

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

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

ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

Associato con incarico di collaborazione con l'Istituto per la Bio Economia del CNR.

PUBBLICAZIONE

elenco delle pubblicazioni della Dott.ssa Vita Di Stefano

	Pubblicazioni (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 κ -Casein Guarrasi V., Rappa G.C. Costa M.A. Librizzi F., Raimondo M, Di Stefano V. , Germana M.A., Vilasi S. <i>Molecules</i> , 2021, 26(819): 2371		Q1	4.1	0
2.	First assessment of plasticizers in marine coastal litter-feeder fauna in the mediterranean sea Lo Brutto S., Iaciofano D., Lo Turco V., Potorti A.G., Rando R., Arizza V., Di	Ultimo nome	Q1	3.7	1

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

	Opuntia cladodes as functional ingredient in durum wheat bread: rheological, sensory, and chemical characterization Sciacca, F., Palumbo, M., Pagliaro, A., Di Stefano V., Scandurra S., Virzì, N., Melilli, M.G. <i>CYTA - Journal of Food</i>, 2021, 19(1), pp. 96–104		Q2	2.8	0
1.	Phenolic compounds characterization and antioxidant properties of monocultivar olive oils from northeast algeria Boussahel, S., Di Stefano, V., Muscarà, C., Cristani, M., Melilli, M.G. <i>Agriculture</i>, 2020, 10(11), 1–13, 494		Q2	2.4	2
1.	Omega-3 rich foods: Durum wheat spaghetti fortified with Portulaca oleracea Melilli, M.G., Pagliaro, A., Scandurra, S., Gentile, C., Di Stefano, V. <i>Food Bioscience</i>, 2020, 37, 100730	Ultimo nome	Q1	4.6	2
1.	Mononuclear perfluoroalkyl-heterocyclic complexes of PD(II): Synthesis, structural characterization and antimicrobial activity		Q1	4.1	0

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

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

	Schillaci, D., Di Stefano, M.G. , Rishan, M., Rashan, L. <i>Antibiotics</i> , 2020, 9(4), 195				
1.	Vaccinium macrocarpon (Cranberry)-based dietary supplements: Variation in mass uniformity, proanthocyanidin dosage and anthocyanin profile demonstrates quality control standard needed Mannino, G., Di Stefano, V. , Lauria, A., Pitonzo, R., Gentile, C. <i>Nutrients</i> , 2020, 12(4), 992	Corresponding author	Q1	5.2	16
1.	Changes in the proteome of sea urchin <i>Paracentrotus lividus</i> coelomocytes in response to LPS injection into the body cavity. Luigi Inguglia, Marco Chiaramonte, Vincenzo Arizza, Lilla Turiak, Karoly Vekey, Laszlo Drahos, Rosa Pitonzo, Giuseppe Avellone and Vita Di Stefano. <i>PLOS ONE</i> 2020; (19):1-17 https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228893	Ultimo nome	Q1	5.2	3
1.	Control of Growth and Persistence of <i>Listeria monocytogenes</i> and		Q1	4.1	3

	β-Lactam-Resistant Escherichia coli by Thymol in Food Processing Settings Cusimano, M.G., Di Stefano, V., La Giglia, M., Di Marco Lo Presti, V., Schillaci, D., Pomilio, F., Vitale, M. <i>Molecules</i>, 2020 25(2),383.				
1.	Effect of storage on quality parameters and phenolic content of Italian extra-virgin olive oils. Di Stefano, V., Melilli, M.G. <i>Natural Product Research</i> 2020;34(1), 78-86	Primo nome e corresponding	Q2	3.3	9
1.	Preservation of vitamins content in Cuccia using an innovative method of processing processing. Bognanni, R., Gallo, G., Di Stefano, V., Melilli, M.G. <i>Natural Product Research</i> 2020;34(1), 153-157		Q2	3.3	1
1.	Antioxidant activity and fatty acids quantification in Sicilian purslane germplasm Melilli, M.G., Pagliaro, A., Bognanni, R., Scandurra, S., Di Stefano, V. <i>Natural Product Research</i> 2020;34(1), 26-33	Ultimo nome	Q2	3.3	3
1.					

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

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

	<i>Journal of Botany</i> 2018;118:58-64. South African				
1.	Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet oils available on the Brazilian market. Cicero, N., Albergamo, A., Salvo, A., Bua, G.D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Rotondo, A., Di Stefano V., Di Bella, G., Dugo, G. <i>Food Research International</i> 2018;109:517-525.		Q1	6.2	34
1.	Investigation on the influence of spray-drying technology on the quality of Sicilian Nero d'Avola wines. Avellone, G. Salvo, A. Costa, R., Saija, E., Bongiorno, D., Di Stefano, V., Calabrese, G., Dugo, G. <i>Food Chemistry</i> 2018;240:222-230.		Q1	10.7	19
1.	Beer produced via hydrodynamic cavitation retains higher amounts of xanthohumol and other hops prenylflavonoids. Rosaria Ciriminna, Lorenzo Albanese, Vita Di Stefano, Riccardo De Lisi, Giuseppe Avellone, Francesco Meneguzzo, Mario Pagliaro, <i>LWT - Food Science</i>		Q1	6.4	19

	<i>and Technology</i> 2018;91:160-167.				
1.	Triacylglycerols (TAGs) in edible oils: determination, characterization, quantitation, chemometric approach and evaluation of adulterations. S. Indelicato, D. Bongiorno; R. Pitonzo, V. Di Stefano, V. Calabrese, S. Indelicato; G. Avellone <i>Journal Chromatography A</i> 2017;1515:1-16.		Q1	7.5	37
1.	First report on the presence of Alloxan in bleached flour by LC-MS/MS method. Giaccone, V., Cammilleri, G., Di Stefano, V., Pitonzo, R., Vella, A., Pulvirenti, A., Lo Dico, G.M., Ferrantelli, V., Macaluso, A. <i>Journal of Cereal Science</i> 2017;77:120-125.		Q1	5.0	6
1.	Deficit irrigation and maturation stage influence quality and flavonoid composition of 'Valencia' orange fruit . Grilo, F.S., Di Stefano, V., Lo Bianco, R. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 2017;97 (6):		Q1	4.6	7

	1904-1909.				
1.	Effect of solid waste landfill organic pollutants on groundwater in three areas of Sicily (Italy) characterized by different vulnerability". S. Indelicato, S. Orecchio, G. Avellone, S. Bellomo, L. Ceraulo, R. Di Leonardo, V. Di Stefano, R. Favara, E. Gagliano Candela, L. La Pica, S. Morici, G. Pecoraino, A. Pisciotta, C. Scaletta, F. Vita, S. Vizzini, D. Bongiorno <i>Environmental Science and Pollution Research</i> 2017;24:16869-16887		Q1	4.9	10
1.	Fast UPLC/PDA determination of squalene in Sicilian P.D.O. pistachio from Bronte: Optimization of oil extraction method and analytical characterization Salvo, A., La Torre, G., Di Stefano, V., Capocchiano, V., Mangano, V., Saija, E., Pellizzeri, V., Casale, K.E., Dugo, G. <i>Food Chemistry</i> 2017;221:1631-1636.		Q1	10.7	18
1.	Essential oil components of orange peels and antimicrobial activity Geraci, A., Di Stefano, V., Di Martino, E.,		Q2	3.3	39

	Schillaci, D., Schicchi, R. <i>Natural Product Research</i> 2017;31(6):653-659				
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., Di Stefano, V. , 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". V. Di Stefano, G. Avellone, D. Bongiorno, S. Indelicato, R. Massenti, R. Lo Bianco <i>International Journal of Food Properties,</i> 2017;20 (6): 1302-1312.	Primo nome e corresponding	Q2	3.3	28
1.	Analysis of β 2- agonists in cattle hair samples using a rapid UHPLC- ESI-MS/MS method Di Stefano, V, Pitonzo, R., Giaccone, V., Alongi, A., Macaluso, A.,	Primo nome e corresponding	Q2	3.3	2

	Cicero, N., Cancemi, G., Ferrantelli, V. <i>Natural Product Research</i> 2017;31(4):482-486.				
1.	Electron Ionization Induced Fragmentation of some 3-Aroylamino-5-Methyl-1,2,4-Oxadiazoles and 3-Acetylamino-5-Aryl-1,2,4-Oxadiazoles Leopoldo Ceraulo, David Bongiorno, Serena Indelicato, Carla Boga, Giuseppe Avellone, Vita Di Stefano, Vincenzo Frenna, Luca Zuppiroli, Domenico Spinelli <i>Current Organic Chemistry</i> 2017;21(21)		Q2	3.6	0
1.	Antibacterial activity of desert truffles from Saudi Arabia against staphylococcus aureus and pseudomonas aeruginosa Schillaci, D., Cusimano, M.G., Cascioferro, S.M., Di Stefano, V., Arizza, V., Chiaramonte, M., Inguglia, L., Bawadekji, A., Davino, S., Gargano, M.L. Venturella, G. <i>International Journal of Medicinal Mushrooms</i> 2017;19(2):121-125		Q2/Q3	2.6	12
1.	Electrospray ion mobility mass spectrometry of positively and		Q2	3.8	9

	negatively charged (1R,2S)-dodecyl(2-hydroxy-1-methyl-2-phenylethyl)dimethylammonium bromide aggregates Indelicato, S., Bongiorno, D., Ceraulo, L., Calabrese, V., Piazzese, D., Napoli, A., Mazzotti, F., Avellone, G., Di Stefano, V., Turco Liveri. <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> 2016; 30(1):230-238				
1.	The metabolic profile of lemon juice by proton HR-MAS NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina Cicero, N., Corsaro, C., Salvo, A., Vasi, S., Giofr�, S.V., Ferrantelli, V., Di Stefano, V., Mallamace, D., Dugo, G. <i>Natural Product Research</i> 2015;29(20): 1894-1902.		Q2	3.3	41
1.	Natural co-occurrence of ochratoxin A, ochratoxin B and aflatoxins in Sicilian red wines. Di Stefano, V., Avellone, G., Pitonzo, R., Capocchiano, V.G., Mazza, A., Cicero, N., Dugo, G. <i>Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment</i> 2015;8:1343-1351	Primo nome e corresponding	Q1	3.8	20
1.					

	Determination of Aflatoxins and Ochratoxins in Sicilian Sweet Wines by High-Performance Liquid Chromatography with Fluorometric Detection and Immunoaffinity Cleanup. Di Stefano, V., Pitonzo, R., Avellone, G., Di Fiore, A., Monte, L., Ogorka, A.Z.T. <i>Food Analytical Methods</i> 2015;8(3): 569-577.	Primo nome e corrisponding	Q1	4.7	20
1.	Synthesis, spectroscopic characterization and antiproliferative activity of two platinum(II) complexes containing N-donor heterocycles Rubino, S, Di Stefano, V., 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.		Q1	3.9	15
1.	Phytochemical and antistaphylococcal biofilm assessment of <i>Dracaena draco</i> L. Spp. draco resin Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D. <i>Pharmacognosy Magazine</i> 2014;10(38): 434-440.	Primo nome e corrisponding	Q2	2.1	5
1.	Mycotoxin contamination of animal feedingstuff: detoxification by gamma-irradiation and reduction of aflatoxins and	Primo nome e corrisponding	Q1	3.8	38

	ochratoxin A concentrations Di Stefano, V., Pitonzo, R., Cicero, N., D'Oca, M.C. <i>Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment</i> 2014; 31(12): 2034-2039.				
1.	Effects of γ-irradiation on the α-tocopherol and fatty acids content of raw unpeeled almond kernels (<i>Prunus dulcis</i>). Di Stefano, V., Pitonzo, R., Bartolotta, A., D'Oca, M.C., Fuochi, P. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 2014;59(1):572-576.	Primo nome	Q1	6.4	19
1.	Applications of liquid chromatography-mass spectrometry for food analysis Di Stefano, V., 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	Primo nome	Q1	7.5	118
1.	Phytochemical Studies on <i>Ptilostemon greuteri</i> Raimondo & Domina (Compositae)	Primo nome e corrisponding	Q2	2.3	4

	Di Stefano, V, Pitonzo, R. <i>Records of Natural Products</i> 2012;6(4): 390-393.				
1.	Paediatric oral formulations: Comparison of two extemporaneously compounded suspensions from tacrolimus capsules Di Stefano, V., Cammarata, S.M., Pitonzo, R. <i>EJHP Practice</i> 2011;17(6):70-72	Primo nome		0.10	0
1.	Chemical constituents and antiproliferative activity of <i>Euphorbia bivonae</i> Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D. <i>Chemistry of Natural Compounds</i> 2011;47,(4):660-663.	Primo nome	Q3	1.0	4
1.	Antimicrobial and antiproliferative activity of <i>Athamanta sicula</i> L. (Apiaceae) Di Stefano, V, Pitonzo, R., Schillaci, D. <i>Pharmacognosy Magazine</i> 2011; 7(25):Pages 31-34.	Primo nome	Q2	2.1	14
1.	The additive dose method for dose estimation in irradiated oregano by thermoluminescence technique	Ultimo nome	Q1	8.4	16

	Bartolotta, A., Cammilleri, C., D'Oca, M.C., Giuffrida, S., Parlato, A., Di Stefano, V. <i>Food Control</i> 2009;20(3):304-306				
1.	Antimicrobial and antistaphylococcal biofilm activity from the sea urchin <i>Paracentrotus lividus</i> Schillaci, D., Arizza, V., Parrinello, N., Di Stefano, V., Fanara, S., Muccilli, V., Cunsolo, V., Haagensen, J.J.A., Molin, S. <i>Journal of Applied Microbiology</i> 2010;108(1):17-24.		Q2	4.9	43
1.	A practical and transferable methodology for dose estimation in irradiated spices, based on thermoluminescence dosimetry D'Oca, M.C., Bartolotta, A., Cammilleri, C., Giuffrida, S., Parlato, A., Di Stefano, V. <i>Applied Radiation and Isotopes</i> 2010;68(4-5): 639-642	Ultimo nome	Q2	2.3	6
1.	In vitro anti-biofilm activity of <i>Boswellia</i> spp. <i>oleogum</i> resin essential oils Schillaci, D., Arizza, V., Dayton, T., Camarda, L., Di Stefano, V.	Ultimo nome	Q2	3.5	64

	Letters in Applied Microbiology 2008; 47(5):433-438				
1.	Chemical composition of essential oils from <i>Athamanta sicula</i> Camarda, L., Di Stefano, V., Pitonzo, R. <i>Chemistry of Natural Compounds</i> 2008: 44(4):532-533		Q3	1.0	5
1.	Antiproliferative activity of Citrus juices and HPLC evaluation of their flavonoid composition Camarda, L., Di Stefano, V., Del Bosco, S.F., Schillaci, D. <i>Fitoterapia</i> 2007;78(6):426-429		Q2	4.1	42
1.	Chemical composition and antimicrobial activity of some oleogum resin essential oils from <i>Boswellia</i> spp. (Burseraceae) Camarda, L., Dayton, T., Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D. <i>Annali di Chimica</i> 2007;97(9):837-844		-	-	89
1.	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 Migliara, O., Diana		Q3	1.3	1

	P., Di Stefano, V. , Plescia, F., Carbone, A. <i>Arkivoc</i> 2007;10: 260-267				
1.	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 Migliara, O., Plescia, S., Diana, P., Di Stefano, V. , Camarda, L., Dall'Olio, R. <i>Arkivoc</i> 2004;5:44-53.		Q3	1.3	10
1.	Essential oil of leaves and fruits of <i>Athamanta sicula</i> L. (Apiaceae) Camarda, L., Di Stefano, V. <i>Journal of Essential Oil Research</i> 2003;15(2):133-134	Ultimo nome	Q2	2.4	9
1.	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 Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L., Di Stefano, V. <i>European Journal of Mass Spectrometry</i> 2001;7(2):219-224.	ultimo nome	Q2	1.7	0
1.					

	Atractyligenine chemistry, part VI: Synthesis and biological activities of atractyligenine derivatives Camarda, L., Di Stefano, V., Schillaci, D. <i>Pharmazie</i> 2002;57(6):374-376.		Q2	1.6	3
1.	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 Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L., Di Stefano, V. <i>Proteomics</i> 2001;1(8):1043-1048.	Ultimo nome	Q2	6.3	4
1.	Studies in organic mass spectrometry. Part 27. Electron ionisation induced isomerisation of 3-aryl-4(3H)-quinazolinones. Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M., Ludnyi, K., Segreto, S., Vékey, K. <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> 2001; 15(6):433-439		Q2	3.8	4
1.	Traditional medicine as a source of new therapeutic agents against psoriasis		Q2	4.1	25

	Amenta, R., Camarda, L., Di Stefano, V. , Lentini, F., Venza, F. <i>Fitoterapia</i> 2000;71(1):13-20.				
1.	Studies in organic mass spectrometry. Part 23. Role of the aroyl group on the competitive fragmentation reactions of the molecular ion of aroylanilides Ceraulo, L., Di Stefano, V. , Ferrugia, M., (...), Saletti, R., Spinelli, D. <i>European Journal of Mass Spectrometry</i> 1999;5(2):89-92.		Q3	1.7	2
1.	Triterpenes and fatty acids from the rhizomes of <i>Atractylis gummifera</i> L. Camarda, L., Di Stefano, V. , Piozzi, F. <i>Bollettino Chimico Farmaceutico</i> 1999;138(1):12-13.		-	0.1	0
1.	Atractyligenin chemistry. Part 4: Synthesis of the 15 β -ol epimer of atractyligenin. Camarda, L., Ceraulo, L., Di Stefano, V. , Ferrugia, M. <i>Bollettino Chimico Farmaceutico</i> 1996;135(3):189-191		-	0.1	1
1.	Coumarins from the fruits of <i>Magydaris</i>		Q2	4.1	7

	pastinacea Camarda, L., Di Stefano, V., Lentini, F., Mazzola, P. <i>Fitoterapia</i> 1996;67(3):282.				
1.	Et nobotanica: Analisi GC-MS di acidi grassi contenuti nei rizomi di <i>Atractilis gummifera</i> (Asteraceae). Agozzino, P., Camarda, L., Di Stefano, V., Segreto, S. <i>Giornale Botanico Italiano</i> 129(2):164 1995		-	-	0
1.	Comparative in vitro evaluation of cumulative release of the urinary antiseptics nalidixic acid, pipemidic acid, cinoxacin, and norfloxacin from white beeswax microspheres Giannola, L.I., De Caro, V., Di Stefano, V. <i>Drug Development and Industrial Pharmacy</i> 1994;20(14): 2285-2297.	Ultimo nome	Q2	2.3	10
1.	In vitro evaluation of cumulative release of valproic acid and vitamin E from hexadecanol microspheres. Part 2: Antiepileptic agents Giannola, L.I., De Caro, V., Di		Q2	1.6	12

	Stefano, V. , Rizzo, M.C. <i>Pharmazie</i> 1993;48(12): 917-920.				
1.	White beeswax microspheres: A comparative in vitro evaluation of cumulative release of the anticancer agents Fluorouracil and Ftorafur Giannola, L.I., Di Stefano, V. , De Caro, V. <i>Pharmazie</i> 1993;48(2):123-126		Q2	1.6	13

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

	Titolo del capitolo	Ruolo	anno
1.	<i>Storage and Change in phenolic of biological significance in extra virgin olive oils</i> , in <i>Olives and olive oil in health and disease prevention</i> , 2 nd Edition, 2020, a cura di Victor Preedy e Ronald Watson, Elsevier, Vita Di Stefano	Autore	2020
1.	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. <i>Carboidrati</i> . pp.213-245. Di Stefano V , Agozzino P., Avellone G., Di Majo D., La Guardia M., Mulinacci N.	Co-autore	2019

1.	Nutrienti e aspetti nutrizionali, aggiornati da Anna Maria Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni. Editore CEA, 2019, ISBN 978-88-18494-8, Casa Editrice Ambrosiana. <i>Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale.</i> pp.265-283. Di Stefano, V.; Vittori, S.; Sagratini, G.; Fiorini, D.; Angioni, A.; Budriesi, R.; Micucci, M.	Co-autore	2019
1.	<i>Occurrence & 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. Di Stefano Vita	Autore	2019
1.	<i>Natural resins: chemical constituents and medicinal uses. In Resin composites: properties, production and applications</i> (pp. 353-374). Deborah B. Song. Camarda, L., Di Stefano V., & Pitonzo, R. (2011).	Co-autore	2011
1.	<i>Food Contaminants in</i> Journal of Food Studies. Macrothink Institute Vita Di Stefano, Giuseppe Avellone DOI: https://doi.org/10.5296/jfs.v3i1.6192	Co-autore	2014

AMBITI DI RICERCA

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Vita

Cognome Di Stefano

Luogo e data di nascita: Palermo, 11 ottobre 1966

Telefono : 3392742001

09123891948

E-mail: vita.distefano@unipa.it

Website: <https://pure.unipa.it/it/persons/vita-di-stefano-4>

PEC: vita.distefano@pec.it

C.F.: DSTVT166R51G273L

Identificativo univoco IRIS rp00824

Scopus ID 6603809567

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

FORMAZIONE E TITOLI

POSIZIONE ATTUALMENTE RIVESTITA

Novembre 2021-oggi : Professore Associato di Chimica degli Alimenti CHEM-07/B (già CHIM-10) a tempo pieno, Settore Concorsuale 03/CHEM-07 Chimica Farmaceutica, Tossicologica, Nutraceutico Alimentare, delle Fermentazioni e dei prodotti per il Benessere e per la Salute, Settore ERC: Food biotechnology and bioengineering (LS95), afferente al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF), Università degli Studi di Palermo.

TITOLO DI STUDIO E POSIZIONI ACCADEMICHE

- Marzo 2016 - novembre 2021, Ricercatore Universitario del settore CHIM/10 (Chimica degli alimenti) Dipartimento STEBICEF, Università di Palermo.
- Marzo 2016 - Decreto del Rettore n. 560 dell'Università di Palermo, ricercatore del Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10, afferente al Dipartimento STEBICEF.
- Luglio 2000 – marzo 2016, Ricercatore Universitario del settore CHIM/08 (Chimica Farmaceutica) presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, oggi STEBICEF, Università di Palermo.
- 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.
- 1999 - 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".
- 1994, Conseguitamento del titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Farmaceutiche VIII ciclo, con una tesi dal titolo: "Isolamento, determinazione strutturale e sintesi di sostanze naturali.
- 1989, Abilitazione all'esercizio della professione di Farmacista.
- 1989, Laurea in Farmacia con voti 108/110, Università degli Studi di Palermo.

POSSESSO ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE

Dicembre 2023: Conseguitamento idoneità a ricoprire il ruolo di professore di I fascia per il Settore Concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari SSD CHIM/10 Chimica degli Alimenti (ASN 2021-2023). Validità fino al 6 dicembre 2035.

Aprile 2018: Conseguitamento idoneità a ricoprire il ruolo di professore di II fascia per il Settore Concorsuale 03/DI Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 Chimica degli Alimenti (ASN 2016/2018). Validità fino al 04 aprile 2030.

ATTIVITA' DIDATTICA

Corsi di Laurea

Docente titolare e responsabile di insegnamenti e moduli di Corsi nei Corsi di Studio triennali e magistrali dell'Università degli Studi di Palermo.

<https://www.unipa.it/persona/docenti/d/vita.distefano/?pagina=insegnamenti>

a.a. 2024-2025; 2023-2024 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021, 2019/2020, 2018/2019, 2017/2018; 2016/2017 e 2015/2016 Corso di Alimenti e Prodotti dietetici (CHIM/10, 6CFU), per il corso di Laurea a ciclo unico in Farmacia. Università di Palermo.
a.a. 2024-2025; 2023-2024 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021, 2019/2020 e 2018/2019, Corso di Chimica degli Alimenti per il corso di Laurea in Dietistica (CHIM/10, 3CFU), Scuola di Medicina e Chirurgia, Professioni sanitarie tecniche (L/SNT3).
Università di Palermo.

a.a. 2024-2025; 2023-2024 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021 Corso di Chimica degli Alimenti (CHIM/10, 6CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana. Università di Palermo.
a.a. 2024-2025; Corso di Chimica degli Alimenti (CHIM/10, 6CFU) per il corso di laurea Scienze Gastronomiche, Università di Palermo.
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).

ATTIVITÀ DIDATTICA PRESSO IL DOTTORATO DI RICERCA

a.a. 2024-2025; 2023-2024 e 2022-2023 attività di insegnamento per il Dottorato di ricerca in Scienze Molecolari e Biomolecolari di Palermo, Ciclo 38°, corso di "Alimenti e prodotti nutraceutici" di 8 ore pari a 1CFU erogato al primo anno (massimo monte ore consentito dal dottorato). Università di Palermo.

ATTIVITÀ DIDATTICA IN CORSI DI ALTA FORMAZIONE

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 Na3 00273/F1, Obiettivo formativo 4; Corso specialistico per "Metodologie di Spettrometria di massa e applicazioni", per un totale di 32 ore.
a.a. 2012/2013, 2011/ 2012 e 2008/2009 Docente del Master di II Livello In "Metodologie di Spettrometria di Massa ed Applicazioni" emanato dall'Università di Palermo.

ATTIVITÀ DIDATTICA PRESSO SCUOLE DI SPECIALIZZAZIONE

a.a. 2015/2016 fino all' a.a. 2009/2010 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.
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.
COPERTURA DI INCARICHI DI INSEGNAMENTI DISCIPLINARI PER PERCORSI ABILITANTI

Gennaio 2025 - Aprile 2025 Docente Referente del percorso abilitante classe A031 "Scienze degli alimenti" da 30 CFU e 60 CFU al fine del conseguimento dell'abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di primo e secondo grado da (DPCM del 4 agosto 2023) e docente di Didattica e metodologie didattiche della chimica degli alimenti per l'A.A. 2024/2025.

Settembre 2024 - Dicembre 2024 Docente referente percorso abilitante classe A031 "Scienze degli alimenti" da 30 CFU e 60 CFU (art. 13 del DPCM del 4 agosto 2023) e docente di Didattica e metodologie didattiche della chimica degli alimenti per l'A.A. 2023/2024.

CORSI PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO (PCTO)

Incarico di docenza nei percorsi di orientamento erogati agli alunni delle terze, quarte e quinte classi delle scuole secondarie di secondo grado per l'a.s. 2023/2024 - Orientamento attivo nella transizione scuola-università nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 "Istruzione e Ricerca". Titolo: "Cosa metto dentro il carrello della spesa?" Erogato agli studenti delle classi 4° e 5° dell'Istituto Omnicomprensivo "L. Pirandello di Lampedusa (AG).

Incarico di docenza nei percorsi di orientamento erogato agli alunni delle terze, quarte e quinte classi delle scuole secondarie di secondo grado per l'a.s. 2022/2023 - Orientamento attivo nella transizione scuola-università- CUP B51I22001080006, con un percorso teorico-pratico dal titolo "Alimentazione e salute" per la durata di 20 ore.

PARTECIPAZIONE AL COLLEGIO DEI DOCENTI DI DOTTORATO DI RICERCA

Dal 2019 - oggi Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Molecolari e Biomolecolari afferente al Dipartimento STEBICEF. <https://www.unipa.it/dipartimenti/stebicef/dottorati/scienzemolecolariiebiomolecolariinternazionale/docenti.html>

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

TUTOR DI TESI DI DOTTORATO DI RICERCA

Gennaio 2021- Gennaio 2025 Tutor della Dott.ssa Carla Buzzanca per lo svolgimento della tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze Molecolari e Biomolecolari XXXVII ciclo, codice DOT 1320418 CUP B73D21009190006, Borsa assegnata e finanziata dal PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse IV "Istruzione e ricerca per il recupero" Azione IV.5 "Dottorati su tematiche green". Titolo della Ricerca: Innovazione e sostenibilità nello sviluppo di alimenti funzionali: strategie di valorizzazione dei composti bioattivi da sottoprodotti dell'industria agroalimentare.

Dal dicembre 2023 – oggi Tutor della Dott.ssa Angela D'Amico per lo svolgimento della tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze Molecolari e Biomolecolari XXXIX ciclo, CUP B74C23001250007, Borsa assegnata e finanziata a valere del PNRR. Titolo della Ricerca: Studio della bioaccessibilità, della composizione chimica e degli aspetti nutraceutici di alimenti funzionali.

2006 Tutor della Dott.ssa Maria Cinzia Cammilleri per lo svolgimento della tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze Farmaceutiche XX ciclo dal titolo "Studio ed analisi di costituenti chimici di matrici vegetali irradiate"

RICERCHE FINANZIATE

Contratti e progetti

Aprile 2022 - oggi la Prof.ssa Vita Di Stefano è associata con incarico di collaborazione all'Istituto per la BioEconomia (CNR, Catania), per cooperare all'attività di ricerca per la valorizzazione di germoplasma tipico dell'ambiente Mediterraneo e degli scarti di lavorazione dell'industria agroalimentare per lo sviluppo di alimenti funzionali. La durata dell'associatura è di quattro anni e l'attività da svolgere è nell'ambito dei progetti Nutrage e Alifun. (Prot. CNR 88712).

Arile 2023 - oggi la Prof.ssa Vita Di Stefano è Responsabile scientifico dell'esecuzione di un Accordo di collaborazione tra il Dip. STEBICEF dell'Università di Palermo, il CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione di Roma, e il CNR-IBE, di Catania per lo sviluppo e la realizzazione di programmi di ricerca, nonché alla predisposizione di azioni volte a favorire l'integrazione tra didattica e ricerca,

Componente di unità di ricerca del progetto "Sostenibilità e Benessere negli Ovini da latte per effetto della somministrazione di Molecole bioattive da soTtoprodotti, valutate attraverso stRumenti di preCisione (BIOMETRIC) Progetti PNRR MUR M4C2 Iniziativa 1.4 -PRJ-1776 CUP J83C22000830005, Inizio 01/05/2024, Data di fine attività 31/08/2025 Responsabile scientifico Prof. Massimo Todaro. Unità organizzativa Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Unipa.

Componente di unità di ricerca del progetto National Biodiversity Future Center (NBFC), Centro Nazionale di ricerca e innovazione dedicato alla biodiversità, finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 4 "Istruzione e Ricerca" – Componente 2 "Dalla Ricerca all'Impresa" – Investimento 1.4, finanziato dall'Unione europea - NextGenerationEU. Spoke 6: "Biodiversity and human wellbeing", WP 2 Bioprospecting and bioactivity - Codice identificativo CN00000033 - CUP UNIPA B73C22000790001, per un numero di ore pari a 1375, in tre anni; unità organizzativa Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo.

Componente di unità di ricerca del progetto POFESR2014-20Sicilia - Regione Siciliana - PO FESR 2014-2020 , Titolo progetto CoSMetici dalla filiera vitivinicola biologica – SMILING, CUP G18I17000160007 Data di inizio attività 13/01/2020 , Data di fine attività 12/07/2022 . Responsabile scientifico Prof .Vincenzo Arizza della Unità organizzativa dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo.

2017-2021 Componente di unità di ricerca del progetto dal titolo: "Studio di strategie terapeutiche mediche innovative guidate da imaging, molecolare e proteo-genomica: 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.

Componente di unità di ricerca del Progetto PON Codice interno 2012-NAZ-0053 . Titolo progetto SIGLOD - Sistema intelligente di supporto alla Gestione e alla Localizzazione delle Discariche e di Impianti di gestione dei rifiuti. Data di inizio attività 01/12/2012 , Data di fine attività 30/11/2015 . Responsabile scientifico Prof. Leopoldo Ceraulo

2013-2016 - Componente di unità di ricerca del Progetto PO FESR Regione Siciliana 2007-2013 - ASSE 4 linea d'intervento 4.1.1.1 . Titolo progetto "GREENCLEAN" - prodotti e packaging biodegradabili a ridotto impatto ambientale nei settori "House Detergents" e "Personal care", Codice interno 2010-NAZ-0057 , Responsabile scientifico Prof. Eugenio Caponetti .

2013-2016, Componente di unità di ricerca del progetto "Valorizzazione di prodotti tipici della Dieta Mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici (DiMeSa) PON02 00451 3361785 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.

2019-2021 Componente di unità di ricerca del progetto PON 02 FESR 2007-2013 della Regione Siciliana misura 4.1.1.2 "BIODETERGENTS" – Sviluppo di formulazioni biocompatibili ed ecosostenibili nel settore "Personal Care", capofila: Ecocare s.r.l.POR. Responsabile scientifico Prof.ssa Delia Martino Chillura

2021-2023, Componente di unità di ricerca del Progetto CON-0385, ID 38622 "Bonifica di sedimenti contaminati da inquinati prioritari" in seno al Progetto MARINE HAZARD , CNR-IAS.

2020-2022, Componente di unità di ricerca del progetto CON-0307, ID 35359 "Studio e caratterizzazioni di contaminanti organici (POPs) in acque, biota, sedimenti, alimenti e suoli", nell'ambito del Progetto "Centro Internazionale di Studi Avanzati su Ambiente, ecosistema e Salute umana - CISAS" CUP B62F15001070005, stipulato con CNR-IAS.

2018-2020, Componente di unità di ricerca del progetto CON-OI 06, ID 30683, ARPA Sicilia dal titolo: "Sviluppo di metodiche analitiche, per 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"

2018-2020, Componente di unità di ricerca del progetto COMM-0050 ID 28662, Istituto per l'Ambiente Marino Costiero del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IAMC-CNR) dal titolo: "Studio e caratterizzazione di contaminanti organici in acque, alimenti, e suoli.

2018-2019, Componente di unità di ricerca del progetto CON-0030, ID 29059, IZS Sassari dal titolo: "Sviluppo e validazione di metodi non-target/multi-target per la identificazione determinazione di sostanze per poli-fluoroalchiliche (PFAS) nella catena alimentare, ai fini della valutazione del rischio", Istituto Superiore di Sanità.

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 ATE FA, 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 ATE FA, 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, 2005 -ATE-0309, la circolare del Rettore prot. n. 69518 del 16 novembre 2005, tipologia ATE FA, Titolo: Isolamento e Sintesi di sostanze naturali potenzialmente bioattive.

Tutte le precedenti informazioni sono verificabili al link:

<https://iris.unipa.it/ap/wfTask/project/widgetSearch.htm?posting=1&sort=wftem.id&dir=desc&CLEAR>
INCARICHI E CONSULENZE

Gennaio 2025 : Responsabile Scientifico per lo svolgimento di un Servizio di consulenza Conto terzi per il Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto per la Bioeconomia di Catania avviso (Prot. 3477 del 09/01/2023) - Pubbl. sul sito URP 11/01/2024, è finalizzato alla caratterizzazione chimica e nutrizionale di materie prime (quinoa, riso, cereali, leguminose) e dei relativi prodotti finiti, nell'ambito del Progetto n. 087490930405 "Soluzioni innovative per la produzione e valorizzazione di Prodotti da forno funzionali" denominato "SIPROFF" a valere sul Programma Operativo Complementare (P.O.C.) Regione Siciliana 2014/2020, Asse 1, Azione 1.1.1 – Investimenti qualificati per lo sviluppo e il potenziamento della capacità di ricerca e innovazione – del Programma Operativo Complementare (P.O.C.) 2014–2020, codice Caronte SI131360 CUP G58I18000790007.

Il servizio di Consulenza richiesto è finalizzato alla: "Caratterizzazione chimica e nutrizionale di materie prime (quinoa, riso, cereali, leguminose) e dei relativi prodotti finiti (snack funzionali, farine fortificate e pani proteici)" per un valore di 60.000 euro.

TUTOR DI TESI

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

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

a.a. 2011-2012 Relatore di tesi per il Master di II livello in "Metodologie di Spettrometria di Massa ed Applicazioni" dal titolo: "Studio dei parametri strumentali nei processi di ionizzazione in ESI di acidi grassi C18 con diversi gradi di insaturazione", Dott. Angelo Coniglio.

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

ALTRE ATTIVITÀ CORRELATE

Partecipazione alle Commissioni di esami di profitto e di accesso ai Corsi di Laurea

Dal 2022 ad oggi: Presidente e Componente delle Commissioni di Esame di Laurea per il corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana.

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, Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana e Biotecnologie 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, in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, e Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Palermo.

Dal settembre 2014 – oggi partecipazione alle commissioni concorsuali per l'accesso ai Corsi di Laurea: Farmacia e Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (LM-13) e Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione umana (LM-61);

Tutor accademico per gli studenti del Corso di laurea in Farmacia e del Corso di laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana di UNIPA.

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

Tutor accademico per l'Università di Palermo per studenti tirocinanti dei corsi di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (LM61), Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (LM13).

PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

Ottobre 2024: inserimento nell'elenco Stanford University nella lista dei Top 2% Scientists riferita al 2023 (<https://top2percentscientists.com/stanford-elsevier-top-scientists-list-2024/>)

Settembre 2022: inserimento nell'elenco World's Top 2% Scientists, 2021, elaborato dalla Stanford University che elenca oltre 186.000 ricercatori di tutte le discipline e, tra questi il 2,6% sono di nazionalità italiana e 86 sono i docenti di UNIPA. <https://www.younipa.it/universita-classifica-mondiale-dei-migliori-ricercatori-al-mondo-86-sono-docenti-di-unipa/>

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

Ottobre 2023: Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università di Palermo.

Settembre 2023 partecipazione come componente verbalizzante della Commissione per la verifica dei requisiti di accesso al

Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana LM-61, A.A. 2023/2024, decreto n. 6131/2023, Prot. 132742-11/09/2023.

Da settembre 2022: docente proponente del nuovo Corso di Laurea L-GASTR dal titolo "Scienze Gastronomiche", presentato e approvato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo. Il Corso di Laurea triennale ha avuto inizio nel settembre 2023.

Dal 2021 a oggi: Partecipazione alla Commissione di Gestione della Assicurazione della Qualità della Didattica (CAQ)- Farmacia, Palermo

Dal 2020 a oggi: Partecipazione alla Commissione di Gestione della Assicurazione della Qualità della Didattica (CAQ)- Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Palermo.

Da ottobre 2020 a oggi: Coordinatore vicario del corso di Laurea Magistrale LM61 "Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana" di Palermo.

Da ottobre 2019: docente proponente del nuovo Corso di Laurea Magistrale LM61 dal titolo "Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana", presentato dal Dipartimento STEBICEF dell'Università di Palermo. Il Corso di Laurea Magistrale, approvato dall'ANVUR, ha erogato il primo anno accademico nel settembre 2020 e nel Luglio 2022 ha laureato molti degli iscritti.

Luglio 2023-Componente della Commissione per la Selezione per l'assunzione con Contratto di lavoro a tempo determinato di una unità di personale con profilo di Ricercatore III livello professionale Full Time presso l'Istituto per la Bioeconomia – CNR- Sede di Catania - PROGETTO PNRR - PE0000003, PE10 Modelli per un'alimentazione sostenibile, "On Foods"-Research And Innovation Network on Food and Nutrition Sustainability, Safety and Security – Working on Foods" - CUP B83C22004790001 - emanato con provvedimento del Direttore dell'istituto per la Bioeconomia PROT. N. 114475/2023 - BANDO N. 400.10 IBE PNRR

Settembre 2024: Docente Valutatore per tesi di Dottorato in Scienze Veterinarie Università di Messina , dal Titolo: "Studio e valorizzazione di prodotti e sottoprodotti di origine animale attraverso processi a basso impatto ambientale

Settembre 2022: Docente Valutatore per tesi di Dottorato di ricerca in Scienze Chimiche, XXXV ciclo - CHIM/10, dal titolo "Elementi minerali e contaminanti organici mediante tecniche analitiche innovative in matrici alimentari del mediterraneo", Università di Messina.

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

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.

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.

INCARICHI UNIVERSITARI, Attività presso il Dipartimento STEBICEF di UNIPA

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. 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 la Dott. Vita Di Stefano.

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

ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività di ricerca della Dott.ssa Vita Di Stefano è volta allo sviluppo di convenzionali ed innovative procedure analitiche focalizzate sulla sicurezza alimentare, sulla determinazione dei livelli di contaminanti (micotossine, ftalati, etc.) in matrici alimentari, sulla qualificazione-quantificazione e tracciabilità attraverso un approccio metabolomico delle materie prime di origine vegetale, di alimenti funzionali e di integratori alimentari.

Descrizione delle linee di ricerca:

1. Studio analitico del profilo metabolomico di specie vegetali di interesse alimentare: ricerca di metaboliti secondari al fine di individuare dei marker 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, avocado, portulaca, frumento, diverse varietà di Citrus, etc., 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.

2. Utilizzo di sottoprodotti dell'industria agro-alimentare, ottimizzazione e applicazione di metodi analitici avanzati mediante HPLC e spettrometria di massa tandem ad alta risoluzione. Valorizzazione di prodotti di scarto dell'industria agro-alimentare (filiera agrumicola, olearia, vitivinicola, ittica, della spremitura dei semi di Cannabis sativa), per il recupero di composti bioattivi e funzionali ad alto valore aggiunto (polifenoli, steroli, trigliceridi, proteine) . Molti di questi sottoprodotti sono stati utilizzati per la produzione di alimenti funzionali, nutraceutici. Recentemente lo studio è stato rivolto anche alla fortificazione dei mangimi destinati ad animali da allevamento per la valutazione oltre che del benessere animale anche al miglioramento nutrizionale dei prodotti ottenuti (carne, lattini e formaggi).

3. Controllo di qualità delle matrici alimentari: messa a punto di metodologie analitiche e strumentali applicate alla determinazione del contenuto di micotossine in vini siciliani.

4. Studio dell'effetto che le radiazioni ionizzanti hanno sulla detossificazione di matrici alimentari da aflatossine e ocratossine.

5. 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, polisaccaridi con attività prebiotica 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 (health claims), ha portato alla preparazione in laboratorio di nuovi alimenti funzionali in collaborazione con CNR — Istituto per la BioEconomia S.S. di Catania, nell'ambito dell'accordo (Prot. CNR 88712).

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI 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-Istituto di Chimica Biomolecolare (CNR-ICB) di Catania (provvedimento di associazione con incarico di collaborazione Prot. CNR 88712).

Le due unità di ricerca hanno partecipato alla stesura dei progetti finanziati.

La collaborazione ha portato alla pubblicazione di numerosi articoli su riviste ISI Web of Knowledge e allo svolgimento di tesi sperimentali di laurea/dottorato di ricerca in co-tutor con la Dott.ssa M.G. Melilli:

2016 - oggi. Collaborazione scientifica col Consiglio Nazionale delle Ricerche di Palermo (Istituto per l'innovazione e la Ricerca Biomedica IRIB-CNR; Istituto per lo studio degli Impatti Antropici e Sostenibilità in Ambiente Marino IAS-CNR; Istituto di Biofisica-CNR; Istituto per lo Studio dei Materiali Nanostrutturati-CNR).

L'interesse comune per lo studio delle molecole bioattive da alimenti della dieta mediterranea e loro impatto sulla salute, delle matrici alimentari e ambientali hanno permesso, la pubblicazione di numerosi lavori scientifici su riviste internazionali.

2015 - oggi. Collaborazione scientifica col gruppo di ricerca del dott. Vincenzo Ferrantelli, Direttore del Dipartimento Alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. La collaborazione ha portato alla pubblicazione di interessanti lavori scientifici su riviste internazionali.

2008 - oggi Collaborazione con i prof. Mirella Vazzana e Vincenzo Arizza - Dipartimento STEBICEF Università di Palermo - per attività di ricerca rivolte alla identificazione e quantificazione di bioattivi di origine marina e in sottoprodotti dell'industria vitivinicola.

2012-2015 Collaborazione Istituto regionale del vino e dell'olio (IRVO), in particolare col Dr. Lucio Monte dell'Area tecnica e scientifica. L'interesse comune per la messa a punto di metodi analitici per la determinazione di micotossine nei vini rossi e nei vini dolci di origine siciliana ha consentito la pubblicazione di alcuni articoli particolarmente citati.

2019- oggi Collaborazione con la Dott.ssa Alessandra Durazzo del Centro di ricerca CREA-Alimenti e Nutrizione di Roma. Lo studio sulla qualità degli alimenti e il loro ruolo nel mantenimento della salute e nella prevenzione del rischio di malattie correlate all'alimentazione è l'obiettivo comune. L'interesse per gli aspetti compositivi, nutrizionali e sensoriali, oltre che verso il riutilizzo dei sottoprodotti delle filiere agroalimentari ha consentito una proficua collaborazione che ha dato portato alla pubblicazione di numerosi articoli scientifici su riviste ISI Web of Knowledge.

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-l dicembre 2019), utilizzando il programma CORI 2018 (Titolare del progetto di Ateneo la prof. V: Di Stefano, bando n. 1885 prot. n. 49206 del 09/07/2018, azione D) per lo svolgimento di interessanti lezioni rivolte a docenti e a studenti del corso di laurea in Farmacia e CTF di UNIPA

2012 - oggi, Collaborazione scientifica col Dott. László Drahos, Head of MS Proteomics Research Group of the Research Centre for Natural Sciences, Budapest.

2018-oggi. Collaborazione con la Prof.ssa Boussahel Soulef, Université Mohamed El Bachir El Ibrahimi Département des Sciences Biologiques de Bordj Bou Arréridj Algeria.

2019- oggi. Collaborazione con il Prof. Rashan L. del Biodiversity Research Center, Dhofar University, Salalah, Sultanate of Oman.

ATTIVITÀ EDITORIALE QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE CON IMPACT FACTOR

Associate Editor di "Frontiers in Nutrition" (ISSN 2296-861X, Online) Section Food Science, (Frontiers Media S.A.), IF 6.590, con una collocazione Q1 in Food Science, giornale peer-reviewed open access pubblicato da Frontiers Media S.A.
<https://loop.frontiersin.org/people/1032445/overview>

Associate Editor di "Frontiers in Food Science and Technology", section Food Safety and Quality Control (ISSN 2674-1121, Online), (Frontiers Media S.A.)
<https://www.frontiersin.org/research-topics/31171/cold-pressed-oils-a-green-source-of-specialty-oils-volume-ii>

Associate Editor di "Beverages " (ISSN 2306-5710) con una collocazione Q2 in Food Science and Technology open access pubblicato da MDPI.
<https://www.mdpi.com/journal/beverages/editors?search=di+stefano>

Associate Editor di "International Journal of Food Science" (ISSN: 2314-5765). giornale peer-reviewed open access pubblicato da Hindawi Limited
<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/editors/>

Section Board Member di "Sustainability"(ISSN: 2071-1050) section "Sustainable Foods", giornale peer-reviewed , open access pubblicato da MDPI.

<https://www.mdpi.com/journal/sustainability/sectioneditors/foodsust?search=di+stefano>

Associate Editor di "Horticulturae" (ISSN 2311-7524) (IF 2.923), giornale peer-reviewed open access pubblicato da MDPI.

<https://www.mdpi.com/journal/horticulturae/editors?search=di+stefano>

Associate Editor di "Agriculture" giornale peer-reviewed open access pubblicato da MDPI (IF 3.408)

<https://www.mdpi.com/journal/agriculture/editors?search=di+stefano>

Associate Editor di " Measurement: Food" (ISSN: 2772-2759) giornale peer-reviewed open access pubblicato da ELSEVIER.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772275923000436>

Associate Editor di "Polish Journal of Food and Nutrition Sciences" (ISSN: 1230-0322) giornale peer reviewed.

<http://journal.pan.olsztyn.pl/Editorial-Board,1521.html>

Associate Editor di "AIMS Agriculture and Food", (ISSN 2471-2086) IF 1.667, giornale peer-reviewed open access pubblicato da AIMS Press.

<https://www.aimspress.com/aimsagri/news/solo-detail/editorialboard>

Guest Editor della Special Issue dal titolo: "Food Waste: Treatments, Environmental Impacts, Current and Potential Uses" of Sustainability (ISSN 2071-1050), IF 3.889, nella sezione "Sustainable Food".

<https://www.mdpi.com/journal/sustainability/specialissues/foodwasteenvironment>

Guest Editor della Special Issue dal titolo: " Special Issue "By-Products of the Agri-Food Industry: Use for Food Fortification" of Sustainability (ISSN 2071-1050), IF 3.889, nella sezione "Sustainable Food",

<https://www.mdpi.com/journal/sustainability/specialissues/6T4593C954>

Topic Editor della raccolta "Cold Pressed Oils: A Green Source of Specialty Oils - Volume II", di Frontiers (ISSN 2296-861X) in Frontiers in Nutrition (IF 6.590) nella sezione "Nutrition and Food Science Technology".

Topic Editor della raccolta "Cold Pressed Oils: A Green Source of Specialty Oils - Volume III", di Frontiers (ISSN 2296-861X) in Frontiers in Nutrition (IF 6.590) nella sezione "Nutrition and Food Science Technology".

Reviewer per le seguenti riviste:

Food Control, Food Chemistry, Food Analytical Methods, Food Additives and Contaminants, Toxins, Food Science and Nutrition, J J. of Mass Spectrometry, Natural Product Research, Journal of Food Science and Technology, Molecules, Journal of Food Sciences, Journal of Analytical Methods in Chemistry, Antioxidants, etc

ALTRE ATTIVITA'

- Dal 1993 — oggi, iscritta alla Società Chimica Italiana, Divisione di Chimica degli Alimenti, Divisione di Spettrometria di Massa e precedentemente al 2023 al Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti.

- Socio di SINut – Società Italiana di Nutraceutica
- Socio di SINU - Società Italiana di Nutrizione Umana
- Socio Fondatore ITACHEMFOOD

Elenco delle pubblicazioni della Dott.ssa Vita Di Stefano

1. Quality characteristics of cereal-based foods enriched with different degree of polymerization inulin: A review

Melilli, M.G., Buzzanca, C., Di Stefano, V.

Carbohydrate Polymers, 2024, 332, 121918

2. Moringa oleifera Extracts as Strategic Phyto-Therapy for Alzheimer's Disease.

Rita Carrotta, Silvia Vilasi, Maria Assunta Costa, Fabio Librizzi, Vincenzo Martorana, Rosa Passantino, Carla Buzzanca, Vita di Stefano, Maria Grazia Ortore, Silvia Piccirillo, Alessandra Preziuso, Simona Magi, Maria Rosalia Mangione

FOOD SCIENCE & NUTRITION, 2025, vol. 13, e70007, ISSN: 2048-7177

3. Fruit Juices as Alternative to Dairy Products for Probiotics' Intake. A Review

D'Amico, A., Buzzanca, C., Pistorio, E., Melilli, M.G., Di Stefano, V.

Beverages, 2024, 10(4), 100

4. Improvement of Antioxidant Activity and Sensory Properties of Functional Cookies by Fortification with Ultrasound-Assisted Hot-Air-Drying Blackberry Powders

Roppolo, P., Buzzanca, C., D'Amico, A., Farina, V., Di Stefano, V.

Foods, 2024, 13(15), 2402

5. Proteins and protein components for sportspeople: quality control of dietary supplements

Di Stefano, V., Cicero, N., Melilli, M.G., Lucarini, M., Durazzo, A.

Natural Product Research, 2024, 38(10), pp. 1786–1792

6. Analysis of the amino acid profile of red and white grapes winery by-products from western Sicily

Buzzanca, C., Mauro, M., Vazzana, M., Durazzo, A., Di Stefano, V.

Measurement: Food, 2024, 14, 100174

7. Comprehensive analysis of Moringa oleifera leaves' antioxidant properties in ovine cheese

Garofalo, G., Buzzanca, C., Ponte, M., Di Stefano V., Settanni, L., Gaglio, R.

Food Bioscience, 2024, 61, 104974

8. A systematic review on Cynara cardunculus L.: bioactive compounds, nutritional properties and food-industry applications of

sustainable food,

Carla Buzzanca, Vita Di Stefano, Angela D'Amico, Alessandro Gallina & Maria Grazia Melilli

Natural Product Research, 2024, DOI: 10.1080/14786419.2024.2423046

9. Exploring the Addition of Mango Peel in Functional Semolina Sourdough Bread Production for Sustainable Bio-Reuse

Chulibert, M.E.; Roppolo, P.; Buzzanca, C.; Alfonzo, A.; Viola, E.; Sciarba, L.; Tinebra, I.; D'Amico, A.;

Farina, V.; Piazzese, D.; Di Stefano V.; Barbera, M.; Gaglio, R.; Settanni, L.

Antioxidants 2024, 13, 1278. <https://doi.org/10.3390/antiox13111278>

10. Potential Prebiotic Effect of Inulin-Enriched Pasta after In Vitro Gastrointestinal Digestion and Simulated Gut Fermentation

Linsalata, V.; D'Antuono, I.; Di Stefano, V.; Lonigro, S.L.; Garbetta, A.; Valerio, F.; Melilli, M.G.; Cardinali, A.

Foods 2024, 13, 1815. <https://doi.org/10.3390/foods13121815>

11. The Effects of Red-Grape Seed and Pomace-Flour Dietary Supplementation on Broiler Chickens

Mauro, M.; Vazzana, M.; Attanzio, A.; Di Stefano V., Bellini, P., Arizza, V.

Sustainability (Switzerland), 2023, 15(23), 16289

12. Editorial: Cold Pressed Oils: A Green Source of Specialty Oils, volume II

Durazzo, A., Ramadan, M.F., Di Stefano, V., Lucarini, M.

Frontiers in Nutrition, 2023, 10, 1224878

13. A Functional End-Use of Avocado (cv. Hass) Waste through Traditional Semolina Sourdough Bread Production

Viola, E., Buzzanca, C., Tinebra, I., Gaglio, R., Di Stefano, V.

Foods, 2023, 12(20), 3743

14. Biological Activity and Metabolomics of Griffonia simplicifolia Seeds Extracted with Different Methodologies

Mannino, G., Serio, G., Gaglio, R., Di Stefano, V., Gentile, C.

Antioxidants, 2023, 12(9), 1709

15. Functional End-Use of Hemp Seed Waste: Technological, Qualitative, Nutritional, and Sensorial Characterization of Fortified Bread

Sciacca, F., Virzì, N., Pecchioni, N., Bonacci, S., Di Stefano, V.

Sustainability (Switzerland), 2023, 15(17), 12899

16. Bio-phenols determination in olive oils: Recent mass spectrometry approaches

Bongiorno, D., Di Stefano, V., Indelicato, S., Avellone, G., Ceraulo, L.

Mass Spectrometry Reviews, 2023, 42(4), 1462–1502

17. In Vitro Cytotoxic Effect of Aqueous Extracts from Leaves and Rhizomes of the Seagrass *Posidonia oceanica* (L.) Delile on HepG2 Liver Cancer Cells: Focus on Autophagy and Apoptosis

Abruscato, G., Chiarelli, R., Lazzara, V., Di Stefano V., Vazzana, M., Luparello, C.

Biology, 2023, 12(4), 616

18. HPLC/HRMS and GC/MS for Triacylglycerols Characterization of Tuna Fish Oils Obtained from Green Extraction

Indelicato, S., Di Stefano, V., Avellone, G., ...Arizza, V., Bongiorno, D.

Foods, 2023, 12(6), 1193

19. Hemp Flour Particle Size Affects the Quality and Nutritional Profile of the Enriched Functional Pasta

Bonacci, S., Di Stefano, V., Sciacca, F., ...Argento, S., Melilli, M.G.

Foods, 2023, 12(4), 774

20. Biological and Proteomic Characterization of the Anti-Cancer Potency of Aqueous Extracts from Cell-Free Coelomic Fluid of *Arbacia lixula* Sea Urchin in an In Vitro Model of Human Hepatocellular Carcinoma.

Luparello, C., Branni, R., Abruscato, G., Lazzara, V., Sugár, S.; Arizza, V.; Mauro, M.; Di Stefano, V., Vazzana, M.

Journal of Marine Science and Engineering, 2022, 10(9), 1292

21. The clinical impact of an extra virgin olive oil enriched mediterranean diet on metabolic syndrome: Lights and shadows of a nutraceutical approach.

Seidita, A.; Soresi, M.; Giannitrapani, L.; Di Stefano, V.; Citarrella, R.; Mirarchi, L.; Cusimano, A.; Augello, G.; Carroccio, A.; Iovanna, J.L.; Cervello, M.

Frontiers in Nutrition. 94, 2022, 980429. doi:10.3389/fnut.2022.980429

22. Di Stefano, V.; Buzzanca, C.; Melilli, M.G.; Indelicato, S.; Mauro, M.; Vazzana, M.; Arizza, V.; Lucarini, M.; Durazzo, A.; Bongiorno, D.

Polyphenol Characterization and Antioxidant Activity of Grape Seeds and Skins from Sicily: A Preliminary Study

Sustainability 14, (11), 2022, 6702. doi:10.3390/su14116702

23. Chitosan Film Functionalized with Grape Seed Oil—Preliminary Evaluation of Antimicrobial Activity

Mauro, M.; Pinto, P.; Settanni, L.; Puccio, V.; Vazzana, M.; Hornsby, B. L.; Fabbriozio, A.;

Di Stefano, V.; Barone, G.; Arizza, V.

Sustainability (Switzerland), 2022, 14(9), 5410. Doi: 10.3390/su14095410

24. Spaghetti Enriched with Inulin: Effect of Polymerization Degree on Quality Traits and α -Amylase Inhibition

Cardullo, N.; Muccilli, V.; Di Stefano, V.; Sollima, L.; Melilli, M.G.

Molecules, 2022, 27(8), 2482

25. Total petroleum hydrocarbons (TPH) determination in surfactant stabilized marine water emulsions

Bongiorno, D.; Ceraulo, L.; Di Stefano, V.; Avellone, G.; Indelicato, S.

Arkivoc, 2022, 2022(2), pp. 180–190

26. Cytotoxic capability and the associated proteomic profile of cell-free coelomic fluid extracts from the edible sea cucumber *Holothuria Tubulosa* on hepg2 liver cancer cells.

Luparello C., Branni, R.; Abruscato, G.; Lazzara, V.; Laszlo D.; Arizza, V.; Mauro, M.; Di Stefano, V.; Vazzana, M.

EXCLI Journal, Volume 21, Pages 722 – 743, 2022. doi:10.17179/excli2022-4825

27. Fatty acids and triacylglycerols profiles from sicilian (Cold pressed vs. soxhlet) grape seed oils

Di Stefano, V.; Bongiorno, D.; Buzzanca, C. Indelicato, S.; Santini, A.; Lucarini, M.; Fabbriozio, A.; Mauro, M.; Vazzana, M.; Arizza, V.; Durazzo, A.

Sustainability (Switzerland), 2021, 13(23), 13038

28. Groundwater of Sicily (Italy) Close to Landfill Sites: Quality and Human Health Risk Assessment

D'Agostino, F., Avellone, G., Ceraulo, L., Di Stefano, V., Indelicato, S., La Pica, L., Morici, S., Vizzini, S., Bongiorno, D.

Exposure and Health, 2021, 13 (3), pp. 535-550.

29. Bio-phenols determination in olive oils: Recent mass spectrometry approaches
Bongiorno, D., Di Stefano, V., Indelicato, S., Avellone, G., Ceraulo, L.
Mass Spectrometry Reviews 2021, DOI: 10.1002/mas.21744

30. Food waste: Treatments, environmental impacts, current and potential uses
Di Stefano, V., Durazzo, A., Lucarini, M.
Sustainability 2021, 14 (1), art. no. 234.

31. Valorization of Apple Peels through the Study of the Effects on the Amyloid Aggregation Process of K-Casein
Guarrasi V., Rappa G.C., Costa M.A., Librizzi F., Raimondo M, Di Stefano V., Germana M.A., Vilasi S.
Molecules, 2021, 26(819): 2371
ISSN: 1420-3049

32. First assessment of plasticizers in marine coastal litterfeeder fauna in the mediterranean sea
Lo Brutto S., Iacofano D, Lo Turco V., Potorti A.G., Rando R., Arizza V., Di Stefano V.
Toxics, 2021, 9(2), 1 — 9, Article number 31
ISSN:2305-6304

33. Potential uses of olive oil secoiridoids for the prevention and treatment of cancer: A narrative review of preclinical studies
Emma M.R. Augello G., Di Stefano V., Azzolina A., Giannitrapani L., Montalto G, Cervello M., Cusimano A. International
Journal of Molecular Sciences, 2021, 22(3),
1-22, 1234
ISSN:1661-6596

34. Lentil fortified spaghetti: Technological properties and nutritional characterization
Di Stefano V., Pagliaro A., Del Nobile M.A., Conte A., Melilli M.G.
Foods 2021, 10, 4, 1-11
ISSN:2304-8158

35. Tree planting density and canopy position affect
'cerasuola' and 'koroneiki' olive oil quality
Grilo, F., Sedaghat, S., Di Stefano, V., Sacchi, R., Caruso, T., Lo Bianco, R.
Horticulturae, 2021, - 12, Article number 11 ISSN:2311-7524

36. Opuntia cladodes as functional ingredient in durum wheat bread: theological, sensory, and chemical characterization,
Sciacca, F., Palumbo, M., Pagliaro, A., Di Stefano V., Scandurra S., Virzi, N., Melilli, M.G.
CYTA -Journal of Food, 2021, 190, pp. 96-104 ISSN: 1947-6337

37. Phenolic compounds characterization and antioxidant properties of monocultivar olive oils from northeast Algeria
Boussahel, S., Di Stefano, V, Muscarà, C., Cristani, M., Melilli, MG.
Agriculture, 2020, 10(11), 1-13, 494
ISSN:2077-0472

38. Omega-3 rich foods: Durum wheat spaghetti fortified with Portulaca oleracea
Melilli, M.G., Pagliaro, A., Scandurra, S., Gentile, C, Di Stefano, V.
Food Bioscience, 2020, 37, 100730
ISSN: 2212-4292

39. Mononuclear perfluoroalkyl-heterocyclic complexes of
PD(II): Synthesis, structural characterization and antimicrobial activity
Rubino, S. , Alduina, R., Cancemi, P., Girasolo M.A., Di Stefano V. , Orecchio S., Buscemi, S., Pibiri, I.
Molecules, 2020, 25(19), 4487 ISSN:1420-3049

40. Effect of sunlight exposure on anthocyanin and non-anthocyanin phenolic levels in pomegranate juices by high resolution
mass spectrometry approach
Di Stefano, V., Scandurra, S., Pagliaro, A., Di Martino, V., Melilli, M.G.
Foods, 2020, 9(9), 1161, ISSN:2304-8158

41. Persistent and Emerging Organic Pollutants in the Marine
Coastal Environment of the Gulf of Milazzo (Southern Italy): Human Health Risk Assessment
D' Agostino, F., Bellante, A., Quinci, E., Gherardi, S., Placenti, F., Sabatino, N., Buffa, G., Avellone, G., Di Stefano, V., Del
core, M.
Frontiers in Environmental Science, 2020, 8, 117
ISSN:2296-665X

42. Salmo salar fish waste oil: Fatty acids composition and antibacterial activity
Inguglia, L., Chiaramonte, M., Di Stefano, vi, Schillaci, D, Cammilleri, G., Pantano, L., Mauro, M., Vazzana, M., Ferrantelli, V.,
Nicolosi, R., Arizza, V.
PeerJ, 2020, 8, 9299
ISSN:2167-8359

43. Improvement of fatty acid profile in durum wheat breads supplemented with Portulaca oleracea L. quality traits of purslane-
fortified bread.
Melilli, M.G., Di Stefano, V., Sciacca, F., Pagliaro, A, Bognanni, R., Scandurra, S., Virzi, N., Gentile, C, Palumbo, M.
Foods, 2020, 9(6), 764
ISSN:2304-8158

44. Quality evaluation of extra-virgin olive oils from Sicilian genotypes grown in a high-density system
Grilo, F., Novara, ME., D'Oca, M.c., Rubino, S., Lo Bianco, R., Di Stefano, V.
International Journal of Food Sciences and Nutrition,
2020, 71(4), pp. 397-409
ISSN: 0963-7486

45. In vitro antimicrobial activity of frankincense oils from boswellia sacra grown in different locations of the Dhofar region
(Oman) Di Stefano, V., Schillaci, D, Cusimano, M.G., Rishan, M., Rashan, L.
Antibiotics, 2020, 9(4), 195
ISSN: 2079-6382

46. Vaccinium macrocarpon (Cranberry)-based dietary supplements: Variation in mass uniformity, proanthocyanidin dosage
and anthocyanin profile demonstrates quality control standard needed

Mannino, G., Di Stefano, V., Lauria, A., Pitonzo, R., Gentile, C.
 Nutrients, 2020, 12(4), 992
 ISSN: 2072-6643

47. Changes in the proteome of sea urchin *Paracentrotus lividus* coelomocytes in response to LPS injection into the body cavity.
 Luigi Inguglia, Marco Chiaramonte, Vincenzo Arizza, Lilla Turiak, Karol Vekey, Laszlo Drahos, Rosa Pitonzo, Giuseppe Avellone and Vita Di Stefano.
 PLOS ONE 2020;(19):1-17
 ISSN: 1932-6203

48. Control of Growth and Persistence of *Listeria monocytogenes* and P-Lactam-Resistant *Escherichia coli* by Thymol in Food Processing Settings
 Cusimano, M.G., Di Stefano, V., La Giglia, M., Di Marco, Lo Presti, V., Schillaci, D., Pomilio, F., Vitale, M. *Molecules*, 2020, 25(2), 383.
 ISSN: 1420-3049

49. Effect of storage on quality parameters and phenolic content of Italian extra-virgin olive oils.
 Di Stefano, V., Melilli, M.G.
Natural Product Research 2020;34(1), 78-86
 ISSN: 1478-6419

50. Preservation of vitamins content in Cuccia using an innovative method of processing. Bognanni, R., Gallo, G., Di Stefano, V., Melilli, M.G.
Natural Product Research 2020;34(1), 153-157
 ISSN: 1478-6419

51. Antioxidant activity and fatty acids quantification in Sicilian purslane germplasm
 Melilli, M.G., Pagliaro, A., Bognanni, R., Scandurra, S., Di Stefano, V.
Natural Product Research 2020;34(1), 26-33 ISSN: 1478-6419

52. Germplasm evaluation to obtain inulin with high degree of polymerization in Mediterranean environment
 Melilli, M.G., Branca, F., Sillitti, C., Scandurra, S., Calderaro, P., Di Stefano, V.
Natural Product Research 2020;34(1): 187-191.
 ISSN: 1478-6419

53. Food quality and nutraceutical value of nine cultivars of mango (*Mangifera indica* L.) fruits grown in Mediterranean subtropical environment.
 Gentile, C., Di Gregorio, E., Di Stefano, V., Mannino, G., Perrone, A., Avellone, G., Sortino, G., Inglese, P., Farina, V.
Food Chemistry 2019; 277:471-479
 ISSN: 0308-8146

54. Antioxidant activity and phenolic composition in pomegranate (*Punica granatum* L.) genotypes from south Italy by UHPLC—Orbitrap-MS approach
 Di Stefano, V., Pitonzo, R., Novara, M.E., Bongiorno, D., Indelicato, S., Gentile, C., Avellone, G., Bognanni, R., Scandurra, S., Melilli, M.G.
Journal of the Science of Food and Agriculture 2019; 99(3):1038-1045
 ISSN: 1097-0010

55. Synthesis, structural characterization, anti-proliferative and antimicrobial activity of binuclear and mononuclear Pt(II) complexes with perfluoroalkyl-heterocyclic ligands.
 Rubino, S., Pibiri, L., Minacori, C., Alduina, R., Di Stefano, V., Orecchio, S., Buscemi, S., Girasolo, M.A., Tesoriere, L., Attanzio, A.
Inorganica Chimica Acta 2018;483:180-190.
 ISSN: 0020-1693

56. Fragrant bioethanol: A valued bioproduct from orange juice and essential oil extraction
 Ciriminna, R., Scurria, A., Danzi, C., Timanaro, G., Di Stefano, V., Avellone, G., Pagliaro, M.
Sustainable Chemistry and Pharmacy 2018;(9):42-45. ISSN:2352-5541

57. Antioxidant activity and enzymes inhibitory properties of several extracts from two Moroccan Asteraceae species. Aghraz, A., Gonçalves, S., Rodríguez-Solana, R., Dra, L.A., Di Stefano, V., Dugo, G., Cicero, N., Larhsini, M., Markouk, M., Romano, A.
South African Journal of Botany 2018; 118:58-64.
 ISSN:0254-6299

58. Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet oils available on the Brazilian market. Cicero, N., Albergamo, A., Salvo, A., Bua, G.D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Rotondo, A., Di Stefano, V., Di Bella, G., Dugo, G.
Food Research International 2018; 109:517-525.
 ISSN: 0963-9969

59. Investigation on the influence of spray-drying technology on the quality of Sicilian Nero d'Avola wines.
 Avellone, G., Salvo, A., Costa, R., Saija, E., Bongiorno, D., Di Stefano, V., Calabrese, G., Dugo, G.
Food Chemistry 2018; 240:222-230.
 ISSN:0308-8146

60. Beer produced via hydrodynamic cavitation retains higher amounts of xanthohumol and other hops prenylflavonoids.
 Rosaria Ciriminna, Lorenzo Albanese, Vita Di Stefano, Riccardo De Lisi, Giuseppe Avellone, Francesco Meneguzzo, Mario Pagliaro,
LWT- Food Science and Technology 2018;91 :160-167.
 ISSN:0023-6438

61. Triacylglycerols (TAGs) in edible oils: determination, characterization, quantitation, chemometric approach and evaluation of adulterations.
 S. Indelicato, D. Bongiorno; R. Pitonzo, V. Di Stefano, V. Calabrese, S. Indelicato; G. Avellone
Journal Chromatography A 2017; 1515:1-16.
 ISSN:0021-9673

62. First report on the presence of Alloxan in bleached flour by LC-MS/MS method.

- Giaccone, V., Cammilleri, G., Di Stefano, V., Pitonzo, R., Vella, A., Pulvirenti, A., Lo Dico, G.M., Ferrantelli, V., Macaluso, A
Journal of Cereal Science 120-125.
ISSN: 0733-5210
63. Deficit irrigation and maturation stage influence quality and flavonoid composition of 'Valencia' orange fruit.
Grilo, F.S., Di Stefano, V., Lo Bianco, R.
Journal of the Science of Food and Agriculture 2017;97(6):1904-1909
ISSN: 0022-5142
64. Effect of solid waste landfill organic pollutants on groundwater in three areas of Sicily (Italy) characterized by different vulnerability"
S. Indelicato, S. Orecchio, G. Avellone, S. Bellomo, L. Ceraulo, R. Di Leonardo, V. Di Stefano, R. Favara, E. Gagliano Candela, L. La Pica, S. Morici, G. Pecoraino, A.
Pisciotta, C. Scaletta, F. Vita, S. Vizzini, D. Bongiorno
Environmental Science and Pollution Research 2017;24:16869-16882
ISSN: 0944-1344
65. Fast UPLC/PDA determination of squalene in Sicilian P.D.O. pistachio from Bronte: Optimization of oil extraction method and analytical characterization
Salvo, A., La Torre, G., Di Stefano, V., Capocchiano, V., Mangano, V., Saija, E, Pellizzeri, V., Casale, K.E., Dugo, G.
Food Chemistry 2017; 221:1631-1636
ISSN:0308-8146
66. Essential oil components of orange peels and antimicrobial activity
Geraci, A., Di Stefano, V., Di Martino, E, Schillaci, D, Schicchi, R.
Natural Product Research 2017;31(6):653-659
ISSN: 1478-6419
67. Synthesis, properties, antitumor and antibacterial activity of new Pt(II) and Pd(II) complexes with 2,2'dithiobis(benzothiazole) ligand
Rubino, S., Busà, R, Attanzio, A., Alduina, R., Di Stefano, V., Girasolo, M.A., Orecchio, S., Tesoriere, L.
Bioorganic and Medicinal Chemistry 2017;25(8):23782386
ISSN:0968-0896
68. Quantitative Evaluation of the Phenolic Profile in Fruits of Six Avocado (*Persea Americana*) Cultivars by UHPLC-ESI-MS".
V. Di Stefano, G. Avellone, D. Bongiorno, S. Indelicato, R. Massenti, R. Lo Bianco
International Journal of Food Properties, 2017; 20(6):1302-1312
ISSN:1094-2912
69. Analysis of β 2-agonists in cattle hair samples using a rapid UHPLC-ESI-MS/MS method
Di Stefano, V, Pitonzo, R., Giaccone, V., Alongi, A., Macaluso, A., Cicero, N., Cancemi, G., Ferrantelli, V.
Natural Product Research 2017; 31(4):482-486
ISSN: 1478-6419
70. Electron Ionization Induced Fragmentation of some 3Aroylamino-5-Methyl-1,2,4- Oxadiazoles and 3Acetylamino-5-Aryl-1,2,4-Oxadiazoles
Leopoldo Ceraulo, David Bongiorno, Serena Indelicato, Carla Boga, Giuseppe Avellone, Vita Di Stefano, Vincenzo Frenna, Luca Zuppiroli, Domenico Spinelli
Current Organic Chemistry 2017;21(21)
ISSN:1385-2728
71. Antibacterial activity of desert truffles from Saudi Arabia against *staphylococcus aureus* and *pseudomonas aeruginosa*
Schillaci, D, Cusimano, M.G., Cascioferro, S.M., Di Stefano, V., Arizza, V., Chiaramonte, M., Inguglia, L., Bawadekji, A., Davino, S., Gargano, M.L. Venturella, G.
International Journal of Medicinal Mushrooms 2017;19(2):121-125
ISSN: 1385-2728
72. Electrospray ion mobility mass spectrometry of positively and negatively charged (1R,2S)-dodecyl(2-hydroxy-1methyl-2-phenylethyl) dimethylammonium bromide aggregates
Indelicato, S., Bongiorno, D, Ceraulo, L, Calabrese, V., Piazzese, D., Napoli, A., Mazzotti, F., Avellone, G. , Di Stefano, V., Turco Liveri.
Rapid Communications in Mass Spectrometry 2016;
30 1 :230-238
ISSN: 1097-0231
73. The metabolic profile of lemon juice by proton HR-MAS-NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina
Cicero, N., Corsaro, C. , Salvo, A., Vasi, S., Giofrè, S.V., Ferrantelli, V., Di Stefano, V., Mallamace, D, Dugo, G.
Natural Product Research 2015;29(20):1894-1902.
ISSN:1478-6419
74. Natural co-occurrence of ochratoxin A, ochratoxin B and aflatoxins in Sicilian red wines.
Di Stefano, V., Avellone, G., Pitonzo, R., Capocchiano, V.G., Mazza, A, Cicero, N., Dugo, G.
Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment 2015;8:1343-1351
ISSN: 1944-0049
75. Determination of Aflatoxins and Ochratoxins in Sicilian Sweet Wines by High-Performance Liquid Chromatography with Fluorometric Detection and Immunoaffinity Cleanup.
Di Stefano, V., Pitonzo, R., Avellone, G., Di Fiore, A., Monte, L, Ogorka, A.Z.T.
Food Analytical Methods , 2015;8(3):569-577.
ISSN:1936-9751
76. Synthesis, spectroscopic characterization and antiproliferative activity of two platinum(II) complexes containing N-donor heterocycles
Rubino, S, Di Stefano, V., Attanzio, A., Tesoriere, L, Girasolo, M.A., Nicolò, F., Bruno, G., Orecchio, S., Stocco, G.C. Inorganica Chimica Acta 2014;418:112-118.
ISSN: 0020-1693
77. Phytochemical and antistaphylococcal biofilm assessment of *Dracaena draco* L. Spp. draco resin Di Stefano, V., Pitonzo,

- R., Schillaci, D.
Pharmacognosy Magazine 2014;10(38):434-440.
ISSN: 0973-1296
78. Mycotoxin contamination of animal feedingstuff: detoxification by gamma-irradiation and reduction of aflatoxins and ochratoxin A concentrations.
Di Stefano, V., Pitonzo, R., Cicero, N., D'Oca, M.C. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment
2014; 31(12):2034-2039;
ISSN: 1944-0049
79. Effects of γ -irradiation on the α -tocopherol and fatty acids content of raw unpeeled almond kernels (*Prunus dulcis*). Di Stefano, V., Pitonzo, R., Bartolotta, A., D'Oca, M.C., Fucchi, P.
LWT - Food Science and Technology 2014; 59(1):572-576
ISSN:0023-6438
80. Applications of liquid chromatography-mass spectrometry for food analysis
Di Stefano, V., Avellone, G., Bongiorno, D., Cunsolo, V., Muccilli, V., Sforza, S., Dossena, A., Drahos, L., Vékey, K. Journal of Chromatography A 2012; 1259:74-85 ISSN:0021-9673
81. Phytochemical Studies on *Ptilostemon greuteri* Raimondo & Domina (Compositae)
Di Stefano, V., Pitonzo, R.
Records of Natural Products 2012;6 4 :390-393
ISSN: 1307-6167.
82. Paediatric oral formulations: Comparison of two extemporaneously compounded suspensions from tacrolimus capsules
Di Stefano, V., Cammarata, S.M., Pitonzo, R.
EJHP Practice 2011; 17(6):70-72.
ISSN: 1781-9989
83. Chemical constituents and antiproliferative activity of *Euphorbia bivenna*
Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D.
Chemistry of Natural Compounds 2011;47(4):660-663.
ISSN: 1678-9640
84. Antimicrobial and antiproliferative activity of *Athamanta sicula* L. (Apiaceae)
Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D.
Pharmacognosy Magazine 2011; 7(25): 31-34.
ISSN: 0973-1296
85. The additive dose method for dose estimation in irradiated oregano by thermoluminescence technique
D'Oca, M.C., Bartolotta, A., Cammilleri, C., Giuffrida, S., Parlato, A., Di Stefano, V.
Food Control 2009;20(3):304-306.
ISSN:0956-7135
86. Antimicrobial and antistaphylococcal biofilm activity from the sea urchin *Paracentrotus lividus*
Schillaci, D., Arizza, V., Parrinello, N., Di Stefano, V., Fanara, S., Muccilli, V., Cunsolo, V., Haagenensen, J.J.A., Molin, S.
Journal of Applied Microbiology 2010; 108(1):17-24
ISSN: 1365-2672
87. A practical and transferable methodology for dose estimation in irradiated spices, based on thermoluminescence dosimetry
D'Oca, M.C., Bartolotta, A., Cammilleri, C., Giuffrida, S., Parlato, A., Di Stefano, V.
Applied Radiation and Isotopes 2010;68(4-5):639-642.
ISSN: 0969-8043
88. In vitro anti-biofilm activity of *Boswellia* spp. oleogum resin essential oils
Schillaci, D., Arizza, V., Dayton, T., Camarda, L., Di Stefano, V.
Letters in Applied Microbiology 2008; 47(5):433-438 ISSN:1472-765X
89. Chemical composition of essential oils from *Athamanta sicula*
Camarda, L., Di Stefano, V., Pitonzo, R.
Chemistry of Natural Compounds 2008;44(4):532-533 ISSN: 1678-9640
90. Antiproliferative activity of Citrus juices and HPLC evaluation of their flavonoid composition
Camarda, L., Di Stefano, V., Del Bosco, S.F., Schillaci, D.
Fitoterapia 2007;78(6): 426-429
ISSN: 0367-326X
91. Chemical composition and antimicrobial activity of some oleogum resin essential oils from *Boswellia* spp. (Burseraceae)
Camarda, L., Dayton, T., Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D.
Annali di Chimica 2007;97(9):837-844
ISSN: 1612-8877
92. A facile synthesis of 1-ethyl-3-methyl-11-hydroxy-1,4-dihydro-5H-pyrazolo[3,4-c][1,5]benzodiazocine-5-one. A new ring system
Migliara, O., Diana P., Di Stefano, V., Plescia, F., Carbone, A. Arkivoc 2007;10: 260-267
ISSN: 1551-7012
93. Synthesis and pharmacological evaluation of 7-substituted 1-ethyl-3,4,10-trimethyl-1,10-dihydro-1H-pyrazolo[3,4-c][1,5]benzodiazocine-11-one. A new ring system
Migliara, O., Plescia, S., Diana, P., Di Stefano, V., Camarda, L., Dall'Olio, R.
Arkivoc 2004;5:44-53
ISSN: 1551-7012.
94. Essential Oil of leaves and fruits of *Athamanta sicula* L. (Apiaceae)
Camarda, L., Di Stefano, V.
Journal of Essential Oil Research 2003;15(2):133-134
ISSN: 1041-2905
95. Detection and localisation of disulphide bonds in a synthetic peptide reproducing the sequence 1-30 of Par j1.0101 by

electrospray ionisation mass spectrometry

Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L., Di Stefano, V.

European Journal of Mass Spectrometry 2001;224.

ISSN: 1469-0667

96. Atractyligenine chemistry, part VI: Synthesis and biological activities of atractyligenine derivatives Camarda, L., Di Stefano, V., Schillaci, D. Pharmazie 2002;57 6 :374-376.

97. Detection and localisation of disulphide bonds in a synthetic peptide reproducing the sequence 1-30 of Par j1.0101 by electrospray ionisation mass spectrometry Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L., Di Stefano, Proteomics 2001;1(8):1043-1048.

ISSN 1615-9861

98. Studies in organic mass spectrometry. Part 27. Electron ionisation induced isomerisation of 3-aryl-4(3H)quinazolinones.

Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M., Ludnyi, K., Segreto, S., Vékey, K.

Rapid Communications in Mass Spectrometry 2001;15(6):433-439.

ISSN:1097-0231

99. Traditional medicine as a source of new therapeutic agents against psoriasis

Amenta, R., Camarda, L., Di Stefano, V., Lentini, F., Venza, F. Fitoterapia 2000;71(1):13-20.

ISSN:0367-326X

100. Studies in organic mass spectrometry. Part 23. Role of the aroyl group on the competitive fragmentation reactions of the molecular ion of aroylanilides

Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M., (...), Saletti, R., Spinelli, D.

European Journal of Mass Spectrometry 1999;5(2):89-92. ISSN: 1469-0667

101. Triterpenes and fatty acids from the rhizomes of *Atractylis gummifera* L.

Camarda, L., Di Stefano, V., Piozzi, F.

Bollettino Chimico Farmaceutico 1999;138(1):12-13.

102. Atractyligenin chemistry. Part 4: Synthesis of the 15p-ol epimer of atractyligenin.

Camarda, L., Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M. Bollettino Chimico Farmaceutico 1996;135(3):189-191 ISSN: 0006-6648

103. Coumarins from the fruits of *Magydaris pastinacea*

Camarda, L., Di Stefano, V., Lentini, E., Mazola, P.

Fitoterapia 1996;67(3):282.

ISSN:0367-326X

104. Etnobotanica: Analisi GC-MS di acidi grassi contenuti nei rizomi di *Atractilis gummifera* (Asteraceae).

Agozzino, P., Camarda, L., Di Stefano, V., Segreto, S.

Giornale Botanico Italiano 129(2):164 1995

ISSN:0892-4532

105. Comparative in vitro evaluation of cumulative release of the urinary antiseptics nalidixic acid, pipemidic acid, cinoxacin, and norfloxacin from white beeswax microspheres

Giannola, L.I., De Caro, V., Di Stefano, V. Drug Development and Industrial Pharmacy 1994;20(14):2285-2297.

ISSN: 0663-9045

106. In vitro evaluation of cumulative release of valproic acid and vitamin E from hexadecanol microspheres. Part 2:

Antiepileptic agents

Giannola, L.I., De Caro, V., Di Stefano, V., Rizzo, M.C.

Pharmazie 1993;48(12):917-920.

ISSN: 1521-4184

107. White beeswax microspheres: A comparative in vitro evaluation of cumulative release of the anticancer agents

Fluorouracil and Fluorouracil

Giannola, L.I., Di Stefano, V., De Caro, V.

Pharmazie 1993;48(2):123-126

ISSN: 1521-4184

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

Titolo del capitolo Ruolo anno

1 Bioactive Phytochemicals from Grape Seed Oil-Processing By-Products, Book reference Series in Phytochemistry, Springer Ed. (pp. 289–308),

M. Lucarini, A. Durazzo, V. Di Stefano, G. Di Lena, G. Lombardi-Boccia and A. Santini. Co-autore 2023

2 Storage and change in phenolic of biological significance in extra virgin olive oils, in "Olives and olive oil in health and disease prevention", 2nd Edition, 2020, a cura di Victor Preedy e Ronald Watson, Elsevier,

Vita Di Stefano Autore 2020

3 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.

Carboidrati. pp.213-245.

Di Stefano V, Agozzino P., Avellone G., Di Majo D, La Guardia M., Mulinacci N. Co-autore 2019

4 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.

Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale. pp.265-283.

Di Stefano, V.; Vittori, S.; Sagratini, G; Fiorini, D; Angioni, A., Budriesi R., Micucci, M. Co-autore 2019

5 Occurrence & Risk of OTA in Food and Feed. In Encyclopedia of Food Chemistry a cura di Laurence Melton, Fereidoon Shahidi and Peter Varelis. ISBN 978-0-12-814045-1. Elsevier.

Di Stefano Vita Autore 2019

6 Natural resins: chemical constituents and medicinal uses. In Resin composites: properties, production and applications (pp. 353-374). Deborah B. Song.

Camarda, L., Di Stefano V., & Pitonzo, R. (2011). Co-autore 2011

7 Food Contaminants in Journal of Food Studies. Macrothink

