

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

BELLUMORI MARIA

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

1° maggio 2017 – 30 aprile 2023

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA), Firenze

Assegno di Ricerca “Studio dei componenti bioattivi da matrici vegetali e valutazione delle loro proprietà nutraceutiche”

• Principali mansioni e responsabilità

- Attività di ricerca principalmente incentrata sul settore CHIM10 – Chimica degli Alimenti
- Attività didattica:
 - Incarico di insegnamento nell'ambito del Dottorato di Ricerca in "Area del farmaco e trattamenti innovativi" - Coordinatrice prof.ssa Ghelardini - per l'A.A. 2020/2021, presso l'Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di NEUROFARBA. Titolo generale: "Correlazioni fra profili chimici ed effetti nutraceutici: alimenti di uso comune e integratori a base di botanicals".
 - Seminario nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie - Coordinatore prof. Ballottari - per l'A.A. 2020/2021, presso l'Università degli Studi di Verona, Dipartimento di Biotecnologie. Titolo: "Virgin olive oil and its bioactive compounds. Potential use of by-products as alternative sources of polyphenols".
 - Attività didattica seminariale nell'ambito del corso di Chimica degli Alimenti (Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione – Scuola di Scienze della Salute Umana), tenuto dalle Prof.sse Nadia Mulinacci e Marzia Innocenti presso l'Università degli Studi di Firenze, per gli A.A. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020.
 - Attività di assistenza di laboratorio didattico nell'ambito del corso di "Chimica e Analisi degli Alimenti" (Corso di Laurea Scienze Farmaceutiche Applicate - Controllo Qualità, Scuola di Scienze della Salute Umana) tenuto dalla Prof.ssa Marzia Innocenti presso l'Università degli Studi di Firenze, per l'A.A. 2017/2018.
 - Partecipazione a commissioni per esami di profitto per i corsi di Laurea in Farmacia e Scienze dell'Alimentazione (Scuola di Scienze della Salute Umana) per l'insegnamento "Chimica degli Alimenti" presso l'Università degli Studi di Firenze. Docenti: Prof.ssa Nadia Mulinacci e Prof.ssa Marzia Innocenti.
 - Correlatrice di 15 tesi di laurea per i corsi di Laurea Magistrale in Farmacia, Scienze dell'Alimentazione, Scienze Farmaceutiche Applicate-Controllo Qualità e Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Firenze.
- Attività di revisione per diverse riviste peer-reviewed e partecipazione a comitati editoriali.
 - Maggio 2022 - oggi
Attività di Guest Editor per la rivista "Molecules", ISSN: 1420-3049 (MDPI Publishing).
Special issue: "Nutritional Properties, Sensory Profile and Bioactive Components of Food".
 - Agosto 2020 - oggi
Attività di Guest Editor per la rivista "Molecules", ISSN: 1420-3049 (MDPI Publishing).
Special issue: "Virgin Olive Oil: Processing, By-products, Quality Control, and Nutraceutical Profile".
 - Luglio 2020 - oggi
Membro del comitato di Reviewer Board per la rivista "Antioxidants" ISSN 2076-3921, (MDPI Publishing).
- Membro del Comitato Organizzatore del 7° Congresso MS Food Day, 5-7 ottobre 2022, Firenze (Italy).

1° ottobre 2015 – 30 Aprile 2017

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA) , Firenze

Borsa di Ricerca "Sviluppo di metodiche finalizzate all'estrazione ed analisi di componenti bioattivi da matrici vegetali e valutazione delle loro proprietà nutraceutiche"

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Attività di ricerca principalmente incentrata sul settore CHIM10 – Chimica degli Alimenti
- Attività didattica:
 - Attività di assistenza di laboratorio didattico nell'ambito del corso di "Chimica e Analisi degli Alimenti" (Corso di Laurea Scienze Farmaceutiche Applicate - Controllo Qualità, Scuola di Scienze della Salute Umana) tenuto dalla Prof.ssa Marzia Innocenti presso l'Università degli Studi di Firenze, per l'A.A. 2016/2017.

- Correlatrice di 3 tesi di laurea per i corsi di Laurea in Farmacia e Scienze dell'Alimentazione presso l'Università degli Studi di Firenze.

1° aprile 2014 - 30 settembre 2015

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA), Firenze

Borsa di Ricerca "Ottenimento e caratterizzazione chimica di estratti da prodotti di scarto della filiera olivicola e ricerca di biofenoli in oli vegetali"

Studio dei componenti bioattivi in prodotti di scarto della filiera olivicola. Approfondimento delle competenze analitiche su tali matrici vegetali mediante tecniche HPLC/DAD/MS.

- Attività di ricerca principalmente incentrata sul settore CHIM10 – Chimica degli Alimenti
- Attività didattica:
 - Correlatrice di 2 tesi di laurea per il corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (CTF) presso l'Università degli Studi di Firenze

1° marzo 2011 - 31 agosto 2011

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA, Firenze)

Borsa di Studio "Messa a punto di metodi estrattivi ed analitici HPLC/DAD e HPLC/MS per matrici vegetali grezze, semilavorate e per integratori alimentari su base vegetale"

Competenze analitiche su matrici vegetali mediante tecniche HPLC/DAD/MS e spettrofotometriche.

- Attività di ricerca principalmente incentrata sul settore CHIM10 – Chimica degli Alimenti

Settembre 2006 - dicembre 2006

Farmacia Comunale n. 7 Sesto Fiorentino, Firenze

Farmacia Comunale

Tirocinio professionale

Dispensazione farmaci, gestione magazzino, preparazioni galeniche, gestione ordini, dispensazione farmaci DPC, con la supervisione di un tutor

19 aprile 2021

Abilitazione Scientifica Nazionale 2018-2020

Bando D.D. 2175/2018, Settore Concorsuale 03/D1 Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari. Fascia II.

16 giugno 2020

" Virtual School, Terza Edizione della Scuola di Spettrometria di Massa accoppiata alla Gas Cromatografia Bidimensionale "Comprehensive" (GCxGC-MS) - Sic et simpliciter, ospitata dalla piattaforma webinar del Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco, Università degli Studi di Torino

Nozioni sulla tecnica di spettrometria di massa accoppiata alla GC bidimensionale GCxGC. Teoria, strumentazione ed applicazioni.

Attestato di partecipazione.

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 24 -26 giugno 2019
"SUMMER SCHOOL - Valorization of by-products from agri-food supply chains for the development of functional ingredients, foods and nutraceuticals" San Floriano (VR), Università di Verona
 Nozioni attuali nel campo della valorizzazione dei sottoprodotti alimentari applicate allo sviluppo di ingredienti funzionali, alimenti e nutraceutici.
 Attestato di partecipazione.
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Gennaio 2011 – dicembre 2013
Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA), Firenze
Dottorato di ricerca in Scienze Farmaceutiche (ciclo XXVI). Tesi di dottorato dal titolo "Composition and stability of bioactive metabolites for botanical food supplements: the case of rosemary and pigmented potatoes"
 Titolo di Dottore di Ricerca
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 15 -20 settembre 2013
Scuola di Spettrometria di Massa "1st International Mass Spectrometry School", Collegio Santa Chiara, Università di Siena.
 Formazione avanzata in spettrometria di massa. Teoria, strumentazione ed applicazioni.
 Attestato di partecipazione.
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 29 ottobre 2012 -19 novembre 2012
Università di Granada, Escuela International de Posgrado. Laboratorio del CIBM-UGR nel PTS, Armilla, Granada, Spagna.
Corso in "Formación en Protección y Experimentación Animal para Experimentadores en Ciencias Biomedicas". Categoría B.
 Diploma in "Formación en Protección y Experimentación Animal para Experimentadores en Ciencias Biomedicas". Categoría B.
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 29 ottobre 2012 - 30 novembre 2012
Università di Granada, Departamento de Nutrición y Bromatología, Granada, Spagna.
Periodo svolto all'estero nell'ambito del Dottorato di ricerca: Preparazione di estratti da piante officinali, loro caratterizzazione e valutazione dell'attività antiossidante tramite test DPPH, ABTS, FRAP e ORAC.
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 5 -7 ottobre 2012
Scuola di Dottorato "Scuola di Fitochimica P.Ceccherelli 2012", Università di Salerno, Società Italiana di Fitochimica (SIF).
 Coloranti di origine naturale. Biosintesi, nomenclatura, distribuzione, separazione, attività biologiche, impieghi.
 Attestato di partecipazione.
- Date (da – a)
 - Qualifica conseguita
- Gennaio 2011
Abilitazione alla professione di Farmacista
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale
- 28 ottobre 2010
Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Farmacia
 Tesi sperimentale dal titolo "La frazione volatile e la componente fenolica del *Rosmarinus officinalis* L.: ottimizzazione delle procedure e analisi delle variazioni epigenetiche di cloni selezionati"
Laurea Specialistica in Farmacia.
 Votazione 105 su 110.

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

1996/1997-2000/2001

Liceo scientifico A.M.E. Agnoletti, Sesto Fiorentino

Discipline scientifiche.

Diploma di Maturità Scientifica con Sperimentazione P.N.I.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

B2

B2

B2

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Attitudine al lavoro in team, ottime capacità comunicative e di adattamento. La capacità di lavorare in gruppo è maturata nel corso degli anni di studio e durante l'esperienza universitaria. Sono in grado di relazionarmi con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza all'estero e alle diverse partecipazioni a scuole e congressi internazionali.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendomi responsabilità; ho acquisito tali capacità grazie alle diverse esperienze lavorative sopra elencate, nelle quali mi è stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenza dei sistemi operativi MS Windows e dei pacchetti Office™ (Word™, Excel™ e PowerPoint™), Adobe e ChemStation HP. Buona conoscenza del programma Sigma Plot.

Produzione scientifica (27/03/2022)

Numero totale di pubblicazioni in peer-review journals: 48

Numero totale di citazioni: 870

H index: 18

Principali linee di ricerca

L'attività di ricerca di MB dal 2010 ad oggi ha riguardato lo sviluppo di specifici metodi di estrazione, frazionamento e caratterizzazione di metaboliti secondari di origine vegetale presenti in piante e alimenti per preparazioni di interesse nei settori farmaceutico e alimentare. Le principali linee di ricerca si sono concentrate sullo studio di molecole fenoliche appartenenti a differenti classi chimiche come acidi fenolici, flavonoidi, antocianosidi, secoiridoidi presenti in differenti matrici vegetali tra cui rosmarino, patate a pasta gialla e colorata, oli extra-vergini di oliva, caffè, cereali (miglio) e fico d'india.

Si è occupata della valorizzazione di scarti nel settore agro-alimentare lavorando su sottoprodotti derivanti dal processo di produzione degli oli vergini di oliva ed in particolare su una sansa di oliva (pâté) ottenuta utilizzando un innovativo decanter a due fasi e su acque di vegetazione. Oggetto di studio è stato inoltre il recupero di *phytochemicals* da polvere di caffè esausto utilizzando un metodo *green* senza l'uso di solventi organici.

Ha contribuito allo sviluppo di metodi analitici innovativi al fine di valutare la qualità degli oli extra vergine di oliva attraverso lo studio della frazione fenolica per l'applicazione dell'EFSA Health Claim.

Si è occupata dello sviluppo e dell'ottimizzazione di metodologie analitiche per il recupero della frazione fenolica e delle molecole terpeniche volatili da foglie di rosmarino, oltre alla valutazione dell'efficienza e della selettività di tecniche innovative e a basso impatto ambientale (come ultrasuoni e microonde) sul recupero di alcuni composti caratteristici quali acido rosmarinico e acido carnosico.

Nel lavoro condotto su patate a pasta gialla e pigmentata si è occupata di valutare l'effetto della cottura sul tenore in acidi fenolici ed antocianosidi, oltre alla caratterizzazione di alcune varietà di patate Andine attraverso la determinazione della loro composizione nutrizionale, del contenuto minerale e del profilo fenolico.

Recentemente, si è dedicata allo studio di una particolare preparazione di caffè (cold brew coffee) valutando la possibilità di estenderne la shelf-life utilizzando diversi trattamenti fisici per la conservazione degli alimenti.

La caratterizzazione chimica di alcuni degli estratti oggetto di studio ha permesso di valutarne l'attività biologica (es. attività antiinfiammatoria, antiossidante, ipocolesterolemizzante, prebiotica), mediante test *in vitro* ed *in vivo*.

Le ricerche condotte fino ad oggi hanno portato allo sviluppo di collaborazioni scientifiche con varie Università italiane e straniere (tra cui l'Università di Granada in Spagna, l'Università Federale di Santa Maria in Brasile, l'Università di Lima in Perù), con centri di ricerca (CNR di Firenze, Institute of Chemical Industry of Forest Products, Nanchino, Cina) e con piccole e medie imprese del settore agro-alimentare.

Publicazioni scientifiche

1. Cecchi, L., Khatib, M., **Bellumori, M.**, Civa, V., Domizio, P., Innocenti, M., Balli, D., Mulinacci, N., Industrial drying for agrifood by-products re-use: Cases studies on pomegranate peel (*Punica granatum L.*) and stoned olive pomace (pâté, *Olea europaea L.*) (2023) *Food Chemistry*, 403
2. Angeloni, G., Masella, P., Spadi, A., Guerrini, L., Corti, F., Bellumori, M., Calamai, L., Innocenti, M., Parenti, A. Using ground coffee particle size and distribution to remodel beverage properties (2023) *European Food Research and Technology*
3. Bollati, C., Marzorati, S., Cecchi, L., Bartolomei, M., Li, J., **Bellumori, M.**, d'Adduzio, L., Verotta, L., Piazza, L., Arnoldi, A., Mulinacci, N., Lammi, C. Valorization of the antioxidant effect of Mantua PGI pear by-product extracts: preparation, analysis and biological investigation (2023) *Antioxidants*, 12 (1)
4. Cecchi, L., Parenti, A., **Bellumori, M.**, Migliorini, M., Mulinacci, N., Guerrini, L. Clustering monovarietal extra virgin olive oil according to sensory profile, volatile compounds, and k-mean algorithm (2022) *European Journal of Lipid Science and Technology*, 124 (11)
5. **Bellumori, M.**, Zonfrillo, B., Maggini, V., Bogani, P., Gallo, E., Firenzuoli, F., Mulinacci, N., Innocenti, M. *Acmella oleracea* (L.) R.K. Jansen: alkylamides and phenolic compounds in aerial parts and roots of in vitro seedlings (2022) *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 220
6. Bartolomei, M., Capriotti, A.L., Li, Y., Bollati, C., Li, J., Cerrato, A., Cecchi, L., Pugliese, R., **Bellumori, M.**, Mulinacci, N., Laganà, A., Arnoldi, A., Lammi, C. Exploitation of olive (*Olea europaea L.*) seed proteins as upgraded source of bioactive peptides with multifunctional properties: focus on antioxidant and dipeptidyl-dipeptidase-iv inhibitory activities, and glucagon-like peptide 1 improved modulation (2022) *Antioxidants*, 11 (9)
7. Cecchi, L., Migliorini, M., Giambanelli, E., Canuti, V., **Bellumori, M.**, Mulinacci, N., Zanoni, B. Exploitation of virgin olive oil by-products (*Olea europaea L.*): phenolic and volatile compounds transformations phenomena in fresh two-phase olive pomace ('alperujo') under different storage conditions (2022) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102 (6), pp. 2515-2525. DOI: 10.1002/jsfa.11593
8. Xie, P., Cecchi, L., **Bellumori, M.**, Balli, D., Giovannelli, L., Huang, L., Mulinacci, N. Phenolic compounds and triterpenes in different olive tissues and olive oil by-products, and cytotoxicity on human colorectal cancer cells: The case of Frantoio, Moraiolo and Leccino cultivars (*Olea europaea L.*) (2021) *Foods*, 10 (11), art. no. 2823 DOI: 10.3390/foods10112823
9. Balli, D., Cecchi, L., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Mulinacci, N. Food by-products valorisation: Grape pomace and olive pomace (pâté) as sources of phenolic compounds and fiber for enrichment of tagliatelle pasta (2021) *Food Chemistry*, 355, art. no. 129642, DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.129642
10. **Bellumori, M.**, De Marchi, L., Mainente, F., Zanoni, F., Cecchi, L., Innocenti, M., Mulinacci, N., Zoccatelli, G. A by-product from virgin olive oil production (pâté) encapsulated by fluid bed coating: evaluation of the phenolic profile after shelf-life test and in vitro gastrointestinal digestion (2021) *International Journal of Food Science and Technology*, 56 (8), pp. 3773-3783. DOI: 10.1111/ijfs.15068
11. Lammi, C., Bartolomei, M., Bollati, C., Cecchi, L., **Bellumori, M.**, Sabato, E., Vistoli, G., Mulinacci, N., Arnoldi, A. Phenolic extracts from extra virgin olive oils inhibit dipeptidyl peptidase IV activity: In vitro, cellular, and in silico molecular modeling investigations (2021) *Antioxidants*, 10 (7), art. no. 1133, DOI: 10.3390/antiox10071133
12. **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Congiu, F., Cencetti, G., Raio, A., Menicucci, F., Mulinacci, N., Michelozzi, M. Within-plant variation in *rosmarinus officinalis L.* Terpenes and phenols and their antimicrobial activity against the rosemary phytopathogens *Alternaria alternata* and *Pseudomonas viridiflava* (2021) *Molecules*, 26 (11), art. no. 3425, DOI: 10.3390/molecules26113425
13. **Bellumori, M.**, Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Calamai, L., Mulinacci, N., Parenti, A., Innocenti, M. Effects of different stabilization techniques on the shelf life of cold brew coffee: Chemical composition, flavor profile and microbiological analysis (2021) *LWT*, 142, art. no. 111043, DOI: 10.1016/j.lwt.2021.111043
14. Paradiso, V.M., Longobardi, F., Fortunato, S., Rotondi, P., **Bellumori, M.**, Cecchi, L., Cosma, P., Mulinacci, N., Caponio, F. Paving the way to food grade analytical chemistry: Use of a natural deep eutectic solvent to determine total hydroxytyrosol and tyrosol in extra virgin olive oils (2021) *Foods*, 10 (3), art. no. 677, DOI: 10.3390/foods10030677

15. Spadi, A., Angeloni, G., Guerrini, L., Corti, F., Parenti, A., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Masella, P. Hydrodistillation of coffee by-products to recover of bioactive compounds: The spent coffee ground and coffee silvers skin case-study (2021) *Chemical Engineering Transactions*, 87, pp. 313-318. DOI: 10.3303/CET2187053
16. Bartolomei, M., Bollati, C., **Bellumori, M.**, Cecchi, L., Cruz-Chamorro, I., Santos-Sánchez, G., Ranaldi, G., Ferruzza, S., Sambuy, Y., Arnoldi, A., Mulinacci, N., Lammi, C. Extra virgin olive oil phenolic extract on human hepatic HEPG2 and intestinal CACO-2 cells: Assessment of the antioxidant activity and intestinal trans-epithelial transport (2021) *Antioxidants*, 10 (1), art. no. 118, pp. 1-20. DOI: 10.3390/antiox10010118
17. Dinu, M., Pagliai, G., Scavone, F., **Bellumori, M.**, Cecchi, L., Nediani, C., Maggini, N., Sofi, F., Giovannelli, L., Mulinacci, N. Effects of an Olive By-Product Called Pâté on Cardiovascular Risk Factors (2021) *Journal of the American College of Nutrition*, 40 (7), pp. 617-623. Cited 4 times. DOI: 10.1080/07315724.2020.1813060
18. Angeloni, G., Masella, P., Guerrini, L., Spadi, A., **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Parenti, A. Physical and chemical effects of different working gases in coffee brewing: A case study of Caffè Firenze (2020) *Foods*, 9 (12), art. no. 1825, DOI: 10.3390/foods9121825
19. Parisio, C., Lucarini, E., Micheli, L., Toti, A., **Bellumori, M.**, Cecchi, L., Calosi, L., Bani, D., Di Cesare Mannelli, L., Mulinacci, N., Ghelardini, C. Extra virgin olive oil and related by-products (*Olea europaea* L.) as natural sources of phenolic compounds for abdominal pain relief in gastrointestinal disorders in rats (2020) *Food and Function*, 11 (12), pp. 10423-10435. DOI: 10.1039/d0fo02293d
20. Lammi, C., Mulinacci, N., Cecchi, L., **Bellumori, M.**, Bollati, C., Bartolomei, M., Franchini, C., Clodoveo, M.L., Corbo, F., Arnoldi, A. Virgin olive oil extracts reduce oxidative stress and modulate cholesterol metabolism: Comparison between oils obtained with traditional and innovative processes (2020) *Antioxidants*, 9 (9), art. no. 798, pp. 1-17. DOI: 10.3390/antiox9090798
21. **Bellumori, M.**, Silva, N.A.C., Vilca, L., Andrenelli, L., Cecchi, L., Innocenti, M., Balli, D., Mulinacci, N. A study on the biodiversity of pigmented Andean potatoes: Nutritional profile and phenolic composition (2020) *Molecules*, 25 (14), art. no. 3169, DOI: 10.3390/molecules25143169
22. Cecchi, L., Guerrini, L., **Bellumori, M.**, Balli, D., Xie, P., Parenti, A., Mulinacci, N. Optimization of the production process of dried unripe olives (*Olea europaea* L.) as a nutraceutical ingredient naturally rich in phenolic compounds (2020) *LWT*, 129, art. no. 109569, DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109569
23. Lammi, C., **Bellumori, M.**, Cecchi, L., Bartolomei, M., Bollati, C., Clodoveo, M.L., Corbo, F., Arnoldi, A., Mulinacci, N. Extra virgin olive oil phenol extracts exert hypocholesterolemic effects through the modulation of the LDLR pathway: In vitro and cellular mechanism of action elucidation (2020) *Nutrients*, 12 (6), art. no. 1723, pp. 1-15. DOI: 10.3390/nu12061723
24. Balli, D., Cecchi, L., Khatib, M., **Bellumori, M.**, Cairone, F., Carradori, S., Zengin, G., Cesa, S., Innocenti, M., Mulinacci, N. Characterization of arils juice and peel decoction of fifteen varieties of *Punica granatum* L.: A focus on anthocyanins, ellagitannins and polysaccharides (2020) *Antioxidants*, 9 (3), art. no. 238, DOI: 10.3390/antiox9030238
25. Balli, D., **Bellumori, M.**, Orlandini, S., Cecchi, L., Mani, E., Pieraccini, G., Mulinacci, N., Innocenti, M. Optimized hydrolytic methods by response surface methodology to accurately estimate the phenols in cereal by HPLC-DAD: The case of millet (2020) *Food Chemistry*, 303, art. no. 125393, DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125393
26. Balli, D., **Bellumori, M.**, Pucci, L., Gabriele, M., Longo, V., Paoli, P., Melani, F., Mulinacci, N., Innocenti, M. Does fermentation really increase the phenolic content in cereals? A study on millet (2020) *Foods*, 9 (3), art. no. 303, DOI: 10.3390/foods9030303
27. Angeloni, G., Masella, P., Guerrini, L., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Parenti, A. Application of a screening design to recover phytochemicals from spent coffee grounds (2019) *Food and Bioprocess Processing*, 118, pp. 50-57. DOI: 10.1016/j.fbp.2019.08.017
28. Cecchi, L., Schuster, N., Flynn, D., Bechtel, R., **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Mulinacci, N., Guinard, J.-X. Sensory Profiling and Consumer Acceptance of Pasta, Bread, and Granola Bar Fortified with Dried Olive Pomace (Pâté): A Byproduct from Virgin Olive Oil Production (2019) *Journal of Food Science*, 84 (10), pp. 2995-3008. DOI: 10.1111/1750-3841.14800
29. **Bellumori, M.**, Cecchi, L., Innocenti, M., Clodoveo, M.L., Corbo, F., Mulinacci, N. The EFSA health claim on olive oil polyphenols: Acid hydrolysis validation and total hydroxytyrosol and tyrosol determination in Italian virgin olive oils (2019) *Molecules*, 24 (11), art. no. 2179, DOI: 10.3390/molecules24112179
30. Mulinacci, N., Valletta, A., Pasqualetti, V., Innocenti, M., Giuliani, C., **Bellumori, M.**, De Angelis, G., Carnevale, A., Locato, V., Di Venanzio, C., De Gara, L., Pasqua, G. Effects of ionizing radiation on bioactive plant extracts useful for preventing oxidative damages (2019) *Natural Product Research*, 33 (8), pp. 1106-1114. DOI: 10.1080/14786419.2018.1457663

31. Balli, D., **Bellumori, M.**, Paoli, P., Pieraccini, G., Di Paola, M., De Filippo, C., Di Gioia, D., Mulinacci, N., Innocenti, M. Study on a fermented whole wheat: Phenolic content, activity on PTP1B enzyme and in vitro prebiotic properties (2019) *Molecules*, 24 (6), art. no. 1120, DOI: 10.3390/molecules24061120
32. Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., **Bellumori, M.**, Daluiso, S., Parenti, A., Innocenti, M. What kind of coffee do you drink? An investigation on effects of eight different extraction methods (2019) *Food Research International*, 116, pp. 1327-1335. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.10.022
33. Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Parenti, A. Characterization and comparison of cold brew and cold drip coffee extraction methods (2019) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99 (1), pp. 391-399. DOI: 10.1002/jsfa.9200
34. Cecchi, L., **Bellumori, M.**, Corbo, F., Milani, G., Clodoveo, M.L., Mulinacci, N. Implementation of the sono-heat-exchanger in the extra virgin olive oil extraction process: End-user validation and analytical evaluation (2019) *Molecules*, 24 (13), art. no. 2379, DOI: 10.3390/molecules24132379
35. Santomauro, F., Sacco, C., Donato, R., **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Mulinacci, N. The antimicrobial effects of three phenolic extracts from *Rosmarinus officinalis* L., *Vitis vinifera* L. and *Polygonum cuspidatum* L. on food pathogens (2018) *Natural Product Research*, 32 (22), pp. 2639-2645. DOI: 10.1080/14786419.2017.1375920
36. **Bellumori, M.**, Cecchi, L., Romani, A., Mulinacci, N., Innocenti, M. Recovery and stability over time of phenolic fractions by an industrial filtration system of olive mill wastewaters: a three-year study (2018) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98 (7), pp. 2761-2769. DOI: 10.1002/jsfa.8772
37. Cecchi, L., **Bellumori, M.**, Cipriani, C., Mocali, A., Innocenti, M., Mulinacci, N., Giovannelli, L. A two-phase olive mill by-product (pâté) as a convenient source of phenolic compounds: Content, stability, and antiaging properties in cultured human fibroblasts (2018) *Journal of Functional Foods*, 40, pp. 751-759. DOI: 10.1016/j.jff.2017.12.018
38. Binello, A., Cravotto, G., Boffa, L., Stevanato, L., **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Mulinacci, N. Efficient and selective green extraction of polyphenols from lemon balm (2017) *Comptes Rendus Chimie*, 20 (9-10), pp. 921-926. DOI: 10.1016/j.crci.2017.06.003
39. **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Michelozzi, M., Cerretani, L., Mulinacci, N. Coloured-fleshed potatoes after boiling: Promising sources of known antioxidant compounds (2017) *Journal of Food Composition and Analysis*, 59, pp. 1-7. DOI: 10.1016/j.jfca.2017.02.004
40. Les, F., López, V., Caprioli, G., Iannarelli, R., Fiorini, D., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Maggi, F. Chemical constituents, radical scavenging activity and enzyme inhibitory capacity of fruits from *Cotoneaster pannosus* Franch. (2017) *Food and Function*, 8 (5), pp. 1775-1784. DOI: 10.1039/c7fo00330g
41. Mannelli, L.D.C., Micheli, L., Maresca, M., Cravotto, G., **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Mulinacci, N., Ghelardini, C. Anti-neuropathic effects of *Rosmarinus officinalis* L. terpenoid fraction: Relevance of nicotinic receptors (2016) *Scientific Reports*, 6, art. no. 34832, DOI: 10.1038/srep34832
42. **Bellumori, M.**, Innocenti, M., Binello, A., Boffa, L., Mulinacci, N., Cravotto, G. Selective recovery of rosmarinic and carnosic acids from rosemary leaves under ultrasound- and microwave-assisted extraction procedures (2016) *Comptes Rendus Chimie*, 19 (6), pp. 699-706. DOI: 10.1016/j.crci.2015.12.013
43. Caprioli, G., Iannarelli, R., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Fiorini, D., Sagratini, G., Vittori, S., Buccioni, M., Santinelli, C., Bramucci, M., Quassinti, L., Lupidi, G., Vitali, L.A., Petrelli, D., Beghelli, D., Cavallucci, C., Bistoni, O., Trivisonno, A., Maggi, F. Blue honeysuckle fruit (*Lonicera caerulea* L.) from eastern Russia: Phenolic composition, nutritional value and biological activities of its polar extracts (2016) *Food and Function*, 7 (4), pp. 1892-1903. DOI: 10.1039/c6fo00203j
44. Mushtaq, N., Schmatz, R., Ahmed, M., Pereira, L.B., da Costa, P., Reichert, K.P., Dalenogare, D., Pelinson, L.P., Vieira, J.M., Stefanello, N., de Oliveira, L.S., Mulinacci, N., **Bellumori, M.**, Morsch, V.M., Schetinger, M.R. Protective effect of rosmarinic acid against oxidative stress biomarkers in liver and kidney of streptozotocin-induced diabetic rats (2015) *Journal of Physiology and Biochemistry*, 71 (4), pp. 743-751. DOI: 10.1007/s13105-015-0438-4
45. Sacco, C., **Bellumori, M.**, Santomauro, F., Donato, R., Capei, R., Innocenti, M., Mulinacci, N. An in vitro evaluation of the antibacterial activity of the non-volatile phenolic fraction from rosemary leaves (2015) *Natural Product Research*, 29 (16), pp. 1537-1544. DOI: 10.1080/14786419.2014.986728
46. **Bellumori, M.**, Michelozzi, M., Innocenti, M., Congiu, F., Cencetti, G., Mulinacci, N. An innovative approach to the recovery of phenolic compounds and volatile terpenes from the same fresh foliar sample of *Rosmarinus officinalis* L. (2015) *Talanta*, 131, pp. 81-87. DOI: 10.1016/j.talanta.2014.07.073
47. Mushtaq, N., Schmatz, R., Pereira, L.B., Ahmad, M., Stefanello, N., Vieira, J.M., Abdalla, F., Rodrigues, M.V., Baldissarelli, J., Pelinson, L.P., Dalenogare, D.P., Reichert, K.P., Dutra, E.M., Mulinacci, N., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Morsch, V.M., Schetinger, M.R. Rosmarinic acid prevents lipid peroxidation and increase in acetylcholinesterase

activity in brain of streptozotocin-induced diabetic rats (2014) *Cell Biochemistry and Function*, 32 (3), pp. 287-293.
DOI: 10.1002/cbf.3014

48. Mulinacci, N., Innocenti, M., **Bellumori, M.**, Giaccherini, C., Martini, V., Michelozzi, M. Storage method, drying processes and extraction procedures strongly affect the phenolic fraction of rosemary leaves: An HPLC/DAD/MS study (2011) *Talanta*, 85 (1), pp. 167-176. DOI: 10.1016/j.talanta.2011.03.050

Convegni nazionali e internazionali

MB ha presentato 3 relazioni orali a congressi nazionali e 10 poster a congressi nazionali e internazionali.

Di seguito tutti i contributi. Il relatore è sottolineato.

1. M. Khatib, L. Cecchi, E. Bargiacchi, **M. Bellumori**, M. Innocenti, N. Mulinacci. "Characterization of the main phenolic compounds in agri-food by-products by HPLC-DAD-MS"
6th MS Food Day 2019. 25-27 settembre 2019, Camerino, Italy (Poster)
2. L. Cecchi, P. Xie, **M. Bellumori**, F. Melani, N. Mulinacci. "Quality assessment of Tuscan EVOO by HS-SPME-GC-MS analysis of volatile compounds, HPLC-DAD analysis of phenolic compounds and chemometrics"
6th MS Food Day 2019. 25-27 settembre 2019, Camerino, Italy (Poster)
3. **M. Bellumori**, G. Angeloni, L. Guerrini, P. Masella, A. Parenti, N. Mulinacci, M. Innocenti. "Cold Brew coffee: the effect of different physical treatments on the shelf-life of the product"
CHIMALI Giovani II edizione "La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari". 23-24 settembre 2019. Milano, Italy (Presentazione orale)
4. L. Cecchi, **M. Bellumori**, M. Innocenti, N. Mulinacci. "New analytical approaches to determine the EVOO quality: a study on the volatiles and phenolic fraction of Italian oils from 2017"
GENP 2018, Green Extraction of Natural Products. 12-13 novembre 2018, Bari, Italy (Presentazione orale)
5. **M. Bellumori**, L. Cecchi, M. Innocenti, L. Calamai, M.L. Clodoveo, N. Mulinacci. "The impact of ultrasounds in the EVOOs quality: a study on the volatile and phenolic fractions of Apulian oils"
GENP 2018, Green Extraction of Natural Products. 12-13 novembre 2018, Bari, Italy (Poster)
6. G. Angeloni, P. Masella, L. Guerrini, M. Innocenti, **M. Bellumori**, A. Parenti. "Fractional design to estimate the significant factors to recovery phytochemicals from spent coffee grounds"
GENP 2018, Green Extraction of Natural Products. 12-13 novembre 2018, Bari, Italy (Poster)
7. **M. Bellumori**, G. Angeloni, L. Guerrini, P. Masella, A. Parenti, N. Mulinacci, M. Innocenti. "Recovery of bioactive compounds from spent coffee grounds"
CHIMALI 2018, Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 24-27 settembre 2018, Camerino, Italy (Poster)
8. M. Innocenti, S. Ballantini, **M. Bellumori**, N. Mulinacci, E. Palchetti. "Phytochemical characterization of new species of wild pepper from Madagascar (*Piper malgassicum* and *Piper tsaratsotrae*)"
CHIMALI 2018, Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 24-27 settembre 2018, Camerino, Italy (Poster)
9. D. Balli, E. Mani, **M. Bellumori**, S. Orlandini, M. Innocenti, N. Mulinacci. "An optimization of extractive procedures for phenolic compounds applied to millet from Burkina Faso"
CHIMALI 2018, Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 24-27 settembre 2018, Camerino, Italy (Presentazione orale)
10. D. Balli, **M. Bellumori**, P. Paoli, G. Pieraccini, N. Mulinacci, M. Innocenti. "Lisosan® G, a food supplement from wheat: the chemical profile and the antidiabetic properties"
5th MS Food Day 2017, 11-13 ottobre 2017, Bologna, Italy (Poster)
11. M. Innocenti, G. Angeloni, **M. Bellumori**, P. Masella, L. Guerrini, N. Mulinacci, A. Parenti. "Characterization of chlorogenic acids by HPLC-DAD-ESI-MS and HPLC-ESI-MS/MS in cold brew and cold drip coffee"
5th MS Food Day 2017, 11-13 ottobre 2017, Bologna, Italy (Poster)
12. **M. Bellumori**, M. Innocenti, D. Balli, N. Chasquibol Silva, G. Pieraccini, N. Mulinacci. "Determination of phenolic compounds from camu-camu fruit (*Myrciaria dubia*) from Peru by HPLC-DAD-ESI-MS/MS"
5th MS Food Day 2017, 11-13 ottobre 2017, Bologna, Italy (Poster)
13. **M. Bellumori**, M. Innocenti, D. Balli, N. Chasquibol Silva, G. Pieraccini, N. Mulinacci. "Polyphenols determination in coloured-fleshed potatoes from Peru"
CHIMALI Giovani I edizione "La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari", 25 settembre 2017, Milano, Italy (Presentazione orale)
14. G. Angeloni, L. Guerrini, P. Masella, M. Innocenti, **M. Bellumori**, S. Daluiso, A. Parenti. "Comparison of cold brew and cold drip coffee extraction methods"
Fourth International Conference on Cocoa, Coffee, and Tea, 25-28 giugno 2017, Torino, Italy (Poster)
15. M. Khatib, M. Innocenti, **M. Bellumori**, L. Cecchi, A. Adessi, F. Rossi, N. Mulinacci. "A green extraction to recover tannins and polysaccharides from pomegranate fruit by-products"
CHIMALI 2016, XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, Cagliari, Italy (Poster)
16. N. Mulinacci, L. De Gara, M. Innocenti, V. Pasqualetti, C. Giuliani, **M. Bellumori**, A. Mameli, G. De Angelis, A. Valletta, G. Pasqua. "Food phenols as protective agents against the damages from radiations"

- CHIMALI 2016, XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, Cagliari, Italy (Poster)
17. **M. Innocenti, M. Bellumori**, D. Balli, I. Scuccimarra, L. Pucci, V. Longo, P. Lionetti, M. di Paola, N. Mulinacci. "*Effect of fermentation on the bioactive metabolites of cereals from Tuscan and Sub-Saharan Africa traditions*"
CHIMALI 2016, XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, Cagliari, Italy (Presentazione orale)
 18. **M. Bellumori**, N. Mulinacci, L. Pucci, V. Longo, P. Lionetti, M. Di Paola, M. Innocenti. "*Characterization of free and bound phenolic compounds in fermented cereals typical of Sub-Saharan Africa and Tuscan tradition*"
CHIMALI 2016, XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, Cagliari, Italy (Poster)
 19. **F. Ieri**, P. Vignolini, F. Villanelli, L. Calamai, **M. Bellumori**, A. Romani. "*Polyphenol and volatile compounds in kiwifruit (*Actinidia deliciosa*) balsamic vinegar*"
CHIMALI 2016, XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, Cagliari, Italy (Poster)
 20. **M. Bellumori**, M. Innocenti, L. Pucci, V. Longo, P. Lionetti, M. Di Paola, N. Mulinacci. "*Phytochemicals in fermented cereals typical of Sub-Saharan Africa and Tuscan tradition: identification by HPLC-ESI-MSⁿ and time-of-flight mass spectrometry*"
MASSA 2016, 6-8 settembre 2016, Roma, Italy (Poster)
 21. **M. Bellumori**, M. Innocenti, L. Sansone, N. Mulinacci. "*Olive mill by-products as convenient source of biophenols: a comparison between two different wastes*"
EURO FOOD CHEM XVIII, 13-16 ottobre 2015, Madrid, Spain (Poster)
 22. **M. Bellumori**, M. Innocenti, L. Sansone, N. Mulinacci. "*HPLC/DAD/MS-TOF study of the biophenols in "pâté" obtained as by product of a milling process*"
4th MS Food Day, 7-9 ottobre 2015, Foggia, Italy (Poster)
 23. **N. Mulinacci, M. Bellumori**, M. Innocenti, A. Binello, S. Mantegna, G. Cravotto. "*Selective green extractions of polyphenols from *Melissa officinalis* L.*"
CHIMALI 2014, X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 6-10 luglio 2014, Firenze, Italy (Poster)
 24. **M. Bellumori**, M. Innocenti, L. Sansone, E. Venturi, N. Mulinacci. "*Effects of storage and spray-drying on the phenolic content of a new destoned by-product from virgin olive oil production*"
CHIMALI 2014, X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 6-10 luglio 2014, Firenze, Italy (Poster)
 25. **M. Bellumori**, M. Innocenti, G. Cravotto, L. Di Cesare Mannelli, C. Ghelardini, N. Mulinacci. "*The neuropathy protective action of rosemary extracts obtained by green innovative techniques*"
CHIMALI 2014, X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 6-10 luglio 2014, Firenze, Italy (Presentazione orale)
 26. **M. Bellumori, C. Samaniego-Sánchez**, M. Innocenti, N. Mulinacci, H. López García de la Serrana. "*Phenolic compounds in *Rosmarinus officinalis* L. extracts and antioxidant activities*"
20th International Congress of Nutrition, 15-20 settembre 2013, Granada, Spain (Poster)
 27. **M. Bellumori**, M. Innocenti, L. Cerretani, N. Mulinacci. "*Anthocyanins, phenolic acids and antioxidant activity in yellow, red and purple-fleshed potatoes after steam cooking*"
Pigments in Food 2013, 18-21 giugno 2013, Novara, Italy (Poster)
 28. **M. Bellumori**, M. Innocenti, F. Ieri, L. Cerretani, M. Mezzetti, N. Mulinacci. "*The effects of steam cooking on red and purple flesh potatoes: evaluation of anthocyanin and phenolic acid content*"
XXVI International Conference on Polyphenols 2012, 22-26 luglio 2012, Firenze, Italy (Poster)
 29. C. Sacco, F. Santomauro, R. Donato, R. Capei, M. Innocenti, **M. Bellumori, N. Mulinacci**. "*Antimicrobial activity of phenolic extracts from leaves of *Rosmarinus officinalis* L.*"
IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 3-7 giugno 2012, Ischia, Italy (Poster)
 30. R. Donato, F. Santomauro, C. Sacco, R. Capei, M. Innocenti, **M. Bellumori, N. Mulinacci**. "*Antifungal activity against *Candida* spp. of phenolic extracts from leaves of *Rosmarinus officinalis* L.*"
IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 3-7 giugno 2012, Ischia, Italy (Poster)

Partecipazione alle attività di ricerca scientifica nell'ambito di progetti di ricerca nazionali e internazionali

- luglio 2020 – giugno 2021

Progetto FSE 1695-0023-1463-2019 finanziato dal Fondo Sociale Europeo 2014-2020 - Asse I Occupabilità - "Innovazione e ricerca per un Veneto più competitivo", Regione Veneto (anno 2019). Titolo "Valorizzazione del siero derivante dalla produzione di formaggi a pasta dura tipo grana per lo sviluppo di ingredienti funzionali" in collaborazione con le aziende Belladelli Spa e Salix Srl. Coordinatore: Prof. G. Zoccatelli (Università di Verona).

- febbraio 2019 - oggi

Progetto "FIESOIL - La filiera olivo-oleicola nel distretto biologico di Fiesole: ottimizzazione dei protocolli di produzione di oli di qualità e utilizzo del frutto per nuovi prodotti nutraceutici" finanziato dalla Regione Toscana con il contributo FEASR (Programma di Sviluppo Rurale della Regione Toscana, PIF 48/2017 – mis 16.2). Responsabile scientifico: Prof.ssa N. Mulinacci (Università di Firenze).

- dicembre 2017 – novembre 2019

Progetto ECRF 2016/13419 "Nutraceuticals and metabolic syndrome: in vitro and in vivo effects of by-products from pomegranate processing and extra virgin olive oil" finanziato da ECRF, Ente Cassa di Risparmio di Firenze; Coordinatore: Prof.ssa N. Mulinacci (Università di Firenze).

- aprile 2017 – ottobre 2021

Progetto nazionale AGER "COMPETITIVE: Claims of Olive oil to improve The market Value of the product", grant number 2016-0174, Coordinatore: Prof. R. Sacchi (Università di Napoli).

- giugno 2016 – giugno 2019

Progetto internazionale 020-2015-PNIA/UPMSI/IE "Microencapsulation of Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* and *Plukenetia huayllabambana*) oils and antioxidants of the Peruvian biodiversity. Contribution for the development of functional foods containing omega 3 to prevent non-communicable diseases" finanziato dal Programma Nazionale di Innovazione Agricola (PNIA), il Ministero dell'Agricoltura e dell'Irrigazione del Perù (MINAGRI) e l'Università di Lima; Coordinatore: Prof. Nancy Chasquibol (Università di Lima).

- settembre 2015 – agosto 2016

Progetto "ECRF15: Valorization of by-products from olive oil production and pomegranate fruit processing" finanziato da ECR, Ente Cassa di Risparmio di Firenze; Coordinatore: Prof.ssa N. Mulinacci (Università di Firenze).

- aprile 2015 – marzo 2017

Progetto "Sviluppo di alimenti funzionali a partire dalla tradizione TOSCANA e dell'AFRICA sub-sahariana: studio delle componenti NUTRACEUTICHE" (Nutratoscafrica project, DD650/2014), finanziato da Regione Toscana; Coordinatore: Prof. P. Lionetti (Università di Firenze e Azienda Ospedaliero-Universitaria Meyer).

- settembre 2014 – marzo 2016

Progetto PAPARD 2014-34-RO "Formulazioni farmaceutiche contenenti diversi antiossidanti vegetali per la protezione dai danni causati dalle radiazioni" finanziato da Agenzia Spaziale Italiana (ASI). Responsabile progetto: Prof. Gabriella Pasqua (Università di Roma "La Sapienza").

- ottobre 2008 – giugno 2012

Progetto "Olio essenziale di rosmarino toscano - OLIROTO" finanziato da ARSIA Toscana - Agenzia Regionale Sviluppo e Innovazione nel Settore Agricolo; Responsabile progetto: Dott. Marco Michelozzi (CNR Firenze).

Conseguimento di premi e riconoscimenti per l'attività scientifica

2015. Vincitrice borsa di studio al congresso "4th MS Food Day" con la presentazione del poster "HPLC/DAD/MS-TOF study of the biophenols in "pâté" obtained as by product of a milling process" Bellumori M, Innocenti M, Sansone L, Mulinacci N.

Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs.n. 39/1993.

L'originale della presente dichiarazione è conservato presso il Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA).