



### Informazioni personali

Nome	Ginevra Lombardi-Boccia
Indirizzo	Via Meropia, 78 - Roma
Telefono	06 5125690
Telefono Mobile	335 5324071
E-mail	g.lombardiboccia@crea.gov.it
Nazionalità	Italiana

Data di nascita	04.02.1956
-----------------	------------

Luogo di nascita	Benevento
------------------	-----------

### Istruzione e formazione

1979	
• Nome e tipo di istituto di istruzione e/o formazione	Università degli Studi "La Sapienza" di Roma.
• Titolo di studio e/o qualifica conseguita	Laurea in Scienze Biologiche
1975	
• Nome e tipo di istituto di istruzione e/o formazione	Liceo Classico "Vitruvio Pollione"
• Titolo di studio e/o qualifica conseguita	Diploma di Maturità Classica

### Esperienza lavorativa

<b>1978-1982</b>	Esperto laureato per "Piani di fattibilità ambientali presso Provincia di Roma e Regione Lazio e produzione libri divulgativi" nei ruoli della Cooperativa di Studi Zoologici ed Ambientali"
<b>1979- 1982</b>	Docenze presso Scuole Statali
<b>1983-1988</b>	Vincitrice Borsa di Studio CNR. Attività di ricerca svolta presso INN e poi INRAN
<b>Ruolo/i lavorativo/i svolto/i</b>	Ricercatrice
<b>Principali mansioni e responsabilità</b>	Responsabile azioni di Ricerca
<b>1986-1988</b>	
• <b>Tipo di azienda o settore</b>	Istituto Nazionale della Nutrizione (INN)
• <b>Ruolo/i lavorativo/i svolto/i</b>	Docente
• <b>Principali mansioni e</b>	Corso di Chimica degli Alimenti per l'International-Technical and Education Center (ITEC)

<b>responsabilità</b>	
<b>1988</b>	Vincitrice concorso a Ricercatore e Assunzione in ruolo presso: <i>Istituto Nazionale della Nutrizione (INN)</i>
<b>1993</b>	Vincitrice concorso a Primo Ricercatore
<b>• Principali mansioni e responsabilità</b>	Responsabile Scientifico Gruppo di Ricerca Responsabile Scientifico Progetti di Ricerca
<b>1990-1994</b>	
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	Università degli Studi di Roma "La Sapienza"
<b>• Ruolo/i lavorativo/i svolto/i</b>	Docente
<b>Principali mansioni e responsabilità</b>	Docente incaricato Insegnamento di "Metodologie per la Valutazione della Qualità Nutrizionale degli Alimenti" presso: <i>Scuola di Specializzazione in Scienza degli Alimenti dell'Università La Sapienza di Roma</i>
<b>1995</b>	
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	Stage di Ricerca presso il Laboratorio di Microbiologia del DISTAM (Milano)
<b>Ruolo/i lavorativo/i svolto/i</b>	Ricercatrice
<b>Principali mansioni e responsabilità</b>	Responsabile di Progetto "Messa a punto di un sistema modello in vitro per la simulazione del processo fermentativo per lo studio della biodisponibilità del calcio".
<b>2002-2003</b>	
<b>i Tipo di azienda o settore</b>	Università "Tor Vergata" di Roma
<b>Ruolo/i lavorativo/i svolto/</b>	Docente
<b>Principali mansioni e responsabilità</b>	Titolare del Corso "Vitamine e composti fenolici con potere antiossidante negli alimenti" nell'ambito del Corso di Laurea delle Professioni Sanitarie di Dietistica
<b>2005</b>	
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	INRAN / University of Mysore
<b>Principali mansioni e responsabilità</b>	Controrelatore PhD Thesis - UNIVERSITY OF MYSORE (India) – Specializzazione in Food Science and Nutrition.
<b>2009-2011</b>	
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	EFSA
<b>Ruolo lavorativo svolto</b>	Esperto per l'Italia per: <i>Total Diet Study</i>
<b>• Principali mansioni e responsabilità</b>	Posizione Italiana per la Stesura delle Linee Guida Europee per "Total Diet Study"
<b>2011</b>	
<b>Tipo di azienda o settore</b>	Istituto Tecnico Agrario "Garibaldi" (Roma)
<b>Principali mansioni e responsabilità •</b>	Lezioni " <i>I colori della frutta</i> " per il Corso di Educazione Alimentare

**Capacità e competenze personali**

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

Prima lingua	<b>Inglese</b>
• Capacità di lettura	Ottima
• Capacità di scrittura	Ottima
• Capacità di espressione orale	Buona
Altre lingue	<b>Francese</b>

<b>Incarichi Internazionali</b>	Membro del Management Committee della COST ACTION 15136 IT “European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health (EUROCAROTEN)”
<b>Incarichi Internazionali.</b>	EFSA Expert per l’Italia - WG: <i>Total Diet Study- Exposure</i>
<b>Incarichi Internazionali.</b>	Delegato Italiano per il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali WG: “Development of Food and Nutrition Action Plans in Southern European Countries”
<b>Incarichi Internazionali.</b>	Membro COST Concerted Action 926 – “Bioavailability Absorption, distribution, metabolism and excretion /ADME) of bioactive substances in foods”
<b>Incarichi Internazionali.</b>	Membro del Gruppo Internazionale CODEX per “Brodi e Minestre”
<b>Incarichi Internazionali.</b>	Membro del Gruppo Internazionale CODEX per “Carni e Igiene delle carni”
<b>Incarichi Internazionali.</b>	Membro COST ACTION 98 - ‘Effect of antinutrients on the nutritional value of diets.’
<b>Incarichi Internazionali.</b>	Membro del ‘Norleg International Database’
<b>Incarichi Nazionali.</b>	Membro eletto del Comitato Scientifico del CREA Alimenti e Nutrizione
<b>Incarichi Nazionali.</b>	Membro della Commissione di esperti per la revisione dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per gli italiani (LARN)
<b>Incarichi Nazionali.</b>	Membro del Consiglio Direttivo del RIRAB “Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica”
<b>Incarichi Nazionali.</b>	Membro del Comitato Tecnico Scientifico per la Revisione delle Tabelle di Composizione degli Alimenti (2010 )
<b>Incarichi Nazionali.</b>	Dal 2000 - <u>Revisore Ufficiale</u> per “Progetti MIUR-COFIN”

<b>Incarichi Nazionali.</b>	2003-2012 <u>Membro</u> Comitato di Valutazione ed Indirizzo Scientifico per la Biblioteca INRAN
<b>Incarichi Nazionali.</b>	2004 <u>Direzione</u> dell’Unità di Chimica degli Alimenti
<b>Incarichi Nazionali.</b>	<u>Coordinamento</u> Tecnico-Scientifico della “2a Conferenza Nazionale per l’Educazione Alimentare”
<b>Incarichi Nazionali.</b>	Membro Società Scientifica ASETOV (Associazione Italiana per lo Studio degli Elementi in Traccia negli Organismi Viventi)
<b>Incarichi Nazionali.</b>	Membro di Commissioni Esaminatrici Bandi Concorso
<b>GRUPPI DI LAVORO</b>	Partecipazione al Gruppo di Lavoro per redigere un Parere Scientifico inerente la <i>Public consultation on the draft scientific opinion on dietary reference values for sodium</i> EFSA (2019)
	Componente del Gruppo di lavoro per la revisione delle “ <i>Linee Guida per una sana Alimentazione Italiana</i> ”
	Coordinatore Gruppo di Lavoro per la stesura capitolo “L’acqua” del Dossier Scientifico che precede la pubblicazione del documento di consenso delle “ <i>Linee Guida per una sana Alimentazione Italiana</i> ”

<b>PREMI e RICONOSCIMENTI</b>	Premiata dalla Regione Lazio per il Progetto PROBIS (2018)
<b>PROGETTI SCIENTIFICI</b>	<p>Coordinatrice Progetto PROBIS: <i>Processi biotecnologici innovativi e sostenibili per il recupero di molecole di interesse nutraceutico da scarti della filiera ittica.</i> (Progetti Gruppi di Ricerca - Regione Lazio)</p> <p>Progetto Europeo H2020-BBI <b>EXCornSEED</b>: Separation, fractionation and isolation of biologically active natural substances from corn oil and other side streams</p> <p>Responsabile per Italia COST ACTION 15136 IT "European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health (EUROCAROTEN)"</p> <p>Membro Progetto Europeo <i>Total Diet Study- Exposure (KBBE 2001.2.4-02) - 7PQ</i></p> <p>Responsabile per CRA-NUT (oggi CREA-AN) del Progetto PABIOVAT</p> <p>Responsabile per CRA-NUT (oggi CREA-AN) del Progetto FISER</p> <p>Membro Progetto EUROFIR</p> <p>Membro Progetto METRO FOOD - Infrastruttura di Ricerca Europea (<a href="https://www.metrofood.eu">https://www.metrofood.eu</a>)</p> <p>Membro Progetto PRO-METROFOOD, H2020 INFRADEV-02-2016 grant agreement No 739568</p> <p>Responsabile Linea Ricerca Progetto ARSIAL "Valutazione di schemi di conversione all'agricoltura biologica e biodinamica in Aziende tipo della Regione Lazio"</p> <p>Co-Coordinatrice del Progetto ISIT-INRAN-SSICA "Salumi Italiani"</p> <p>Responsabile di numerosi <u>Progetti di Ricerca</u> finanziati dal MiPAAF nell'ambito della <i>Filiera ortofrutticola</i> : BIOAGRIBIO</p> <p>Responsabile di <u>Progetti di Ricerca</u> finanziati dal MiPAAF nell'ambito dell'<i>Agricoltura Biologica</i></p> <p>Responsabile di <u>Progetti di Ricerca</u> finanziati dal MiPAAF nell'ambito della <i>Filiera Carni e Derivati (ALIMED – SIAGRO - QUALITA')</i></p> <p>Coordinatrice del Progetto a Sportello MiPAAF "Individuazione di indicatori di qualità nutrizionale per lo sviluppo qualitativo dell'actinidia "KIWI IGP LATINA".</p> <p>Coordinatrice del Progetto "Ciliegie dell'Etna, cv. Mastrantonio". Finanziato Regione Sicilia</p> <p>Coordinatrice del Progetto CNR. "C.N.R.-Agenzia 2000" "Valutazione della qualità nutrizionale della dieta totale italiana: apporto in nutrienti, composizione e stabilità della frazione lipidica, rischio di patologie cardiovascolari".</p> <p>Responsabile per l'Italia, del Progetto "Valoración funcional de la harina de garbanzo como ingrediente alimentario" della Università di Cordoba (Spagna) – In collaborazione con il Dpto Bromatología y Tecnología de los alimentos. Director Dr. Francisco Rincón León</p> <p>Responsabile Sottoprogetto "Modelli ed indicatori per la valutazione del grado e dei meccanismi delle interazioni tra molecole di importanza nutrizionale" nell'ambito del Progetto RA.I.S.A "Agrobiotecnologie per la valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" _</p> <p>Responsabile dell'Area-Problema "Studi sull'Interazione tra Costituenti nella Matrice Alimentare" Sottoprogetto 3 " Tecnologie innovative di conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli" del Progetto Finalizzato IPRA "Incremento produttività risorse agricole".</p>

<p>Capacità e competenze tecniche</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, ecc.</i></p>	<p>Conoscenze informatiche: sistemi operativi Windows XP/Vista e Mac OS. Software Office; Works Software Millenium (Waters); Empower 2 (Waters).</p> <p>Corso di "<i>Informatica di base e applicativi Microsoft Office</i>" organizzato dalla Hub.net srl. - Conseguimento del <i>Diploma</i></p> <p><u>Competenze tecniche</u> per la gestione di attrezzature scientifiche (HPLC-PDA, GC-MS, LC-MS, ICP-Plasma) volte all'analisi molecole di interesse nutrizionale</p>
---	---

<p>Altre capacità e competenze</p> <p><i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	<p>Attività stabile di Referee per Riviste Scientifiche Internazionali:</p> <p><i>Journal Agric.Food Chem. - British Journal of Nutrition- J. Food Comp. Anal. - J. Trace Elements in Medicine and Biology - Int J Vitam Nutr Res - J. Food Sci.- Fruits</i></p> <p>- Attività di Tutor per Tesi di Laurea</p>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività di Tutor Tesi per la Scuola Specializzazione</li> <li>- Contro-Relatore per Tesi PhD Internazionali</li> </ul> <p><b>Attività divulgative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaboratore per l'Istituto dell'Enciclopedia Italiana (Treccani)</li> <li>- Esperto Nutrizionista nella Trasmissione televisiva "Vivere bene"</li> <li>- Esperto Nutrizionista nella Trasmissione televisiva "Linea Verde"</li> <li>- Esperto Nutrizionista nella Trasmissione televisiva "Uno mattina"</li> <li>- Esperto Nutrizionista nella Trasmissione televisiva "Salute e Benessere"</li> <li>- Esperto Nutrizionista alla presentazione "La carne in tavola: come, quando e perché"</li> </ul> <p>Libri</p>
--	---

<p><b>Campi di interesse</b></p>	<p>L'attività di Ricerca è indirizzata allo studio della <i>Qualità Nutrizionale degli Alimenti</i>, di <i>fonti non convenzionali di nutrienti</i> (microalghe, insetti), della <i>sostenibilità della dieta</i> attraverso il recupero di molecole di interesse dagli scarti delle filiere alimentari, dell'<i>Adeguatezza Nutrizionale della Dieta Totale Italiana (Total Diet)</i>.</p> <p><b>A)</b> Gli studi relativi alla valutazione della <i>Qualità Nutrizionale di Alimenti di origine Vegetale</i> sono indirizzati a fornire una conoscenza scientifica approfondita della qualità nutrizionale degli alimenti con particolare riferimento alla caratterizzazione del loro profilo in nutrienti, delle proprietà biochimiche, all'identificazione dei marker di qualità, dei fitochimici come fonti naturali di molecole con azione protettiva sulla salute ed allo studio del ruolo di queste nella modulazione dell'attività antiossidante, nonché alla valutazione della biodisponibilità <i>in vitro</i> di elementi minerali (ferro non-eme, zinco e calcio). Parte di tale attività è anche dedicata alla valorizzazione dei prodotti a denominazione di origine protetta (DOP IGP) per i quali non disponiamo di profili compositivi che possano offrire una loro caratterizzazione distintiva da altri prodotti equivalenti presenti sul mercato. Altra attività di ricerca è dedicata allo studio della qualità degli alimenti derivanti dall'<i>Agricoltura Biologica</i> ed alla valutazione della capacità antiossidante degli stessi.</p> <p><b>B)</b> Altro settore di attività è indirizzato allo studio della qualità nutrizionale della <i>Carne e Derivati</i>. Gli studi sono incentrati sulla composizione in minerali con particolare attenzione alla speciazione del ferro (eme e non-eme), alla composizione della frazione lipidica e vitaminica, nonché all'analisi dell'effetto della conservazione di tipo industriale sulle proprietà nutrizionali (<i>shelf-life</i>). Gli studi condotti su questo tipo di alimenti hanno diversi indirizzi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) studio della composizione in nutrienti allo scopo di acquisire dati aggiornati del profilo compositivo delle carni presenti sul mercato Italiano. In questo ambito gli studi sono volti ad analizzare la composizione delle principali ricette a base di carne tipiche della tradizione Italiana, acquisendo così i dati relativi alla effettiva disponibilità in nutrienti dopo la cottura. I dati sono oggi in via di presentazione su un <i>data base</i> comprendente dati relativi alla composizione di ricette di carni di manzo, vitello, maiale agnello, coniglio, carni avicole, volto ad offrire una guida per gli specialisti del settore ed i consumatori per la formulazione di diete accurate.</li> <li>2) Potenziale dell'utilizzo di antiossidanti naturali per l'estensione della shelf-life, attraverso la prevenzione dell'ossidazione lipidica durante la conservazione delle carni.</li> <li>3) Caratterizzazione nutrizionale di salumi tipici e a marchio protetto (DOP, IGP) attraverso lo studio del profilo compositivo e valutazione del contenuto in molecole utilizzate come additivi per la loro conservazione (cloruro di sodio, nitrati, nitriti), con produzione di un database dedicato a salumi a marchio protetto (DOP, IGP). Il data base è presente sul <i>sito web</i> del Centro.</li> </ol> <p><b>C)</b> Le attività relative alla <i>Sostenibilità della Dieta e delle produzioni</i> viene affrontata attraverso lo studio di fonti non convenzionali di nutrienti (microalghe, insetti) e con progetti finalizzati al recupero di sottoprodotti e degli scarti delle filiere alimentari, ed il riutilizzo da essi delle molecole bioattive di interesse per applicazioni nel settore alimentare per il loro valore nutritivo ed il potenziale nutraceutico.</p> <p>In questo ambito si studia anche la realizzazione di protocolli "green" da applicare nei processi estrattivi al fine di ottenere prodotti salutari per il consumo umano. Le attività in questo settore sono supportate da Progetto Europeo H2020-BBI EXcornsEED e dal progetto PROBIS finanziato dalla Regione Lazio.</p> <p><b>D)</b> Un altro tema centrale dell'attività di ricerca è relativo alla valutazione dell'<i>Adeguatezza Nutrizionale della Dieta Totale Italiana</i>. Tali studi, analizzando gli alimenti così come consumati</p>
----------------------------------	--

	<p>all'interno della dieta totale giornaliera, costituiscono uno strumento per la stima dei livelli di assunzione di nutrienti e molecole bioattive nella popolazione Italiana ed in gruppi di popolazione specifici. Per questi studi e per la definizione di Linee Guida per creare una rete Europea di studi sulla Dieta Totale, la sottoscritta partecipa come EFSA expert per l'Italia al Working Group: <i>Total Diet Study</i>, ed il Gruppo di Ricerca ha partecipato al <i>Progetto Europeo "Total Diet Study Exposure"</i>.</p>
<p><b>Pubblicazioni</b> Libri-1) Volumi 2) Capitoli</p>	<p><b>LIBRI</b></p> <p><i>Towards a harmonised Total Diet Study approach: a guidance document.</i> (2011) European Food Safety Authority (EFSA) Charrondiere R., Georgescu I. M., Kambek L., , Lindtner O., Lombardi-Boccia G., Marcos V., Oliveira L., Peltonen K, Shavila J., Sirot V., Verger P. EFSA:Stefan Fabiansson, Elena Scaravelli, Liisa Valsta, Francesco Vernazza</p> <p>EFSA Journal 2011;9(11):2450 [66 pp.]</p> <p><i>State of the art on Total Diet Studies based on the replies to the EFSA/FAO/WHO questionnaire on national total diet study approaches</i> (2011) European Food Safety Authority (EFSA) Charrondiere R., Georgescu I. M., Kambek L., , Lindtner O., Lombardi-Boccia G., Marcos V., Oliveira L., Peltonen K, Shavila J., Sirot V., Verger P. EFSA:Stefan Fabiansson, Elena Scaravelli, Liisa Valsta, Francesco Vernazza</p> <p>EFSA-Q-2011-01066</p> <p><i>"La carne bovina nella gastronomia italiana. Valore nutritivo di alcune ricette tipiche"</i> G. Lombardi-Boccia, L.Marletta (ed. Centro Stampa Università "La Sapienza")</p> <p><i>Salumi Italiani DOP e IGP. Un Patrimonio unico al mondo.</i> Ed. 2017 Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali</p> <p><b>CAPITOLI</b></p> <p>Gli Ortaggi. In:<i>L'Universo del Corpo</i>. Vol.IV, p.726. Istituto della Enciclopedia Italiana (Giovanni Treccani).</p> <p><i>"La ricerca sulla qualità dei prodotti biologici"</i> - Ginevra Lombardi-Boccia. In: Rete Italiana Ricerca Agricoltura Biologica (RIRAB). <a href="http://www.rirab.it">www.rirab.it</a></p> <p>Lucarini M., Canali R., Cappelloni M., Di Lullo G., Lombardi-Boccia G. (1999) <i>Brassica vegetables: relationship between chemical composition and in vitro calcium availability</i>. In: Agri-Food Quality II. ISBN: 9781855737747</p>

**Articoli:  
Riviste Scientifiche Internazionali**

1. Massimo Lucarini, Fabio Sciubba, Donatella Capitani, Maria Enrica Di Cocco, Laura D'Evoli, Alessandra Durazzo, Maurizio Delfini & Ginevra Lombardi Boccia (2019): Role of catechin on collagen type I stability upon oxidation: a NMR approach, *Natural Product Research*, DOI: 10.1080/14786419.2019.1570509
2. Josè Sánchez del Pulgar, Massimo Lucarini, Altero Aguzzi, Paolo Gabrielli, Irene Casini, Francisco J Comendador, Fiorella Sinesio, Marina Peparao, Eleonora Saggia Civitelli, Lucia Marinelli, Giuseppe Venuto, Maria De Giusti and Ginevra Lombardi-Boccia (2019) Nutritional, microbiological and sensory attributes of an italian local meat-product. *Int. J. Food and Nutritional Sci.* 8, n°2, 17-25.
3. Gabriella Di Lena, Irene Casini, Massimo Lucarini, Ginevra Lombardi-Boccia (2019) Carotenoid profiling of five microalgae species from large-scale production. *Food Research International* 120 (2019) 810–818. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.11.043>
4. M. Lucarini, A. Durazzo, J. Sánchez del Pulgar, P. Gabrielli, G. Lombardi-Boccia (2018) Determination of fatty acid content in meat and meat products: The FTIR-ATR approach. *Food Chem* 30;267:220-230.DOI:10.1016/j.foodchem.2017.11.042
5. Lucarini M., Durazzo A. , Romani A. , Campo M., Lombardi-Boccia G. and Francesca Cecchini F. (2018) Bio-Based Compounds from Grape Seeds: A Biorefinery Approach. *Molecules*, 23, 1888. doi:10.3390/molecules23081888
6. Aida Turrini, Ginevra Lombardi-Boccia, Federica Aureli, Francesco Cubadda, Laura D'Addezio, et al. (2017) A conceptual framework for the collection of food products in a Total Diet Study. *Food Additives and Contaminants – Part A FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS: PART A.* <https://doi.org/10.1080/19440049.2017.1384577>

7. D'Evoli L., Lucarini M., Aguzzi A., Gabrielli P., Lombardi-Boccia G. (2017). Carotenoids and chlorophylls in Bronte's pistachio (*Pistacia vera*, L.) and Pistachio processed products *Int.J. Food and Nutr.Sci.*, Vol. 6, No. 3:1-7.
8. D'Evoli L., Lucarini M., Sanchez del Pulgar J., Aguzzi A., Gabrielli P., Azzini E., Lombardi-Boccia G. (2017). Nutrients and Bioactive Molecules of the Early and Late Cultivars of the Treviso Red Chicory (*Cichorium intybus* L.). *Food and Nutrition Sciences*, 8, 457-464 <http://www.scrip.org/journal/fns>
9. J. Sanchez del Pulgar, M. Lucarini, G. Saccani, P. Gabrielli, A. Aguzzi and G. Lombardi Boccia (2017) Fat quality of tuscan dry-cured ham. ICoMST Cork (Ireland): Wageningen Academic Publishers, 975-976.
10. Lucarini, J. Sanchez del Pulgar, G. Saccani, P. Gabrielli, A. Aguzzi and G. Lombardi Boccia (2017). Italian dried meat-products: distinctive characteristics of some PDO local products. ICoMST, Cork (Ireland): Wageningen Academic Publishers, 947-948.
11. Azzini E., Maiani G., Garaguso I., Polito A., Foddai M.S., Venneria E., Durazzo A., Intorre F., Palomba L., Rausedo M.L., Lombardi-Boccia G. and Nobili F. (2016) The Potential Health Benefits of Polyphenol-Rich Extracts from *Cichorium intybus* L. Studied on Caco-2 Cells Model. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, vol. 2016, Article ID 1594616, 9 pages. doi:10.1155/2016/1594616.
12. D'Evoli L., Lucarini M., Sánchez del Pulgar J., Aguzzi A., Gabrielli P., Gambelli L., Lombardi-Boccia G. (2016) Phenolic Acids Content and Nutritional Quality of Conventional, Organic and Biodynamic Cultivations of the Tomato CXD271BIO Breeding Line (*Solanum lycopersicum* L.). *Food and Nutrition Sciences*, 2016, 7, 1112-1121 <http://www.scrip.org/journal/fns>
13. D'Evoli L., Lucarini M., Gabrielli P., Aguzzi A. and Lombardi-Boccia G. (2015) Nutritional value of Italian Pistachios from Bronte (*Pistacia vera*, L.), Their Nutrients, Bioactive Compounds and Antioxidant Activity. *Food and Nutrition Science*, 6, 1267-76.
14. D'Evoli L., Moscatello S., Lucarini M., Aguzzi A., Gabrielli P., Proietti S., Battistelli A., Famiani F., Böhm V. and Lombardi-Boccia G. (2015) Nutritional traits and antioxidant capacity of kiwifruit (*Actinidia deliciosa* plant, cv. Hayward) grown in Italy. *J. Food Comp. Anal* 37:25-29.
15. Le Donne C., Lombardi-Boccia G., Lucarini M., D'Evoli L., Tesone V., Turrini A. (2015) Exposure assessment: Total diet Studies. In: *Options Méditerranéennes, Serie A, No.111*. Food Safety Challenges for Mediterranean Products, pp. 43-50.
16. M. Lucarini, J. Sánchez del Pulgar, L. D'Evoli, A. Aguzzi, P. Gabrielli, L. Marinelli, G. Venuto, M. De Giusti, F.J. Comendador and G. Lombardi-Boccia (2015) Nutritional and microbiological quality of a traditional Italian local meat product. 61st ICoMST, 23-28th August 2015, Clermont-Ferrand (France)
17. F. J. Comendador, E. Moneta, M. Peparajo, M. Lucarini, A. Aguzzi, P. Gabrielli and G. Lombardi Boccia. La qualità della soppressata Irpina: aspetti sensoriali e chimico- nutrizionali. 2015. In "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare, Vol. XI" - Atti dell'12° CISETA (Chiriotti Editori, Pinerolo, TO), Rho 3-4 Maggio 2015 (ISBN 978-88-96027-19-6).
18. Le Donne C., Lombardi-Boccia G., Lucarini M., D'Evoli L., Tesone V., the WP3 contributors Volatier J.L. and Turrini A. on behalf of the whole TDS-Exposure Consortium (2015). Exposure assessment: Total Diet Studies. Critical points from a literature review. *The proceedings of the Workshop "Food Safety Challenges for Mediterranean Products"* N°111. Zaragoza, Spain, 10-11 June 2014. <http://www.iamz.ciheam.org/samefood/publications.html>.
19. Lucarini M., D'Evoli L., Gabrielli P. and Lombardi-Boccia G. (2015) Dietary Exposure to nitrate in Italy: contribute of fresh vegetables and cured meat consumption. *Egean Conference* (3-5 Giugno Milano).
20. Lucarini M., D'Evoli L., Gabrielli P. and Lombardi-Boccia G. (2015) Nitrate intake in Italy: levels in fresh vegetables and in cured meats *Egean Conference* (3-5 Giugno Milano).
21. Comendador F.J., Moneta E., Peparajo M., Lucarini M., Aguzzi A., Gabrielli P. and Lombardi Boccia G. Caratteristiche chimiche e sensoriali della Ventricina del Vastese (2014). In "Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare, Vol. XI" - Atti dell'11° CISETA. (Chiriotti Editori, Pinerolo, TO), pp. 64-68. (ISBN 978-88-96027-19-6).
22. Lucarini M., D'Evoli L., Sciubba F., Di Cocco M.E., Delfini M. and Lombardi-Boccia G. (2014) Effect of natural plant antioxidants on shelf-life of minced beef during refrigerated storage. Atti CHIMALI 2014
23. D'Evoli L., Lucarini M., Gabrielli P. and Lombardi-Boccia G. (2014) Carotenoids and chlorophylls as molecular markers in processed pistachio products. Atti CHIMALI 2014
24. D'Evoli L., Tufi S., Gabrielli P., Lucarini M. e Lombardi-Boccia G. (2013) Analisi simultanea delle isoforme della vitamina E in campioni alimentari tramite spettrometria di massa. *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione* 3: 33-40 (ISSN 1128-7969)
25. D'Evoli L., Lombardi-Boccia G., Lucarini M. (2013) Influence of heat treatments on carotenoid content of cherry tomatoes *Foods*, 2(3), 352-363; doi:10.3390/foods2030352
26. D'Evoli L., Moscatello S., Baldicchi A., Lucarini M., Cruz-Castillo J.G., Aguzzi A., Gabrielli P., Proietti S., Battistelli A., Famiani F., Böhm V. and Lombardi-Boccia G. (2013) Post-harvest quality, phytochemicals and antioxidant activity in organic and conventional kiwifruit (*Actinidia deliciosa*, cv. Hayward). *Italian J. Food Sci.* 25: 362-368.
27. D'Evoli L., Lombardi-Boccia G., Lucarini M., Morroni F., Hrelia P., Cantelli-Forti G., Tarozzi A.. (2013) Red Chicory (*Cichorium intybus* L. cultivar) as a Potential Source of Antioxidant Anthocyanins for Intestinal Health, *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, vol. 2013, Article ID 704310, 8 pages, 2013. doi:10.1155/2013/704310.
28. Lucarini M., Saccani G., D'Evoli L., Tufi S., Aguzzi A., Gabrielli P., Marletta L. and Lombardi-Boccia G. (2013) Micronutrients in Italian ham: a survey of traditional products. *Food Chemistry* 140 (4): 837-842.
29. Comendador, F.J., Moneta, E., Peparajo, M., Lucarini, M., Gabrielli, P., Aguzzi A. e Lombardi-Boccia G. (2013) Caratteristiche chimiche e sensoriali della Ventricina del Vastese. Atti XI Congresso CISETA, Milano 21-22 maggio

30. D'Evoli L., Lucarini M., Aguzzi A., Gabrielli P., Lombardi-Boccia G (2013) Profilo compositivo del pistacchio di Bronte (*Pistacia vera* L., cv. Bianca) e caratterizzazione della sua frazione lipofila. In: *Biodiversità e agroalimentare: Strumenti per descrivere la realtà Italiana* pp. 3-10. (Ed.: CRA ex-INRAN).
  31. D'Evoli L., Azzini E., Lucarini M., Aguzzi A., Gabrielli P., Venneria E., Foddai M.S., Durazzo A., Lombardi-Boccia G (2013) Due prodotti orticoli di qualità: il Radicchio Rosso di Treviso ed il Radicchio di Castelfranco (*Cichorium intybus*, L.). In: *Biodiversità e agroalimentare: Strumenti per descrivere la realtà Italiana*. pp.11-21. (Ed.: CRA ex-INRAN).
  32. Lucarini M., D'Evoli L., Tufi S., Gabrielli P., Lombardi-Boccia G. (2013) Influenza del Sistema di Coltivazione sull'accumulo di Nitrato nel Radicchio Rosso di Treviso (*Cichorium Intybus* L.). In: *Biodiversità e agroalimentare: Strumenti per descrivere la realtà Italiana*. pp 22-26 (Ed.: CRA ex-INRAN).
  33. Massimo Lucarini, Laura D'Evoli, Sara Tufi, Paolo Gabrielli, Sara Paoletti, Sandra Di Ferdinando and Ginevra Lombardi-Boccia (2012) Influence of growing system on nitrate accumulation in two varieties of lettuce and red radicchio of Treviso *J. Sci. Food Agric.* 92: 2796-99. DOI 10.1002/jsfa5526 (wileyonlinelibrary.com)
  34. M. Lucarini, G. Saccani, L. D'Evoli, A. Aguzzi, P. Gabrielli, S. Tufi and G. Lombardi-Boccia (2012) Traditional italian ham: recent trends in fat content and fatty acids profile. In: *Proceedings 58th ICoMST Montreal, Canada*
  35. D'Evoli L., Lucarini M., Valentini M., Ritota M., Sequi P. and Lombardi-Boccia G. (2012) Anthocyanins profile of two Italian *Cichorium intybus* L. cultivar. *Acta Hort.* 939:337-343.
  36. Massimo Lucarini, Giovanna Saccani, Laura D'Evoli, Sara Tufi, Altero Aguzzi, Paolo Gabrielli and Ginevra Lombardi-Boccia (2012) Technological features and nutritive value of traditional italian ham: the micronutrient profile. In: *Proceedings 58th ICoMST Montreal, Canada*
  37. Lucarini M., D'Evoli L., Nicoli S., Aguzzi A., Gabrielli P. and Lombardi-Boccia G. (2011) Effect of cooking treatments on nutrient profile of dishes based on veal meat. *Italian J Food Sci* 23 (4):395-403
  38. Lucarini M., D'Evoli L., Delfini M., Sciubba F., Capitani D. and Lombardi Boccia G. (2011) Collagen-Catechin Interactions: a NMR Approach. *Short papers* In: "57<sup>th</sup> ICoMST Congress, Proceedings" Ghent 7-12<sup>th</sup> August.
  39. Tarozzi, A., Cocchiola, M., D'Evoli, L., Franco, F., Hrelia, P., Gabrielli, P., Lucarini, M., Aguzzi, A. and Lombardi-Boccia, G. (2010) Fruit Attributes, Phenolic Compounds, Antioxidant and Antiproliferative Activity of Strawberries (*Fragaria ananassa*, cv. Favette) Grown by Biodynamic and Conventional Agriculture Methods. *Acta Horticulture* 873: 289-293
  40. D'Evoli, L., Tarozzi, A., Hrelia, P., Lucarini, M., Cocchiola, M., Gabrielli, P., Franco, F., Morroni, F., Cantelli-Forti, G. and Lombardi-Boccia, G. (2010) Influence of cultivation system on bioactive molecules synthesis in strawberries: spin-off on antioxidant and antiproliferative activity. *J Food Sci.*75(1): 94-99.
  41. D'Evoli L., Lucarini M., Valentini M., Ritota M., Sequi P. and Lombardi-Boccia G. (2010) Anthocyanins profile of two Italian *Cichorium intybus* L. cultivar. *Acta Hort.* (CD format)
  42. D'Evoli L., Lucarini M., Gabrielli P., Aguzzi A. e Lombardi-Boccia G. (2009) Profilo compositivo e marcatori molecolari della qualità dei frutti dell'area IGP "Kiwi Latina" (*Actinidia deliciosa*) in relazione ai metodi di coltivazione ed ai genotipi. *Italus Hortus* 16(5): 274-279.
  43. D'Evoli, L., Salvatore, P., Lucarini, M., Nicoli, S., Aguzzi, A., Gabrielli, P. and Lombardi-Boccia, G. (2009) Nutritional value of traditional Italian meat based dishes: Influence of cooking methods and recipe formulation. *Int. J. Food Sci. and Nutr.* 60 (S5): 38-49.
  44. D'Evoli L., Lucarini M. and Lombardi-Boccia G. (2009) Daily intakes of minerals and heme iron from meat-based dishes typical of italian culinary tradition. *Proceedings 7<sup>th</sup> Int. Symposium on Trace Elements in Human: New Perspectives.* Athens 13-15 October.
  45. D'Evoli L., Lucarini M. and Lombardi-Boccia G. (2009) Towards an effective spreading of the nutritional value of meat based dishes. *Short papers* In: "55<sup>th</sup> ICoMST Congress, Proceedings" (Wageningen Acad. Publishers).
  46. D'Evoli, L., M. Lucarini, S. Nicoli, A. Aguzzi, P. Gabrielli and Lombardi- Boccia G. 2009. Nutritional profile of traditional Italian hams. In: *Proceeding of 5th World Congress of dry-cured ham.* Aracena, Spain.
  47. Lombardi-Boccia G., Lucarini M., D'Evoli L., Salvatore P., Marletta L., Aguzzi A., Gabrielli P., Nicoli S., Camilli E., Sciupa F., Di Cocco M.E., Delfini M. (2008) Indici di qualità. profilo compositivo e marcatori di insorgenza di fenomeni ossidativi in carni bovine. Realizzazione di un data-base di composizione specifico. In: *Qualità Alimentare (CSU ed.)*. pp.406-435.
  48. Lombardi-Boccia G., Lucarini M., D'Evoli L., Salvatore P., Marletta L., Aguzzi A., Gabrielli P., Nicoli S., Camilli E., Sciupa F., Di Cocco M.E., Delfini M. (2008) Indici di qualità. profilo compositivo e marcatori di insorgenza di fenomeni ossidativi in carni bovine. Realizzazione di un data-base di composizione specifico. In: *Qualità Alimentare (CSU ed.)*. pp.406-435.
  49. D'Evoli, L., Lucarini, M., Cocchiola, M., Aguzzi, A., Gabrielli, P. e Lombardi-Boccia, G. (2008) Profilo compositivo e molecole bioattive in fragole (*Fragaria ananassa*, cv. favette) coltivate secondo il sistema biodinamico: confronto con la produzione convenzionale In: *Studio del comportamento di sostanze bioattive nelle filiere biologiche* (ed. INRAN): pp.11-20.
  50. D'Evoli L., Gabrielli P., Lombardi Boccia G. e Lucarini M. (2008) Carotenoidi e minerali come marker di processo del pomodoro da industria: produzione biologica e convenzionale a confronto. In: *Studio del comportamento di sostanze bioattive nelle filiere biologiche* (ed. INRAN): pp.33-44.
- rozzzi, F. Franco, L. D'Evoli, F. Morroni, G. Cantelli-Forti, G. Lombardi-Boccia, P. Hrelia (2008) "Bioattività di le (fragaria ananassa) da coltivazione biodinamica e convenzionale" In: *Studio del comportamento di sostanze tive nelle filiere biologiche* (ed. INRAN): pp.22-31.



52. Lombardi Boccia G., Lucarini M., D'Evoli L., Salvatore P., Marletta L., Aguzzi A., Gabrielli P., Nicoli S., Camilli E., Sciupa F., Di Cocco ME., Delfini M (2008). Indici di qualità, profilo compositivo, e marcatori di insorgenza di fenomeni ossidativi in carni bovine. Realizzazione di un data-base di composizione specifico. *Monografia "Progetto Qualità"*, pp. 406-435.
53. Acquistucci R., Bonafaccia G., Lombardi-Boccia G., Lucarini M., Raffo A., Mengheri E., Bellovino D., Finotti E., Kelderer M., Zanella A. (2008) La qualità nelle filiere biologiche. In: *BioAgriCultura* n° 112: 47-48.
54. D'Evoli, L., Cocchiola, M., Lucarini, M., Aguzzi, A., Gabrielli, P. and Lombardi-Boccia, G. (2007) Nutritional quality of strawberries (*Fragaria ananassa*, cv.favette) from biodynamic and conventional agriculture. Atti: Proceeding VI International Symposium "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations" (AIDIC ed., Milano).
55. Lombardi-Boccia G. (2007) Rebuttal to comment on nutrients and antioxidant molecules in yellow plums (*Prunus domestica* L.) from conventional and organic productions: A comparative study. *J. Agric. Food Chem.*, 55 (10): 4279-4280.
56. Lucarini M., D'Evoli L., Lanzi S. and Lombardi-Boccia G. (2007) Antioxidant activity and distribution of ascorbic acid and flavonols in pulp and skin of yellow plums (*Prunus domestica*, L.) related to agricultural system and light exposure In: Proceeding "VI International Symposium "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations" (AIDIC ed., Milano).
57. Ginevra Lombardi-Boccia "Indici di qualità, profilo compositivo e marcatori di insorgenza di fenomeni ossidativi in carni bovine" In SILVAE (Riv. Off. Corpo Forestale dello Stato) - 2007
58. Lucarini M., Lanzi, S., D'Evoli, L., Aguzzi A. and Lombardi-Boccia G. (2006) Intake of Vitamin A and Carotenoids from the Italian population – Results of an Italian Total Diet Study. *Int. J. Vit. and Nutr. Res.* 76,3 :103-109
59. D'Evoli L., Huikko, L., Lampi, A.-M., Lucarini, M., Lombardi-Boccia G., Nicoli. S. and Piironen V. (2006) Influence of rosemary (*Rosmarinus officinalis*, L.) on plant sterol oxidation in extra-virgin olive oil. *Molecular Nutrition & Food Research* 50:818-823
60. Lucarini M., Delfini M., D'Evoli L., Salvatore P., Nicoli S., Gabrielli, P., Piccioni, F. Marletta L. and Lombardi-Boccia G. (2006) Prevention of lipid oxidation and heme iron accessibilità by addition of rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) as ingredient in hamburger. In: "52<sup>th</sup> International Congress Meat Science and Technology" (Wageningen Acad. Publishers).
61. P. Salvatore, S. Nicoli, M. Lucarini. L. D'Evoli, P. Gabrielli, L. Marletta. and G.Lombardi-Boccia (2006) Fat content and fatty acid profile of steers reared in Italy: changes along with time. In: "52<sup>th</sup> ICoMST Congress, Proceedings" (Wageningen Acad. Publishers).
62. D'Evoli, L., Salvatore, P., Nicoli, S., Gabrielli, L., Marletta. L. e Lombardi-Boccia, G. (2006). Influenza della cottura e degli ingredienti sulla composizione della frazione lipidica e vitaminica di ricette tradizionali a base di carne. Atti del "VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti" (Taro Ed.) pp. 78-82
63. D'Evoli, L., Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E., Lucarini. M. (2006). Licopene e beta carotene nel pomodoro da industria: influenza dei processi di trasformazione. Atti del "VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti" (Taro Ed.) pp. 345-9.
64. Lombardi-Boccia, G., Lanzi, S. Aguzzi, A. (2005) Aspects of Meat Quality: Trace Elements and B Vitamins in Raw and Cooked Meats *J. Food Comp. Anal.* 18:39-46.
65. Lucarini, M. D'Evoli, L., Salvatore, P., Aguzzi, A., Nicoli, S., Gabrielli, L., Marletta. L. e Lombardi-Boccia, G. (2005). Influenza del grado di maturazione e delle condizioni pedoclimatiche sul profilo e sulla concentrazione delle antocianine in una cultivar di ciliegie (*Prunus avium* L.) siciliana. In: *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* Vol.VII (Chiriotti ed.)
66. Lombardi-Boccia G., Lucarini M, Lanzi S, Aguzzi A, Cappelloni M. (2004) Nutrients and Antioxidant Molecules in Yellow Plums (*Prunus domestica* L.) from Conventional and Organic Productions: A Comparative Study. *J Agric Food Chem.* 14; 52 (1): 90-4.
67. Lombardi-Boccia G., Lanzi S, Lucarini M, Di Lullo, G. (2004) Meat and Meat Products Consumption in Italy: Contribution to Trace Elements and selected B Vitamins Supply. *Int. J. Vit. and Nutr. Res.* 74(4): 247-251.
68. Lanzi, S., D'Evoli, L., Salvatore, P., Aguzzi, A., Nicoli, S., Marletta, L. and Lombardi-Boccia, G. (2004). Heme iron and B vitamins as Quality Markers in Cooked Meats. In: "50<sup>th</sup> ICoMST Congress, Proceedings"
69. Lombardi-Boccia, G., Aguzzi, A., Cappelloni, M., Di Lullo, G., Lucarini M. (2003) Total Diet Study: Daily Intakes of Minerals and Trace Elements in Italy. *Br.J. Nutr* 90, 1117-21.
70. Lombardi-Boccia G., Ruggeri, S., Aguzzi, A., (2003) Globulins enhance iron but not zinc *in vitro* dialysability: a study on six legumes. *J. Trace Elem. in Med. and Biol.* 17(1):1-5.6.
71. Lombardi-Boccia, G., Martínez-Domínguez, B., Aguzzi, A., (2002) Total, Heme and Non-Heme iron in raw and cooked meats. *J. Food Sci.*, 67(5):1738-41.
72. Lombardi-Boccia, G., Martínez-Domínguez, B., Aguzzi, A, Rincón-León, F. (2002) Optimization of heme iron analysis in raw and cooked red meat. *Food Chem.* 78 (4):505-510.
73. Turrini A. and Lombardi-Boccia G. (2002). The formulation of the market basket for evaluating the Italian total diet 1994-96. *Nutr.Res.* 22(10): 1151-62
74. Lombardi-Boccia, G., Martínez-Domínguez, B., Aguzzi, A., (2002) Methodological aspects in the heme iron determination in red meats. . In: "48<sup>th</sup> ICoMST Congress, Proceedings" Vol.2.
75. Lombardi-Boccia, G., Lanzi, S. Aguzzi, A. (2002) Contribution of meat and meat products to the daily intakes of some micronutrients in Italy. . In: "48<sup>th</sup> ICoMST Congress, Proceedings" Vol.2
76. Lanzi, S., Aguzzi, A. e Lombardi-Boccia, G. (2002) Contributo della carne all'assunzione giornaliera di alcuni micronutrienti dalla dieta totale italiana. In: *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* (Chiriotti ed.)

77. Lucarini, M., Marletta, L., Carnovale, E. e Lombardi-Boccia, G. (2002) Contenuto in carotenoidi di prodotti ortofruitticoli. In: *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* Vol.V (Chiriotti ed.); 879-884.
78. Lombardi-Boccia, G., Di Lullo, G., Aguzzi, A., Cappelloni, M. (2001) Estimated Intakes of Nutritional Elements in the Italian Total Diet. In "Bioactive micronutrients in Mediterranean diet and health" COST Action 916, Rome, Italy. p.51
79. Lombardi-Boccia, G., Aguzzi, A., Cappelloni, M., Di Lullo, G. (2000) Content of some trace elements and minerals in the Italian total-diet. *J. Food Comp. and Analysis* 13(4):525.
80. Lucarini, M., Di Lullo, G., Cappelloni, M. and Lombardi-Boccia, G. (2000) In vitro estimation of iron and zinc dialysability from vegetables and composite dishes commonly consumed in Italy: effect of red wine. *Food Chem.* 70:39-44.
81. Carnovale, E., Cappelloni, M., Lombardi-Boccia, G., Turrini, A.(2000) Total diet studies in Italy. *J. Food Comp. and Analysis* 13(4):551.
82. Lombardi-Boccia, G., Martinez Dominguez, B., Aguzzi, A., Rincon Leon, F. (2000) Aspetti metodologici nella determinazione del ferro eme in carni selezionate. *Atti Congresso Chimica degli Alimenti.* Ferrara,313-317.
83. Ginevra Lombardi-Boccia (2000) Gli Ortaggi. In:*L'Universo del Corpo.* Vol.IV, p.726. Istituto della Enciclopedia Italiana (Giovanni Treccani).
84. Lombardi-Boccia, G., Aguzzi, A., Carnovale, E. (2000) Contenuto in ferro totale, ferro eme e ferro non-eme in tagli selezionati dei più diffusi tipi di carne prima e dopo cottura In: *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, pp. 866-870.
85. Lucarini, M., Cappelloni, M. e Lombardi-Boccia, G. (2000) Confronto nel contenuto in molecole ad attività antiossidante in susine derivanti da coltivazioni biologiche e convenzionali. *Atti XIV Congresso Nazionale S.I.S.A.*, Roma, 12-13 Ottobre (Premio "Santorio Santorio")
86. Ruggeri, S., Aguzzi, A., Di Lullo, G. e Lombardi-Boccia, G. (2000) Effetto della frazione globulinica di legumi sulla disponibilità *in vitro* del ferro e dello zinco. *Atti Congresso Chimica degli Alimenti.* Ferrara, 386-391.
87. Lucarini, M., Nicoli, S., Cappelloni, M., Mattered, M., Carbonaro, M., Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E. (2000) Composti antiossidanti come marker di produzione biologica *Atti Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.* Ferrara, Giugno 2000.
88. Cappelloni, M., Lucarini, M., Aguzzi, A., Gambelli, L. Di Lullo, G., Carbonaro, M., Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E. (2000) Frutta biologica e convenzionale: contenuti in nutrienti a confronto. In: *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, Vol. IV, pp. 394-99.
89. Lucarini, M., Carbonaro, M., Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E. (2000) I carotenoidi come marker della produzione biologica. *Atti Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.* Ferrara, Giugno 2000.
90. Lombardi-Boccia, G.- "Minerali ed elementi in traccia nella dieta totale Italiana." VI Convegno Nazionale AISETOV 'Macro e micro elementi: ambiente alimentazione e salute' Siena 17-19 Febbraio 2000
91. Lombardi-Boccia, G., Carlini, P., Aguzzi, A., Cappelloni, M. (1999) Distribution of molecular weight of iron and zinc compounds in digests of globulins (G1, G2) and albumin extracts from white bean (*Phaseolus vulgaris* L.). *Lebensmittel -Wissenschaft und -Technologie* 32:211-215.
92. Lombardi-Boccia, G., Schlemmer, U., Cappelloni, M., Di Lullo, G., Aguzzi, A. (1999) Interaction between albumin and phytate in bean: effect on iron and zinc dialysability. COST 98 'Effect of antinutrients on the nutritional value of legume diets' Roma, 8-11 Maggio.
93. Lucarini, M., Canali, R., Cappelloni, M., Di Lullo, G. and Lombardi-Boccia, G. (1999) *In vitro* calcium availability from brassica vegetables (*Brassica oleracea* L.) and as consumed in composite dishes. *Food Chem* 64, 4: 519-523.
94. Lucarini, M., Canali, R., Cappelloni, M., Di Lullo, G. and Lombardi-Boccia, G. (1999) Brassica vegetables: relationship between chemical composition and *in vitro* calcium availability. In: *Agri Food Quality II* (ed: M.Hagg, R. Ahvenainen, A.M. Evers & K. Tiilikkala) pp:60-63.
95. Lombardi-Boccia, G., Aguzzi, A., Cappelloni, M., Di Lullo, G. (1999) Minerals and trace elements in the Italian total-diet. In 'Bioactive Micronutrients in Mediterranean Diet and Health' Roma, 4-8 Luglio.
96. Ginevra Lombardi-Boccia (1996) La carne come fonte di elementi minerali in traccia. In: *ADI - Notiziario Assoc. Ital. Dietetica e Nutr. Clin.* Anno XII n°1 p. 30.
97. Lucarini, M., Cappelloni, M., Di Lullo, G., e Lombardi-Boccia, G. (1999) Disponibilità *in vitro* del ferro e dello zinco da vegetali e piatti misti: effetto dell'aggiunta di vino rosso. In: *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare* , pp.921-924
98. Lombardi-Boccia, G., Schlemmer, U., Cappelloni, M., Di Lullo, G. (1998) The inhibitory effect of Albumin extracts from white beans (*Phaseolus vulgaris* L.) on *in vitro* Iron and Zinc dialysability: Role of Phytic acid. *Food Chem.* 63, 1: 1-7.
99. Lombardi-Boccia, G., Lucarini, M., Di Lullo, G., Ferrari, A., Del Puppo, E., Carnovale, E. (1998) Dialysable, soluble and fermentable calcium from beans (*Phaseolus vulgaris* L.) as model for *in vitro* assessment of the potential calcium availability. *Food Chem.* 61(1-2):167-72.
100. Lombardi-Boccia, G., Schlemmer, U., Lucarini, M., Cappelloni, M., Di Lullo, G., Aguzzi, A. (1998) Interaction between albumin and phytate in beans: effect on iron and zinc dialysability. In: "Effect of antinutrients on the nutritional value of legume diets" pp.51-56
101. Lombardi-Boccia, G., Carbonaro, M., Cappelloni, M., Scarnicci, F., Carnovale, E. (1996) Protein digestibility and peptide composition affect Fe dialysability from bean protein fractions (*Phaseolus vulgaris* L.). In: "Effects of antinutrients on the nutritional value of legume diets" COST 98, Bardocz, A. Pusztai Eds. Luxembourg: European Commission, Vol.2 pp.52-56.

102. Lombardi-Boccia, G., Carbonaro, M., Cappelloni, M., Carnovale, E. (1996) Relationship between in vitro Fe and Zn dialysability and peptide composition of albumin and globulins extracted from cooked bean (*Phaseolus vulgaris* L.). *Int. J. Food Sci. Nutr.*, 47, 485-92.
103. Lombardi-Boccia, G., De Santis, N., Di Lullo, G., Carnovale, E. (1995) Impact of processing on Fe dialysability from bean (*Phaseolus vulgaris*). *Food Chem.* 53, 191-5.
104. Carbonaro, M., Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E. (1995). Influence of the method of protein extraction on the *in vitro* evaluation of mineral dialysability from legumes. *Food Chem.* 53, 249-52.
105. M. Carbonaro, G. Lombardi-Boccia, G; Di Lullo, F. Scarnicci e E. Carnovale (1995). Influence of processing on in vitro dialysability and solubility of iron and zinc from isolated bean proteins. Proc. 2nd European Conference "Improving production and utilization of grain legumes" Copenhagen (Danimarca), Luglio 1995, AEP Ed. p. 338.
106. Carbonaro, M., Lombardi-Boccia, G., Lucarini, M., Cappelloni, M., Carnovale, E. (1995). Proprietà dei peptidi derivanti dalla digestione in vitro di frazioni proteiche da *Phaseolus vulgaris* e biodisponibilità del ferro. In: *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Vol.II, pp. 256-260.
107. Lombardi-Boccia, G., Carbonaro, M., Di Lullo, G., Carnovale, E. (1994) Influence of protein components (G1, G2 and Albumin) on Fe and Zn dialysability from bean (*Phaseolus vulgaris* L.). *Int. J. Food Sci. and Nutr.* 45:183-90.
108. Lombardi-Boccia, G., Carbonaro, M., Carnovale, E. (1994) Influence of the composition of protein fractions extracted from *Phaseolus vulgaris* on the evaluation of mineral availability. Proceedings of Int. Euro Food Tox. IV "Bioactive substances in food of plant origin" (Ed: Centre for Agrot. and Vet. Sci.) pp. 419-23.
109. Ruggieri, S., Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E. (1994) Valutazione del calcio ionico e dializzabile in *Phaseolus vulgaris*. In: "Agrobiotecnologie per la valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" R.A.I.S.A., Spineto di Sarteano (Si), 4 Novembre
110. Lombardi-Boccia, G., Carbonaro, M., Di Lullo, G., Carnovale, E. (1994) Influenza dei componenti proteici del *Phaseolus vulgaris* sulla dializzabilità del ferro. In: "Agrobiotecnologie per la valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" R.A.I.S.A., Spineto di Sarteano (Si), 4 Novembre
111. Lombardi-Boccia, G., De Santis, N., Di Lullo, G., Carnovale, E. (1993). Processing and in vitro mineral dialysability in legumes. *Bioavailability* 93 Ettlingen 9-12 May.
112. Lombardi-Boccia, G., (1993) In vitro evaluation of mineral bioavailability. *Eur. J. Clin. Nutr. Suppl.* 2, p.82.
113. Lombardi-Boccia, G., Di Lullo, G., Carnovale, E. (1992) Disponibilità del ferro da succhi di mela fortificati con ferro gluconato. *Riv. Soc. Ital. Sci. Alim.* N°4:383-388.
114. Lombardi-Boccia, G., Di Lullo, G., De Santis, N., Carnovale, E. (1992) In vitro mineral dialysability from beans (*Phaseolus vulgaris* L.): influence of seed fractions. In: *European Conference on Grain Legumes*. Angeres
115. Lombardi-Boccia, G., Carbonaro, M., Carnovale, E. (1991) Trypsin and Chymotrypsin inhibitors from a domestic and a wild species of cowpea (*Vigna unguiculata*). *Lebensmittel -Wissenschaft und -Technologie* 24(4):370-72.
116. Lombardi-Boccia, G., Di Lullo, G., Carnovale, E. (1991) In vitro iron dialysability from legumes: influence of phytate and extrusion-cooking. *J. Sci. Food and Agric.* 55:599-605
117. Lombardi-Boccia, G., Di Lullo, G., Carnovale, E. (1991) An approach to the in vitro evaluation of Ca, Zn and Mg availability. *Euro Food Chem VI* Vol.2: 896-900.
118. Lintas, C., Lombardi-Boccia, G., Nicoli, S. (1990). Effect of cooking on availability and in vitro nitrosation of precursors of volatile N-nitroso compounds in seafood. *Food Add. and Contam.* 7 (1): 37 - 42.
119. Lombardi-Boccia Ginevra (1990) Fattori che influenzano la biodisponibilità del ferro dalla dieta. *Notiziario Assoc. Ital. Dietetica e Nutr. Clin.* Anno VI n°3 p. 23-27.
120. Lombardi-Boccia, G. and Carnovale, E. (1989). In vitro estimation of iron availability from meals and beef: effect of processing and fortification. *J. Food Sci.* 54 (6): 1441 - 1443.
121. Carnovale, E., Lombardi-Boccia, G., Marletta, L. (1989). Contenuto in fattori antinutrizionali e digeribilità proteica in vitro di alcune cultivar di legumi. *Riv. Soc. Ital. Sc. Aliment.* anno 18, 5: 321 - 326.
122. Marconi, E., Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E., Ng, N.Q. (1989). Nutritional evaluation of wild and cultivated species of cowpea. In: *Cowpea Genetic Resources* (N.Q. Ng and L.M. Monti eds.): 101
123. Carnovale, E., Lombardi-Boccia, G., Di Lullo, G., Cappelloni, M. (1989) In vitro iron and protein availability from meals. In: "Nutrient Availability: chemical and biological aspects". Southgate D., Johnson I., Fenwick G.R. Eds. Royal Soc. of Chem.
124. Carnovale, E., Lugaro, E. and Lombardi-Boccia, G. (1988) Phytic acid in faba bean and pea: effect on protein availability. *Cereal Chem.* 65 (2): 114-117.
125. Lombardi-Boccia, G., Carnovale, E. (1988) An approach to the in vitro evaluation of iron availability in mixed meals. In: "Food Safety and Health Protection", (Lintas, C., Spadoni, M.A. eds). CNR Mon. n° 28, Roma.
126. Carnovale, E., Lombardi-Boccia, G., Lugaro, E. (1987) Phytate and Zinc content in Italian diets. *Human Nutr.: Appl. Nutr.* 41A: 180-186.
127. Lintas, C., Lombardi-Boccia, G. (1986) Use of model food systems to follow the formation of N-nitroso compounds in various cooking processes. *Proc. Euro Food Tox. II*, Zurich, 15-18 Oct. , p.137.
128. Lombardi-Boccia, G., Cappelloni, M., Lintas, C. (1986) Il contenuto in Vitamina C del Kiwi: influenza del grado di maturazione e della conservazione post raccolta. *Riv. Soc. Ital. Sc. Alim.* 15: 45-48.
129. Lombardi-Boccia, G., Lugaro, E., Carnovale, E. (1986) Valutazione dell'interazione fitati/proteine in alcuni processi tecnologici. *Biologia Contemp.* Anno XIII.
130. Carnovale, E., Lombardi-Boccia, G. 1986 In vitro estimation of iron availability in foods. *Proc. Euro Food Tox. II*, Zurigo, 15-18 Oct. Lintas, C., Lombardi-Boccia, G. (1986) Nitrosazione di estratti di calamari e gamberi in condizioni gastriche simulate: effetto della cottura. *Atti 3° Congr. 'Il rischio genotossico'* Follonica 27-29 Aprile.

131. Lintas, C., Lombardi-Boccia, G., Cundari, E., Velloso, R. (1984) Studi sulla formazione di N-nitroso composti in vivo e nel succo gastrico simulato. *Atti Conv. CNR, PF "Medicina Preventiva e Rabiliativa" su "Il Rischio Genotossico: Validità e prospettive nella ricerca attuale"*, Follonica 11-14 Aprile (63-68).
132. Carnovale, E., Lintas, C., Lombardi-Boccia, G. (1983) Effects of some antinutritional factors on the in vitro protein digestibility of faba bean and pea. In *"Research in food Science and Nutrition"* vol.3 Human Nutrition, J.V. McLoughlin and B.M. McKenna, eds., Boole Press, Dublin, pp. 57-58.

FIRMA