

Commissione Elettorale

Seduta del 11/10/2023

VERBALE N.2

Esame delle istanze di candidatura per l'elezione del Coordinatore del Consiglio del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana LM-61, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche. Triennio Accademico 2023/2026 - di cui al Bando n. 6722 /2023 Prot. n. 145151 del 29/09/2023.

Il giorno undici, del mese di ottobre, dell'anno 2023, alle ore 12:05 si riunisce in presenza, come stabilito nella seduta del 03/10/2023 (verbale n.1), presso gli uffici dell'U.O. Didattica del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche Viale delle Scienze, Ed. 16 - 90128 Palermo, la Commissione Elettorale e di Seggio, per la valutazione delle candidature per l'elezione del Coordinatore del Consiglio del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana LM-61, per il triennio 2023/2026, costituita da:

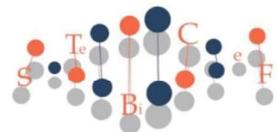
- Prof.ssa Gabriella Schiera (Presidente)
- Prof.ssa Ivana Pibiri (Componente)
- Dott.ssa Flores Naselli (Componente)
- Dott.ssa Francesca Borsellino (Componente/Studente)
- Dott. Antonino Mangiaracina (Segretario verbalizzante)

Il Presidente della Commissione, Prof.ssa Gabriella Schiera, verificato che tutti i componenti sono presenti, dichiara aperta la seduta alle ore 12:10.

Il Presidente comunica che entro i termini previsti, nessuna richiesta di modifica dell'elettorato attivo è pervenuta e procede quindi ad esaminare l'unica candidatura correttamente presentata a mezzo mail, nel rispetto dei termini previsti da bando n_6722/2023, prot. n. 145151 del 29/09/2023, e assunta al protocollo n. 148064 del 04/10/2023, della Prof.ssa Vita Di Stefano, corredata di Curriculum vitae, che si allega al presente verbale, costituendone parte integrante.

La Commissione elettorale valutata la sussistenza dei requisiti di eleggibilità, conclude che la candidatura della Prof.ssa Vita Di Stefano, per l'elezione a Coordinatore del Consiglio del Corso di Laurea Magistrale in "Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana" è ammissibile e ne dispone la pubblicazione, sul sito web del Dipartimento.

Il Presidente della Commissione elettorale autorizza il Segretario verbalizzante a provvedere alla pubblicazione di detta candidatura, del curriculum vitae della candidata sul sito web del Dipartimento STEBICEF e nel sito del CdS, ed a inserire il nominativo della candidata nella piattaforma ELIGO, predisposta



appositamente per le operazioni di voto che si svolgeranno lunedì 23/10/2023,
dalle ore 09.30 alle ore 12.30.

Alle ore 12.30, il Presidente della Commissione elettorale dichiara chiusa la
seduta, riconvocando la stessa, per le votazioni di lunedì 23 ottobre 2023 alle
ore 09:00

F.to Prof.ssa Ivana Pibiri (Componente)

F.to Dott.ssa Flores Naselli (Componente)

F.to Dott.ssa Francesca Borsellino (Componente/Studente)

F.to Dott. Antonino Mangiaracina (Segretario verbalizzante)

Per la Commissione

Il Presidente

Prof.ssa Gabriella Schiera

Firmato digitalmente da: Gabriella Schiera
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO/80023730825
Data: 11/10/2023 12:47:57

Vita Di Stefano

Curriculum Vitae

La Sottoscritta Vita Di Stefano, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità:

DATI PERSONALI

Luogo e data di nascita: [REDACTED]

Stato civile: [REDACTED]

Cittadinanza: [REDACTED]

Residente a: [REDACTED]

Mobile Phone : [REDACTED]

E-mail: vita.distefano@unipa.it

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

PEC: [REDACTED]

C.F.: [REDACTED]

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

Titolo Accademico: Laurea in Farmacia, Dottore di Ricerca in Scienze Farmaceutiche (VIII ciclo).

Attuale posizione: Professore associato del SSD CHIM/10 Chimica degli Alimenti, afferente al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF), Università degli Studi di Palermo, via Archirafi 32; 90123 Palermo.

Attività lavorative e formazione

Settembre 2022: inserimento nell'elenco nell'elenco World's Top 2% Scientists, 2021, elaborato dalla Stanford University che elenca oltre 186.000 ricercatori di tutte le discipline e, tra questi il 2,6% sono di nazionalità italiana e 86 sono i docenti di UNIPA.

<https://www.younipa.it/universita-classifica-mondiale-dei-migliori-ricercatori-al-mondo-86-sono-docenti-di-unipa/>

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

Marzo 2016- dicembre 2021, Decreto del Rettore n. 560 dell'Università di Palermo, ricercatore del Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10, afferente al Dipartimento STEBICEF.

Luglio 2000 – marzo 2016, Ricercatore Universitario del settore CHIM/08 Chimica Farmaceutica presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, oggi Dipartimento Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF), Università di Palermo.

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

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

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

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

Attività istituzionale, organizzativa e di coordinamento

Settembre 2023 partecipazione come componente verbalizzante della Commissione per la verifica dei requisiti di accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana LM-61, A.A. 2023/2024, decreto n.6131/2023, Prot. 132742-11/09/2023.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTIVITA' DIDATTICA

Incarichi di insegnamento

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

a.a. 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021, 2019/2020, 2018/2019, 2017/2018; 2016/2017 e 2015/2016 Corso di Alimenti e Prodotti dietetici (CHIM/10, 6CFU), per il corso di Laurea a ciclo unico in Farmacia.

a.a 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021, 2019/2020 e 2018/2019, Corso di Chimica degli Alimenti per il corso di Laurea in Dietistica (CHIM/10, 3CFU), Scuola di Medicina e Chirurgia, Professioni sanitarie tecniche (L/SNT3).

a.a. 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021 Corso di Chimica degli Alimenti (CHIM/10, 6CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana.

a.a 2016/2017, 2015/2016, 2014/2015, 2013/2014, 2012/2013, 2011/2012, 2010/2011, 2009/2010: Corso di Analisi dei Medicinali III, Corso di Laurea a ciclo unico in Farmacia (10CFU).

a.a 2003/2004 e 2002/2003: Corso di Analisi dei Medicinali III, Corso di Laurea Specialistica in Farmacia (9CFU).

a.a 2002/2003: Corso di Analisi dei Farmaci e dei loro metaboliti nei liquidi biologici, Corso di Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (3CFU)

a.a 2007/2008, 2006/2007, 2005/2006, 2004/2005: Corso di Analisi dei Farmaci e dei loro metaboliti nei liquidi biologici, corso di Laurea in Biotecnologie, Facoltà di Scienze MMFFNN (3CFU).

ATTIVITÀ DIDATTICA IN CORSI DI ALTA FORMAZIONE

Maggio 2014, Attività di docenza nell'ambito del Progetto di formazione Mediterranean Center for Human Health Advanced Biotechnologies (Med-CHHAB), del 11-11-2011, PON Na3 00273/F1, Obiettivo formativo 4; Corso specialistico per "Metodologie di Spettrometria di massa e applicazioni", per un totale di 32 ore.

Docente del Master di II Livello In "Metodologie di Spettrometria di Massa ed Applicazioni" emanato dall'Università di Palermo per l'a.a. 2008/2009 e per gli a.a. 2011/2012 e 2012/2013.

a.a. 2009/10 fino all'a.a. 2015/2016: Titolare del modulo del corso di "Metodologie Analitiche e Diagnostica Clinica" per il I anno della scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera, Università di Palermo.

a.a 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007, 2005/2006, 2004/2005, 2003/2004 e 2002/2003: Titolare del modulo del corso di "Analisi Chimico-Tossicologica" per il III anno della scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera, Università di Palermo.

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

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

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

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

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

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

Dal 2021 Tutor della Dott.ssa Carla Buzzanca del Dottorato di Ricerca in Scienze Molecolari e Biomolecolari accreditato XXXVII ciclo, codice DOT 1320418 CUP B73D21009190006, Borsa assegnata e finanziata dal PON “Ricerca e Innovazione” 2014-2020, Asse IV “Istruzione e ricerca per il recupero” Azione IV.5 “Dottorati su tematiche green”.

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

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

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

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

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

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

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

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

INCARICHI UNIVERSITARI, Attività presso il Dipartimento STEBICEF di UNIPA

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

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

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

Partecipazione ai Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento /PCTO 1' a.s. 2022/2023 - Orientamento attivo nella transizione scuola-università- CUP B51I22001080006, con un percorso teorico-pratico dal titolo "Alimentazione e salute" per la durata di 20 ore.

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

Contratti e convenzioni

2 Aprile 2022 - oggi la Dott.ssa V. Di Stefano è associata con incarico di collaborazione all'Istituto per la BioEconomia (CNR, Catania), per cooperare all'attività di ricerca per la valorizzazione di germoplasma tipico dell'ambiente Mediterraneo e degli scarti di lavorazione dell'industria agroalimentare per lo sviluppo di alimenti funzionali. La durata dell'associatura è valida fino al 31 dicembre 2023 e l'attività da svolgere è nell'ambito dei progetti Nutrage e Alifun. (Prot. CNR 88712).

2021- oggi, partecipante alla Convenzione di collaborazione scientifica CON-0385, ID 38622 "Bonifica di sedimenti contaminati da inquinati prioritari" in seno al Progetto MARINE HAZARD stipulato con CNR-IAS.

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

2018-oggi, partecipante alla Convenzione di collaborazione scientifica CON-OI 06, ID 30683, stipulato con ARPA Sicilia dal titolo: "Sviluppo di metodiche analitiche, per

l'adeguamento ai limiti di quantificazione previsti dal Decreto Legislativo n. 172/2015 per il monitoraggio di contaminanti organici (POPs) in acque, biota e sedimenti marini", stipulato con ARPA Sicilia.

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

2018-oggi, partecipante alla Convenzione di collaborazione scientifica COMM-0050 ID 28662, stipulato con l'Istituto per l'Ambiente Marino Costiero del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IAMC-CNR) dal titolo: "Studio e caratterizzazione di contaminanti organici (POPs) in acque, biota, alimenti, sedimenti, e suoli.

ATTIVITÀ DI RICERCA

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

Descrizione delle linee di ricerca:

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

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

2. Utilizzo di sottoprodotti dell'industria agro-alimentare, ottimizzazione e applicazione di metodi analitici avanzati mediante HPLC e spettrometria di massa tandem ad alta risoluzione. Valorizzazione di prodotti di scarto dell'industria agro-alimentare (filiera agrumicola, olearia, vitivinicola, ittica, della spremitura dei semi di *Cannabis*

sativa), per il recupero di composti bioattivi e funzionali ad alto valore aggiunto (polifenoli, steroli, trigliceridi, proteine) in vista di un loro utilizzo in alimenti funzionali, nutraceutici e nel settore farmaceutico.

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

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

5. Sviluppo di alimenti funzionali. Questa linea di ricerca ha preso spunto da studi che riguardano la caratterizzazione chimica e biologica di diversi composti biofunzionali quali acidi grassi poliinsaturi, polisaccaridi con attività prebiotica e composti ad attività antiossidante presenti in vegetali. A partire da questa esperienza sono stati sviluppati vari alimenti funzionali (pasta e prodotti da forno) destinati a particolari fasce di consumatori. Questo studio, che ha avuto una forte spinta dalla recente direttiva Europea sulle affermazioni salutistiche in etichetta (*health claims*), ha portato alla preparazione in laboratorio di nuovi alimenti funzionali in collaborazione con CNR — Istituto per la BioEconomia S.S. di Catania, nell'ambito dell'accordo (Prot. CNR 88712).

6. Studio delle tecniche di separazione ad alto potere risolutivo per l'analisi peptidomica in nano-HPLC-MS/MS: "bottom-up" e "top-down". Analisi di peptidi prodotti dalla digestione enzimatica del campione, ma anche il preventivo arricchimento delle proteine a bassa concentrazione presenti nel campione da analizzare. Impiego di tools bioinformatici (MASCOT, MS-Fit, ProFound). L'analisi proteomica dell'estratto fluido celomico del riccio di mare *Arbacia lixula* e *Cucumber holothuria tubulosa* ha permesso di identificare alcune proteine plausibilmente responsabili dell'effetto antitumorale dell'estratto e il cui studio è importante per conoscere il meccanismo molecolare della citotossicità per lo sviluppo di nuovi agenti di prevenzione e/o trattamento.

Competenze Tecniche

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

Tra queste in particolare UHPLC-Q-Exactive, spettrometro di massa ad alta risoluzione con sorgente HESI ed analizzatore di massa a trappola orbitale accoppiato a UHPLC. La strumentazione permette la determinazione qualitativa della "massa esatta" tramite infusione e determinazione quantitativa UHPLC-MS, ed è stata applicata in molti ambiti di ricerca da quello biomedico, a quello dell'analisi dei metaboliti secondari di origine vegetale, a quello della sicurezza degli alimenti.

Collaborazioni con gruppi di ricerca nazionali

2016 - oggi. Collaborazione scientifica col gruppo di ricerca della dott.ssa Maria Grazia Melilli del Consiglio Nazionale delle Ricerche-Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari di Catania (provvedimento di associazione con incarico di collaborazione Prot. CNR 88712).

L'interesse comune per lo studio delle molecole bioattive da matrici alimentari e le diverse competenze scientifiche hanno permesso, in particolare negli ultimi anni la pubblicazione di numerosi lavori scientifici su riviste internazionali.

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

- 1) “ALIFUN” Sviluppo di alimenti funzionali per l’innovazione dei prodotti alimentari di tradizione italiana, finanziato nell’ambito del Decreto Direttoriale 1735 del 13 luglio 2017 - Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020. Domanda ARS01_00783. Area di Specializzazione “Agrifood”.
- 2) “SIPROFF” Soluzioni innovative per la produzione e valorizzazione di Prodotti da forno funzionali - Regione Siciliana Azione 1.1.5 “Sostegno all’avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala”. (N. progetto 087490930405)
- 3) S.U.P.E.R.B.A. Salute dell’Uomo e del Pianeta e Recupero del Russello attraverso la Biofortificazione Agricola” - PSR SICILIA 2014-2020 Misura 16 - Cooperazione Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”

Articoli con la Dott. M.G. Melilli

- Di Stefano, V., Pagliaro, A., Del Nobile, M.A., Conte, A., Melilli, M.G., 2021. Lentil fortified spaghetti: Technological properties and nutritional characterization. *Foods*, 2021, 10(1), 4.
- Melilli, M.G.; Di Stefano, V.; Sciacca, F.; Pagliaro, A.; Bognanni, R.; Scandurra, S.; Virzi, N.; Gentile, C.; Palumbo, M. Improvement of Fatty Acid Profile in Durum Wheat Breads Supplemented with *Portulaca oleracea* L. Quality Traits of Purslane-Fortified Bread. *Foods*, 2020, 9, 764.
- Sciacca, F., Palumbo, M., Pagliaro, A., Virzi, N., Melilli, M.G., 2021. *Opuntia cladodes* as functional ingredient in durum wheat bread: rheological, sensory, and chemical characterization. *CYTA - Journal of Food*, 19(1), 96–104
- Di Stefano, V., Scandurra, S., Pagliaro, A., Di Martino, V., Melilli, M.G., Effect of Sunlight Exposure on Anthocyanin and Non-Anthocyanin Phenolic Levels in Pomegranate Juices by High Resolution Mass Spectrometry Approach, *Foods* 2020, 9, 1161; doi:10.3390/foods9091161

- Boussahel, S., Di Stefano, V., Muscarà, C., Cristani, M., Melilli, M.G., 2020. Phenolic compounds characterization and antioxidant properties of monocultivar olive oils from Northeast Algeria. *Agriculture (Switzerland)*, 2020, 10(11), pp. 1–13, 494
- Melilli MG, Pagliaro A, Scandurra S, Gentile C, Di Stefano V., 2020. Omega-3 rich foods: Durum wheat spaghetti fortified with *Portulaca oleracea*. *Food Bioscience*. 37,100730 <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100730>
- Melilli MG, Branca F., Sillitti C., Scandurra S., Calderaro P., Di Stefano V. 2019. Germplasm evaluation to obtain inulin with high degree of polymerization in Mediterranean environment. *Natural Product Research*. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1613402>
- Di Stefano V., Melilli MG 2019. Effect of storage on quality parameters and phenolic content of Italian extra-virgin olive oils. *Natural Product Research*. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1587434>
- Melilli MG, Pagliaro, A., Bognanni, R., Scandurra, S., Di Stefano, V. 2019. Antioxidant activity and fatty acids quantification in Sicilian purslane germplasm. *Natural Product Research (Open access)*. <https://doi.org/10.1080/14786419.2018.1560291>
- Bognanni R. Gallo G., Di Stefano V., Melilli MG 2019. Preservation of vitamins content in Cuccia using an innovative method of processing. *Natural Product Research (Open access)*. <https://doi.org/10.1080/14786419.2018.1548460>
- Di Stefano, V., Pitonzo, R., Novara, M.E., Bongiorno, D., Indelicato, S., Gentile, C., Avellone G., Bognanni, R., Scandurra, S., Melilli MG, 2018. Activity and phenolic composition in Pomegranate (*Punica granatum L.*) accessions from south Italy by UHPLC/Orbitrap-MS approach. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. DOI:10.1002/jsfa.9270

Partecipazione a Congressi

- Melilli MG, Di Stefano V., Pagliaro A., Bognanni R., Scandurra S., Avellone G. 2018. Biofortification of pasta and bread with fatty acid extracted from purslane. 27° SILAE Congress. Milazzo, Italy. Settembre 9-13, 2018.
- Melilli MG, Pagliaro A., Scandurra S., Tartamella A., Di Stefano V. 2019. *Portulaca oleracea L.* per la fortificazione di pasta ad azione antiossidante. Convegno InnoFoodMed2019, Bari, 13-15/03/2019 Pp.49-50
- Di Stefano V., Melilli MG, Gentile C. 2019. Pasta fortificata ad azione antiossidante. Uso della *Portulaca oleracea*. Convegno Società Chimica Italiana Congresso Congiunto delle Sezioni Sicilia e Calabria 2019, Palermo, 1-2/03/2019. P. 69. ISBN 978-88-5509-004-9.
- Di Stefano V., Coppola E., Carmelo Barchetta C., Antonella Pagliaro A., Melilli MG (2019). Analisi chimiche di campioni di pasta biofortificata. Convegno Società Chimica Italiana Convegno Congiunto delle Sezioni Sicilia e Calabria 2019, Palermo, 1-2/03/2019. P 62. ISBN 978-88-5509-004-9

- Di Stefano V., Scandurra S., Argento S., Di Bella M.C., Branca F, Melilli M.G., 2021. Caratterizzazione degli acidi grassi nell'olio dei semi di *Portulaca oleracea* L. lavoro presentato al XIII Giornate Scientifiche SOI "I traguardi di Agenda 2030 per l'ortoflorofruitticoltura italiana". Catania, 24-23 giugno 2021
- Sciacca F, Palumbo M, Pagliaro A, Di Stefano V, Scandurra S, Sollima L, Virzi N, Melilli MG, 2021. Valutazione delle caratteristiche qualitative e nutrizionali di pani funzionali, arricchiti con *Portulaca oleracea* e *Opuntia ficus-indica*. Comunicazione orale inviata per il XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità "Biodiversità 2021", Foggia 7 - 9 settembre 2021.

Sviluppo di tesi sperimentali di laurea/dottorato di ricerca in co-tutor con la Dott. M.G. Melilli:

- a) Pasta with cholesterol-lowering effect on human health (tesi di Dottorato di Ricerca in "Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza salutistica", XXXI Ciclo Università di Foggia)
- b) Determinazione quali quantitativa dei costituenti fenolici in melograno di cinque accessioni siciliane: Effetto dell'esposizione solare dei frutti (tesi di Laurea Magistrale Università di Palermo)
- c) Enhancement of Brassicaceae to produce bioactive oil with nutraceutical action (tesi di Laurea Magistrale Università di Catania 2021)

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

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

- Di Stefano V, Citarrella R, Mirarchi L, Cusimano A, Augello G, Carroccio A, Iovanna JL and Cervello M (2022) The clinical impact of an extra virgin olive oil enriched mediterranean diet on metabolic syndrome: Lights and shadows of a nutraceutical approach. *Front. Nutr.* 9:980429. doi: 10.3389/fnut.2022.980429
- D'Agostino, F., Avellone, G., Ceraulo, L., Di Stefano, V., Indelicato, S., La Pica, L., Morici, S., Vizzini, S., Bongiorno, D. Groundwater of Sicily (Italy) Close to Landfill Sites: Quality and Human Health Risk Assessment. *Exposure and Health*, 2021, 13 (3), pp. 535-550.
- Guarrasi V., Rappa G.C., Costa M.A., Librizzi F., Raimondo M, Di Stefano V., Germana M.A., Vilasi S Valorization of Apple Peels through the Study of the Effects on the Amyloid Aggregation Process of K-Casein. *Molecules*, 2021, 26(819): 2371.
- Emma M.R. Augello G., Di Stefano V., Azzolina A., Giannitrapani L., Montalto G, Cervello M., Cusimano A. Potential uses of olive oil secoiridoids for the

prevention and treatment of cancer: A narrative review of preclinical studies. *International Journal of Molecular Sciences*, 2021, 22(3), 1-22, 1234.

- D' Agostino, F., Bellante, A., Quinci, E., Gherardi, S., Placenti, F., Sabatino, N., Buffa, G., Avellone, G., Di Stefano, V., Del Core, M. Persistent and Emerging Organic Pollutants in the Marine Coastal Environment of the Gulf of Milazzo (Southern Italy): Human Health Risk Assessment. *Frontiers in Environmental Science*, 2020, 8, 117.
- Ciriminna, R., Scurria, A., Danzi, C., Timanaro, G., Di Stefano, V., Avellone, G., Pagliaro, M. Fragrant bioethanol: A valued bioproduct from orange juice and essential oil extraction. *Sustainable Chemistry and Pharmacy* 2018;(9):42-45.
- Rosaria Ciriminna, Lorenzo Albanese, Vita Di Stefano, Riccardo De Lisi, Giuseppe Avellone, Francesco Meneguzzo, Mario Pagliaro. Beer produced via hydrodynamic cavitation retains higher amounts of xanthohumol and other hops prenylflavonoids, *LWT- Food Science and Technology* 2018;91 :160-167.
- S. Indelicato, S. Orecchio, G. Avellone, S. Bellomo, L. Ceraulo, R. Di Leonardo, V. Di Stefano, R. Favara, E. Gagliano Candela, L. La Pica, S. Morici, G. Pecoraino, A. Pisciotta, C. Scaletta, F. Vita, S. Vizzini, D. Bongiorno. Effect of solid waste landfill organic pollutants on groundwater in three areas of Sicily (Italy) characterized by different vulnerability" *Environmental Science and Pollution Research* 2017;24:16869-16882.

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

- Inguglia, L., Chiamonte, M., Di Stefano, V., Schillaci, D., Cammilleri, G., Pantano, L., Mauro, M., Vazzana, M., Ferrantelli, V., Nicolosi, R., Arizza, V. Salmo salar fish waste oil: Fatty acids composition and antibacterial activity *PeerJ*, 2020, 8, 9299
- Di Stefano, V., Pitonzo, R., Giaccone, V., Alongi, A., Macaluso, A., Cicero, N., Cancemi, G., Ferrantelli, V. Analysis of β 2-agonists in cattle hair samples using a rapid UHPLC-ESI-MS/MS method. *Natural Product Research* 2017; 31(4):482-486
- Giaccone, V., Cammilleri, G., Di Stefano, V., Pitonzo, R., Vella, A., Pulvirenti, A., Lo Dico, G.M., Ferrantelli, V., Macaluso, A. First report on the presence of Alloxan in bleached flour by LC-MS/MS method. *Journal of Cereal Science* 120-125. 2017, <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.06.015>.
- Cicero, N., Corsaro, C., Salvo, A., Vasi, S., Giofr , S.V., Ferrantelli, V., Di Stefano, V., Mallamace, D., Dugo, G. The metabolic profile of lemon juice by proton HR-NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina. *Natural Product Research* 2015;29(20):1894-1902.

2008 - oggi Collaborazione con i prof. Mirella Vazzana e Vincenzo Arizza - Dipartimento STEBICEF Universit  di Palermo - per attivit  di ricerca rivolte alla identificazione e quantificazione di bioattivi di origine marina e in sottoprodotti dell'industria vitivinicola. Tale collaborazione ha prodotto n. 9 articoli in rivista:

- Schillaci, D, Arizza, V., Dayton, T., Camarda, L, Di Stefano, V. In vitro anti-biofilm activity of *Boswellia* spp. oleogum resin essential oils Letters in Applied Microbiology **2008**; 47(5):433-438
- Schillaci, D, Cusimano, M.G., Cascioferro, S.M., Di Stefano, V., Arizza, V., Chiaramonte, M., Inguglia, L., Bawadekji, A., Davino, S., Gargano, M.L. Venturella, G. International Journal of Medicinal Mushrooms **2017**;19(2):121-125
- Schillaci, D, Cusimano, M.G., Cascioferro, S.M., Di Stefano, V., Arizza, V., Chiaramonte, M., Inguglia, L., Bawadekji, A., Davino, S., Gargano, M.L. Venturella, G Antibacterial activity of desert truffles from Saudi Arabia against staphylococcus aureus and pseudomonas aeruginosa. International Journal of Medicinal Mushrooms **2017**;19(2):121-125
- Inguglia L, Chiaramonte M, Arizza V, Turiak L, Vekey K, Drahos L, et al. (2020) Changes in the proteome of sea urchin *Paracentrotus lividus* coelomocytes in response to LPS injection into the body cavity. PLoS ONE 15(2): e0228893. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228893>.
- Inguglia, L., Chiaramonte, M., Di Stefano, vi, Schillaci, D, Cammilleri, G., Pantano, L., Mauro, M., Vazzana, M., Ferrantelli, V., Nicolosi, R., Arizza, V. Salmo salar fish waste oil: Fatty acids composition and antibacterial activity, PeerJ, **2020**, 8, 9299
- Di Stefano, V., Bongiorno, D., Buzzanca, C., Indelicato, S., Santini, A., Lucarini, M., Fabbriozio, A., Mauro, M., Vazzana, M., Arizza, V., Durazzo, A. Fatty acids and triacylglycerols profiles from sicilian (Cold pressed vs. soxhlet) grape seed oils. Sustainability 2021, 13 (23), 13038
- Lo Brutto S., Iacofano D, Lo Turco V., Potorti A.G., Rando R., Arizza V., Di Stefano V. First assessment of plasticizers in marine coastal litterfeeder fauna in the mediterranean sea. Toxics, 2021, 9(2), 1-9, 31.
- Luparello, C.; Branni, R.; Abruscato, G.; Lazzara, V.; Sugár, S.; Arizza, V.; Mauro, M.; Di Stefano, V.; Vazzana, M. Biological and Proteomic Characterization of the Anti-Cancer Potency of Aqueous Extracts from Cell-Free Coelomic Fluid of *Arbacia lixula* Sea Urchin in an In Vitro Model of Human Hepatocellular Carcinoma. J. Mar. Sci. Eng. **2022**, 10, 1292. <https://doi.org/10.3390/jmse10091292>
- Claudio Luparello, Rossella Branni, Giulia Abruscato, Valentina Lazzara, Laszlo Drahos, Vincenzo Arizza, Manuela Mauro, Vita Di Stefano, Mirella Vazzana. Cytotoxic capability and the associated proteomic profile of cell-free coelomic fluid extracts from the edible sea cucumber *Holothuria Tubulosa* on hepg2 liver cancer cells. EXCLI Journal, Volume 21, Pages 722 – 743, **2022**. Doi:10.17179/excli2022-4825

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

- Di Stefano, V., Avellone, G., Pitonzo, R., Capocchiano, V.G., Mazza, A, Cicero, N., Dugo, G. Natural co-occurrence of ochratoxin A, ochratoxin B and aflatoxins in Sicilian red wines. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment 2015;8:1343-1351
- Di Stefano, V., Pitonzo, R., Avellone, G., Di Fiore, A., Monte, L, Ogorka, A.Z.T. Determination of Aflatoxins and Ochratoxins in Sicilian Sweet Wines by High-

Performance Liquid Chromatography with Fluorometric Detection and Immunoaffinity Cleanup. *Food Analytical Methods* , 2015;8(3):569-577.

Presentazione orale al X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze, 6-10 luglio 2014. Di Stefano, V; Avellone, G; Capocchiano, VG; Mazza, A; Cicero, N. Natural co-occurrence of Ochratoxin A, Ochratoxin B and Aflatoxins in sicilian red wines. Atti del congresso.

Presentazione al National Meeting "Massa 2012" Agozzino, P., Avellone G, Di Stefano, V., Filizzola, F., Monte, L.G., Catanzaro, P.M. (2012). Influence of wine-making technique and aging on the volatile fraction of red wine cultivars Perricone by SPME-GC/MS. In: Book of Abstracts (pp.44-44).

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

- Di Stefano, V.; Buzzanca, C.; Melilli, M.G.; Indelicato, S.; Mauro, M.; Vazzana, M.; Arizza, V.; Lucarini, M.; Durazzo, A.; Bongiorno, D. Polyphenol Characterization and Antioxidant Activity of Grape Seeds and Skins from Sicily: A Preliminary Study *Sustainability* 14, (11), 2022, 6702. doi:10.3390/su14116702
- Di Stefano, V.; Bongiorno, D.; Buzzanca, C. Indelicato, S.; Santini, A.; Lucarini, M.; Fabbrizio, A.; Mauro, M.; Vazzana, M.; Arizza, V.; Durazzo, A. Fatty acids and triacylglycerols profiles from sicilian (Cold pressed vs. Soxhlet) grape seed oils. *Sustainability* , 2021, 13(23), 13038
- Di Stefano, V., Durazzo, A., Lucarini, M. Food waste: Treatments, environmental impacts, current and potential uses. *Sustainability* 2021, 14 (1), art. no. 234.

Presentazione orale al 7MS-FoodDay , Firenze 5-8 Ottobre 2022; Vita Di Stefano, Carla Buzzanca (2022). Rheological and nutritional profile of spaghetti and bread fortified with hemp flours. In Atti del congresso 7MS-FoodDay (pp. 94-95).

Collaborazioni con gruppi di ricerca stranieri

2000 - oggi. Collaborazione scientifica col gruppo di ricerca della Prof.ssa Krisztina Ludányi della Semmelweis University, Department of Pharmaceutics, Hungary.

L'interesse comune volto allo sviluppo di protocolli LC-MS e GC-MS ha permesso negli ultimi anni un confronto continuo tra le due realtà universitarie. Inoltre, la Prof.ssa

è stata invitata a Palermo (24 novembre-1 dicembre 2019), utilizzando il programma CORI 2018 (Titolare del progetto di Ateneo la prof. V: Di Stefano, bando n. 1885 prot. n. 49206 del 09/07/2018, azione D) per lo svolgimento di interessanti lezioni rivolte a docenti e a studenti del corso di laurea in Farmacia e CTF di UNIPA dal titolo:

A: Food and drug interactions.

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

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

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

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

Un recente aspetto della collaborazione ha riguardato lo studio proteomico e peptidomico di alcuni campioni di riccio di mare. Lo studio ha permesso la pubblicazione di recenti articoli:

- Inguglia L, Chiaramonte M, Arizza V, Turiak L, Vekey K, Drahos L, et al. (2020) Changes in the proteome of sea urchin *Paracentrotus lividus* coelomocytes in response to LPS injection into the body cavity. PLoS ONE 15(2): e0228893. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228893>.
- Luparello, C.; Branni, R.; Abruscato, G.; Lazzara, V.; Sugár, S.; Arizza, V.; Mauro, M.; Di Stefano, V.; Vazzana, M. Biological and Proteomic Characterization of the Anti-Cancer Potency of Aqueous Extracts from Cell-Free Coelomic Fluid of *Arbacia lixula* Sea Urchin in an In Vitro Model of Human Hepatocellular Carcinoma. J. Mar. Sci. Eng. **2022**, 10, 1292. <https://doi.org/10.3390/jmse10091292>
- Claudio Luparello, Rossella Branni, Giulia Abruscato, Valentina Lazzara, Laszlo Drahos, Vincenzo Arizza, Manuela Mauro, Vita Di Stefano, Mirella Vazzana. Cytotoxic capability and the associated proteomic profile of cell-free coelomic fluid extracts from the edible sea cucumber *Holothuria Tubulosa* on hepg2 liver cancer cells. EXCLI Journal, Volume 21, Pages 722 – 743, **2022**. Doi:10.17179/excli2022-4825
- Di Stefano, V., Avellone, G., Bongiorno, D., Drahos, L., Vékey, K. Applications of liquid chromatography-mass spectrometry for food analysis, Journal of Chromatography A 1259, pp. 74-85, **2012**

2018-oggi. Collaborazione con la Prof.ssa Boussahel Soulef, Université Mohamed El Bachir El Ibrahimi Département des Sciences Biologiques de Bordj Bou Arréridj Algeria, per attività di ricerca rivolte alla determinazione degli indicatori della qualità degli oli di oliva di origine algerina, oltre che per la identificazione e quantificazione di biofenoli nei campioni analizzati. La professoressa algerina è stata ospitata nel laboratorio di cui è responsabile da prof. Di Stefano per due mesi.

Tale collaborazione ha prodotto il seguente articolo:

- Boussahel, S., Di Stefano, V., Muscarà, C., Cristani, M., Melilli, MG. Phenolic compounds characterization and antioxidant properties of monocultivar olive oils from northeast Algeria. *Agriculture* 2020, 10, 494; doi:10.3390/agriculture10110494

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

- In vitro antimicrobial activity of frankincense oils from boswellia sacra grown in different locations of the Dhofar region (Oman) Di Stefano, V., Schillaci, D, Cusimano, M.G., Rishan, M., Rshan, L. *Antibiotics*, 2020, 9(4), 195DOI:10.3390/antibiotics9040195.

Partecipazione a progetti di ricerca finanziati

Dal 1 novembre 2022, la sottoscritta partecipa alle attività del Centro Nazionale “National Biodiversity Future Center – NBFC”, codice identificativo CN00000033, - CUP UNIPA B73C22000790001, D.D. MUR n. 1034 del 17/06/2022, nell’ambito di: Spoke 6: “Biodiversity and human wellbeing”; WP 2 Bioprospecting and bioactivity, per un numero di ore pari a 1375, in tre anni; unità organizzativa Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo.

2020-2022 Collaborazione per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto finanziato dal titolo: PO FESR 2014-20 - Regione Siciliana, CoSMetici dalla fiLiera vitIviNicola bioloGica — SMILING, unità organizzativa dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo, progetto n. 087219090480 CUP GI 8117000160007.

2017-2021 Collaborazione per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto finanziato dal titolo: "Studio di strategie terapeutiche mediche innovative guidate da imaging, molecolare e proteo-genomica: applicazione in oncologia e neurologia" CIPE 2, D.M. 46965 del 29/12/2007, unità: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo.

2013-2016, Partecipazione al progetto "Valorizzazione di prodotti tipici della Dieta Mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici (DiMeSa) PON02 00451 3361785 Ricerca & Competitività 2007-2013, Avviso 713/Ric. del MIUR, Asse I -

sostegno ai mutamenti strutturali, Obiettivo Operativo - reti per il rafforzamento del potenziale scientifico-tecnologico delle Regioni della Convergenza.

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

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

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

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

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

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

Tutte le precedenti informazioni sono verificabili al link:

<https://iris.unipa.it/ap/wf1ask/project/widgetSearch.htm?posting=1&sort=wfltem.id&d ir=desc&CLEAR>

Partecipazione a comitati editoriali

Membro dell'Editorial Board di "**Frontiers in Nutrition**" (ISSN 2296-861X, Online) Section **Food Science**, (Frontiers Media S.A.), IF 6.590, con una collocazione Q1 in Food Science, giornale peer-reviewed open access pubblicato da Frontiers Media S.A. L'obiettivo di "Frontiers in Nutrition" è quello di pubblicare ricerche originali, sperimentazioni cliniche e revisioni nei settori della salute umana, dei comportamenti alimentari, dell'agronomia e della scienza alimentare. Tra le specialità di Frontiers in Nutrition: nutrizione clinica, nutrizione e diete sostenibili, tecnologia della nutrizione e delle scienze alimentari, chimica degli alimenti e immunologia nutrizionale.

<https://loop.frontiersin.org/people/1032445/overview>

Membro dell'Editorial Board di "**Frontiers in Food Science and Technology**", section **Food Safety and Quality Control** (ISSN 2674-1121, Online), (Frontiers Media S.A.) L'obiettivo di "Frontiers in Food Science and Technology" è quello di pubblicare ricerche originali, sperimentazioni cliniche e revisioni nei settori delle Scienze e delle tecnologie alimentari, coniugando l'innovazione alla sostenibilità.

Tra le specialità trattate all'interno di *Frontiers in Food Science and Technology*:
Caratterizzazione chimica e biochimica degli alimenti, proprietà fisiche degli alimenti, microbiologia degli alimenti, biotecnologie alimentari, imballaggio e conservazione degli alimenti, valorizzazione dei rifiuti alimentari, utilizzo di bio-composti recuperati, sostenibilità nella lavorazione degli alimenti, sicurezza alimentare e controllo qualità, controllo dei contaminanti negli alimenti, riduzione delle perdite alimentari.

<https://www.frontiersin.org/research-topics/31171/cold-pressed-oils-a-green-source-of-specialty-oils-volume-ii>

Membro dell'Editorial Board di "**Beverages**" (ISSN 2306-5710) con una collocazione Q2 in **Food Science and Technology** (fonte JCR 2021).

Beverages è un giornale peer-reviewed, open access pubblicato da MDPI. L'obiettivo di "*Beverages*" è quello di pubblicare articoli sulle politiche pubbliche e industriali relative alle bevande, controllo qualità, aspetti nutrizionali di bevande, bevande salutari e bevande funzionali, bevande sostitutive del pasto e bevande per esigenze mediche speciali. <https://www.mdpi.com/journal/beverages/editors?search=di+stefano> dal 01-12-2021 a oggi

Membro dell'Editorial Board della rivista "**Pharmacognosy Magazine**" (ISSN 0976-4062) collocazione Q2, IF 0.948, pubblicato da Wolters Kluwer - Medknow Publications and Media Pvt. Ltd. "*Pharmacognosy Magazine*" è una rivista peer-reviewed open access dedicata a studi originali su tutti gli aspetti dei prodotti naturali. La rivista prende in considerazione tutti gli articoli di interesse all'interno della Farmacognosia, inclusi: scoperta e valutazione di prodotti naturali, studi meccanicistici relativi ai prodotti naturali, analisi chimica di estratti di prodotti naturali per uso alimentare, valutazione di formulazioni che coinvolgono prodotti naturali.

<https://www.phcog.com/editorialboard.asp>

Membro dell'Editorial Board di "**International Journal of Food Science**" (ISSN: 2314-5765). giornale peer-reviewed open access pubblicato da Hindawi Limited. La rivista pubblica articoli e review in tutte le aree della scienza dell'alimentazione. Sono presi in considerazione articoli che discutono tutti gli aspetti della scienza alimentare, inclusi, il miglioramento della durata di conservazione, deterioramento degli alimenti, ingegneria alimentare, manipolazione degli alimenti, trasformazione degli alimenti, qualità degli alimenti, sicurezza alimentare, microbiologia e ricerca nutrizionale.

La rivista mira a fornire una risorsa preziosa per gli scienziati dell'alimentazione, i produttori di alimenti, i rivenditori di alimenti, i nutrizionisti, il settore della sanità pubblica e le agenzie governative e non governative competenti.

<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/editors/>

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

Lo scopo di *Frontiers in Nutrition* è quello di integrazione tra i vari settori della salute umana, dei comportamenti alimentari, dell'agronomia e della scienza alimentare del 21° secolo, affrontando argomenti quali: obesità, malnutrizione, fame, spreco alimentare, sostenibilità e salute dei consumatori.

Le sezioni specialistiche di *Frontiers in Nutrition* includono, ad esempio, nutrizione clinica, nutrizione e diete sostenibili, tecnologia della nutrizione e delle scienze alimentari, metodologia della nutrizione, nutrizione sportiva ed esercizio fisico, chimica degli alimenti e immunologia nutrizionale.

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

Membro dell'**Editorial Board di "Sustainability"** (ISSN: 2071-1050) **section "Sustainable Foods"**, giornale peer-reviewed, open access pubblicato da MDPI. L'obiettivo di "Sustainability" è quello di pubblicare articoli su sostenibilità ambientale, culturale, economica e sociale degli esseri umani. Fornisce un forum avanzato per studi relativi alla sostenibilità e allo sviluppo sostenibile in diverse sezioni: cibo sostenibile, sostenibilità ambientale e applicazioni, ecologia sociale e sostenibilità, aspetti economici e commerciali della sostenibilità, agricoltura sostenibile, etc.

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

Guest Editor della Special Issue dal titolo: "Food Waste: Treatments, Environmental Impacts, Current and Potential Uses" of *Sustainability* (ISSN 2071-1050), collocazione Q1 in Environmental Science (miscellaneous) IF 3.889, nella sezione "Sustainable Food", pubblicati 5 articoli.

https://www.mdpi.com/journal/sustainability/special_issues/food_waste_environment

Guest Editor della Special Issue dal titolo: " Special Issue "By-Products of the Agri-Food Industry: Use for Food Fortification" of *Sustainability* (ISSN 2071-1050), collocazione Q1 in Environmental Science (miscellaneous) IF 3.889, nella sezione "Sustainable Food", Deadline for manuscript submissions: 26 September 2023

https://www.mdpi.com/journal/sustainability/special_issues/6T4593C954

Membro dell'**Editorial Board di "Horticulturae"** (ISSN 2311-7524) (IF 2.923), giornale peer-reviewed open access pubblicato da MDPI. Tra le discipline correlate alla orticoltura il giornale pubblica nelle aree: biologia, qualità, sicurezza e tecnologia post-raccolta; biochimica; medicinali, erbe e colture speciali; prodotti orticoli trasformati; etc.

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

Membro dell'**Editorial Board di "Agriculture"** giornale peer-reviewed open access pubblicato da MDPI con una collocazione Q2 (*Plant Science*). L'obiettivo di "Agriculture" è pubblicare sulla salute e sicurezza dei prodotti agricoli, alimentazione animale, influenze ambientali sulla produzione e sui prodotti, impatto del cambiamento degli ambienti, bio-sicurezza e la gestione post-raccolta dei prodotti. (IF 3.408)

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

Membro dell'**Editorial Board di " Measurement: Food"** (ISSN: 2772-2759) giornale peer-reviewed open access pubblicato da ELSEVIER.

La rivista raccoglie studi incentrati sulle misurazioni alimentari e nutrizionali introducendo concetti metrologici, ma anche studi metodologici per garantire la

valutazione di dati dietetici validi. Tra gli argomenti trattati: studi che indagano l'etichettatura degli alimenti, genuinità, tracciabilità alimentare; sostenibilità degli alimenti, sicurezza alimentare, studi metodologici sulle proprietà organolettiche e sulla percezione sensoriale.

Membro dell'Editorial Board di "Polish Journal of Food and Nutrition Sciences" (ISSN: 1230-0322) giornale peer reviewed. La rivista pubblica articoli originali e review sulla ricerca alimentare fondamentale e applicata nelle seguenti sezioni: tecnologia alimentare, chimica degli alimenti, qualità e funzionalità degli alimenti e ricerca nutrizionale. Q2 (IF 2.736)

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

Membro dell'Editorial Board di "AIMS Agriculture and Food", (ISSN 2471-2086) IF 1.667, giornale peer-reviewed open access pubblicato da AIMS Press.

L'obiettivo di "AIMS Agriculture and Food" è quello di pubblicare ricerche originali, revisioni nei settori dell'agricoltura e del cibo. Tra gli argomenti di interesse: chimica e biochimica degli alimenti, proprietà fisico-chimiche, strutturali e funzionali dei prodotti agroalimentari, agricoltura e ambiente, sicurezza alimentare e nuove fonti alimentari alternative, tracciabilità e autenticazione di prodotti agroalimentari.

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

Altre attività

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

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

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

Maggio 2019 - oggi socio Fondatore ITACHEMFOOD

Componente del Local Committee del XIII Italian Food Chemistry Congress, CHIMALI2023 che si svolgerà a Marsala (TP), Maggio 2023

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

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

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

Conference speaker (ultimi 10 anni)

2022 - Presentazione come relatore al 7MS-FoodDay, Firenze 5-8 Ottobre 2022, Vita Di Stefano e Carla Buzzanca (2022). Rheological and nutritional profile of spaghetti and bread fortified with hemp flours. In Atti del congresso (pp. 94-95).

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

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

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

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

2014 - Relatore al X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze 6-10 luglio 2014, con una comunicazione dal titolo: "Natural co-occurrence of Ochratoxin A, Ochratoxin B and Aflatoxins in sicilian red wines".

2010 - Relatore al Convegno congiunto delle Sezioni Calabria e Sicilia, Palermo, 2-3 Dicembre 2010 con una comunicazione dal titolo: "Riduzione del contenuto di micotossine dopo trattamento con radiazioni ionizzanti su campioni di mandorle siciliane"

2010 - Alimed, alimentazione mediterranea, qualità, sicurezza e salute, Palermo 2225 Maggio 2011, con una comunicazione dal titolo: "Effects of gamma-irradiation on the alpha-tocopherol and fatty acids content in raw unpeeled almond kernels (Prunus dulcis)"

2010 - Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute Marsala (TP) 20-24 Settembre 2010 con una comunicazione dal titolo: "Valutazione dell'effetto del trattamento con radiazioni ionizzanti sul contenuto di micotossine nella frutta secca"

Elenco delle pubblicazioni della Dott.ssa Vita Di Stefano

1.	Biological Activity and Metabolomics of Griffonia simplicifolia Seeds Extracted with Different Methodologies Mannino, G., Serio, G., Gaglio, R., ... Di Stefano, V., Gentile, C. <i>Antioxidants</i> , 2023, 12(9), 1709
2.	Functional End-Use of Hemp Seed Waste: Technological, Qualitative, Nutritional, and Sensorial Characterization of Fortified Bread Sciacca, F.; Virzi, N., Pecchioni, N., ... Di Stefano, V., Bonacci, S. <i>Sustainability</i> 2023, 15(17), 12899
3.	Proteins and protein components for sportspeople: quality control of dietary supplements Di Stefano, V., Cicero, N., Melilli, M.G., Lucarini, M., Durazzo, A. <i>Natural Product Research</i> , 2023, DOI 10.1080/14786419.2023.2218974
4.	Bio-phenols determination in olive oils: Recent mass spectrometry approaches Bongiorno, D., Di Stefano, V., Indelicato, S., Avellone, G., Ceraulo, L. <i>Mass Spectrometry Reviews</i> , 2023, 42(4). 1462–1502
5.	In Vitro Cytotoxic Effect of Aqueous Extracts from Leaves and Rhizomes of the Seagrass <i>Posidonia oceanica</i> (L.) Delile on HepG2 Liver Cancer Cells: Focus on Autophagy and Apoptosis Abruscato, G., Chiarelli, R., Lazzara, V., Di Stefano V., Vazzana, M., Luparello, C. <i>Biology</i> , 2023, 12(4), 616
6.	HPLC/HRMS and GC/MS for Triacylglycerols Characterization of Tuna Fish Oils Obtained from Green Extraction Indelicato, S., Di Stefano, V., Avellone, G., ... Arizza, V., Bongiorno, D. <i>Foods</i> , 2023, 12(6), 1193
7.	Hemp Flour Particle Size Affects the Quality and Nutritional Profile of the Enriched Functional Pasta Bonacci, S., Di Stefano, V., Sciacca, F., ... Argento, S., Melilli, M.G. <i>Foods</i> , 2023, 12(4), 774
8.	Biological and Proteomic Characterization of the Anti-Cancer Potency of Aqueous Extracts from Cell-Free Coelomic Fluid of <i>Arbacia lixula</i> Sea Urchin in an In Vitro Model of Human Hepatocellular Carcinoma. Luparello, C., Branni, R., Abruscato, G., Lazzara, V.; Sugár, S.; Arizza, V.; Mauro, M.; Di Stefano, V., Vazzana, M. <i>Journal of Marine Science and Engineering</i> , 2022, 10(9), 1292
9.	The clinical impact of an extra virgin olive oil enriched mediterranean diet on metabolic syndrome: Lights and shadows of a nutraceutical approach. Seidita, A.; Soresi, M.; Giannitrapani, L.; Di Stefano, V.; Citarrella, R.; Mirarchi, L.; Cusimano, A.; Augello, G.; Carroccio, A.; Iovanna, J.L.; Cervello, M. <i>Frontiers in Nutrition</i> , 94, 2022, 980429. doi:10.3389/fnut.2022.980429
10.	Di Stefano, V.; Buzzanca, C.; Melilli, M.G.; Indelicato, S.; Mauro, M.; Vazzana, M.; Arizza, V.; Lucarini, M.; Durazzo, A.; Bongiorno, D. Polyphenol Characterization and Antioxidant Activity of Grape Seeds and Skins from Sicily: A Preliminary Study <i>Sustainability</i> 14, (11), 2022, 6702. doi:10.3390/su14116702
11.	Chitosan Film Functionalized with Grape Seed Oil—Preliminary Evaluation of Antimicrobial Activity Mauro, M.; Pinto, P.; Settanni, L.; Puccio, V.; Vazzana, M.; Hornsby, B. L.; Fabbriozio, A.; Di Stefano, V.; Barone, G.; Arizza, V. <i>Sustainability</i> (Switzerland), 2022, 14(9), 5410. Doi: 10.3390/su14095410
12.	Spaghetti Enriched with Inulin: Effect of Polymerization Degree on Quality Traits and α -Amylase Inhibition Cardullo, N.; Muccilli, V.; Di Stefano, V.; Sollima, L.; Melilli, M.G. <i>Molecules</i> , 2022, 27(8), 2482
13.	Total petroleum hydrocarbons (TPH) determination in surfactant stabilized marine water emulsions Bongiorno, D.; Ceraulo, L.; Di Stefano, V.; Avellone, G.; Indelicato, S. <i>Arkivoc</i> , 2022, 2022(2), pp. 180–190
14.	Cytotoxic capability and the associated proteomic profile of cell-free coelomic fluid extracts from the edible sea cucumber <i>Holothuria Tubulosa</i> on hepg2 liver cancer cells. Luparello C., Branni, R.; Abruscato, G.; Lazzara, V.; Laszlo D.; Arizza, V.; Mauro, M.; Di Stefano, V.; Vazzana, M. <i>EXCLI Journal</i> , Volume 21, Pages 722 – 743, 2022. doi:10.17179/excli2022-4825
15.	Fatty acids and triacylglycerols profiles from sicilian (Cold pressed vs. soxhlet) grape seed oils Di Stefano, V.; Bongiorno, D.; Buzzanca, C. Indelicato, S.; Santini, A.; Lucarini, M.; Fabbriozio, A.; Mauro, M.; Vazzana, M.; Arizza, V.; Durazzo, A. <i>Sustainability</i> (Switzerland), 2021, 13(23), 13038

16.	Groundwater of Sicily (Italy) Close to Landfill Sites: Quality and Human Health Risk Assessment D'Agostino, F., Avellone, G., Ceraulo, L., Di Stefano, V., Indelicato, S., La Pica, L., Morici, S., Vizzini, S., Bongiorno, D. Exposure and Health, 2021, 13 (3), pp. 535-550.
17.	Bio-phenols determination in olive oils: Recent mass spectrometry approaches Bongiorno, D., Di Stefano, V., Indelicato, S., Avellone, G., Ceraulo, L. Mass Spectrometry Reviews 2021, DOI: 10.1002/mas.21744
18.	Food waste: Treatments, environmental impacts, current and potential uses Di Stefano, V., Durazzo, A., Lucarini, M. Sustainability 2021, 14 (1), art. no. 234.
19.	Valorization of Apple Peels through the Study of the Effects on the Amyloid Aggregation Process of K-Casein Guarrasi V., Rappa G.C., Costa M.A., Librizzi F., Raimondo M, Di Stefano V., Germana M.A., Vilasi S. Molecules, 2021, 26(819): 2371 ISSN: 1420-3049
20.	First assessment of plasticizers in marine coastal litterfeeder fauna in the mediterranean sea Lo Brutto S., Iacofano D, Lo Turco V., Potorti A.G., Rando R., Arizza V., Di Stefano V. Toxics, 2021, 9(2), 1 — 9, Article number 31 ISSN.2305-6304
21.	Potential uses of olive oil secoiridoids for the prevention and treatment of cancer: A narrative review of preclinical studies Emma M.R. Augello G., Di Stefano V., Azzolina A., Giannitrapani L., Montalto G, Cervello M., Cusimano A. International Journal of Molecular Sciences, 2021, 22(3), 1-22, 1234 ISSN:1661-6596
22.	Lentil fortified spaghetti: Technological properties and nutritional characterization Di Stefano V., Pagliaro A., Del Nobile M.A., Conte A., Melilli M.G. Foods 2021, 10, 4, 1-11 ISSN:2304-8158
23.	Tree planting density and canopy position affect 'cerasuola' and 'koroneiki' olive oil quality Grilo, F., Sedaghat, S., Di Stefano, V., Sacchi, R., Caruso, T., Lo Bianco, R. Horticulturae, 2021, - 12, Article number 11 ISSN:2311-7524
24.	Opuntia cladodes as functional ingredient in durum wheat bread: theological, sensory, and chemical characterization, Sciacca, F., Palumbo, M., Pagliaro, A., Di Stefano V., Scandurra S., Virzi, N., Melilli, M.G. CYTA -Journal of Food, 2021, 190, pp. 96-104 ISSN: 1947-6337
25.	Phenolic compounds characterization and antioxidant properties of monocultivar olive oils from northeast Algeria Boussahel, S., Di Stefano, V, Muscarà, C., Cristani, M., Melilli, MG. Agriculture, 2020, 10(11), 1-13, 494 ISSN:2077-0472
26.	Omega-3 rich foods: Durum wheat spaghetti fortified with Portulaca oleracea Melilli, M.G., Pagliaro, A., Scandurra, S., Gentile, C, Di Stefano, V. Food Bioscience, 2020, 37, 100730 ISSN: 2212-4292
27.	Mononuclear perfluoroalkyl-heterocyclic complexes of PD(II): Synthesis, structural characterization and antimicrobial activity Rubino, S. , Alduina, R., Cancemi, P., Girasolo M.A., Di Stefano V. , Orecchio S., Buscemi, S., Pibiri, I. Molecules, 2020, 25(19), 4487 ISSN:1420-3049
28.	Effect of sunlight exposure on anthocyanin and non-anthocyanin phenolic levels in pomegranate juices by high resolution mass spectrometry approach Di Stefano, V., Scandurra, S., Pagliaro, A., Di Martino, V., Melilli, M.G. Foods, 2020, 9(9), 1161, ISSN:2304-8158
29.	Persistent and Emerging Organic Pollutants in the Marine Coastal Environment of the Gulf of Milazzo (Southern Italy): Human Health Risk Assessment D' Agostino, F., Bellante, A., Quinci, E., Gherardi, S., Placenti, F., Sabatino, N., Buffa, G., Avellone, G., Di Stefano, V., Del core, M. Frontiers in Environmental Science, 2020, 8, 117 ISSN:2296-665X
30.	Salmo salar fish waste oil: Fatty acids composition and antibacterial activity Inguglia, L., Chiaramonte, M., Di Stefano, vi, Schillaci, D, Cammilleri, G., Pantano, L., Mauro, M., Vazzana, M., Ferrantelli, V., Nicolosi, R., Arizza, V. PeerJ, 2020, 8, 9299 ISSN:2167-8359

31.	Improvement of fatty acid profile in durum wheat breads supplemented with <i>Portulaca oleracea</i> L. quality traits of purslane-fortified bread. Melilli, M.G., Di Stefano, V., Sciacca, F., Pagliaro, A., Bognanni, R., Scandurra, S., Virzi, N., Gentile, C., Palumbo, M. Foods, 2020, 9(6), 764 ISSN:2304-8158
32.	Quality evaluation of extra-virgin olive oils from Sicilian genotypes grown in a high-density system Grilo, F., Novara, ME., D'Oca, M.c., Rubino, S., Lo Bianco, R., Di Stefano, V. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 2020, 71(4), pp. 397-409 ISSN: 0963-7486
33.	In vitro antimicrobial activity of frankincense oils from <i>boswellia sacra</i> grown in different locations of the Dhofar region (Oman) Di Stefano, V., Schillaci, D, Cusimano, M.G., Rishan, M., Rashaan, L. Antibiotics, 2020, 9(4), 195 ISSN: 2079-6382
34.	Vaccinium macrocarpon (Cranberry)-based dietary supplements: Variation in mass uniformity, proanthocyanidin dosage and anthocyanin profile demonstrates quality control standard needed Mannino, G., Di Stefano, V., Lauria, A., Pitonzo, R., Gentile, C. Nutrients, 2020, 12(4), 992 ISSN: 2072-6643
35.	Changes in the proteome of sea urchin <i>Paracentrotus lividus</i> coelomocytes in response to LPS injection into the body cavity. Luigi Inguglia, Marco Chiamonte, Vincenzo Arizza, Lilla Turiak, Karol Vekey, Laszlo Drahos, Rosa Pitonzo, Giuseppe Avellone and Vita Di Stefano. PLOS ONE 2020;(19):1-17 ISSN: 1932-6203
36.	Control of Growth and Persistence of <i>Listeria monocytogenes</i> and P-Lactam-Resistant <i>Escherichia coli</i> by Thymol in Food Processing Settings Cusimano, M.G., Di Stefano, vs, La Gigia, M., Di Marco Lo Presti, V., Schillaci, D, Pomilio, F., Vitale, M. Molecules, 2020, 25(2),383. ISSN:1420-3049
37.	Effect of storage on quality parameters and phenolic content of Italian extra-virgin olive oils. Di Stefano, V., Melilli, MG. Natural Product Research 2020;34(1), 78-86 ISSN: 1478-6419
38.	Preservation of vitamins content in Cuccia using an innovative method of processing processing. Bognanni, R., Gallo, G., Di Stefano, V., Melilli, M.G. Natural Product Research 2020;34(1), 153-157 ISSN: 1478-6419
39.	Antioxidant activity and fatty acids quantification in Sicilian purslane germplasm Melilli, M.G., Pagliaro, A., Bognanni, Re, Scandurra, S., Di Stefano, V. Natural Product Research 2020;34(1), 26-33 ISSN: 1478-6419
40.	Germplasm evaluation to obtain inulin with high degree of polymerization in Mediterranean environment Melilli, M.G., Branca, F., Sillitti, C., Scandurra, S., Calderaro, P., Di Stefano, V. Natural Product Research 2020;34(1): 187-191. ISSN: 1478-6419
41.	Food quality and nutraceutical value of nine cultivars of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) fruits grown in Mediterranean subtropical environment. Gentile, C., Di Gregorio, E., Di Stefano, V., Mannino, G., Perrone, A., Avellone, G., Sortino, G., Inglese, P., Farina, V. Food Chemistry 2019; 277:471-479 ISSN:0308-8146
42.	Antioxidant activity and phenolic composition in pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) genotypes from south Italy by UHPLC—Orbitrap-MS approach Di Stefano, V., Pitonzo, R., Novara, ME, Bongiorno, D, Indelicato, S., Gentile, C., Avellone, G., Bognanni, R., Scandurra, S., Melilli, M.G. Journal of the Science of Food and Agriculture 2019; 99(3):1038-1045 ISSN: 1097-0010
43.	Synthesis, structural characterization, anti-proliferative and antimicrobial activity of binuclear and mononuclear Pt(II) complexes with perfluoroalkyl-heterocyclic ligands. Rubino, S., Pibiri, I., Minacori, C., Alduina, R., Di Stefano, V., Orecchio, S., Buscemi, S., Girasolo, M.A., Tesoriere, L., Attanzio, A. Inorganica Chimica Acta 2018;483:180-190. ISSN: 0020-1693
44.	Fragrant bioethanol: A valued bioproduct from orange juice and essential oil extraction Ciriminna, R., Scurria, A., Danzi, C, Timanaro, G., Di Stefano, V., Avellone, G., Pagliaro, M. Sustainable Chemistry and Pharmacy 2018;(9):42-45. ISSN:2352-5541

45.	Antioxidant activity and enzymes inhibitory properties of several extracts from two Moroccan Asteraceae species. Aghraz, A, Gonçalves, S., Rodríguez-Solana, R., Dra, L.A., Di Stefano, V., Dugo, G., Cicero, N, Larhsini, M., Markouk, M., Romano, A. South African Journal of Botany 2018; 118:58-64. ISSN:0254-6299
46.	Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet oils available on the Brazilian market. Cicero, N., Albergamo, A., Salvo, A., Bua, G.D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Rotondo, A., Di Stefano V., Di Bella, G., Dugo, G. Food Research International 2018; 109:517-525. ISSN: 0963-9969
47.	Investigation on the influence of spray-drying technology on the quality of Sicilian Nero d'Avola wines. Avellone, G. Salvo, A. Costa, R., Saija, E, Bongiorno, D, Di Stefano, V., Calabrese, G., Dugo, G. Food Chemistry 2018; 240:222-230. ISSN:0308-8146
48.	Beer produced via hydrodynamic cavitation retains higher amounts of xanthohumol and other hops prenylflavonoids. Rosaria Ciriminna, Lorenzo Albanese, Vita Di Stefano, Riccardo De Lisi, Giuseppe Avellone, Francesco Meneguzzo, Mario Pagliaro, LWT- Food Science and Technology 2018;91 :160-167. ISSN*.0023-6438
49.	Triacylglycerols (TAGs) in edible oils: determination, characterization, quantitation, chemometric approach and evaluation of adulterations. S. Indelicato, D. Bongiorno; R. Pitonzo, V. Di Stefano, V. Calabrese, S. Indelicato; G. Avellone Journal Chromatography A 2017; 1515:1-16. ISSN*.0021-9673
50.	First report on the presence of Alloxan in bleached flour by LC-MS/MS method. Giaccone, V., Cammilleri, G., Di Stefano, V., Pitonzo, R., Vella, A., Pulvirenti, A., Lo Dico, G.M., Ferrantelli, V., Macaluso, A Journal of Cereal Science 120-125. ISSN: 0733-5210
51.	Deficit irrigation and maturation stage influence quality and flavonoid composition of 'Valencia' orange fruit. Grilo, F.S., Di Stefano, V., Lo Bianco, R. Journal of the Science of Food and Agriculture 2017;97(6):1904-1909 ISSN: 0022-5142
52.	Effect of solid waste landfill organic pollutants on groundwater in three areas of Sicily (Italy) characterized by different vulnerability" S. Indelicato, S. Orecchio, G. Avellone, S. Bellomo, L. Ceraulo, R. Di Leonardo, V. Di Stefano, R. Favara, E. Gagliano Candela, L. La Pica, S. Morici, G. Pecoraino, A. Pisciotta, C. Scaletta, F. Vita, S. Vizzini, D. Bongiorno Environmental Science and Pollution Research 2017;24:16869-16882 ISSN: 0944-1344
53.	Fast UPLC/PDA determination of squalene in Sicilian P.D.O. pistachio from Bronte: Optimization of oil extraction method and analytical characterization Salvo, A., La Torre, G., Di Stefano, V., Capocchiano, V., Mangano, V., Saija, E, Pellizzeri, V., Casale, K.E., Dugo, G. Food Chemistry 2017; 221:1631-1636 ISSN:0308-8146
54.	Essential oil components of orange peels and antimicrobial activity Geraci, A., Di Stefano, V., Di Martino, E, Schillaci, D, Schicchi, R. Natural Product Research 2017;31(6):653-659 ISSN: 1478-6419
55.	Synthesis, properties, antitumor and antibacterial activity of new Pt(II) and Pd(II) complexes with 2,2'dithiobis(benzothiazole) ligand Rubino, S., Busà, R, Attanzio, A., Alduina, R., Di Stefano, V., Girasolo, M.A., Orecchio, S., Tesoriere, L. Bioorganic and Medicinal Chemistry 2017;25(8):23782386 ISSN*.0968-0896
56.	Quantitative Evaluation of the Phenolic Profile in Fruits of Six Avocado (Persea Americana) Cultivars by UHPLC-ESI-MS". V. Di Stefano, G. Avellone, D. Bongiorno, S. Indelicato, R. Massenti, R. Lo Bianco International Journal of Food Properties, 2017; 20(6):1302-1312 ISSN:1094-2912
57.	Analysis of β 2-agonists in cattle hair samples using a rapid UHPLC-ESI-MS/MS method Di Stefano, V, Pitonzo, R., Giaccone, V., Alongi, A., Macaluso, A., Cicero, N., Cancemi, G., Ferrantelli, V. Natural Product Research 2017; 31(4):482-486 ISSN: 1478-6419
58.	Electron Ionization Induced Fragmentation of some 3Aroylamino-5-Methyl-1,2,4- Oxadiazoles and 3Acetylamino-5-Aryl-1,2,4-Oxadiazoles Leopoldo Ceraulo, David Bongiorno, Serena Indelicato, Carla Boga, Giuseppe Avellone, Vita Di Stefano, Vincenzo Frenna, Luca Zuppiroli, Domenico Spinelli Current Organic Chemistry 2017;21(21) ISSN:1385-2728

59.	Antibacterial activity of desert truffles from Saudi Arabia against staphylococcus aureus and pseudomonas aeruginosa Schillaci, D, Cusimano, M.G., Cascioferro, S.M., Di Stefano, V., Arizza, V., Chiaramonte, M., Inguglia, L., Bawadekji, A., Davino, S., Gargano, M.L. Venturella, G. International Journal of Medicinal Mushrooms 2017;19(2):121-125 ISSN: 1385-2728
60.	Electrospray ion mobility mass spectrometry of positively and negatively charged (IR,2S)-dodecyl(2-hydroxy-1-methyl-2-phenylethyl) dimethylammonium bromide aggregates Indelicato, S., Bongiorno, D, Ceraulo, L, Calabrese, V., Piazzese, D., Napoli, A., Mazzotti, F., Avellone, G. , Di Stefano, V., Turco Liveri. Rapid Communications in Mass Spectrometry 2016; 30 1 :230-238 ISSN: 1097-0231
61.	The metabolic profile of lemon juice by proton HR-MAS-NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina Cicero, N., Corsaro, C. , Salvo, A., Vasi, S., Giofrè, S.V., Ferrantelli, V., Di Stefano, V., Mallamace, D, Dugo, G. Natural Product Research 2015;29(20):1894-1902. ISSN:1478-6419
62.	Natural co-occurrence of ochratoxin A, ochratoxin B and aflatoxins in Sicilian red wines. Di Stefano, V., Avellone, G., Pitonzo, R., Capocchiano, V.G., Mazza, A, Cicero, N., Dugo, G. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment 2015;8:1343-1351 ISSN: 1944-0049
63.	Determination of Aflatoxins and Ochratoxins in Sicilian Sweet Wines by High-Performance Liquid Chromatography with Fluorometric Detection and Immunoaffinity Cleanup. Di Stefano, V., Pitonzo, R., Avellone, G., Di Fiore, A., Monte, L, Ogorka, A.Z.T. Food Analytical Methods , 2015;8(3):569-577. ISSN:1936-9751
64.	Synthesis, spectroscopic characterization and antiproliferative activity of two platinum(II) complexes containing N-donor heterocycles Rubino, S, Di Stefano, V., Attanzio, A., Tesoriere, L, Girasolo, M.A., Nicolò, F., Bruno, G., Orecchio, S., Stocco, G.C. Inorganica Chimica Acta 2014;418:112-118. ISSN: 0020-1693
65.	Phytochemical and antistaphylococcal biofilm assessment of <i>Dracaena draco</i> L. Spp. draco resin Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D. Pharmacognosy Magazine 2014;10(38):434-440. ISSN: 0973-1296
66.	Mycotoxin contamination of animal feedingstuff: detoxification by gamma-irradiation and reduction of aflatoxins and ochratoxin A concentrations. Di Stefano, V, Pitonzo, R., Cicero, N, D'Oca, M.C. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment 2014; 31(12):2034-2039; ISSN: 1944-0049
67.	Effects of γ -irradiation on the α -tocopherol and fatty acids content of raw unpeeled almond kernels (<i>Prunus dulcis</i>). Di Stefano, V., Pitonzo, R., Bartolotta, A. , D'Oca, M.C., Fuochi, P. LWT - Food Science and Technology 2014; 59(1):572-576 ISSN:0023-6438
68.	Applications of liquid chromatography-mass spectrometry for food analysis Di Stefano, V., Avellone, G., Bongiorno, D, Cunsolo, V., Muccilli, V., Sforza, S., Dossena, A., Drahos, L, Vékey, K. Journal of Chromatography A 2012; 1259:74-85 ISSN:0021-9673
69.	Phytochemical Studies on <i>Ptilostemon greuteri</i> Raimondo & Domina (Compositae) Di Stefano, V, Pitonzo, R. Records of Natural Products 2012;6 4 :390-393 ISSN: 1307-6167.
70.	Paediatric oral formulations: Comparison of two extemporaneously compounded suspensions from tacrolimus capsules Di Stefano, V., Cammarata, S.M., Pitonzo, R. EJHP Practice 2011; 17(6):70-72. ISSN: 1781-9989
71.	Chemical constituents and antiproliferative activity of <i>Euphorbia bivonae</i> Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D. Chemistry of Natural Compounds 2011;47(4):660-663. ISSN: 1678-9640
72.	Antimicrobial and antiproliferative activity of <i>Athamanta sicula</i> L. (Apiaceae) Di Stefano, V, Pitonzo, R, Schillaci, D. Pharmacognosy Magazine 2011; 7(25): 31-34. ISSN: 0973-1296

73.	The additive dose method for dose estimation in irradiated oregano by thermoluminescence technique DOca, M.C., Bartolotta, A., Cammilleri, C., Giuffrida, S., Parlato, A., Di Stefano, V. Food Control 2009;20(3):304-306. ISSN:0956-7135
74.	Antimicrobial and antistaphylococcal biofilm activity from the sea urchin <i>Paracentrotus lividus</i> Schillaci, D., Arizza, V., Parrinello, N., Di Stefano, V., Fanara, S., Muccilli, V., Cunsolo, V., Haagensen, J.J.A., Molin, S. Journal of Applied Microbiology 2010; 108(1):17-24 ISSN: 1365-2672
75.	A practical and transferable methodology for dose estimation in irradiated spices, based on thermoluminescence dosimetry D'Oca, MC, Bartolotta, A., Cammilleri, C, Giuffrida, S., Parlato, A, Di Stefano, V. Applied Radiation and Isotopes 2010;68(4-5):639-642. ISSN: 0969-8043
76.	In vitro anti-biofilm activity of <i>Boswellia</i> spp. oleogum resin essential oils Schillaci, D, Arizza, V., Dayton, T., Camarda, L, Di Stefano, V. Letters in Applied Microbiology 2008; 47(5):433-438 ISSN:1472-765X
77.	Chemical composition of essential oils from <i>Athamanta sicula</i> Camarda, L., Di Stefano, V., Pitonzo, R. Chemistry of Natural Compounds 2008;44(4):532-533 ISSN: 1678-9640
78.	Antiproliferative activity of Citrus juices and HPLC evaluation of their flavonoid composition Camarda, L, Di Stefano, V., Del Bosco, S.F., Schillaci, D. Fitoterapia 2007;78(6); 426-429 ISSN: 0367-326X
79.	Chemical composition and antimicrobial activity of some oleogum resin essential oils from <i>Boswellia</i> spp. (<i>Burseraceae</i>) Camarda, L. Dayton, T., Di Stefano, V., Pitonzo, R., Schillaci, D. Annali di Chimica 2007;97(9):837-844 ISSN: 1612-8877
80.	A facile synthesis of 1-ethyl-3-methyl-11-hydroxy-1,4-dihydro-5H-pyrazolo[3,4-c][1,5]benzodiazocin-5-ones. A new ring system Migliara, O., Diana P., Di Stefano, V., Plescia, F., Carbone, A. Arkivoc 2007;10: 260-267 ISSN: 1551-7012
81.	Synthesis and pharmacological evaluation of 7-substituted 1-ethyl-3,4,10-trimethyl-1,10-dihydro-1H-pyrazolo[3,4-b]benzodiazocin-11-one. A new ring system Migliara, O., Mescia, S., Diana, P., Di Stefano, V., Camarda, L., Dall'Olio, R. Arkivoc 2004;5:44-53 ISSN: 1551-7012.
82.	Essential Oil of leaves and fruits of <i>Athamanta sicula</i> L. (<i>Apiaceae</i>) Camarda, L., Di Stefano, V. Journal of Essential Oil Research 2003;15(2):133-134 ISSN: 1041-2905
83.	Detection and localisation of disulphide bonds in a synthetic peptide reproducing the sequence 1-30 of Par j1.0101 by electrospray ionisation mass spectrometry Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L, Di Stefano, V. European Journal of Mass Spectrometry 2001 224. ISSN: 1469-0667
84.	Atractyligenine chemistry, part VI: Synthesis and biological activities of atractyligenine derivatives Camarda, L, Di Stefano, V., Schillaci, D. Farmazie 2002;57 6 :374-376.
85.	Detection and localisation of disulphide bonds in a synthetic peptide reproducing the sequence 1-30 of Par j1.0101 by electrospray ionisation mass spectrometry Cunsolo, V., Foti, S., Saletti, R., Ceraulo, L, Di Stefano, V. Proteomics 2001;1(8):1043-1048. ISSN 1615-9861
86.	Studies in organic mass spectrometry. Part 27. Electron ionisation induced isomerisation of 3-aryl-4(3H)quinazolinones. Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M., Ludnyi, K., Segreto, S., Vékey, K. Rapid Communications in Mass Spectrometry 2001;15(6):433-439. ISSN:1097-0231
87.	Traditional medicine as a source of new therapeutic agents against psoriasis Amenta, R., Camarda, L, Di Stefano, V., Lentini, F., Venza, F. Fitoterapia 2000;71(1):13-20. ISSN:0367-326X
88.	Studies in organic mass spectrometry. Part 23. Role of the aroyl group on the competitive fragmentation reactions of the molecular ion of aroylanilides Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M., (...), Saletti, R., Spinelli, D. European Journal of Mass Spectrometry 1999;5(2):89-92. ISSN: 1469-0667

89.	Triterpenes and fatty acids from the rhizomes of <i>Atractylis gummifera</i> L. Camarda, L., Di Stefano, V., Piozzi, F. Bollettino Chimico Farmaceutico 1999;138(1):12-13.
90.	Atractyligenin chemistry. Part 4: Synthesis of the 15p-ol epimer of atractyligenin. Camarda, L., Ceraulo, L., Di Stefano, V., Ferrugia, M. Bollettino Chimico Farmaceutico 1996;135(3):189-191 ISSN: 0006-6648
91.	Coumarins from the fruits of <i>Magydaris pastinacea</i> Camarda, L., Di Stefano, V., Lentini, E., Mazola, P. Fitoterapia 1996;67(3):282. ISSN:0367-326X
92.	Etnobotanica: Analisi GC-MS di acidi grassi contenuti nei rizomi di <i>Atractylis gummifera</i> (Asteraceae). Agozzino, P., Camarda, L., Di Stefano, V., Segreto, S. Giornale Botanico Italiano 129(2):164 1995 ISSN:0892-4532
93.	Comparative in vitro evaluation of cumulative release of the urinary antiseptics nalidixic acid, pipemidic acid, cinoxacin, and norfloxacin from white beeswax microspheres Giannola, L.I., De Caro, V., Di Stefano, V. Drug Development and Industrial Pharmacy 1994;20(14):2285-2297. ISSN: 0663-9045
94.	In vitro evaluation of cumulative release of valproic acid and vitamin E from hexadecanol microspheres. Part 2: Antiepileptic agents Giannola, L.I., De Caro, V., Di Stefano, V., Rizzo, M.C. Farmazie 1993;48(12):917-920. ISSN: 1521-4184
95.	White beeswax microspheres: A comparative in vitro evaluation of cumulative release of the anticancer agents Fluorouracil and Ftorafur Giannola, L.I., Di Stefano, V., De Caro, V. Farmazie 1993;48(2):123-126 ISSN: 1521-4184

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

	Titolo del capitolo	Ruolo	anno
1	Bioactive Phytochemicals from Grape Seed Oil-Processing By-Products, Book reference Series in Phytochemistry, Springer Ed. (pp. 289–308), M. Lucarini, A. Durazzo, V. Di Stefano, G. Di Lena, G. Lombardi-Boccia and A. Santini.	Co-autore	2023
2	Storage and change in phenolic of biological significance in extra virgin olive oils, in “Olives and olive oil in health and disease prevention”, 2 nd Edition, 2020, a cura di Victor Preedy e Ronald Watson, Elsevier, Vita Di Stefano	Autore	2020
3	La Chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici, a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni. Editore CEA, 2019, ISBN 978-88-18494-8, casa Editrice Ambrosiana. Carboidrati. pp.213-245. Di Stefano V, Agozzino P., Avellone G., Di Majo D, La Guardia M., Mulinacci N.	Co-autore	2019
4	La Chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici, a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni. Editore CEA, 2019, ISBN 978-88-18494-8, casa Editrice Ambrosiana. Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale. pp.265283. Di Stefano, V.; Vittori, S.; Sagratini, G; Fiorini, D; Angioni, A., Budriesi R., Micucci, M.	Co-autore	2019
5	Occurrence & Risk of OTA in Food and Feed. In Encyclopedia of Food Chemistry a cura di Laurence Melton, Fereidoon Shahidi and Peter Varelis. ISBN 978-0-12-814045-1. Elsevier. Di Stefano Vita	Autore	2019

6	Natural resins: chemical constituents and medicinal uses. In Resin composites: properties, production and applications (pp. 353-374). Deborah B. song. Camarda, L, Di Stefano V., & Pitonzo, R. (2011).	Co-autore	2011
7	Food Contaminants in Journal of Food Studies. Macrothink Institute Vita Di Stefano, Giuseppe Avellone DOI: https://doi.org/10.5296/jfs.v3i1.6192	Co-autore	2014

La sottoscritta autorizza il trattamento dei dati personali contenuti nel curriculum vitae in base al Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e all'art. 13 del GDPR e dichiara di essere informata, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Palermo, 4 Ottobre 2023

Vita Di Stefano

