

ALLEGATO B

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n.1 posto/i di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera b) della Legge 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, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 17 del 02/03/2021) Codice concorso 4576

[Mattia Di Nunzio] CURRICULUM VITAE

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

COGNOME	DI NUNZIO
NOME	MATTIA
DATA DI NASCITA	14/05/1980

ESPERIENZA LAVORATIVA

<i>Data</i>	01/05/1997 – 31/07/1997
<i>Ruolo svolto</i>	Tirocinio presso il Servizio di Anatomia Patologica dell'ospedale Pierantoni di Forlì.
<i>Data</i>	01/02/2004 – 28/02/2004
<i>Ruolo svolto</i>	Tirocinio presso l'A.R.P.A. (Agenzia Regionale Per La Prevenzione E L'Ambiente dell'Emilia Romagna), sezione chimica delle acque.
<i>Data</i>	01/11/2004 – 31/10/2005
<i>Ruolo svolto</i>	Tutor del corso di laurea in Dietistica
<i>Data</i>	01/12/2005 – 30/11/2010
<i>Ruolo svolto</i>	Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Biochimica, Università di Bologna
<i>Data</i>	01/01/2006 – 31/12/2008
<i>Ruolo svolto</i>	Dottorando alla Scuola di Dottorato in Scienze degli Alimenti (XXI ciclo)
<i>Data</i>	01/06/2007 – 30/11/2007
<i>Ruolo svolto</i>	Ricerca scientifica presso l'Erasmus University Medical Center di Rotterdam (Olanda) sul ruolo funzionale di composti bioattivi degli alimenti.
<i>Data</i>	01/12/2010 – 05/07/2011
<i>Ruolo svolto</i>	Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Bologna
<i>Data</i>	06/07/2011 – 05/07/2016
<i>Ruolo svolto</i>	Assegnista di ricerca presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare, Università di Bologna
<i>Data</i>	01/04/2014 - 31/05/2014
<i>Ruolo svolto</i>	Ricerca scientifica presso l'Asociación de INvestigación de la Industria Agroalimentaria di Valencia (Spagna) sul ruolo funzionale di composti bioattivi degli alimenti.
<i>Data</i>	06/07/2016 – 05/07/2017
<i>Ruolo svolto</i>	Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Bologna
<i>Data</i>	05/07/2017 – 31/01/2019
<i>Ruolo svolto</i>	Contrattista presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna
<i>Data</i>	28/02/2019 – oggi
<i>Ruolo svolto</i>	Ricercatore a Tempo Determinato di tipo a) presso il Dipartimento di Scienze

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<i>Data</i>	1998
<i>Titolo di studio</i>	Diploma di Scuola Superiore presso l'Istituto Professionale di Stato "Melozzo da Forlì", con indirizzo chimico-biologico.
<i>Data</i>	15/06/2005
<i>Titolo di studio</i>	Laurea (vecchio ordinamento) <i>cum laude</i> in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bologna.
<i>Data</i>	27/05/2009
<i>Titolo di studio</i>	Dottorato di Ricerca Europeo in Scienze degli Alimenti, Università di Bologna.

ELENCO DEI PRODOTTI DELLA RICERCA PUBBLICATI SU RIVISTE INTERNAZIONALI

- 1 F. Danesi, M. Malaguti, M. Di Nunzio, M. Maranesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. Counteraction of adriamycin-induced oxidative damage in rat heart by selenium dietary supplementation. J. Agric. Food Chem. 2006, 54, 1203-1208
- 2 A. Bordoni, M. Di Nunzio, F. Danesi, P.L. Biagi. Polyunsaturated fatty acids: from diet to binding to PPARs and other nuclear receptors. Genes Nutr., 2006, 1, 95-106
- 3 A. Bordoni, A. Astolfi, L. Morandi, A. Pession, F. Danesi, M. Di Nunzio, M. Franzoni, P.L. Biagi, A. Pession. N-3 PUFAs modulate global gene expression profile in cultured rat cardiomyocytes. Implications in cardiac hypertrophy and heart failure. FEBS Letters, 2007, 581, 923-929
- 4 A. Bordoni, F. Danesi, M. Malaguti, M. Di Nunzio, F. Pasqui, M. Maranesi, P.L. Biagi. Dietary Selenium for the counteraction of oxidative damage: fortified foods or supplements? Br. J. Nutr. 2008, 99, 191-197
- 5 F. Danesi, M. Di Nunzio, E. Boschetti, A. Bordoni. Green tea extract selectively activates peroxisome proliferator-activated receptor β/δ in cultured cardiomyocytes. Br. J. Nutr. 2009, 101, 1736-1739

- 6 M. Di Nunzio, F. Danesi, A. Bordoni. N-3 PUFA as regulators of cardiac gene transcription. A new link between PPAR activation and fatty acid composition. *Lipids* 2009, 44, 1073-1079
- 7 M. Di Nunzio, D. van Deursen, A. Verhoeven, A. Bordoni. N-3 and n-6 PUFAs suppress sterol regulatory element binding protein activity and increase flow of free cholesterol in HepG2 cells. *Br. J. Nutr.* 2010, 103, 161-167
- 8 F. Danesi, F. Ferioli, M. F. Caboni, E. Boschetti, M. Di Nunzio, V. Verardo, V. Valli, A. Astolfi, A. Pession, A. Bordoni. Phytosterol supplementation reduces metabolic activity and slows cell growth in cultured rat cardiomyocytes. *Br. J. Nutr.* 2011, 106, 540-548
- 9 V. Righi, M. Di Nunzio, F. Danesi, L. Schenetti, A. Mucci, E. Boschetti, P. Biagi, S. Bonora, V. Tugnoli, A. Bordoni. EPA or DHA supplementation increases triacylglycerol, but not phospholipid levels in isolated rat cardiomyocytes. *Lipids*. 2011, 46, 627-636
- 10 M. Di Nunzio, V. Valli, A. Bordoni. Pro- and anti-oxidant effects of polyunsaturated fatty acid supplementation in HepG2 cells. *Prostaglandins Leukot. Essent. Fatty Acids*. 2011, 85, 121-126
- 11 A. Bordoni, G. Picone, E. Babini, M. Vignali, F. Danesi, V. Valli, M. Di Nunzio, L. Laghi, F. Capozzi. NMR comparison of in vitro digestion of Parmigiano Reggiano cheese aged 15 and 30 months. *Magn. Reson. Chem.* 2011, 49, S61-S70
- 12 V. Valli, A. M. Gómez-Caravaca, M. Di Nunzio, F. Danesi, M. F. Caboni, A. Bordoni. Sugar Cane and Sugar Beet Molasses, Antioxidant-rich Alternatives to Refined Sugar. *J. Agric. Food Chem.* 2012, 60, 12508–12515
- 13 A. Amaretti, M. Di Nunzio, A. Pompei, S. Raimondi, M. Rossi, A. Bordoni. Antioxidant properties of potentially probiotic bacteria: in vitro and in vivo activities. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 2013, 97, 809–817
- 14 E. Boschetti, M. Di Nunzio, F. Danesi, V. Righi, V. Tugnoli, A. Bordoni. Influence of genotype on the modulation of gene and protein expression by n-3 LCPUFA. *Genes Nutr.* 2013, 8, 589–600

- 15 M. Di Nunzio, M. Toselli, V. Verardo, M. F. Caboni, A. Bordoni. Counteraction of oxidative damage by pomegranate juice: influence of the cultivar. *J. Sci. Food Agric.* 2013, 93, 3565-3573
- 16 L. Laghi, E. Babini, A. Bordoni, A. Ciampa, F. Danesi, M. Di Nunzio, G. Picone, V. Valli, F. Capozzi. Time Domain Measurements and High Resolution Spectroscopy are Powerful Nuclear Magnetic Resonance Approaches Suitable to Evaluate the In Vitro Digestion of Protein-rich Food Products. In: *Magnetic Resonance in Food Science: Food for Thought* (J Van Duynhoven, H Van As, PS Belton, GA Webb eds). p. 201–212, The Royal Society of Chemistry (Cambridge, UK), 2013
- 17 M. Di Nunzio, L. Vannini, N. Tossani, F. Patrignani, R. Lanciotti and A. Bordoni. Impact Of High Pressure Homogenization (HPH) Treatment On The Nutritional Quality Of Egg/Yogurt, Vegetable And Fruit Based Creams. *Food Nutr. Sci.* 2014, 5, 27-34
- 18 A. Bordoni, L. Laghi, E. Babini, M. Di Nunzio, G. Picone , A. Ciampa, V. Valli, F. Danesi, F. Capozzi. The foodomics approach for the evaluation of protein bio-accessibility in processed meat upon in vitro digestion. *Electrophoresis.* 2014, 35, 1607–1614
- 19 P. Ferranti, C. Nitride, M. A. Nicolai, G. Mamone, G. Picariello, A. Bordoni, V. Valli, M. Di Nunzio, E. Babini, E. Marcolini, F. Capozzi. In vitro digestion of Bresaola proteins and release of potential bioactive peptides. *Food Res Int.* 2014, 63, 157–169
- 20 E. Marcolini, E. Babini, A. Bordoni, M. Di Nunzio, L. Laghi, A. Maczóc, G. Picone, E. Szerdahelyi, V. Valli, F. Capozzi. Bioaccessibility of the bioactive peptide carnosine during in vitro digestion of cured beef meat. *J. Agric. Food Chem.* 2015, 63, 4973–4978
- 21 F. Soglia, S. Mudalal, E. Babini, M. Di Nunzio, M. Mazzoni, F. Sirri, C. Cavani, M. Petracci. Histology, composition, and quality traits of chicken Pectoralis major muscle affected by wooden breast abnormality. *Poultry Science.* 2016, 95, 651-659
- 22 V. Valli, F. Danesi, A. Gianotti, M. Di Nunzio, D. L. Taneyo Saa, A. Bordoni. Antioxidative and anti-inflammatory effect of in vitro digested cookies baked

- using different types of flours and fermentation methods. *Food Res Int.* 2016, 88, 256-262.
- 23 M. Di Nunzio, V. Valli, A. Bordoni. PUFA and Oxidative Stress. Differential Modulation of the Cell Response by DHA. *Int J Food Sci Nutr.* 2016, 67, 834-843
- 24 A. Bordoni, F. Danesi, M. Di Nunzio, A. Taccari, V. Valli. Ancient wheat and health: a legend or the reality? A review on KAMUT khorasan wheat. *Int J Food Sci Nutr.* 2017, 3, 278-286
- 25 V. Ghini, M. Di Nunzio, L. Tenori, V. Valli, F. Danesi, F. Capozzi, C. Luchinat, A. Bordoni. Evidence of a DHA Signature in the Lipidome and Metabolome of Human Hepatocytes. *Int J Mol Sci.* 2017, 18, 359
- 26 M. Di Nunzio, V. Valli, L. Tomás-Cobos, T. Tomás-Chisbert, L. Murgui-Bosch, F. Danesi, A. Bordoni. Is cytotoxicity a determinant of the different in vitro and in vivo effects of bioactives? *BMC Comp. Alternative. Med.* 2017, 17, 453
- 27 F. Antognoni, R. Mandrioli, A. Bordoni, M. Di Nunzio, B. Viadel, E. Gallego, M. P. Villalba, L. Tomás-Cobos, D. L. Taneyo Saa, A. Gianotti. Integrated Evaluation of the Potential Health Benefits of Einkorn-Based Breads. *Nutrients.* 2017, 9, 1232.
- 28 V. Valli, A. Taccari, M. Di Nunzio, F. Danesi, A. Bordoni. Health benefits of ancient grains. Comparison among bread made with ancient, heritage and modern grain flours in human cultured cells. *Food Res Int.* 2018, 107, 206-215.
- 29 M. Di Nunzio, G. Picone, F. Pasini, M.F. Caboni, A. Gianotti, A. Bordoni, F. Capozzi. Olive oil industry by-products. Effects of a polyphenol-rich extract on the metabolome and response to inflammation in cultured intestinal cell. *Food Res Int.* 2018, 113, 392-400.
- 30 M. Di Nunzio, A. Bordoni, F. Aureli, F. Cubadda, A. Gianotti. Sourdough fermentation favourably influences selenium biotransformation and biological effects of flatbread. *Nutrients.* 2018, 10, 1898.
- 31 M. Di Nunzio. Hazelnuts as Source of Bioactive Compounds and Health

- Value Underestimated Food. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 2019, 7, 17-28.
- 32 C. Biagi, M. Di Nunzio, A. Bordoni, D. Gori, M. Lanari. Effect of Adherence to Mediterranean Diet during Pregnancy on Children's Health: A Systematic Review. *Nutrients*. 2019, 11, 997.
 - 34 A. Bub, C. Malpuech-Brugère, C. Orfila, J. Amat, A. Arianna, A. Blot, M. Di Nunzio, M. Holmes, Z. Kertész, L. Marshall, I. Nemeth, L. Ricciardiello, S. Seifert, S. Sutulic, M. Ulaszewska, A. Bordoni. A dietary intervention of bioactive enriched foods aimed at adults at risk of metabolic syndrome: protocol and results from PATHWAY-27 pilot study. *Nutrients*. 2019, 11, 1814.
 - 35 M. Di Nunzio, G. Picone, F. Pasini, E. Chiarello, M.F. Caboni, F. Capozzi, A. Gianotti, A. Bordoni. Olive oil by-product as functional ingredient in bakery products. Influence of processing and evaluation of biological effects. *Food Res Int*. 2020, 108940.
 - 36 F. Soglia, M. Mazzoni, M. Zappaterra, M. Di Nunzio, E. Babini, M. Bordini, F. Sirri, P. Clavenzani, R. Davoli, M. Petracci. Distribution and expression of vimentin and desmin in broiler Pectoralis major affected by the growth-related muscular abnormalities. *Front. Physiol*. 2020, 10, 1581.
 - 37 M. Di Nunzio, E. Betoret, A. Taccari, M. Dalla Rosa, A. Bordoni. Impact of processing on the nutritional and functional value of mandarin juice. *J. Sci. Food Agric*. 2020, 100, 4558-4564.
 - 38 M. Di Nunzio, E. Chiarello, A. Bordoni. Ancient grains for functional foods. From ancient Khorasan to KAMUT brand. In: *Ancient Grains in Modern Soils* (Raymond Cooper ed). DEStech Publications (Lancaster, Pennsylvania, USA) *In press*.
 - 39 F. Danesi, B. Larsen, M. Di Nunzio, R. Nielsen, D.de Biase, V. Valli, S. Mandrup, A. Bordoni. Co-administration of propionate or protocatechuic acid does not affect DHA-specific transcriptional effects on lipid metabolism in hepatic cultured cells. *Nutrients*. 2020, 12, 2952.
 - 40 E. Urbinati, M. Di Nunzio, G. Picone, E. Chiarello, A. Bordoni, Francesco Capozzi. The effect of balsamic vinegar dressing on protein and carbo-hydrate digestibility is dependent on the food matrix. *Foods*. 2021, 10, 411.

**ELENCO DEI PRODOTTI
DELLA RICERCA
PRESENTATI A
CONGRESSI**

- 41 L. Nissen, F. Casciano, E. Chiarello, M. Di Nunzio, A. Bordoni, A. Gianotti. Colonic in vitro model assessment of the prebiotic potential of bread fortified with polyphenols rich olive fiber. *Nutrients*. 2021, 13, 787.
- 1 A. Bordoni, F. Danesi, M. Malaguti, M. Di Nunzio, M. Maranesi, P.L. Biagi. Protection against adriamycin induced cardiotoxicity by selenium dietary supplementation. 50° Congresso Nazionale Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare (SIB), Riccione (RN) 27 September - 30 October 2005. Pubblicato su: *Italian Journal of Biochemistry*, vol 54; p.80 ISSN:0021-2938
- 2 F. Danesi, M. Malaguti, M. Di Nunzio, M. Maranesi, P.L. Biagi, A Bordoni. Effetto protettivo a livello cardiaco di una moderata supplementazione dietetica di selenio. 33° Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Montesilvano (PE) 6-8 October 2005.
- 3 F. Danesi, M. Malaguti, M. Di Nunzio, P.L. Biagi, A Bordoni. Influenza del congelamento e di diverse tecniche di coltura sull'attività antiossidante di alimenti vegetali. 1° Congresso Nazionale Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti (ARNA), Bologna 23-25 March 2006.
- 4 F. Danesi, A.M. Bargossi, M. Malaguti, M. Di Nunzio, A Bordoni, P.L. Biagi. Marker plasmatici di attività antiossidante come possibile segno diagnostico di diabete. 1° Congresso Nazionale Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti (ARNA), Bologna 23-25 March 2006.
- 5 M. Di Nunzio, M. Malaguti, F. Danesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. Modificazione della composizione acilica in cellule cardiache supplementare con EPA e DHA. 1° Congresso Nazionale Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti (ARNA), Bologna 23-25 March 2006.
- 6 M. Di Nunzio, A. Bordoni, F. Danesi, P.L. Biagi, A. Pession, L. Morandi, A. Astolfi, A. Pession, L. Masotti. EPA e DHA regolano geni implicati nell'ipertrofia e nello scompenso cardiaco. 1° Congresso Nazionale Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti (ARNA), Bologna 23-25 March 2006.

- 7 A. Bordoni, A. Astolfi, L. Morandi, A. Pession, F. Danesi, M. Di Nunzio, P.L. Biagi, A. Pession. EPA and DHA incorporate in neonatal rat cardiomyocyte lipids and modulate genes related to cardiac hypertrophy. What is the role of PPAR? 47th International Conference on the Bioscience of Lipids (ICBL), Pécs, Hungary 5 - 9 September 2006. Pubblicato su: Chemistry and Physics of Lipids, vol. 143; p. 86-87, ISSN0009-3084
- 8 M. Di Nunzio, F. Danesi, M. Maranesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. EPA and DHA modulate qualitative/quantitative lipid composition and activate PPAR beta, but not PPAR alpha, in cultured cardiomyocytes. 51° Congresso Nazionale Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare (SIB), Riccione (RN) 28 September - 30 October 2006. Pubblicato su: Italian Journal of Biochemistry, vol 55; p. 74 ISSN:0021-2938
- 9 F. Danesi, M. Di Nunzio, M. Maranesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. Is the reduction of NO production via PPAR activation one of the health benefits of green tea? Effects in hypoxic/reoxygenated cultured cardiomyocytes. 51° Congresso Nazionale Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare (SIB), Riccione (RN) 28 September - 30 October 2006. Pubblicato su: Italian Journal of Biochemistry, vol 55; p.75 ISSN:0021-2938
- 10 M. Di Nunzio, F. Danesi, M. Maranesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. Effetti degli acidi grassi polinsaturi n-3 in cellule cardiache. Relazione tra modulazione della composizione lipidica e regolazione dell'espressione genica. 34° Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Riccione (RN) 8 - 10 November 2006.
- 11 F. Danesi, M. Di Nunzio, M. Malaguti, P.L. Biagi, A. Bordoni. Catechine del tè verde: oltre l'attività antiossidante? 34° Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Riccione (RN) 8 - 10 November 2006.
- 12 F. Pasqui, M. Di Nunzio, O. Sanlorenzo, S. Melappioni, L. Console, M. Maranesi. Assunzione alimentare ed integrazione dietetica di acidi grassi polinsaturi n3 in gravidanze a rischio di parto pretermine. 34° Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Riccione (RN) 8 - 10 November 2006.
- 13 F. Danesi, A. Bordoni, M. Di Nunzio, S. Elementi, R. Neri, L. Filippo D'Antuono. Effetti biologici di estratti di Brassicacee e Lamiacee alimentari in

- cellule cardiache in coltura. VIII Giornate Scientifiche della Società Orticola Italiana (SOI), Sassari 8-11 May 2007.
- 14 A. Bordoni, F. Danesi, M. Di Nunzio, M. Malaguti, M. Maranesi, P.L. Biagi. Does n-3 PUFA supplementation favour free-radical damage? Different effects of EPA and DHA in cultured cardiomyocytes. Incontro studio congiunto SIB-SINU, Cesena 31 May-1 June 2007.
 - 15 A. Bordoni, A. Astolfi, L. Morandi, A. Pession, F. Danesi, M. Di Nunzio, M. Franzoni, A. Pession. Modulation of cardiac gene expression profile by N-3 PUFAs and its implication in hypertrophy and heart failure. XIX World Congress of the International Society for Heart Research (ISHR), Bologna, Italy 22-25 June 2007. Pubblicato su: Journal of Molecular and Cellular Cardiology, vol 42, suppl 1; p. S74, ISSN: 0022-2828.
 - 16 A. Bordoni, A. Astolfi, R. Leghissa, L. Morandi, A. Pession, F. Danesi, M. Di Nunzio, A. Pession. Hypertension, cardiac hypertrophy and heart failure: Is there a role for n-3 PUFAs? XIX World Congress of the International Society for Heart Research (ISHR), Bologna, Italy 22-25 June 2007. Pubblicato su: Journal of Molecular and Cellular Cardiology, vol 42, suppl 1; p. S143, ISSN: 0022-2828.
 - 17 F. Danesi, M. Di Nunzio, S. Elementi, R. Neri, L.F. D'Antuono, A. Bordoni. Influence of cultivar and agronomic techniques on the antioxidant activity of essential oils and extracts from edible Brassicaceae and Lamiaceae. 52° Congresso Nazionale Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare (SIB), Riccione (RN) 26-28 September 2007.
 - 18 A. Bordoni, A. Astolfi, F. Danesi, D. de Biase, R. Leghissa, L. Morandi, M. Di Nunzio, A. Pession, A. Pession. Modulation of gene expression by n-3 PUFAs as a novel adjunctive therapeutic modality for hypertension, cardiac hypertrophy and heart failure. 52° Congresso Nazionale Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare (SIB), Riccione (RN) 26-28 September 2007.
 - 19 A. Bordoni, A. Astolfi, R. Leghissa, L. Morandi, D. de Biase, F. Danesi, M. Di Nunzio, A. Pession, P.L. Biagi, A. Pession. Importanza della modulazione dell'espressione genica nel meccanismo di protezione dei PUFA n-3 verso l'ipertrofia cardiaca. XIV Congresso Nazionale della Società Italiana di Ricerche Cardiovascolari (SIRC), Imola (BO), 27-29 September 2007.

- 20 F. Danesi, M. Di Nunzio, S. Elementi, R. Neri, L.F. D'Antuono, A. Bordoni. Effectiveness of essential oils and extracts derived from edible plants in protecting cardiomyocytes from oxidative stress. Influence of cultivar and agronomic techniques. 2° Verona International Meeting on Foods, Phytotherapeutic Compounds and Health, Verona (VR) 29-30 September 2007.
- 21 F. Danesi, M. Di Nunzio, M. Malaguti, M. Maranesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. Green tea catechins activate Peroxisome Proliferator Activated Receptors (PPARs) in cultured cardiomyocytes: a new role in cardiovascular protection? 2° Verona International Meeting on Foods, Phytotherapeutic Compounds and Health, Verona (VR) 29-30 September 2007.
- 22 F. Danesi, M. Di Nunzio, M. Malaguti, M. Maranesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. Tè verde: effetti antiossidanti ed effetti trascrizionali. Workshop ANTIOSSIDANTI 2007, Bertinoro (FC) 23 November 2007.
- 23 F. Danesi, M. Di Nunzio, S. Elementi, R. Neri, L.F. D'Antuono, A. Bordoni. Fattori influenzanti l'effetto protettivo di estratti di Brassicaceae e Lamiaceae in un sistema biologico: cultivar, tecniche agronomiche e tecniche di estrazione. Workshop ANTIOSSIDANTI 2007, Bertinoro (FC) 23 November 2007.
- 24 M. Di Nunzio, D. VanDeursen, A. Verhoeven, A. Bordoni. Polyunsaturated fatty acids in the control of cholesterol and trygliceride synthesis: role of SREBP. 53° Congresso Nazionale Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare (SIB), Riccione (RN) 23-26 September 2008.
- 25 M. Di Nunzio, D. VanDeursen, A. Verhoeven, A. Bordoni. Polyunsaturated fatty acids lower srebp activity in human HepG2 hepatoma cells. 2nd Congress of the International Society of Nutrigenetics/Nutrigenomics. Geneva, Switzerland 6-8 October 2008. Pubblicato su: Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics, vol 1, suppl. 6; p.296 ISSN:0021-2938
- 26 M. Di Nunzio, D. VanDeursen, A. Verhoeven, A. Bordoni. Acidi grassi polinsaturi nella regolazione della sintesi di colesterolo e trigliceridi: il ruolo di SREBP. XV Congresso Nazionale della Società Italiana di Ricerche Cardiovascolari (SIRC), Imola (BO), 9-11 October 2008.

- 27 M. Di Nunzio, D. VanDeursen, A. Verhoeven, A. Bordoni. N-3 and n-6 PUFAs suppress SREBP activity and increase flow of free cholesterol in HepG2 cells. International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 28-29 May 2009.
- 28 F. Danesi, F. Ferioli, E. Boschetti, M. Di Nunzio, A. Astolfi, M. F. Caboni, A. Bordoni. Beyond the gut. Effects off plant sterols in cardiac cells. 54th National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology. Catania 23-27 September 2009.
- 29 M. Di Nunzio, F. Danesi, A. Bordoni. N-3 PUFA as regulators of cardiac gene transcription. A new link between PPAR activation and fatty acid composition. 54th National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology. Catania 23-27 September 2009.
- 30 M. Di Nunzio, F. Danesi, A. Bordoni. Modulation of gene expression by n-3 PUFAs. A new link between PPAR activation and fatty acid composition. XVI Congresso Nazionale della Società Italiana di Ricerche Cardiovascolari (SIRC), Imola (BO), 29-31 October 2009.
- 31 M. Di Nunzio, F. Danesi, A. Bordoni. PUFA n-3 come regolatori della trascrizione genica cardiaca. Un nuovo collegamento tra attivazione dei PPAR e composizione acilica. 37° Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Firenze 11 - 12 December 2009.
- 32 F. Danesi, F. Ferioli, E. Boschetti, M. Di Nunzio, A. Astolfi, M. F. Caboni, A. Bordoni. Oltre l'attività ipocolesterolemizzante: effetto dei fitosteroli in cellule cardiache. 37° Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Firenze 11 - 12 December 2009.
- 33 V. Righi, M. Di Nunzio, F. Danesi, E. Boschetti, L. Schenetti, A. Mucci, A. Bordoni, V. Tugnoli. Metabolic aspects of n-3 PUFAs supplementation to rat cardiomyocytes: a HR-MAS NMR and GC/MS study. 18° Meeting of International Society for Magnetic Resonance in Medicine (ISMRM), Stoccolma 1-7 May 2010.
- 34 A. Bordoni, G. Picone, E. Babini, M. Vignali, F. Danesi, V. Valli, M. Di Nunzio, L. Laghi, F. Capozzi. NMR omics approach to assess the in vitro digestion of Parmigiano Reggiano cheese. 2nd International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 22-24 June 2011.

- 35 M. Di Nunzio, V. Valli, A. Bordoni. Pro- and anti-oxidant effects of polyunsaturated fatty acid supplementation in HepG2 cells. 2nd International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 22-24 June 2011.
- 36 V. Valli, F. Danesi, M. Di Nunzio, A. Bordoni. Valutazione della capacità antiossidante totale di dolcificanti naturali alternativi allo zucchero raffinato. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Napoli 12-13 October 2011.
- 37 V. Valli, G. Picone, E. Babini, M. Vignali, F. Danesi, M. Di Nunzio, L. Laghi, F. Capozzi, A. Bordoni. Influenza della stagionatura sulla digeribilità del Parmigiano Reggiano. Valutazione mediante digestione in vitro e tecniche NMR. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Napoli 12-13 October 2011.
- 38 M. Di Nunzio, F. Boschetti, A. Bordoni. Acidi grassi polinsaturi e stress ossidativo: dall'effetto citotossico alla modulazione delle difese antiossidanti. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Napoli 12-13 October 2011.
- 39 F. Capozzi and A. Bordoni, L. Laghi, E. Babini, M. Di Nunzio, G. Picone, F. Danesi, V. Valli, A. Ciampa. Time domain measurements and high resolution spectroscopy are powerful Nuclear Magnetic Resonance approaches suitable to evaluate the in vitro digestion of protein-rich food products. 1st International Conference on Food Digestion, Cesena (FC) 19-21 March 2012.
- 40 G. Picone, E. Babini, A. Bordoni, F. Capozzi, F. Danesi, M. Di Nunzio, L. Laghi, E. Marcolini, V. Valli. La risonanza magnetica nucleare ad alta risoluzione per la valutazione della digestione in vitro di alimenti ricchi in proteine. III Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Roma 28-29 May 2012.
- 41 L. Laghi, E. Babini, A. Bordoni, A. Ciampa, F. Danesi, M. Di Nunzio, G. Picone, V. Valli, F. Capozzi. Time domain measurements and high resolution spectroscopy are powerful NMR approaches suitable to evaluate the in vitro digestion of protein-rich food products. 11th International Conference on the application of Magnetic Resonance in Food. Wageningen, Netherland, 26-29 June 2012.

- 42 M. Di Nunzio, M. Toselli, A. Bordoni. Pomegranate juice counteraction of H₂O₂-induced oxidative damage and cytotoxicity in HepG2 cells. Influence of the cultivar. Traditional Food International 2012, Cesena 4-5 October 2012.
- 43 V. Valli, M. Di Nunzio, F. Danesi, A. M. Gómez-Caravaca, M. F. Caboni, A. Bordoni. Sweetening agents as functional components of food: the case of molasses. Traditional Food International 2012, Cesena 4-5 October 2012.
- 44 M. Di Nunzio, M. Toselli, A. Bordoni. Effetto protettivo del succo di melograno verso la citotossicità e il danno ossidativo in cellule epatiche in coltura. Influenza delle cultivar. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna 22-23 October 2012.
- 45 M. Di Nunzio, G. Picone, E. Marcolini, V. Valli, F. Danesi, A. Ciampa, E. Babini, L. Laghi, F. Capozzi, A. Bordoni. Influenza della tecnologia di produzione sulla digeribilità delle proteine derivate da alimenti carnei. Valutazione mediante un sistema in vitro accoppiato a spettroscopia NMR. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna 22-23 October 2012.
- 46 F. Capozzi, A. Bordoni, L. Laghi, M. Di Nunzio, G. Picone, F. Danesi, A. Ciampa, V. Valli, E. Babini, E. Marcolini, M. Vallicelli. Lipidi e alimenti: dal profilo molecolare ai fabbisogni. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna 22-23 October 2012.
- 47 V. Valli, M. Di Nunzio, F. Danesi, A. M. Gómez-Caravaca, M.F. Caboni, A. Bordoni. Melasso di canna e di barbabietola: possibili alternative funzionali allo zucchero raffinato. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna 22-23 October 2012.
- 48 A. Bordoni, E. Babini, L. Laghi, M. Di Nunzio, E. Marcolini, V. Valli, F. Danesi, G. Picone, F. Capozzi. The foodomics approach for the assessment of digestibility of milk enriched with bioactive compounds. 2nd International Conference on Food Digestion, Madrid, Spain 6-8 March 2013.
- 49 V. Valli, F. Danesi, M. Di Nunzio, A. Gianotti, A. Bordoni. Digestion increases total antioxidant capacity and phenolic content of whole grain durum wheat and Kamut cookies. Evaluation of protective effects in HepG2 cells. 2nd International Conference on Food Digestion, Madrid, Spain 6-8 March 2013.

- 50 A. Bordoni, E. Babini, F. Danesi, M. Di Nunzio, L. Laghi, E. Marcolini, G. Picone, V. Valli, F. Capozzi. The foodomic approach for the assessment of digestibility of milk enriched with bioactive compounds. 3rd International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 22-24 May 2013.
- 51 M. Di Nunzio, M. Baldissarri, F. Missiroli, A. Gianotti, A. Bordoni. Counteraction of oxidative stress by bio-active selenium enriched food in HepG2 cells. 3rd International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 22-24 May 2013.
- 52 P. Ferranti, C. Nitride, M. A. Nicolai, G. Mamone, G. Picariello, E. Babini, E. Marcolini, M. Di Nunzio, V. Valli, Al. Bordoni, F. Capozzi. Proteomic characterization of Bresaola and of peptides released by in vitro gastrointestinal digestion. 3rd International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 22-24 May 2013.
- 53 M. Di Nunzio, V. Valli, A. Bordoni. PUFA and oxidative stress. From cytotoxic effect toward antioxidant defences. 20th International Congress of Nutrition, Granada, Spain, 15-20 September 2013. . Pubblicato su: Annals of Nutrition & Metabolism, vol 63, suppl. 1; p.223 ISSN:0250-6807
- 54 U. Valli, F. Danesi, M. Di Nunzio, A. Gianotti, R. Quinn, A. Bordoni. Evaluation of the biological protective effects of durum and kamut whole grain cookies. 20th International Congress of Nutrition, Granada, Spain, 15-20 September 2013. Pubblicato su: Annals of Nutrition & Metabolism, vol 63, suppl. 1; p.343 ISSN:0250-6807
- 55 M. Di Nunzio, M. Toselli, V. Verardo, M. F. Caboni, A. Bordoni. Counteraction of oxidative damage by pomegranate juice. Influence of the cultivar. 20th International Congress of Nutrition, Granada, Spain, 15-20 September 2013. Pubblicato su: Annals of Nutrition & Metabolism, vol 63, suppl. 1; p.1622 ISSN:0250-6807
- 56 M. Di Nunzio, M. Baldissarri, F. Missiroli, A. Gianotti, A. Bordoni. Counteraction of oxidative stress by bio-active selenium enriched food in HepG2 cells. 4th Management Committee & Working Groups Meeting of COST Action FA 1005, Izmir, Turkey 8-10 October 2013.
- 57 A. Bordoni, G. Picone, E. Babini, E. Marcolini, F. Danesi, V. Valli, M. Di

- Nunzio, L. Laghi, F. Capozzi. NMR snapshots of in vitro digestion of protein-rich foods. 4th Management Committee & Working Groups Meeting of COST Action FA 1005, Izmir, Turkey 8-10 October 2013.
- 58 M. Di Nunzio, M. Baldissarri, F. Missiroli, A. Gianotti, A. Bordoni. Valutazione delle proprietà nutrizionali di piadine arricchite in selenio dopo digestione in vitro. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Firenze 21-22 October 2013.
- 59 P. Ferranti, C. Nitride, M. A. Nicolai, G. Mamone, G. Picariello, A. Bordoni, V. Valli, M. Di Nunzio, E. Babini, E. Marcolini, F. Capozzi. In vitro digestion of Bresaola proteins and release of potential bioactive peptides. 3rd International Conference on Food Digestion, Wageningen, The Netherlands 11-13 March 2014.
- 60 N. P. Vidal, G. Picone, M. J. Manzanos, L. Laghi, E. Goicoechea, M. Di Nunzio, A. Bordoni, M. D. Guillen, F. Capozzi. Influence of growing and storage conditions on fish protein in vitro digestion. 3rd International Conference on Food Digestion, Wageningen, The Netherlands 11-13 March 2014.
- 61 E. Marcolini, A. Trimigno, A. Bordoni, F. Danesi, V. Valli, M. Di Nunzio, L. Laghi, F. Capozzi. Valutazione della digeribilità di latte e prodotti caseari attraverso un approccio foodomico. IV Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Roma 19-20 May 2014.
- 62 M. Di Nunzio, V. Valli, F. Danesi, A. Bordoni. Cytotoxic effects of selected bioactives in hepG2 cells. 1st Summer School on Nutrigenomics, Camerino (MC), 1-5 September 2014. Pubblicato su: Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics, vol 7; p.79 ISSN: 1661-6499
- 63 L. Tomás-Cobos, F. Danesi, M. Di Nunzio, V. Valli, B. Viadel, J. L. Monzo, A. Bordoni. HepG2 cells as a model to study how bioactive compounds modulate pathologies of metabolic syndrome. 11th NuGO week of Nutrigenomics of food, Castellammare di Stabia (NA) 8-11 September 2014.
- 64 B. Viadel, B. Pérez, J. Miralles, L. Tomás-Cobos, M. Di Nunzio, A. Bordoni. Bakery matrix effect in the DHA bioaccessibility. 11th NuGO week of Nutrigenomics of food, Castellammare di Stabia (NA) 8-11 September 2014.

- 65 L. Tomás-Cobos, F. Danesi, B. Viadel, M. Di Nunzio, E. Gallego, M.P. Villalba, D. L. Taneyo, V. Valli, A. Gianotti, J.L. Monzò, A. Bordoni. An integrated in vitro model to evaluate bioavailability and functional properties of food. 5th Management Committee & Working Group Meeting, Dubrovnic, Croatia, 23-25 September 2014.
- 66 F. Danesi, V. Valli, M. Di Nunzio, A. Bordoni. Componenti bioattivi degli alimenti e loro metaboliti: effetti sul metabolismo lipidico in cellule epatiche in coltura. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Roma 20-21 October 2014.
- 67 F. Danesi, M. Di Nunzio, V. Valli, D.L. Taneyo Saa, B. Viadel, L. Tomás-Cobos, E. Gallego, M.P. Villalba, A. Gianotti, A. Bordoni. Proprietà anti-infiammatorie di cereali antichi: il caso del *Triticum monococcum*. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Roma 20-21 October 2014.
- 68 V. Valli, M. Di Nunzio, F. Danesi, A. Bordoni. Componenti bioattivi degli alimenti e loro metaboliti: screening delle concentrazioni fisiologiche non citotossiche in cellule epatiche in coltura. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Roma 20-21 October 2014.
- 69 M. Di Nunzio, F. Danesi, V. Valli, D.L. Taneyo Saa, B. Viadel, L. Tomás-Cobos, E. gallego, M.P. Villalba, A. Gianotti, A. Bordoni. Anti-inflammatory effects of ancient grains: the case of *Triticum monococcum*. 4th International Conference on Food Digestion, Napoli, 17-19 March 2015.
- 70 F. Capozzi, A. Bordoni, E. Babini, A. Ciampa, F. Danesi, M. Di Nunzio, E. Marcolini, G. Picone, A. Trimigno, V. Valli, L. Laghi. Defining real food system by applying foodomics to the in vitro digestion. 4th International Conference on Food Digestion, Napoli, 17-19 March 2015.
- 71 M. P. Villalba, B. Viadel, E. Gallego, L. L. Tomás-Cobos, J. Daniel Rivera, M. Sanchez, M. Llin, D.L. Taneyo Saa, M. Di Nunzio, A. Bordoni, M.A. Bryszewska, A. Gianotti. In vitro evaluation of iron bioaccessibility in microencapsulated iron-enriched breads. 4th International Conference on Food Digestion, Napoli, 17-19 March 2015.
- 72 V. Valli, M. Di Nunzio, M. Forni, M. L. Bacci, A. Gianotti, A. Bordoni. Valutazione in vivo delle proprietà anti-infiammatorie e anti-ossidanti di

- prodotti da forno innovativi. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Firenze 2-4 December 2015.
- 73 A. Taccari, V. Valli, M. Di Nunzio, G. Picone, A. Trimigno, F. Capozzi, A. Bordoni. Digeribilità e bioaccessibilità in vitro di composti bioattivi in differenti cultivar di peperoni dolci (*Capsicum annuum*). Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Firenze 2-4 December 2015.
- 74 V. Valli, F. Danesi, M. Di Nunzio, A. Bordoni. Modulazione del metabolismo lipidico ad opera di componenti bioattivi. Riunione Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Firenze 2-4 December 2015.
- 75 V. Valli, A. Taccari, M. Di Nunzio, F. Danesi, A. Bordoni. Anti-inflammatory potential of minor and ancient grains. The 1st International Conference on the Food Bioactives and Health, Norwich, United Kingdom, 13-15 September 2016.
- 76 M. Di Nunzio, G. Picone, F. Capozzi, A. Gianotti, A. Bordoni. Valorizzazione nutrizionale dei sottoprodotti dell'industria oleifera in cellule intestinali in coltura. Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna 30 November - 2 December 2016.
- 77 M. Di Nunzio, A. Trimigno, G. Picone, F. Capozzi, A. Bordoni. Comparazione della digeribilità in vitro tra preparazioni gastronomiche tradizionali e sottoposto a processi innovativi di cottura. Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna 30 November - 2 December 2016
- 78 A. Taccari, V. Valli, E. Betoret, M. Di Nunzio, A. Bordoni. Valutazione delle proprietà antiossidanti di succhi di mandarino in cellule epatiche in coltura. Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna 30 November - 2 December 2016
- 79 M. Di Nunzio, G. Picone, F. Capozzi, A. Gianotti, A. Bordoni. Nutritional valorization of olive oil industry by-products in intestinal cell culture. International Conference on Food Innovation, Cesena 31 January – 3 February 2017
- 80 M. Di Nunzio, A. Trimigno, G. Picone, F. Capozzi, A. Bordoni. Digestibility comparison between traditional gastronomic formulations and submitted to

- innovative cooking processes. International Conference on Food Innovation, Cesena 31 January – 3 February 2017
- 81 M. Di Nunzio, A. Gianotti, A. Bordoni. I sottoprodotti dell'industria olearia come ingredienti funzionali in prodotti da forno. Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Torino 20 - 22 November 2017.
 - 82 M. Di Nunzio, A. Bordoni. Effetto della matrice alimentare sulla bioaccessibilità dell'acido docosaesaenoico. Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Torino 20 - 22 November 2017.
 - 83 M. Di Nunzio, A. Bordoni. Effects of food matrix on bio-accessibility of docosahexaenoic acid (DHA). 5th International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 10-12 January 2018.
 - 84 E. Urbinati, G. Picone, M. Di Nunzio, A. Bordoni, F. Capozzi. Balsamic vinegar affects carbohydrates and proteins digestion. 5th International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 10-12 January 2018.
 - 85 F. Danesi, V. Valli, M. Di Nunzio, A. Taccari, A. Bordoni. To unravel the gap among ancient, heritage, and modern grains. An in vitro comparative study in human cultured cells. 1st International Conference of Wheat Landraces for Healthy Food Systems, Bologna 13-15 June, 2018.
 - 86 M. Di Nunzio, G. Picone, F. Capozzi, A. Gianotti, A. Bordoni. I sottoprodotti dell'industria olearia come ingredienti funzionali in prodotti da forno. Dal metaboloma all'effetto anti-infiammatorio in cellule intestinali in coltura. Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Napoli 19 - 21 November 2017.
 - 87 M. Zappaterra, F. Soglia, M. Mazzoni, M. Bordini, M. Di Nunzio, M. Petracci, R. Davoli. Desmin and vimentin gene expression study in pectoralis major muscle of broilers affected by muscular abnormalities. 37th International Society for Animal Genetics Conference, Lleida, Spain, 7-12 July 2019
 - 88 M. Di Nunzio, G. Picone, E. Chiarello, C. Mengucci, F. Capozzi, A. Bordoni. Human Caco-2 cell line as intestinal model to study glucose diffusion: a metabolomics approach. 16th NuGO week of Nutrigenomics of food, Bern, Switzerland 9-12 September 2019.

- 89 E. Chiarello, M. Di Nunzio, G. Picone, C. Mengucci, F. Capozzi, A. Bordoni. Valutazione dell'assorbimento intestinale di glucosio tramite un approccio metabolomico. Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Genova 27 - 29 November 2019.
- 90 F. Casciano, L. Nissen, E. Chiarello, M. Di Nunzio, A. Bordoni, A. Gianotti. Colonic in vitro model assessment of the impact on host microbiota of lactose free milk. 6th International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 14-16 October 2020.
- 91 L. Nissen, F. Casciano, E. Chiarello, M. Di Nunzio, A. Bordoni and A. Gianotti. Colonic in vitro model assessment of the impact on host microbiota of breads enriched with polyphenol rich olive fiber. 6th International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 14-16 October 2020.
- 92 E. Chiarello, M. Di Nunzio, G. Picone, F. Capozzi, A. Bordoni. Caco-2 cell line as intestinal model to study carbohydrates and metabolites diffusion: an - omics approach. 6th International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 14-16 October 2020.
- 93 M. Di Nunzio, E. Urbinati, G. Picone, E. Chiarello, A. Bordoni, F. Capozzi. The effect of balsamic vinegar dressing on protein and carbohydrate digestibility is dependent on the food matrix. 6th International Conference of Foodomics, Cesena (FC) 14-16 October 2020.
- 94 F. Soglia, M. Bordini, M. Di Nunzio, G. Lattanzia, A. Meluzzi, F. Sirri, M. Mazzoni, M. Petracci. Implication of collagen type IV in the onset of breast muscle disorders in broilers. ASPA, Padova 15-18 June 2021.

**PREMIE
RICONOSCIMENTI PER
L'ATTIVITA'
SCIENTIFICA**

Data 25/03/2006

Riconoscimento Premio per il migliore contributo scientifico indetto nell'ambito del 1° Convegno Nazionale Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti (ARNA) per il contributo "EPA e DHA regolano geni implicati nell'ipertrofia e nello scompenso cardiaco" di M. Di Nunzio, A. Bordoni, F. Danesi, P.L. Biagi, A. Pession, L. Morandi, A. Astolfi, A. Pession, L. Masotti.

Data 05/11/2010

Riconoscimento Vincitore dell'ottava edizione del premio nazionale “Carlo Raffaele Lerici” per la migliore tesi di dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti da parte dell'Università di Udine.

Data 23/10/2012

Riconoscimento Premio Giovani Ricercatori attribuito nell'ambito del 35° Congresso Nazionale Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) alla dr.ssa V. Valli per il contributo "Melasso di canna e di barbabietola: possibili alternative funzionali allo zucchero raffinato" di V. Valli, M. Di Nunzio, F. Danesi, A.M. Gómez-Caravaca, M.F. Caboni, A. Bordoni.

**ORGANIZZAZIONE, O
PARTECIPAZIONE COME
RELATORE, A CONVEGNI**

Data 08/11/2006 – 10/11/2006

Oral communication al 34° Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Riccione, con il seguente contributo: M. Di Nunzio, F. Danesi, M. Maranesi, P.L. Biagi, A. Bordoni. Effetti degli acidi grassi polinsaturi n-3 in cellule cardiache in coltura. Relazione tra modulazione della composizione lipidica e regolazione dell'espressione genica.

Data 28/05/2009 – 29/05/2009

Segretario per il 1st International Conference on Foodomics, Cesena.

Data 19/02/2011 – 19/02/2011

Invited speaker alla giornata informativa "Nutrizione e integrazione: passato, presente, futuro", Ferrara

Data 22/06/2011 – 24/06/2011

Segretario per il 2nd International Conference on Foodomics, Cesena.

Data 10/05/2012

Invited speaker al convegno "MIGLIORARE LE PRESTAZIONI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE", Parma.

Data 22/05/2013 – 24/05/2013

Segretario per il 3rd International Conference on Foodomics, Cesena

Data 15/09/2013 – 20/09/2013

Oral communication al 20th International Congress of Nutrition, Granada, Spain, con il seguente contributo: M. Di Nunzio, V. Valli, A. Bordoni. PUFA and oxidative stress. From cytotoxic effect toward antioxidant defences

Data 28/2/2014

Invited speaker alla giornata informativa “IL POMODORO DA MENSA SICILIANO: LEADER DELL'ORTICOLTURA ITALIANA”, Ragusa

<i>Data</i>	2/10/2014	Invited speaker al convegno “Alimenti funzionali: quando la ricerca sa di buono”, Cesena
<i>Data</i>	08/10/2015 – 09/10/2015	Segretario per il 4th International Conference on Foodomics, Cesena
<i>Data</i>	30/11/2016 – 02/12/2016	Oral communication al 55° Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna, con il seguente contributo: M. Di Nunzio, G. Picone, F. Capozzi, A. Gianotti, A. Bordoni. Valorizzazione nutrizionale dei sottoprodotti dell'industria oleifera in cellule intestinali in coltura.
<i>Data</i>	30/11/2016 – 02/12/2016	Membro dell'Organizing Committee del 55° Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Bologna.
<i>Data</i>	10/01/2018 – 12/01/2018	Membro dell'Organizing Committee del 5th International Conference on Foodomics, Cesena
<i>Data</i>	17/01/2018	Invited speaker alla giornata informativa sui benefici derivanti dal consumo di ortaggi di qualità, Cesena
<i>Data</i>	21/09/2018	Invited speaker al Festival della Salute, Montecatini Terme
<i>Data</i>	12/10/2018	Invited speaker al programma di formazione itinerante della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Genova
<i>Data</i>	19/11/2018 – 21/11/2018	Oral communication al Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Napoli, con il seguente contributo: M. Di Nunzio, G. Picone, F. Capozzi, A. Gianotti, A. Bordoni. I sottoprodotti dell'industria olearia come ingredienti funzionali in prodotti da forno. Dal metaboloma all'effetto anti-infiammatorio in cellule intestinali in coltura.
<i>Data</i>	14/10/2020 – 16/10/2020	Membro dell'Organizing Committee del 6th International Conference on Foodomics, Cesena

**AFFILIAZIONI A
SOCIETA'
SCIENTIFICHE,**

**COMITATI EDITORIALI
DI RIVISTE E CENTRI DI
RICERCA**

<i>Data</i>	2006 - oggi
	Socio della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)
<i>Data</i>	27/07/2017 - oggi
	Membro dell'Editorial Board della rivista Current Research in Nutrition and Food Science
<i>Data</i>	14/07/2020 - oggi
	Membro della Reviewer Board delle riviste Nutrients, Antioxidants e Foods
<i>Data</i>	2019 - oggi
	Adesione al Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale (CIRI) Agroalimentare, Università di Bologna

**PARTECIPAZIONE O
COLLABORAZIONE
ALL'ATTIVITÀ DI
RICERCA CON GRUPPI O
CENTRI DI RICERCA
ITALIANI E STRANIERI**

<i>Data</i>	2005 - oggi
	Gruppo di Nutrizione Umana coordinato dalla prof.ssa Alessandra Bordoni presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena, Università di Bologna.
<i>Data</i>	2005-2011
	Department of Paediatrics, Haematology and Oncology Unit "Lalla Seragnoli", St Orsola-Malpighi Hospital, University of Bologna, Italy (A. Pession)
<i>Data</i>	2005 - 2011
	Interdepartmental Centre for Cancer Research "G. Prodi", University of Bologna, Italy (A. Astolfi)
<i>Data</i>	2006 - 2013
	Department of Biochemistry "G. Moruzzi", Nutrition Research Center, University of Bologna, Italy (V. Tugnoli)
<i>Data</i>	2007 - 2010
	Department of Biochemistry, Cardiovascular Research School COEUR, Erasmus MC, Rotterdam, The Netherlands (A. Verhoeven)
<i>Data</i>	2010 - oggi
	Gruppo di Bio-NMR coordinato dal professor Francesco Capozzi presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena, Università di Bologna

<i>Data</i>	2010 - oggi Gruppo di microbiologia degli alimenti insieme al dott. Andrea Gianotti presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena, Università di Bologna
<i>Data</i>	2011-2013 Department of Chemistry, University of Modena and Reggio Emilia, Italy (A. Mucci; A. Amaretti; S. Raimondi; M. Rossi)
<i>Data</i>	2012 Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF), Granada, Spain (A. M. Gómez-Caravaca)
<i>Data</i>	2013 Department of Pharmaceutical Sciences, University of Bologna, Italy (A. Pompei)
<i>Data</i>	2014 Department of Agriculture, University of Naples 'Federico II', Naples, Italy (P. Ferranti)
<i>Data</i>	2014 Institute of Food Sciences, CNR, Avellino, Italy (C. Nitride)
<i>Data</i>	2014 Faculty of Pharmacy, Lascaray Research Center, University of the Basque Country, Vitoria, Spain (N.P. Vidal)
<i>Data</i>	2014- oggi Department of Bioassays, Ainia Centro Tecnológico, Parque Tecnológico de Valencia, Spain (L. Tomás-Cobos; E. Gallego; M. Paz Villalba)
<i>Data</i>	2015 National Agricultural Research and Innovation Centre-Food Science Research Institute, Budapest, Hungary (E. Szerdahelyi)
<i>Data</i>	2016 Department of Nutrition and Food Technology, Faculty of Agriculture and Veterinary Medicine, An-Najah National University, Nablus, Palestine (S. Mudalal)
<i>Data</i>	2017 Department of Chemistry, University of Florence, Italy (C. Luchinat)
<i>Data</i>	2017 Center of Magnetic Resonance (CERM), University of Florence, Italy (V. Ghini)
<i>Data</i>	2017 Department of Experimental and Clinical Medicine, University of Florence, Italy (L. Tenori)
<i>Data</i>	2017 Department for Life Quality Studies, University of Bologna, Italy (F. Antognoni; R. Mandrioli)

<i>Data</i>	2018 Department of Food Safety, Nutrition, and Veterinary Public Health, Rome, Italy (F. Cubadda; F. Aureli)
<i>Data</i>	2018-2019 Pediatric Emergency Unit, Department of Medical and Surgical Sciences (DIMEC), St. Orsola Hospital, University of Bologna, Italy (C. Biagi; M. Lanari)
<i>Data</i>	2018-2019 Department of Biomedical and Neuromotor Sciences, University of Bologna, Italy (D. Gori)
<i>Data</i>	2014-2016 CSIC - Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA), Valencia, Spain (E. Betoret)
<i>Data</i>	2014-2016 Department of Biochemistry and Molecular Biology, University of Southern Denmark (B. Larsen; S. Mandrup)

**RISULTATI OTTENUTI
NEL TRASFERIMENTO
TECNOLOGICO**

<i>Data</i>	01/01/2013 – 31/12/2013
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al percorso imprenditoriale "Idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza" del Consorzio Spinner della regione Emilia Romagna con il progetto SELENIUM BIOTEC, che è stato ammesso alla fruizione delle agevolazioni previste (prot. N. 042/12)

**PARTECIPAZIONE A
CORSI DI FORMAZIONE**

<i>Data</i>	8/02/2006 – 10/02/2006 Partecipazione al corso di formazione in proteomica, Bologna
<i>Data</i>	11/3/2008 Partecipazione al corso di formazione Bruker sulle tecniche analitiche spettroscopiche NIR, NMR, LC-MS, Cesena
	01/10/2008 Partecipazione al corso di formazione Agilent sulle tecniche analitiche cromatografiche, Bologna
<i>Data</i>	30/3/2012 Partecipazione al corso di formazione GE Healthcare sulle problematiche delle tecniche di Western Blotting, Bologna

**PARTECIPAZIONI A
PROGETTI DI RICERCA
COMPETITIVI SU BANDI
NAZIONALI ED
INTERNAZIONALI**

<i>Data</i>	8/10/2019 – 10/10/2019
	Partecipazione alla 3 rd INFOGEST Training School inerente la messa punto di un sistema di digestione in vitro di tipo semidinamico, Madrid
<i>Data</i>	17/09/2020
	Partecipazione al corso di formazione Perkin Elmer: “Neuroscienze: studio dei meccanismi molecolari e di pathway cellulari”.
<i>Data</i>	07/10/2019 - oggi
	Partecipazione all’ “International INFOGEST Webinar on Food Digestion”.
<i>Data</i>	01/12/2005 – 30/12/2006
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al PRIN 2005: "Composti ad attività biologica di gruppi tassonomici modello: Lamiacee e Brassicacee"
<i>Data</i>	01/01/2009 – 30/12/2009
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al Progetto Europeo” Innovative non Thermal Processing Technologies to Improve the Quality and Safety of Ready-to-Eat Meals (HighQ RTE)” (Project No. 023140).
<i>Data</i>	01/09/2010 – 28/02/2013
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al progetto TEPASS (TEcnologie Per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile), finanziato dal bando regionale "dai distretti produttivi ai distretti tecnologici”
<i>Data</i>	01/01/2013 – 31/12/2013
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al percorso imprenditoriale "Idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza" del Consorzio Spinner della regione Emilia Romagna con il progetto SELENIUM BIOTEC (prot. N. 042/12).
<i>Data</i>	01/02/2013 – 30/01/2018
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al Progetto Europeo "Pivotal assessment of the effects of bioactives on health and wellbeing. From human genome to food industry (Pathway-27)"(grant agreement n° 311876).
<i>Data</i>	01/06/2013 – 31/12/2014
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al progetto MIA OVER 50 del Bando Industria 2015 - Nuove Tecnologie per il Made in Italy del Ministero dello Sviluppo Economico
<i>Data</i>	01/09/2013 – 31/08/2017
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al progetto Promozione della salute del consumatore:

	valorizzazione nutrizionale dei prodotti agroalimentari della tradizione italiana (PROS.IT)
<i>Data</i>	01/05/2014 – 30/01/2015
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al progetto europeo "Innovative biotechnological solutions for the production of new bakery functional foods (Bake4Fun)" (grant agreement no. 606476).
<i>Data</i>	01/06/2016 – 31/12/2017
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al progetto europeo "Ecofriendly PROcessing System for the full exploitation of the OLIVE health potential in products of added value (Ecoprolive)" (grant agreement n° 635597).
<i>Data</i>	01/10/2018 – oggi
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al progetto europeo "Future growth in sustainable, resilient and climate friendly organic and conventional European aquaculture (FutureEUAqua)" (grant agreement no. 817737).
<i>Data</i>	01/06/2019 – oggi
<i>Ruolo</i>	Partecipazione al progetto "Innovative milk and meat products for consumer's health (MiMe4Health)" finanziato dal bando della Regione Emilia-Romagna POR-FESR 2017-2020.
<i>Data</i>	01/01/2020 – oggi
	Partecipazione al progetto europeo "New Technologies, Tools and Strategies for a Sustainable Resilient and Innovative Aquaculture (NewTechAqua)" (862658).
<i>Data</i>	01/06/2020 – oggi
	Partecipazione al progetto EIT Food "Safer Food Delivery and distribution service during and after the COVID-19 pandemic (SAFELIVERY).

DIDATTICA

<i>Data</i>	01/12/2005 – oggi
	Co-relatore di 25 tesi di laurea attinenti ai SSD BIO/10 e MED/49. Membro della Commissione di Esame in: Nutrizione Umana E Principi di Dietetica (Cds. 0349), Nutrizione Umana (C.I.) (Cds, 0212), Fisiologia della Nutrizione e Razionamento (Cds. 3010), Nutrizione Umana (C.I.) (Cds. 0879), Valutazione Nutrizionale Degli Alimenti (Cds. 3010), Scienza dell'Alimentazione (Cds. 0007), Scienze Dietetiche e Microbiologia (C.I.) (Cds. 0349), Scienze dell'Alimentazione e Dietetica (C.I.) (Cds, 0874), Biochimica e Scienza dell'Alimentazione (C.I.) (Cds. 0873), Nutrizione Umana (Cds. 8531), Scienza dell'Alimentazione (Cds. 8528).
<i>Data</i>	a.a. 2020/2021
	Titolare del corso di Biochimica (00061-6CFU) inserito nel CdS Laurea in

**ALTRE SPECIFICHE
ESPERIENZE E
COMPETENZE
PROFESSIONALI**

Produzioni Animali (cod. 8882), Università di Bologna

Data 01/12/2005 – oggi

Peer reviewer per riviste scientifiche internazionali quali: Foods, International Journal of Environmental Research and Public Health, Journal of Obstetrics and Gynecology, Antioxidants, Genes & Nutrition, Nutrients, Toxins, Food Research International, Food and Nutrition Journal, Molecules, International Journal of Biochemistry Research & Review, Cell Biochemistry and Biophysics, International Journal of Molecular Sciences, Nutrition & Metabolism, Environmental Toxicology and Pharmacology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, International Journal of Food Sciences and Nutrition, Nutrition and Food Technology: Open Access, Current Research in Nutrition and Food Science, Italian Journal of Food Safety, Applied Sciences, Processes, Scientia Pharmaceutica, Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of Food Engineering, Agronomy, Plants.

Data 04/04/2011 – 04/04/2015

Partecipazione alla Food and Agriculture COST (European Cooperation in Science and Technology) Action FA 1005 “Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process (INFOGEST)”.

Data 28/03/2018 – oggi

Abilitazione alle funzioni di professore universitario di seconda fascia nel settore concorsuale 05/E1 ‘Biochimica generale’ (settore scientifico-disciplinare BIO/10 ‘Biochimica’) (validità dal 28/03/2018 al 28/03/2027) e nel settore concorsuale 06/D2 ‘Endocrinologia, Nefrologia e Scienze dell’Alimentazione e del Benessere’ (settore scientifico-disciplinare MED/49 ‘Scienze Tecniche Dietetiche Applicate’) (validità dal 29/03/2018 al 29/03/2027).

Data 2020 - oggi

Partecipazione al Gruppo di Lavoro sulla revisione dei Livelli di Assunzione Raccomandata dei Nutrienti (LARN) sui lipidi

Data 2005 - oggi

Collaborazioni professionali a vario titolo con imprese nazionali ed Enti Istituzionali inerenti il settore della scienza dell’alimentazione e biochimica quali Orogel, Lamboseed, Selenella, Regione Sicilia, NaturHouse, CAMST, Granarolo, Kerastase, Orchidea, Probiotal, Swisse, CESVIP, IAL,

	Assocuore.
MADRELINGUA	Italiana
ALTRA LINGUA	Inglese
<i>Capacità di lettura</i>	Buono
<i>Capacità di scrittura</i>	Buono
<i>Capacità di espressione orale</i>	Buono
CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI	Capacità di lavorare sia in maniera indipendente che in gruppo. Estesa esperienza nel coordinare team di 3-5 persone e di interfacciarsi e relazionarsi con colleghi, fornitori e clienti. Ampia conoscenza di stakeholders inerenti le attività di laboratorio scientifico.
CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE	Allestimento e propagazione di linee cellulari e cellule primarie in coltura e co-coltura. Sempre su cellule in coltura, valutazione della vitalità cellulare con ampie metodologie, transfezione cellulare, lisi cellulare. Valutazione su differenti campioni biologici e matrici alimentari di: espressione genica mediante real time PCR, espressione proteica mediante gel elettroforesi e western blotting, attività enzimatiche/prodotti del metabolismo/analiti mediante saggi custom ed ELISA realizzati in spettrofotometria, fluorescenza e bioluminescenza, composizione e quantità di acidi grassi mediante gascromatografia e realizzazione di saggi in microscopia in fluorescenza. Su campioni <i>in vitro</i> (lisati cellulari, estratti alimentari, plasmi e sieri umani/animali...) valutazione dello status antiossidante/ossidante mediante differenti markers e determinazione quali/quantitativa di nutrienti mediante differenti tecniche di indagine. Capacità di realizzazione di un sistema di digestione <i>in vitro</i> e determinazione della bioaccessibilità e della biodisponibilità dei nutrienti. Ampia esperienza nella realizzazione e validazione di metodiche di laboratorio da articoli scientifici pubblicati. Gestione ordini con la pubblica amministrazione. Elevata esperienza nella ricerca bibliografica nella letteratura nazionale ed internazionale e produzione di pubblicazioni su riviste internazionali. Consolidata esperienza nel problem solving e ampia capacità di multi-tasking.

|

Il sottoscritto Mattia Di Nunzio,

consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità e che le dichiarazioni rese nel curriculum sono rilasciate ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Data

04/03/2021

Luogo

Cesena