

## ***CURRICULUM VITAE***

### ***DATI PERSONALI:***

#### **Paola TEDESCHI**

Nata a Castelmassa (RO) il 01/10/1973

Telefono laboratorio: 0532/455304

Fax: 0532/455953

E-mail: [tdspla@unife.it](mailto:tdspla@unife.it); [paola.tedeschi@unife.it](mailto:paola.tedeschi@unife.it);

### ***STUDI***

- Diploma di maturità scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico statale “G. Galilei” di Ostiglia (Mantova), in luglio 1992 con votazione 48/60.
- Laurea in Scienze Biologiche conseguita il 27 Ottobre 1998 presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell’Università di Ferrara attraverso un internato esercitato al Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare della stessa Università.  
**Titolo della tesi sperimentale:** “*Studio sui meccanismi dell’aggregazione piastrinica*”, punteggio ottenuto: 110/110 e Lode.  
Durante il periodo di internato di laurea richiesto (due anni), sono state svolte attività connesse con gli studi sull’interazione della membrana delle piastrine umane con fattori plasmatici della coagulazione tendenti a chiarire la dinamica di formazione del trombo.
- Conseguimento dell’abilitazione all’esercizio della professione di biologo nella seconda sessione dell’anno 2000.  
Per accedere all’esame di abilitazione è stato necessario svolgere un tirocinio post-laurea, (15/3/1999-14/3/2000) presso il Laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell’Università degli Studi di Ferrara. Nel periodo del tirocinio sono state studiate metodiche per la caratterizzazione genetica e chimica di diverse matrici alimentari.
- Titolo post-laurea “Assistente di ricerca clinica” con il “**MASTER PER ASSISTENTE DI RICERCA CLINICA** (Clinical Assistant Research)” conseguito presso l’Università degli Studi di Ferrara nell’anno accademico 2001-2002.
- **Dottore di Ricerca in “Salubrità degli Alimenti”** conseguito il 17 Febbraio 2006, presso l’Università degli Studi di Perugia con tesi dal titolo: “Studio di metodologie avanzate per la caratterizzazione di prodotti agroalimentari tipici”.

### ***LINGUE STRANIERE***

Inglese: scritto, parlato e scientifico.

### ***CONOSCENZE INFORMATICHE***

Utilizzazione routinaria dei programmi Windows, Molecular Analyst, ChemWindow, Statmost, SPSS, alcuni programmi di grafica e programmi associati alla strumentazione di laboratorio.

## **ATTIVITA' DIDATTICA**

- ◆ Cultore della materia per l'insegnamento di Chimica degli Alimenti e Chimica Bromatologica per le Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali, Farmacia e Medicina dell'Università di Ferrara. Come cultore della materia ha partecipato alle relative commissioni di esame ed ha svolto seminari integrativi per gli studenti di Farmacia e Chimica con esercitazioni pratiche.
- ◆ Anno Accademico 1999-2000, professore a contratto del corso "Esercitazioni di analisi di farmaci" integrativo dell'insegnamento ufficiale di "Analisi dei farmaci I" nel corso di laurea Chimica e Tecnologia Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico 2000-2001, contratto professionale come esercitatore laureato per l'insegnamento ufficiale "Analisi dei farmaci I" nel corso di laurea di Farmacia dell'Università di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico 2001-2002, contratto professionale come esercitatore laureato per l'insegnamento ufficiale "Analisi dei farmaci I" nel corso di laurea di Farmacia dell'Università di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico 2002-2012, professore a contratto dell'insegnamento ufficiale di "Tecnologie degli alimenti ed elementi di merceologia" per il corso di laurea in Dietistica presso la facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico. 2002-2003, incarico di docenza per il Corso di perfezionamento "Esperto in gestione e comunicazione in farmacia", Facoltà di Farmacia dell'Università degli studi di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico 2002-2005, incarico di docenza per il Master di II livello in "Prodotti salutistici e dermofunzionali", Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico 2002-2003, incarico di docenza per il Master di II livello "Operatore della sicurezza alimentare e del mercato", Facoltà di Giurisprudenza, Medicina e chirurgia, Economia e Farmacia dell'Università degli studi di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico 2004-2012, professore a contratto dell'insegnamento ufficiale di "Chimica degli Alimenti I" per il corso di laurea in Biotecnologie Interfacoltà, curriculum agro-industriale, Facoltà di Scienze MFN; Università di Ferrara.
- ◆ Anno Accademico 2005-2012 docente di Chimica degli Alimenti nel Master di Formazione Internazionale per studenti Statunitensi "Ferrara: il rinascimento del gusto e dei sapori per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio".
- ◆ Anno accademico 2011-2013 professore a contratto dell'insegnamento di Scienze e Tecnologie Alimentari, modulo del corso ufficiale "Chimica degli alimenti e tecnologie alimentari", corso di laurea in Dietistica (DM 270/04), Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Ferrara.
- ◆ Anno accademico 2012-2013, attività di supporto alla didattica per l'insegnamento di "Analisi chimiche e strumentali di principi attivi con caratteristiche nutriceutiche", corso ufficiale di "Biotecnologie agro-alimentari", Laurea magistrale in Tecnologie agro-alimentari e biotrasformazioni industriali.

### **Relatore e correlatore di tesi di laurea**

Dall'anno accademico 2005-2006 ad oggi è stata relatrice di 10 tesi Laurea e correlatrice di 11 tesi per i Corsi di Biotecnologie Interfacoltà-Curriculum agro-industriale; Laurea Specialistica in Biotecnologie Agro-industriali; Tecnologie agro-alimentari e biotrasformazioni industriali; Farmacia; Chimica e Tecnologia Farmaceutiche; Dietistica.

## **ATTIVITA' SCIENTIFICA**

- ◆ Titolare dal 1 Gennaio 2000 al 30 settembre 2000 di un assegno di studio relativo a “Ricerca e studio di processi biotecnologici per l’utilizzo di vegetali” presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Ferrara.
- ◆ Titolare dal 1 ottobre al 31 dicembre 2000 di un assegno di collaborazione “Studio di nuovi processi biotecnologici” la cui attività scientifica svolta presso il Laboratorio di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli studi di Ferrara.
- ◆ Titolare dal 1 gennaio 2001 al 31 dicembre 2002 dell’assegno di studio per la collaborazione continuata e continuativa relativo al progetto di ricerca “Progetto di ricerca per la valorizzazione dell’aglio di Voghiera”. Tale ricerca è stata svolta principalmente presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Ferrara.  
Per lo svolgimento di tale progetto è stato effettuato inoltre un periodo di stage presso il centro ortofrutticolo “Po di Tramontana” con sede a Rosolina (Rovigo) facente parte dell’Ente Regionale Veneto Agricoltura.
- ◆ Titolare dal 1 gennaio 2003 al 31 Ottobre 2005, dell’assegno di studio riguardante il progetto di ricerca cofinanziato dalla regione Emilia-Romagna “*Aglio di Voghiera, progetto di ricerca a sostegno del suo sviluppo agroindustriale*”.
- ◆ Titolare dal 2 Novembre 2005 al 31 Ottobre 2010 dell’**Assegno di ricerca** “Ricerca e caratterizzazione di sostanze ad alto valore aggiunto ottenibili da vegetali” nel settore scientifico disciplinare CHIM/10. L’attività viene svolta presso il Laboratorio di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Ferrara.
- ◆ Titolare dal 01 Dicembre 2010 a tutt’oggi dell’**Assegno di Ricerca** “Studi di modelli per la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti tipici”. Tecnopolo Terra&Acqua TECH, Università di Ferrara.

Nell’ambito dei diversi progetti di ricerca, lo studio è stato principalmente rivolto verso la caratterizzazione di prodotti agroalimentari tipici. In particolare la ricerca è stata articolata in diverse linee tematiche:

- **Studio di metodologie biomolecolari e chimiche per la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti agroalimentari.**

Sono state inizialmente messe a punto tecniche di estrazione ed amplificazione del DNA (PCR, RAPD) finalizzate alla comparazione di differenti ceppi di lieviti vinari quali *Saccharomyces cerevisiae*, per l’individuazione della resistenza/sensibilità a ferro e rame particolarmente utilizzati nelle colture organiche o biologiche. Tali tecniche genomiche sono state poi applicate a diverse matrici alimentari (aglio, riso, pomodoro) al fine di caratterizzare e differenziare in modo univoco le diverse varietà presenti sul mercato.

L’identificazione di varietà pregiate rappresenta, infatti, un punto critico per la protezione di piante e alimenti richiedenti un marchio di identificazione tipica o di denominazione di origine protetta.

L’analisi chimica e genetica se combinate, rappresentano un metodo semplice e innovativo per stabilire l’autenticità del prodotto e tutelare così ecotipi di lunga tradizione, ma spesso presenti sul mercato con diverse denominazioni.

Accanto alla caratterizzazione genetica è stata eseguita perciò una valutazione analitica delle caratteristiche chimiche mediante analisi classiche quali determinazione delle proteine mediante metodo Kjeldahl, della frazione lipidica (estrazioni con Soxhlet automatico) e ricerca di componenti ad alto valore aggiunto ricavabili dalla lavorazione dei diversi prodotti analizzati.

In particolare sono state studiate metodiche analitiche atte all’identificazione di costituenti alimentari quali acidi grassi e steroli mediante gascromatografia accoppiata al rivelatore di massa, mentre vitamina C, polifenoli e isoflavoni sono stati analizzati mediante elettroforesi capillare.

Accanto alla determinazione dei nutrienti principali, sono state ricercate molecole con attività antiossidante data la loro notevole importanza come componenti della dieta e sostanze protettive nella prevenzione di patologie del benessere. Con l'impiego di una strumentazione innovativa (Photochem<sup>®</sup>), sono state messe a punto metodiche di analisi basate sulla chemiluminescenza fotoindotta, atte a stimare la capacità antiossidante totale in prodotti tipici locali quali frutta, verdura, cereali e derivati al fine di verificare un possibile valore aggiunto.

Oltre ad analisi su matrici alimentari già ampiamente conosciute, si stanno caratterizzando a livello chimico e genetico alcune piante spontanee quali l'ortica ed il luppolo selvatico. Questi importanti prodotti, spesso bistrattati, per le loro caratteristiche bromatologiche e nutraceutiche risultano particolarmente interessanti in numerose preparazioni alimentari.

#### - **Studio di metodologie analitiche per la determinazione della frazione minerale.**

Tra i possibili inquinanti degli alimenti particolarmente pericolosi risultano i metalli pesanti per la loro ampia distribuzione, il loro uso massivo e la loro tossicità. Per la ricerca dei metalli negli alimenti sono state studiate e messe a punto metodologie di mineralizzazione con microne e analisi mediante Spettroscopia Atomica per mezzo della quale è stato possibile stimare la contaminazione delle produzioni agro-alimentari ottenute con sistemi di difesa integrata e organica (ricerca di preparati rameici e metalli pesanti) e di prodotti tipici del territorio.

Oltre alla ricerca di inquinanti, mediante questa tecnica è stato possibile stimare la presenza di micro e macronutrienti in prodotti per la prima infanzia al fine di verificarne la conformità con quanto dichiarato in etichetta.

Infine sono state intraprese ricerche atte a valutare la componente minerale in prodotti tipici del territorio emiliano-romagnolo (aglio, riso, pomodoro, melone, anguria) al fine di correlare il prodotto con il territorio di provenienza e valutare l'effetto delle caratteristiche pedologiche sul prodotto finito.

#### - **Valutazione della qualità di specie orticole.**

L'impiego di ecotipi locali di specie orticole sta assumendo sempre maggior importanza nella valorizzazione di colture in diverse località vocate. La richiesta di marchi di Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Denominazione di Origine Protetta (DOP) e l'iscrizione di varietà da seme al registro Nazionale delle Sementi Elette richiede lo stato fitosanitario del prodotto e l'esenzione di alcuni patogeni che possono causare gravi danni alle colture. Per valutare la qualità sanitaria e procedere al risanamento di alcuni prodotti (in particolare un'ecotipo locale di aglio bianco) è stato svolto il lavoro coltivazione *in vitro* di vegetali a cui è seguita la messa a punto di protocolli di micropropagazione e termoterapia *in vitro* per la conservazione del germoplasma. Contemporaneamente al risanamento si è resa necessaria l'ottimizzazione e standardizzazione di protocolli di diagnosi ELISA e RT-PCR sensibili ed affidabili al fine di verificare la virus-esenza al termine del trattamento di risanamento garantendo così la produzione di materiale di qualità.

#### - **Ricerca di estratti naturali ad attività fungicida da utilizzarsi nella lotta antiparassitaria, in agricoltura**

Per evitare ulteriori problemi di contaminazione ambientale e di salute causati dai tradizionali antiparassitari di sintesi, è stata intrapresa una ricerca per individuare estratti naturali attivi presenti in piante autoctone. E' stato notato che il rafano (*Armoracia rusticana*) rilascia un forte odore pungente che causa lacrimazione quando viene tagliato, tritato, o grattugiato. L'odore viene da composti isotiocianati attivati enzimaticamente da sinigrina e tioglucosidi che sono naturalmente presenti in *A. rusticana*.

Tra le sostanze naturali fungicide anche l'estratto di aglio (*Allium sativum*) è stato trovato essere attivo in varie prove *in vitro*. L'attività dell'aglio si crede sia causata dall'allicina generata dall'enzima allinasi.

Sulla scorta di tali indicazioni è stata intrapresa una ricerca per determinare l'attività antifungina di estratti di *Allium sativum* verso alcuni funghi patogeni come ad esempio la *Botrytis cinerea*. La ricerca è in corso ed i primi risultati ottenuti hanno dimostrato che alcuni degli estratti, preparati secondo diverse modalità, hanno interessanti e significative attività.

### **Partecipazione a Progetti di Ricerca**

- ◆ "Progetto S.T.I.M.M.A." Realizzazione di un impianto pilota finalizzato alla produzione e allo studio dei prodotti di trasformazione del mais e dell'erba medica. Attuazione della misura 2.3 "Trasferimento tecnologico territoriale" nell'ambito del DOCUP relativo all' Obiettivo 2.
- ◆ Progetto di ricerca "Valorizzazione di sistemi sperimentali di coltivazione e trasformazione di nuove cultivar di cartamo (*Chartamus tinctorius*) in prodotti ad alto valore aggiunto" (2001-2004).
- ◆ "Progetto di ricerca per la caratterizzazione e la valorizzazione dell'aglio di Voghiera" (2002-2004).
- ◆ Progetto Nazionale di Ricerca (COFIN - MURST) "Tecniche chimiche e molecolari innovative per l'identificazione di tracce di *Arachis hypogaea* in prodotti alimentari e dietetici" (2001-2003).
- ◆ Progetto PRIN: "Cinetica di stabilità di isoflavoni estratti da fagiolo: implicazioni nutraceutiche ed alimentari" (2003-2005).
- ◆ Progetto di ricerca "Studio e valorizzazione di prodotti tipici del comprensorio ferrarese". (2004).
- ◆ Progetto di ricerca "Sistemi di valorizzazione di nuove varietà di soia" (2004).
- ◆ Progetto di ricerca "Studio di metodiche analitiche per la valutazione di sostanze funzionali correlabili agli effetti nutraceutici ed alimentari" (2004-2005).
- ◆ Progetto di ricerca "Aglio di Voghiera, progetto di ricerca a sostegno del suo sviluppo agroindustriale" cofinanziato dalla regione Emilia-Romagna (2004-2006).
- ◆ Progetto di ricerca "Sistemi sperimentali per la valorizzazione di nuove varietà di soia. Sviluppo e qualificazione della soia sia dal lato agronomico sia per la trasformazione in prodotti con maggiore valore aggiunto da impiegare come materie prime per uso alimentare, zootecnico, industriale, chimico, fitofarmaceutico e cosmetico" (2005-2006).
- ◆ Progetto di ricerca "Caratterizzazione e valorizzazione di prodotti tipici ferraresi" (2005-2007).
- ◆ Progetto di ricerca "Salvaguardia della biodiversità: studio, ricerca e valorizzazione di antiche varietà cerealicole tradizionali" (2005-2009).
- ◆ Progetto di ricerca "Controllo della qualità chimico-nutrizionale e valorizzazione del Peperone di Carmagnola: caratterizzazione genica e chemotipica per la identificazione-autenticazione del prodotto nella filiera produttiva" (2006).
- ◆ Progetto di ricerca "Controllo della qualità chimico-nutrizionale e valorizzazione dei vini piemontesi" (2006).
- ◆ Progetto Nazionale di ricerca "MICROVINTRACCIA: rintracciabilità dei microrganismi vinari tramite marcatori biochimici e molecolari." Approvato del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (2006-2009).
- ◆ Progetto di ricerca "Valutazione dell'impatto delle alte pressioni su salumi tradizionali" (2007).
- ◆ Progetto di ricerca "Sviluppo e qualificazione della soia sia dal lato agronomico sia per la trasformazione in prodotti con maggiore valore aggiunto" (2007-2009).
- ◆ Progetto di ricerca "Caratterizzazione dell'anguria reggiana" (2009-2011), finanziato dalla regione Emilia Romagna.
- ◆ Progetto di ricerca "Caratterizzazione di prodotti molitori" (2010).
- ◆ Progetto nazionale di ricerca "Dolcerossa di Tropea" finanziato dalla regione Calabria sui fondi europei per lo sviluppo dei prodotti tipici (2010-2013).

- ◆ Progetto Provinciale di ricerca “Caratterizzazione delle produzioni tipiche dell’Anguria Reggiana” finanziato dalla Provincia di Reggio Emilia (2012).
- ◆ Progetto di ricerca “Studio e messa a punto di nuove metodologie per la caratterizzazione e valorizzazione di sostanze biofunzionali” con la Società Safi Medical Care AG di Zurigo (2012).
- ◆ Progetto di ricerca “Studio e valorizzazione di specie di ortica tipiche del comprensorio emiliano” finanziato dalla Regione Emilia Romagna (2012-2013).

### **PUBBLICAZIONI A STAMPA IN EXTENSO**

- P1. **Tedeschi P.**, Brandolini V., Borsetti E., Capece A., Lipani G., Romano P. “Valutazione della resistenza al rame in ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*.” In "Atti del IV Congresso di Chimica degli Alimenti". Ferrara, 28-30 giugno 2000. ISBN 88-86208-14-6.
- P2. Brandolini V., Salzano G., Maietti A., Caruso M., **Tedeschi P.**, Mazzotta D. and Romano, P. “Automated multiple development method for determination of glycerol produced by wine yeasts”. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*; 18: 481-485, 2002.
- P3. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Capece A., Maietti A., Mazzotta D., Paparella A., Romano P. “*Saccharomyces cerevisiae* wine strains with differing in copper resistance exhibit different capability to reduce copper content in wine”. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*; 18: 499-503, 2002.
- P4. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Durini E., Vertuani S., Manfredini S. “Capillary electrophoresis determination, synthesis and stability of resveratrol and related 3-O- $\beta$ -D glucopyranosides”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; 50: 7407-7411, 2002.
- P5. Maietti A., Mazzotta L., Saletti C., Mirolo G., Berveglieri M., **Tedeschi P.**, Brandolini V. “Contaminazione da micotossine in alimenti di produzione biologica”. Proceedings of International Congress "Biological Products: which guarantees for the consumers", Ed. GRIFA, Piacenza, 111-116 (2003).
- P6. **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Vecchiati G., Romano P., Brandolini V. “Determinazione di residui metallici nelle pere. Influenza sull’impatto ambientale”. Proceedings of International Congress "Biological Products: which guarantees for the consumers", Ed. GRIFA, Piacenza, 146-150 (2003).
- P7. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Aspetti chimici e sicurezza nell’impiego degli integratori alimentari”. Accademia delle Scienze di Ferrara, Atti, vol.80, Anno accademico 180, 2002-2003, 93-109.
- P8. Bonetti A., Marotti I., Catizone P., Dinelli G., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V. “Compared use of HPLC and FZCE for cluster analysis of *Triticum* spp and for the identification of *T. durum* adulteration”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; 52:4080-4089. 2004.
- P9. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Vecchiati G. “Alimenti per la prima infanzia”. *Natural 1*; 32, 46-53. 2004.
- P10. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Vecchiati G. “L’aglio: un alimento funzionale.” *Natural 1*; 35, 70-75. 2004.
- P11. Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Caligiani A., Donatini N., Palla G. “Caratterizzazione di prodotti di frazionamento del mais ottenuti con nuovi processi tecnologici®”. "Proceedings del V Congresso di Chimica degli Alimenti". Ed. Morgan, Milano, 462-466 (2004). ISBN 88-86208-22-7.
- P12. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Lodi G., Corradini C., Nicolini M. “HPTLC-AMD e HPAEC-PAD: tecniche a confronto per la caratterizzazione di carboidrati di interesse agroalimentare”. "Proceedings del V Congresso di Chimica degli Alimenti". Ed. Morgan, Milano, 517-521 (2004). ISBN 88-86208-22-7.

- P13. Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.**, Durini E., Vertuani S., Manfredini S., Romano P. "Determinazione di resveratrolo e 3-O- $\beta$ -D-glucopiranoside nei vini mediante elettroforesi capillare". "Proceedings del V Congresso di Chimica degli Alimenti". Ed. Morgan, Milano, 31-35 (2004). ISBN 88-86208-22-7.
- P14. **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Ferrari A., Cattapan F., Brandolini V. "Organismi geneticamente modificati: implicazioni agroalimentari". "Proceedings del V Congresso di Chimica degli Alimenti". Ed. Morgan, Milano, 599-603 (2004). ISBN 88-86208-22-7.
- P15. **Tedeschi P.**, Mazzotta D., Vecchiati G., Maietti A., Brandolini V. "Ricerca di metalli pesanti in prodotti per la prima infanzia". "Atti del V Congresso di Chimica degli Alimenti". Ed. Morgan, Milano, 567-571 (2004). ISBN 88-86208-22-7.
- P16. Restani P., Ballabio C., Cattaneo A., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Arlorio M., Coisson J.C., Cereti E., Martelli A. "Effetto della torrefazione sulle componenti proteiche allergeniche e sul genoma di *Arachis hypogaea*". "Proceedings del V Congresso di Chimica degli Alimenti". Ed. Morgan, Milano, 89-93 (2004). ISBN 88-86208-22-7.
- P17. Caligiani A., Palla G., Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.** "Indagine sulla composizione amminoacidica e lipidica di semi oleaginosi (Girasole)". "Proceedings del V Congresso di Chimica degli Alimenti". Ed. Morgan, Milano, 229-232 (2004). ISBN 88-86208-22-7.
- P18. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Cereti E., Maietti A., Barile D., Coisson J.D., Mazzotta D., Arlorio M., Martelli A. "Chemical and genomic combined approach applied to the characterization and identification of Italian *Allium sativum* L.". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; 53:678-683. 2005.
- P19. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Caligiani A., Palla G. "Natural Health: Caratterizzazione di oli vegetali". *Natural 1*, 41, 38-42, 2005.
- P20. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Mazzotta D. "Vino e resveratrolo: una review." VQ, 3, 16-22, 2005.
- P21. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Romano P. "Caratterizzazione del resveratrolo e del potere antiossidante dei vini italiani". Atti del Convegno Internazionale "La bilancia ossidativa: Biochimica, fisiopatologia, farmacologia e clinica" Repubblica di San Marino, 17-18 giugno 2005. Aracne Ed. Roma, 233-235 (2006). ISBN 88-548-0783-4.
- P22. Caligiani A., Palla G., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V. "Determinazione rapida di steroli e vitamina E in oli alimentari tramite GC-MS". Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare; Vol. VII, Chiriotti Editore, Pinerolo, 2006. Atti del 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (7° CISETA). 1137-1141 .ISBN-10 88-85022-96-0; ISBN 13 978-88-85022-96-6.
- P23. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G. "Un alimento funzionale: la soia." *Natural 1*, 50, 62-67, 2006.
- P24. Maietti A., **Tedeschi P.**, Mazzotta D., Vecchiati G., Brandolini V., Krebs de Souza C. "Aspetti chimici e funzionali degli oli vegetali". *Natural 1*, 53, 34-38, 2006.
- P25. Brandolini V., Coisson J.D., **Tedeschi P.**, Barile D., Cereti E., Maietti A., Vecchiati G., Martelli A., Arlorio M. "Chemometrical characterization of four italian rice varieties based on genetic and chemical analyses". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; 53: 678-683, 2006.
- P26. Prati S., Bavarelli V., Fabbri D., Schwarzingher C., Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Benvenuti S., Macchia M., Marotti I., Bonetti A., Catizone P., Dinelli G. "Composition and content of seed flavonoids in forage and grain legume crops". *J. Sep. Sci.* 30, 491-501, 2007.
- P27. Brandolini V., Fiore C., Maietti A., **Tedeschi P.**, Romano P. "Influence of *Saccharomyces cerevisiae* strains on wine total antioxidant capacity evaluated by photochemiluminescence". *World J. Microbiol. Biotechnol.*; 23: 581-586, 2007.

- P28. **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C., Krebs de Souza C., Brandolini V. “Il riso del Delta del Po, biodiversità e caratteristiche nutrizionali”. *Natural 1*, 63, 50-57, 2007.
- P29. Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Brandolini V., Dinelli G., Bonetti A., Mariotti I. “Impiego dell’elettroforesi capillare per l’identificazione ed il dosaggio di isoflavoni”. Atti del 6° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Ed. Taro, Alessandria, 28-32 (2007). ISBN 978-88-87359-52-7.
- P30. Caligiani A., Palla G., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V. “Caratterizzazione chimico – nutrizionale di nuove varietà ibridi di cartamo (*Chartamus tinctorius*) in coltura tradizionale e biologica”. Atti del 6° Congresso nazionale di chimica degli alimenti. Ed. Taro, Alessandria, 42-47 (2007). ISBN 978-88-87359-52-7.
- P31. Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Capace A., Romano P. “Determinazione dell’attività antiossidante di vini mediante fotochemiluminescenza”. Atti del 6° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Ed. Taro, Alessandria, 119-122 (2007). ISBN 978-88-87359-52-7.
- P32. **Tedeschi P.**, Maietti A., Vecchiati G., Brandolini V. “Caratterizzazione di varietà di melone in funzione dell’epoca di raccolta”. Atti del 6° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Ed. Taro, Alessandria, 149-152 (2007). ISBN 978-88-87359-52-7.
- P33. **Tedeschi P.**, Maietti A., Vecchiati G., Brandolini V., Arlorio M., Cereti E., Barile D., Martelli A. “Caratterizzazione di varietà di riso italiano”. Atti del 6° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Ed. Taro, Alessandria, 372-376 (2007). ISBN 978-88-87359-52-7.
- P34. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Boggian M., Arlorio M., Coisson J.D., Cereti E., Barile D., Previati A., Da Re F., Caligiani A., Palla G. “Applicazioni chemiometriche per la caratterizzazione e identificazione di prodotti tipici: aglio di Voghiera”. Atti del 6° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Ed. Taro, Alessandria, 377-381 (2007). ISBN 978-88-87359-52-7.
- P35. **Tedeschi P.**, Maietti A., Boggian M., Vecchiati G., Brandolini V. “Fungitoxicity of Lyophilized and Spray-dried garlic extracts”. Special Issue “Pesticides Research in Mediterranean Countries”, *J. Environ. Sci. Health*, Part B, vol. 42: 795-799, 2007.
- P36. **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C., Krebs de Souza C., Brandolini V. “Aceto balsamico tradizionale: un prodotto italiano di alta qualità”. *Natural 1*, 69, 26-31, 2008.
- P37. **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C., Brandolini V. “Aaglio bianco: composizione chimica e biofunzionale in relazione al periodo di conservazione.” *Natural 1*, 76, 30-35, 2008.
- P38. **Tedeschi P.**, Previati A., Maietti A., Rubies Autonell C., Da Re F., Brandolini V. “Termoterapia e coltura *in vitro* per il risanamento e conservazione dell’aglio”. *Italus Hortus*, 16 (2), 1-4, 2009.
- P39. **Tedeschi P.**, Maietti A., Cavicchioni G., Brandolini V. “Composizione bromatologico-nutrizionale di varietà di soia”. *Natural 1*, 95, 34-40, 2010.
- P40. **Tedeschi P.**, Coisson J.D., Maietti A., Cereti E., Stagno C., Travaglia F., Arlorio M., Brandolini V. “Chemotype and genotype combined analysis applied to tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) analytical traceability”. *Journal of Composition and Analysis*, 24, 131-139, 2011.
- P41. **Tedeschi P.**, Leis M., Pezzi M., Civolani S., Maietti A., Brandolini V. “Insecticidal activity and fungitoxicity of plant extracts and components of horseradish (*Armoracia rusticana*) and garlic (*Allium sativum*)”. *Journal of Environmental Science and Health*, Part B. 46, 486-490, 2011.
- P42. Pezzi M., Lanfredi M., Chicca M., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Leis M. “Preliminary evaluation of insecticide resistance in a strain of *Musca domestica* (Diptera: Muscidae) from an intensive chicken farm of Northern Italy”. *Journal of Environmental Science and Health*, Part B. 46, 480-485, 2011.

- P43. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Capace A., Romano P. "Influence of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains on total antioxidant capacity". *Ann. Microbiol.* 61, 125-130, 2011.
- P44. **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C., Brandolini V. "Ricerca di marker di qualità in aceti balsamici". Atti del VIII Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti, Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute. Editore da: Società chimica italiana, Roma, ISBN 978-88-86208-65-9.
- P45. **Tedeschi P.**, Bonetti G., Maietti A., Toselli A., Brandolini V., Cefaly V., Di Sanzo R., Russo MT. "Prodotti tipici italiani: cipolla rossa di Tropea". *Natural 1*, 107, 32-38, 2011.
- P46. Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Bordiga M., Travaglia F., Locatelli M., Arlorio M., Brandolini V. "Analytical Traceability of Melon (*Cucumis melo* Var *Reticulatus*): Proximate Composition, Bioactive Compounds, and Antioxidant Capacity in Relation to Cultivar, Plant Physiology State, and Seasonal Variability". *J. Food Science.*, 77, 646-652, 2012.
- P47. **Tedeschi P.**, Russo MT., Di Sanzo R., Carabetta S., Cefaly V., Maietti A., Bonetti G., Brandolini V. "Genotype and chemotype profile analysis of Tropea red onion (*Allium cepa*).". Atti del IX congresso di Chimica degli Alimenti "ChimAlSi\_2012, Italian congress of Food Chemistry "Food, Functional Foods and Nutraceuticals." *Emirates Journal of Food and Agriculture*, Vol. 24, 2012, ISSN 2079-052X (print), ISSN 2079-0538 (online).
- P48. Bertelli D., Maietti A., Papotti G., **Tedeschi P.**, Graziosi R., Bonetti G., Brandolini G., Plessi M. "Use of HR-NMR for functional properties estimation of balsamic vinegars of Modena." Atti del IX congresso di Chimica degli Alimenti "ChimAlSi\_2012, Italian congress of Food Chemistry "Food, Functional Foods and Nutraceuticals." *Emirates Journal of Food and Agriculture*, Vol. 24, 2012, ISSN 2079-052X (print), ISSN 2079-0538 (online).
- P49. Maietti A., **Tedeschi P.**, Bonetti G., Brandolini V., Pacchioli M.T. "Il cocomero: caratteristiche nutrizionali e salutistiche". *Natural 1*, 116, 72-79, 2012.
- P50. Giovanardi M., Ferroni L., Baldisserotto C., **Tedeschi P.**, Maietti A., Pantaleoni L., Pancaldi S. "Morphophysiological analyses of *Neochloris oleoabundans* (Chlorophyta) grown mixotrophically in a carbon-rich waste product" *Protoplasma*, 250(1), 161-174, 2013. DOI 10.1007/s00709-012-0390-x
- P51. Barba F.J., Esteve M.J., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Frigola A. "A comparative study of the analysis of antioxidant activities of liquid foods employing spectrophotometric fluorometric, and chemiluminescent methods". *Food Anal. Methods*, 6, 317-327, 2013. DOI 10.1007/s12161-012-9441-3.
- P52. Aissani N., **Tedeschi P.**, Maietti A., Brandolini V., Garau VL., Caboni P. "Nematicidal activity of allyl isothiocyanate from horseradish (*Armoracia rusticana*) roots against *Meloidogyne incognita*". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61, 4723-4727, 2013. DOI: 10.1021/jf4008949.

## MONOGRAFIE

- M1. Scotti C., Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Bolognesi S. (2007). "Il progetto pomodoro a Ferrara. Quattro anni di sperimentazione." Editore Tipolito Stear, Ravenna.
- M2. Brandolini V., **Tedeschi P.**, (2011) "Ortica (*Urtica dioica*): Utilizzi alimentari e fitoterapici" Editore EDILAND, Finale Emilia.
- M3. Bonetti G., Brandolini V., Maietti A., Pacchiarini L., Panciroli D., Raimondi S., Scotti C., **Tedeschi P.** (2012), "Anguria reggiana. Tradizione, terre e qualità". Bookstones editore, Rimini. ISBN 978-88-98275-00-7.

## **RELAZIONI E CONFERENZE AD INVITO**

- R1. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A. “La caratterizzazione dell'aglio di Voghiera”. Convegno Nazionale "Un marchio comunitario per l'aglio di Voghiera: origine e qualità" Voghiera (FE), 21 luglio 2002.
- R2. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A. “Aglio di Voghiera: un prodotto di qualità”. Workshop Nazionale “Aglio a Voghiera: dal prodotto agricolo allo sviluppo locale” Voghiera (FE), 27 luglio 2003.
- R3. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Aglio di Voghiera: Caratteristiche delle produzioni ottenibili.” Wokshop “Aglio di Voghiera, nuovi orizzonti. Esperienze di valorizzazione e promozione.” Voghiera (Fe), 24-25 Luglio 2004.
- R4. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Primi risultati dello studio per la caratterizzazione e valorizzazione del pomodoro ferrarese”. Convegno Nazionale "Pomodoro da industria e anguria" Mesola (FE), 10 dicembre 2004.
- R5. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Aspetti salutistici e nutrizionali”. Convegno Nazionale “Agricoltura, filiera e mercato: rischi ed opportunità” Verona, 4 marzo 2005.
- R6. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Metodi di determinazione del Resveratrolo”. Convegno Internazionale “Vino & salute”, San Casciano Val di Pesa (FI), 11-12 marzo 2005.
- R7. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A. “La qualità dei prodotti tipici ferraresi”. Convegno su “I Sapori del CAP: idee, proposte e prodotti per la valorizzazione delle Sagre”, Bondeno (FE), 24 aprile 2005.
- R8. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “La qualità degli alimenti: dalla sussistenza al salutismo”. Convegno su “Coltivare la qualità per tutelare la salute”, Ferrara, 4 maggio 2005.
- R9. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Vecchiati G., Boggian M., Ferraresi A., Minarelli G. “Aglio di Voghiera: realizzazione di un progetto”. Workshop Internazionale “Aglio in treccia: domanda e offerta. I prodotti tipici e il loro commercio” Voghiera (FE), 6 agosto 2005.
- R10. **Tedeschi P.** “Studio di metodologie avanzate per la caratterizzazione di prodotti agroalimentari tipici” Convegno Internazionale del Dottorato Internazionale di Ricerca “Chemistry and Toxicology of Foods” Valencia (Spagna) 26-28 Settembre 2005.
- R11. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A. “Risultati dello studio per la caratterizzazione e valorizzazione del pomodoro ferrarese”. Convegno "Pomodoro da industria, melone e anguria" Mesola (FE), 13 dicembre 2005.
- R12. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Sostanze naturali ed antiossidanti del vino”, Convegno “Vino: qualità e salute” Bologna, 28 gennaio 2006.
- R13. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A. “La carne di maiale: aspetti nutrizionali e salutistici” 1° Convegno Agroalimentare “La Carne di Maiale”, Cento (FE) 4 febbraio 2006.
- R14. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “L’ortofrutta del territorio ferrarese: caratterizzazioni chimico-bromatologiche” 2° Convegno Agroalimentare “L’Ortofrutta”, Cento (FE) 11 febbraio 2006.
- R15. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A. “Il pane e la pasta: caratteristiche bromatologiche” 3° Convegno Agroalimentare “Farine e Pasta Secca Industriale”, Cento (FE) 25 febbraio 2006.
- R16. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Resveratrol dosing in wine” International Congress “The Universe of Wine and Health”, Florence (Italy) 10<sup>th</sup>-11<sup>th</sup> March 2006.
- R17. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A. “Gli alimenti: dalla sussistenza al salutismo”, Convegno “Salute e Alimentazione”, Cento (FE), 28 aprile 2006.

- R18. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Il Vino e l’Olio: aspetti nutrizionali e salutistici” Convegno “Il Vino, l’Olio e la Salute”, Bogliaco sul Garda (BS), 12 maggio 2006.
- R19. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Mazzotta D. “Gli alimenti, dalla sussistenza al salutismo: la ricerca della qualità”, Convegno “Alimentazione, benessere, cosmesi: la ricerca nel settore agroindustriale”, Rovigo, 8 giugno 2006.
- R20. **Tedeschi P.**, Maietti A., Brandolini V. “Valorizzazione di prodotti agroindustriali tipici: l’aglio di Voghiera.” Convegno Internazionale “L’aglio di Voghiera: dalla ricerca scientifica alle nuove frontiere commerciali”, Voghiera (Fe), 5 Agosto 2006.
- R21. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Le proprietà bromatologico-nutrizionali del riso del Delta del Po: primi risultati di una ricerca scientifica.” Convegno “Scenari competitivi dei mercati globali: il caso riso, dalla tecnica al W.T.O. (World Trade Organization)”, Jolanda di Savoia (Fe), 26 Agosto 2006.
- R22. **Tedeschi P.**, Maietti A., Brandolini V. “Aglio di Voghiera: realizzazione di un progetto a sostegno del suo sviluppo agro-industriale”. Convegno “Cibo, salute ed i nuovi orizzonti della nutrizione”; 3<sup>a</sup> Fiera Nazionale del Mais, Trecenta (Ro), 01-03 Settembre 2006.
- R23. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Mais ed alimentazione”. Convegno “Cibo, salute ed i nuovi orizzonti della nutrizione”; 3<sup>a</sup> Fiera Nazionale del Mais, Trecenta (Ro), 01-03 Settembre 2006.
- R24. **Tedeschi P.** “Il condimento nella dieta mediterranea: olio di oliva e aglio”. Convegno “Pane, pasta e salute. Le nuove frontiere della nutrizione”. PanArea, Bondeno (Fe), 6-10 Ottobre 2006.
- R25. **Tedeschi P.** “Studio di metodologie avanzate per la caratterizzazione di prodotti agroalimentari tipici: *Allium sativum*”. Convegno per il Pubblico Accertamento per l’ottenimento della D.O.P. dell’aglio di Voghiera. Voghiera, 04 Maggio 2007.
- R26. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Vecchiati G. “Risultati dello studio per la caratterizzazione e valorizzazione del pomodoro ferrarese”. Congresso Nazionale “Il pomodoro a Ferrara si confronta con l’Europa ed il mercato globale” Codigoro (FE), 7 dicembre 2006.
- R27. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C. “Il vino e l’alimentazione: dalla sussistenza al salutismo”, Convegno Nazionale Cantine Aperte 2007 “Vino, cibo e salute” Trento, 26 maggio 2007.
- R28. **Tedeschi P.** “Il riso: un alimento salutistico.” Convegno internazionale “Chemistry and toxicology of foods”; Centro di Ricerca Agroalimentare della Calabria, Lamezia Terme (CZ), 17-20 Settembre 2007.
- R29. Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Brandolini V., La capacità antiossidante totale come marker di qualità dei vini. Workshop “Tracciabilità: Potenziali applicazioni dai microrganismi all’uomo”, Ferrara, 4 febbraio 2008.
- R30. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** “Resveratrolo e alimentazione”. Convegno “Il resveratrolo: le potenzialità di una molecola.” Ferrara, 8 Novembre 2008.
- R31. Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Samaniego Sánchez C., Brandolini V., Tracciabilità di sostanze naturali antiossidanti del vino. Congresso Nazionale “Rintracciabilità di un alimento per la salute del consumatore: il caso del vino”, Potenza, 3 dicembre 2008.
- R32. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C. “Determinazione della qualità dei vini mediante marker chimici correlabili ai microrganismi starter”. Workshop “validazione su scala pilota del protocollo di rintracciabilità dei microrganismi vinari”, Roma, 5 giugno 2009.
- R33. **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C., Brandolini V. “Approccio metodologico per la valutazione di aceti balsamici” Convegno internazionale “Chemistry and toxicology of foods”; Perugia, 10-13 Giugno 2009.
- R34. **Tedeschi P.** “Valutazione dell’attività antiparassitaria di estratti naturali”. Convegno internazionale “Chemistry and toxicology of foods”; Perugia, 28-30 settembre 2011.

## COMUNICAZIONI ORALI A CONGRESSO

- CO1. **Tedeschi P.**, Cereti E., Maietti A., Arlorio M., Coisson J.D., Rinaldi M., Brandolini V. "Analisi RAPD-PCA applicata alla caratterizzazione dell'aglio di Voghiera (*Allium sativum*)". Congresso nazionale: "Metodiche analitiche avanzate applicate all'autenticazione ed alla sicurezza alimentare". Novara, 17-18 Ottobre 2002.
- CO2. Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.**, Mazzotta D., Vecchiati G. "Analisi del pattern proteico di *Arachis hypogea* mediante elettroforesi capillare". Congresso nazionale: "Metodiche analitiche avanzate applicate all'autenticazione ed alla sicurezza alimentare". Novara, 17-18 Ottobre 2002.
- CO3. Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.**, Durini E., Vertuani S., Manfredini S., Romano P. "Determinazione di resveratrolo e 3-O- $\beta$ -D-glucopiranoside". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.
- CO4. Restani P., Ballabio C., Cattaneo A., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Arlorio M., Coisson J.D., Cereti E., Martelli A. "Effetto della torrefazione sulle componenti proteiche allergeniche e sul Genoma di *Arachis hypogaea*". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.
- CO5. Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Dinelli G., Bonetti A., Marotti I. "Impiego dell'elettroforesi capillare per l'identificazione ed il dosaggio di isoflavoni". VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN), 7-10 novembre 2006.
- CO6. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Capace A., Romano P. "Influence of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains on total antioxidant capacity." 2<sup>nd</sup> International Symposium "Wine Microbiology and safety: from the vineyard to the bottle (Microsafety wine)". Martina Franca (TA), 19-20 November 2009.
- CO7. Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Cavicchioni G., Brandolini V. "Valutazione degli aspetti nutrizionali del tè verde." VIII Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, 20-24 Settembre 2010.
- CO8. **Tedeschi P.**, Leis M., Pezzi M., Civolani S., Maietti A., Brandolini V. "Insecticidal and fungitoxicity activity of plant extracts and components of horseradish (*Armoracia rusticana*) and garlic (*Allium sativum*). International meeting "Pesticides in the Mediterranean area", Catania, November, 11-12, 2010.
- CO9. **Tedeschi P.**, Russo MT., Di Sanzo R., Carabetta S., Cefaly V., Maietti A., Bonetti G., Brandolini V. "Genotype and chemotype profile analysis of Tropea red onion (*Allium cepa*).". ChimAlSi\_2012, Italian congress of Food Chemistry "Food, Functional Foods and Nutraceuticals." Ischia (NA), Italy, June 03-07, 2012.

## COMUNICAZIONI POSTER A CONGRESSO

- CP1. Brandolini, V., Mazzotta, D., Vecchiati, G., **Tedeschi, P.**, Zambon, F., Capece, A., Romano, P. "Studio delle fermentazioni di uve di produzione biologica". Atti del workshop "Tecniche cromatografiche e tecnologie innovative nella produzione e controllo degli alimenti", Cagliari 14-15 Ottobre 1999.
- CP2. **Tedeschi, P.**, Brandolini, V., Borsetti, E., Capece, A., Lipani, G., Romano, P. "Valutazione della resistenza al rame in ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*". Atti del IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità nutrizionale e sicurezza degli alimenti", Ferrara 28-30 Giugno 2000.
- CP3. **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Vecchiati G. Romano P., Brandolini V. "Determinazione dei residui metallici in pere. Influenza sull'impatto ambientale". Convegno

- internazionale: "I prodotti biologici: quali garanzie per il consumatore?". Milano, 14-15 Ottobre 2002.
- CP4. Maietti A., Mazzotta L., Saletti C., Mirolo G., Berveglieri M., **Tedeschi P.**, Brandolini V. "Contaminazione da micotossine in alimenti di produzione biologica". Convegno internazionale: "I prodotti biologici: quali garanzie per il consumatore?". Milano, 14-15 Ottobre 2002.
- CP5. Caligiani A., Palla G., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V. "Indagine sulla composizione amminoacidica e lipidica di semi oleaginosi (girasole)". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.
- CP6. Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Caligiani A., Donatini N., Palla G. "Caratterizzazione di prodotti di frazionamento del mais ottenuti con nuovi processi tecnologici<sup>®</sup>". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.
- CP7. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Lodi G., Corradini C., Nicolini M. "HPTLC-AMD e HPAEC-PAD: tecniche a confronto per la caratterizzazione di carboidrati di interesse agroalimentare". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.
- CP8. **Tedeschi P.**, Mazzotta D., Vecchiati G., Maietti A., Brandolini V. "Ricerca di materiali pesanti in alimenti per la prima infanzia". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.
- CP9. **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Ferrari A., Cattapan F., Brandolini V. "Organismi geneticamente modificati: implicazioni agroalimentari". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.
- CP10. Capece A., Romano P., **Tedeschi P.**, Maietti A., Brandolini V. "Genetic polymorphism in *Saccharomyces cerevisiae* wine strains differing in copper resistance". 23<sup>o</sup> International Specialized Symposium on Yeasts "Interactions between Yeasts and other Organisms", Budapest (Ungheria), 26-29 agosto 2003.
- CP11. Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Romano P. "Determinazione della capacità antiossidante totale in vini Aglianico". Convegno "Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore". Roma, 11-12 Novembre 2003.
- CP12. Restani P., Ballabio C., Cattaneo A., Arlorio M., Coïsson J.D., Cereti E., Travaglia F., Martelli A., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V. "New analytical strategies to detect trace amounts of *Arachis hypogea* in complex matrices". 9<sup>th</sup> International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy. Budapest, 18-21 Aprile 2004.
- CP13. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Mazzotta D., Paraggio M., Fiore C., Romano P. "Influence of *Saccharomyces* strains on antioxidant activity of Italian wines". 11<sup>o</sup> International congress on yeasts "Yeasts in science and biotechnology. The quest for sustainable development." Rio de Janeiro, Brazil, 15-20 agosto 2004.
- CP14. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Romano P. "Caratterizzazione del resveratrolo e del potere antiossidante dei vini italiani" Convegno "Bilancia ossidativa: dalla chimica alla clinica". Repubblica di San Marino 17-18 giugno 2005.
- CP15. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Vecchiati G., Mazzotta D. "Research of metals employed in plant protection". Second International Conference on Trends Environmental Education". Braşov (Romania), 8-10 settembre 2005.
- CP16. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Corradini C., Musci M. "Antioxidant activity of foods (Beverages) and correlation with their polyphenols content". First European Conference on Chemistry for Life Sciences". Rimini, 4-8 Ottobre 2005.
- CP17. **Tedeschi P.**, Maietti A., Boggian M., Vecchiati G., Brandolini V. "Fungitoxicity of lyophilized and spray-dried garlic extracts". Pesticides in food and the environment"; Cagliari, 20-22 settembre 2006.

- CP18. Caligiani A., Palla G., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V. “Caratterizzazione chimico fisica di nuove varietà/ibridi di cartamo (*Chartamus tinctorius*) in coltura tradizionale e biologica”. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN), 7-10 novembre 2006.
- CP19. **Tedeschi P.**, Maietti A., Vecchiati G., Brandolini V. “Caratterizzazione di varietà di melone in funzione dell’epoca di raccolta”. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN), 7-10 novembre 2006.
- CP20. Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Capece A., Romano P. “Determinazione dell’attività antiossidante di vini mediante fotochemiluminescenza”. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN), 7-10 novembre 2006.
- CP21. **Tedeschi P.**, Maietti A., Brandolini V., Vecchiati G., Arlorio M., Cereti E., Barile D., Martelli A. “Caratterizzazione di varietà di riso italiano”. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN), 7-10 novembre 2006.
- CP22. Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Boggian M., Arlorio M., Coisson J.D., Cereti E., Barile D., Previati A., Da Re F., Caligiani A., Palla G. “Applicazioni chemiometriche per la caratterizzazione e identificazione di prodotti tipici; Aglio di Voghiera”. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN), 7-10 novembre 2006.
- CP23. Brandolini V., Capace A., Maietti A., **Tedeschi P.**, Romano P. “Variability of *Saccharomyces cerevisiae* strain in determining the total antioxidant capacity” International specialized Symposium on Yeasts (ISSY26), “From alcoholic beverages to bioethanol for Transportation: a new challenge for fermenting yeast”, Sorrento (Italy), 3-7 giugno 2007.
- CP24. **Tedeschi P.**, Maietti A., Frigola A., Esteve M.J. , Barba F.J. , Brandolini V. “Approccio analitico per lo studio di nuovi alimenti funzionali”. VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia (PG), 23-26 Giugno 2008.
- CP25. Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Romano P., Poeta C., Massari C., Brandolini V. “Valutazione dei composti del flavour e della capacità antiossidante di vini d’Avola ottenuti con ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* autoctoni”. VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia (PG), 23-26 Giugno 2008.
- CP26. Samaniego Sánchez C., Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Krebs C., Quesada Granados J.J., Brandolini V. “Composizione chimica e capacità antiossidante totale di chirimoyo e avocado”. VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia (PG), 23-26 Giugno 2008.
- CP27. Krebs de Souza C., **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C., Samaniego Sanchez C., Brandolini V. “Variazione nel contenuto di nutrienti di riso brasiliano in relazione ai trattamenti tecnologici industriali”. VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia (PG), 23-26 Giugno 2008.
- CP28. Stagno C., **Tedeschi P.**, Maietti A., Arlorio M., Coisson J.D., Cereti E., Brandolini V. “Caratterizzazione chimico-nutrizionale di varietà di pomodoro da industria”. VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia (PG), 23-26 Giugno 2008.
- CP29. Coisson J.D., Surace L., Travaglia F., Cereti E., Maietti A., **Tedeschi P.**, Arlorio M., Martelli A., Brandolini V. “Evoluzione delle ammine biogene nel gorgonzola piccante”. VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia (PG), 23-26 Giugno 2008.
- CP30. **Tedeschi P.**, Previati A., Maietti A., Rubies Autonell C., Da Re F., Brandolini V. “Termoterapia e coltura in vitro per il risanamento e conservazione dell’aglio.” Convegno “La micropropagazione in Italia: stato attuale e prospettive future.” Legnaro (PD), 20-21 Novembre 2008.
- CP31. Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Turini D., Bergamini C. “Resveratrol content and total antioxidant capacity of italian wines”. Congresso Internazionale “Focus on evidence-based antiaging medicine: facts and future directions. Intervention on Aging X.” Volterra, 6-7 Marzo 2009.

- CP32. Samaniego C., Stagno C., Maietti A., **Tedeschi P.**, Quesada J.J., Lopez H., Brandolini V. "Los vinos y su capacidad antioxidante. Nuevo método de medida". XI Congreso Nacional de la sociedad española de nutrición, Barcellona (Spagna), 11-13 Giugno 2009.
- CP33. **Tedeschi P.**, Maietti A., Stagno C., Brandolini V. "Approccio metodologico per la ricerca di marker di qualità in aceti balsamici." VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, 20-24 Settembre 2010.
- CP34. Pezzi M., Lanfredi M., Chicca M., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Leis M. "Preliminary evaluation of insecticide resistance in a strain of *Musca domestica* L., (*Diptera: Muscidae*) from an intensive chicken farm of Northern Italy." International meeting "Pesticides in the Mediterranean area", Catania, November, 11-12, 2010.
- CP35. Bertelli D., Maietti A., Papotti G., **Tedeschi P.**, Graziosi R., Bonetti G., Brandolini G., Plessi M. "Use of HR-NMR for functional properties estimation of balsamic vinegars of Modena." ChimAlSi\_2012, Italian congress of Food Chemistry "Food, Functional Foods and Nutraceuticals." Ischia (NA), Italy, June 03-07, 2012.

### **PARTECIPAZIONE A CONGRESSI e WORKSHOP**

- ◆ Partecipazione al workshop "Delta chiama Delta. Progetto acqua: sistemi ecocompatibili per l'abbattimento dei carichi inquinanti organici e azotati nelle acque. Esempi di applicazioni in agricoltura." Tenutosi presso la sede del Consorzio del Parco Regionale del Delta del Po di Comacchio (Ferrara), in data 10 Settembre 1999.
- ◆ Partecipazione al convegno "Curare la vita con la vita. Fermenti lattici e lattici fermentati: alimentazione e salute" organizzato da SITIA YOMO e tenutosi a Milano il 29 Settembre 1999.
- ◆ Sistemi tecnologici innovativi per la trasformazione di erba medica e mais in prodotti ad alto valore aggiunto, Copparo (FE), 6 dicembre 1999.
- ◆ Partecipazione all'organizzazione del IV Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità nutrizionale e sicurezza degli alimenti" tenutosi a Ferrara in data 28-30 giugno 2000.
- ◆ Partecipazione al congresso celebrativo del ventennale della Scuola di Specializzazione in Scienza e Tecnologia Cosmetiche dell'Università di Ferrara "I cosmetici funzionali" tenutosi a Ferrara il 29-30 Settembre 2000.
- ◆ Partecipazione al convegno "Curare la vita con la vita. Alimenti funzionali: gusto e benessere" organizzato da SITIA YOMO e tenutosi a Milano il 12 Ottobre 2000.
- ◆ Partecipazione al Primo workshop nazionale sulla integrazione nutrizionale "Integrazione nutrizionale nel terzo Millennio: diete, sport, cosmesi a medicina preventiva" tenutosi a Ferrara il 4 Maggio 2001.
- ◆ Partecipazione al Convegno del gruppo di lavoro BIOTECNOLOGIE E DIFFERENZIAMENTO tenutosi a Fano nei giorni 7-9 giugno 2001.
- ◆ Partecipazione al workshop "Aaglio di Voghiera: storia e innovazione per un prodotto di qualità". Voghiera (FE), 22 luglio 2001.
- ◆ Partecipazione al convegno "Curare la vita con la vita. Alimenti funzionali: tracciabilità degli alimenti: latte, yogurt e formaggi freschi" organizzato da SITIA YOMO e tenutosi a Milano il 27 Settembre 2001.
- ◆ Partecipazione al workshop "Aaglio di Voghiera: storia e innovazione per un prodotto di qualità". Voghiera (FE), 21 luglio 2002.
- ◆ Partecipazione al convegno internazionale: "Prodotti biologici, quali garanzie per il consumatore?". Milano, 15-16 Ottobre 2002.
- ◆ Partecipazione alla conferenza nazionale "Metodiche analitiche avanzate applicate all'autenticazione ed alla sicurezza alimentare". Novara, 17-18 Ottobre 2002.
- ◆ Partecipazione al V Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e sicurezza degli alimenti". Parma, 09-12 giugno 2003.

- ◆ Partecipazione al seminario “La qualità degli alimenti” tenutosi presso l’Università degli Studi della Basilicata in data 2 Luglio 2003.
- ◆ Partecipazione alla Scuola estiva GRIFA (Gruppo di ricerca italiano fitofarmaci e ambiente) “Pesticidi ed ambiente”. Portonovo di Ancona, 1-5 Settembre 2003.
- ◆ Partecipazione al seminario tematico “Biotecnologie per la sicurezza e la qualità degli alimenti” organizzato da Veneto Agricoltura, svoltosi presso l’Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene (Vi) il giorno 7 Aprile 2004.
- ◆ Partecipazione al Workshop “Aoglio di Voghiera, nuovi orizzonti. Esperienze di valorizzazione e promozione.” Voghiera (Fe), 24-25 Luglio 2004.
- ◆ Partecipazione al Congresso celebrativo del venticinquennale del master in scienza e tecnologia cosmetiche dell’università di Ferrara. “Fragranze e cosmesi: nuove tendenze”. Ferrara, 10-11 Giugno 2005.
- ◆ Partecipazione al convegno “Aoglio in treccia domanda ed offerta. I prodotti orticoli tipici ed il loro commercio”. Voghiera, 6 Agosto 2005.
- ◆ Partecipazione al convegno “First European Conference on Chemistry for Life Sciences”. Rimini, 4-8 Ottobre 2005.
- ◆ Partecipazione al Convegno Internazionale “L’aglio di Voghiera: dalla ricerca scientifica alla nuove frontiere commerciali”. Voghiera (Fe), 5 Agosto 2006.
- ◆ Partecipazione al convegno “Le proprietà bromatologico-nutrizionali del riso del Delta del Po: primi risultati di una ricerca scientifica.” Convegno “”Scenari competitivi dei mercati globali: il caso riso, dalla tecnica al W.T.O. (World Trade Organization)”, Jolanda di Savoia (Fe), 26 Agosto 2006.
- ◆ Partecipazione al convegno internazionale “Chemistry and toxicology of foods”; Ferrara, 11-14 Settembre 2006.
- ◆ Partecipazione al VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, 7-10 novembre 2006 Alba (CN).
- ◆ Partecipazione al Workshop “Petrol(chemical) workshop 2007”. Ferrara, 17 Aprile 2007.
- ◆ Partecipazione al convegno internazionale “Chemistry and toxicology of foods”; Lamezia Terme (CZ), 17-20 Settembre 2007.
- ◆ Partecipazione all’organizzazione del Convegno Nazionale “Tracciabilità: potenziali applicazioni dai microrganismi all’uomo”, Ferrara 4 febbraio 2008.
- ◆ Partecipazione al VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia (PG) 23-26 Giugno 2008.
- ◆ Partecipazione alla Tavola Rotonda “La normativa europea REACH”, all’interno del Congresso “Incontro di Spettroscopia Analitica (ISA 2008), Ferrara, 27 Giugno 2008.
- ◆ Partecipazione all’organizzazione del convegno “Il resveratrolo: le potenzialità di una molecola.” Ferrara, 8 Novembre 2008.
- ◆ Partecipazione al convegno Nazionale “La micropropagazione in Italia: stato attuale e prospettive future.” Legnaro (PD), 20-21 Novembre 2008.
- ◆ Partecipazione al convegno internazionale “Pesticides in the Mediterranean area”, Catania, November, 11-12, 2010.
- ◆ Partecipazione al IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, “Food, functional foods and nutraceuticals.” Ischia (NA), 03-07 giugno 2012.

## **ATTIVITA' DI FORMAZIONE**

- ◆ Partecipazione al seminario “ Metodiche HPLC e HPLC-MS per la ricerca di sostanze naturali e di xenobiotici nelle bevande” presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche- Facoltà di Farmacia presso l’Università di Ferrara, in data 14 Maggio 1999.
- ◆ Partecipazione al seminario di aggiornamento “Evoluzione dei controlli analitici nei settori Alimentare ed Ambientale” organizzato da Waters S.p.a tenutosi a Bologna in data 13 Maggio 2003.
- ◆ Partecipazione al Ce-days. “Giornate di studio sull’elettroforesi capillare”. Certosa di Pontignano, Siena. 3-5 Ottobre 2004.
- ◆ Partecipazione al corso “TLC/HPTLC: avanzamenti nella tecnologia delle separazioni. Nuova interfaccia HPTLC/MS per una più accurata identificazione dei composti” realizzato da Alfatech, Ferrara 17 marzo 2009.
- ◆ Partecipazione al corso “Applicazioni in spettrometria di massa per la valutazione della qualità degli alimenti e la sicurezza alimentare” realizzato da Water Educational Services, Parma, 30 Aprile 2009.
- ◆ Partecipazione al seminario “La tecnologia innovativa che rivoluzionerà la cromatografia liquida”; realizzato da Phenomenex, Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell’Emilia Romagna, Bologna 01 ottobre 2009.
- ◆ Attività scientifico-pratica per applicazioni di ICP-MS al plasma con matrici reali svolta presso Thermo Fisher Scientific, Rodano (MI) il 02-03 dicembre 2010.
- ◆ Partecipazione al seminario “Innovazione e tecnologia: nuove proposte ed applicazioni per il laboratorio strumentale. HHPLC Nexera, HPLC-MS e il triplo quadrupolo LCMS-8030, Gascromatografia Shimadzu, Nuova serie TOC-L”. realizzato da Shimadzu, Bologna, 31 marzo 2011.
- ◆ Partecipazione al seminario “Atomic seminar di Agilent”, Bologna, 12 Aprile 2011; con attività scientifico-pratica per applicazioni di ICP-MS al plasma con matrici reali svolta presso l’Università Cattolica di Piacenza il 24 Maggio 2011.

Ferrara, 28-06-2013.

Paola Tedeschi