(1):189-99.
- 189) Vitaglione P; Morisco F; Caporaso N, Fogliano V. Dietary antioxidant compounds and liver health. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition* 2004; 44(7-8):575-586
- 190) Graziani G; Pernice R; Lanzuise S, Vitaglione P, Anese M, Fogliano V. Effect of peeling and heating on carotenoid content and antioxidant activity of tomato and tomato-virgin olive oil systems. *European Food Research And Technology* 2003; 216(2):116-121.
- 191) Vitaglione P; Monti SM; Ambrosino P, Skog K, Fogliano V. Carotenoids from tomatoes inhibit heterocyclic amine formation. *European Food Research And Technology* 2002; 215(2): 108-113.

**Autorizzo il trattamento dei miei dati personali in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003**

Castellammare di Stabia, 30/09/2024