



Europass Curriculum Vitae



Dati personali

Nome / Cognome

Gianni Galaverna

Data di nascita

Nationalità

Sesso

Indirizzo di residenza

Indirizzo di lavoro

**Dipartimento di Scienze degli
Alimenti e del Farmaco,
Università di Parma, Parco Area
delle Scienze 27/a, I-43124
Parma, Italia**

Telefono(s)

Skype

E-mail

Stato civile

Posizione

Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti (SC 03/D1 - Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari - SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti)

Formazione

1994 Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche, Università of Parma

1989 Laurea in Chimica, Università di Parma

Carriera professionale

2015 – ad oggi Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti, Dip. Di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma

2004 - 2015 Professore Associato di Chimica degli Alimenti, Dip. Di Scienze degli Alimenti, Università di Parma

1997 - 2004 Ricercatore Universitario in Chimica Organica, Dip. di Chimica Organica, Università of Parma

1996 - 1997 Post-doc, Dip. di Chimica Organica, Università of Parma

1994 - 1996 Contrattista di ricerca, Dip. di Chimica Organica, Università of Parma

Attività di ricerca

Metodiche analitiche avanzate per l'analisi degli alimenti; Caratterizzazione del profilo di composti volatili e non volatili negli alimenti; Composti bioattivi negli alimenti: presenza, trasformazioni, aspetti nutrizionali; Micotossine e micotossine mascherate: presenza, significato e destino metabolico; Destino metabolico e rilevanza tossicologica di tossine coniugate e parentali nei mammiferi; Reazioni chimiche negli alimenti a seguito del processo di trasformazione e della conservazione.

Galaverna Gianni è Professore Ordinario in Chimica degli Alimenti all'Università di Parma. E' attivo nel settore di ricerca della Chimica degli Alimenti e della Sicurezza degli Alimenti da più di 25 anni, con uno specifico focus sui composti bioattivi e sugli xenobiotici. Ha applicato diverse metodologie innovative di cromatografia e di spettrometria di massa allo studio della presenza di composti bioattivi negli alimenti e dell'effetto dei processi tecnologici sulla loro modificazione chimica. La principale area di ricerca riguarda i composti bioattivi naturali e le tossine naturali, con un focus speciale sulle micotossine. In questo campo, ha focalizzato la sua attività di ricerca sullo studio della presenza delle micotossine negli alimenti e nei mangimi, sulle loro trasformazioni e sul loro destino metabolico sia nei vegetali che nei mammiferi (uomo). Inoltre, ha applicato approcci analitici targeted e untargeted per la caratterizzazione del profilo dei componenti volatili e non volatili degli alimenti.

Progetti di ricerca

- 2021 – 2024 "Innovative agro-ecological APPROaches to achieving resilience to climate CHANGE in Mediterranean countries" (CHANGE-UP), Section 2 PRIMA call 2020, Farming System, EU (Ruolo: Coordinatore).
- 2020 – 2021 "CANapa TESSile per la Produzione di Alimenti funzionali e di biomasse proteiche per l'alimentazione animale" (Caterpillar), Piano di Sviluppo Rurale, PSR 2014-2020, Focus Area 2A, Regione Emilia Romagna, Italia ((Ruolo: Leader dell'Unità di Ricerca));
- 2019 – 2021 "Innovative Milk and Meat Products for Consumer's Health (MiMe4Health), POR-FESR 2014-2020, Regione Emilia Romagna, Italia (Ruolo: Coordinatore)
- 2016 – 2018 "Increase of the competitiveness of rural farms through the valorization of the grain biodiversity under organic treatment – Bio2", Piano di Sviluppo Rurale, PSR, Regione Emilia-Romagna, Italia (Ruolo: PI)
- 2016 – 2018 "Innovation of the pork meat chain by valorization of vegetal waste and by using advanced "omic" and processing technologies, for the sustainable production of meat and meat derived products with a positive impact on human health – Green Charcuterie", Smart Specialization Strategy, POR-FESR 2014-2020, Regione Emilia-Romagna, Italia (Ruolo: Leader dell'Unità di Ricerca)
- 2016 – 2018 "Innovation in the fruit and vegetable sector – Innofruve", Smart Specialization Strategy, POR-FESR 2014-2020, Regione Emilia-Romagna, Italia (Ruolo: Leader dell'Unità di Ricerca)
- 2013 – 2015 "Incidence of mycotoxins on ancient and modern grains under organic vs conventional treatment - AmycoGrano", Call 2013 "Heartquake zone", Regione Emilia-Romagna, Italy (Ruolo: PI)
- 2012 – 2015 "Functional and Safe Feed from Food waste – NOSHAN", EU FP7- KBBE-2012 (Ruolo: Co-Investigatore)
- 2011 – 2015 "Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain - Hepiget", Fondazione AGER, Italia (Ruolo: Co-Investigatore)
- 2011 – 2013 "Hidden fumonisins in maize", PRIN, MIUR, Italia (Ruolo: Leader dell'Unità di Ricerca)
- 2009 – 2013 "From seed to pasta. Multidisciplinary approaches for a more sustainable and high quality durum wheat production", Fondazione AGER, Italia (Ruolo: Leader dell'Unità di Ricerca)
- 2009 – 2012 "Control of mycotoxin contamination: from field to final product (feed chain)", PRITT – Regione Emilia-Romagna, Italia (Ruolo: Co-Investigatore)
- 2008 – 2011 "PROgress in Saving Proteins And Recovering Energy - PROSPARE", EU FP7-KBBE-2007 (Ruolo: Co-Investigatore)
- 2008 – 2009 "Scientific information on mycotoxins and natural plant toxicants - MyNAPT", CFP/EFSA/CONTAM/2008/01 (Ruolo: Co-Investigatore)

Contratti di ricerca

Responsabile scientifico di numerosi contratti di ricerca con aziende del settore alimentare.

Attività didattica

- 2020 – ad oggi Mitigation of food process contaminants, MSc in Food Safety and Food Risk Management

2018 – ad oggi Chimica degli Alimenti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
 2001 – ad oggi Chimica degli Alimenti, Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
 2013 – 2018 Chimica degli Alimenti, Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
 2008 – ad oggi Chimica degli Alimenti e Sicurezza degli Alimenti, Master Internazionale in Tecnologie Alimentari (MITA), Università di Buenos Aires (Argentina)-Università di Parma

Attività istituzionale

Ad oggi Membro del Comitato Tecnico Scientifico (CTS) del Cluster Agrifood Nazionale (CIAN)
 Coordinatore dell'Ambito Tematico "6.2 Scienze E Tecnologie Alimentari" (Grande Ambito "6.Prodotti Alimentari, Bioeconomia, Risorse Naturali, Agricoltura, Ambiente) per la redazione del Programma Nazionale della Ricerca 2021-2027 (PNR 2021-2027, MIUR).
 Presidente del Corso di Laurea Magistrale Internazionale Interuniversitario in Food Safety & Food Risk Management, Università di Parma, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Bologna – Alma Mater e Università di Ferrara
 Delegato italiano della Società Chimica Italiana nella Food Chemistry Division di EuChemS (EU)
 Membro del Consiglio Direttivo del Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti della Società Chimica Italiana (Italia).
 Delegato rappresentante del Rettore dell'Università di Parma nell'Assemblea dei Soci del Cluster Agrifood Nazionale (CIAN).
 Chair della Value Chain SPES (Recupero e valorizzazione dei sottoprodotti della filiera agro-alimentare) del Cluster Agrifood della Regione Emilia-Romagna (Clust-ER).
 Membro del Consiglio e vice-direttore del Centro Interdipartimentale SITEIA.PARMA (Sicurezza, Tecnologie e Innovazione Alimentari), Università di Parma
 Membro del Consiglio dei Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti, Università di Parma
 Delegato del Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma
 Coordinatore del Tavolo Tecnico di Coordinamento nell'ambito della Convenzione UNIPR-SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Parma)

2016 – 2018 Membro della Commissione per l'Abilitazione Nazionale al ruolo di Professore Associato e Professore Ordinario nelle Università Italiane (ASN 2016), settore concorsuale 03/D1 - Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari, s.s.d. CHIM/10 – Chimica degli alimenti

2008 – 2012 Presidente del Consiglio di Corso di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Parma

2008 – 2012 Membro del Comitato di Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Capacità e competenze personali

Madre lingua Italiano

Altre lingue

Autovalutazione

Livello europeo (*)

English

Comprensione				Comunicazione orale				Scrittura	
Listening		Reading		Spoken interaction		Spoken production			
C2	Proficiency	C2	Proficiency	C2	Proficiency	C2	Proficiency	C1	Advanced

(*) [Common European Framework of Reference for Languages](#)

Capacità e competenze comunicative

Eccellenti capacità comunicative acquisite durante l'esperienza come speaker a congressi e conferenze nazionali e internazionali, e nelle attività di divulgazione nel settore delle scienze degli alimenti.

1997 – ad oggi Speaker a conferenze e workshop nazionali e internazionali
 2005 – ad oggi Speaker ad eventi di divulgazione scientifica nel settore delle scienze degli alimenti
 2005 – ad oggi Co-autore di 15+ lavori di divulgazione su riviste tecniche e formative del settore

Capacità e competenze organizzative e gestionali	Eccellenti capacità di organizzazione e definizione delle priorità acquisite attraverso l'esperienza come membro di Comitati Scientifici, Organi Accademici, Organismi Regionali nel settore della Qualità e Sicurezza degli Alimenti
2020 – ad oggi	Presidente del Corso di Laurea Magistrale Internazionale Interuniversitario in Food Safety & Food Risk Management, Università di Parma, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Bologna – Alma Mater e Università di Ferrara
2012 – ad oggi	Membro del Consiglio dei Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti, Università di Parma
2009 – ad oggi	PI di numerosi Progetti di Ricerca Nazionali e Regionali (vedi sopra)
1994 – ad oggi	Membro del Comitato Organizzatore di Congressi Nazionali e Internazionali
2008 – 2012	Presidente del Consiglio di Corso di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Parma
Esperienza in attività di referaggio di letteratura scientifica a livello internazionale	Esperienza più che ventennale nella discussione e valutazione critica della letteratura scientifica acquisita tramite la mia esperienza come membro di gruppi di lavoro scientifici, di comitati editoriali di comitato di valutazione sia a livello nazionale che internazionale
2015 – ad oggi	Membro del Comitato Editoriale, Toxins, MDPI, Svizzera
2010 – ad oggi	Membro dei seguenti Comitati di Valutazione: PRIN, MIUR, Italia SIR, MIUR, Italia FIRB, MIUR, Italia
2014	Guest Editor, Advances in Hyphenated Methods in Separation, Chromatography, MDPI, Switzerland
Esperienza internazionale e multidisciplinare	Esperienza più che ventennale in ambiente internazionale come membro di gruppi di lavoro scientifici, di programmi di master, di comitati editoriali, e di collaborazioni con gruppi di ricerca scientifici a livello nazionale e internazionale.
Produzione scientifica	Prof. Galaverna ha pubblicato 185+ lavori scientifici su riviste internazionali con valutazione tra pari è ha un H-index di 41 (Scopus, 5446 citazioni), 39 (WOS, 5022 citazioni) and 47 (Google Scholar, 7144 citazioni).

1. Hadj Saadoun, J., Calani, L., Cirlini, M., Bernini, V., Neviani, E., Del Rio, D., Galaverna, G., Lazzi, C. Effect of fermentation with single and co-culture of lactic acid bacteria on okara: Evaluation of bioactive compounds and volatile profiles. *Food and Function* (2021), 12(7), 3033 – 30437.
2. Lammi, C., Aiello, G., Dellafiora, L., Bollati, C., Boschin, G., Ranaldi, G., Ferruzza, S., Sambuy, Y., Galaverna, G., Arnoldi, A. Assessment of the Multifunctional Behavior of Lupin Peptide P7 and Its Metabolite Using an Integrated Strategy. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2020) 68(46), 13179 – 13188.
3. Dellafiora, L., Milioli, M., Falco, A., Interlandi, M., Mohamed, A., Frotscher, M., Riccardi, B., Puccini, P., Del Rio, D., Galaverna, G., Dall'Asta, C. A Hybrid In Silico/In Vitro Target Fishing Study to Mine Novel Targets of Urolithin A and B: A Step Towards a Better Comprehension of Their Estrogenicity. *Molecular Nutrition and Food Research* (2020) 64(161), Article number 2000289
4. Lammi, C., Aiello, G., Dellafiora, L., Bollati, C., Boschin, G., Ranaldi, G., Ferruzza, S., Sambuy, Y., Galaverna, G., Arnoldi, A. Assessment of the Multifunctional Behavior of Lupin Peptide P7 and Its Metabolite Using an Integrated Strategy. *Journal of agricultural and food chemistry* (2020) 68 (46), 13179-13188.
5. Aichinger, G., Dellafiora, L., Pantazi, F., Del Favero, G., Galaverna, G., Dall'Asta, C., Marko, D. Alternaria toxins as casein kinase 2 inhibitors and possible consequences for estrogenicity: a hybrid in silico/in vitro study. *Archives of Toxicology* (2020) 94, 2225-2237.
6. Dellafiora, L., Oswald, I.P., Dorne, J.-L., Galaverna, G., Battilani, P., Dall'Asta, C. An in silico structural approach to characterize human and rainbow trout estrogenicity of mycotoxins: Proof of concept study using zearalenone and alternariol. *Food Chemistry* (2020) 312, Article number 126088.
7. Righetti, L., Körber, T., Rolli, E., Galaverna, G., Suman, M., Bruni, R., Dall'Asta, C. *Scientific Reports*, (2019) 9, Article number 14320.
8. Spaggiari, M., Righetti, L., Galaverna, G., Giordano, D., Scarpino, V., Blandino, M., Dall'Asta, C. HR-MS profiling and distribution of native and modified Fusarium mycotoxins in tritordeum, wheat and barley whole grains and corresponding pearled fractions. (2019) *Journal of Cereal Science*, 87, pp. 178-184.
9. Miano, B., Righetti, L., Piro, R., Dall'Asta, C., Folloni, S., Galaverna, G., Suman, M. Direct analysis real-time–high-resolution mass spectrometry for Triticum species authentication (2018) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 35 (12), pp. 2291-2297
10. Righetti, L., Bergmann, A., Galaverna, G., Rolfsson, O., Paglia, G., Dall'Asta, C. Ion mobility-derived collision cross section database: Application to mycotoxin analysis (2018) *Analytica Chimica Acta*, 1014, pp. 50-57.
11. Rolli, E., Righetti, L., Galaverna, G., Suman, M., Dall'Asta, C., Bruni, R. Zearalenone Uptake and Biotransformation in Micropropagated Triticum durum Desf. Plants: A Xenobolomic Approach (2018) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66 (6), pp. 1523-1532
12. Righetti, L., Rubert, J., Galaverna, G., Hurkova, K., Dall'Asta, C., Hajslova, J., Stranska-Zachariasova, M. A novel approach based on untargeted lipidomics reveals differences in the lipid pattern among durum and common wheat (2018) *Food Chemistry*, 240, pp. 775-783.
13. Dellafiora, L., Galaverna, G., Dall'Asta, C. In silico analysis sheds light on the structural basis underlying the ribotoxicity of trichothecenes - A tool for supporting the hazard identification process (2017) *Toxicology Letters*, 270, pp. 80-87.
14. Righetti, L., Galaverna, G., Dall'Asta, C. Group detection of DON and its modified forms by an ELISA kit (2017) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 34 (2), pp. 248-254.
15. Dellafiora, L., Galaverna, G., Righi, F., Cozzini, P., Dall'Asta, C. Assessing the hydrolytic fate of the masked mycotoxin zearalenone-14-glucoside – A warning light for the need to look at the “maskedome” (2017) *Food and Chemical Toxicology*, 99, pp. 9-16.
16. Dellafiora, L., Galaverna, G., Reverberi, M., Dall'Asta, C. Degradation of aflatoxins by means of laccases from trametes versicolor: An in silico insight. (2017) *Toxins*, 9 (1), Article number 17
17. Righetti, L., Paglia, G., Galaverna, G., Dall'Asta, C. Recent advances and future challenges in modified mycotoxin analysis: Why HRMS has become a key instrument in food contaminant research (2016) *Toxins*, 8 (12), Article number 361

18. Cirlini, M., Barilli, A., Galaverna, G., Michlmayr, H., Adam, G., Berthiller, F., Dall'Asta, C. Study on the uptake and deglycosylation of the masked forms of zearalenone in human intestinal Caco-2 cells (2016) *Food and Chemical Toxicology*, 98, pp. 232-239.
19. Righetti, Laura; Rubert, Josep; Galaverna, Gianni; Folloni, Silvia; Ranieri, Roberto; Stranska-Zachariasova, Milena; Hajslova, Jana; Dall'Asta, Chiara (2016). Characterization and Discrimination of Ancient Grains: A Metabolomics Approach. *International Journal of Molecular Sciences*, 17(8), Article Number: 1217..
20. Falavigna, C., Lazzaro, I., Galaverna, G., Dall'Asta, C., Battilani, P. Oleoyl and linoleoyl esters of fumonisin B1 are differently produced by *Fusarium verticillioides* on maize and rice based media (2016) *International Journal of Food Microbiology*, 217, pp. 79-84.
21. Dellafiara, L., Galaverna, G., Dall'Asta, C., Cozzini, P. Hazard identification of cis/trans-zearalenone through the looking-glass (2015) *Food and Chemical Toxicology*, 86, pp. 65-71.
22. Giorni, P., Dall'Asta, C., Reverberi, M., Scala, V., Ludovici, M., Cirlini, M., Galaverna, G., Fanelli, C., Battilani, P. Open field study of some *Zea mays* hybrids, lipid compounds and fumonisins accumulation (2015) *Toxins*, 7 (9), pp. 3657-3670.
23. Dellafiara, L., Dall'Asta, C., Cruciani, G., Galaverna, G., Cozzini, P. Molecular modelling approach to evaluate poisoning of topoisomerase I by alternariol derivatives (2015) *Food Chemistry*, 189, art. no. 17182, pp. 93-101.
24. McCormick, S.P., Kato, T., Maragos, C.M., Busman, M., Lattanzio, V.M.T., Galaverna, G., Dall'Asta, C., Crich, D., Price, N.P.J., Kurtzman, C.P. Anomericity of T-2 toxin-glucoside: Masked mycotoxin in cereal crops (2015) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63 (2), pp. 731-738.
25. Castagna, Antonella; Dall'Asta, Chiara; Chiavaro, Emma; Galaverna, Gianni; Ranieri, Annamaria (2014). Effect of Post-harvest UV-B Irradiation on Polyphenol Profile and Antioxidant Activity in Flesh and Peel of Tomato Fruits. *Food and Bioprocess Technology*, 7(8), 2241-2250.
26. Calani, Luca; Beghe, Deborah; Mena, Pedro; Del Rio, Daniele; Bruni, Renato; Fabbri, Andrea; Dall'Asta, Chiara; Galaverna, Gianni (2013). Ultra-HPLC-MSn (Poly)phenolic Profiling and Chemometric Analysis of Juices from Ancient *Punica granatum* L. Cultivars: A Nontargeted Approach. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(23), 5600-5609..
27. Castagna, Antonella; Chiavaro, Emma; Dall'Asta, Chiara; Rinaldi, Massimiliano; Galaverna, Gianni; Ranieri, Annamaria (2013). Effect of postharvest UV-B irradiation on nutraceutical quality and physical properties of tomato fruits. *Food Chemistry* (2013), 137(1-4), 151-158..
28. Dall'Erta, A., Cirlini, M., Dall'Asta, M., Del Rio, D., Galaverna, G., Dall'Asta, C. Masked mycotoxins are efficiently hydrolyzed by human colonic microbiota releasing their aglycones (2013) *Chemical Research in Toxicology*, 26 (3), pp. 305-312.
29. Lazzaro, I., Falavigna, C., Dall'Asta, C., Proctor, R.H., Galaverna, G., Battilani, P. Fumonisin B, A and C profile and masking in *Fusarium verticillioides* strains on fumonisin-inducing and maize-based media (2012) *International Journal of Food Microbiology*, 159 (2), 93-100.
30. Cirlini, M., Dall'Asta, C., Galaverna, G. Hyphenated chromatographic techniques for structural characterization and determination of masked mycotoxins (2012) *Journal of Chromatography A*, 1255, 145-152
31. Mena, Pedro; Calani, Luca; Dall'Asta, Chiara; Galaverna, Gianni; Garcia-Viguera, Cristina; Bruni, Renato; Crozier, Alan; Del Rio, Daniele (2012). Rapid and comprehensive evaluation of (poly)phenolic compounds in pomegranate (*Punica granatum* L.) juice by UHPLC-MSn. *Molecules*, 17, 14821-14840.
32. Dall'Asta, C., Scarlato, A.P., Galaverna, G., Brighenti, F., Pellegrini, N. Dietary exposure to fumonisins and evaluation of nutrient intake in a group of adult celiac patients on a gluten-free diet (2012) *Molecular Nutrition and Food Research*, 56 (4), 632-640.
33. M. Cirlini, C. Dall'Asta, A. Silvanini, D. Beghè, A. Fabbri, G. Galaverna, T. Ganino (2012). Volatile Fingerprinting of Chestnut flours from traditional Emilia Romagna (Italy) cultivars. *Food Chemistry*, vol. 133, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2012.02.151
34. C. Dall'Asta, M. Cirlini, E. Morini, G. Galaverna (2011). Brand-dependent volatile fingerprinting of Italian wines from Valpolicella. *Journal of Chromatography A*, vol. 1218, p. 7557-7565, ISSN: 0021-9673, doi: 10.1016/j.chroma.2011.08.042 IF: 4.531
35. Dall'Asta, C., Falavigna, C., Galaverna, G., Dossena, A., Marchelli, R. In vitro digestion assay for determination of hidden fumonisins in maize (2010) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58 (22), 12042-12047.

36. Dall'Asta, C., Galaverna, G., Bertuzzi, T., Moseriti, A., Pietri, A., Dossena, A., Marchelli, R. Occurrence of ochratoxin A in raw ham muscle, salami and dry-cured ham from pigs fed with contaminated diet (2010) *Food Chemistry*, 120 (4), pp. 978-983.
37. Bergamini, E., Catellani, D., Dall'asta, C., Galaverna, G., Dossena, A., Marchelli, R., Suman, M. Fate of fusarium mycotoxins in the cereal product supply chain: The deoxynivalenol (DON) case within industrial bread-making technology (2010) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 27 (5), pp. 677-687.
38. V. Calvenzani, M. Martinelli, V. Lazzeri, D. Giuntini, C. Dall'Asta, G. Galaverna, C. Tonelli, A. Ranieri, K. Petroni (2010). Response of wild-type and high pigment-1 tomato fruit to UV-B depletion: flavonoid profiling and gene expression. *Planta*, vol. 231, p. 755-765, ISSN: 0032-0935, doi: 10.1007/s00425-009-1082-4
39. Dall'Asta, C., Mangia, M., Berthiller, F., Molinelli, A., Sulyok, M., Schuhmacher, R., Krska, R., Galaverna, G., Dossena, A., Marchelli, R. Difficulties in fumonisin determination: The issue of hidden fumonisins (2009) *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 395 (5), pp. 1335-1345.
40. Dall'Asta, C., De Dea Lindner, J., Galaverna, G., Dossena, A., Neviani, E., Marchelli, R. The occurrence of ochratoxin A in blue cheese (2008) *Food Chemistry*, 106 (2), pp. 729-734.
41. Giuntini D, Lazzeri V. Calvenzani V, Dall'Asta C, Galaverna G., Tonelli C, Petroni K, Ranieri A (2008). Flavonoid profiling and biosynthetic gene expression in flesh and peel of two tomato genotypes grown under UV-B-depleted conditions during ripening. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 56, p. 5905-5915, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf8003338 IF: 2.562.
42. Vitaglione P., Sforza S., Galaverna G., Ghidini C., Caporaso N., Vescovi P.P., Fogliano V., Marchelli R. (2005). Bioavailability of trans-resveratrol from red wine in humans. *Molecular Nutrition & Food Research*, vol. 49, p. 495-504, ISSN: 1613-4125, doi: 10.1002/mnfr.200500002 IF: 2.071

**Affiliazione a società e
accademie scientifiche**

Prof. Galaverna è membro della Società Chimica Italiana (SCI), della Società Italiana di Tossicologia (SITOX) e dell'Accademia Italiana di Agricoltura.

Brevetti

"Produzione di antimicrobici da scarti vegetali", Autori: Camilla Lazzi, Valentina Bernini, Erasmo Neviani, Gianni Galaverna, Martina Cirilini, Annalisa Ricci, Antonietta Maoloni, Luca Calani e Silvia Zanetti (deposito n. 102019000006815, 14 maggio 2019)

Premi

1990 – Premio di Ricerca Millipore per la miglior tesi di argomento cromatografico A.A. 1988-1989

Parma, 04 aprile, 2022

Gianni Galaverna