

# Curriculum Vitae

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome VITA  
Cognome DI STEFANO  
Recapiti 091 23891948  
E-mail vita.distefano@unipa.it

## PUBBLICAZIONE

elenco delle pubblicazioni della Dott.ssa Vita Di Stefano

	Publicazioni (fonte Scopus) aggiornate al 25 maggio 2021	primo nome / corresponding/  ultimo nome		IF	Citazioni
1.	Valorization of Apple Peels through the Study of the Effects on the Amyloid Aggregation Process of -Casein  Guarrasi V., Rappa G.C. Costa M.A. Librizzi F., Raimondo M, <b>Di Stefano V.</b> , Germana M.A., Vilasi S.  <i>Molecules</i> , 2021, 26(819): 2371		Q1	4.1	0
2.	<a href="#">First assessment of plasticizers in marine coastal litter-feeder fauna in the mediterranean sea</a>  Lo Brutto S., Iacofano D., Lo Turco V., Potorti A.G., Rando R., Arizza V., <b>Di Stefano V.</b>  <i>Toxics</i> , 2021, 9(2), 1	Ultimo nome	Q1	3.7	1

	– 9, Article number 31				
1.	<p>Potential uses of olive oil secoiridoids for the prevention and treatment of cancer: A narrative review of preclinical studies</p> <p>Emma M.R. Augello G., <b>Di Stefano V.</b>, Azzolina A., Giannitrapani L., Montalto G., Cervello M., Cusimano A.</p> <p><i>International Journal of Molecular Sciences</i>, 2021, 22(3), 1–22, 1234</p>		Q1	5.3	1
1.	<p>Lentil fortified spaghetti: Technological properties and nutritional characterization</p> <p><b>Di Stefano V.</b>, Pagliaro A., Del Nobile M.A., Conte A., Melilli M.G.</p> <p><i>Foods</i> 2021, 10, 4, 1-11</p>	Primo nome	Q2	1.3	1
5.	<p><a href="#">Tree planting density and canopy position affect 'cerasuola' and 'koroneiki' olive oil quality</a></p> <p>Grilo, F., Sedaghat, S., <b>Di Stefano, V.</b>, Sacchi, R., Caruso, T., Lo Bianco, R.</p> <p><i>Horticulturae</i>, 2021, 7(2),1 – 12, Article number 11</p>		Q1	2.3	1
1.	Opuntia cladodes as functional ingredient		Q2	2.8	0

	<p>in durum wheat bread: rheological, sensory, and chemical characterization</p> <p>Sciacca, F., Palumbo, M., Pagliaro, A., <b>Di Stefano V.</b>, Scandurra S., Virzì, N., Melilli, M.G.</p> <p><i>CYTA - Journal of Food</i>, 2021, 19(1), pp. 96–104</p>				
1.	<p>Phenolic compounds characterization and antioxidant properties of monocultivar olive oils from northeast algeria</p> <p>Boussahel, S., <b>Di Stefano, V.</b>, Muscarà, C., Cristani, M., Melilli, M.G.</p> <p><i>Agriculture</i>, 2020, 10(11), 1–13, 494</p>		Q2	2.4	2
1.	<p>Omega-3 rich foods: Durum wheat spaghetti fortified with <i>Portulaca oleracea</i></p> <p>Melilli, M.G., Pagliaro, A., Scandurra, S., Gentile, C., <b>Di Stefano, V.</b></p> <p><i>Food Bioscience</i>, 2020, 37, 100730</p>	Ultimo nome	Q1	4.6	2
1.	<p>Mononuclear perfluoroalkyl-heterocyclic complexes of PD(II): Synthesis, structural characterization and antimicrobial activity</p>		Q1	4.1	0

	<p>R. Cancemi, P. Rubino, S. Albuina, Girasolo M.A., <b>Di Stefano V.</b>, Orecchio S., Buscemi, S., Pibiri, I.</p> <p><i>Molecules</i>, 2020, 25(19), 4487</p>				
1.	<p>Effect of sunlight exposure on anthocyanin and non-anthocyanin phenolic levels in pomegranate juices by high resolution mass spectrometry approach</p> <p><b>Di Stefano, V.</b>, Scandurra, S., Pagliaro, A., Di Martino, V., Melilli, M.G.</p> <p><i>Foods</i>, 2020, 9(9), 1161</p>	Primo nome	Q2	1.3	1
1.	<p>Persistent and Emerging Organic Pollutants in the Marine Coastal Environment of the Gulf of Milazzo (Southern Italy): Human Health Risk Assessment</p> <p>D'Agostino, F., Bellante, A., Quinci, E., Gherardi, S., Placenti, F., Sabatino, N., Buffa, G., Avellone, G., <b>Di Stefano, V.</b>, Del Core, M.</p> <p><i>Frontiers in Environmental Science</i>, 2020, 8, 117</p>		Q1	4.4	2
1.	<p>Salmo salar fish waste oil: Fatty acids composition and antibacterial activity</p>		Q1	3.5	2

	<p>Diagrande, M., Di Stefano, V., Schillaci, D., Cammilleri, G., Pantano, L., Mauro, M., Vazzana, M., Ferrantelli, V., Nicolosi, R., Arizza, V.</p> <p><i>PeerJ</i>, 2020, 8, 9299</p>				
1.	<p>Improvement of fatty acid profile in durum wheat breads supplemented with <i>Portulaca oleracea</i> L. quality traits of purslane-fortified bread.</p> <p>Melilli, M.G., Di Stefano, V., Sciacca, F., Pagliaro, A., Bognanni, R., Scandurra, S., Virzi, N., Gentile, C., Palumbo, M.</p> <p><i>Foods</i>, 2020, 9(6), 764</p>	Corresponding author	Q2	1.3	7
1.	<p>Quality evaluation of extra-virgin olive oils from Sicilian genotypes grown in a high-density system</p> <p>Grilo, F., Novara, M.E., D'Oca, M.C., Rubino, S., Lo Bianco, R., Di Stefano, V.</p> <p><i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i>, 2020, 71(4), pp. 397–409</p>	Ultimo nome e corresponding author	Q1	5.0	4
1.	<p>In vitro antimicrobial activity of frankincense oils from <i>boswellia sacra</i> grown in different locations of the</p>	Primo nome	Q2	3.0	5

	<p>Dhofar region (Oman)</p> <p><b>Di Stefano, V.,</b> Schillaci, D., Cusimano, M.G., Rishan, M., Rashan, L.</p> <p><i>Antibiotics</i>, 2020, 9(4), 195</p>				
1.	<p>Vaccinium macrocarpon (Cranberry)-based dietary supplements: Variation in mass uniformity, proanthocyanidin dosage and anthocyanin profile demonstrates quality control standard needed</p> <p>Mannino, G., <b>Di Stefano, V.</b>, Lauria, A., Pitonzo, R., Gentile, C.</p> <p><i>Nutrients</i>, 2020, 12(4), 992</p>	Corresponding author	Q1	5.2	16
1.	<p>Changes in the proteome of sea urchin <i>Paracentrotus lividus</i> coelomocytes in response to LPS injection into the body cavity.</p> <p>Luigi Inguglia, Marco Chiaramonte, Vincenzo Arizza, Lilla Turiak, Karoly Vekey, Laszlo Drahos, Rosa Pitonzo, Giuseppe Avellone and <b>Vita Di Stefano.</b></p> <p><i>PLOS ONE</i> 2020; (19):1-17  <a href="https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228893">https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228893</a></p>	Ultimo nome	Q1	5.2	3

1.	<p>and Persistence of <del>Deteriora</del> of Growth monocytogenes and -Lactam-Resistant Escherichia coli by Thymol in Food Processing Settings</p> <p>Cusimano, M.G., <b>Di Stefano, V.</b>, La Giglia, M., Di Marco Lo Presti, V., Schillaci, D., Pomilio, F., Vitale, M. <i>Molecules</i>, 2020</p> <p>25(2),383.</p>		Q1	4.1	3
1.	<p>Effect of storage on quality parameters and phenolic content of Italian extra-virgin olive oils.</p> <p><b>Di Stefano, V.</b>, Melilli, M.G.</p> <p><i>Natural Product Research</i> 2020;34(1), 78-86</p>	Primo nome e corrisponding	Q2	3.3	9
1.	<p>Preservation of vitamins content in Cuccia using an innovative method of processing processing.</p> <p>Bognanni, R., Gallo, G., <b>Di Stefano, V.</b>, Melilli, M.G.</p> <p><i>Natural Product Research</i> 2020;34(1), 153-157</p>		Q2	3.3	1
1.	<p>Antioxidant activity and fatty acids quantification in Sicilian purslane germplasm</p> <p>Melilli, M.G., Pagliaro, A., Bognanni, R., Scandurra, S., <b>Di Stefano, V.</b></p>	Ultimo nome	Q2	3.3	3

	Research Natural Product 2020;34(1), 26-33				
1.	<p>Germplasm evaluation to obtain inulin with high degree of polymerization in Mediterranean environment</p> <p>Mellini, M.G., Branca, F., Sillitti, C., Scandurra, S., Calderaro, P., <b>Di Stefano, V.</b></p> <p><i>Natural Product Research</i> 2020;34, (1):187-191.</p>	Ultimo nome	Q2	3.3	3
1.	<p>Food quality and nutraceutical value of nine cultivars of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) fruits grown in Mediterranean subtropical environment.</p> <p>Gentile, C., Di Gregorio, E., <b>Di Stefano, V.</b>, Mannino, G., Perrone, A., Avellone, G., Sortino, G., Inglese, P., Farina, V. <i>Food Chemistry</i> 2019;277:471-479</p>		Q1	10.7	34
1.	<p>Antioxidant activity and phenolic composition in pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) genotypes from south Italy by UHPLC–Orbitrap-MS approach</p> <p><b>Di Stefano, V.</b>, Pitonzo, R., Novara, M.E., <a href="#">Bongiorno, D.</a>, <a href="#">Indelicato, S.</a>, <a href="#">Gentile, C.</a>, <a href="#">Avellone, G.</a>, <a href="#">Bognanni, R.</a>,</p>	Primo nome e corrisponding	Q1	4.6	21

	<p>Scandurra, S., Melilli, M.G.</p> <p><i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 2019;99(3): 1038-1045.</p>				
1.	<p>Synthesis, structural characterization, anti-proliferative and antimicrobial activity of binuclear and mononuclear Pt(II) complexes with perfluoroalkyl- heterocyclic ligands.</p> <p>Rubino, S., Pibiri, I., Minacori, C., Alduina, R., <b>Di Stefano, V.</b>, Orecchio, S., Buscemi, S., Girasolo, M.A., Tesoriere, L., Attanzio, A.</p> <p><i>Inorganica Chimica Acta</i> 2018;483:180-190.</p>		Q1	3.9	14
1.	<p>Fragrant bioethanol: A valued bioproduct from orange juice and essential oil extraction</p> <p>Ciriminna, R., Scurria, A., Danzi, C., Timpanaro, G., <b>Di Stefano, V.</b>, Avellone, G., Pagliaro, M.</p> <p><i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> 2018;(9): 42-45.</p>		Q2	3.6	3
1.	<p>Antioxidant activity and enzymes inhibitory properties of several extracts from two Moroccan Asteraceae species.</p>		Q2	2.8	15

	<p>Aghraz, A., Gonçalves, S., Rodríguez-Solana, R., Dra, L.A., <b>Di Stefano, V.</b>, Dugo, G., Cicero, N., Larhsini, M., Markouk, M., Romano, A.</p> <p><i>South African Journal of Botany</i> 2018;118:58-64.</p>				
1.	<p>Chemical characterization of a variety of cold- pressed gourmet oils available on the Brazilian market.</p> <p>Cicero, N., Albergamo, A., Salvo, A., Bua, G.D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Rotondo, A., <b>Di Stefano V.</b>, Di Bella, G., Dugo, G.</p> <p><i>Food Research International</i> 2018;109:517-525.</p>		Q1	6.2	34
1.	<p>Investigation on the influence of spray- drying technology on the quality of Sicilian Nero d'Avola wines.</p> <p>Avellone, G. Salvo, A. Costa, R., Saija, E., Bongiorno, D., <b>Di Stefano, V.</b>, Calabrese, G., Dugo, G.</p> <p><i>Food Chemistry</i> 2018;240:222-230.</p>		Q1	10.7	19
1.	<p>Beer produced via hydrodynamic cavitation retains higher amounts of xanthohumol and other hops prenylflavonoids.</p>		Q1	6.4	19

	<p><del>Rosanna Albanese,</del>  <b>Vita Di Stefano,</b>  Riccardo De Lisi,  Giuseppe Avellone,  Francesco  Meneguzzo, Mario  Pagliaro,</p> <p><i>LWT - Food Science  and Technology</i>  2018;91:160-167.</p>				
1.	<p>Triacylglycerols  (TAGs) in edible  oils: determination,  characterization,  quantitation,  chemometric  approach and  evaluation of  adulterations.</p> <p>S. Indelicato, D.  Bongiorno; R.  Pitonzo, <b>V. Di  Stefano</b>, V.  Calabrese, S.  Indelicato; G.  Avellone</p> <p><i>Journal  Chromatography A</i>  2017;1515:1-16.</p>		Q1	7.5	37
1.	<p>First report on the  presence of Alloxan  in bleached flour by  LC-MS/MS method.</p> <p>Giaccone, V.,  Cammilleri, G., <b>Di  Stefano, V.</b>,  Pitonzo, R., Vella,  A., Pulvirenti, A., Lo  Dico, G.M.,  Ferrantelli, V.,  Macaluso, A.</p> <p><i>Journal of Cereal  Science</i>  2017;77:120-125.</p>		Q1	5.0	6
1.	<p>Deficit irrigation and  maturation stage  influence quality and  flavonoid  composition of  'Valencia' orange</p>		Q1	4.6	7

	<p>fruit .</p> <p>Grilo, F.S., <b>Di Stefano, V.</b>, Lo Bianco, R.</p> <p><i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 2017;97 (6): 1904-1909.</p>				
1.	<p>Effect of solid waste landfill organic pollutants on groundwater in three areas of Sicily (Italy) characterized by different vulnerability".</p> <p>S. Indelicato, S. Orecchio, G. Avellone, S. Bellomo, L. Ceraulo, R. Di Leonardo, <b>V. Di Stefano</b>, R. Favara, E. Gagliano Candela, L. La Pica, S. Morici, G. Pecoraino, A. Pisciotta, C. Scaletta, F. Vita, S. Vizzini, D. Bongiorno</p> <p><i>Environmental Science and Pollution Research</i> 2017;24:16869-16888</p>		Q1	4.9	10
1.	<p>Fast UPLC/PDA determination of squalene in Sicilian P.D.O. pistachio from Bronte: Optimization of oil extraction method and analytical characterization</p> <p>Salvo, A., La Torre, G., <b>Di Stefano, V.</b>, Capocchiano, V., Mangano, V., Saija, E., Pellizzeri, V., Casale, K.E., Dugo, G.</p>		Q1	10.7	18

	<i>Food Chemistry</i> 2017;221:1631-1636.				
1.	Essential oil components of orange peels and antimicrobial activity  Geraci, A., <b>Di Stefano, V.</b> , Di Martino, E., Schillaci, D., Schicchi, R.  <i>Natural Product Research</i> 2017;31(6):653-659		Q2	3.3	39
1.	Synthesis, properties, antitumor and antibacterial activity of new Pt(II) and Pd(II) complexes with 2,2 - dithiobis(benzothiazol) ligand  Rubino, S., Busà, R., Attanzio, A., Alduina, R., <b>Di Stefano, V.</b> , Girasolo, M.A., Orecchio, S., Tesoriere, L. <i>Bioorganic and Medicinal Chemistry</i> 2017;25(8): 2378-2386		Q1	5.5	27
1.	Quantitative Evaluation of the Phenolic Profile in Fruits of Six Avocado ( <i>Persea Americana</i> ) Cultivars by UHPLC-HESI-MS".  <b>V. Di Stefano, G.</b> Avellone, D. Bongiorno, S. Indelicato, R. Massenti, R. Lo Bianco  <i>International Journal of Food Properties,</i>	Primo nome e corrisponding	Q2	3.3	28

	2017;20 (6): 1302-1312.				
1.	<p>Analysis of 2-agonists in cattle hair samples using a rapid UHPLC–ESI–MS/MS method</p> <p><b>Di Stefano, V</b>, Pitonzo, R., Giaccone, V., Alongi, A., Macaluso, A., Cicero, N., Cancemi, G., Ferrantelli, V.</p> <p><i>Natural Product Research</i> 2017;31(4):482-486.</p>	Primo nome e corresponding	Q2	3.3	2
1.	<p>Electron Ionization Induced Fragmentation of some 3-Aroylamino-5-Methyl-1,2,4-Oxadiazoles and 3-Acetylamino-5-Aryl-1,2,4-Oxadiazoles</p> <p>Leopoldo Ceraulo, David Bongiorno, Serena Indelicato, Carla Boga, Giuseppe Avellone, <b>Vita Di Stefano</b>, Vincenzo Frenna, Luca Zuppiroli, Domenico Spinelli</p> <p><i>Current Organic Chemistry</i> 2017;21(21)</p>		Q2	3.6	0
1.	<p>Antibacterial activity of desert truffles from Saudi Arabia against staphylococcus aureus and pseudomonas aeruginosa</p> <p>Schillaci, D., Cusimano, M.G., Cascioferro, S.M., <b>Di Stefano, V.</b>, Arizza, V.,</p>		Q2/Q3	2.6	12

	<p>Chiaromonte, M., Inguglia, L., Bawadekji, A., Davino, S., Gargano, M.L. Venturella, G.</p> <p><i>International Journal of Medicinal Mushrooms</i> 2017;19(2):121-125</p>				
1.	<p>Electrospray ion mobility mass spectrometry of positively and negatively charged (1R,2S)-dodecyl(2- hydroxy-1-methyl-2- phenylethyl)dimethyl bromide aggregates Indelicato, S., Bongiorno, D., Ceraulo, L., Calabrese, V., Piazzese, D., Napoli, A., Mazzotti, F., Avellone, G., <b>Di Stefano, V.</b>, Turco Liveri.</p> <p><i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> 2016; 30(1):230-238</p>		Q2	3.8	9
1.	<p>The metabolic profile of lemon juice by proton HR- MAS NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina</p> <p>Cicero, N., Corsaro, C., Salvo, A., Vasi, S., Giofr�, S.V., Ferrantelli, V., <b>Di Stefano, V.</b>, Mallamace, D., Dugo, G.</p> <p><i>Natural Product Research</i> 2015;29(20): 1894-1902.</p>		Q2	3.3	41
1.	<p>Natural co- occurrence of ochratoxin A,</p>	Primo nome e corresponding	Q1	3.8	20

	<p>ochratoxin B and aflatoxins in Sicilian red wines.  <b>Di Stefano, V.</b>,  Avellone, G.,  Pitonzio, R.,  Capocchiano, V.G.,  Mazza, A., Cicero,  N., Dugo, G.</p> <p><i>Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment</i>  2015;8:1343-1351</p>				
1.	<p>Determination of Aflatoxins and Ochratoxins in Sicilian Sweet Wines by High-Performance Liquid Chromatography with Fluorometric Detection and Immunoaffinity Cleanup.  <b>Di Stefano, V.</b>,  Pitonzio, R.,  Avellone, G., Di Fiore, A., Monte, L.,  Ogorka, A.Z.T.</p> <p><i>Food Analytical Methods</i> 2015;8(3): 569-577.</p>	Primo nome e corrisponding	Q1	4.7	20
1.	<p>Synthesis, spectroscopic characterization and antiproliferative activity of two platinum(II) complexes containing N-donor heterocycles</p> <p>Rubino,S, <b>Di Stefano, V.</b>,  Attanzio, A.,  Tesoriere, L.,  Girasolo, M.A.,  Nicolò, F., Bruno,  G., Orecchio, S.,  Stocco, G.C.  <i>Inorganica Chimica Acta</i>  2014;418:112-118.</p>		Q1	3.9	15
1.					

	<p>Phytochemical and antistaphylococcal biofilm assessment of <i>Dracaena draco</i> L. Spp. draco resin  <b>Di Stefano, V.</b>,  Pitonzo, R.,  Schillaci, D.</p> <p><i>Pharmacognosy Magazine</i>  2014;10(38):  434-440.</p>	Primo nome e corrisponding	Q2	2.1	5
1.	<p>Mycotoxin contamination of animal feedingstuff: detoxification by gamma-irradiation and reduction of aflatoxins and ochratoxin A concentrations</p> <p><b>Di Stefano, V.</b>,  Pitonzo, R., Cicero, N., D'Oca, M.C.</p> <p><i>Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment</i></p> <p>2014; 31(12):  2034-2039.</p>	Primo nome e corrisponding	Q1	3.8	38
1.	<p>Effects of - irradiation on the - tocopherol and fatty acids content of raw unpeeled almond kernels (<i>Prunus dulcis</i>).</p> <p><b>Di Stefano, V.</b>,  Pitonzo, R.,  Bartolotta, A.,  D'Oca, M.C.,  Fuochi, P.</p> <p><i>LWT - Food Science and Technology</i>  2014;59(1):572-576.</p>	Primo nome	Q1	6.4	19
1.	<p>Applications of liquid chromatography-</p>	Primo nome	Q1	7.5	118

	<p>mass spectrometry for food analysis</p> <p><b>Di Stefano, V.,</b> Avellone, G., Bongiorno, D., Cunsolo, V., Muccilli, V., Sforza, S., Dossena, A., Drahos, L., Vékey, K. <i>Journal of Chromatography A</i> 2012;1259:74-85</p>				
1.	<p>Phytochemical Studies on <i>Ptilostemon greuteri</i> Raimondo &amp; Domina (Compositae)</p> <p><b>Di Stefano, V,</b> Pitonzo, R.</p> <p><i>Records of Natural Products</i> 2012;6(4): 390-393.</p>	Primo nome e corrisponding	Q2	2.3	4
1.	<p>Paediatric oral formulations: Comparison of two extemporaneously compounded suspensions from tacrolimus capsules</p> <p><b>Di Stefano, V.,</b> Cammarata, S.M., Pitonzo, R.</p> <p><i>EJHP Practice</i> 2011;17(6):70-72</p>	Primo nome		0.10	0
1.	<p>Chemical constituents and antiproliferative activity of <i>Euphorbia bivonae</i></p> <p><b>Di Stefano, V.,</b> Pitonzo, R., Schillaci, D.</p> <p><i>Chemistry of Natural Compounds</i> 2011;47,(4):660-663.</p>	Primo nome	Q3	1.0	4

1.	<p>antiproliferative Antimicrobial and activity of Athamanta sicula L. (Apiaceae)</p> <p><b>Di Stefano, V,</b> Pitonzo, R., Schillaci, D.</p> <p><i>Pharmacognosy Magazine</i> 2011; 7(25):Pages 31-34.</p>	Primo nome	Q2	2.1	14
1.	<p>The additive dose method for dose estimation in irradiated oregano by thermoluminescence technique</p> <p>D'Oca, M.C., Bartolotta, A., Cammilleri, C., Giuffrida, S., Parlato, A., <b>Di Stefano, V.</b></p> <p><i>Food Control</i> 2009;20(3):304-306</p>	Ultimo nome	Q1	8.4	16
1.	<p>Antimicrobial and antistaphylococcal biofilm activity from the sea urchin <i>Paracentrotus lividus</i></p> <p>Schillaci, D., Arizza, V., Parrinello, N., <b>Di Stefano, V.,</b> Fanara, S., Muccilli, V., Cunsolo, V., Haagensen, J.J.A., Molin, S.</p> <p><i>Journal of Applied Microbiology</i> 2010;108(1):17-24.</p>		Q2	4.9	43
1.	<p>A practical and transferable methodology for dose estimation in irradiated spices, based on thermoluminescence dosimetry</p>	Ultimo nome	Q2	2.3	6

	<p>Bartolotta, A.,  Gemmilleri, C.,  D'Onofrio, S.,  Giuffrida, S.,  Parlato, A., <b>Di  Stefano, V.</b></p> <p><i>Applied Radiation  and Isotopes</i>  2010;68(4-5):  639-642</p>				
1.	<p>In vitro anti-biofilm  activity of <i>Boswellia</i>  spp. oleogum resin  essential oils</p> <p>Schillaci, D., Arizza,  V., Dayton, T.,  Camarda, L., <b>Di  Stefano, V.</b></p> <p><i>Letters in Applied  Microbiology</i> 2008;  47(5):433-438</p>	Ultimo nome	Q2	3.5	64
1.	<p>Chemical  composition of  essential oils from  <i>Athamanta sicula</i></p> <p>Camarda, L., <b>Di  Stefano, V.</b>,  Pitonzo, R.</p> <p><i>Chemistry of Natural  Compounds</i> 2008:  44(4):532-533</p>		Q3	1.0	5
1.	<p>Antiproliferative  activity of Citrus  juices and HPLC  evaluation of their  flavonoid  composition</p> <p>Camarda, L., <b>Di  Stefano, V.</b>, Del  Bosco, S.F.,  Schillaci, D.  <i>Fitoterapia</i>  2007;78(6):426-429</p>		Q2	4.1	42
1.	<p>Chemical  composition and  antimicrobial activity</p>		-	-	89

	<p>of some oleogum resin essential oils from <i>Boswellia</i> spp. (Burseraceae)</p> <p>Camarda, L., Dayton, T., <b>Di Stefano, V.</b>, Pitonzo, R., Schillaci, D.</p> <p><i>Annali di Chimica</i> 2007;97(9):837-844</p>				
1.	<p>A facile synthesis of 1-ethyl-3-methyl-11-phenyl-1,4-dihydro-5Hpyrazolo[3,4-c][1,5]benzodiazocin-5-ones. A new ring system</p> <p>Migliara, O., Diana P., <b>Di Stefano, V.</b>, Plescia, F., Carbone, A. <i>Arkivoc</i> 2007:10: 260-267</p>		Q3	1.3	1
1.	<p>Synthesis and pharmacological evaluation of 7-substituted 1-ethyl-3,4,10-trimethyl-1,10-dihydro-11H-pyrazolo[3,4-c][1,6]benzodiazocin-11-one. A new ring system</p> <p>Migliara, O., Plescia, S., Diana, P., <b>Di Stefano, V.</b>, Camarda, L., Dall'Olio, R.</p> <p><i>Arkivoc</i> 2004;5:44-53.</p>		Q3	1.3	10
1.	<p>Essential oil of leaves and fruits of <i>Athamanta sicula</i> L. (Apiaceae)</p> <p>Camarda, L., <b>Di Stefano, V.</b></p>	Ultimo nome	Q2	2.4	9

	Oil Research <del>Journal of Essential</del> 2003;15(2):133-134				
1.	<p>Detection and localisation of disulphide bonds in a synthetic peptide reproducing the sequence 1-30 of Par j 1.0101 by electrospray ionisation mass spectrometry</p> <p>Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L., <b>Di Stefano, V.</b></p> <p><a href="#">European Journal of Mass Spectrometry</a> 2001;7(2):219-224.</p>	ultimo nome	Q2	1.7	0
1.	<p>Atractyligenine chemistry, part VI: Synthesis and biological activities of atractyligenine derivatives</p> <p>Camarda, L., <b>Di Stefano, V.</b>, Schillaci, D.</p> <p><i>Pharmazie</i> 2002;57(6):374-376.</p>		Q2	1.6	3
1.	<p>Detection and localisation of disulphide bonds in a synthetic peptide reproducing the sequence 1-30 of Par j 1.0101 by electrospray ionisation mass spectrometry</p> <p>Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L., <b>Di Stefano, V.</b></p> <p><i>Proteomics</i> 2001;1(8):1043-1048.</p>	Ultimo nome	Q2	6.3	4

1.	<p>mass spectrometry. Studies in organic Part 27. Electron ionisation induced isomerisation of 3-aryl-4(3H)-quinazolinones.</p> <p>Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M., Ludnyi, K., Segreto, S., Vékey, K.</p> <p><i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> 2001; 15(6):433-439</p>		Q2	3.8	4
1.	<p>Traditional medicine as a source of new therapeutic agents against psoriasis</p> <p>Amenta, R., Camarda, L., <b>Di Stefano, V.</b>, Lentini, F., Venza, F.</p> <p><i>Fitoterapia</i> 2000;71(1):13-20.</p>		Q2	4.1	25
1.	<p>Studies in organic mass spectrometry. Part 23. Role of the aroyl group on the competitive fragmentation reactions of the molecular ion of aroylanilides</p> <p>Ceraulo, L., <b>Di Stefano, V.</b>, Ferrugia, M., (...), Saletti, R., Spinelli, D.</p> <p><i>European Journal of Mass Spectrometry</i> 1999;5(2):89-92.</p>		Q3	1.7	2
1.	<p>Triterpenes and fatty acids from the rhizomes of <i>Atractylis gummifera</i> L.</p> <p>Camarda, L., <b>Di</b></p>		-	0.1	0

	<p><b>Stefano, V.</b>, Piozzi, F.</p> <p><i>Bollettino Chimico Farmaceutico</i> 1999;138(1):12-13.</p>				
1.	<p>Atractyligenin chemistry. Part 4: Synthesis of the 15 -ol epimer of atractyligenin.</p> <p>Camarda, L., Ceraulo, L., <b>Di Stefano, V.</b>, Ferrugia, M.</p> <p><i>Bollettino Chimico Farmaceutico</i> 1996;135(3):189-191</p>		-	0.1	1
1.	<p>Coumarins from the fruits of <i>Magydaris pastinacea</i></p> <p>Camarda, L., <b>Di Stefano, V.</b>, Lentini, F., Mazzola, P.</p> <p><i>Fitoterapia</i> 1996;67(3):282.</p>		Q2	4.1	7
1.	<p><a href="#">Etnobotanica: Analisi GC-MS di acidi grassi contenuti nei rizomi di <i>Atractilis gummifera</i> (Asteraceae).</a></p> <p>Agozzino, P., Camarda, L., <b>Di Stefano, V.</b>, Segreto, S.</p> <p><i>Giornale Botanico Italiano</i> 129(2):164 1995</p>		-	-	0
1.	<p>Comparative in vitro evaluation of cumulative release of the urinary antiseptics nalidixic</p>	Ultimo nome	Q2	2.3	10

	<p>acid, pipemidic acid, cinoxacin, and norfloxacin from white beeswax microspheres</p> <p>Giannola, L.I., De Caro, V., <b>Di Stefano, V.</b></p> <p><i>Drug Development and Industrial Pharmacy</i> 1994;20(14): 2285-2297.</p>				
1.	<p>In vitro evaluation of cumulative release of valproic acid and vitamin E from hexadecanol microspheres. Part 2: Antiepileptic agents</p> <p>Giannola, L.I., De Caro, V., <b>Di Stefano, V.</b>, Rizzo, M.C. <i>Pharmazie</i> 1993;48(12): 917-920.</p>		Q2	1.6	12
1.	<p>White beeswax microspheres: A comparative in vitro evaluation of cumulative release of the anticancer agents Fluorouracil and Ftorafur</p> <p>Giannola, L.I., <b>Di Stefano, V.</b>, De Caro, V.</p> <p><i>Pharmazie</i> 1993;48(2):123-126</p>		Q2	1.6	13

**Elenco dei capitoli di libro della Dott.ssa Vita Di Stefano**

--	--	--	--

	Titolo del capitolo	Ruolo	anno
1.	<p><i>Storage and Change in phenolic of biological significance in extra virgin olive oils</i>, in Olives and olive oil in health and disease prevention, 2<sup>nd</sup> Edition, 2020, a cura di Victor Preedy e Ronald Watson, Elsevier,</p> <p><b>Vita Di Stefano</b></p>	Autore	2020
1.	<p>La Chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici, a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni. Editore CEA, 2019, ISBN 978-88-18494-8, Casa Editrice Ambrosiana.</p> <p><i>Carboidrati</i>. pp.213-245.</p> <p><b>Di Stefano V</b>, Agozzino P., Avellone G., Di Majo D., La Guardia M., Mulinacci N.</p>	Co-autore	2019
1.	<p>La Chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici, a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni. Editore CEA, 2019, ISBN 978-88-18494-8, Casa Editrice Ambrosiana.</p> <p><i>Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale</i>. pp.265-283.</p> <p><b>Di Stefano, V.</b>; Vittori, S.; Sagratini, G.; Fiorini, D.; Angioni, A.; Budriesi, R.; Micucci, M.</p>	Co-autore	2019
1.	<p><i>Occurrence &amp; Risk of OTA in Food and Feed</i>. In Encyclopedia of Food Chemistry a cura di Laurence Melton, Fereidoon Shahidi and Peter Varelis. ISBN 978-0-12-814045-1. Elsevier.</p> <p><b>Di Stefano Vita</b></p>	Autore	2019
1.			

	<p><i>Natural resins: chemical constituents and medicinal uses. In Resin composites: properties, production and applications</i> (pp. 353-374). Deborah B. Song.</p> <p>Camarda, L., <b>Di Stefano V.</b>, &amp; Pitonzo, R. (2011).</p>	Co-autore	2011
1.	<p><i>Food Contaminants in Journal of Food Studies.</i> Macrothink Institute</p> <p><b>Vita Di Stefano</b>, Giuseppe Avellone</p> <p>DOI: <a href="https://doi.org/10.5296/jfs.v3i1.6192">https://doi.org/10.5296/jfs.v3i1.6192</a></p>	Co-autore	2014

## AMBITI DI RICERCA

### Curriculum Vitae della Dott. Vita Di Stefano

**E-mail:** [vita.distefano@unipa.it](mailto:vita.distefano@unipa.it)

**PEC:** [vita.distefano@pec.it](mailto:vita.distefano@pec.it)

**C.F.:** DSTVTI66R51G273L

<https://orcid.org/0000-0002-4483-2058>

**Titolo Accademico:** Laurea in Farmacia, Dottore di Ricerca in Scienze Farmaceutiche.

**Attuale posizione:** Ricercatore confermato del SSD CHIM/10 Chimica degli Alimenti, afferente al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF), Università degli Studi di Palermo, via Archirafi 32; 90123 Palermo, in possesso della Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) a Professore di II fascia per il SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti).

### Attività lavorative e formazione

4 Marzo 2018 – oggi, Abilitazione Scientifica Nazionale per la funzione di Professore Universitario di II fascia nel Settore Concorsuale 03/D1 Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 Chimica degli Alimenti (art. 16, comma 1, Legge 240/10), Bando D.D. 1532/2016 .

1 Marzo 2016- oggi, Decreto del Rettore n. 560 dell'Università di Palermo, ricercatore del Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10, afferente allo stesso Dipartimento.

17 luglio 2000 – oggi, Ricercatore Universitario del settore CHIM/08 Chimica Farmaceutica presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, oggi Dipartimento Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF), Università di Palermo.

maggio 1999 - giugno 2000, Assegno per la collaborazione alla Ricerca: presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche di Palermo dal titolo Sostanze naturali di interesse biologico<. Isolamento, caratterizzazione strutturale e attività.

1 Novembre - 23 dicembre 1996, Esperienza all'estero in qualità di ricercatore volontario presso il laboratorio di spettrometria di massa del Central Research Institute for Chemistry di Budapest

Dottorato di Ricerca: ottobre 1996 conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Farmaceutiche VIII ciclo, con una tesi dal titolo: "Isolamento, determinazione strutturale e sintesi di sostanze naturali", tutor Prof. Lorenzo Camarda .

21 luglio 1989, Laurea: in Farmacia presso l'Università degli Studi di Palermo, con voto 108/110.

### ATTIVITA' DIDATTICA

Ottobre 2019, docente proponente del nuovo Corso di Laurea Magistrale LM61 dal titolo "Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana", del Dipartimento STEBICEF dell'Università di Palermo.

### Incarichi di insegnamento

- a.a. 2020/2021, 2019/2020, 2018/2019, 2017/2018; 2016/2017 e 2015/2016 Corso di *Alimenti e Prodotti dietetici* per il corso di Laurea a ciclo unico in Farmacia (CHIM10, 6CFU).I diagrammi "radar" relativi alla opinione studenti sulla didattica sono disponibili sul sito di UNIPA <https://workplace.unipa.it/persona/docenti/d/vita.distefano/?pagina=valutazione>
- a.a 2020/2021, 2019/2020 e 2018/2019, Corso di *Chimica degli Alimenti* per il corso di Laurea in Dietistica (CHIM10, 3CFU), Scuola di Medicina e Chirurgia, Professioni sanitarie tecniche (L/SNT3).I diagrammi "radar" relativi alla opinione studenti sulla didattica sono disponibili sul sito di UNIPA <https://workplace.unipa.it/persona/docenti/d/vita.distefano/?pagina=valutazione>
- a.a. 2020/2021 Corso di Chimica degli Alimenti per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (CHIM10, 6CFU). I diagrammi "radar" relativi alla opinione studenti sulla didattica sono disponibili sul sito di UNIPA <https://workplace.unipa.it/persona/docenti/d/vita.distefano/?pagina=valutazione>
- a.a 2016/2017, 2015/2016, 2014/2015, 2013/2014, 2012/2013, 2011/2012, 2010/2011, 2009/2010: Corso di Analisi dei Medicinali III, Corso di Laurea a ciclo unico in Farmacia (10CFU).
- a.a 2003/2004 e 2002/2003: Corso di Analisi dei Medicinali III, Corso di Laurea Specialistica in Farmacia (9CFU).
- a.a 2002/2003: Corso di Analisi dei Farmaci e dei loro metaboliti nei liquidi biologici, Corso di Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (3CFU)

- a.a 2007/2008, 2006/2007, 2005/2006, 2004/2005: Corso di Analisi dei Farmaci e dei loro metaboliti nei liquidi biologici, corso di Laurea in Biotecnologie, Facoltà di Scienze MMFFNN (3CFU).
- a.a 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007, 2005/2006, 2004/2005, 2003/2004 e 2002/2003: Titolare del modulo del corso di "Analisi Chimico-Tossicologica" per il III anno della scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera, Università di Palermo.
- a.a. 2009/10 fin all'a.a. 2015/2016: Titolare del modulo del corso di "Metodologie Analitiche e Diagnostica Clinica" per il I anno della scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera, Università di Palermo.
- Docente del Master di II Livello In "Metodologie di Spettrometria di Massa ed Applicazioni" emanato dall'Università di Palermo per l'a.a. 2008/2009 e per gli a.a. 2011/ 2012 e 2012/2013.
- Maggio 2014, Attività di docenza nell'ambito del Progetto di formazione Mediterranean Center for Human Health Advanced Biotechnologies (Med-CHHAB), del 11-11-2011, PON Na300273/F1, Obiettivo formativo 4; Corso specialistico per "Metodologie di Spettrometria di massa e applicazioni", per un totale di 32 ore .

### **Partecipazione alle Commissioni di esame**

Dal 2000 ad oggi: Componente delle Commissioni per gli Esami di Profitto dei corsi di studio afferenti ai Corsi di Laurea in Farmacia, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Dietistica, Biotecnologie e della Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Palermo (SSD CHIM/10, CHIM/08, CHIM/01, CHIM/03)

Dal 2000 ad oggi: Componente delle Commissioni di Esame di Laurea per i corsi di Laurea in Farmacia e in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, dell'Università degli Studi di Palermo.

20 aprile e 29 agosto 2018 Commissione per le procedure concorsuali per l'accesso ai Corsi di Studio, per l'a.a. 2018/2019.

14 Settembre 2015: commissione di concorso per l'esame di ammissione ai Corsi di Laurea Magistrale in Farmacia e Chimica e tecnologia farmaceutiche (LM-13) - a.a. 2015/16

9 Settembre 2014: commissione di concorso per l'esame di ammissione ai Corsi di Laurea Magistrale in Farmacia e Chimica e tecnologia farmaceutiche (LM-13) - a.a. 2014/15

### **Relatore di tesi di Laurea, di Dottorato, di Scuola di Specializzazione e master di II livello e tutor accademico di studenti.**

Dal 2000 ad oggi: Relatore di numerose Tesi di Laurea sperimentali e compilative per i Corsi di Laurea in Farmacia e Chimica e Tecnologia Farmaceutiche di UNIPA. <https://workplace.unipa.it/persona/docenti/d/vita.distefano/?pagina=tesi>

Relatore di tesi per la Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera a.a. 2015/2016 dal titolo: "Infezioni correlate all'assistenza e applicazione dei principi di antimicrobial stewardship presso l'Istituto ortopedico Rizzoli-Dipartimento Sicilia", Dott. Antonella Di Fiore.

Relatore di tesi per il Dottorato di Ricerca in Scienze Farmaceutiche XX ciclo a.a. 2005/2006 dal titolo "Studio ed analisi di costituenti chimici di matrici vegetali irradiate" Dott. Maria Cinzia Cammilleri.

Relatore di tesi per il Master di II livello in "Metodologie di Spettrometria di Massa ed Applicazioni" anno accademico 2010-2011 dal titolo: "Screening neonatale metabolico allargato per lo studio di malattie metaboliche ereditarie attraverso spettrometria di massa tandem nella Sicilia occidentale", Dott. Roberta Damiano.

Relatore di tesi per il Master di II livello in "Metodologie di Spettrometria di Massa ed Applicazioni" anno accademico 2011-2012 dal titolo: "Studio dei parametri strumentali nei processi di ionizzazione in ESI di acidi

grassi C18 con diversi gradi di insaturazione”, Dott. Angelo Coniglio.

Tutor accademico per gli studenti del Corso di laurea in Farmacia di UNIPA.

Tutor accademico di ricercatori volontari che collaborano alle attività di ricerca col Dipartimento STEBICEF di UNIPA.

Tutor accademico per il tirocinio curricolare di studenti del CdS di Farmacia e CTF di UNIPA.

## **INCARICHI UNIVERSITARI**

Titolare del progetto di Ateneo previsto dalla Commissione Relazioni Internazionali (**CoRI-2018**) bando annuale n. 1885 - prot. n. 49206 del 09/07/2018, azione D. (allegato 36), che ha permesso l'invito presso l'Università di Palermo della Prof.ssa Krisztina Ludányi, Associate Professor, Head of Bioanalytical Laboratory, Department of Pharmaceutics, Semmelweis University, di Budapest. La docente che è stata ospitata a Palermo dal 24 Novembre 2019 all'1 di dicembre 2019, collabora da moltissimi anni con alcuni docenti del Dip. STEBICEF .

Dicembre 2018: Nomina Docente Valutatore per tesi di Dottorato di ricerca in “Innovazione e Management di alimenti ad elevata valenza salutistica” XXXI ciclo, Università di Foggia .

Componente della commissione giudicatrice, nominata con Decreto Rettorale n. 3448 del 21-10-2010, per il concorso pubblico per titoli ed esami a n. 6 Posti di Dottorato di Ricerca in Scienze Farmaceutiche a.a. 2010/2011 - Sede Amministrativa: Università degli Studi di Palermo.

Maggio 2014, valutatore del progetto per l'assegnazione di “AIAS-COFUND fellowships 2014”, co-funded by the European Union's 7th Framework Programme (Marie Curie Actions) and Aarhus University. Titolo del progetto “Challenges and trends in the monitoring of natural contaminants in milk and dairy products, using new developed methods based on isotope dilution mass spectrometry and derivatization chemistry.”

2014-2016 Revisore per la valutazione di progetti per conto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e per la valutazione della ricerca (VQR 204-2010) per conto dell'ANVUR SIR 2014.

## **Attività presso il Dipartimento STEBICEF di UNIPA**

9 gennaio 2020, Segretario del Seggio per le elezioni dei rappresentanti degli studenti dei CdS Farmacia e CTF, per il biennio 2019/2021 .

Dal 2005 al 2012 Componente del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Farmaceutiche dell'Università di Palermo .

Componente delle Commissioni giudicatrici per l'attribuzione di assegni di ricerca e borse di studio post-laurea per l'estero, per il Dipartimento STEBICEF.

## **Contratti e convenzioni**

L'adeguamento ai limiti di quantificazione previsti dal Decreto Legislativo n. 172/2015 per il monitoraggio di contaminanti organici (POPs) in acque, biota e sedimenti marini". Responsabile Dott. Bongiorno David.

2018-2019, CON-0030, ID 29059, stipulato con IZS Sassari dal titolo: "Sviluppo e validazione di metodi non-target/multi-target per la identificazione determinazione di sostanze per epoli-fluoroalchiliche (PFAS) nella catena alimentare, ai fini della valutazione del rischio". Responsabile Dott. Giuseppe Avellone.

2018-oggi COMM-0050 ID 28662, stipulato con l'Istituto per l'Ambiente Marino Costiero del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IAMC-CNR) dal titolo: "Studio e caratterizzazione di contaminanti organici (POPs) in acque, biota, alimenti, sediment, e suoli. Responsabile Dott. Giuseppe Avellone.

## ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività di ricerca della Dott.ssa Vita Di Stefano, è volta allo sviluppo di convenzionali ed innovative procedure analitiche per l'analisi di costituenti chimici in matrici ambientali ed alimentari.

Descrizione delle linee di ricerca:

1. Studio analitico del profilo metabolico di specie vegetali di interesse alimentare: ricerca di metaboliti secondari al fine di individuare dei markers chimici utili al controllo di qualità delle specie studiate; isolamento e caratterizzazione chimica del maggior numero possibile di composti biologicamente attivi con l'impiego di moderne tecniche come GC-MS (singolo e triplo quadrupolo) e UHPLC-ESI-MS/MS in alta risoluzione. Oggetto di studio è stato lo studio dei metaboliti secondari di diverse cultivar di melograno, mango e avocado di origine siciliana.

Le stesse competenze tecnico-scientifiche sono alla base dello studio di composti bio-funzionali di oli extravergine di oliva; estratti da frutti prodotti da piante di diverse cultivar siciliane sottoposte a vari modelli di gestione colturale. I risultati ottenuti hanno consentito di individuare nell'ambito del patrimonio varietale siciliano le cultivar e i relativi processi agronomici atti ad ottenere oli con contenuto in biofenoli conformi agli standard stabiliti dai claims salutistici dell'EFSA.

1. Valorizzazione di prodotti di scarto dell'industria agro-alimentare (filiera agrumicola e olearia), per il recupero di composti bioattivi e funzionali ad alto valore aggiunto (polifenoli e steroli) in vista di un loro utilizzo in alimenti funzionali e nutraceutici.
2. Controllo di qualità delle matrici alimentari: messa a punto di metodologie analitiche e strumentali applicate alla determinazione del contenuto di micotossine in vini siciliani.
3. Studio dell'effetto che le radiazioni ionizzanti hanno sulla detossificazione di matrici alimentari da aflatossine e ocratossine.
4. Sviluppo di alimenti funzionali. Questa linea di ricerca ha preso spunto da studi che riguardano la caratterizzazione chimica e biologica di diversi composti biofunzionali quali acidi grassi poliinsaturi e composti ad attività antiossidante presenti in vegetali. A partire da questa esperienza sono stati sviluppati vari alimenti funzionali (pasta e prodotti da forno) destinati a particolari fasce di consumatori. Questo studio, che ha avuto una forte spinta dalla recente direttiva Europea sulle affermazioni salutistiche in etichetta, ha portato alla preparazione in laboratorio di nuovi alimenti funzionali in collaborazione con il CNR-Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari di Catania.
5. Studio delle tecniche di separazione ad alto potere risolutivo per l'analisi peptidomica in nano-HPLC-MS/MS: "bottom-up" e "top-down". Analisi di peptidi prodotti dalla digestione enzimatica del campione, ma anche il preventivo arricchimento delle proteine a bassa concentrazione presenti nel campione da analizzare. Impiego di tools bioinformatici (MASCOT, Ms-Fit, ProFound).

### Competenze Tecniche

Le competenze e capacità riguardano la padronanza nell'utilizzo delle tecniche spettroscopiche, quali la Spettroscopia UV-Vis, NMR, le tecniche cromatografiche accoppiate alla Spettrometria di massa, quali GC-MS (a singolo quadrupolo e a triplo quadrupolo), e le tecniche LC-MS.

Tra queste in particolare UHPLC-Q-Exactive, strumento ad alta risoluzione per la determinazione della massa accurata.

## **Collaborazioni con gruppi di ricerca nazionali**

2016 – oggi. Collaborazione scientifica col gruppo di ricerca della dott.ssa Maria Grazia Melilli del Consiglio Nazionale delle Ricerche-Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari di Catania. L'interesse comune per lo studio di bio-costituenti da matrici alimentari e le diverse competenze scientifiche hanno permesso, in particolare negli ultimi anni la pubblicazione di numerosi lavori scientifici su riviste internazionali, nonché alla stesura e al finanziamento di progetti di ricerca e innovazione tecnologica (progetti SIPROFF e S.U.P.E.R.B.A.)

2015 – oggi. Collaborazione scientifica col gruppo di ricerca del dott. Vincenzo Ferrantelli, Direttore dell'area di Chimica e Tecnologie alimentari, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia.

## **Collaborazioni con gruppi di ricerca stranieri**

2000 – oggi. Collaborazione scientifica col gruppo di ricerca della Prof.ssa Krisztina Ludányi della Semmelweis University, Department of Pharmaceutics, Hungary. L'interesse comune volto allo sviluppo di protocolli LC-MS e GC-MS, ha permesso negli ultimi anni un confronto continuo tra le due realtà universitarie. Inoltre la Prof.ssa è stata invitata a Palermo (24 novembre-1 dicembre 2019), utilizzando il programma CORI 2018, (allegato 34) per lo svolgimento di interessanti lezioni rivolte a docenti e a studenti del corso di laurea in Farmacia e CTF di UNIPA dal titolo:

A: Food and drug interactions;

B: Basics of HPLC-MS and illustrative applications in the field of medical and pharmaceutical research;

C: Application of mass spectrometry for analysis of peptides and proteins, with focus on glycosylation).

Durante il periodo trascorso a Palermo si è lungamente discusso di future collaborazioni e della possibilità di partecipare a progetti Europei .

2012 – oggi, Collaborazione scientifica col Dott. László Drahos ,Head of MS Proteomics Research Group of the Research Centre for Natural Sciences, Budapest. La collaborazione ha visto lo sviluppo di protocolli GC-MS e HPLC-MS per l'analisi di matrici alimentari, per la caratterizzazione di costituenti chimici e per il controllo di qualità.

Un più recente aspetto della collaborazione ha riguardato lo studio proteomico e peptidomico di alcuni campioni di riccio di mare *P. lividus*. In particolare è stato analizzato in Nano-UHPLC-MS-MS l'effetto che LPS ha prodotto sui celomiciti dopo 1, 3, 6 e 24 ore. Usando la spettrometria di massa ad alta risoluzione e l'analisi bioinformatica si è studiato come LPS è in grado di modulare il proteoma dei celomiciti e influenzare alcune vie cellulari, come endocitosi e fagocitosi, la riorganizzazione del citoscheletro la comparsa clusters of heat shock proteins (Hsp), non appena viene iniettato l'agente immunomodulante. Lo studio ha permesso la pubblicazione

del recente articolo pubblicato su y. PLoS ONE nel febbraio 2020 :

Inguglia L, Chiaramonte M, Arizza V, Turiak L, Vekey K, Drahos L, Pitonzo R, Avellone G, **Di Stefano V**; (2020) Changes in the proteome of sea urchin *Paracentrotus lividus* coelomocytes in response to LPS injection into the body cavity y. PLoS ONE 15(2): e0228893. [https:// doi.org/10.1371/journal.pone.0228893](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228893)

### **Partecipazione a progetti di ricerca finanziati**

2020 Collaborazione per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto finanziato dal titolo: PO FESR 2014-20 - Regione Siciliana, CoSMetici dalla filiera vitivinicola biologica – SMILING, unità organizzativa dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo, progetto n. 087219090480 CUP G18I17000160007 .

2017 Collaborazione per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto finanziato dal titolo: "Studio di strategie terapeutiche mediche innovative guidate da imaging, molecolare e proteogenomica: applicazione in oncologia e neurologia" CIPE 2, D.M. 46965 del 29/12/2007, unità: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo.

2013-2016, Partecipazione al progetto "Valorizzazione di prodotti tipici della Dieta Mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici (DiMeSa)" PON02004513361785 Ricerca & Competitività 2007-2013, Avviso 713/Ric. del MIUR, Asse I - sostegno ai mutamenti strutturali, Obiettivo Operativo - reti per il rafforzamento del potenziale scientifico-tecnologico delle Regioni della Convergenza .

2012-2016, Partecipazione al progetto: Smart Cities and Communities and social innovation "Sistema Intelligente di supporto alla gestione ed alla Localizzazione delle Discariche di rifiuti (SIGLOD), (Cod. PON4a2SIGLOD, D.D. Prot. n.84/Ric. del 2 marzo 2012).

2013-2016 -Partecipazione al progetto GREEN CLEAN Prodotti e packaging biodegradabili a ridotto impatto ambientale nei settori House Detergents e Personal care"- PO FESR Regione Siciliana 2007-2013 – ASSE 4 linea d'intervento 4.1.1.1 .

Partecipazione progetto "Biodetergents – sviluppo di formulazioni biocompatibili ed ecosostenibili nel settore personal care" POR FESR Sicilia 2007-2013.

Responsabilità scientifica per progetti di ricerca nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari, 2005-ATE-0309, la circolare del Rettore prot. n. 69518 del 16 novembre 2005, tipologia ATEFA, Titolo: Isolamento e Sintesi di sostanze naturali potenzialmente bioattive

Responsabilità scientifica per progetti di ricerca nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari, 2006-ATE-0130, circolare del Rettore prot. n. 84309 dell' 11 dicembre 2006, tipologia ATEFA, titolo Isolamento e sintesi di sostanze naturali potenzialmente bioattive

Responsabilità scientifica per progetti di ricerca nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari, 2007-ATE-0322 , circolare del Rettore prot. n. 46932 dell' 11 giugno 2008 , Tipologia ATEFA, titolo: Isolamento e Sintesi di sostanze naturali potenzialmente bioattive

### **Altre attività**

Hindawi Publishing Corporation, <https://www.hindawi.com/journals/iifs/editors/>  
Membro dell'Editorial Board di "International Journal of Food Science" International Open Access Journal di

Membro dell'Editorial Board di "Pharmacognosy Magazine" published by Wolters Kluwer - Medknow Publications and Media Pvt. Ltd. <http://www.phcog.com/editorialboard.asp>.

Membro dell'Editorial Board di "Applied Chemical Engineering" International Open Access journal di EnPress Publisher, LLC. <https://systems.enpress-publisher.com/index.php/ACE/about/editorialTeam>

Referee di riviste scientifiche internazionali (Toxins, Food Science e Nutrition, J. of Mass Spectrometry, Natural Product Research, Journal of Food Science and Technology, Food control, Food chemistry, Food Analytical Methods, Food Additives and Contaminants, Molecules, Agriculture, Journal of Food Sciences, Journal of Analytical Methods in Chemistry, etc)

a.a.1988/1989 Abilitazione alla Professione di Farmacista.

Dal 1993 – oggi, iscritta alla Società Chimica Italiana, Divisione di Spettrometria di Massa e al gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti.

Maggio 2019 – oggi Socio Fondatore ITACHEMFOOD

Componente del Local Committee del XIII Italian Food Chemistry Congress, CHIMALI2020 che si svolgerà a Marsala (TP), 11-15 Maggio 2020

Componente della Segreteria organizzativa del "31° Informal Meeting on Mass Spectrometry", Palermo maggio 2013.

Componente del comitato organizzatore del Congresso "Massa 2012", Palermo luglio 2012.

Componente del Comitato Organizzatore del Congresso Nazionale di Spettrometria di Massa, Palermo maggio 1995.

### **Conference speaker (ultimi 10 anni)**

2020-2021 – Partecipazione come relatore a numerosi webinar destinati a studenti dei corsi di Laurea in Farmacia, Dietistica, Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana e Scienze Biologiche dell'Università di Palermo

2019 - Partecipazione come relatore all'evento finale del progetto "Screening" con una comunicazione dal titolo: "Acidi grassi da scarti di pesce: analisi chimica e loro impiego in nutraceutica". Palermo 12 settembre 2019.

2019 - Partecipazione come relatore al workshop "Salute e cultura alimentare globalizzata" Palermo 18 ottobre e 8 novembre 2019 con una comunicazione dal titolo: "Alimenti funzionali e fortificati".

2018 – Relatore al XXVII SILAE Congress Milazzo 9-13 Settembre 2018, con una comunicazione dal titolo: "Biofortification of pasta and bread with fatty acids from "purslane""

