

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome DANILA
Cognome DI MAJO
Recapiti Dipartimento di Scienze Giuridiche, della Società e dello Sport
Telefono 328-9698311
328-9698311
Fax 091-6236407
E-mail danila.dimajo@unipa.it
danila.dimajo@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

A.S. 1989-1993 *Diploma di Maturità Scientifica* presso il Liceo Scientifico "G. Galilei" di Palermo

A.A. 1993-1998 *Laurea V.O. in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche* presso la Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Palermo.

VOTAZIONE: 110/110 E LODE

Tesi sperimentale sulla "Sintesi e Caratterizzazione di Nuovi Profarmaci della Dopamina" presso il Dip. di Tecnologie Farmaceutiche della Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Palermo (Relatore: Prof. Italo Giannola);

A.A. 1999-2003 *Diploma di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione* conseguita l'Università degli Studi di Palermo

Votazione: 50/50 lode e menzione della tesi sperimentale svolta in collaborazione con l'INRAN di Roma

Tesi sperimentale: "I flavanoni: influenza dell'ambiente di reazione e della struttura molecolare sulla capacità antiossidante"

A.A. 2003-2006 *Dottorato di Ricerca (PhD) in "Alimentazione e Nutrizione Umana"* presso la Sezione di Fisiologia e Nutrizione Umana del Dipartimento di Medicina, Pneumologia, Fisiologia Nutrizione Umana, Università degli Studi di Palermo;

ATTIVITA' DIDATTICA

1999-2004 *Tutor di Tesi Sperimentali di Laurea per studenti di Farmacia e CTF*

DIC. 2004 Designato "*Cultore della materia Fisiologia Generale*" settore scientifico disciplinare BIO/09, dalla Facoltà di Farmacia con delibera n°21/2004 presso l'Università degli Studi di Palermo;

DAL 2004 AL 2011 *Correlatore di tesi sperimentali di Laurea e di Specializzazione per studenti di Farmacia e CTF e per specializzandi in Scienza dell'Alimentazione;*

DAL 2004 ad oggi *Membro della Commissione Esami di Profitto per i seguenti insegnamenti:*

"Fisiologia Generale" per il Corso di Laurea in Farmacia;

"Fisiologia Generale" per il Corso di Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche;

"Fisiologia" per il Corso di Laurea in Informazione Scientifica sul Farmaco;

"Fisiologia Generale" per il Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate;

"Scienza dell'Alimentazione" per il Corso di Laurea in Farmacia

2005-2006 *Attività didattica frontale per il corso monografico "Nutrizione e Rischio Oncologico", presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Palermo;*

2005-2006 *Attività didattica frontale per il corso monografico "Alimentazione e Salute", presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Palermo;*

2006-2007 *Attività didattica frontale di Tecnologie alimentari (laboratorio) presso la Scuola Interuniversitaria Siciliana di Specializzazione per l'Insegnamento Secondario (SISSIS), VIII ciclo, classe 57A-Scienza degli Alimenti;*

2006-2007 *Docente a contratto di Scienza dell'Alimentazione (100 ore), per il Corso di Laurea in Podologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Palermo;*

2006-2007 *Attività didattica frontale per il corso introduttivo di Biologia (25 ore) rivolto agli studenti dei corsi di laurea in Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche ed Informatore Scientifico del Farmaco;*

2007-2008 *Attività didattica frontale di Tecnologie alimentari (laboratorio) presso la Scuola Interuniversitaria Siciliana di Specializzazione per l'Insegnamento Secondario (SISSIS), VIII ciclo, classe 57A-Scienza degli Alimenti;*

Ott. 2008 Seminario dal titolo "importanza della nutrizione nei PVS" tenuto al Corso di "Tecnologie Alimentari e Nutrizione nei PVS" (responsabile del corso: Prof. G. Vinci), presso l'Università "La Sapienza" di Roma;

DAL 2009-2011 *Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Alimentazione e Nutrizione Umana, in qualità di docente con delibera del 05/10/2009, Università degli Studi di Palermo;*

Dal 2011 ad oggi *Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Biologia Molecolare, Università degli Studi di Palermo;*

Magg.2010 Seminario dal titolo "Ruolo delle Sostanze Antiossidanti nell'Alimentazione" tenuto al Corso di "Tecnologie Alimentari e Nutrizione nei PVS" (responsabile del corso: Prof. G. Vinci), presso l'Università "La Sapienza" di Roma;

Dal 2011 ad oggi *Docente a contratto di "Scienza dell'Alimentazione" per il Corso di Laurea in Farmacia dell'Università degli Studi di Palermo;*

Dal 2011 ad oggi *Docente dei moduli di " Fisiologia e Biochimica della Nutrizione" e "Alimentazione particolare: aspetti nutrizionali" nel Corso integrato di dietetica della Nutrizione presso la Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera,*

Università degli Studi di Palermo (Direttore. Prof.ssa A.M Almerigo);

2011-2013 Docente del modulo "Nutrizionismo e Salute" nell'ambito del *Master in Cultura e Comunicazione del gusto*, organizzato dal Dip. di Studi Culturali, Arte Storia e Comunicazione (Direttore Prof G. Marrone);

2011-2013 Docente del modulo di "Principi della nutrizione e bilancio energetico; metabolismo dei nutrienti nell'esercizio fisico e nell'allenamento" nell'ambito del corso di educazione alimentare e posturale nell'ambiente di lavoro, organizzato dal CONI in collaborazione con l'Università degli Studi di Palermo.

RICERCHE FINANZIATE

Partecipazione a Programmi di Ricerca Ordinari, finanziati dall'Ateneo di Palermo (ex quota 60%)

2000-2001 Partecipazione al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. M. La Guardia (Facoltà di Farmacia), della durata di 36 mesi, dal titolo: *Nutrizione, composizione degli alimenti e comportamento;*

2001-2002 Partecipazione al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. M. La Guardia (Facoltà di Farmacia), della durata di 36 mesi, dal titolo: *Nutrizione, composizione degli alimenti e comportamento;*

2002-2003 Partecipazione al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. M. La Guardia (Facoltà di Farmacia), della durata di 36 mesi, dal titolo: *Nutrizione, composizione degli alimenti e comportamento;*

2003-2004 Partecipazione al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. M. La Guardia (Facoltà di Farmacia), della durata di 36 mesi, dal titolo: *Nutrizione, composizione degli alimenti e comportamento*

2004-2005 Partecipazione al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. M. Giammanco (Facoltà di Farmacia), della durata di 24 mesi, dal titolo: *Capacità antiossidante di alcuni alimenti sullo stress ossidativo: studio nel plasma e nella frazione lipoproteina;*

2005-2006 Partecipazione al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. S. Giammanco (Facoltà di Farmacia), della durata di 24 mesi, dal titolo: *Capacità antiossidante di alcuni alimenti sullo stress ossidativo: studio nel plasma e nella frazione lipoproteina.*

2006-2007 Partecipa al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. M. Giammanco (Facoltà di Farmacia), della durata di 24 mesi, dal titolo: *Effetti dell'assunzione di vino rosso e olio di pesce sui parametri biochimici correlati a fattori di rischio cardio-vascolare.*

2007-2008 Partecipa al Programma di Ricerca Ordinario presentato dal Prof. M. Giammanco (Facoltà di Farmacia), della durata di 24 mesi, dal titolo: *Effetti del vino rosso sulla capacità antiossidante plasmatica e sul danno al dna leucocitario*

INCARICHI / CONSULENZE

DAL 2008 ad oggi REVISORE DI ARTICOLI SCIENTIFICI SU RIVISTE DI RILEVANZA INTERNAZIONALE:

- *J. of Food Composition and Analysis*
- *Food and Chemical Toxicology*
- *Food Chemistry*
- *Clinical Chemist*

ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

Membro della Società Italiana di Biologia Sperimentale (SIBS)

PUBBLICAZIONE

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

1. GIAMMANCO M, BAVETTA S, GRECO R, DI MAJO D & LA GUARDIA M (2013). Therapeutic Effectiveness of Nutrition Therapy in Pediatric Patients with Chronic Liver Diseases Awaiting Liver Transplantation. *Journal of Food Research*, 2(1), 179-190;
2. Sepporta, M.V., Tumminello, F.M., Flandina, C., Crescimanno, M., Giammanco, M., La Guardia, M., Di Majo D & Leto G. (2013). Follistatin as potential therapeutic target in prostate cancer. *Targhet Oncology*. Mar.1 (Epub ahead of print);
3. Giammanco M, Di Majo D, Leto G, Flandina C & La Guardia M (2012) Different Behaviour of Plasma Antioxidant Status after Red Wine Consumption in Subjects of the Same Sex: A Preliminary Report. *Journal of Food Research*, 1(3), 302-309
4. Giammanco, M., Di Majo, D., Leto, G., Flandina, C., Di Piazza, M., & La Guardia, M (2012). The Role of Vitamin K in Bone Remodeling and Osteoporosis. *Journal of Food Research*, 1(4), 106-123
5. DI MAJO D, LA NEVE L, LA GUARDIA M, CASUCCIO A, GIAMMANCO M. (2011). Influence of two different pH on the antioxidant properties of flavonols, flavan-3-ols, phenolic acids and aldehyde compounds. *Journal of food composition and analysis (JFCA)*, vol. 24, pp.265-269 doi:10.1016/J.JFCA.2010.09.013
6. ANGELONE T, PASQUA T, DI MAJO D, QUINTIERI AM, FILICE E, AMODIO N, TOTA B, GIAMMANCO M., CERRA MC (2011). Distinct signalling mechanisms are involved in the dissimilar myocardial and coronary effects elicited by quercetin and myricetin, two red wine flavonols. *Nutrition Metabolism And Cardiovascular Diseases (NMCD)*, vol. 21(5), pp362-371 doi:10.1016/j.numecd.2009.10.011
7. DI MAJO D., GIAMMANCO S. (2010). Composti antiossidanti del vino nell'alimentazione; Published by ILA Palma, pp. 1-200.
8. Crescimanno M, Sepporta MV, Tripoli E, Flandina C, Giammanco M, Tumminello FM, Di Majo D, Tolomeo M, La Guardia M, Leto G (2009). Effects of extra virgin olive oil phenols on HL60 cell lines sensitive and resistant to anthracycline. *Journal Of Biological Research*, vol. LXXXII, p. 34-37, ISSN: 1826-8838
9. LA GUARDIA M, GIAMMANCO GM, DI MAJO D, MAMMINA C, GIAMMANCO M. (2009) Nutrizione e microflora batterica intestinale. *Giornale Italiano Di Microbiologia Medica Odontoiatrica E Clinica (GIMMOC)*, vol.13; p. 49-71
10. DI MAJO D, LA GUARDIA M, LA NEVE L, GIAMMANCO S, GIAMMANCO M (2009) Polyphenolic compounds of red wine: relationship with the antioxidant properties and effects on the metabolic syndrome induced in high-fructose fed rats. *Journal of Biological Research*, vol. LXXXII; p. 38-41 ISSN: 1826-8838
11. DI MAJO D, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, LA NEVE L, GIAMMANCO M.(2008). The antioxidant capacity of red wine in relationship with its polyphenolic constituents. *Food Chemistry*, vol. 111; p. 45-49 doi: 10.1016/j.foodchem.2008.03.037,ISSN:0308-8146
12. BARRERA GARCIA VD, GOUGEON RD, DI MAJO D., DE AGUIRRE C, VOILLEY A, CHASSAGNE D.(2007) Different Sorption Behaviors for Wine Polyphenols in Contact with Oak Wood. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, vol. 55; p. 7021-7027, ISSN: 0021-8561
13. TRIPOLI E, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, DI MAJO D., GIAMMANCO M.(2007). Citrus Flavonoids: molecular structure, biological activity and nutritional properties: e review. *Food Chemistry*, vol. 104; p. 466-479 doi:10.1016/j.foodchem.2006.11.054, ISSN: 0308-8146
14. DI MAJO D.(2007) Tesi di Dottorato in "Alimentazione e Nutrizione Umana": determinazione e monitoraggio della capacità antiossidante di vini rossi Siciliani provenienti da cultivar diverse e sviluppo di metodologie analitiche per la caratterizzazione di composti responsabili della qualità dei vini pp.1-150
15. M. LA GUARDIA, S. GIAMMANCO, DI MAJO D, G. TABACCHI, E. TRIPOLI, GIAMMANCO M (2006). Omega 3 fatty acids: biological activity and effects on human health. *Panminerva Medica*, vol. 48, p. 245-257, ISSN: 0031-0808
16. DI MAJO D, GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, TRIPOLI E, GIAMMANCO S, FINOTTI E (2005). Flavanones in Citrus fruit: structure-antioxidant activity relationships. *Food Research International*, vol. 38, p. 1161-1166, ISSN: 0963-9969
17. TRIPOLI E, GIAMMANCO M, TABACCHI G, DI MAJO D, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M (2005). The phenolic compounds of olive oil: structure, biological activity, beneficial effects on human health. *Nutrition Research Reviews*, vol. 18, p. 1-17, ISSN: 0954-4224
18. GIAMMANCO M, TABACCHI G, GIAMMANCO S, DI MAJO D, LA GUARDIA M (2005). Testosterone and aggressiveness. *Medical Science Monitor*, vol. 11, p. 136-145, ISSN: 1234-1010
19. GIAMMANCO S, TABACCHI G, DI MAJO D, GIAMMANCO M, GUARDIA M (2003). Biological bases of the aggressive behaviour. *Journal Of Biological Research*, vol. 79, p. 55-56, ISSN: 1826-8838
20. LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, ERNANDES M, TABACCHI G, DI MAJO D, GIAMMANCO S (2003). Biological bases of the aggressiveness - studies on the rats. *Journal Of Biological Research*, vol. 79, p. 54, ISSN: 1826-8838
21. FINOTTI E, DI MAJO D (2003). Influence of solvents on the antioxidant property of flavonoids. *Nutrition Research Reviews*, vol. 47(3), p. 186-187, ISSN: 0954-4224, doi: 10.1002/food.200390043
22. LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, ERNANDES M, TABACCHI G, DI MAJO D, GIAMMANCO S (2003). Mouse killing behaviour, aggressiveness and the influence of sexual hormones in rats. *Journal Of Biological Research*, vol. 79, p. 98-99, ISSN: 1826-8838
23. GIAMMANCO M, ERNANDES M, DI MAJO D, TABACCHI G, LA GUARDIA M (2003). Pathophysiological bases of arterial hypertension in serious obesity studies on obese patients treated with biliopancreatic diversion. *Journal Of Biological Research*, vol. 79, p. 96-97, ISSN: 1826-8838

MONOGRAFIA O TRATTATO SCIENTIFICO

1. DI MAJO D, GIAMMANCO S (2010). Composti antiossidanti del vino nell'alimentazione. vol. 1, p. 1-200, PALERMO:Ilia-Palma

COMUNICAZIONI A CONGRSSI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

1. DI MAJO, D., LA GUARDIA, M., SEPPORTA, M.V., FLANDINA, C., LETO, G., & GIAMMANCO, M. (2012). Modulating activity of dietary flavonols and flavan-3ols on the enzymes xanthina oxidase (XO) and mitochondrial superoxide dismutase (Mn-SOD) Comunicato al Congresso Internazionale Cell Stress: Survival and Apoptosis, Terrasini 18-19 Maggio 2012
2. GIAMMANCO, G; DI MAJO, D; GIAMMANCO, M; LA GUARDIA, M (2012). The influence of hypocaloric diet, associated with moderate physical activity and CBT (cognitive behavioral therapy), on self-esteem and self-efficacy and their modulator role on emotional eating. Comunicato al 85° Convegno Società Italiana di Biologia Sperimentale. Parma 29-30 Novembre 2012
3. GIAMMANCO M, DI MAJO D, LA GUARDIA M. (2012) Dietary flavonols and flavan-3ols as modulators of superoxide radicals production: opposite dose-dependent effects. Comunicato al 63° Congresso Nazionale della Società Italiana di Fisiologia. Verona 21-23 Settembre 2012 Published by Acta Physiologica Official Journal Of The Federation Of European Physiological Societies
4. DI MAJO, D., LA GUARDIA, M., MURIELLA, R., MAMMINA, C., & GIAMMANCO, M. (2011) Analysis of total antioxidant capacity and total phenolic content (TP) during ripening of two sicilian red grapes varieties. Comunicato al 62° Congresso Nazionale della Società Italiana di Fisiologia. Sorrento 25-27 Settembre 2011 Published by Acta Physiologica Official Journal Of The Federation Of European Physiological Societies Vol.206, suppl. 692. p.66-66
5. DI MAJO, D., GIAMMANCO, M., LA NEVE, L., & LA GUARDIA, M. (2011) The antioxidant properties of phenolic molecole in relationship with the pH of environment reaction. Comunicato al 62° Congresso Nazionale della Società Italiana di Fisiologia. Sorrento 25-27 Settembre 2011 Published by Acta Physiologica Official Journal Of The Federation Of European Physiological Societies
6. GIAMMANCO S, MURIELLA R, MAMMINA C, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, DI MAJO D. (2010).Analysis of total antioxidant capacity and total phenolic content during ripeting of Sicilian red grapes.Comunicato al 61° Congresso Nazionale della Società Italiana di Fisiologia. Varese, 15-17 Settembre 2010, Insubria University Published by Acta Physiologica Official Journal Of The Federation Of European Physiological Societies Vol.200 (suppl. 681): p. 32-32
7. BELLAFIORE, M., DI MAJO, D., BIANCO, A., BATTAGLIA, G., LA GUARDIA, M.,CARAMAZZA,G.,GIAMMANCO, M, PALMA, A. (2010) The effects of extra-virgin olive oil supplemented with Vit. E and Q10 on plasma antioxidant capacity and aerobic performance in athletes. The Journal of Sports Medicine and Physical Fitness (pp.45-45). Published by Minerva Medica
8. CATALDO A, RUSSO G, BELLAVIA D, ZANGLA D, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, DI MAJO D, TRAINA M (2010). Effects of extra-virgin olive oil enriched with E-vitamin and Q10-coenzyme on the heart rate variability and plasma antioxidant status in athletes. In: The Journal of Sports Medicine and Physical Fitness. Torino, September 30 - October 2, p. 45, TORINO:Minerva Medica
9. LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, CATALANO R, GIAMMANCO G, DI MAJO D. (2010). Nutritional and psychological therapies in the treatment of obesity: preliminary findings. In: Acta Physiologica Official Journal of the Federation of European Physiological Societies. Varese, 15-17 Settembre, p. 196
10. GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, DI MAJO D. (2010). Study of the physiological effects of Quercetin and Kaempferol (alone or mixed) on the MnSOD enzyme. In: Acta Physiologica Official Journal of the Federation of European Physiological Societies. Varese, 15-17 Settembre, p. 90
11. DI MAJO D, LETO G, FLANDINA C, TUMMINELLO FM, LA GUARDIA M (2009). Cytotoxin effects of polyphenols from waste-water of extra virgin olive oil on human. In: Acta Physiologica Official Journal of the Federetion of European Physiological Societies. Siena, 23-25 Settembre, vol. 197 Suppl.672, p. 106-107
12. ANGELONE T, DI MAJO D, PASQUA T, QUINTIERI AM, FILICE E, VITELLI R, AMODIO N, GIAMMANCO M, CERRA MC (2009). Different myocardial and coronary actions of two different red wine flavonoids: Quercetin and Myricetin. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Siena, 23-25 Settembre, vol. 197, p. 31-32
13. FINOTTI E, GIAMMANCO S, LA NEVE L, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, DI MAJO D (2009). Evolution of phenols and unsaponifiable fractions, in extra virgin olive oil, during the ripening phase. In: Acta Physiologica Official Journal of the Federetion of European Physiological Societies. Siena, 23-25 Settembre, vol. 197 Suppl.672, p. 63-64
14. LA NEVE L, DI MAJO D, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M (2009). Flavonols: relationship between pH and antioxidant activity. In: Acta Physiologica Official Journal of the Federetion of European Physiological Societies. Siena, 23-25 Settembre, vol. 197 Suppl.672, p. 73-74
15. DI MAJO D, GIAMMANCO S, MICELI F, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M (2009). Modulating activity of the quercetin on the superoxide dismutase. In: Acta Physiologica Official Journal of the Federetion of European Physiological Societies. Siena, 23-25 Settembre, vol. 197 Suppl.672, p. 60-61

16. GIAMMANCO M, ARDIZZONE NM, LA NEVE L, LA GUARDIA M, MARASA M, PERI G, CAPPELLO F, DI MAJO D (2008). Antioxidant effects of Epigallocatechin-3-gallate on tumor cells growth. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation Of European Physiological Societies. Cagliari, 17-19 Settembre, vol. 194, p. 74
17. SEPPORTA MV, LETO G, FLANDINA C, TUMMINELLO FM, GIAMMANCO M, DI MAJO D, TOLOMEO M, CRESCIMANNO M (2008). Cytotoxic effects of a crude extract of extra virgin olive oil on Human HL60 cell lines sensitive and resistant with MDR phenotype. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation Of European Physiological Societies. Cagliari, 17-19 Settembre, vol. 194, p. 112-113
18. FINOTTI E, DI MAJO D, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, LA NEVE L, GIAMMANCO M (2008). Extra virgin olive oil, Nutritional quality related to Jaen index. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Cagliari, 17-19 Sett. 2008, vol. 194, p. 70
19. LA NEVE L, DI MAJO D, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M (2008). Polyphenolic compounds of red wine: relationship between antioxidant capacity and chemical structure. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation Of European Physiological Societies. Cagliari, 17-19 Settembre, vol. 194, p. 80
20. GARGANO ML, DI MAJO D, GIAMMANCO S, GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, VENTURELLA G (2008). Preliminary observation on antioxidant capacity in *Pleurotus eryngii* species complex. In: 103° Congresso della Società Botanica Italiana. Reggio Calabria, 17-19 Settembre, p. 145, REGGIO CALABRIA:KALIT, ISBN: 9788890348327
21. DI MAJO D, GARGANO ML, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M, VENTURELLA G, GIAMMANCO M (2008). Protocol to evaluate the antioxidant capacity by crocin bleaching assay in *Pleurotus* edible mushrooms. In: Acta Physiologica, Official Journal of the Federation of European Physiological Societies. Cagliari Villasimius, 17-19 Settembre 2008, vol. 194, p. 67
22. GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, LA NEVE L, CRESCIMANNO M, FLANDINA C, GIAMMANCO S, DI MAJO D (2008). Relationship between the plasmatic antioxidant capacity after food intake and the ovarian cycle. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation Of European Physiological Societies. Cagliari, 17-19 Settembre, vol. 194, p. 74-75
23. GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, LA NEVE L, GIAMMANCO S, DI MAJO D (2007). Antioxidant capacity of plasma after red wine intake in Human volunteers. In: Libro degli abstract - Società Italiana di Biologia Sperimentale. Trento, 29/01-12-2007, vol. 1, p. 34
24. TEISSEDRE P.L, VIZZINI M.L, DI MAJO D, LA NEVE L, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M (2007). Composition de vins rouges siciliens et leurs propriétés "nutraceutiques". In: 8ème Symposium International d'Oenologie de Bordeaux. Bordeaux., 25-27 juin., p. 268
25. GIAMMANCO M, DI MAJO D, LA NEVE L, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M (2007). Effect of uric acid on plasma antioxidant capacity after red wine consumption in human. In: Acta Physiologica Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Lecce - Italy, 19-21/11/ 2007, vol. 191, p. 72-73
26. VIZZINI ML, GIAMMANCO M, DI MAJO D, GIAMMANCO S, TEOSSEDRE PL, LA GUARDIA M (2007). Effects of phenolic compounds on metabolic syndrome: study on high-fructose-fed rats. In: Acta Physiologica Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Lecce - Italy, 19-21 2007, vol. 191, p. 123
27. AZAY-MILHAU J, YOUL E, SUTRA T, OIRY C, MORENA M, BESSON J.L, MAGOUS R, CRISTOL J.P, CROS G, VIZZINI M.L, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, DI MAJO D, GIAMMANCO S, TEISSEDRE P.L (2007). Effects of phenolic compounds on metabolic syndrome: study on high-fructose-fed rats. In: 8ème Symposium International d'oenologie de Bordeaux. Bordeaux, 25-27 juin 2007, vol. 1, p. 267
28. LA NEVE L, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, DI MAJO D, VIZZINI ML, GIAMMANCO M (2007). Stilbenes in red wine and their effects on antioxidant capacity. In: Acta Physiologica Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Lecce - Italy, 19-21 settembre 2007, vol. 191, p. 79-80
29. DI MAJO D, GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S (2007). Study on the plasma antioxidant capacity after red wine intake: different behaviour of women and men. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Lecce – Italy, 19-21 2007, vol. 191, p. 62-63
30. DI MAJO D, LA GUARDIA M, LA NEVE L, GIAMMANCO S, GIAMMANCO M (2007). The nutritional properties of sicilian red wines as determined by the analysis of their polyphenolic composition and antioxidant capacity. In: Libro degli abstract - Società Italiana di Biologia Sperimentale. Trento, 29/01-12-2007, vol. 1, p. 33
31. FINOTTI E, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, DI MAJO D, GIAMMANCO M (2007). Total phenols, -tocopherol and -sitosterol and related antioxidant capacity in olive oil with different Jean index values. In: Acta Physiologica Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Lecce - Italy, 19-21 2007, vol. 191, p. 65
32. TRIPOLI E, GIAMMANCO S, DI MAJO D, LA GUARDIA M, GIULIANO S, CRESCIMANNO M, GIAMMANCO M (2006). Acidi grassi e composti antiossidanti degli oli extravergine D. O. P. Siciliani e la prevenzione delle patologie cardiovascolari. In: Archives for Chest Disease. Palermo Italia, 5-7 Ottobre 2006, vol. 66, p. 211, PAVIA:Monaldi
33. DI MAJO D, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, CILLUFFO V, MAMMINA C, TRIPOLI E, GIAMMANCO M (2006). Antioxidant capacity as an index to characterise wine nutraceutic properties: a study on Sicilian red wines. In: Acta Physiologica. Ravenna Italia, 25-27 Settembre 2006, vol. 188, p. 21, Blackwell Publishing
34. TRIPOLI E, LA GUARDIA M, DI MAJO D, GIAMMANCO S, GIAMMANCO M (2006). Comparison between Mediterranean extra-virgin olive oils. In: Atti delle Riunioni della Sezione della Società Italiana di Biologia Sperimentale di Palermo. Palermo, 22/12/2005, vol. 1, p. 69-78, ROMA:Aracnè editrice, ISBN: 8854804983
35. VETRANO B, ALEXANDRE H, DAVID V, MAMMINA C, GIAMMANCO GM, DI MAJO D, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M (2006). Wild-type *Saccharomyces* characterisation in spontaneous fermentations of red Bulgarian wine. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Ravenna Italia, 25-27 settembre 2006, vol. 188, p. 49, Blackwell Publishing
36. FINOTTI E, LA GUARDIA M, GIAMMANCO S, TRIPOLI E, GIAMMANCO M, DI MAJO D (2005). Behaviour of different nutritional parameters, in extra virgin olive oil, during the ripening phase. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Palermo, 27-31 settembre, vol. 188, p. 111-112
37. CECCONI M, DI MAJO D, TABACCHI G, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M (2005). Correlation between substance "P" and enzymatic activity of lysosomal Cathepsin A in rat peritoneal mast-cells, in physiologic conditions. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Palermo, 27-30 settembre 2005, vol. 188, p. 116-117

38. TRIPOLI E, GIAMMANCO M, TABACCHI G, DI MAJO D, GIAMMANCO S, C. MAMMINA C, LA GUARDIA M, GIULIANO S (2005). Extra-virgin olive oils of the Mediterranean basin: Nocellara del Belice (Sicily) and Koroneiki (Crete). In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Palermo, 27-30 settembre, vol. 188, p. 130-131, BLACKWELL PUBLISHING
39. VACCARO B, TABACCHI G, GAGLIANO P, PATTI G, MANSUETO M.F, RIZZO M.V, DI MAJO D, TRIPOLI E, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, MANCUSO G (2005). Nutritional counselling in overweight and obese children of some schools from Palermo. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Palermo, 27-30 settembre, vol. 188, p. 146, Blackwell publishing
40. DI MAJO D, VIZZINI M.L, BORNET A, GIAMMANCO S, TRIPOLI E, GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, TEISSEDR P.L (2005). Nutritional properties of red wine: composition of antocyanins and flavan-3-ols of different Sicilian varieties. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Palermo, 27-31 settembre, vol. 188, p. 146
41. TABACCHI G, CASUCCIO A, GIAMMANCO M, GAGLIANO P, LA GUARDIA M, DI MAJO D, TRIPOLI E, PATTI G, VACCARO B, MANCUSO G, GIAMMANCO S (2005). Preadolescent obesity in schoolchildren from Palermo: analysis of some correlated factors. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Palermo, 27-30 settembre, vol. 188, p. 149
42. GAGLIANO P, PATTI G, GIAMMANCO M, MANSUETO M.F, RIZZO M.V, TABACCHI G, VACCARO B, MANCUSO G, GIAMMANCO S, MAMMINA C, DI MAJO D, TRIPOLI E, LA GUARDIA M (2005). Risk factors for eating disorders and correlation with the body mass index, in preadolescent girls from some schools of Palermo. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. Palermo, 17-30 settembre, vol. 188, p. 151
43. DI MAJO D, GIAMMANCO M, TRIPOLI E, GAGLIANO G, TABACCHI G, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M (2004). Antioxidant capacity and total phenolic of sicilian red wines from different varieties and vintage year. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. PISA, 4-7 ottobre, vol. 188, p. 199
44. DI MAJO D, GIAMMANCO M, TRIPOLI E, GAGLIANO G, TABACCHI G, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M (2004). Antioxidant effectiveness of sicilian red wines in comparison with french red wines. In: nutrition, metabolism and cardiovascular diseases. Palermo, 26-29 novembre, vol. 14, p. 301
45. TABACCHI G, GAGLIANO P, DI MAJO D, TRIPOLI E, GIAMMANCO M, LA GUARDIA M, MANCUSO G, GIAMMANCO S (2004). Prevention of atherosclerosis: dietary habits and nutritional education in schoolchildren. In: nutrition, metabolism and cardiovascular diseases. Palermo, 26-29 novembre, vol. 14, p. 314
46. VETRANO B, GIAMMANCO M, CASUCCIO A, TABACCHI G, GAGLIANO P, DI MAJO D, TRIPOLI E, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M (2004). Preliminary study on food habitus and consumptions in adult subjects attendine general medicine outpatientients. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. PISA, 4-7 ottobre, vol. 188, p. 203
47. TABACCHI G, GIAMMANCO S, MANCUSO G, VACCARO B, GAGLIANO P, DI MAJO D, TRIPOLI E, GIAMMANCO M, LA GUARDIA M (2004). Relationship between diet in the first year of life, social factors and body weight in preadolescent schoolchildren in Palermo. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. PISA, 4-7 ottobre, vol. 188, p. 203
48. TRIPOLI E, GIULIANO S, DI MAJO D, GIAMMANCO M, GAGLIANO G, TABACCHI G, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M (2004). Sicilian olive oil antioxidant and prevention of cardiovascular diseases. In: nutrition, metabolism and cardiovascular disease. Palermo, 26-29 novembre, vol. 14, p. 302
49. TRIPOLI E, GIULIANO S, DI MAJO D, GIAMMANCO M, GAGLIANO P, TABACCHI G, GIAMMANCO S, LA GUARDIA M (2004). Study on the polyphenolic contents in oils from olea europea (var. nocellara del Belice, Sicily) plants: comparison between traditional and organic cultivation. In: Acta Physiologica, Official journal of the Federation of European Physiological Societies. PISA, 4-7 ottobre, vol. 188, p. 204
50. ERNANDES M, LA GUARDIA M, GIAMMANCO M, CEDRINI R, DI MAJO D, TABACCHI G (2003). Alterations in neurotransmitters synthesis caused by vegetable proteins composition and cultural consequences in some populations. In: international congress : humankind/nature interaction, past, present and future xv congress icaes. Firenze, 5-12 luglio, p. 1
51. DI MAJO D, GIAMMANCO M, MELE G, VINCI G (2003). Identification and determination of phytoestrogens for safety and human health. In: annals of nutrition & metabolism, official journal of the federation of european nutrition societies. Rome, 1-4 october, vol. 47, p. 486-487, doi: 10.1159/000073081

Dal 27 Dic. 2011 Ricercatore SSD BIO/09 Fisiologia, c/o Dip. di Scienze Giuridiche della Società e dello Sport, Università degli Studi di Palermo;

Dic. 2011 Vincitrice del concorso per titoli e colloquio per un posto di ricercatore a tempo indeterminato, AREA 05, SSD BIO/09 FISILOGIA, presso la Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Palermo;

2011-2009 Assegnista di ricerca (rinnovo per un altro biennio dell'Assegno di Ricerca MIUR,) Area 05, SSD BIO/09 svolto presso la sede distaccata del Dip. DISMOT, ex Istituto di Fisiologia e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Palermo

Progetto di ricerca: "Effetto delle componenti polifenolica, lattica ed alcolica del vino sulla capacità antiossidante plasmatica e sul danno al DNA leucocitario" (Tutor: Prof. Marco Giammanco);

2009-2007 Assegnista di Ricerca MIUR presso la Sezione di Fisiologia e Nutrizione Umana del DIMPEFINU, Area 05, SSD BIO/09;

Progetto di ricerca: "Effetto delle componenti polifenolica, lattica ed alcolica del vino sulla capacità antiossidante plasmatica e sul danno al DNA leucocitario" (Tutor: Prof. Santo Giammanco);

2009-2008 Collaborazione con il Dipartimento Farmaco-Biologico, Laboratorio di Fisiologia Cardiovascolare, Università della Calabria .

Progetto di ricerca "Azione di due flavonoli, quercetina e miricetina, sulla contrattilità miocardica e sulle coronarie in cuore isolato secondo la tecnica di Langendorff".

I risultati sono stati pubblicati sulla rivista internazionale Nutrition Metabolism and Cardiovascular disease, doi: 10.1016/j.numecd.2009.10.011

Mar.-Magg.2007 Frequenza dell'Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) di Roma

Progetto di ricerca "variazione dei parametri nutrizionali dell'olio extravergine di oliva in relazione al grado di maturazione delle olive "(Responsabile del progetto Prof. E. Finotti, V. Cilluffo)

2007-1999 Attività di ricerca nel SSD BIO/09 presso la sezione di Fisiologia e Nutrizione Umana, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Palermo;

Sett-Dic.2005 Attività di ricerca all'estero presso l'Institut Universitarie de la Vigne et du Vin «Jules Guyot», Università della Bourgogne (Francia);

Progetto di ricerca: "Interaction between wood and wine: influence of phenolic compounds sorption by Oak wood in model wine". (Responsabile del progetto: Prof. David Chassagne.

I risultati sono stati pubblicati sulla rivista internazionale Journal Agriculture and Food Chemistry 2007

Gen.-Mar. 2004 Frequenza dell'Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) di Roma

Progetto di ricerca: "Sviluppo di una nuova metodologia analitica per valutare la capacità antiossidante di un vino rosso basata sul metodo del bleaching della crocina (Tutor. Prof. E. Finotti)

I risultati sono stati pubblicati sulla rivista Internazionale *Food Research International*, 2005

Feb.-Mag. 2003 Frequenza del Dipartimento Controllo e Gestione delle Merci e del loro impatto sull'ambiente, Università degli Studi "La Sapienza" di Roma (Prof.ssa G. Vinci)

Progetti di ricerca: "Uso del MALDI-tof applicato alla proteomica su matrici alimentari ed Analisi ed identificazione di sostanze che agiscono da fitoestrogeni negli alimenti"

I risultati sono stati comunicati alla 9th European Nutrition Conference di Roma (1-3 Ottobre 2003).

Gen.-Mar. 2002 Frequenza dell'Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) di Roma.

I progetti di ricerca a cui partecipa sono:

- studi di cinetica chimica riguardante la capacità antiossidante di alcune sostanze vegetali di interesse alimentare (Responsabili del progetto: Prof. G. Quaglia e Prof. E. Finotti)
- caratterizzazione di oli extra vergine di oliva (Responsabile del progetto: Prof. G. Quaglia)
- applicazione del metodo del bleaching della crocina per la valutazione dell'azione pro-ossidante delle aflatossine (Tutor Prof. E. Finotti)

I risultati di queste ricerche sono stati pubblicati su rivista Internazionale *Nahrung/Food 2003* e sono state fatte numerose comunicazioni a Congressi Nazionali ed Internazionali

Feb-Magg. 2000 Vincitrice di Borsa di studio presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" (Tutor Prof. A. Corrao)

Dic. 98-Dic. 99 Frequenza del laboratorio di Chimica degli Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" (Tutor Prof. A. Corrao)

COLLABORAZIONI CON ENTI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) di Roma. Institut Universitarie "Julies Guyot" Université de Bourgogne, Dijon (Francia).
- Dipartimento Farmaco-Biologico, Laboratorio di Fisiologia Cardiovascolare, Facoltà di Farmacia
- Scienze della Nutrizione e della Salute, Università della Calabria.
- Dipartimento di Controllo e Gestione delle Merci e del loro impatto sull'Ambiente dell'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma.
- Dipartimento di Scienze Botaniche, Università degli Studi di Palermo.
- Dipartimento ITAF, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
- Istituto Sperimentale Zooprofilattico della Sicilia "A. Mirri" di Palermo
- Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia di Palermo.

CONOSCENZE DELLE LINGUE ED INFORMATICHE

Ottima conoscenza della lingua Inglese

Buona conoscenza della lingua Francese

Ottima conoscenza dell'office automation tools: Word, Excel, Power Point, Internet Explorer, Outlook

Ottima conoscenza di programmi informatici applicabili in campo scientifico: **Chem Draw, Curve expert, ACD lab, Epinfo**

AMBITI DI RICERCA

- Valutazione nutrizionale degli alimenti con particolare attenzione allo studio delle loro capacità antiossidanti (metodo basato sulle cinetiche di competizione "bleaching della crocina"; spettrofotometria UV/Vis; Cromatografia liquida HPLC; spettrometria MALDI-tof);
- Effetto dei nutrienti della dieta sulle funzioni fisiologiche dell'individuo (valutazione del potenziale antiossidante plasmatico dopo assunzione di alimenti, Dosaggi ELISA);
- Studi rivolti alla valutazione della capacità di molecole con attività antiossidante ad interagire con particolari substrati enzimatici ed a modularne l'attività (Metodo della SOD e della XO, Catalasi, glutatione perossidasi),
- Studi sugli eritrociti umani: valutazione del sistema Plasma Membrana Redox System (PMRS) e dei sistemi di difesa primaria in presenza di molecole polifenoliche
- Studi (SAR) correlazione struttura-attività antiossidante di molecole di interesse nutrizionale
- Studi sullo stress ossidativo e l'attività fisica