

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di valutazione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 05/E1 - Biochimica Generale, (settore scientifico-disciplinare BIO/10 - Biochimica) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'ambiente, Codice concorso 4094

**Stefania Iametti**

## **CURRICULUM VITAE**

### **INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)**

COGNOME	IAMETTI
NOME	STEFANIA
DATA DI NASCITA	12, marzo, 1960

#### Formazione

1985 MS in Scienze e Tecnologie Alimentari, Milano  
1989 PhD in Food Biotechnology, Milano

#### Posizioni ricoperte

2005-presente	Professore associato	UNIMI
1998-2005	Ricercatore confermato	UNIMI
1995-1998	Ricercatore	UNIMI
1991-1994	Borsa post-dottorato	DISMA, UNIMI
1989-1991	Responsabile laboratorio biotecnologico	Oxon SpA, Pero (Mi)

#### Attività in ambito didattico

2009-presente	Biochimica (mod 2. - Biochimica degli alimenti), LT in Scienze e Tecnologie Alimentari
2009-presente	Biochimica degli alimenti, della nutrizione e delle malattie metaboliche (mod. 1 - Biochimica degli alimenti e della nutrizione), LM in Alimentazione e Nutrizione Umana
2009-presente	Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale (UD Biochimica), LM in Scienze e Tecnologie Alimentari
2003-2008	Analisi Biochimiche degli Alimenti, LT Scienze e Tecnologie della Ristorazione, UNIMI
2002-2007	Biochimica Animale, LT Scienze della Produzione e Trasformazione del Latte, UNIMI
1999-2004	Biochimica (mod2: Biotecnologie Alimentari) LM Scienze Biologiche, UNI-Insubria (Varese)
1999-2009	Biochimica degli Alimenti, Scienze e Tecnologie Alimentari, UNIMI

#### Posizioni e attività in ambito organizzativo universitario

2019-presente	Presidente della commissione paritetica DeFENS
2017-2018	Componente della commissione paritetica DeFENS
2016-2018	Referente Qualità per LM Alimentazione e Nutrizione Umana, UNIMI
2012-2018	Responsabile della Sezione di Scienze Chimiche e Biomolecolari, DeFENS
2012-presente	Componente della giunta DeFENS
2001-presente	Tutor per la LM in Alimentazione e Nutrizione Umana
2001-presente	Tutor per la LT e LM in Scienze e Tecnologie Alimentari

#### Partecipazione al collegio dei docenti ovvero attribuzione di incarichi di insegnamento, nell'ambito di dottorati di ricerca

2007-2008	Partecipazione al Collegio dei Docenti, Dottorato in "Biochimica", Università degli Studi di Milano
2009-2012	Partecipazione al Collegio del Dottorato in "Biotecnologia degli Alimenti", Università degli Studi di Milano

- 2012-presente Partecipazione al Collegio dei Docenti, Dottorato in "Scienze per i Sistemi Alimentari - Food Systems", Università degli Studi di Milano
- 2016 Incarico di Insegnamento (per il corso "Metodi spettroscopici avanzati per lo studio dei sistemi alimentari" (0.75 CFU) per il dottorato di Scienze per i Sistemi Alimentari, Università degli Studi di Milano
- 2017 Lezioni per la scuola di Specializzazione in Alimentazione Animale (0.5 CFU), Università degli Studi di Milano
- 2019 Incarico di Insegnamento per il corso "Advanced Spectroscopic Methods in Food Systems" (0.75 CFU) per il dottorato di Scienze per i Sistemi Alimentari, Università degli Studi di Milano

Formale attribuzione di incarichi di insegnamento o di ricerca (fellowship) presso qualificati atenei e istituti di ricerca esteri o sovranazionali

- 2005 Dept. of Biochemistry and Nutrition, Biocentrum, Technical University of Denmark, Lyngby (DK) (Socrates/Erasmus azione 2.2, Mobilità Docenti, accordo 2004/46, ore complessive d'insegnamento: nove)
- 2006 Dept. of Biochemistry and Nutrition, Biocentrum, Technical University of Denmark, Lyngby (DK) (Socrates/Erasmus azione 2.2, Mobilità Docenti, accordo 2006/59, ore complessive d'insegnamento: nove)

DATI BIBLIOMETRICI ED ELENCO COMPLESSIVO DELLE PUBBLICAZIONI

ORCID: 0000-0002-4159-3768

profilo complessivo WOS

total entries	165
h-index	31
avg. citations	19.12
total citations	3155
citations, no self	2689

Elenco pubblicazioni

- Pagani S, Vecchio G, Iametti S, Bianchi R, Bonomi F (1986) On the role of the 2Fe-2S cluster in the formation of the structure of spinach ferredoxin. *Biochim. Biophys. Acta* 870, 538-544 (IF 2.798)
- Cariati F, Bonomi F, Iametti S, Kurtz DM, Pagani S, Pozzi A, Russo U, Zanoni R (1987). Characterization of Fe (III), Ni (II) and Mg (II) derivatives of D,L-dihydrolipoate and D,L-dihydrolipoamide. *Rec. Trav. Chim. Pays-Bas.*, 106, 425
- Bonomi F, Iametti S, Kurtz DM, Pagani S (1988) Enzymic synthesis of nitrogenase-related iron sulfur-molybdenum structures. In "Nitrogen Fixation: Hundred Years After" (H. Bothe, F.J. de Bruijn, W.E. Newton, eds.), 63
- Bonomi F, Iametti S, Pagliarini E, Peri C (1988). A spectrofluorimetric approach to the estimation of the surface hydrophobicity modifications in milk proteins upon thermal treatment. *Milchwissenschaft* 43 281-285 (IF 0.665)
- Duranti M, Giani D, Iametti S (1988) Tecniche immunochimiche ed immunoenzimatiche: applicazioni nel campo alimentare. *Laboratorio* 2000, 5, 26-29
- Duranti M, Pagani S, Iametti S, Carpen A (1989) Heat-induced changes of milk proteins: rocket immunoelectrophoretic detection of alfa-lactalbumin. *Milchwissenschaft*, 44, 142-144 (IF 0.665)
- Pagani S, Iametti S, Cervato G, Cestaro B (1989) Transmembrane mobility of the physiologic dithiol D,L-dihydrolipoate. *Biochemistry International*, 18, 923-932 (IF 0.961)
- Bonomi F, Iametti S, Kurtz DM (1989) Acceleration of the synthesis of thiomolybdate from molybdate and sodium sulfide by thiols and iron. *Journal of Inorganic Biochemistry* 36, 179 (IF 2.204)
- Peri C, Pagliarini A, Iametti S, Bonomi F (1990) A study of surface hydrophobicity of milk proteins during enzymatic coagulation and curd hardening. *Journal of Dairy Research* 57, 101-108 (IF 1.204)
- Pagliarini E, Iametti S, Peri C, Bonomi F (1990) An analytical approach to the evaluation of heat damage in commercial milks. *Journal of Dairy Science* 73, 41-44 (IF 1.917)
- Bonomi F, Iametti S (1991) Real-time monitoring of the surface hydrophobicity changes associated with isothermal treatment of milk and milk protein fractions. *Milchwissenschaft* 46, 71-74 (IF 0.665)
- M. Durante, A. Carpen, S. Iametti, S. Pagani (1991) Alpha-lactalbumin detection in heat-treated milks by competitive ELISA. *Milchwissenschaft* 46, 230-232 (IF 0.665)
- Iametti S, Negri E, Bonomi F, Giangiacomo R (1991) The estimation of changes in protein surface hydrophobicity during cheese ripening. *The Netherlands Milk and Dairy Journal* 45, 183-191 (IF 0.816)
- Bonomi F, Corredig M, Iametti S (1991) Modificazioni indotte nella frazione caseinica da trattamenti tecnologici. in "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR RAISA pp. 617-626
- Bonomi F, Iametti S, Kurtz DM (1992) A new synthetic method for  $MS_4^{2-}$  (M = Mo, W). Evidence for catalysis of aqueous  $MO_4^{2-}/MS_4^{2-}$  interconversion by thiols. *Inorganica Chimica Acta* 191, 197-202 (IF 1.566)
- Bonomi F, Iametti S, Kurtz DM (1992) Acceleration of thiomolybdate formation from aqueous molybdate and sulfide by Fe (II). A simplified synthetic method for  $[Fe(MoS_4)]^{3-}$ . *Inorganica Chimica Acta* 193, 125-128 (IF 1.566)

- 17- Eynard L, Iametti S, Relkin P, Bonomi F (1992) Surface hydrophobicity changes and heat-induced modifications of alpha-lactalbumin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 40, 1731-1736 (IF 1.915)
- 18- Iametti S, Corredig M, Bonomi F (1992) Modificazioni indotte nella frazione caseinica da trattamenti tecnologici. In "Moderne Strategie Lattiero-Casearie" eds. Tecniche Nuove pp. 65-67
- 19- Bonomi F, Iametti S, Eynard L (1992) Comportamento di sieroproteine di latte nel corso del trattamento termico. In "Moderne Strategie Lattiero-Casearie" eds. Tecniche Nuove pp. 85-87
- 20- Iametti S, Bonomi F (1992) Proprietà superficiali di proteine in sieri da caseificazione. In "Moderne Strategie Lattiero-Casearie" eds. Tecniche Nuove pp. 88-89
- 21- Iametti S, Giangiacomo R, Bonomi F (1992) Studio delle modificazioni molecolari delle proteine nel corso della coagulazione presamica in campioni di latte termicamente trattati in "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR RAISA pp.841-844
- 22- Bonomi F, Giangiacomo R, Iametti S (1992) Modificazioni Molecolari delle proteine nel corso della maturazione di Taleggio e Quartiolo. in "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR RAISA pp.845-849
- 23- D'Egidio MG, Nardi S, Pagani MA, Iametti S, Bonomi F (1992) Modificazioni a livello chimico e biochimico della materia prima intervenute nel post-raccolto e durante i processi di conservazione sia tradizionali che innovativi; conseguente influenza sulla qualità dei prodotti trasformati. in "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR RAISA pp.711-717
- 24- Iametti S, Giangiacomo R, Messina G, Bonomi F (1993) Influence of processing on the molecular modifications of milk proteins in the course of enzymic coagulation. *J. Dairy Res.* 60, 151-159 (IF 1.204)
- 25- Giangiacomo R, Iametti S, Bonomi F (1993) Modificazioni molecolari delle proteine nel corso della maturazione di Taleggio e Quartiolo. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia* 44, 106-115
- 26- Iametti S, Corredig M, Bonomi F (1993) Characterization of casein isolated by ultracentrifugation from differently treated milks. *Milchwissenschaft* 5,251-255 (IF 0.665)
- 27- Iametti S, Cairoli S, Bonomi F (1993) Studi di idrofobicità superficiale delle frazioni proteiche di sieri residui da diversi processi di caseificazione. *Il Latte* 6, 674-678
- 29- Iametti S, Bonomi F (1993) Monitoring the surface hydrophobicity of milk proteins: a real-time study on heat-induced modifications. *IDF Bulletin, Special Issue n. 9303* 111-116
- 30- Iametti S, Bonomi F (1994) Nuovi metodi di indagine sullo stato di aggregazione di caseine. In "Sistemi dispersi: rilevanza microbiologica e tecnologica delle proprietà chimico-fisiche" CNR-RAISA, 134-137
- 31- Iametti S, Bonomi F, Giangiacomo R (1994) Uno studio di ligand-binding su emulsioni di interesse lattiero-caseario. In "Sistemi dispersi: rilevanza microbiologica e tecnologica delle proprietà chimico-fisiche" CNR-RAISA, 138-142
- 32- Cairoli S, Iametti S, Bonomi F (1994) Reversible and irreversible modifications of betalactoglobulin upon heating. *J. Protein Chem.* 13 347-354 (IF 1.304)
- 33- Bonomi F, Iametti S, Pagliarini E, Solaroli G (1994) Thermal sensitivity of mares' milk proteins. *J. Dairy Res.* 61 419-422 (IF 1.204)
- 34- Iametti S, Cairoli S, Bonomi F (1994) Aggregazione termica di betalattoglobulina. in "Moderne Strategie Lattiero-Casearie" ed. Tecniche Nuove pp. 122-123.
- 35- Bonomi F, Cairoli S, Iametti S (1994) Studio delle proprietà di idrofobicità superficiale in sieri da caseificazioni diverse. in "Moderne Strategie Lattiero-Casearie" ed. Tecniche Nuove pp. 124-125.
- 36- Iametti S, Bonomi F, Giangiacomo R (1994) Studi di ligand binding e di accessibilità all'attacco enzimatico su emulsioni di interesse lattiero-casario. in "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR RAISA Vol. 2
- 37- D'Egidio MG, Nardi S, Pagani MA, Iametti S, Chianese L, Cappuccio U (1994) Modificazioni a livello chimico e biochimico della materia prima intervenute nel post-raccolto e durante i processi di conservazione sia tradizionali che innovativi; conseguente influenza sulla qualità dei prodotti trasformati. in "Agrobiotecnologie nei processi di valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli" CNR RAISA, Vol. 2
- 38- Iametti S, Bonomi F (1995) Transient modification of the association equilibria in heated betalactoglobulin. *IDF Bulletin, Special Issue Heat treatments & alternative methods* 341-349
- 39- Iametti S, Cairoli S, De Gregori B, Bonomi F (1995) Modifications of high-order structures upon heating of beta-lactoglobulin: dependence on the protein concentration. *J. Agr. Food Chem.* 43 53-58 (IF 1.915)
- 40- Iametti S, De Gregori B, Vecchio G, Bonomi F (1996) Modifications occur at different structural levels during the heat denaturation of  $\beta$ -lactoglobulin. *Eur. J. Biochem.* 237, 106-112 (IF 2.999)
- 41- Iametti S, Uhlmann H, Sala N, Bernhardt R, Ragg E, Bonomi F (1996) Reversible, non-denaturing metal substitution in bovine adrenodoxin and spinach ferredoxin and the different reactivity of [2Fe-2S]-cluster-containing proteins. *Eur. J. Biochem.* 239 818-826 (IF 2.999)
- 42- Erdem YK, Righi S, Iametti S, Giangiacomo R, Bonomi F (1996) Caratterizzazione molecolare della componente proteica di campioni di latte concentrati mediante trattamenti di ultrafiltrazione. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare" Vol. II, Chiriotti, Pinerolo pp. 611-616.
- 43- Chianese L, Laezza P, Nicolai MA, Garro G, D'Auria R, Iametti S, Bonomi F, Orban E, Quaglia GB (1996) Chemical composition and functional properties of ovine rennet whey and deproteinized whey. *Milchwissenschaft* 51, 569-573 (IF 0.665)
- 44- Carbonaro M, Bonomi F, Iametti S, Carnovale E (1996) Modification in disulfide reactivity induced by different pasteurization conditions of milk. *J. Food Science* 61, 495-499 (IF 0.872)
- 45- Iametti S, Transidico P, Bonomi F, Vecchio G, Pittia P, Rovere P, Dall'Aglia G (1997) Molecular modifications of betalactoglobulin upon exposure to high pressure In "High Pressure Research in the Bioscience and Biotechnology" (K. Heremans ed.) Leuven University Press pp.415-418.
- 46- Iametti S, Transidico P, Bonomi F, Vecchio G, Pittia P, Rovere P, Dall'Aglia G (1997) Molecular modifications of  $\beta$ -lactoglobulin upon exposure to high pressures. *J. Agric. Food Chem.* 45, 23-29 (IF 1.915)
- 47- Uhlmann H, Iametti S, Vecchio G, Bonomi F, Bernhardt R (1997) Proline 108 is important for folding and stabilization of adrenal ferredoxin, but does not influence the functional properties of the protein. *Eur. J. Biochem.* 248, 897-902 (IF 2.999)
- 48- Iametti S, Bonomi F, Giangiacomo R, Tragna S, Versuraro L (1997) Surface properties of processed cream. *Int Dairy J.* 7, 375-380 (IF 0.816)
- 49- Bonomi F, Iametti S, Turin L, Cairoli S, Righi S, Tragna S (1997) Modificazioni da processo delle caratteristiche strutturali e funzionali delle proteine del latte. In "Latte e derivati tra tecnologia e nutrizione" (L. Pizzoferrato, ed.) INN, Rome, Italy pp 43-53.
- 50- Iametti S, Sessa F, Bonomi F, Greppi GF, Feligini M, Enne G (1997) Biochemical methods for the characterization of mare and donkey casein. *IDF Bulletin, Special Issue "Milk protein polymorphism"*, 268-274
- 51- Enne G, Feligini M, Greppi GF, Iametti S, Pagani S (1997) Gene frequencies of caprine  $\alpha$ S1-casein polymorphism in dairy goats. *IDF Bulletin, Special Issue "Milk protein polymorphism"*, 275-279
- 52- Iametti S., Pagani S., Scarafoni A., Feligini M., Greppi G.F., Roncada, P., Enne G. (1997) A biochemical approach to define polymorphism of goat milk caseins. *IDF Bulletin, Special Issue "Milk protein polymorphism"*, 282-287

- 53- Iametti S, Uhlmann H, Ragg E, Sala N, Grinberg A, Beckert V, Bernhardt R, Bonomi F (1998) Cluster-iron substitution is related to structural and functional features of adrenodoxin mutants and to their redox state. *Eur. J. Biochem.* 251, 673-681 (IF 2.999)
- 54- Pagani MA, Iametti S, D'Egidio MG, Bonomi F (1998) The evaluation of protein surface hydrophobicity as a quality index for semolina. In "Plant proteins from European crops: food and non-food applications" INRA, Nantes, pp. 225-228.
- 55- Iametti S, Scaglioni L, Mazzini S, Vecchio G, Bonomi F (1998) Structural features and reversible association of different quaternary structures of  $\beta$ -lactoglobulin. *J. Agric. Food Chem.* 46, 2159-2166 (IF 1.915)
- 56- Iametti S, Donnizzelli E, Vecchio G, Rovere P, Gola S, Bonomi F (1998) Macroscopic and structural consequences of high-pressure treatment of ovalbumin solutions. *J. Agric. Food Chem.* 46, 3521-3527 (IF 1.915)
- 57- Carbonaro M, Bonomi F, Iametti S, Cappelloni M, Carnovale E (1998) Aggregation of proteins in whey from raw and heat-processed milk: formation of soluble microaggregates and nutritional consequences. *Food Sci. Techn.* 31, 522-529 (IF 0.746)
- 58- Bonomi F, Iametti S, Kurtz DM, Ragg EM, Richie KA (1998) Direct metal ion substitution at the  $[M(SCys)_4]^{2-}$  site of rubredoxin. *J. Biol. Inorg. Chem.* 3, 595-605 (IF 3.045)
- 59- Iametti S, Donnizzelli E, Pittia P, Rovere PP, Squarcina N, Bonomi F (1999) Properties of a soluble form of high pressure treated egg albumen. In "Advances in High Pressure Bioscience and Biotechnology" (H. Ludwig, Ed.) Springer, Heidelberg pp. 309-312.
- 60- Bonomi F, Iametti S, Dall'Aglia GF, Rovere PP (1999) Proteolysis of bovine betalactoglobulin and chicken egg ovalbumin during treatment at high pressure. In "Advances in High Pressure Bioscience and Biotechnology" (H. Ludwig, Ed.) Springer, Heidelberg pp. 289-292.
- 61- Iametti S, Donnizzelli E, Pittia P, Rovere PP, Squarcina N, Bonomi F (1999) Characterization of high-pressure treated egg albumen. *J. Agric. Food Chem.* 47, 3611-3616 (IF 1.915)
- 62- Iametti S, Sessa F, Greppi GF, Enne G, Feligini M, Pagani S (1999) Frequency of alpha-S1-casein variants in the Italian goat breeds Sarda and Verzaschese. *It. J. Food Sci.* 11, 249-255 (IF 0.639)
- 63- Parma P, Feligini M, Noè A, Aleandri R, Iametti S, Greppi GF, Enne G (1999) Detection of the goat  $\alpha_{S2}$  casein genetic variants by ASA-PCR. *Animal Genetics* 30, 231 (IF 1.443)
- 64- Rondanini A, Bonomi F, Iametti S, Lucisano M, Pagani MA, Rovere PP (2000) On the nature and the practical relevance of the molecular modifications induced in wheat proteins by high pressure treatment. *High Pressure Res.* 19, 167-173 (IF 0.611)
- 65- Bonomi F, Iametti S, Rasmussen P, Restani P, Rovere PP (2000) Advances in the combined application of enzymatic and physical treatments for reducing food allergenicity. *High Pressure Res.* 19, 175-181 (IF 0.611)
- 66- Rovere P, Squarcina N, Gola S, Sandei L, Iametti S, Carpi G (2000) Effect of thermal treatment under high pressure on the quality of meat sauce. *High Pressure Res.* 19, 99-107 (IF 0.611)
- 67- Maida V, Bennardini F, Bonomi F, Ganadu ML, Iametti S, Mura GM (2000) Dissociation of human  $\alpha$ B-crystallin aggregates by thiocyanate is structurally and functionally reversible. *J. Prot. Chem.*, 19, 311-318 (IF 1.304)
- 68- Iametti S, Lodi R, Scafuri L, Bonomi F (2000) Determinazione del contenuto glutinico residuo in colture fungine utilizzate per la produzione di Gorgonzola. *Latte* 25, 52-56.
- 69- Bonomi F, Fessas D, Iametti S, Kurtz DM, Mazzini S (2000) Thermal stability of *Clostridium pasteurianum* rubredoxin: deconvoluting the contributions of the metal site and the protein. *Prot. Sci.* 9, 2413-2426 (IF 3.751)
- 70- Iametti S, Tedeschi G, Oungre E, Bonomi F (2001) Primary structure of  $\kappa$ -casein isolated from mares' milk. *J. Dairy Res.* 68, 53-61 (IF 1.204)
- 71- Iametti S, Bera AK, Vecchio G, Grinberg A, Bernhardt R, Bonomi F (2001) GroEL-assisted refolding of adrenodoxin during chemical cluster insertion. *Eur. J. Biochem.* 268, 2421-2429 (IF 2.999)
- 72- Oldani A, Iametti S, Bonomi F (2001) Nei distillati derivati da frumento, orzo e segale sono ancora presenti tracce di glutine? *Industrie delle Bevande* XXX, 119-122
- 73- Oldani A, Iametti S, Bonomi F, Cappelletti C (2001) Determinazione del contenuto di glutine residuo in prodotti a base di germe di grano. *Tecnica Molitoria* 5, 464-469
- 74- Fessas D, Iametti S, Schiraldi A, Bonomi F (2001) Thermal unfolding of monomeric and dimeric  $\beta$ -lactoglobulins. *Eur. J. Biochem.* 268, 5439-5448 (IF 2.999)
- 75- Oldani A, Iametti S, Bonomi F (2001) Nei distillati derivati da frumento, orzo e segale sono ancora presenti tracce di glutine? *Tecnica Molitoria* 7, 641-646
- 76- Iametti S, Rasmussen P, Frøkiær H, Ferranti P, Addeo F, Bonomi F (2002) Proteolysis of bovine beta-lactoglobulin during thermal treatment in sub-denaturing conditions highlights some structural features of the temperature-modified protein and yields fragments with low immunoreactivity. *Eur. J. Biochem.* 269, 1362-1372 (IF 2.999)
- 77- Bonomi F, Burden AE, Eidsness MK, Fessas D, Iametti S, Kurtz DM, Mazzini S, Scott RA, Zeng Q (2002) Thermal stability of the  $[Fe(SCys)_4]$  site in *Clostridium pasteurianum* rubredoxin. Contributions of the local environment and Cys ligand protonation. *J. Biol. Inorg. Chem.* 7, 427-436 (IF 3.045)
- 78- Iametti S, Bonomi F, Mariotti M, Pagani MA, Scafuri L (2002) Gluten content in oat and buckwheat flours from different technological treatments. *Tecn. Mol. Int.* 53, 120-125
- 79- Piubelli L, Pollegioni L, Caldinelli L, Pilone M, Iametti S, Fessas D, Barbiroli A, Bonomi F (2002) Thermal stability of yeast D-amino acid oxidase: deconvoluting the contributions of the dimeric aggregation state. In "Flavins and Flavoproteins 2002" (Chapman S., Perham R., Scrutton N., eds) Weber, Berlin, 2002, pp. 341-346
- 80- Carbonaro M, Iametti S (2002) Sensitivity of food allergens to proteolysis: in vivo and in vitro approaches. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 11, 141-144
- 81- Berti C, Iametti S, Porrini M, Bonomi F (2002) *Chenopodium quinoa* may represent a viable alternative for gluten-free products. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 11, 138-140
- 82- Iametti S, Bonomi F, Fiocchi A, Frøkiær H, Gaiaschi A, Poiesi C, Rasmussen P, Restani P, Rovere P (2003) Reduction of immunoreactivity of bovine  $\beta$ -lactoglobulin upon combined physical and proteolytic treatment. *J. Dairy Res.* 70, 51-59 (IF 1.204)
- 83- Molinari F, Iametti S (2003) Miglioramento di biocatalizzatori mediante "directed evolution". *La Chimica e l'Industria* 85, 13-14
- 84- Pollegioni L, Iametti S, Fessas D, Caldinelli L, Piubelli L, Barbiroli A, Pilone MS, Bonomi F (2003) Contribution of the dimeric state to the thermal stability of the flavoprotein D-amino acid oxidase. *Prot. Sci.* 12, 1018-1029. (IF 3.751)
- 85- Pastorello EA, Pompei C, Pravettoni V, Farioli L, Calamari AM, Scibilia J, Robino AM, Conti A, Iametti S, Fortunato D, Bonomi S, Ortolani C (2003) Lipid-transfer protein is the major maize allergen maintaining IgE-binding activity after cooking at 100 degrees C, as demonstrated in anaphylactic patients and patients with positive double-blind, placebo-controlled food challenge results. *J. Allerg. Clin. Immunol.* 112 (4): 775-783 (2003) (IF 6.282)
- 86- Cereda A, Forlani F, Iametti S, Bernhardt R, Ferranti P, Picariello G, Pagani S, Bonomi F (2003) Molecular recognition between *Azotobacter vinelandii* rhodanese and a sulfur acceptor protein. *Biol. Chem.* 384, 1473-1481 (IF 2.548)
- 87- Bonomi F, Iametti S, D'Egidio MG, Mariotti M, Pagani MA (2003) A novel approach to define inter-protein relationships in semolina and in pasta. *Proc. X Int. Symp. "Wheat genetics"*, Paestum, 2003, Vol III, pp 1313-1315.
- 88- Iametti S, Cappelletti C, Oldani A, Scafuri L, Bonomi F (2004) Improved protocols for ELISA determination of gliadin in glucose syrups. *Cereal Chem.* 81, 15-18 (IF 1.087)

- 89- C. Berti, C. Ballabio, P. Restani, M. Porrini, F. Bonomi, S. Iametti. (2004) Immunochemical and molecular properties of proteins in *Chenopodium quinoa*. *Cereal Chem.*, 81, 275-277 (IF 1.087)
- 90- Bonomi F, Eidsness MK, Iametti S, Kurtz DM, Mazzini S, Morleo A (2004) Contribution of the  $[\text{Fe}^{\text{II}}(\text{SCys})_4]$  site to thermostability of rubredoxins. *J. Biol. Inorg. Chem.*, 9, 297-306 (IF 3.045)
- 91- Bonomi F, Mora G, Pagani MA, Iametti S (2004) Probing the structural features and the solvation behaviour of wheat proteins by front-face fluorescence. *Anal. Biochem.*, 329, 104-111 (IF 2.370)
- 92 - Caldinelli L, Iametti S, Barbiroli A, Bonomi F, Piubelli L, Ferranti P, Picariello G, Pilone MS, Pollegioni L (2004) Unfolding intermediate in the peroxisomal flavoprotein D-amino acid oxidase. *J. Biol. Chem.* 279, 28426 - 28434. (IF 6.696)
- 93 - Iametti S (2004) Immunochemical analyses in food. *Encyclopedia of Analytical Sciences*, 2<sup>nd</sup> Edition (2004) Academic Press, Vol 4, pp 324-329
- 94- Carbonaro M, Iametti S, Mattera M, Bonomi F (2004) Metal-binding ability of gastrointestinal peptides from *Phaseolus vulgaris*: a spectroscopic study. *Proceed. 5<sup>th</sup> European Conference on Grain Legumes*, Dijon (F) June 2004, pp 25-26.
- 95 - Benedetti S, Iametti S, Bonomi F, Mannino S (2005) Head space sensor array for the detection of aflatoxin M1 in raw ewe milk. *J. Food. Protection* 68, 1089-1092. (IF 2.154)
- 96 - Caldinelli L, Iametti S, Barbiroli A, Bonomi F, Fessas D, Molla G, Pilone MS, Pollegioni L (2005) Dissecting the structural determinants of the stability of cholesterol oxidase containing covalently bound flavin. *J. Biol. Chem.* 280, 22572-22581. (IF 6.696)
- 97 - Alamprese C, Bergonzi D, Iametti S, Rossi M (2005) Role of pasteurisation heat treatments on rheological and protein structural characteristics of fresh egg pasta. *Eur. Food Res. Technol.* 221, 759-767. (IF 1.220)
- 98 - Pollegioni L, Caldinelli L, Piubelli L, Boselli A, Iametti S, Barbiroli A, Bonomi F, Pilone MS (2006) The folding/unfolding process of yeast d-amino acid oxidase: molecular and cellular inferences. In "*Flavins and Flavoproteins 2005*", *Proceedings of the 15th International Symposium*, 2006, 651-662.
- 99 - Bonomi F, Iametti S, Ta D, Vickery LE (2005) Multiple turnover transfer of  $[\text{2Fe2S}]$  clusters by the iron-sulfur cluster assembly scaffold proteins IscU and IscA. *J. Biol. Chem.*, 280, 29513-29518 (IF 6.696)
- 100 - Elkhalfi AEO, Bernhardt R, Bonomi F, Pagani MA, Zardi M, Iametti S (2006) Fermentation modifies protein/protein and protein/starch interactions in sorghum dough. *Eur. Food Res. Technol.* 222, 559-564. (IF 1.220)
- 101 - Iametti S, Bardinella L, Bonomi F, Ferranti P, Frøkiær H, Picariello G (2005) Molecular and functional properties of milk peptides obtained through limited proteolysis in a pilot-scale bioreactor. *Proc. 2nd CE Meeting, Opatija (HR)*, pp. 143-148
- 102 - Iametti S, Bonomi F, Bazzoli P, Fessas D, Schiraldi A, Piergiovanni L, Squarzone M (2005) Functional characterization of food oxidases under conditions of limited oxygen availability *Proc. 2nd CE Meeting, Opatija (HR)*, pp. 397-401
- 103 - Iametti S, Bonomi F, Ferranti P, Picariello G, Gabrovská D (2005) Adapting available ELISA assays for gliadin to the assessment of gluten content in complex matrixes. *Proc. 2nd CE Meeting, Opatija (HR)*, pp. 428-434
- 104 - Benedetti S, Bonomi F, Iametti S, Mannino S, Cosio MS (2005) Detection of aflatoxin M1 in ewe milk by using an electronic nose. *Proc. 2nd CE Meeting, Opatija (HR)*, pp. 101-105.
- 105 - Mikkelsen TL, Frøkiær H, Topp C, Bonomi F, Iametti S, Picariello G, Ferranti P, Barkholt V (2005) Caseinomacropeptide Self-Association is Dependent on Whether the Peptide is Free or Restricted in  $\kappa$ -Casein. *J. Dairy Sci.* 88, 4228-4238. (IF 2.134)
- 106 - Lozinsky E, Iametti S, Barbiroli A, Likhtenshtein GI, Kálai T, Hideg K, Bonomi F (2006) Structural features of transiently modified beta-lactoglobulin relevant to the stable binding of large hydrophobic molecules. *The Protein Journal* 25, 1-15 (IF 1.348)
- 107- Iametti S, Bonomi F, Pagani MA, Zardi M, Cecchini C, D'Egidio MG (2006) Properties of the protein and carbohydrate fractions in immature wheat kernels. *J. Agric. Food Chem.* (2006); 54, 10239-10244 (IF 2.507)
- 108- Gabrovská D, Rysová J, Filová V, Plicka J, Cuhra P, Kubík M, Baršová S, Bulavová H, Chirido FG, Dermühl A, Iametti S, Kirinčič S, Pavelka J, Tlaskalová H (2006) Gluten Determination by Gliadin Enzyme-Linked Immunosorbent Assay Kit: Interlaboratory Study. *Journal of AOAC INTERNATIONAL* 89, 154-160. (IF 1.216)
- 109- Barbiroli A, Bonomi F, Benedetti S, Mannino S, Monti L, Cattaneo T, Iametti S (2007) Binding of Aflatoxin M<sub>1</sub> to the different protein fractions in ovine and caprine milk. *J. Dairy Sci.* 90, 532-540 (IF 2.240)
- 110- Monti L, Panarelli EV, Iametti S, Cattaneo TMP (2006) Interazione tra aflatossina M1 e i principali sistemi proteici del latte di specie minori. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare". CISETA 7°, a cura di S. Porretta, Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), pp. 1149-1153, 2006
- 111- Bonomi F, Iametti S, Pagani MA, Ragg E (2007) Solid State Spectroscopies for Assessing the Structural Features of Gluten Proteins in Wheat Flour and Semolina in "*Gluten Protein 2006*" G. L. Lookhart and P K W Ng Editor, *AACC Int.* 2007, pp.203-207
- 112- Rasmussen P, Barbiroli A, Bonomi F, Faoro F, Ferranti P, Iriti M, Picariello G, Iametti S (2007) Formation of structured polymers upon controlled denaturation of -lactoglobulin with different chaotropes. *Biopolymers* 86, 57-72. (IF 2.545)
- 113- Pastorello EA, Farioli L, Conti A, Pravettoni V, Bonomi S, Iametti S, Fortunato D, Scibilia J, Bindslev-Jensen C, Ballmer-Weber B, Robino AM, Ortolani C (2007) Wheat IgE-Mediated Food Allergy in European Patients: Alpha-Amylase Inhibitors, Lipid Transfer Proteins and Low-Molecular-Weight Glutenins. *Int Arch Allergy Immunol* 144:10-22 (IF 2.201)
- 114- Mirzaakhmedov SY, Ziyavutdinov ZF, Akhmedova ZR, Saliev AB, Ruzmetova DT, Ashurov KB, Fessas D, Iametti S (2007) Isolation, purification, and enzymatic activity of cellulase components of the fungus *Aspergillus terreus*. *Chem. Nat. Comp.* 43: 594-597 (IF 0.393)
- 115- Gomaschi M, Calabresi L, Rossoni G, Iametti S, Franceschini G, Stonik J, Remaley A (2008) Anti-Inflammatory and Cardioprotective Activities of Synthetic HDL Containing Apolipoprotein A-I Mimetic Peptides. *J. Pharmacol. Exp. Ther.* 324: 776-783 (IF 3.956)
- 116- Fessas D, Signorelli M, Pagani MA, Mariotti M, Iametti S, Schiraldi A (2008) Guidelines for buckwheat enriched bread: Thermal analysis approach. *J. Therm. Anal. Calorim.* 91: 9-16 (IF 1.438)
- 117- Caldinelli L, Iametti S, Barbiroli A, Fessas D, Bonomi F, Piubelli L, Molla G, Pollegioni L (2008) Relevance of the flavin binding to the stability and folding of engineered cholesterol oxidase containing noncovalently bound FAD. *Prot. Sci.* 17(3):409-419 (IF 3.462)
- 118- Bonomi F, Iametti S, Ferranti P, Kurtz DM, Morleo A, Ragg EM (2008) "Iron Priming" Guides Folding of Denatured Aporubredoxins. *J. Biol. Inorg. Chem.* 13, 981-991. (IF 3.045)
- 119- Chianese L, Ferranti P, Quarto M, Caira S, Bonomi F, Iametti S, Morleo A (2008) Caratterizzazione molecolare della carne di bufalo mediante approcci proteomici e strutturali. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare". CISETA 8°, a cura di S. Porretta, Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), pp. 351-355
- 120- Mariotti M, Lucisano M, Pagani MA, Iametti S (2008) Macromolecular interactions and rheological properties of buckwheat-based dough obtained from differently processed grains. *J. Agric. Food Chem.* 56, 4258-4267 (IF 2.322)
- 121- Bonomi F, Iametti S, Morleo A, Ta D, Vickery LE (2008) Studies on the Mechanism of Catalysis of Iron Sulfur Cluster Transfer from IscU $[\text{2Fe2S}]$  by HscA/HscB Chaperones. *Biochemistry* 47 (48), pp 12795-12801. (IF 3.368)
- 122- Adinolfi S, Iannuzzi C, Prisci F, Iametti S, Martin S, Bonomi F, Pastore A (2009) Bacterial frataxin CyaY is the gatekeeper of iron-sulfur cluster formation catalyzed by IscS. *Nat. Struct. Mol. Biol.* 16, 390-396. (IF 11.085)

- 123- Monti L, Panarelli EV, Iametti S, Giangiacomo R (2009) Aflatoxin M1 distribution during cream separation and butter manufacture from naturally contaminated milk. *Milchwissenschaft* 64, 81-84 (IF 0.363)
- 124- Barbiroli A, Beringhelli T, Bonomi F, Donghi D, Ferranti P, Galliano M, Iametti S, Maggioni D, Rasmussen P, Scanu S, Vilardo MC (2010) Bovine beta-lactoglobulin acts as an acid-resistant drug carrier by exploiting its diverse binding regions. *Biol Chem.* 391, 21-32. (IF 3.035)
- 125- Mascheroni E, Capretti G, Marengo M, Iametti S, Mora L, Piergiovanni L, Bonomi F (2010) Modification of cellulose-based packaging materials for enzyme immobilization. *Packaging Technology and Science* 23, 47-57 (IF 1.030)
- 126- Gomaraschi M, Putt WE, Pozzi S, Iametti S, Barbiroli A, Bonomi F, Favari E, Bernini F, Franceschini G, Talmud PI, Calabresi L (2010) Structure and function of the apoA-IV T347S and Q360H common variants. *Biochem. Biophys. Res. Comm.* 393, 126-130. (IF 2.648)
- 127- Moroni AV, Iametti S, Bonomi F, Arendt EK, Dal Bello F (2010) Solubility of proteins from non-gluten cereals: a comparative study on combinations of solubilising agents. *Food Chemistry* 121, 1225-1230. (IF 3.458)
- 128- Morleo A, Bonomi F, Iametti S, Huang VW, Kurtz DM (2010) Iron-nucleated Folding of a Metalloprotein in High Urea: Resolution of Metal Binding and Protein Folding Events. *Biochemistry* 49, 6627-6634. (IF 3.226)
- 129- Cosentino S, Donida BM, Marasco E, Del Favero E, Cantù L, Lombardi G, Colombini A, Iametti S, Valaperta S, Fiorilli A, Tettamanti G, Ferrareto A (2010) Calcium ions enclosed in casein phosphopeptide aggregates are directly involved in the mineral uptake by differentiated HT-29 cells. *Int. Dairy J.* 20, 770-776 (IF 2.409)
- 130- Gabrovská D, Martinez J, Postigo I, Takkinen K, Laukkanen M-L, Pardo MA, Baranda A, Tomaz L, Cencic A, Jimenez J, Sunen E, Iametti S (2010) ELISA kit for determination of egg white proteins - Collaborative study. *Journal of AOAC INTERNATIONAL* 93, 1923-1929 (IF 1.216)
- 131- Granato T, Piano F, Nasi A, Ferranti P, Iametti S, Bonomi F (2010) Molecular basis of the interaction between proteins of plant origin and proanthocyanidins in a model wine system. *J. Agric. Food Chem.* 58, 11969-11976 (IF 2.816)
- 132- Miriani M, Keerati-u-rai M, Corredig M, Iametti S, Bonomi F (2011) Denaturation of soy proteins in solution and at the oil-water interface: A fluorescence study. *Food Hydrocolloids* 25, 620-626 (IF 3.196)
- 133- Picariello G, Bonomi F, Iametti S, Rasmussen P, Pepe C, Lilla S, Ferranti P (2011). Proteomic and peptidomic characterization of beer: immunological and technological implications. *Food Chemistry* 20, 1718-1726 (IF 3.458)
- 134- Mariotti M, Iametti S, Cappa C, Rasmussen P, Lucisano M (2011) Characterisation of gluten-free pasta through conventional and innovative methods: Evaluation of the uncooked products. *J. Cereal Sci.* 53, 319-327 (IF 2.49)
- 135- Eberini I, Sensi C, Barbiroli A, Bonomi F, Iametti S, Galliano M, Gianazza E (2012) Electrostatics of folded and unfolded bovine beta-lactoglobulin. *Amino Acids* 42, 2019-2030 (IF 3.877)
- 136- Barbiroli A, Bonomi F, Ferranti P, Fessas D, Nasi A, Rasmussen P, Iametti S (2011) Bound fatty acids modulate the sensitivity of bovine betalactoglobulin to chemical and physical denaturation. *J. Agric. Food Chem.* 59, 481-495 (IF 2.816)
- 137- Bonomi F, Brandt R, Favalli S, Ferranti P, Fierro O, Frøkiær H, Ragg E, Iametti S (2011) Structural determinants of the immunomodulatory properties of the C-terminal region of bovine B-casein. *Int. Dairy J.* 21, 770-776 (IF 2.409)
- 138- Marengo M, Bonomi F, Iametti S, Prinz E, Hempelmann R, Boye M, Frøkiær H (2011) Recognition and uptake of free and nanoparticle-bound betalactoglobulin - a food allergen - by human monocytes. *Mol. Nutr. Food Res.* 55, 1708-1716. (IF 4.713)
- 139- Bonomi F, Iametti S, Morleo A, Ta D, Vickery LE (2011) Facilitated transfer of IscU-[2Fe2S] Clusters by Chaperone-Mediated Ligand Exchange. *Biochemistry* 50: 9641-9650 (IF 3.226)
- 140- Ewen KM, Hannemann F, Iametti S, Morleo A, Bernhardt R (2011) Functional characterization of Fdx1: evidence for an evolutionary relationship between P450-type and isc-type ferredoxins. *J. Mol. Biol.* 413: 940-951 (IF 4.008)
- 141- Renzetti S, Behrc J, Vogelc RF, Barbiroli A, Iametti S, Bonomi F, Arendt EK (2012) Transglutaminase treatment of brown rice flour: a chromatographic, electrophoretic and spectroscopic study of protein modifications. *Food Chemistry* 131, 1076-1085 (IF 3.458)
- 142- Torchetti EM, Bonomi F, Galluccio M, Gianazza E, Giancaspero TA, Iametti S, Indiveri C, Barile M (2011) Human FAD synthase (isoform 2): a component of the machinery that delivers FAD to apo-flavoproteins. *FEBS Journal* 278, 4434-4449 (IF 3.129)
- 143- Keerati-u-rai M, Miriani M, Iametti S, Bonomi F, Corredig M (2012) Structural changes of soy proteins at the oil-water interface studied by fluorescence spectroscopy. *Colloids and Surfaces B* 93, pp. 41-48
- 144- Mariotti M, Cappa C, Iametti S, Lucisano M (2011) Gluten-free pasta characterization: properties of the uncooked product. Valutazione di spaghetti gluten-free presenti sul mercato italiano: proprietà del prodotto crudo. *Tecnica Molitoria* 62, 442-449.
- 145- Cabrera-Chávez F, Iametti S, Miriani M, Calderón de la Barca AM, Mamone GF, Bonomi F (2012) Maize prolamins resistant to peptic-tryptic digestion maintain immune-recognition by IgA from some celiac disease patients. *Plant Foods for Human Nutrition* 67, 24-30 (IF 2.463)
- 146- Barbiroli A, Bonomi F, Capretti G, Iametti S, Manzoni M, Piergiovanni L, Rollini M (2012) Antimicrobial activity of lysozyme and lactoferrin incorporated in cellulose-based food packaging. *Food Control* 26, 387-392 (IF 2.812)
- 147- Cabrera-Chávez F, Calderón de la Barca AM, Islas-Rubio AR, Marti A, Marengo M, Pagani AM, Bonomi F, Iametti S (2012) Characterization of amaranth-enriched gluten-free pasta. *LWT - Food Science and Technology* 47, 421-426 (IF 2.292)
- 148- Bonomi F, D'Egidio MG, Iametti S, Marengo M, Marti A, Pagani MA, Ragg EM (2012) Structure-quality relationship in commercial pasta: A molecular glimpse. *Food Chemistry* 135, 348-355 (IF 3.458)
- 149- Eberini I, Sensi C, Bovi M, Molinari H, Galliano M, Bonomi F, Iametti S, Gianazza E (2012) Wards in the keyway: amino acids with anomalous pKas in calycons. *Amino Acids* 43:2457-2468 (IF 3.877)
- 150- Trinetta V, Morleo A., Sessa F, Iametti S, Bonomi F, Ferranti P. Purified sakacin A shows a dual mechanism of action against *Listeria spp*: proton motive force dissipation and cell wall breakdown. *FEMS Microbiology Letters*, 2012, 334, 143-149 (IF 2.04)
- 151- Limbo S, Uboldi E, Adobati A, Iametti S, Bonomi F, Mascheroni E, Santagostino S, Powers TH, Franzetti L, Piergiovanni L (2013) Shelf life of case-ready beef steaks (*Semitendinosus* muscle) stored in oxygen-depleted master bag system with oxygen scavengers and CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub> modified atmosphere packaging. *Meat Science* 93 477-484 (I.F. 2.275)
- 152- Barbiroli A, Bonomi F, Casiraghi MC, Iametti S, Pagani MA, Marti A (2013) Process conditions affect starch structure and its interactions with proteins in rice pasta. *Carbohydr. Polym.* 92, 1865-1872 (IF 3.628).
- 153- Lexmaulová H, Gabrovská D, Rysová J, Šturm F, Netušilová K, Blažková M, Bulawová H, Brychta J, Šubrtová Z, Pavelka J, Iametti S, Guisantes Del Barco JA, Martínez Quesada J, Suñen Pardo E, Postigo Resa I, Takkinen K, Laukkanen M-L, Píknová L, Langerholc T, Čenčík A, Baršová S, Cuhra P, Plicka J (2013) ELISA Kit for Peanut Protein Determination: Collaborative Study. *Journal of AOAC International* 96, No. 5, 1041-1047. (IF 1.216)
- 154- Cattaneo TMP, Marinoni L, Iametti S, Monti L (2013) Behavior of Aflatoxin M1 in dairy wastes subjected to different technological treatments: Ricotta cheese production, ultrafiltration and spray-drying. *Food Control* 32, 77-82. (I.F. 2.656)
- 155- Borgo F, Carpen A, Ferrario C, Iametti S, Fortina MG (2013) Genomic analysis reveals the biotechnological ability of *Enterococcus italicus* to produce glutathione. *J Ind Microbiol Biotechnol* 40:489-494 (I.F. 2.321)
- 156- Yazdi SR, Bonomi F, Iametti S, Miriani M, Brutti A, Corredig M (2013) Binding of curcumin to milk proteins increases after static high pressure treatment of skim milk. *Journal of Dairy Research* 80 152-158 (I.F. 1.373)



- 157- Marti A, Bonomi F, D'Egidio MG, Iametti S, Marengo M, Ragg EM, Pagani MA (2013) Caratterizzazione strutturale e suo ruolo nella definizione della qualità della pasta. *Tecnica Molitoria* 64, 574-585
- 158- Iametti S, Marengo M, Miriani M, Pagani M A, Marti A, Bonomi F (2013) Integrating the information from proteomic approaches: A "thiolomics" approach to assess the role of thiols in protein-based networks. *Food Res. Int.* 54, 980-987 (I.F. 3.005)
- 159- Bonomi F, Iametti S, Mamone G, Ferranti P (2013) The performing protein: beyond wheat proteomics? *Cereal Chem.* 90, 359-366 (I.F. 1.251)
- 160- Marti A, Barbiroli A, Marengo M, Fongaro L, Iametti S, Pagani MA (2014) Structuring and texturing gluten-free pasta: egg albumen or whey proteins? *European Food Research Technology* 238, 217-224 (I.F. 1.436)
- 161- Granato T, Nasi A, Ferranti P, Iametti S, Bonomi F (2014) Fining white wine with plant proteins: effects of fining on proanthocyanidins and aroma components. *European Food Research Technology* 238, 265-274 (I.F. 1.436)
- 162- Miriani M, Eberini I, Iametti S, Ferranti P, Sensi C, Bonomi F (2014) Unfolding of beta-lactoglobulin on the surface of polystyrene nanoparticles: experimental and computational approaches. *Proteins* 82, 1272-1282 (I.F. 2.921)
- 163- Marti A, Bottega G, Casiraghi MC, Faoro F, Iametti S, Pagani MA (2014) Dietary fibre enzymatic treatment: a way to improve the rheological properties of high-fibre-enriched dough. *Int. Journal of Food Science & Technol.* 49, 305-307 (I. F. 1.354)
- 164- Marti A, Barbiroli A, Bonomi F, Brutti A, Iametti S, Marengo M, Miriani M, Pagani MA (2014) Effect of High-Pressure Processing on the Features of Wheat Milling By-products. *Cereal Chemistry* 91, 318-320 (I.F. 1.059)
- 165- Granato TM, Romano D, Vigentini I, Foschino RC, Monti D, Mamone G, Ferranti P, Nitride C, Iametti S, Bonomi F, Molinari F (2014) New insights on the features of the vinyl phenol reductase from the wine-spoilage yeast *Dekkera/Brettanomyces bruxellensis*. *Ann Microbiol* 65, 321-329.
- 166- Guglielmetti S, Zanon I, Balzaretti S, Miriani M, Taverniti V, De Noni I, Presti I, Stuknyte M, Scarafoni A, Arioli S, Iametti S, Bonomi F, Mora D, Karp M, Granucci F. The murein lytic enzyme TgaA of *Bifidobacterium bifidum* MIMBb75 modulates dendritic cell maturation through its CHAP amidase domain *Applied and Environmental Microbiology* 2013 80, 5170-5177. (I.F. 3.952)
- 167- Guglielmetti S, Balzaretti S, Taverniti V, Miriani M, Milani C, Scarafoni A, Corona S, Ciranna A, Arioli S, Santala V, Iametti S, Bonomi F, Ventura M, Mora D, Karp M (2013) Characterization of TgaA, a VirB1-like component belonging to a putative type IV secretion system of *Bifidobacterium bifidum* MIMBb75. *Applied and Environmental Microbiology* 80, 5161-5169. (I.F. 3.952)
- 168- Miriani M, Iametti S, Kurtz DM, Bonomi F (2014) Rubredoxin refolding on nanostructured hydrophobic surfaces: Evidence for a new type of biomimetic chaperones. *Proteins: Structure, Function, and Bioinformatics* 82, 3154-3162 (I.F. 2.921)
- 169- Miccolis A, Galluccio M, Nitride C, Giancaspero T A, Ferranti P, Iametti S, Indiveri C, Bonomi F, Barile M (2014) Significance of redox-active cysteines in human FAD synthase isoform 2. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA) - Proteins and Proteomics* 1844, 2086-2095 (I.F. 3.191)
- 170- Jaazeri S, Bock J E, Pavan Bagagli M, Iametti S, Bonomi F, Seetharaman K (2015) Structural evolution of gluten proteins in strong and weak wheat dough during mixing. *Cereal Chem.* 92:105-113 (I.F.1.059)
- 171- Giancaspero TA, Colella M, Brizio C, Difonzo G, Fiorino GM, Leone P, Brandsch R, Bonomi F, Iametti S, Barile M (2015). Remaining challenges in cellular flavin cofactor homeostasis and flavoprotein biogenesis. *Front. Chem.* doi: 10.3389/fchem.2015.00030
- 172- Iametti S, Marti A, Pagani MA, Bonomi F (2015) Future of Grain Science: Italy. *Cereal World* 60, 27-31. (I.F. 0.591).
- 173- Marengo M, Bonomi F, Marti A, Pagani MA, Elkhaila AEO, Iametti S (2015) Molecular features of fermented and sprouted sorghum flours relate to their suitability as components of enriched gluten-free pasta. *LWT - Food Science and Technology* 63, 511-518 (I.F. 2.468).
- 174- Iametti S, Barbiroli A, Bonomi F (2015) Functional implications of the interaction between HscB and IscU in the biosynthesis of FeS clusters. *J. Biol. Inorg. Chem.* 20:1039-1048 (I.F. 2.538).
- 175- Giancaspero TA, Galluccio M, Miccolis A, Leone P, Eberini I, Iametti S, Indiveri C, Barile M (2015) Human FAD synthase is a bi-functional enzyme with a FAD hydrolase activity in the molybdopterin binding domain. *Biochem. Biophys. Res. Comm.* 465, 443-449. (I.F. 2.297).
- 176- Bock JE, West R, Iametti S, Bonomi F, Marengo M, Seetharaman K. (2015) Gluten structural evolution during pasta processing of refined and whole grain pasta: The influence of mixing, drying, and cooking. *Cereal Chem* 92, 460-465. (I.F.1.059)
- 177- Bonomi F, Iametti S (2016) Thiolomics of the Gluten Protein Network of Wheat Dough. *Encyclopedia of Food Grains*, vol. 2, pp. 154-160
- 178- Marengo M, Miriani M, Ferranti P, Bonomi F, Iametti S, Barbiroli A (2016) Structural changes in emulsion-bound bovine beta-lactoglobulin affect its proteolysis and immunoreactivity. *Biochimica et Biophysica Acta - Proteins and Proteomics* 1864, 805-813 (I.F. 2.570)
- 179- Lavelli V, Harsha, PSCS, Ferranti, P, Scarafoni, A, Iametti, S (2016) Grape skin phenolics as inhibitors of mammalian alpha-glucosidase and alpha-amylase - effect of food matrix and processing on efficacy. *Food & Function* 7, 1655-1663 (I.F. 2.979)
- 180- Marengo M, Akoto HF, Zanoletti M, Carpen A, Buratti S, Benedetti S, Barbiroli A, Johnson PNT, Sakyi-Dawson EO, Saalia FK, Bonomi F, Pagani MA, Manful J, Iametti S (2016). Soybean-enriched snacks based on African rice. *Foods* 5(2), 38.
- 181- Marengo M, Carpen A, Bonomi F, Casiraghi MC, Meroni E, Quaglia L, Iametti S, Pagani MA, Marti A (2016). Macromolecular and micronutrient profiles of sprouted chickpeas to be used for integrating cereal-based food. *Cereal Chem.* 94, 82-88. (I.F. =.978)
- 182- Marengo M, Baffour LC, Buratti S, Benedetti S, Saalia FK, Carpen A, Manful J, Johnson PNT, Barbiroli A, Bonomi F, Pagani MA, Marti A, Iametti S (2016). Defining the overall quality of cowpea-enriched rice-based breakfast cereals. *Cereal Chem.* 94, 151-157. (I.F. 0.978)
- 183- Marti A, Marengo M, Bonomi F, Casiraghi MC, Franzetti L, Pagani MA, Iametti S (2017). Molecular features of fermented teff flour relate to its suitability for the production of enriched gluten-free bread. *LWT - Food Science and Technology* 78, 296-302. (I.F. 2.329)
- 184- Caramanico R, Barbiroli A, Marengo M, Fessas D, Bonomi F, Lucisano M, Pagani MA, Iametti S, Marti A (2017). Interplay between starch and proteins in waxy wheat. *Journal of Cereal Science* 75, 198-204 (I.F. 2.223)
- 185- Barbiroli, A Musatti, A Capretti, G Iametti, S Rollini, M (2017) Sakacin-A antimicrobial packaging for decreasing *Listeria* contamination in thin-cut meat: preliminary assessment. *Journal of The Science of Food and Agriculture* 97, 1042-1047. (I.F. 2.463)
- 186- De Benedetti S, Lucchini G, Del Bo C, Deon V, Marocchi A, Penco S, Lunetta C, Gianazza E, Bonomi F, Iametti S (2017) Blood trace metals in a sporadic amyotrophic lateral sclerosis geographical cluster. *Biometals* 30, 355-365. (I.F. 2.183)
- 187- Barbiroli A, Marengo M, Fessas D, Ragg E, Renzetti S, Bonomi F, Iametti S (2017) Stabilization of beta-lactoglobulin by polyols and sugars against temperature-induced denaturation involves diverse and specific structural regions of the protein. *Food Chem.* 234, 155-162 (I.F. 4.529).
- 188- Marengo M, Barbiroli A, Bonomi F, Casiraghi MC, Marti A, Pagani MA, Manful J, Graham-Acquaah S, Ragg E, Fessas D, Hogenboom JA, Iametti S (2017) Macromolecular traits in the African rice *Oryza glaberrima* and in *glaberrima/sativa* crosses, and their relevance to processing. *Journal of Food Science* 82, 2298-2305 (I.F. 1.815)
- 189- De Benedetti S, Gianazza E, Banfi C, Marocchi A, Lunetta C, Penco S, Bonomi F, Iametti S (2017) Serum proteome in a sporadic Amyotrophic Lateral Sclerosis geographical cluster. *Proteomics and Clinical Applications*, DOI: 10.1002/prca.201700043/ 11, 1700043(1-7) (I.F. 3.814)

- 190- Elkhalfaa AEO, Bernhardt R, Cardone G, Marti A, Iametti S, Marengo M (2017) Physicochemical properties of sorghum flour are selectively modified by combined germination-fermentation. *Journal of Food Science and Technology* 54:3307-3313. (I.F. 1.262)
- 191- Leone P, Galluccio M, Barbiroli A, Eberini I, Vrenna MTF, Gianazza E, Iametti S, Bonomi F, Indiveri C, Barile M (2018) Bacterial production, characterization and protein modeling of a novel monofunctional isoform of FAD synthase in humans: an emergency protein? *Molecules* 23: 2-16. (I.F. 2.861)
- 192- Zanoletti M, Marti A, Marengo M, Iametti S, Pagani MA, Renzetti S (2017) Understanding the influence of buckwheat bran on wheat dough baking performance: Mechanistic insights from molecular and material science approaches. *Food Research International* 102: 728-737. 8. (I.F. 3.086).
- 193- Marti A, Cattaneo S, Benedetti S, Buratti S, Parizad PA, Masotti F, Iametti S, Pagani MA (2017) Characterization of Whole Grain Pasta: Integrating Physical, Chemical, Molecular, and Instrumental Sensory Approaches. *Journal of Food Science* 82 (11): 2583-2590. (I.F. 1.815).
- 194- Quayson ET, Marti A, Morris CF, Marengo M, Bonomi F, Seetharaman K, Iametti S (2018) Structural consequences of the interaction of puroindolines with gluten proteins. *Food Chemistry* 253, 255-261. (I.F. 4.529).
- 195- Granato TM, Ferranti P, Iametti S., Bonomi F. (2018) Affinity and selectivity of plant proteins for red wine components relevant to color and aroma traits. *Food Chemistry* 256, 235-243. (I.F. 4.529).
- 196- Marengo M, Amoah I, Carpen A, Benedetti S, Zanoletti M, Buratti S, Lutterodt HE, Johnson PNT, Manful J, Marti A, Bonomi F, Iametti S (2018) Enriching gluten-free rice pasta with soybean and sweet potato flours. *Journal of Food Science and Technology* 55 (7), 2641-2648 (I.F. 1.797)
- 197- Abbasi Parizad P, Capraro J, Scarafoni A, Bonomi F, Blandino M, Marengo M, Giordano D, Carpen A, Iametti S (2018) Cereali pigmentati: proprietà funzionali della componente polifenolica. Atti 11 Convegno AISTEC Roma, ISBN978-88-906680-6-7, 166-169
- 198- Iametti S, Carpen A, Marengo M, Bonomi F, (2018) Pasta integrale: messa a punto di un metodo per l'identificazione della presenza di germe di grano. Atti 11 Convegno AISTEC Roma, ISBN978-88-906680-6-7, 77-80
- 199- Pagani MA, Abbasi Parizad P, Benedetti S, Buratti S, Iametti S, Masotti F, Cattaneo S, Marti A (2018) Caratterizzazione di pasta integrale commerciale mediante approcci multidisciplinari utili alla definizione della sua qualità Atti 11 Convegno AISTEC Roma, ISBN978-88-906680-6-7, 304-307
- 200- Iametti S, Abbasi Parizad P, Bonomi F, Marengo M (2019) Pigmented grains as a source of bioactives. In: Ferranti, P., Berry, E.M., Anderson, J.R. (Eds.), *Encyclopedia of Food Security and Sustainability*, vol. 1, pp. 261-270. Elsevier. ISBN: 9780128126875
- 201- Marengo M, Mamone G, Ferranti P, Polito L, Iametti S, Bonomi F (2019) Topological features of the intermolecular contacts in gluten-forming proteins: Exploring a novel methodological approach based on gold nanoparticles. *Food Research International* 119: 492-498 Doi: 10.1016/j.foodres.2019.01.013 (I.F. 3.086).
- 202- Abbasi Parizad P, Capraro J, Scarafoni A, Bonomi F, Blandino M, Marengo M, Giordano D, Carpen A, Iametti S (2019) The bio-functional properties of pigmented cereals may involve synergies among different bioactive species. *Plant Foods for Human Nutrition* 74: 128-134 (I.F. 2.465)
- 203- Taverniti V, Marengo M, Fuglsang E, Skovsted HM, Arioli S, Mantegazza G, Gargari G, Iametti S, Bonomi F, Guglielmetti S, Frøkiær H (2019) S-layer of *Lactobacillus helveticus* MMLh5 promotes endocytosis by dendritic cells. *Applied and Environmental Microbiology* DOI: 10.1128/AEM.00138-19 (I.F. 3.633).
- 204- Carpen A, Bonomi F, Iametti S, Marengo M (2019) Effects of starch addition on the activity and specificity of food-grade lipases. *Biotechnology and Applied Biochemistry* DOI: 10.1002/bab.1761(I.F. 1.559).
- 205- Iametti S, Barbiroli A, Marengo M, Bonomi F (2019) Greetings from foodland: Teaching biochemistry to BS students in food-related courses in Italy. *Biochemistry and Molecular Biology Education* DOI 10.1002/bmb.21245 (I.F. 0.947).

## Organizzazione o partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero

### Relazioni su invito a convegno

- Iametti S., Bonomi F., Morleo A., Ta D., Vickery L.E. Novel interactions among proteins involved in iron-sulfur cluster biosynthesis. 54° Congresso SIB Milano 2010
- Iametti S., Hanneman F. Role of redox proteins in the assembly of FeS clusters in Eucariota, IV Deutsches-Italienisches Hochfachschnle Tagungs, Trento, settembre 2010
- Iametti S., Bonomi, F., Marengo, M., Marti, A., Miriani, M., Ragg, E., Pagani, M.A. A molecular view of individual processing steps in pasta-making. AACC International Annual Meeting, Hollywood, Florida, USA, 2012
- Iametti S., Barbiroli A., Bonomi F., Marti A., Marengo A., Pagani M.A., Manful J. Molecular features of proteins and starch in African rice relate to their processing behavior. 3rd Africa Rice Congress, Youndè, Cameroon, 21-24 October 2013
- Iametti S. Rice macromolecules: differences and their changes. 1st international Workshop "New perspectives for rice processing: from molecular aspects to transformation technologies" Fondazione Alessandro Volta, Como, November 2015
- Iametti S. Using gold nanoparticles to assess protein accessibility and protein-protein interactions in complex networks. "Foodomics" Meeting, Cesena, February 2018
- Iametti S. Hydrophobic nanoparticles as bio-mimetic chaperones. IUBMB Congress, Seoul, South Korea, June 2018
- Iametti S. Structure-dependent biological activities of food-related stilbene derivatives isomers. Convegno FISV, Roma, September 2018

### Relazioni su invito a scuole internazionali

- Iametti S. Food allergies & intolerances: molecular bases of myths and truths. IUBMB Advanced School "A molecular view of the food-health relationship", Spetses, Grecia, May 15-19, 2017



Iametti S. Allergies and intolerances: a protein chemist's view. SIB (Gruppo Proteine) Advanced School "Food Proteins", Bergamo, May 2-4, 2018

Iametti S. Protein structural modifications induced by physical processing. IUBMB Advanced School "Protein Structure Solution, Prediction and Validation", Spetses, Grecia, May 13-17, 2019

#### Membro Comitato Scientifico e Comitato Organizzatore

IUBMB Symposium "FeS 2015 - Iron-Sulfur Cluster Biogenesis and Regulation" Bergamo, June 15-18, 2015 (Comitato Organizzatore)

1st International Workshop "New perspectives for rice processing: from molecular aspects to transformation technologies" Fondazione Alessandro Volta, Como, November 22-24 2015 (Comitato Scientifico e Comitato organizzatore)

15th European ICC Young Cereal Scientists and Technologists Workshop Bergamo April 26th-29th, 2016 (Comitato Scientifico)

IUBMB Advanced School "A molecular view of the food-health relationship", Spetses, Grecia, May 15-19, 2017 (Comitato Scientifico e Comitato organizzatore)

SIB (Gruppo Proteine) Advanced School "Food Proteins", Bergamo, May 2-4, 2018 (Presidente del Comitato Organizzatore e del Comitato Scientifico)

IUBMB Advanced School "Protein Structure Solution, Prediction and Validation", Spetses, Grecia, May 13-17, 2019 (Comitato Scientifico e Comitato organizzatore)

#### Direzione o partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale o internazionale

1987-current Donald M. Kurtz, University of Georgia, Athens, GA, USA;  
University of Texas at San Antonio, USA

1994-2015 Rita Bernhardt, Max Delbrueck Institut, Berlin, poi Universitaet des Saarlandes, Saarbruecken, D

2000-current Hanne Frokiaer, DTU, Lyngby/University of Copenhagen, DK,

2001-2010 Frank Hanneman, Universitaet des Saarlandes, Saarbruecken, D

2001-2006 Gertz I. Lichtenstein, Ben Gurion University of the Negev, IL,

2001-2010 Larry E. Vickery, UC Irvine, USA

2004-2014 Milena Corredig, University of Guelph, Ontario, CA,

2004-2016A bd Elmoneim Osman Elkhaila, Ahfad University for Women, Omdurman, Sudan

2005-2015 Koushik Seetharaman, University of Guelph, Ontario, CA/University of Minnesota, USA

2006-2015 Annalisa Pastore, MRC, London, King's College, London, UK

2006-2010 Sharafitdin Ya. Mirzaakhmedov, Institute of Bioorganic Chemistry, Acad. Sci. Taskent, Uzbekistan

2006-2010 Salvatore Adinolfi, MRC, London/ King's College, London UK

2012-current Stefano Renzetti, University of Cork, IRL; TNO, Zeist, NL;  
Wageningen University, NL;

2013 - 2017 John Manful, AfricaRice, Cotonou, Benin;  
Abidjan, Cote d'Ivoire,

2013 - 2017 Joseph Hoounigan, FSA, Cotonou, Benin

2013 - 2017 Paa-Nii Johnson, CSIR, Accra, Ghana

#### Responsabilita' di studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private

2008 "Caratterizzazione molecolare e funzionale di proteine in alimenti destinati a categorie speciali di consumatori" PLADA, Latina (7.500 euro)

2010-2011 "Nuove proposte per sapori tradizionali: tecnologie per la produzione di snack dolci e salati a base di grano saraceno e con migliorato valore nutrizionale (FAGOFAGO)" ambito progetto REGIONE LOMBARDIA - FONDO ESPRESSIONE D'INTERESSE - N. 12775266" ditta Molino Filippini, Teglio (8.000 euro)

2012-2014 "Indagine molecolare e reologica su farine arricchite in componenti funzionali allo scopo di migliorare la shelf life in termini di fragranza e texture di prodotti da forno" ambito Progetto presentato ai sensi del Bando MIUR relativo a progetti innovativi nel settore alimentare. D.M del 08.08.2000 n. 593 ed al D.D. 10.03.2006 n. 449/RIC, ditta Bistefani Casale Monferrato (68.000 euro)

2013 "Caratterizzazione strutturale della frazione polisaccaridica e proteica di sfarinati integrali di segale" Barilla SpA, Parma (7.000 EURO)

2015	“Identificazione dell’origine dei composti che causano il sapore amaro nel latte fermentato con il ceppo CBA L74, appartenente alla specie <i>Lactobacillus paracasei</i> ” PLADA SpA, Latina (5.000 EURO)
2016-2017	“Caratterizzazione mediante approcci fisici, reologici e strutturali di pasta secca alimentare” nell’ambito del Bando Emilia Romagna - Interventi a favore della ricerca industriale delle imprese operanti nelle filiere maggiormente coinvolte dagli eventi sismici del maggio 2012 - art. DL 74/2012, Fava SpA, Cento (16.000 EURO)
2016-2017	“Ricerche volte alla caratterizzazione mediante approcci molecolari e fisici di paste integrali”. De Cecco SpA, Fara San Martino (18.500 EURO)
2016-2017	“Metodi analitici commerciali utilizzati per quantificare il contenuto di soia in pasta che può determinare una risposta allergenica”, Valdigrano spa, Rovato (5.200 EURO)
2017	“Quantificazione della frazione peptidica in prodotti carnei”, RACOF SRL, Traversetolo (PR) (5.200 EURO)
2017-2018	“Quantificazione del contenuto di proteine dell’uovo in pasta secca al fine di limitare la “cross contamination” nel processo produttivo”, Valdigrano spa, Rovato (7.000 EURO)
2019	“Attività concernente la caratterizzazione strutturale mediante approcci spettroscopici di pasta secca alimentare”, Fava SpA, Cento (6.000 EURO)
2019	“Caratterizzazione della frazione proteica presente in campioni di legumi dal punto di vista qualitativo/quantitativo e strutturale”, Barilla SpA, Parma (10.000 EURO)

Responsabilit  scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari

2000-2001	Responsabile UO Progetto “Vigoni” (partner Rita Bernhardt, Universitaet Des Saarlandes) “Sequenza temporale degli eventi nel refolding assistito di adrenodossina”, Lit 4.000.000
2006-2008	Responsabile UO PRIN 2005 “Contributi diretti ed indiretti delle proteine sarcoplasmatiche alle caratteristiche funzionali delle carni bufaline”, MIUR (20.800 EURO)
2006-2009	componente UO “Nuovi approcci biotecnologici alla produzione e all’isolamento di peptidi bioattivi da proteine di derivazione lattiero-casearia, Metadistretti Regione Lombardia (103.000 EURO)
2007-2009	componente UO “Dissecting a surface target candidate for the rational design of novel antibacterial drugs against <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ” Fondazione per la ricerca sulla Fibrosi Cistica, FFC (77.000 Euro)
2008-2009	Responsabile UO Progetto “Vigoni” (partner: Frank Hannemann, Universitaet Des Saarlandes) “Role of redox proteins in the assembly of FeS clusters in Eucariota” (4.000 Euro)
2008-2011	componente UO “Natural Antimicrobials For Innovative and Safe Packaging” - “NAFISPACK FP7-KBBE-2007-1, FP7/EU (250.000 EURO)
2010-2012	Responsabile UO PRIN 2008 “Aspetti strutturali e funzionali di sistemi coinvolti nell’inserzione del cofattore in flavoproteine mitocondriali”, MIUR (40.400 EURO)
2011-2014	Co-responsabile UO “Innovazione Industriale e Nuove Tecnologie per il Made in Italy: Nuove tecnologie per l’essicazione di pasta lunga e corta”, Ministero dello Sviluppo Economico (50.000 EURO)
2013-2015	Co-responsabile UO “Development and evaluation of nutritious and higher value rice-based products from locally parboiled and lower grade milled rice, GRISP-New Products”, Intern. Rice Research Inst. - IRRI (171.600 USD)
2016-2019	componente UO “NANOSAK - Nanocellulose-sakacin A conjugates for food packaging purposes”, Progetti Fondazione CARIPLO (180.000 EURO)
2016-2019	componente UO “PROcessi e TECnologie innovativi per l’Utilizzo di Sorgo come fonte di nuovi ingredienti per l’industria alimentare (PROTEUS), Progetti Linea R&S per Aggregazione, Regione Lombardia (118.000 EURO)
2017-2020	componente UO “Processing for healthy cereal foods” PRIN 2015, MIUR (30.000 EURO)

Direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati

“Grains for feeding the world” AISTEC 2015 [edited by Acquistucci R, Blandino M, Carcea M, D’Egidio MG. Iametti S, Marconi E, Marti A, Pagani MA, Palumbo M, Redaelli R. ISBN 978-88-906680-3-6.

Conseguimento di premi e riconoscimenti per l'attività scientifica, inclusa l'affiliazione ad accademie di riconosciuto prestigio nel settore

2015	Delegato Italiano (incarico congiunto da Consiglio Nazionale delle Ricerche/Società Italiana di Biochimica) alla General Assembly, International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB), Foz do Iguazu, Brasile, August 28th, 2015
2018	Delegato Italiano (incarico congiunto da Consiglio Nazionale delle Ricerche/Società Italiana di Biochimica) alla General Assembly, International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB), Seoul, South Korea, June 6, 2018
2018-2021	Membro designato dall'Assemblea Generale del "Nominating Committee", International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB)
2019-corrente	Membro del pannello di valutazione internazionale per l'assegnazione delle "Wood-Whelan and Mid-Career Fellowships", International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB)

Risultati ottenuti nel trasferimento tecnologico

2012-2015	Rappresentante UNIMI nel Cluster di Alta Tecnologia AgroFood Lombardia (CAT.A.L.), finalizzato allo sviluppo ed applicazione di tecnologie innovative nel settore agro-food ( <a href="http://www.clusteragrofoodlombardia.eu">http://www.clusteragrofoodlombardia.eu</a> )
-----------	---

Data

26 giugno 2019

Luogo

Milano