



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI *FEDERICO II*
Scuola di Medicina e Chirurgia
Dipartimento di Farmacia

Alberto Riti



Contatti

Indirizzo:

Telefono

Cellulare

Fax

Mail

Skype Contact

ALBERTO RITIENI

Dati personali

Nazionalità:	Italiana
Data di nascita:	
Luogo di nascita:	
C.F.	
ORCID Number	0000-0003-0314-8839
Scopus Author ID	7003989349
Researcher ID	G-8490-2012



Istruzione

- 1980** Perito Chimico Capotecnico Industriale presso ITIS Enrico Fermi di Napoli
- 1980-1985** Laurea *cum laude* in Scienze Biologiche conseguita all'Università di Napoli "Federico II" con una tesi sperimentale dal titolo "*Reazioni dell'acido α -carbossiglutammico con le aldeidi*"
- 1985-1986** Corso di Perfezionamento in "*Chimica delle Sostanze Naturali*" presso l'Istituto di Chimica Organica e Biologica dell'Università di Napoli "Federico II"
- 2010** Dottore Honoris causa in Scienze Naturali e Agrarie conferita dall'*Universitatea Ovidius Constanta (Romania)-Facultatea de Stiinte ale Naturii si Stiinte Agricole*
- 2021** PhD Honoris causa in Pharmaceutical Sciences conferito dalla *Tshwane University of Technology di Pretoria (SA)*

Posizione attuale

Dal 15 Ottobre 2015 ad oggi è Professore Ordinario in **Chimica degli Alimenti S.S.D. CHIM/10** presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Napoli "Federico II"

Dal Dicembre 2011 al 14 Ottobre 2015 è stato Professore Associato in **Chimica degli Alimenti S.S.D. CHIM/10** presso la Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Chimica Farmaceutica e Tossicologica dell'Università di Napoli "Federico II"

Dal Novembre 2002 al 31 Dicembre 2011 è stato Professore Associato in **Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni S.S.D. CHIM/11** presso la Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università di Napoli “Federico II” confermato poi nel ruolo dal 1 novembre 2005

Esperienze precedenti

1986-1987 Svolgimento del tirocinio pratico-applicativo *post-lauream* e collaboratore volontario presso il Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell’Università di Napoli

1987-1992 Abilitazione alla libera professione di Biologo e iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi con n. 30113

1987-1989 Borsa di studio biennale nell’ambito del **-Progetto Albatros-** finanziata dall’E.N.I. e intitolata “*Sintesi di opportuni additivi per il miglioramento delle prestazioni tecnologiche di oli minerali*”, con la supervisione dei proff. S. Maiorana e P. Dalla Croce dell’Università Statale di Milano, Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Chimica Organica e Industriale

1989-1990 Collaborazione scientifica (**Fondo 12/7/1 CTB Regione Campania**) all'Istituto di Chimica Agraria della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

1990-1992 Borsa biennale del CNR (**Progetto per la Ricerca nel Mezzogiorno MISM bando 224.06.1**) presso l’Istituto Tossine e Micotossine da Parassiti Vegetali del CNR di Bari

1992 Collaborazione (**Fondo 12/7/1 CTB Regione Campania**) all'Istituto di Industrie Agrarie della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

1993 Dal 24 febbraio 1993 nominato **Ricercatore Universitario** nel S.S.D C05X, (Chimica Organica), presso la Facoltà di Agraria, Università di Napoli “Federico II”, Istituto di Industrie Agrarie poi Dipartimento di Scienza degli Alimenti e confermato nel ruolo di **Ricercatore** nel 1995 con il giudizio di “*ottimo*”

1996 Idoneo al Concorso per Borse di Studio CNR-Nato Senior Comitato Nazionale per le Scienze Chimiche (Bando 217.28/03)

1996 **Visiting Scientist** presso i laboratori del prof. P.M. Scott “*Sir Frederick G. Banting Research Centre Health*”, Ottawa (Ontario, Canada) per la “*Messa a punto ed ottimizzazione di metodi analitici avanzati per la sorveglianza di metaboliti bioattivi in matrici alimentari*”

1997-2003 Delegato Nazionale Progetto Europeo COST n. 835 “**Agriculturally Important Toxigenic Fungi**”

1998-2000 **Incarico biennale di ricerca** a titolo gratuito presso l’Istituto Tossine e Micotossine da Parassiti Vegetali del CNR di Bari

- 1998** **Visiting Scientist** presso i laboratori del prof. W.F.O. Marasas del *Medical Research Council MRC* (Tygerberg, Città del Capo, Republic of South Africa) per la *“Identificazione e quantificazione mediante metodologie spettrometriche di micotossine prodotte da ceppi di Fusarium autoctoni e non autoctoni”*
- 1998-2011** Coordinamento e gestione delle attività di ricerca del LABS **Laboratorio Alimenti Benessere e Sicurezza** (www.labs.unina.it)
- 1999** Trasferimento al Settore Disciplinare C09B (ex CHIM11) **“Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni”**
- 2000** Fondazione del Gruppo di Interesse promosso dal MURST denominato “Agrimed” (**AGRIcoltura, sviluppo sostenibile e prodotti tipici dell’area MEDiterranea**)
- 2002** Idoneo come **Docente di II Fascia** nel raggruppamento **Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni** (CHIM11) Facoltà di Biotecnologie Università di Napoli “Federico II” confermato poi nel 2006 nel ruolo
- 2006-oggi** **Visiting Professor** al Medical Research Council **MRC** (Tygerberg, Città del Capo, Republic of South Africa)
- 2008-oggi** **Visitant Professor** in Química de Alimentos presso la Facultad de Ingeniería Química (Departamento de Química) dell’Universidad Nacional del Litoral (Santa Fè, Argentina)
- 2009** **Visiting Scientist** dal 16 aprile al 25 aprile 2009 alle Università di Adelaide e del South Australia (Australia)
- 2010** **Invited Lecture** alla **XXVIII Conferenza Annuale della Società Rumena di Biologia Cellulare** Constanta (Romania) 9-12 giugno 2010
- 2010** Professore di **Chimica degli Alimenti** S.S.D. CHIM 10 Settore concorsuale 03/D1 alla Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II” Dipartimento di Scienza degli Alimenti
- 2011** **Invited Lecture** all’Università di Helsinki, Helsinki 13-15 Ottobre 2011
- 2011** Professore di **Chimica degli Alimenti** S.S.D. CHIM 10 Settore concorsuale 03/D1 alla Facoltà di Farmacia dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II” Dipartimento di Chimica Farmaceutica e Tossicologica poi dal 2013 al Dipartimento di Farmacia dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”
- 2014** Abilitato come docente di Prima Fascia Settore Concorsuale 03/D1 **“Chimica e Tecnologie farmaceutiche e nutraceutico-alimentari”**
- 2014** Idoneo alla selezione per Direttore dell’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA (Bari) Bando N. 364.155 ISPA

- 2015** Docente di I fascia per il SC 03/D1 *“Chimica e Tecnologie farmaceutiche e nutraceutico-alimentari”* al Dipartimento di Farmacia dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”
- 2015-2021** Presidente della società consortile **D.F.M. scarl** *“Diagnostica e Farmaceutica molecolare”* per i trienni 2015-2018 e 2018-2021
- 2018-2021** Membro della **Commissione di Revisione per le Abilitazioni del settore concorsuale SSD 03/D1**
- 2018-2021** Membro della **Commissione di Valutazione per le Abilitazioni del settore concorsuale 03/D1**
- 2019-2021** Membro del **Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale del Ministero della Salute** con Decreto del 7 agosto 2019

Progetti Scientifici

Il Prof. Ritieni è responsabile di numerosi progetti di ricerca finanziati da Enti locali (Regione Campania, Provincia di Salerno, Regione Puglia etc.) nazionali (MIUR, Ministero dello Sviluppo Economico) e transnazionali (Comunità Europea).

Inoltre, è responsabile di progetti di ricerca e di formazione congiunti con imprese, finanziati dalla Regione Campania, dal Ministero dell'Industria, dal MIUR e dalla Comunità Europea oltre che di numerose Convenzioni di ricerca e Convenzioni didattiche finanziate da piccole e medie imprese del settore agro-alimentare e non.

Il budget complessivo dei progetti di ricerca finanziati e gestiti risulta ad oggi superiore a 8.000 KE.

Principali progetti di ricerca

- Progetto UE IV° Framework ***“The molecular and Cellular Basis of Specificity in the Septoria tritici Leaf Blotch of Wheat, caused by Mycosphaerella graminicola”***
- Progetto ZONMAIZE-Project **“Preparation and certification of a reference material for the determination of the mycotoxin zearalenone (ZON) in maize”** (SMT-CT98-2228)
- Progetto UE V° Framework ***“Early Detection and Control of Toxicogenic Fusarium Species and Ochratoxigenic Fungi in Plant Products”*** (DeToxi-Fungi) **QLK1-CT-1999-01380**
- Progetto UE V° Framework ***“Development of Quantitative Models for Risk Assessment of Mycotoxigenic Fusarium Species in Cereals”*** (RAMFIC) **QLRT-1999-31517**
- Progetto intitolato ***“Fusarium avenaceum – production and occurrence of mycotoxins and their toxic effects”*** finanziato dal Norwegian Research Council (Oslo, Norvegia)
- Contratto di ricerca sottoscritto con il CNR numero **CTB 98.01127.CT14**
- **Prin 1997** “Purificazione e Caratterizzazione di Metaboliti Bioattivi prodotti da Microrganismi Fitopatogeni naturali e variati” 24 mesi **protocollo 9707083812_011** dal 15-2-1998 al 12-6-2000
- **Prin 1999** “Metaboliti Bioattivi coinvolti nelle Malattie del Legno” 24 mesi **protocollo 9907085449_004** dal 26-11-1999 al 8-1-2000
- **Prin 2002** “Caratterizzazione molecolare della Glicoproteina Pt60 e suo Monitoraggio in vivo mediante metodologie cromatografiche e immunometriche” 24 mesi **protocollo 2002073753_002** dal 16-12-2002 al 18-1-2005
- **Prin 2005** “Valutazione dei metaboliti della Ocratossina A e degli agro-farmaci nella lotta biologica e integrata della filiera vitivinicola” 24 mesi **protocollo 2005071422_002** dal 30-1-2006 al 19-2-2008
- **Prin 2007** “Comparazione dei livelli di recupero di fumonisine da matrici a base di mais contaminate artificialmente e naturalmente contaminate. Identificazione per via spettrometrica

degli addotti tra le fumonisine e componenti della matrice e loro valutazione tossicologica in test su organismi modello e linee cellulari” 24 mesi **protocollo 2007ETXK5S_003** dal 22-9-2008 al 21-10-2010

- **Prin 2009** “Caratterizzazione chimico-biologica e formulazione di un nuovo prodotto nutraceutico a base di carotenoidi, ottenuti da sottoprodotti dell'industria di trasformazione agro-alimentare, di acidi grassi omega 3 da selezionati oli di oliva e/o da altre fonti vegetali e di metaboliti bioattivi con attività salutistiche” 24 mesi **protocollo 20098Y822F_333** dal 17-10-2011 al 11-2-2014
- Programma Operativo Plurifondo anno 1998 (Sottoprogramma 5, Misura 5.4, Azione 5.4.2) **“Tecniche innovative per il miglioramento della qualità di oli essenziali da piante officinali e valorizzazione degli scarti provenienti dalla loro produzione industriale”**
- Piani Operativi Multifondo POM Misura 2 Innovazione tecnologiche e trasferimento della ricerca intitolato **“Modelli di sviluppo eco-compatibili per la peschicoltura meridionale”**
- Contributo per la ricerca della Provincia di Salerno (Del. n°135/1500 del 9/12/98) **“Valorizzazione dell’olio di oliva salernitano, del carciofo di Paestum, della nocciola di Giffoni”**
- Contributo per la ricerca della Provincia di Salerno (Del. n°134/1299 del 9/12/98) **“Valorizzazione del Pomodoro salernitano”**
- Progetto **“Monitoraggio dei livelli di micotossine in prodotti tipici della Campania freschi e relazione con i punti critici dei processi di trasformazione”**, finanziato dal Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura (CRAA)
- Progetto triennale **“Estrazione e concentrazione di biopesticidi mediante l’uso di CO₂ allo stato supercritico”** MIUR Art. 5 del D.M. 593 8 agosto 2000 legge 297/99
- Progetto triennale **“Recupero e valorizzazione di uno scarto della tostatura del caffè (SILVERSKIN): sviluppo di ingredienti e semilavorati per l’industria alimentare”** MIUR Art. 9 del D.M. 593 8 agosto 2000 legge 297/99
- Progetto triennale **“MICROorganismi FERmentativi e nuove tecnologie di produzione di OLIVE da tavola al naturale Recupero dei sottocalibri per la produzione di olio da mesocarpo di olive (MICROFEROLIV): sviluppo di ingredienti e semilavorati per l’industria alimentare”** MIUR Art. 9 del D.M. 593 8 agosto 2000 legge 297/99
- Network of Excellence (NoE) **“Towards the harmonisation of analytical methods for monitoring quality and safety in the food chain (MONIQA)”** FOOD-CT-2006-036337
- Large Collaborative Project del 7°FW **“Novel integrated strategies for worldwide mycotoxin reduction in food and feed chains (MYCORED)”** CT-222690-2

- *Safe Food* for Europe Coordination of research activities and Dissemination of research results of EC funded research on food safety **FOODSEG (FP7-KBBE-2010-4)**
- Progetto di ricerca anno 2014 “*Valorizzazione dei sottoprodotti delle produzioni olearie VAL.S.OLE.*” finanziato dalla Regione Calabria
- Programma Operativo Nazionale “Ricerca e Competitività” 2007-2013 ASSE I “*Sostegno ai mutamenti strutturali Distretti ad Alta Tecnologia e relative reti e Laboratori Pubblico-Privati e relative reti*” Distretto **BIO Science**
- Programma Operativo Nazionale “Ricerca e Competitività” 2007-2013 ASSE I “*Sostegno ai mutamenti strutturali Distretti ad Alta Tecnologia e relative reti e Laboratori Pubblico-Privati e relative reti*” Laboratori Pubblico-Privati **MAREA** (**MA**ateriali avanzati per la **Ri**cerca **E**d il comparto **A**groalimentare) settore dei nuovi materiali
- Programma Operativo Nazionale “Ricerca e Competitività” 2007-2013 ASSE I “*Sostegno ai mutamenti strutturali Distretti ad Alta Tecnologia e relative reti e Laboratori Pubblico-Privati e relative reti*” Laboratori Pubblico-Privati **SORRISO** (Sviluppo di nanotecnologie **O**rientate alla **R**igenerazione e **R**icostruzione tissutale, **I**mpiantologia e **S**ensoristica in **O**dontoiatria/oculistica) settore dei nuovi materiali
- Programma Operativo Nazionale “Ricerca e Competitività” 2007-2013 ASSE I “*Sostegno ai mutamenti strutturali Distretti ad Alta Tecnologia e relative reti e Laboratori Pubblico-Privati e relative reti*” Laboratori Pubblico-Privati **LINFA** (**L**aboratorio pubblico-privato per la **r**icerca e l’**I**nnovazione nella **F**iliera olivicola)
- PSR Campania 2007/2013 “*Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare settore forestale*” Misura 124 progetto “**CYNAQUALITY Sviluppo di una cinaricoltura di qualità in alternativa al tabacco**” (Prot. 0755056 del 10/11/14 della Regione Campania, D.R.D. 221)
- Progetto di Ricerca Corrente 2011 intitolato “*Valutazione e controllo della contaminazione da ocratossina nella filiera produttiva del peperoncino (*Capsicum spp.*) e della liquirizia di Calabria*” in collaborazione con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici
- Progetto di Ricerca Corrente 2013 intitolato “*Valutazione del rischio chimico-tossicologico degli integratori alimentari connesso alla presenza di idrocarburi policiclici aromatici (IPA)*” in collaborazione con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici
- Legge 297/1999 GPS art. 7, Progetto “*Sicurezza e innovazione tecnologica utile alla salvaguardia e valorizzazione dei prodotti tipici di origine animale (SICURA)*”

- Progetto Finanziato dalla **Fondazione CARIPLO** Lombardia *“Biotechnologies for sustainable production of bio-based commodities and specialty products in a Cardoon-based biorefinery (BOBCAT)”* **2018-0955**
- Progetto di Ricerca Industriale e Sviluppo nell’ambito del **Contratto di Sviluppo CDS 000463** **“Altergon” 2018-2021**
- PSR Campania 2014-2020 “Sostegno per costituzione e funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura” Azione 2 titolo **"Miglioramento della sostenibilità della filiera del finocchio attraverso la valorizzazione degli scarti di produzione: da scarto a risorsa"**

Rapporti Internazionali

Il Prof. Ritieni sia a livello europeo che extraeuropeo gestisce una serie di contatti con l'IFA di Tulln (Austria), con le Università di Santa Fè, Buenos Aires e Rio Cuarto (Argentina), con il South African Medical Research Council Tygerberg (Sud Africa), l'Università dell'Iowa State University (USA), con l'Università di Constanta (Romania), con l'Università di Lund (Svezia), con l'Università di Vienna (Austria) e con l'Università di Valencia (Spagna).

Principali progetti di scambio internazionali coordinati

Coordinatore Scientifico Progetto di scambio Italo-Argentino per il 2002-2003 finanziato dal Ministero degli Esteri Italiano con l'Universidad Nacional del Litoral di Santa Fè intitolato *“Valutazione del rischio micotossicologico da Fusarium nei cereali”*

Coordinatore Scientifico Progetto di scambio Italo-Argentino per il 2003-2005 finanziato dal Ministero degli Esteri Italiano con l'Universidad Nacional del Litoral di Santa Fè intitolato *“Biodiversita, diagnosi e controllo di funghi fitopatogeni-tossigeni di interesse agroalimentare”*

Coordinatore Scientifico Progetto di scambio Italia Sud Africa 2008-2012 Ministero degli Esteri Italiano con il SA Medical Research Council di Città del Capo *“Comparative investigation of the total quality of apples and apple products sold in markets in South Africa and Italy”*

Coordinatore Scientifico Progetto di **“Intervento per la formazione degli italiani residenti in Paesi non appartenenti all'UE”** col Brasile 2007-2008 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale

Coordinatore Scientifico Progetto di scambio Italia Sud Africa 2015-2018 MIUR con la **Tshwane University of Technology (TUT) Sud Africa prof. David Katerere**

Il prof. Ritieni è stato coordinatore del progetto **ID 179** finanziato dal MIUR nell'ambito dei Progetti Didattici D. Dir. 21-9-2012, n. 567 (Messaggeri della Conoscenza) dal Titolo *“Probiotic microorganisms for food and pharmacy applications. Microbiological, technological and functional aspects”* che ha previsto la selezione di studenti ospiti del centro di ricerca **CONICET** in Santa Fè (Argentina)

Relatore a invito a Congressi e Convegni di interesse internazionale

- Speaker al Congresso Internazionale *“Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease”* Sibenik, Croatia, 20-23 settembre 2015
- Speaker al **3° International Conference on FoodOmics** 22-24 maggio 2013, Cesena, Italy
- Speaker al **3° International Conference and Exhibition on Probiotics, Functional & Baby Foods** 23-25 settembre 2014, Napoli, Italy
- Speaker all’**International Congress on Mycorrhizae** 15-17 ottobre 2014, Marrakech, Marocco
- Speaker alla **Giornata Scientifica Ricerca applicata in campo agri-alimentare tra riciclo e sostenibilità**, Procida 7 ottobre 2013, Italy
- Speaker al **XXVIII° Congresso della Societatea Romana de Biologie Celulara** 9-12 giugno 2010, Constanta, Romania
- Speaker al **4° Croatian Congress of Toxicology CROTOX 2012** 2-5 ottobre 2012 Primosten, Croatia
- Speaker al Congresso Internazionale *“Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease”* Primosten, Croatia, 19-21 ottobre 2011
- Speaker al **XII° Congreso Argentino de Micologia** 15-17 giugno 2012, Posades, Argentina
- Speaker all’**XI Congreso Argentino de Micologia** 27-29 maggio 2011, Santa Fe, Argentina
- Speaker al **II Congreso Argentino de Microbiologia de Alimentos**, 24-26 settembre 2003, Santa Fe, Argentina
- Speaker al **6° Encuentro Bioquimico** 19-20 settembre 2003, Rosario, Argentina
- Speaker al **Bilateral Workshop on Toxigenic fungi, mycotoxins in the Food Chain** 15-17 febbraio 2006, Sydney, Australia
- Speaker al **VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti** 23-26 giugno 2008, Perugia, Italy
- Speaker al **Workshop on Rice Research** in Italy 28-30 giugno 2004, Pavia, Italy
- Speaker al **3° Congresso Nazionale “Le Micotossine nella filiera agro-alimentare e zootecnica”** 28-30 settembre 2009, Roma, Italy
- Invited Lecture presso l’**Università di Helsinki**, 13-15 Ottobre 2011 Helsinki, Finlandia

- Invited Lecture presso l'**Università di Valencia** (Spagna), 18-22 Luglio 2017
- Plenary Lecture al **XXVII Congresso della SILAE** tenuto a Milazzo dal 9 al 13 Settembre 2018
- Invited Speaker al **XII Italian Food Chemistry Congress** tenuto a Camerino dal 24 al 27 Settembre 2018
- Key note Speaker al **The 11th National Congress with International Participation** Constanta (Romania) dal 19 al 23 Giugno 2019
- Invited Speaker al **37th Annual Scientific Session of the Romanian Society of Cell Biology** Constanta (Romania) dal 19 al 23 Giugno 2019
- Chair e Presidente del Comitato Scientifico al Congresso Internazionale "**Horizons in Cannabis Research: Medical and Food applications**" Napoli 3 Maggio 2019

Esperienze gestionali e di coordinamento

- **Consigliere di Amministrazione dell'Università di Napoli "Federico II"** per i trienni 2006-2009 e 2009-2012
- **Consigliere di Amministrazione dell'Azienda "Torre Lama"** dell'Università di Napoli "Federico II" per il triennio 2006-2009 e 2010 al 2011
- **Componente della Giunta della Facoltà di Agraria** dell'Università di Napoli "Federico II" per il triennio 2001-2004
- **Componente della Giunta del Dipartimento di Farmacia** dell'Università di Napoli "Federico II" per il triennio 2013-2016
- **Componente della Commissione per la Visibilizzazione** della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II" dal 2001 al 2006
- **Componente della Commissione Ufficiale di Assegnazione Tesi** per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dal 2002 al 2011
- **Membro del Consiglio Scientifico e del Direttivo del CIRANAD -Centro Interuniversitario di Ricerca su Alimenti, Nutrizione e Apparato Digerente-** formato dall'Università di Napoli "Federico II" e dalla Seconda Università di Napoli
- **Membro del CERMANU -Centro di Ricerca Interdipartimentale sulla Risonanza Magnetica Nucleare per l'Ambiente, l'Agro-Alimentare ed i Nuovi Materiali-** dell'Università di Napoli "Federico II"
- **Membro del CRIAq -Centro di ricerca interdipartimentale per l'acquacoltura e la gestione delle risorse idrobiologiche-** dell'Università di Napoli "Federico II"
- **Coordinatore per la Facoltà di Agraria di Portici del Dottorato di Ricerca in "Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva"** della Seconda Università di Napoli ruolo ricoperto sino al dicembre del 2011
- **Vincitore del Premio ottenuto nel Febbraio 2001 quale "Best Research in 10th Workshop Practice Oriented Results on Use of Plant Extracts in Pheromones in Integrated and Biological Pest Control"** University of Zagazig, Egypt, February 10-11, 2001
- **Expert-Evaluator DGXII** per il biennio 2000-2002 nell'ambito dei programmi "*Quality of Life*"
- **Expert-Evaluator** per il triennio 2003-2006 per i Programmi Socrates EAC/0/02

- Coordinatore Scientifico del Progetto di Alta Formazione “**Mediterraneo e Salute -Esperti nella Valorizzazione dei Prodotti Tipici della Dieta Mediterranea**” del MURST nell’ambito del P.O.N. 1994/1999 “Ricerca, Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione” Sottomisura II.3 e III.2.
- Coordinatore Scientifico del Progetto di Alta Formazione “**Formazione, ricerca e sviluppo tecnologico: Componenti essenziali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari Tipici EcoTipi**” MURST nell’ambito del P.O.N. 2000/2006 “Ricerca, Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione” Asse III, Misura III.1
- Coordinatore Scientifico del Progetto di Alta Formazione “**Intervento di aggiornamento professionale per imprenditori nella gestione dei sistemi di qualità nel settore agroalimentare GeSisQuA**” MURST nell’ambito del P.O.N. 2000/2006 “Ricerca, Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione” Asse III, Misura III.2
- Coordinatore Scientifico del Progetto “**A.L.T. – Agro Local Transfert**” Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali nell’ambito del P.O.N. Assistenza tecnica e Azioni di sistema Ob.1 IT 161 PO 001 Quadro Comunitario di Sostegno OB. 1 2000/2006
- Coordinatore Scientifico del progetto **M.E.D.I.A.** (Mediterranean Enterprises for sustainable Development and Innovation of Agriculture)
- Referee per numerose riviste internazionali tra le quali: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry, British Journal of Nutrition; Food Additives and Contaminants, Food and Chemical Toxicology, Journal of Chromatography A, etc.
- Delegato del Centro Regionale di Competenza per il settore Agro-alimentare **PRODAL** della Regione Campania in South Australia marzo 2009
- Membro della Società Chimica Italiana, sezione Spettrometria di Massa e del gruppo interdivisionale di Chimica degli Alimenti
- Membro della **International Society for Mycotoxicology**
- Membro dell’Editorial Board di “**Food Chemistry**” ISSN 0308-8146 della **Elsevier (Olanda)** sino al 2018
- Membro dell’Editorial Board di “**Food**” ISSN 1749-7140 della **Global Science Books (Japan)**
- Membro dell’Editorial Board di “**Current Opinion in Food Science**” ISSN 2214-7993 della **Elsevier (Olanda)** sino al 2019

- Membro dell'Editorial Board di "E-Journal of Chemistry" ISSN 0973-4945 e-ISSN 2090-9810 della **Hindawi Publishing Corporation** (Japan)
- Membro del Comitato Editoriale della **Foxwell & Davies Italia srl**
- Guest Editor dello Special Issue di Food Chemistry intitolato "**Food Quality Evaluation**"
- Guest Editor dello Special Issue di Journal Agricultural and Food Chemistry dedicato al 9° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 3-7 giugno 2012
- Revisore di progetti di ricerca per l'**Austrian Science Fund in Austria**
- Revisore di progetti di ricerca per il **Romanian National Council for Development and Innovation**
- Revisore di progetti di ricerca scientifici per la **Provincia Autonoma di Bolzano**
- Revisore di progetti di ricerca nell'ambito dell'**Accordo Programma Quadro APQ della Regione Calabria** per la Ricerca scientifica e l'Innovazione tecnologica "Azione 2 Laboratori Pubblici di Ricerca –Mission Oriented- interfiliere" e "Azione 3 Sostegno alla domanda di innovazione nel settore agroalimentare"
- Revisore di progetti di ricerca nell'ambito dell'**Accordo Programma Quadro APQ della Regione Calabria** per la Ricerca scientifica e l'Innovazione tecnologica "Costituzione e ampliamenti dei Poli di Innovazione Regionale"
- Consulente Internazionale nel Progetto "**Residuos y Contaminantes en cadenas de agroalimentos provenientes de la Regione Central del la Provincia de Santa Fe, Argentina**" PICT Bicentenario n° 2011 ANPCyT n° 99/11
- Esperto Valutatore per Sviluppo Toscana nell'ambito del Bando Assegni di Ricerca POR FSE 2014 – 2020 - Asse A Occupazione - Priorità di investimento A.2 – Obiettivo A.2.1 – Azione A.2.1.7 Progetti Congiunti di Alta Formazione Attivazione Assegni di Ricerca (anno 2017 di cui al Decreto Dirigenziale n. 1514 del 10/02/2017)
- Esperto Valutatore, come da verbale del Consiglio di Amministrazione di ASTER del 05/10/2015 per l'ASTER S. CONS. P.A. per progetti di Ricerca Industriale nelle aree di specializzazione della S3 della Regione Emilia-Romagna
- Esperto nell'ambito di **ERANET CORE Organic II** supportato dalla Commissione Europea per il periodo 2010-2013

- Esperto esterno nel Progetto “**Addetta alle vendite di prodotti agroalimentari di origine geografica**” nell’ambito del P.O.N. Misura 7 Azione 7.3
- Accademico corrispondente a partire dal **Gennaio 2019 all’Accademia dei Georgofili di Firenze**

Attività didattica

- 1992-1995** Coordinatore delle esercitazioni tecnico-pratiche del corso di “**Elementi di Chimica Generale e di Chimica Organica**” della Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica, Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”
- 1992-1995** Coordinatore delle esercitazioni tecnico-pratiche del corso di “**Utilizzazione dei Sottoprodotti**” della Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica, Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”
- 1993-1994** Coordinatore delle esercitazioni tecnico-pratiche del corso “**Chimica delle Sostanze Organiche Naturali**” della Scuola di Specializzazione in Biotecnologia agro-alimentari (ind. *chimico analitico*) della Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”
- 1997-1998** **Professore incaricato** di “**Chimica delle Sostanze Organiche Naturali**” della Scuola di Specializzazione in Biotecnologia agro-alimentari (ind. *chimico analitico*) della Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”
- 1997-1999** **Professore incaricato** di “**Fondamenti di Chimica Organica**” del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari (ind. *conserviero*) della Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”
- 1999-2010** Membro del Collegio Docenti del Dottorato di Ricerca in “**Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva**” consorziato con la Seconda Università di Napoli
- 2000** Docente ufficiale del modulo “**Micotossine negli alimenti**” nell’ambito del Progetto di Alta Formazione “**Mediterraneo e Salute -Esperti nella Valorizzazione dei Prodotti Tipici della Dieta Mediterranea**”
- 2000-2004** Membro del Collegio Docenti del Dottorato di Ricerca in “**Scienze Biotecnologiche**” dell’Università di Napoli Federico II
- 2000-2001** **Tutor esterno** nel Dottorato di Ricerca in “**Agrobiologia e Agrochimica**” dell’Università di Napoli Federico II
- 2000-2001** Presidente del CTS del **Corso IFTS** (Istruzione Formazione Tecnico Superiore Integrata) “**Esperto in Tecnologie Enologiche**” ITIS “F. Giordani”
- 2001** Presidente del CTS del **Corso IFTS** (Istruzione Formazione Tecnico Superiore Integrata) “**Tecnici Esperti per l’Industria Alimentare**” ITIS “F. Giordani”

- 2002** Presidente del CTS del **Corso IFTS** (Istruzione Formazione Tecnico Superiore Integrata) “*Tecnici per la Sicurezza dei Prodotti Alimentari*” ITI “E. Fermi”
- 2003** Presidente del CTS del **Corso IFTS** (Istruzione Formazione Tecnico Superiore Integrata) “*Tecnico superiore esperto in manutenzione ed utilizzo di strumentazione per laboratori di analisi*” ITI “F. Giordani”
- 2004** Presidente del CTS del **Corso IFTS** (Istruzione Formazione Tecnico Superiore Integrata) “*Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni locali*” IPS “Raffaele Viviani”
- 2001-2003** Professore incaricato del Corso “*Biochimica I*” del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”
- 2002** Albo degli Esperti del MIUR con Decreto 2.8.2002
- 2004** Albo degli Esperti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali DM n. 375 del 21 luglio 2003
- 2007** Inserito nella Short List degli Esperti della Regione Sardegna per la valutazione ed il monitoraggio dei progetti di ricerca ed innovazione delle Misure POR
- 2007** Inserito nella Short List degli Esperti della Regione Campania per la valutazione ed il monitoraggio dei progetti di ricerca ed innovazione delle Misure POR
- 2007** Inserito nella Short List degli Esperti della Camera di Commercio della Provincia di Avellino per la valutazione ed il monitoraggio dei progetti di ricerca ed innovazione nel settore agro-alimentare
- 2002-2009** Titolare del Corso “*Metaboliti Bioattivi negli Alimenti*” per i corsi di laurea in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari
- 2004-2005** Professore incaricato del Corso “*Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni*” del corso di laurea magistrale in Biotecnologie del Farmaco della Facoltà di Scienze Biotecnologiche Università di Napoli “Federico II”
- 2006-2008** Professore incaricato del Corso “*Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni*” del corso di laurea magistrale in Biotecnologie del Farmaco della Facoltà di Scienze Biotecnologiche Università di Napoli “Federico II”
- 2005-2008** Professore incaricato del Corso “*Micronutrienti e Contaminanti Alimentari*” del corso di laurea magistrale in Alimenti e Salute della Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”

- 2009** Professore del Corso “*Chimica dei composti di interesse alimentare*” del corso di laurea magistrale in Scienza degli Alimenti e Nutrizione della Facoltà di Agraria Università di Napoli “Federico II”
- 2009** Inserito nella Short List degli Esperti in ricerca, sviluppo, innovazione e trasferimento tecnologico costituito dalla Regione Marche con D.D.S. 4/S11 del 27.01.2009 nell’ambito del “Piano regionale delle attività artigiane ed industriali (2007-2009)” e del “Programma operativo regionale - Competitività ed occupazione (2007-2013)”
- 2009** Inserito nella Short List degli Esperti costituita dalla Città della Scienza spa, Napoli e pubblicata sul BURC Regione Campania 23 del 14 Aprile 2009
- 2009** Inserito nella Short List degli Esperti costituita dalla Regione Lazio e dalla Filas spa per la valutazione dei progetti POR FESR 2007-2013 sulla promozione della ricerca, dell’innovazione e del trasferimento tecnologico nell’ambito delle Bioscienze e della Sostenibilità ambientale ed Energie rinnovabili
- 2009** Docente del 1° Corso Avanzato di formazione con Stage in “**Progettazione Comunitaria**” svoltosi dal 28 ottobre 2009 al 18 novembre 2009
- 2010** Docente del 2° Corso Avanzato di formazione con Stage in “**Progettazione Comunitaria**” svoltosi dal 16 giugno 2010 al 30 giugno 2010
- 2010** Docente per il Corso di Qualità, Tracciabilità, Rintracciabilità e Sicurezza delle Produzioni Agroalimentari (Modulo **Normativa inerente il sistema della tracciabilità e monitoraggio dei processi produttivi della filiera agroalimentare**) coordinato dal Centro Studi Eu.tropia
- 2008** Nominato Esperto nell’ambito del PON Piano Operativo Nazionale Fondo Sociale Europeo “Competenza per lo Sviluppo” 2008 azione C4: Interventi per promuovere le eccellenze in matematica presso la SMS D’Ovidio Nicolardi di Napoli
- 2011 ad oggi** Membro del Collegio del Corso di Perfezionamento in “**Alimentazione, prodotti nutraceutici e nutrizione applicata**” presso la Facoltà di Farmacia dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”
- 2011-2013** Esperto nell’ambito del PON per la preparazione ai corsi di Chimica e Biologia presso il Liceo Statale “**Jacopo Sannazaro**” di Napoli
- 2012** Inserito nell’Albo degli Esperti di cui all’art. 7, comma 1, del Decreto Legislativo del 27 luglio 1999, n. 297, Decreto n. 30/Ric. del 2 febbraio 2012

- 2015 ad oggi** Docente del Corso di studi in Chimica e Tossicologia dei Nutraceutici nell'ambito del corso di laurea in Scienze Nutraceutiche
- 2015-2021** Presidente della Società Consortile a Responsabilità Limitata Diagnostica e Farmaceutica Molecolari Scarl (D.F.M.)
- 2018 ad oggi** Coordinatore del Corso di Dottorato internazionale “*Nutraceutical, Functional Foods and Human Health*” attivato presso il Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Napoli Federico II
- 2018** Valutatore Progetti di Ricerca per l’Agenzia Spaziale Italiana (ASI)
- 2018** **Membro della Commissione per l’Abilitazione Scientifica Nazionale** per il Settore Concorsuale **03/D1**-Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari (art. 8, comma 1, d.d. n. 1531 del 2016) in esecuzione di provvedimenti giurisdizionali **Decreto MIUR 0001146 del 15 Maggio 2018**
- 2018-2020** **Membro della Commissione per l’Abilitazione Scientifica Nazionale** per il Settore Concorsuale **03/D1**-Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari (art. 8, comma 1, d.d. n. 1052 del 2016) **Decreto MIUR 0002805 del 29 Ottobre 2018**
- 2019** Inserito nei primi 100.000 scienziati al mondo per le sue citazioni nella comunità scientifica “*A standardized citation metrics author database annotated for scientific field*“ **PLoS Biol 17 (8), 2019: e3000384**
<https://doi.org/10.1371/journal.pbio.3000384>
- 2019** Membro designato dal Ministero della Salute con Decreto Ministeriale del 7 Agosto 2019 nel **Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale che per la Sezione Dietetica e Nutrizione (SDN)**
- 2020** Membro dello Staff della **Cattedra Unesco “Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile”** presso l’Università degli Studi di Napoli Federico II Chair prof.ssa **Anna Maria Colao**

Tesi di dottorato di ricerca supervisionate

- Tutor Tesi di dottorato in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” **Dott.ssa Giulia Graziani XV ciclo** intitolata “*Caratterizzazione di estratti antiossidanti di matrici vegetali tipiche della dieta mediterranea e studi in vitro su sistemi cellulari*”
- Tutor Tesi di dottorato in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” **Dott.ssa Valentina Cuomo XXIV ciclo** intitolata “*Studio di bioaccessibilità della glucorafanina da broccoli e valutazione della attività mirosinasi di Lactobacillus per la produzione di Sulforafano*”
- Tutor Tesi di dottorato in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” **Dott.ssa Maria Carmela Somma XX ciclo** intitolata “*L’Ocratossina A: valutazione di alcuni effetti teratogeni su topi e sua determinazione analitica in fluidi biologici*”
- Tutor Tesi di dottorato in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” **Dott. Giuseppe Meca XXII ciclo** intitolata “*Detoxification of food matrices contaminated by mycotoxins*”
- Tutor Tesi di dottorato in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” **Dott.ssa Anna Gaspari XXII ciclo** intitolata “*Produzione, purificazione e caratterizzazione chimico-biologica di antibiotici ciclodepsipeptidici*”
- Tutor Tesi di dottorato in “Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari” **Dott.ssa Assunta Raiola XXV ciclo** intitolata “*Detoxification of food matrices contaminated by mycotoxins*”
- Tutor Tesi di dottorato in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” **Dott. Alessio Tafuri XVI ciclo** intitolata “*Ocratossina negli alimenti*”
- Tutor Tesi di dottorato in “Food Science and Nutrition” **Dott.ssa Sonia Cascone XXIII ciclo** intitolata “*Study and prevention of lipid oxidation in meat*”
- Tutor tesi di dottorato in “Scienze del Farmaco” **Dott.ssa Daniela Giannetti XVII Ciclo** intitolata: “**Potenziale nutraceutico della frazione polifenolica di *Cynara Scolymus***”
- Tutor tesi di dottorato in “Scienze del Farmaco” **Dott.ssa Luana Izzo XXXI Ciclo**

- Tutor tesi di dottorato in “Nutraceuticals, Functional Foods and Human Health” **dott. Alfonso Narvaez XXXIV Ciclo “Chemical Safety of Nutraceutical Ingredient Sources and Corresponding Finished Products”**
- Tutor tesi di dottorato in “Nutraceuticals, Functional Foods and Human Health” **dott. Ronca Carolina Liana XXXV Ciclo “A new functional food starting from by-products of the olive industry for the control of blood glucose levels”**
- Tutor tesi di dottorato in “Nutraceuticals, Functional Foods and Human Health” **dott. Ronca Carolina Liana XXXV Ciclo “A new functional food starting from by-products of the olive industry for the control of blood glucose levels”**
- Tutor tesi di dottorato in “Nutraceuticals, Functional Foods and Human Health” **dott. Sonia Lombardi XXXVI Ciclo**

Publicazioni Scientifiche su riviste dotate di Impact Factor (IF)

1. Capasso R., Randazzo G., **Ritieni A.**, Della Casa E. and Logrieco A. "Analysis of phomenone in cultures of *Phoma destructiva* and *Phoma betae* by high-performance liquid and thin-layer chromatography" **Journal of Chromatography** **356**, 359-366, 1986 (IF 4,194)
2. Capasso R., Evidente A., Randazzo G., **Ritieni A.**, Bottalico A., Vurro M. and Logrieco A. "Isolation of Cytochalasins A and B from *Ascochyta heteromorpha*" **Journal of Natural Products** **50** (5), 989-990, 1987 (IF 2,872)
3. Capasso R., Evidente A., **Ritieni A.**, Randazzo G., Vurro M. and Bottalico A. "Ascochalsin, a new Cytochalasin from *Ascochyta heteromorpha*" **Journal of Natural Products** **51** (3), 567-571, 1988 (IF 2,872)
4. Dalla Croce P., La Rosa C. and **Ritieni A.** "Selective Monoalkylation of Amines" **Journal Chemical Research**. 346-347, 1988 (IF 0,550)
5. Dalla Croce P., La Rosa C. and **Ritieni A.** "Direct Vilsmeier-Haack Chloroacetylation of Pyrroles" **Synthesis** **10**, 783-784, 1989 (IF 2,260)
6. Dalla Croce P., Ferraccioli R. and **Ritieni A.** "Selective α -Chlorination of Acetylpyrroles" **Synthesis** **3**, 212-213, 1990 (IF 2,260)
7. Logrieco A. Moretti A., **Ritieni A.**, Chelkowski J., Altomare C., Bottalico A. and Randazzo G. "Natural Occurrence of Beauvericin in Preharvest *Fusarium subglutinans* Infected Corn Ears in Poland" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **41** (11), 2149-2152, 1993 (IF 2,816)
8. Randazzo G., Fogliano V., **Ritieni A.**, Mannina L., Rossi E., Scarallo A. and Segre A.L. "Proliferin, a new Sesterterpene from *Fusarium proliferatum*" **Tetrahedron** **49** (47), 10883-10896, 1993 (IF 2,869)
9. Moretti A., Logrieco A., Bottalico A., **Ritieni A.** and Randazzo G. "Production of beauvericin by *Fusarium proliferatum* from maize in Italy" **Mycotoxin Research** **10**, 73-78, 1994 (IF 0,435)
10. Moretti A., Logrieco A., Bottalico A., **Ritieni A.**, Randazzo G. and Corda P. "Beauvericin production by *Fusarium subglutinans* from different geographical areas" **Mycological Research** **99** (3), 282-286, 1995 (IF 2,921)
11. Altomare C., **Ritieni A.**, Perrone G., Fogliano V., Mannina L. and Logrieco A. "Production of neosolanin by *Fusarium tumidum*" **Mycopathologia** **130**, 179-184, 1995 (IF 1,810)
12. Bottalico A., Logrieco A., **Ritieni A.**, Moretti A., Randazzo G. and Corda P. "Beauvericin and Fumonisin B₁ in preharvest *Fusarium moniliforme* maize ear rot in Sardinia[§]" **Food Additives and Contaminants** **12** (4), 599-607, 1995 (IF 2,464)
13. Logrieco A., Moretti A., **Ritieni A.**, Bottalico A. and Corda P. "Occurrence and Toxigenicity of *Fusarium proliferatum* from Preharvest Maize Ear Rot, and Associated Mycotoxins, in Italy" **Plant Disease** **79**, 727-731, 1995 (IF 0,609)
14. Manetti C., Fogliano V., **Ritieni A.**, Santini A., Randazzo G., Logrieco A., Mannina L. and Segre A.L. "Determination of the Structure of Fusaproliferin by ¹H-NMR and Distance Geometry" **Structural Chemistry** **6** (3), 183-189, 1995 (IF 1,727)
15. Stipani I., Natuzzi D., Daddabbo L., **Ritieni A.**, Randazzo G. and Palmieri F. "Photoaffinity labeling of the mitochondrial oxoglutarate carrier by azido-phthalonate" **Biochimica Biophysica Acta** **1234**, 149-154, 1995 (IF 2,411)

16. **Ritieni A.**, Fogliano V., Nanno D., Randazzo G., Altomare C., Perrone G., Bottalico A., Maddau L. and Marras F. "Paracelsin E, a new peptaibol from *Trichoderma saturnisporum*" **Journal of Natural Products** **58** (11), 1745-1748, 1995 (IF 2,872)
17. Santini A., **Ritieni A.**, Fogliano V., Randazzo G., Mannina L., Logrieco A. and Benedetti E. "Structure and Absolute Stereochemistry of Fusaproliferin, a Toxic Metabolite from *Fusarium proliferatum*" **Journal of Natural Products** **59** (12), 109-112, 1996 (IF 2,872)
18. Logrieco A., Moretti A., Fornelli F., Fogliano V., **Ritieni A.**, Caiaffa M.F., Randazzo G., Bottalico A. and Macchia L. "Fusaproliferin Production by *Fusarium subglutinans* and Its Toxicity to *Artemia salina*, SF-9 Insect Cells and IARC/LCL 171 Human B Lymphocytes" **Applied and Environmental Microbiology** **62** (9), 3378-3384, 1996 (IF 3,778)
19. Fogliano V., Monti S.M., **Ritieni A.**, Marchisano C., Peluso G. and Randazzo G. "An immunological approach to monitor protein lactosylation of heated food model systems" **Food Chemistry** **58** (1-2), 53-58, 1997 (IF 3,655)
20. Mannina L., Segre A.L., **Ritieni A.**, Fogliano V., Vinale F., Randazzo G., Maddau L. and Bottalico A. "A New Fungal Growth Inhibitor from *Trichoderma viride*" **Tetrahedron** **53** (9), 3135-3144, 1997 (IF 2,869)
21. **Ritieni A.**, Monti S.M., Randazzo G., Logrieco A., Moretti A., Peluso G., Ferracane R. and Fogliano V. "Teratogenic Effects of Fusaproliferin on Chicken Embryos" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **45** (8), 3039-3043, 1997 (IF 2,816)
22. Pocsfalvi G., Di Landa G., Ferranti P., **Ritieni A.**, Randazzo G. and Malorni A. "Observation of Non-covalent Interactions Between Beauvericin and Oligonucleotides Using Electrospray Ionization Mass Spectrometry" **Rapid Communication Mass Spectrometry** **11**, 265-272, 1997 (IF 2,846)
23. Pocsfalvi G., **Ritieni A.**, Ferranti P., Randazzo G., Vekey K. and Malorni A. "Microheterogeneity Characterization of a Paracelsin Mixture from *Trichoderma reesei* Using High-energy Collision-induced Dissociation Tandem Mass Spectrometry" **Rapid Communication Mass Spectrometry** **11**, 922-930, 1997 (IF 2,846)
24. **Ritieni A.**, Moretti A, Logrieco A., Bottalico A., Randazzo G., Monti S.M., Ferracane R. and Fogliano V. "Occurrence of Fusaproliferin, Fumonisin B₁, and Beauvericin in Maize from Italy" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **45** (10), 4011-4016, 1997 (IF 2,816)
25. Pocsfalvi G., Scala F., Lorito M., **Ritieni A.**, Randazzo G., Ferranti P., Vekey K. and Malorni A. "Microheterogeneity Characterization of a Trichorzianine-A Mixture from *Trichoderma harzianum*" **Journal of Mass Spectrometry** **33**, 154-163, 1998 (IF 3,289)
26. Logrieco A., Moretti A., Castella G., Kostecki M., Golinski P., **Ritieni A.** and Chelkowski J. "Beauvericin production by *Fusarium* Species" **Applied and Environmental Microbiology** **64** (8), 3084-3088, 1998 (IF 3,778)
27. Munkvold G., Stahr H.M., Logrieco A., Moretti A. and **Ritieni A.** "Occurrence of Fusaproliferin and Beauvericin in *Fusarium*-Contaminated Livestock Feed in Iowa" **Applied and Environmental Microbiology** **64** (10), 3923-3926, 1998 (IF 3,778)
28. Fogliano, V., Marchese, A., Scaloni A., **Ritieni A.**, Visconti., A., Randazzo G. and Graniti A. "Characterization of a 60 kDa phytotoxic glycoprotein produced by *Phoma tracheiphila* and its relation to malseccin" **Physiology Molecular Plant Pathology** **53**, 149-161, 1998 (IF 2,027)
29. Fogliano V., Monti S.M. Visconti A., Randazzo G., Facchiano A.M., Colonna G. and **Ritieni A.** "Identification of a α -lactoglobulin lactosylation site" **Biochimica Biophysica Acta Protein Structure and Molecular Enzymology** **1388**, 295-304, 1998 (IF 2,411)

30. Fogliano V., Verde V., Randazzo G. and **Ritieni A.** “Method for Measuring Antioxidant Activity and Its Application to Monitoring the Antioxidant Capacity of Wines” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 47 (3), 1035-1040, 1999 (IF 2,816)
31. Monti S.M., **Ritieni A.**, Graziani G., Randazzo G., Mannina L., Segre A.L. and Fogliano V. “LC/MS Analysis and Antioxidative Efficiency of Maillard Reaction Products from a Lactose-Lysine Model System” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 47 (4), 1506-1513, 1999 (IF 2,816)
32. Monti S.M., Fogliano V., Randazzo G., Peluso G., Logrieco A. and **Ritieni A.** “Polyclonal antibodies against Fusaproliferin” **Canadian Journal of Microbiology** 45 (1), 45-50, 1999 (IF 1,409)
33. **Ritieni A.**, Monti S.M., Moretti A., Logrieco A., Gallo M., Ferracane R. and Fogliano V. “Stability of Fusaproliferin, a mycotoxin from *Fusarium* spp.” **Journal of the Science Food Agriculture** 79, 1676-1680, 1999 (IF 1,360)
34. Sewram V., Nieuwoudt T.W., Marasas W.F.O., Shephard G.S. and **Ritieni A.** “Determination of the mycotoxin moniliformin in cultures of *Fusarium subglutinans* and in naturally contaminated maize by high-performance liquid chromatography-atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry” **Journal of Chromatography A** 848 (1-2), 185-191, 1999 (IF 4,194)
35. Fogliano V., Monti S.M., Musella T., Randazzo G. and **Ritieni A.** “Formation of coloured Maillard reaction products in a gluten-glucose model system” **Food Chemistry** 66 (3), 293-299, 1999 (IF 3,655)
36. Sewram V., Nieuwoudt T.W., Marasas W.F.O., Shephard G.S. and **Ritieni A.** “Determination of *Fusarium* mycotoxins, fusaproliferin and beauvericin by high-performance liquid chromatography-electrospray ionization mass spectrometry” **Journal of Chromatography A** 858 (2), 175-185, 1999 (IF 4,194)
37. KostECKI M., Wisniewska H., Perrone G., **Ritieni A.**, Golinski P., Chelkowski J. and Logrieco A “The effects of cereal substrate and temperature on production of beauvericin, moniliformin and fusaproliferin by *Fusarium subglutinans* ITEM-1434” **Food Additives and Contaminants** 16 (9), 361-365, 1999 (IF 2,464)
38. Fogliano V., Gallo M., Vinale F., **Ritieni A.**, Randazzo G., Greco M. Lops R. and Graniti A. “Immunological detection of syringopeptins produced by *Pseudomonas syringae* pv *lachrymans*” **Physiology Molecular Plant Pathology** 55, 255-261, 1999 (IF 2,027)
39. Fogliano V., **Ritieni A.**, Monti S.M., Gallo M., Della Medaglia D., Ambrosino M.L. and Sacchi R. “Antioxidant activity of virgin olive oil phenolic compounds in a micellar system” **Journal of the Science Food Agriculture** 79, 1803-1808, 1999 (IF 1,360)
40. Ambrosino P., Fresa R., Fogliano V., Monti S.M. and **Ritieni A.** “Extraction of Azadirachtin A from Neem Seeds Kernels by Supercritical Fluid and Its Evaluation by HPLC and LC/MS” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 47 (12), 5252-5256, 1999 (IF 2,816)
41. Shephard G.S., Sewram V., Nieuwoudt T.W., Marasas W.F.O. and **Ritieni A.** “Production of the Mycotoxins Fusaproliferin and Beauvericin by South African Isolates in the *Fusarium* Section *liseola*” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 47 (12), 5111-5115, 1999 (IF 2,816)
42. Monti S.M., Fogliano V., Logrieco A., Ferracane R. and **Ritieni A.** “Simultaneous Determination of Beauvericin, Enniatins, and Fusaproliferin by High Performance Liquid Chromatography” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 48 (8), 3317-3320, 2000 (IF 2,816)

43. Scalfi L., Fogliano V., Pentangelo A., Graziani G., Giordano I. and **Ritieni A.** “Antioxidant Activity and General Fruit Characteristics in Different Ecotypes of *Corbarini* Small Tomatoes” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **48** (4), 1363-1366, 2000 (IF 2,816)
44. Monti S.M., Borrelli C., **Ritieni A.** and Fogliano V. “A Comparison of Color Formation and Maillard Reaction Products of a Lactose-Lysine and Lactose-N^α-Acetyllysine Model System” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **48** (4), 1041-1046, 2000 (IF 2,816)
45. Pocsfalvi G., **Ritieni A.**, Randazzo G., Dobò A. and Malorni A. “Interaction of *Fusarium* Mycotoxins, Fusaproliferin, and Fumonisin B₁ with DNA Studied by Electrospray Ionization Mass Spectrometry” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **48** (12), 5795-5801, 2000 (IF 2,816)
46. Gallo M., Fogliano V., **Ritieni A.**, Peluso L., Greco M.L., Lops R. and Graniti A. “Immuno-assessment of *Pseudomonas syringae* lipodepsipeptides (syringomycins and syringopeptins)” **Phytopathologia Mediterranea** **39**, 410-416, 2000 (IF 0,610)
47. Galvano F., Piva A., **Ritieni A.** and Galvano G. “Dietary Strategies to Counteract the Effects of Mycotoxins: A Review” **Journal Food Protection** **64** (1), 120-131, 2001 (IF 1,960)
48. Monti S.M., Gallo M., Ferracane R., Borrelli R.C., **Ritieni A.**, Greco M.L., Graniti A. and Fogliano V. “Analysis of bacterial lipodepsipeptides by matrix-assisted laser desorption/ionisation time-of-flight and high-performance liquid chromatography with electrospray mass spectrometry” **Rapid Communication Mass Spectrometry** **15**, 623-628, 2001 (IF 2,846)
49. Oriani G., Corino C., Pastorelli G., Pantaleo L., **Ritieni A.** and Salvatori G. “Oxidative status of plasma and muscle in rabbits supplemented with dietary Vitamin E” **The Journal of Nutritional Biochemistry** **12** (3), 138-143, 2001 (IF 4,558)
50. Galvano F., Galofaro V., **Ritieni A.**, Bognanno M., De Angelis A. and Galvano G. “Survey of the occurrence of aflatoxin M₁ in dairy products marketed in Italy: second year of observation” **Food Additives and Contaminants** **18**, 644-646, 2001 (IF 2,464)
51. De Pascale S., Maggio A., Fogliano V., Ambrosino P. and **Ritieni A.** “Irrigation with saline water improves carotenoids content and antioxidant activity of tomato” **Journal of Horticultural Science and Biotechnology** **76** (4), 447-453, 2001 (IF 1,909)
52. Monti S.M., **Ritieni A.**, Sacchi R., Skog K., Borgen E. and Fogliano V. “Characterization of Phenolic Compounds in Virgin Olive Oil and Their Effect on the Formation of Carcinogenic/Mutagenic Heterocyclic Amines in a Model System” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **49** (8), 3969-3975, 2001 (IF 2,816)
53. Logrieco A., Rizzo A., R. Ferracane and **Ritieni A.** “Occurrence of Beauvericin and Enniatins in Wheat Affected by *Fusarium avenaceum* Head Blight” **Applied and Environmental Microbiology** **68** (1), 82-85, 2002 (IF 3,778)
54. Morrison E., Kosiak B., **Ritieni A.**, Aastveit A.H., Uhlig S. and Bernhoft A. “Mycotoxin Production by *Fusarium avenaceum* Strains Isolated from Norwegian Grain and the Cytotoxicity of Rice Culture Extracts to Porcine Kidney Epithelial Cells” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **50** (10), 3070-3075, 2002 (IF 2,816)
55. Verde V., Fogliano V., **Ritieni A.**, Maiani G., Morisco F. and Caporaso N. “Use of N, N-dimethyl-*p*-phenylenediamine to Evaluate the Oxidative Status of Human Plasma” **Free Radical Research** **36** (8), 869-873, 2002 (IF 2,982)
56. Srobarova A., Moretti A., Ferracane R., **Ritieni A.** and Logrieco A. “Toxigenic *Fusarium* species of *Liseola* section in pre-harvest maize ear rot, and associated mycotoxins, in Slovakia” **European Journal of Plant Pathology** **108**, 299-306, 2002 (IF 2,054)

57. Perrone G., Mulé G., Susca A., Stea G., **Ritieni A.** and Moretti A. "AFLP and toxin analysis of *Fusarium nygamai* and *F. oxysporum* from rice, in Sardinia" **Journal of Applied Genetics** **43A**, 91-102, 2002 (IF 1,324)
58. Moretti A., Belisario A., Tafuri A., **Ritieni A.**, Corazza L. and Logrieco A. "Production of beauvericin by different races of *Fusarium oxysporum* f. sp. *melonis*, the *Fusarium* wilt agent of muskmelon" **European Journal of Plant Pathology** **108**, 661-666, 2002 (IF 2,054)
59. Esposito F., Morisco A., Verde V. **Ritieni A.**, Alezio A., Caporaso N. and Fogliano V. "Moderate coffee consumption increases plasma glutathione but not homocysteine in healthy subjects" **Alimentary Pharmacology & Therapeutics** **17**, 595-601, 2003 (IF 3,861)
60. Cirillo T., **Ritieni A.**, Galvano F. and Amodio Cocchieri R. "Natural co-occurrence of deoxynivalenol and Fumonisin B₁ and B₂ in Italian marketed foodstuffs" **Food Additives and Contaminants** **20** (6), 566-571, 2003 (IF 2,464)
61. Vuotto M.L., Miranda R., **Ritieni A.**, Basile A., Ricciardi L., Di Prisco R., Nicolosi G. and Mascolo N. "Improvement of (+)-catechin inhibitory activity on human PMN respiratory burst by (+)-3-O-propionyl and (-)-3-O-valeryl substitution" **Journal of Pharmacy and Pharmacology** **55** (3): 399-405, 2003 (IF 1,918)
62. Nabudinska M., **Ritieni A.**, Moretti A. and Srobarova A. "Chlorophyll content in maize plants after treatment with fusariotoxins" **Biologia, Bratislava** **58/1**, 115-119, 2003 (IF 0,609)
63. **Ritieni A.** "Patulin in Italian Commercial Apple Products" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **51** (20), 6086-6090, 2003 (IF 2,816)
64. Ambrosino P., Galvano F., Fogliano V., Logrieco A., Fresa R. and **Ritieni A.** "Supercritical Fluid Extraction of Beauvericin from maize" **Talanta** **62**, 523-530, 2004 (IF 3,487)
65. Cirillo T., **Ritieni A.**, Visone M. and Amodio Cocchieri R. "Evaluation of Conventional and Organic Italian Foodstuffs for Deoxynivalenol and Fumonisin B₁ and B₂" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **51** (27), 8128-8131, 2003 (IF 2,816)
66. Galvano F., La Fauci L., Lazzarino G., Fogliano V., **Ritieni A.**, Cappellano S., Battistini N.C., Tavazzi B. and Galvano G. "Cyanidins: metabolism and biological properties" **Journal of Nutritional Biochemistry** **15** (1), 2-11, 2004 (IF 4,558)
67. Tafuri A., Ferracane R. and **Ritieni A.** "Ochratoxin A in Italian marketed cocoa products" **Food Chemistry** **88**, 487-494, 2004 (IF 3,655)
68. Borrelli R.C., Esposito F., Napolitano A., **Ritieni A.** and Fogliano V. "Characterization of a New Potential Functional Ingredient: Coffee Silverskin" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **52** (6), 1338-1343, 2004 (IF 2,816)
69. Leslie J.F., Zeller K.A., Logrieco A., Mulé G., Moretti A. and **Ritieni A.** "Species Diversity of and Toxin Production by *Gibberella fujikuroi* Species Complex Strains Isolated from Native Prairie Grasses in Kansas" **Applied and Environmental Microbiology** **70** (4), 2254-2262, 2004 (IF 3,778)
70. Jestoi M., **Ritieni A.** and Rizzo A. "Analysis of the *Fusarium*-mycotoxins Fusaproliferin and Trichothecenes in Grains Using Gas Chromatography-Mass Spectrometry" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **52** (6), 1464-1469, 2004 (IF 2,816)
71. Morisco F., Verde V., Fogliano V., **Ritieni A.**, Marmo R., De Luise G., Tuccillo C. and Caporaso N. "Oxidative Status in Chronic Hepatitis C: The Influence of Antiviral Therapy and Prognostic Value of Serum Hydroperoxide Assay" **Free Radical Research** **38** (6), 573-80, 2004 (IF 2,982)

72. Jestoi M., Somma M.C., Kouva M., Veijalainen P., Rizzo A., **Ritieni A.** and Peltonen K. "Levels of mycotoxins and sample cytotoxicity of selected organic and conventional grain-based products purchased from Finnish and Italian markets" **Molecular Nutrition and Food Research** **48**, 299-307, 2004 (IF 4,713)
73. Peltola J., **Ritieni A.**, Mikkola R., Grigoriev P.A., Pocsfalvi G., Andersson M.A. and Salkinoja-Salonen M.S. "Biological Effects of *Trichoderma harzianum* Peptaibols on Mammalian Cells" **Applied and Environmental Microbiology** **70** (8), 4996-5004, 2004 (IF 3,778)
74. Thrane U., Adler A., Clasen P.E., Galvano F., Langseth W., Lew H., Logrieco A., Nielsen K.F. and **Ritieni A.** "Diversity in metabolite production by *Fusarium langsethiae*, *Fusarium poae*, and *Fusarium sporotrichioides*" **International Journal of Food Microbiology** **15**, 257-66, 2004 (IF 3,557)
75. Napolitano A., Cascone A., Graziani G., Ferracane R., Scalfi L., Di Vaio C., **Ritieni A.** and Fogliano V. "Influence of Variety and Storage on the Polyphenol Composition of Apple Flesh" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **52** (21), 6526-6531, 2004 (IF 2,816)
76. Graziani G., D'Argenio G., Tuccillo C., Lo Guercio C., **Ritieni A.**, Morisco F., Del Vecchio Blanco C., Fogliano V. and Romano M. "Apple Polyphenol Extracts Prevent Damage to Human Gastric Epithelial Cells *in vitro* and to Rat Gastric Mucosa *in vivo*" **GUT** **54**, 193-200, 2005 (IF 10,614)
77. Xu X., D.W. Parry, S.G. Edwards, B.M. Cooke, F.M. Doohan, A. van Maanen, J.M. Brennan, S. Monaghan, A. Moretti, G. Tocco, G. Mule, L. Hornok, G. Giczey, J. Tatnell, P. Nicholson and **A. Ritieni** "Relationship between the incidences of ear and spikelet infection of *Fusarium* ear blight in wheat" **European Journal of Plant Pathology** **110**, 959-971, 2004 (IF 2,054)
78. Romero S. M., Comerio R. M., Larumbe G., **Ritieni A.**, Vaamonde G. and Fernández Pinto V. "Toxigenic Fungi isolate from Dried Vine Fruits in Argentina" **International Journal of Food Microbiology** **104**, 43-49, 2005 (IF 3,557)
79. Castoria R., Lima G., Ferracane R. and **Ritieni A.** "Occurrence of mycotoxin in farro samples from Southern Italy" **Journal of Food Protection** **68** (2), 416-420, 2005 (IF 1,960)
80. Gambuti A., Strollo D., Genovese A., Ugliano M., **Ritieni A.** and Moio L. "Influence of Enological Practices on Ochratoxin A Concentration in Wine" **American Journal of Enology and Viticulture** **56** (2), 155-162, 2005 (IF 1,171)
81. Bognanno M., La Fauci L., **Ritieni A.**, Tafuri A., De Lorenzo A., Micari P., Di Renzo L., Ciappellano S., Sarullo V. and Galvano F. "Survey of the occurrence of Aflatoxin M₁ in ovine milk by HPLC and its confirmation by MS" **Molecular Nutrition and Food Research** **50**, 300-305, 2006 (IF 4,713)
82. Cascone A., Eerola S., **Ritieni A.** and Rizzo A. "Development of analytical procedures to study changes in the composition of meat phospholipids caused by induced oxidation" **Journal of Chromatography A**, **1120**, 211-220, 2006 (IF 4,194)
83. Caridi A., Galvano F., Tafuri A. and **Ritieni A.** "In-vitro screening of *Saccharomyces* strains for ochratoxin A removal from liquid medium" **Annals of Microbiology**, **56** (2) 135-137, 2006 (IF 0,350)
84. Basile A., Senatore F., Gargano R., Sorbo S., Del Pezzo M., Lavitola A., **Ritieni A.**, Bruno M., Spatuzzi D., Rigano D. and Vuotto M.L. "Antibacterial and antioxidant activities in *Sideritis italica* (Miller) Greuter et Burdet essential oils" **Journal of Ethnopharmacology** **107** (2), 240-248, 2006 (IF 3,216)
85. Caridi A., F. Galvano, A. Tafuri and **A. Ritieni** "Ochratoxin A removal during winemaking" **Enzyme and Microbial Technology** **40**, 122-126, 2006 (IF 2,936)

86. Ferracane R., Tafuri A., Logrieco A., Galvano F., Balzano D. and **Ritieni A.** “Simultaneous Determination of Aflatoxin B₁ and Ochratoxin A and their Natural Occurrence in Mediterranean Virgin Olive Oil” **Food Additives and Contaminants** **23** (2), 173-180, 2007 (IF 2,464)
87. Brennan J. M., G. Leonard, B. Fagan, B. M. Cooke, **A. Ritieni**, R. Ferracane, P. Nicholson, D. Simpson, M. Thomsett and F. M. Doohan “Comparison of commercial European wheat cultivars to *Fusarium* infection of head and seedling tissue” **Plant Pathology** **56**, 55-64, 2007 (IF 2,237)
88. Xu X., P. Nicholson, M.A. Thomsett, D. Simpson, B.M. Cooke, F.M. Doohan, J. Brennan, S. Monaghan, A. Moretti, G. Mulè, L. Hornok, E. Beki, J. Tatnell, **A. Ritieni**, S.G. Edwards “Relationship of the fungal complex causing *Fusarium* head blight in wheat with environmental conditions” **Phytopathology** **98**, 69-78, 2008 (IF 2,220)
89. Chelkowski J., **Ritieni A.**, Winiewska H., Mulè G. and Logrieco A. “Occurrence of toxic hexadepsipeptides in preharvest maize ear rot infected by *Fusarium poae* in Poland” **Journal of Phytopathology** **155** (1), 8-12, 2007 (IF 0,937)
90. Moretti A., Mulè G., **Ritieni A.** and Logrieco A. “Further data on the production of Beauvericin, Enniatins and Fusaproliferin and Toxicity to *Artemia salina* by *Fusarium* Species of *Gibberella fujikuroi* Species Complex” **International Journal of Food Microbiology** **15**, 118 (2), 158-163, 2007 (IF 3,557)
91. Di Giacomo C., Acquaviva R., Piva A., Sorrenti V., Vanella L., Piva G., Casadei G., La Fauci L., **Ritieni A.**, Bognanno M., Di Renzo L., Barcellona M.L., Morlacchini M. and Galvano F. “Protective effect of cyanidin 3-O- β -D-glucoside on ochratoxin A-mediated damage in the rat” **British Journal of Nutrition** **12**, 937-943, 2007 (IF 3,072)
92. Galvano F., **Ritieni A.**, La Fauci L., Li Volti G., Di Giacomo C., Vanella L., Marcantoni C. and Peraica M. “Cereals consumption and risk for renal cell carcinoma: Can be hypothesized a role of Mycotoxins ?” **International Journal of Cancer** **121**, 2116–2117, 2007 (IF 4,926)
93. D’Andrea A., Aliboni A., De Santis A., Mariani S., Gorgoglione D. and **Ritieni A.** “SFE of *Derris elliptica* (Wallich) Benth. roots: Influence of process parameters on yield and purity of rotenone” **The Journal of Supercritical Fluids** **42**, 330-333, 2007 (IF 3,112)
94. Santini A., Pavlovkin J., Šrobárová A., Čiamporová M. and **Ritieni A.** “Fusaproliferin effects on maize seedling leaf ultrastructure” **European Journal of Plant Pathology** **120**, 363-371, 2008 (IF 2,054)
95. Xu X., Monger W., **Ritieni A.** and Nicholson P. “Effect of temperature and duration of wetness during initial infection periods on disease development, fungal biomass and mycotoxin concentrations on wheat inoculated with single, or combinations of *Fusarium* species” **Plant Pathology** **56**, 943-956, 2007 (IF 2,237)
96. Xu X., Parry D.W., Nicholson P., Thomsett M.A., Simpson D., Edwards S.G., Cooke B.M., Doohan F.M., Monaghan S., Moretti A., Tocco G., Mulè G., Hornok L., Béki E., Tatnell J. and **Ritieni A.** “Within-field variability of *Fusarium* head blight pathogens and their associated mycotoxins” **European Journal of Plant Pathology** **120**, 21-34, 2008 (IF 2,054)
97. Xu X., Nicholson P. and **Ritieni A.** “Effects of fungal interactions among *Fusarium* head blight pathogens on disease development and mycotoxin accumulation” **International Journal of Food Microbiology** **119**, 67-71, 2007 (IF 3,557)
98. Napolitano A., Fogliano V., Tafuri A. and **Ritieni A.** “Natural Occurrence of Ochratoxin A and Antioxidant Activities of Green and Roasted Coffee and Corresponding byproducts” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **55** (25), 10499-10504, 2007 (IF 2,816)

99. Fernandez Pinto V.E., Terminiello L.A., Basilico J.C., **Ritieni A.** and A. Logrieco “Natural occurrence of nivalenol and mycotoxigenic potential of *Fusarium graminearum* strains in wheat affected by head blight in Argentina” **Brazilian Journal of Microbiology** **39**, 1-6, 2008 (IF 0,240)
100. Di Vaio C., Marra L., Cascone A. and **Ritieni A.** “Antioxidant capacities and carotenoids evaluation of fresh and refrigerated peach and nectarine cultivars from Italy” **European Food Research and Technology** **227**, 1225-1231, 2008 (IF 1,585)
101. Pernice R., Borriello G., Ferracane R., Borrelli C., Cennamo F. and **Ritieni A.** “Bergamot: a source of natural antioxidants for functional fruit juices” **Food Chemistry** **112**, 545-550, 2008 (IF 3,655)
102. Meca G., Tafuri A. and **Ritieni A.** “A rapid High-Performance Liquid Chromatography with Fluorescence Detection Method Developed to Analyze Ochratoxin A in Wine” **Journal of Food Protection** **71** (10), 2133-2137, 2008 (IF 1,960)
103. Moretti A., Mulé G., **Ritieni A.**, Láday M., Stubnya V., Hornok L. and Logrieco A. “Cryptic subspecies and beauvericin production by *Fusarium subglutinans* from Europe” **International Journal of Food Microbiology** **127**, 312-315, 2008 (IF 3,557)
104. Munkvold G.P., Logrieco A., Moretti A., Ferracane R. and **Ritieni A.** “Dominance of Group 2 and fusaproliferin production by *Fusarium subglutinans* from Iowa maize” **Food Additives and Contaminants** **26** (3), 388-394, 2009 (IF 2,464)
105. Srobarova A., Teixeira da Silva J.A., Kogan G., **Ritieni A.** and Santini A. “Beauvericin decreases cell viability of wheat” **Chemistry & Biodiversity** **6**(8), 1208-1215, 2009 (IF 1,926)
106. Vinale F., Ghisalberti E., Sivasithamparam K., Marra R., **Ritieni A.**, Ferracane R., Woo S., Lorito M. “Factors affecting the production of *Trichoderma harzianum* secondary metabolites during the interaction with different plant pathogens” **Letters Applied in Microbiology** **48**, 705-711, 2009 (IF 1,647)
107. Santini A., Ferracane R., Somma M.C., Aragon and **Ritieni A.** “Multitoxins extraction and detection of trichothecenes in cereals: an improved LC-MS/MS approach” **Journal of the Science Food Agriculture** **89**, 1145–1153, 2009 (IF 1,360)
108. Ferracane R., Graziani G., Gallo M., Fogliano V. and **Ritieni A.** “Metabolic profile of the bioactive compounds of burdock (*Arctium lappa*) seeds, roots and leaves” **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis** **51**, 399-404, 2010 (IF 2,723)
109. Meca G. and **Ritieni A.** “Production and analysis of Ochratoxin A produced by *Aspergillus ochraceus* ITEM 5137 in submerged culture” **Food Chemistry** **117**, 470-472, 2009 (IF 3,655)
110. Šrobárová A., Eged S., Teixeira da Silva J., **Ritieni A.** and Santini A. “The use of *Bacillus subtilis* for screening Fusaric Acid production by *Fusarium* spp.” **Czech Journal of Food Sciences** **3** (27), 203-209, 2009 (IF 0,602)
111. Meca G., Sospedra I., Soriano J.M., **Ritieni A.**, Valero M.A. and Mañes J. “Isolation, purification and antibacterial effects of fusaproliferin produced by *Fusarium subglutinans* in submerged culture” **Food Chemical Toxicology** **47**, 2539–2543, 2009 (IF 3,010)
112. Logrieco A., Ferracane R., Haidukowsky M., Cozzi G., Visconti A. and **Ritieni A.** “Fumonisin B₂ production by *Aspergillus niger* from Grapes and Natural Occurrence in Must” **Food Additives and Contaminants** **26**(11), 1495-1500, 2009 (IF 2,464)
113. Santini A., Ferracane R., Meca G. and **Ritieni A.** “Overview on analytical methods for Beauvericin and Fusaproliferin in food matrices” **Analytical and Bioanalytical Chemistry** **395** (5), 1253-1260, 2009 (IF 3,841)

114. Meca G., Blaiotta G. and **Ritieni A.** “Reduction of Ochratoxin A during the fermentation of Italian red wine Moscato” **Food Control** **21** (4), 579-583, 2010 (IF 2,827)
115. Napoletano M., Pennino D., Izzo G., de Maria S., Ottaviano R., Ricciardi M., Mancini R., Schiattarella A., Farina E., Metafora S., Carteni M., **Ritieni A.**, Minucci S. and Morelli F. “Ochratoxin A induces craniofacial malformation in mice acting on Dlx5 gene expression” **Frontiers in Biosciences Elite Ed. 1; 2**, 133-142, 2010 (IF 3,603)
116. **Ritieni A.**, Santini A., Mussap M., Ferracane R., Bosco P., Gazzolo D. and Galvano F. “Simultaneous determination of Mycotoxins in Biological Fluids by LCMS/MS” **Frontiers in Biosciences Elite Ed. 1; 2**, 151-158, 2010 (IF 3,603)
117. Somma S., Alvarez C., Ricci V., Ferracane R., **Ritieni A.**, Logrieco A.F. and Moretti A. “Trichothecene and beauvericin mycotoxin production and genetic variability in *Fusarium poae* isolated from wheat kernels from northern Italy” **Food Additives and Contaminants** **27** (5), 729-737, 2010 (IF 2,464)
118. Moretti A., Ferracane L., Somma S., Ricci V., Mulè G., Susca A., **Ritieni A.** and Logrieco A.F. “Identification, mycotoxin risk and pathogenicity of *Fusarium* species associated to fig endosepsis in Apulia, Italy” **Food Additives and Contaminants** **27** (5), 718-728, 2010 (IF 2,464)
119. Mikušová P., **Ritieni A.**, Santini A., Juhasová G. and Šrobárová A. “Contamination by moulds of grape berries in Slovakia” **Food Additives and Contaminants** **27**(5), 738-747, 2010 (IF 2,464)
120. Meca G., Fernandez-Franzon M., **Ritieni A.**, Font G., Ruiz M.J. and Mañes J. “Formation of Fumonisin B₁-Glucose Reaction Product, *in vitro* Cytotoxicity, and Lipid Peroxidation on Kidney Cells” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **58** (2), 1359-1365, 2010 (IF 2,816)
121. Logrieco A., Ferracane R., Visconti A. and **Ritieni A.** “Natural occurrence of Fumonisin B₂ in red wine from Italy” **Food Additives and Contaminants** **27**(8), 1136-1141, 2010 (IF 2,464)
122. Santini A., Ferracane R., Meca G. and **Ritieni A.** “Comparison and improvement of the existing methods for the determination of Aflatoxins in human serum by LC-MS/MS” **Analytical Methods** **2**, 884-889, 2010 (IF 1,036)
123. Meca G., Sospedra I., Soriano J.M., **Ritieni A.**, Moretti A. and Mañes J. “Antibacterial effect of the bioactive compound beauvericin produced by *Fusarium proliferatum* on solid medium of wheat” **Toxicon** **56**, 349-354, 2010 (IF 2,742)
124. Meca G., Ruiz M.J., Soriano J.M., **Ritieni A.**, Moretti A., Font G. and Mañes J. “Isolation and purification of enniatins A, A1, B, B1, produced by *Fusarium tricinctum* in solid culture, and cytotoxicity effects on Caco-2 cells” **Toxicon** **56**, 418-424, 2010 (IF 2,742)
125. Blesa J., Meca G., Rubert J., Soriano J.M., **Ritieni A.** and Mañes J. “Glucose influence on the production of T-2 toxin by *Fusarium sporotrichioides*” **Toxicon** **55**, 1157-1161, 2010 (IF 2,742)
126. Meca G., Soriano J.M., Gaspari A., **Ritieni A.**, Moretti A., Mañes J. “Antifungal effects of the bioactive compounds enniatins A, A1, B, B1” **Toxicon** **56**, 480-485, 2010 (IF 2,742)
127. Di Vaio C., Gaspari A., Graziani G., Nocerino S., Scaglione G. and **Ritieni A.** “Essential oils content and antioxidant properties of peel ethanol extract in 18 lemon cultivars” **Scientia Horticulturae** **126**, 50-55, 2010 (IF 1,482)
128. Susca A., Proctor R.H., Mulè G., Stea G., **Ritieni A.**, Logrieco A. and Moretti A. “Correlation of Mycotoxin Fumonisin B₂ Production and Presence of the Fumonisin Biosynthetic Gene fum8

in *Aspergillus niger* from Grape” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **58** (16), 9266-9272, 2010 (IF 2,816)

129. Pernice R., Giordano I., Pentangelo A., Graziani G., Gallo M., Fogliano V. and **Ritieni A.** “Antioxidant profile of small tomatoes as a function of the water regime, the cultivation and industrial process” **Scientia Horticulturae** **126**, 156-163, 2010 (IF 1,482)
130. Meca G., Ruiz M.J., Fernandez-Franzón M., **Ritieni A.** and Mañes J. “Isolation, purification, LC-MS/MS characterization and reactive oxygen species induced by Fumonisin B₁ in VERO cells” **Food and Chemical Toxicology** **48** (10), 2891-2897, 2010 (IF 3,010)
131. Logrieco A., Ferracane R., Cozzi G., Haidukowsky M., Susca A., Mulè G. and **Ritieni A.** “Fumonisin B₂ by *Aspergillus niger* in grape-wine chain: an additional potential mycotoxicological risk” **Annals of Microbiology** **61**: 1-3, 2011 (IF 0,350)
132. Santini A., Ferracane R., Mikušová P., Eged S., Šrobárová A., Meca G., Mañes J. and **Ritieni A.** “Influence of different coffee drink preparations on ochratoxin A content and evaluation of the antioxidant activity and caffeine variations” **Food Control** **8** (22) 1240-1245, 2011 (IF 2,827)
133. Zapata M.L., Pose G., Ludemann V., Fernandez Pinto V.E., Aringoli E.E., **Ritieni A.** and Basilico J.C. “Fungal diversity and natural occurrence of fusaproliferin, beauvericin, deoxynivalenol and nivalenol in wheat cultivated in Santa Fe Province, Argentina” **Mycotoxin Research** **26**(2), 85-91, 2010 (IF 0,435)
134. Lima G., Castoria R., De Curtis F., Raiola A., **Ritieni A.** and De Cicco V. “Integrated control of blue mould using new fungicides and biocontrol yeasts lowers levels of fungicide residues and patulin contamination in apples” **Postharvest Biology and Technology** **60**, 164-172, 2011 (IF 2,649)
135. Castoria R., Mannina L., Duran Patron R., Maffei F., Sobolev A.P., De Felice D.V., Pinedo-Rivilla C., **Ritieni A.**, Ferracane R. and Wright S.A.I., “Conversion of the Mycotoxin Patulin to the Less Toxic Desoxypatulinic Acid by the Biocontrol Yeast *Rhodospodium kratochvilovae* Strain LS11” **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **60** (21), 11571-11578, 2011 (IF 2,816)
136. Caporaso N., Morisco F., Camera S., Graziani G., Donnarumma L. and **Ritieni A.** “Dietary approach in the prevention and treatment of NAFLD” **Frontiers in Biosciences** **17**, 2259-2268, 2012 (IF 3,603)
137. Santini A., Meca G. Uhlig S. and **Ritieni A.** “Fusaproliferin, Beauvericin, and Enniatins: occurrence in food a review” **World Mycotoxin Journal** **5** (1), 71-81, 2012 (IF 1,255)
138. Mikusova P., Santini A., **Ritieni A.**, Pavlokin J. and Srobarova A. “Berries contamination by microfungi in Slovakia vineyards regions: impact of climate conditions on microfungi biodiversity” **Revista Iberoamericana de Mycologia** **29** (3), 126–131, 2012 (IF 1,074)
139. Gallo M., Ferracane R., Graziani G., **Ritieni A.** and Fogliano V. “Microwave Assisted extraction of Phenolic Compounds of Four Different Spices” **Molecules** **9** (15), 6365-6374, 2010 (IF 2,386)
140. Raiola A., Meca G., Mañes J. and **Ritieni A.** “Bioaccessibility of Deoxynivalenol and its natural co-occurrence, with Ochratoxin A and Aflatoxin B₁ in italian commercial pasta” **Food and Chemical Toxicology** **50** (2), 280-287, 2012 (IF 3,010)
141. Logrieco A.F., Ferracane R., Cozzi G., Haidukowsky M., Mulè G., Susca A. and **Ritieni A.** “Fumonisin B₂ by *Aspergillus niger* in the grape-wine chain: an additional potential mycotoxicological risk” **Annals of Microbiology** **61** (1), 1-3, 2011 (IF 0,350)

142. Kriss A.B., Paul A.P., Xu X., Nicholson P., Doohan F.M., Hornok L., **Ritieni A.** Edwards S.G. and Madden L.V. "Quantification of the relationship between the environment and *Fusarium* head blight, *Fusarium* pathogen density, and mycotoxins in winter wheat in Europe" **European Journal of Plant Pathology** **133**, 975-993, 2012 DOI: 10.1007/s10658-012-9968-6 (IF 2,054)
143. Meca G., Meneghelli G., **Ritieni A.**, Mañes J. and Font G. "Influence of different soluble dietary fibers on the bioaccessibility of the minor *Fusarium* mycotoxin beauvericin" **Food and Chemical Toxicology** **50** (5), 1362-1368, 2012 (IF 3,010)
144. Caridi A., Sidari R., Pulvirenti A., Meca G. and **Ritieni A.** "Ochratoxin A adsorption phenotype: an inheritable yeast trait" **Journal of General and Applied Microbiology** **58** (3), 225-233, 2012 (IF 0,960)
145. Meca G., **Ritieni A.**, Font G. and Mañes J. "Reduction *in vitro* of the minor *Fusarium* mycotoxin beauvericin employing different strains of probiotic bacteria" **Food Control** **28**, 435-440, 2012 (IF 2,827)
146. Meca G., **Ritieni A.**, Font G. and Mañes J. "Influence of the heat treatment on the degradation of the minor *Fusarium* mycotoxin beauvericin" **Food Control** **28** (1), 13-18, 2012 (IF 2,827)
147. Fagnano M., Fiorentino N., D'Egidio M.G., Quaranta F., **Ritieni A.**, Ferracane R. and Raimondi G. "Durum wheat in conventional and organic farming: yield amount and pasta quality in Southern Italy" **The Scientific World Journal** **1-9**, 2012 (IF 1,524)
148. Thembo K.M., Vismara H.F., Nyazem N.Z., Katerere D.R., Graziani G. and **Ritieni A.** "Antioxidant activity of some medicinal and dietary African vegetables" **African Journal of Biotechnology** **11**(17), 4103-4108, 2012 (IF 0,573)
149. Tenore G.C., **Ritieni A.**, Campiglia P. and Novellino E. "Nutraceutical potential of monofloral honeys produced by the Sicilian black honeybees (*Apis mellifera ssp. sicula*)" **Food and Chemical Toxicology** **50** (6), 1955-1961, 2012 (IF 3,010)
150. Marín P., Moretti A., **Ritieni A.**, Jurado M., Vazquez C. and Gonzalez-Jaén M.T. "Phylogenetic analyses and toxigenic profiles of *Fusarium equiseti* and *Fusarium acuminatum* isolated from cereals from Southern Europe" **Food Microbiology** **31** (4), 229-237, 2012 (IF 3,320)
151. Juan C., **Ritieni A.** and Mañes J. "Determination of trichothecenes and zearalenones in grain cereal, flour and bread by liquid chromatography tandem mass spectrometry" **Food Chemistry** **134**, 2389-2397, 2012 (IF 3,655)
152. Basile B., Giaccone M., Cirillo C., **Ritieni A.**, Graziani G., Shahak Y. and Forlani M. "Photo-selective hail nets affect fruit size and quality in Hayward kiwifruit" **Scientia Horticulturae** **141**, 91-97, 2012 (IF 1,045)
153. Saleh A.A., Esele J.P., Logrieco A., **Ritieni A.** and Leslie J.F. "*Fusarium verticillioides* from finger millet in Uganda" **Food Additives and Contaminants part A** **29** (11), 1762-1769, 2012 (IF 2,464)
154. Rastrelli L., **Ritieni A.** and Novellino E. "Recent Trends and Advances in Food Chemistry and Analysis: Research Highlights from the IX Italian Congress of Food Chemistry" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **61**(8), 1599-1603, 2013 (IF 2,816)
155. Raiola A., Meca G., García-Llatas G. and **Ritieni A.** "Study of thermal resistance and *in vitro* bioaccessibility of patulin from artificially contaminated apple products" **Food and Chemical Toxicology** **50**, 3068-3072, 2012 (IF 3,010)
156. Lazzaro I., Susca A., Mulè G., **Ritieni A.**, Ferracane R., Marocco A. and Battilani P. "Effects of temperature and water activity on FUM2 and FUM21 genes expression and fumonisin B

production in *Fusarium verticillioides*” **European Journal of Plant Pathology** **134** (4), 685-695, 2012 (IF 2,054)

157. Picone S., **Ritieni A.**, Fabiano A., Troise A.D., Graziani G., Paolillo P., Li Volti G., D’Orazio N., Galvano F. and Gazzolo D. “Arterial Cord Blood Lutein Levels in Preterm and Term Healthy Newborns are sex and Gestational Age Dependent” **Clinical Biochemistry** **45**, 1558-1563, 2012 (IF 2,076)
158. Sospedra I., De Simone C., Soriano J.M., Mañes J., Ferranti P. and **Ritieni A.** “Characterization of Heat-Labile toxin-subunit B from *Escherichia coli* by liquid chromatography-electrospray ionization-mass spectrometry and matrix-assisted laser desorption/ionization time-of-flight mass spectrometry” **Food and Chemical Toxicology** **50**, 11, 3886-3891, 2012 (IF 3,010)
159. Randazzo A., Cuomo V., Meca G., Moretti A., Cascone A., Eriksson O., Novellino E. and **Ritieni A.** “Production of enniatins A, A1, B, B1, B4, J1 by *Fusarium tricinctum* in solid corn culture: structural analysis and effects on mitochondrial respiration” **Food Chemistry** **140**, 784-793, 2013 (IF 3,655)
160. Tenore G.C., Manfra M., Stiuso P., Coppola L., Russo M., **Ritieni A.** and Campiglia P. “Polyphenolic pattern and *in vitro* cardioprotective properties of typical red wines from vineyards cultivated in Scafati (Salerno, Italy)” **Food Chemistry** **140**, 803-809, 2013 (IF 3,655)
161. Santini A., Novellino E., Armini V. and **Ritieni A.** “State of the art of Ready-to-Use Therapeutic Food: a tool for nutraceuticals addition to foodstuff” **Food Chemistry** **140**, 843-849, 2013 (IF 3,655)
162. Tenore G.C., Campiglia P., Stiuso P., Ritieni A. and Novellino E. “Nutraceutical potential of polyphenolic fractions from Annurca apple (*M. pumila* Miller cv Annurca)” **Food Chemistry** **140**, 614-622, 2013 (IF 3,655)
163. Scaglione G., Graziani G., Federico R., Di Vaio C., Nadal M., Formato A., Di Lorenzo R. and **Ritieni A.** “Effect of canopy management techniques on the nutritional quality of the Montepulciano grapevine in the Puglia (southern Italy)” **Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin** **46** (4), 2012 (IF 1,022)
164. Ianiri G., Idnurm A., Wright S. A. I., Durán-Patrón R., Mannina L., Ferracane R., **Ritieni A.** and Castoria R. “Searching for genes responsible for patulin degradation in a biocontrol yeast provides insight into the basis for resistance to this mycotoxin” **Applied and Environmental Microbiology** **79** (9), 3101-3115, 2013 (IF 3,829)
165. Adejumo O., Atanda O., Raiola A., Ranajit B., Somorin Y., Bandyopadhyay R. and **Ritieni A.** “Correlation between aflatoxin M₁ content of breast milk, dietary exposure to aflatoxin B₁ and socioeconomic status of lactating mothers in Ogun State, Nigeria” **Food and Chemical Toxicology** **56**, 171-177, 2013 (IF 3,010)
166. Santini A., Raiola A., Ferrantelli V., Giangrosso G., Macaluso A., Bognanno M., Galvano F. and **Ritieni A.** “Aflatoxin M₁ in raw, UHT milk, and dairy products in Sicily (Italy)” **Food Additives and Contaminants part B**, **6** (3), 181-186, 2013 (IF 0,891)
167. **Ritieni A.**, Rastrelli L. and Novellino E. “Special Issue Food Quality Evaluation” **Food Chemistry** **140**, 613, 2013 (IF 3,655)
168. Grumetto L., Gennari O., Montesano D., Ferracane R., **Ritieni A.**, Albrizio S. and Barbato F. “Determination of five Bisphenols in Commercial Milk Samples by high-performance liquid chromatography coupled to fluorescence detection” **Journal of Food Protection** **76** (9), 1590-1596, 2013 (IF 1,937)

169. Tenore G.C., Campiglia P., **Ritieni A.** and Novellino E. “*In vitro* bioaccessibility, bioavailability and plasma protein interaction of polyphenols from Annurca apple (*M. pumila* Miller cv Annurca)” **Food Chemistry** **141(4)**, 3519-3524, 2013 (IF 3,655)
170. Meca G., **Ritieni A.**, Zhou T., Li X.Z. and Mañes J. “Degradation of the minor Fusarium mycotoxin beauvericin by intracellular enzymes of *Saccharomyces cerevisiae*” **Food Control** **33**, 352-358, 2013 (IF 2,827)
171. Juan C., **Ritieni A.** and Mañes J. “Occurrence of *Fusarium* mycotoxins in Italian cereal and cereal products from organic farming” **Food Chemistry** **141(3)**, 1747-1755, 2013 (IF 3,655)
172. Meca G, Zhou T, Li XZ, **Ritieni A** and Mañes J. “Ciclohexadepsipeptide beauvericin degradation by different strains of *Saccharomyces cerevisiae*” **Food and Chemical Toxicology** **59**, 334-338, 2013 (IF 3,010)
173. Juan C., Manes J., Raiola A. and **Ritieni A.** “Evaluation of beauvericin and enniatins in Italian cereal products and multicereal food by liquid chromatography coupled to triple quadrupole mass spectrometry” **Food Chemistry** **140**, 755-762, 2013 (IF 3,655)
174. Fanelli F., Ferracane R., **Ritieni A.**, Logrieco A. and Mulè G. “Transcriptional regulation of enniatins production by *Fusarium avenaceum*” **J. Appl. Microbiol.** **116**, 390-399, 2014 doi: 10.1111/jam.12371 (IF 2,196)
175. X. Xu, L.V. Madden, S.G. Edwards, F.M. Doohan, A. Moretti, L. Hornok, P. Nicholson and **Ritieni A.** “Developing logistic models to relate the accumulation of DON associated with *Fusarium* head blight to climatic conditions in Europe” **Eur. J. Plan Pathol.** **137**, 689-706, 2013 (IF 2,054)
176. Juan C., Raiola A., Mañes J. and **Ritieni A.** “Presence of mycotoxin in commercial infant formulas and baby foods from Italian market” **Food Control** **39**, 227-236, 2013 (IF 2,827)
177. Romano R., Santini A., Le Grottaglie L., Manzo N., Visconti A. and **Ritieni A.** “Identification markers based on fatty acid composition to differentiate between roasted *Arabica* and *Canephora (Robusta)* coffee varieties in mixtures” **J. Food Composition and Analysis** **35**, 1, 1-9, 2014 (IF 2,711)
178. Tenore G.C., Calabrese G., **Ritieni A.**, Campiglia P., Giannetti D. and Novellino E. “Canned bluefin tuna, an in vitro cardioprotective functional food potentially safer than commercial fish oil based pharmaceutical formulations” **Food Chem. Toxicol.** **71**: 231-235, 2014 (IF 3,010) doi: 10.1016/j.fct.2014.06.016
179. Tenore G.C., Calabrese G., Stiuso P., **Ritieni A.**, Giannetti D. and Novellino E. “Effects of Annurca apple polyphenols on lipid metabolism in HepG2 cell lines: A source of nutraceuticals potentially indicated for the metabolic syndrome” **Food Research International** **63**, 252-257, 2014 (IF 3,005)
180. Santini A., Romano R., Meca G., Raiola A and **Ritieni A.** “Antioxidant activity and Quality of Apple Juices and Puree after *in vitro* Digestion” **J. Food Research** **3 (4)**, 41-50, 2014
181. Di Vaio C., Marallo N., Graziani G., **Ritieni A.** and A. Di Matteo “Evaluation of fruit quality, bioactive compounds and total antioxidant activity of flat peach cultivars” **Journal of the Science Food Agriculture** (IF 1,879) doi:10.1002/jsfa.6929 2014
182. Costanzo P., Santini A., Fattore L., Novellino E. and **Ritieni A.** “Toxicity of Aflatoxin B1 towards the Vitamin D Receptor (VDR)” **Food Chemical Toxicology** **76**, 77–79, 2015 (IF 3,010)

183. Cuomo V., Luciano F.B., Meca G., **Ritieni A.** and Manes J. "Bioaccessibility of glucoraphanin from broccoli using an *in vitro* gastrointestinal digestion model" **Journal of Food** 2014 <http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2014.984337> (IF 0,495)
184. Giaccone M., Caccavello G., Scognamiglio P., Tenore G.C., **Ritieni A.**, Giannetti D., Forlani M. and Basile B. "Crop Evaluation of fruit quality, bioactive compounds and total antioxidant activity of flat peach cultivars" **J. Sci. Food Agric.** 2014 doi:10.1002/jsfa.6929 (IF 1,879)
185. Vinderola G. and **Ritieni A.** "Role of Probiotics Against Mycotoxins and Their Deleterious Effects" **J. Food Research** 4 (1), 10-21, 2015
186. Tenore G.C., **Ritieni A.**, Campiglia P., Stiuso P., Di Maro S., Sommella E., Pepe G., D'Urso E. and Novellino E: "Antioxidant peptides from "Mozzarella di Bufala Campana DOP" after simulated gastrointestinal digestion: In vitro intestinal protection bioavailability, and anti-haemolytic capacity" **Journal of Functional Foods** 15, 365-375, 2015 (IF 1,85)
187. Raiola A., Tenore G.C., Petito R., Ciampaglia R. and **Ritieni A.** "Improving of Nutraceutical Features of Many Important Mediterranean Vegetables by Inoculation with a New Commercial Product" **Curr. Pharmac. Biotech.** 16, 738-746, 2015 (IF 1,950)
188. Raiola A., Tenore G.C., Manyes L., Meca G. and **Ritieni A.** "Risk analysis of main mycotoxins occurring in food for children: An overview" **Food Chem. Toxic.** 84, 169-180, 2015 (IF 2,895)
189. Santini A., Raiola A., Meca G. and **Ritieni A.** "Aflatoxins, Ochratoxins, Trichothecenes, Patulin, Fumonisin and Beauvericin in Finished Products for Human Consumption" **J. Clinical Toxicology** 5, 265, 2015 doi:10.4172/2161-0495.1000265 (IF 1,396)
190. Di Marco Pisciotano I., Urbani V., Imperato C., De Crescenzo M., Gallo P. and **Ritieni A.** "Determination of T-2 and HT-2 toxins in feed by immunoaffinity purification and liquid chromatography coupled to tandem mass spectrometry" **Food Control** submitted 2016 (IF 2,827)
191. Tenore G.C: Morisco F., Lembo V. and **Ritieni A.** "Effect of Red Wine Polyphenols on the Expression of Transthyretin in Murine Choroid Plexus" **Curr. Pharmac. Biotech.** 17, 11, 1008-1015 2016, doi:10.2174/13892010176661607211222 (IF 2,459)
192. Di Matteo A., Russo R., **Ritieni A.** and Di Vaio C. "Characterization of autochthonous sweet cherry cultivars (*Prunus avium L.*) of southern Italy for fruit quality, bioactive compounds and antioxidant activity." **Journal of the Science of Food and Agriculture** 97, 2782–2794 2017 doi:10.1002/jsfa.8106 (IF 2,463)
193. Tolosa J., Graziani G., Gaspari A., Chianese D., Ferrer E., Mañes J. and **Ritieni A.** "Multi-Mycotoxin Analysis in Durum Wheat Pasta by Liquid Chromatography Coupled to Quadrupole Orbitrap Mass Spectrometry" **Toxins** 2, 9 (2) 2017, doi:10.3390/toxins 9020059 (IF 3,571)
194. Roupheal Y., Colla G., Graziani G., **Ritieni A.**, Cardarelli M.T. and De Pascale S. "Phenolic composition, antioxidant activity and mineral profile in two seed-propagated artichoke cultivars as affected by microbial inoculants and planting time" **Food Chemistry** 1; 234: 10-19, 2017 doi:10.1016/j.foodchem.2017.04.175. (IF 4,052)
195. De Roma A., Rossini C., Picarelli E., **Ritieni A.**, Gallo P. and Esposito M. "A survey on the Aflatoxin M1 occurrence and seasonal variation in buffalo and cow milk from Southern Italy" **Food Control** 81, 30-33, 2017 (IF 3,496) doi.org/10.1016/j.foodcont. 2017.05.034
196. Rodriguez-Carrasco Y., Gaspari A., Graziani G., Santini A. and **Ritieni A.** "Fast analysis of polyphenols and alkaloids in cocoa-based products by ultra-high performance liquid chromatography and Orbitrap high resolution mass spectrometry (UHPLC-Q-Orbitrap-MS/MS)" 111, 229-236, 2018 **Food Research International** (IF 3,086) doi:10.1016/j.foodres.2018.05.032

197. Graziani G., Gaspari A., Chianese D., Conte L. and **Ritieni A.** "Direct determination of 3-chloropropanol esters in edible vegetable oils using high resolution mass spectrometry (HRMS-Orbitrap)" **Food Additives and Contaminants** **34** (11), 1893-1903, 2017 doi: 10.1080/19440049.2017.1368721 (IF 1,878)
198. Fanelli, F., Cozzi G., Raiola A., Dini I., Mulè G., Logrieco A.F. and **Ritieni A.** "Raisins and currants as conventional nutraceuticals in Italian market: natural occurrence of Ochratoxin A" **Journal of Food Science** **82**, 10, 2306–2312, 2017 (IF 1,815)
199. Picone S., **Ritieni A.**, Fabiano A., Graziani G., Paolillo P., Livolti G., Galvano F. and Gazzolo D. "Lutein Levels in Arterial Cord Blood Correlate with Neuroprotein Activin A in Healthy Preterm and Term Newborns: a trophic Role for Lutein?" **Clinical Biochemistry** **52**, 80-84, 2018 (IF 2,434)
200. Lainer F., Iaccarino N., Amato J., Pagano B., Pagano A., Tenore G.C., Tamendjari A., Rovellini P., Venturini S., Bellan G., **Ritieni A.**, Mannina L., Novellino E. and Randazzo A. "Characterization of monovarietal extra virgin olive oils from the province of Béjaïa (Algeria)" **Food Research International** **89**, 3, 1123-1133, 2017 (IF 3,086)
201. Sospedra I., De Simone C., Soriano J.M., Mañes J., Ferranti P. and **Ritieni A.** "Liquid chromatography-ultraviolet detection and quantification of heat-labile toxin produced by enterotoxigenic *E. coli* cultured under different conditions" **Toxicon** **141**, 73-78, 2018 (IF 1,927)
202. Raiola A., Tenore G.C., **Ritieni A.**, Santomauro M. Ciampaglia R. and Novellino E. "In vitro bioaccessibility, bioavailability, and plasma protein interaction of new oral anticoagulants (NOACs) in presence of macronutrients" **Current Pharmaceutical Biotechnology** **19**, 12, 982-989, 2018 doi: 10.2174/1389201019666181112100612 (IF 1,819)
203. Nazari L., Patteri E., Manstretta V., Terzi V., Morcia C., Somma S., Moretti A. **Ritieni A.** and Rossi V. "Effect of temperature on growth, wheat head infection, and nivalenol production by *Fusarium poae*" **Food Microbiology**, **76**, 83-90, 2018 doi.org/10.1016/j.fm.2018.04.015 (IF 3,759)
204. Rodriguez Carrasco Y., Izzo L., Gaspari A., Graziani G., Mañes J. and **Ritieni A.** "Urinary levels of enniatin B and its phase I metabolites: first human pilot biomonitoring study" **Food and Chemical Toxicology** **118**, 454-459, 2018 doi 10.1016/j.fct.2018.05.052 (IF 3,778)
205. Castaldo L., Graziani G., Gaspari A., Izzo L., Luz C., Mañes J., Rubino M., Meca G. and **Ritieni A.** "Study of the chemical components, bioactivity and antifungal properties of the coffee husk" **J. of Food Research** **7**, 4, 43-54, 2018 doi:10.5539/jfr.v7n4p43
206. Izzo L., Rodríguez-Carrasco Y., Gaspari A., Graziani G., Mañes J. and **Ritieni A.** "Simultaneous determination of AFB₁ and AFM₁ in milk samples by Ultra High Performance Liquid Chromatography coupled to quadrupole Orbitrap mass spectrometry" **Beverages** **4** (2), 43, 2018 doi.org/10.3390/beverages4020043
207. Luz C., Izzo L., Graziani G., Gaspari A., **Ritieni A.**, Mañes J. and Meca G. "Evaluation of biological and antimicrobial properties of freeze-dried whey fermented by different strains of *Lactobacillus plantarum*" **Food & Function** (17) **9**, 3688-3697, 2018 doi: 10.1039/C8FO00535D (IF 3,289)
208. Rodríguez-Carrasco Y., Castaldo L., Gaspari A., Graziani G. and **Ritieni A.** "Development of an UHPLC-Q-Orbitrap HRMS method for simultaneous determination of mycotoxins and isoflavones in soy-based burgers" **LWT-Food Science and Technology** **99**, 34-42, 2019 (IF 3,714)

209. Kyriacou M.C., El-Nakhel C., Graziani G., Pannico A., Soteriou G.A., Giordano M., **Ritieni A.**, De Pascale S. and Roupheal Y. "Functional quality in novel food sources: genotypic variation in the nutritive and phytochemical composition of thirteen microgreens species" **Food Chemistry** **107-118**, **277**, 2019 doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.098 (IF 4,946)
210. Di Vaio C., Cirillo C., Pannico A., Graziani G., **Ritieni A.** and Famiani F. "Bioactive compounds and fruit quality traits of Vesuvian apricot cultivars (*Prunus armeniaca* L.) and use of skin cover colour as a harvesting index" **Australian Journal of Crop Sciences** **13** (12), 2022-2029, 2019 (IF 0,370) doi: 10.21475/ajcs.19.13.12.p2024
211. Sakhri A., Kacem C.N. Catania M.R., **Ritieni A.** and Santini A. "Chemical Composition of *Aspergillus creber* Extract and Evaluation of its Antimicrobial and Antioxidant Activities" **Polish Journal of Microbiology** **68**, **3**, 309-316, 2019 (IF 0,776) doi: 10.33073/pjm-2019-033
212. Rippa M., Mormile P., Graziani G. and **Ritieni A.** "Use of greenhouse covering films with tailored UV-B transmission dose for growing "medicines" through the plants: rocket salad case" **Journal of the Science of Food and Agriculture** **99** (15), 6931-6936, 2019 (IF 2,463) doi:10.1002/jsfa.9980
213. De Curtis F., Ianiri G., Raiola A., **Ritieni A.**, Succi M., Tremonte P. and Castoria R. "Integration of biological and chemical control of brown rot of stone fruits to reduce disease incidence on fruits and minimize fungicide residues in juice" **Crop protection** **119**, 158-165, 2019 (IF 1,920) doi.org/10.1016/j.cropro.2019.01.020
214. Omri B., Chalghoumi R., Izzo L., **Ritieni A.**, Lucarini M., Durazzo A., Abdouli H. and Santini A. "Effect of Dietary Incorporation of Linseed Alone or Together with Tomato-Red Pepper Mix on Laying Hens' Egg Yolk Fatty Acids Profile and Health Lipid Indices" **Nutrients** **11** (4), 813; 2019 (IF 4,196) doi.org/10.3390/nu11040813
215. Luez C.L., Izzo L., **Ritieni A.**, Manes J and Meca G. "Antifungal and antimycotoxigenic activity of hydrolyzed goat whey on *Penicillium* spp: An application as biopreservation agent in pita bread" **LWT - Food Science and Technology** **118**, 2019 (IF 3,714) doi 10.1016/j.lwt.2019.108717
216. Izzo L., Rodríguez-Carrasco Y., Tolosa J., Graziani G., Gaspari A. and **Ritieni A.** "Target analysis and retrospective screening of mycotoxins and pharmacologically active substances in milk using UHPLC-HRMS (Q-Exactive Orbitrap®) approach" **Journal of Dairy Science** **103** (2), 1250-1260, 2020 (Impacty Factor 3,082) doi: 10.3168/jds.2019-17277
217. Castaldo L., Graziani G., Gaspari A., Izzo L., Tolosa J., Rodriguez-Carrasco Y. and **Ritieni A.** "Target analysis and retrospective screening of multiple mycotoxins in petfood using UHPLC-Q-Orbitrap HRMS" **Toxins** **11** (8), 2019 (IF 3,273) doi: 10.3390/toxins11080434
218. Kyriacou M.C., El Nakhel C., Pannico A., Graziani G., Soteriou G., Giordano M., Zarrelli A., **Ritieni A.**, De Pascale S., Roupheal Y. "Genotype-specific Modulatory Effects of Select Spectral Bandwidths on the Phytochemical Composition of Microgreens" **Frontiers in Plant Science** **10**, 1501, 2019 (IF 4,100) doi.org/10.3389/fpls.2019.01501
219. Castaldo L., Narvèz A., Izzo L., Graziani G., Gaspari A., Di Minno G. and Ritieni A. "Red Wine Consumption and Cardiovascular Health" **Molecules** **24**, **19**, 3626 2019 (IF 3,060) doi.org/10.3390/molecules24193626
220. d'Errico G., Aloj V., Ventorino V., Bottiglieri A., Comite E., **Ritieni A.**, Marra R., Bolletti Censi S., Flematti G., Pepe O. and Vinale F. "Methyl t-butyl ether-degrading bacteria for bioremediation and biocontrol purposes" **Ploese One** **21** **15** (2), 2020 (IF 2,776) doi.org/10.1371/journal.pone.0228936

221. Izzo L., Castaldo L., Narvae Simon A., Graziani G., Gaspari A., Rodriguez Carrasco Y and **Ritieni A.** “Characterization of Phenolic Compounds in Commercial *Cannabis Sativa L.* inflorescences using UHPLC-Q-Orbitrap HRMS” **Molecules** **25** (3), 631, 2020 (IF 3,267) doi.org/10.3390/molecules25030631
222. Narváez A., Rodríguez-Carrasco Y. Castaldo L., Izzo L. and **Ritieni A.** “Ultra-high-performance liquid chromatography coupled to quadrupole Orbitrap high-resolution mass spectrometry for multi-residue analysis of mycotoxins and pesticides in botanical nutraceuticals” **Toxins** **12** (2), 114, 2020 (IF 3,895) doi.org/10.3390/toxins12020114
223. Moreira G.M., Nicolli C.P., Gomes L.B., Ogoshi C, Scheuermann K.K., Lobo V.S., Schurt D.A., **Ritieni A.**, Moretti A., Pfenning L.H. and Del Ponte E.M. “Nationwide survey reveals high diversity of *Fusarium* species and related mycotoxins in Brazilian rice: 2014 and 2015 harvests” **Food Control** **113** (7), 2020 107171 (IF 4,248) doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.
224. Kyriacou M.C., El-Nakhel C., Pannico A., Graziani G., Soteriou G., Giordano M., Palladino P., **Ritieni A.**, De Pascale S., Roupheal Y. “Phenolic Constitution, Phytochemical and Macronutrient Content in Three Species of Microgreens as Modulated by Natural Fiber and Synthetic Substrates” **Antioxidants** **9** (3), 252, 2020 (IF 5,014) doi.org/10.3390/antiox9030252
225. Izzo L., Luz C., Ritieni A., Manes J. and Meca G. “Whey fermented by using *Lactobacillus plantarum* strains: a promising approach to increase the shelf-life of pita bread” **Journal of Dairy Science** **103**, 7, 5906-5915, 2020 (Impacty Factor 3,082) doi.org/10.3168/jds.2019-17547
226. d’Errico G., Aloj V., Gavin R. Flematti, Sivasithamparam K., Worth C.M., Lombardi L., **Ritieni A.**, Marra R., Lorito M. and Vinale F. “Metabolites of a *Drechslera* sp endophyte with potential as biocontrol and bioremediation agent” **Natural Product Research** **11**, 1-9, 2020 (IF 1,999) doi: 10.1080/14786419.2020.1737058
227. El-Nakhel C., Pannico A., Graziani G., Kyriacou M.C., Giordano M., **Ritieni A.**, De Pascale S., Roupheal Y. “Variation in Macronutrient Content, Phytochemical Constitution and *In Vitro* Antioxidant Capacity of Green and Red Butterhead Lettuce Dictated by Different Developmental Stages of Harvest Maturity” **Antioxidants** **9** (4), 300, 2020 (IF 5,014) doi.org/10.3390/antiox9040300
228. Pannico A., El-Nakhel C., Graxiani G., Kyriacou M.C., Giordano M., Soteriou G., Zarrelli A, **Ritieni A.**, De Pascale S. and Roupheal Y. “Selenium Biofortification Impacts the Nutritive Value, Polyphenolic Content and Bioactive Constitution of Variable Microgreens Species” **Antioxidants** **9** (4), 272, 2020 (IF 5,014) doi.org/10.3390/antiox9040272
229. Dini I., Graziani G., Fedele F. L., Sicari A., Vinale F., Castaldo L. and **Ritieni A.** “Effects of *Trichoderma* biostimulation on the phenolic profile and antioxidant activity of extra-virgin olive oil and olive oil by-product” **Antioxidants** **9** (4), 284, 2020 (IF 5,014) doi.org/10.3390/antiox9040284
230. Castaldo L. Narváez A., Izzo L., Graziani G. and **Ritieni A.** “In Vitro Bioaccessibility and Antioxidant Activity of Coffee Silverskin Polyphenolic Extract and Characterization of bioactive compounds using UHPLC-Q-Orbitrap HRMS” **Molecules** **25** (9), 2132, 2020 (IF 3,060) doi:10.3390/molecules25092132

231. Duri L.G., El-Nakhel C., Caporale A.G., Ciriello M., Graziani G., Pannico A., Palladino M., **Ritieni A.**, De Pascale S., Vingiani S., Adamo P. and Roupheal Y. "Mars Regolith Simulant MMS-1 Ameliorated by Compost at Variable Rates as in situ Cultivation Substrate in a Futuristic Planetary Colonization" **Plants** **9** (5), 628, 2020 (IF 2,762) doi.org/10.3390/plants905062
232. Dini. I., Graziani G., Gaspari A., Fedele F.L, Sicari A., Cavallo P., Lorito M., Vinale F. and **Ritieni A.** "New strategies in the cultivation of olive trees and repercussions on the nutritional value of the extra virgin olive oil" **Molecules** **25** (10), 2345, 2020 (IF 3,267) doi.org/10.3390/molecules25102345
233. Rodríguez-Carrasco Y., Narváez A., Izzo L., Gaspari A., Graziani G. and Ritieni A. "Biomonitoring of enniatin B1 and its phase I metabolites in human urine: first large-scale study" **Toxins** **2020**, **12**, 415 (IF 3,895) [doi:10.3390/toxins12060415](https://doi.org/10.3390/toxins12060415)
234. Dini I., Graziani G., Fedele F. L., Sicari A., Vinale F., Castaldo L. and **Ritieni A.** "An environmentally friendly practice used in olive cultivation capable of increasing commercial interest in waste products from oil processing" **Antioxidants**, **9** (6), 466, 2020 (IF 5,014) doi.org/10.3390/antiox9060466
235. Graziani G., **Ritieni A.**, Cirillo A., Cice D. and Di Vaio C. "Effects of biostimulants on Annurca fruit quality and potential nutraceutical compounds at harvest and during storage" **Plants** **9** (6), 775, 2020 (IF 2,762) doi.org/10.3390/plants9060775
236. Narváez A., Rodríguez-Carrasco Y., Izzo L., Castaldo L. and **Ritieni A.** "Target quantification and semi-target screening of undesirable substances in pear juices using ultra-high-performance liquid chromatography-quadrupole Orbitrap mass spectrometry" **Foods** **9** (7), 841, 2020 (IF 4,092) doi.org/10.3390/foods9070841
237. Cavallo P., Dini I., Sepe I., Galasso G., Fedele F.L., Sicari A., Bolletti Censi S., Gaspari A., **Ritieni A.**, Lorito M. and Vinale F. "An Innovative Olive Paté with Nutraceutical Properties" **Antioxidants** **9** (6), 581, 2020 (IF 5,014) [doi.10.3390/antiox9070581](https://doi.org/10.3390/antiox9070581)
238. Di Matteo G., Spano M. Grosso M. Salvo A. Ingallina C. Russo M. **Ritieni A.** and Mannina L. "Food and COVID-19: Preventive/Co-therapeutic Strategies Explored by Current Clinical Trials and in Silico Studies" **Foods** **9** (8), 1036, 2020 (IF 4,092) doi.org/10.3390/foods9081036
239. Izzo L., Pacifico S., Castaldo L., Narváez A., Grosso M. and **Ritieni A.** "Chemical Analysis of Minor Bioactive Components and Cannabidiolic Acid in Commercial Hemp Seed Oil" **Molecules** **25** (16), 3710, 2020 (IF 3,267) doi.org/10.3390/molecules25163710
240. Narváez A., Rodríguez-Carrasco Y., Castaldo L., Izzo L., Graziani G. and **Ritieni A.** "Occurrence and exposure assessment of mycotoxins in ready-to-eat tree nuts products through ultra-high performance liquid chromatography coupled to high resolution Q-Orbitrap mass spectrometry" **Metabolites** **10** (9), 344, 2020 (IF 4,097) [doi:10.3390/metabo10090344](https://doi.org/10.3390/metabo10090344)
241. Mikusova P., Carbon M., Melicharkova A., Urik M., **Ritieni A.** and Slovak M. "Genetic diversity and Ochratoxin A profile of strains of *Aspergillus* section Nigri isolated from dried vine fruits" **Toxins** **12** (9), 592, 2020 (IF 3,531) doi.org/10.3390/toxins12090592
242. Izzo L., Luz C., **Ritieni A.**, Beses J.Q., Manes J. and Meca G. "Inhibitory effect of sweet whey fermented by *Lactobacillus plantarum* strains against fungal growth: A potential application as

an antifungal agent" **Journal of Food Science** **85**, **11**, 3920-3926, 2020 (IF 2,478)
doi.org/10.1111/1750-3841.15487

243. Izzo L., Rodríguez-Carrasco Y., Pacifico S., Castaldo L., Narváez A. and **Ritieni A.** "Colon bioaccessibility under in vitro gastrointestinal digestion of a red cabbage extract chemically profiled through UHPLC-Q-Orbitrap HRMS" **Antioxidants** **9**, (10), 955, 2020 (IF 5,014)
doi.org/10.3390/antiox9100955
244. Graziani G., Docimo T., De Palma M., Tucci M., Izzo L. and **Ritieni A.** "Changes in phenolics and fatty acids composition and related gene expression during the development from seed to leaves of three cardoon genotypes" **Antioxidants** **9** (11), 1096, 2020 (IF 5,014)
doi.org/10.3390/antiox9111096
245. Castaldo L., Laguzzi F., Strawbridge R.J., Baldassarre D., Veglia F., Vigo L. Tremoli E., de Faire U., Eriksson P., Smit A., Aubrecht J., Leander K., Tuomainen T.P., Pirro M., Giral P., **Ritieni A.**, Di Minno G., Mälärstig A., Gigante B. on behalf of IMPROVE study group "Genetic Variants Associated with Non-Alcoholic Fatty Liver Disease Do Not Associate with Measures of Sub-Clinical Atherosclerosis: Results from the IMPROVE Study" **Genes** **11** (11), 124, 2020 (IF 3,759) doi.org/10.3390/genes11111243
246. Castaldo L., Izzo L., Narváez A., Rodríguez-Carrasco Y., Grosso M. and **Ritieni A.** "Colon Bioaccessibility under In Vitro Gastrointestinal Digestion of Different Coffee Brews Chemically Profiled through UHPLC-Q-Orbitrap HRMS" **Foods**, **10** (1), 179, 2021 (IF 4,350)
doi.org/10.3390/foods10010179
247. El-Nakhel C., Pannico A., Graziani G., Kyriacou M.C., Gaspari A., **Ritieni A.**, De Pascale S. and Roupheal Y. "Nutrient Supplementation Configures the Bioactive Profile and Production Characteristics of three *Brassica* Microgreens Species Grown in Peat-based Media" **Agronomy**, **11** (2), 346, 2021 (IF 3,417) doi.org/10.3390/agronomy11020346
248. Maria Isabella Sifola M.I., Carrino L., Cozzolino E., del Piano L., Graziani G. and **Ritieni A.** "Potential of Pre-Harvest Wastes of Tobacco (*Nicotiana Tabacum* L.) Crops, Grown for Smoke Products, as Source of Bioactive Compounds (Phenols and Flavonoids)" **Sustainability**, **13** (4), 2087, 2021 (IF 3,251) doi.org/10.3390/su13042087
249. Dini I., Izzo L., Graziani G. and **Ritieni A.** "The Nutraceutical Properties of "Pizza Napoletana Marinara TSG" a Traditional Food Rich in Bioaccessible Antioxidants" **Antioxidants** **10**, 495, 2021 (IF 6,132) doi.org/10.3390/antiox10030495
250. Graziani G., Gaspari A., Di Vaio C., Cirillo A., Ronca C.L., Grosso M. and **Ritieni A.** "Assessment of in vitro bioaccessibility of polyphenols from Annurca, Limoncella, Red Delicious and Golden Delicious apples using a sequential enzymatic digestion model" **Antioxidants** **10**, 541, 2021 (IF 6,132) doi.org/10.3390/antiox10040541
251. Castaldo L., Izzo L., De Pascale S., Narvaez A., Rodriguez-Carrasco Y. and **Ritieni A.** "Chemical Composition, *in vitro* Bioaccessibility and Antioxidant Activity of Polyphenolic Compounds from Nutraceutical Fennel Waste Extract" **Molecules**, **26**, 1968, 2021 (IF 4,411)
doi.org/10.3390/molecules26071968
252. Izzo L., Santonastaso A., Cotticelli G., Federico A., Pacifico S., Castaldo L., Colao A.M. and **Ritieni A.** "An Italian survey on dietary habits changes during the COVID-19 lockdown" **Nutrients** **2021**, **13**, 1197 (IF 5,717) doi.org/10.3390/nu13041197

253. Tolosa J., Graziani G., Gaspari A., Chianese D., Ferrer E., Mañes J. and **Ritieni A.** “Mycotoxin occurrence and risk assessment in gluten-free pasta by ultra-performance liquid chromatography coupled to quadrupole orbitrap mass spectrometry” **Toxins** **2021**, **13**, 305 (IF 4,546) doi.org/10.3390/toxins13050305
254. El-Nakhel C., Pannico A., Graziani G., Giordano M., Kyriacou M.C., **Ritieni A.**, De Pascale S. and Roupheal Y. “Mineral and Antioxidant Attributes of *Petroselinum crispum* at Different Stages of Ontogeny: Microgreens vs. Baby Greens” **Agronomy** **11**, 857, 2021 (IF 3,417) doi.org/10.3390/agronomy11050857
255. Kyriacou M.C., El-Nakhel C., Pannico A., Graziani G., Zarrelli A., Soteriou G.A., Kyratzis A., Antoniou C., Pizzolongo F., Romano R., **Ritieni A.**, De Pascale S. and Roupheal Y. “Ontogenetic Variation in the Mineral, Phytochemical and Yield Attributes of Brassicaceous Microgreens” **Foods** **10**, 1032, 2021 (IF 4,350) doi.org/10.3390/foods10051032
256. Narváez A., Izzo L., Carrasco Y.R. and **Ritieni A.** “Citrinin dietary exposure assessment approach through human biomonitoring high resolution mass spectrometry-based data” **J. Agric. Food Chem.** **69**, 6330, 2021 (IF 4,192) doi.org/10.1021/acs.jafc.1c01776
257. Di Vaio C., Graziani G., Gaspari A., De Luca L., Aiello A., Cirillo A., Bruno A., Romano R. and **Ritieni A.** “Drupe characters, fatty acids, polyphenolic and aromatic profile of olive oil obtained from "Oliva Bianca", minor autochthonous cultivar of Campania” **Plants** **20**, 1119, 2021 (IF 3,935) doi.org/10.3390/plants10061119
258. Kyriacou M.C., El-Nakhel C., Soteriou G.A., Graziani G., Kyratzis A., Antoniou C., **Ritieni A.**, De Pascale S. and Roupheal Y. “Preharvest Nutrient Deprivation Reconfigures Nitrate, Mineral and Phytochemical Content of Microgreens” **Foods** **10**, 1333, 2021 (IF 4,350) doi.org/10.3390/foods10061333
259. Corrado G., El-Nakhel C., Graziani G., Pannico A., Zarrelli A., Giannini P., **Ritieni A.**, De Pascale S., Kyriacou M.C. and Roupheal Y. “Productive and Morphometric Traits, Mineral Composition and Secondary Metabolome Components of Borage and Purslane as Underutilized Species for Microgreens Production” **Horticulturae** **7**, 211, 2021 (IF 2,331) doi.org/10.3390/horticulturae7080211
260. Castaldo L., Lombardi S., Gaspari A., Rubino M., Izzo L., Narváez A., **Ritieni A.** and Grosso M. “In Vitro Bioaccessibility and Antioxidant Activity of Polyphenolic Compounds from Spent Coffee Grounds-Enriched Cookies” **Foods** **10**, 1837, 2021 (IF 4,350) doi.org/10.3390/foods10081837
261. Caridi A., Sidari R., Pulvirenti A., Blaiotta G. and **Ritieni A.** “Clonal Selection of Wine Yeasts for Differential Adsorption Activities Towards Phenolics and Ochratoxin A” **Food Biotechnology** **36**, 1, 22-37, 2022 (IF 1,564) doi.org/10.1080/08905436.2021.2006064
262. Narváez A., Castaldo L., Carrasco Y.R. and **Ritieni A.** “Deoxynivalenol contamination in cereal-based foodstuffs from Spain: systematic review and meta-analytic approach for risk assessment” **Food Control** **132**, 2021 (IF 5,548) doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108521
263. Cirillo A., Conti S., Graziani G., El-Nakhel C., Roupheal Y., **Ritieni A.** and Di Vaio C. “Mitigation of High-Temperature Damage by Application of Kaolin and Pinolene on Young Olive Trees (*Olea europaea* L.): A Preliminary Experiment to Assess Biometric, Eco-Physiological and Nutraceutical Parameters” **Agronomy** **11**, 1184, 2021 (IF 3,417) doi.org/10.3390/agronomy11091884

264. Dario P., Locatelli F., Cominelli E., Pirona R., Pozzo S., Graziani G., **Ritieni A.**, De Palma M., Docimo T., Tucci M. and Sparvoli F. “Towards cardoon (*Cynara cardunculus* var. *altilis*)-based biorefinery: a case study of improved cell cultures via genetic modulation of the phenylpropanoid pathway” **International Journal of Molecular Sciences** **22**, 2021 (IF 5,923) doi.org/10.3390/ijms222111978
265. Narváez A., Izzo L., Pallarés N., Castaldo L., Rodríguez-Carrasco Y. and **Ritieni A.** “Human biomonitoring of T-2 toxin, T-2 toxin-3-glucoside and their metabolites in urine through high-resolution mass spectrometry” **Toxins** **13**, 869, 2021 (IF 4,546) doi.org/10.3390/toxins13120869
266. Castaldo L., Toriello M., Sessa R., Izzo L., Lombardi S., Narvaez A., **Ritieni A.** and Grosso M. “Antiproliferative and anti-inflammatory activities of coffee brew evaluated after simulated gastrointestinal digestion” **Nutrients** **13**, 4368, 2021 (IF 5,717) doi.org/10.3390/nu13124368
267. Izzo L., Narváez A., Castaldo L., Gaspari A., Rodríguez-Carrasco Y. Grosso M. and **Ritieni A.** “Multiclass and multi-residue screening of mycotoxins, pharmacologically active substances, and pesticides in infant milk formulations through ultra-high-performance liquid chromatography coupled with high-resolution mass spectrometry analysis” **Journal of Dairy Science** **105**, 4, 2022 (IF 4,034) doi.org/10.3168/jds.2021-21123
268. Formisano L., Ciriello M., El-Nakhel C., Poledica M., Starace G., Graziani G., **Ritieni A.**, De Pascale S. and Roupheal Y. “Pearl Grey Shading Net Boosts the Accumulation of Total Carotenoids and Phenolic Compounds that Accentuate the Antioxidant Activity of Processing Tomato” **Antioxidants** **10**, 1999, 2021 (IF 6,312) doi.org/10.3390/antiox10121999
269. Narváez A., Rodríguez-Carrasco Y., **Ritieni A.** and Manes J. “Novel quadrupole-time of flight-based methodology for determination of multiple mycotoxins in human hair” **Journal of Chromatography B** 2021 (IF 3,205) <https://doi.org/10.1016/j.jchromb.2022.123117>
270. Castaldo L., Izzo L., Gaspari A., Sonia Lombardi S., Rodríguez-Carrasco Y., Narváez A., Grosso M. and **Ritieni A.** “Chemical Composition of Green Pea (*Pisum sativum* L.) Pods Extracts and their Potential Exploitation as Ingredients in Nutraceutical Formulations” **Antioxidants** **11**, 105, 2022 (IF 6,312) doi.org/10.3390/antiox11010105
271. Narváez A., Rodríguez-Carrasco Y., **Ritieni A.**, Mañes J. “Human biomonitoring of multiple mycotoxins in hair: first large-scale pilot study” **in press World Mycotoxin Journal** (IF 3,353)

Dati Bibliometrici al 27 Gennaio 2022

	Scopus	Web of Sciences	Google Scholar
H index	57	53	71
Citazioni	10.212	9.121	15.053
Lavori complessivi	276	263	372

Lavori in preparazione

1. Oliviero M., Langellotti A.L., Russo G.L., Baselice M., Donadio A., **Ritieni A.**, Graziani G. and Masi P. “Use of different organic carbon sources in *Cynara cardunculus* cells: effects on biomass productivity and secondary metabolites” **submitted Plants (IF 3,935)**
2. Picone S., **Ritieni A.**, Graziani G., Paolillo P., D'Adamo E., Botondi V., Panichi D., Torresi S., David D., Di Ludovico A., Chiarelli F. and Gazzolo D. “Lutein Levels in Arterial Cord Blood Correlate with Neurotrophic Calcium Binding S100B Protein in Healthy Preterm and Term Newborns” **submitted Italian Journal of Pediatrics (IF 2,638)**
3. Dini I., Alborino V., Lanzuise S., Marra R., Balestrieri A, **Ritieni A.**, Lois Woo S. and Vinale F. “*Trichoderma* enzymes for degradation of Aflatoxin B₁ and Ochratoxin A” **in preparation (IF x,xxx)**
4. Graziani G., Cirillo A., Giannini P., El-Nakhel C., Roupheal Y., **Ritieni A.** and Di Vaio C. “Biostimulants Improve Plant Growth and Nutraceutical Parameters of Young Olive Trees Under Abiotic Stress Conditions” **submitted Agriculture (IF 2,925)**
5. Izzo L., Castaldo L., Lombardi S., Gasapri A., Grosso M. and **Ritieni A.** “Bioaccessibility and antioxidant capacity of bioactive compounds from various typologies of canned tomato” **submitted Frontiers in Nutrition (IF 6,576)**
6. Izzo L., Mikusova P., Michael Sluyok and **Ritieni A.** “Analysis of mycotoxin and secondary metabolites in commercial and traditional Slovak cheese samples” **submitted Toxins (IF 4,546)**
7. Polese B., Mancino N., De Conno B., Pesce M., Izzo L., Lombardi S., Tricarico M.C., Aurino L., **Ritieni A.** and Sarnelli G. “Effect of Dewaxed coffee on gastroesophageal symptoms in patients with GERD: a randomized pilot study” **submitted Nutrients (IF 5,719)**

Brevetti

Invenzione Industriale dal titolo **-Prodotto nutrizionale a base di olive fortificato con estratti funzionali di idrossitirosoli e suoi derivati da *Olea Europea***- Deposito 07/08/2019 Classifica A23L, numero domanda 102019000013716 Concessione Brevetto 26 Luglio 2021

Publicazioni Scientifiche su riviste senza valore di Impact Factor

1. Capasso R., Pucci P., Randazzo G., **Ritieni A.** and Malorni A. "Analysis by Fast Atom Bombardment Mass Spectrometry of 4,4-dicarboxy-5-(pyridoxyl-5'-phosphate)-proline, of 4-carboxy-5- (pyridoxyl- 5'-phosphate)-proline and 4,4-dicarboxy-5-pyridoxylproline" **Biol. Mass Spectrom.**, **18**: 995-999, 1989 doi: [10.1002/bms.1200181107](https://doi.org/10.1002/bms.1200181107) (IF 3,268)
2. **Ritieni A.**, Fogliano V., Randazzo G., Scarallo A., Logrieco A., Moretti A., Mannina, L. and Bottalico A. "Isolation and characterization of Fusaproliferin, a New Toxic Metabolite from *Fusarium proliferatum*" **Natural Toxins** **3** (1), 17-20, 1995
3. Galvano F., La Fauci L., Lazzarino G., Fogliano V., **Ritieni A.** and Galvano G. "Anthocyanins and cyanidins: chemistry, analysis, sources and biological properties" **Food Science Central** (2004). On web at: <http://www.foodsciencecentral.com/library.html#ifis/12880>
4. Hornok L., Bevesi P., Giczey G., Jeney A., Nicholson P., Parry D., **Ritieni A.** and Xu X. "Occurrence of *Fusarium* ear blight pathogens and mycotoxins accumulation in winter wheat in Hungary between 2001 and 2004" **Novenytermeles** **54**(4), 218-235, 2006
5. Xu X., Parry D. W., Nicholson P., Thomsett M. A., Simpson D., Edwards S. G., Cooke B. M., Doohan F., van Maanen A., Moretti A., Tocco G., Mule G., Hornok L., Giczey G., Tatnell J. and **Ritieni A.** "Is the amount of mycotoxins in cereal grains related to the quantity of *Fusarium* DNA?" **Aspects of Applied Biology** **68**: 101-108, 2003
6. Logrieco A., Moretti A., Mulè G., Paciolla C. and **Ritieni A.** "Advances on the Toxicity of the Cereal Contaminant *Fusarium* Esadepsiptides" **Cereal Research Communications** **25**, 303-313, 2008 (IF 0,379)
7. Graziani G., Ferracane R. Santini A. and **Ritieni A.** "Microwave-assisted extraction of Ochratoxin A from roasted coffee: an alternative extraction approach" **Journal of Food Research** **1** (3), 121-127, 2012
8. Vinale F., Scala F., Marra R., **Ritieni A.**, Cavallo P., Bolletti Censi S., Borriello G., Ruocco M., Woo S.L. and Lorito M. A "Novel Antagonistic Strain of *Sepedonium chrysospermum*" **J. Nutr. Ecol. Food Res.** **1**, 233-239, 2013
9. Santini A., Tenore G.C. and **Ritieni A.** "Mycotoxins and Food: Fusaproliferin Occurrence and Risk" **J. Nutr. Ecol. Food Res.** **1**, 226-232, 2013
10. Santini A., Romano R., Meca G., Raiola A. and **Ritieni A.** "Antioxidant activity and quality of apple juices and puree after *in vitro* digestion" **J. Food Research** **4**, 41-50, 2014 DOI [10.5539/jfr.v3n4p41](https://doi.org/10.5539/jfr.v3n4p41)
11. Scalfi L., Graziani G., Fogliano V., Pentangelo A. e Giordano I. "Valutazione dell'attività antiossidante in differenti biotipi di pomodorini Corbarini" **Annali della Facoltà di Agraria Serie IV**, vol. XXXIII pp 59-66, 1999
12. Di Vaio C., Buccheri M., Graziani G., **Ritieni A.** e Scalfi L. "Attività antiossidante di frutti di pesco (cv. Maycrest)" **Frutticoltura** n° 7-8, pp 83-86, 2001
13. Graziani G., Postiglione R. **Ritieni A.** and Fogliano V. "Caratteristiche chimiche e nutrizionali del latte di mandorla" **La Rivista di scienza dell'alimentazione** **30** (3), pp 219-225, 2001
14. Di Vaio C., Cirillo C., Lauro P. e **Ritieni A.** "Evoluzione delle caratteristiche qualitative di albicocche vesuviane nel corso della maturazione" **Italus Hortus** **11**, (1), 26-30, 2004

15. Di Berardino D., De Rosa G., Fogliano V., Fiore A. e **Ritieni A.** “Sister chromatid exchanges (SCES) and chromosome aberrations induced by fusaproliferin in mitotic chromosomes of the goat (*Capra hircus L.*)” **Annali della Facoltà di Agraria di Portici serie V vol. 1 pag 135-143**
16. Vitaglione O., Somma M.C., Napolitano A., **Ritieni A.** e Fogliano V. “Alimenti funzionali: i superalimenti del futuro” **Annali della Facoltà di Agraria di Portici serie V vol. 1 pag 126-134**
17. Rodolfi M., Rodino D., Picco A.M., Moretti A., **Ritieni A.**, Biloni M., Tabacchi M., Martellos S., Forlani G., Nielsen E. e Sala F. “La colonizzazione fungina delle varietà di *Oryza sativa L.* coltivate in Italia: indagini e aspetti applicativi” **Informatore Botanico Italiano, 37(X) 2005 Atti del 100° Congresso della Società Botanica Italiana (Roma)**
18. Santini A., Ferracane R. e **Ritieni A.** “Extraction and characterization of sweet natural molecules with reduced caloric action from leaves of *Stevia Rebaudiana Bertoni*” **Annali della Facoltà di Agraria di Portici, 2008**
19. Santini A., Ferrara L., Naviglio D., **Ritieni A.** e Aragon A. “La Stevia: un dolcificante non calorico di origine naturale” **Progress in Nutrition 1-7, 2008**
20. Graziani G., Ferracane R., Grosso G. e **Ritieni A.** “Frutta secca: demone o supporto della dieta” **Italus Hortus 15 (3), 56-62, 2008**
21. Di Vaio C., Graziani G., **Ritieni A.**, Ferracane R. e Grosso G. “Annurca, piace per le qualità gustative, fa bene per l’elevata capacità antiossidante” **Frutticoltura n° 7/8, 44-46, 2008**
22. Cirillo C., Petito A., Forlani M., **Ritieni A.** e Graziani G. “Contenuto in sostanze antiossidanti nei frutti di varietà di pesche e nettarine in funzione dell’epoca di raccolta, della posizione nella chioma e della conservazione [*Prunus persica (L.) Batsch*]” **Italus Hortus 8, (3), 70-72, 2001**
23. Fogliano V. Monti S.M., Ferracane R., Ambrosino, P. Grottola A. e **Ritieni A.** “Analisi rapida dell’acido fusarico mediante GC-MS” **Annali della Facoltà di Agraria di Portici 33 p. 9-14, 1999**
24. Graziani G., Cascone A., Ferracane R., Pernice R., **Ritieni A.** e Fogliano V. “Studio della componente polifenolica e della capacità antiossidante in frutti da diverse cultivar di melo [*Malus pumila Mill.*]” **Italus Hortus 11(1) p. 175-177, 2004**
25. Di Berardino D., De Rosa G., Fogliano V., Fiore A. e **Ritieni A.** “Scambi di cromatidi fratelli e aberrazioni cromosomiche indotte dalla fusaproliferina nei cromosomi mitotici della capra (*Capra hircus L.*)” **Annali della Facoltà di Agraria di Portici serie V, 1 p. 135-143, 2004**
26. Pernice R., Graziani G., Mari A., Pentangelo A., Giordano I., **Ritieni A.** e Fogliano V. “Studio della componente antiossidante in pomodorini da "piennolo" [*Lycopersicon esculentum Mill.*; Campania]” **Italus Hortus 11(1) p. 184-186, 2004**
27. Ruocco M., Pane F., **Ritieni A.**, Lanzuise S., Ambrosino P., Marra R., Woo S.L., Ciliento R., Soriente I., Ferraioli S., Scala F. e Lorito M. “Use of *Trichoderma spp.* for biological control of the livestock feed contaminant fungus *Fusarium proliferatum*” **Journal of Zhejiang University 30, 4, pp 414-414, 2004**

28. Anghel A., **Ritieni A.**, Graziani G., Raducanu F. e Zamfirescu S. “Appearance of Feed Deoxynivalenol in Sheep Serum” **An. I.N.C.D.A. Fundulea, Protecția Plantelor Vol. LXXVII, pp 234-243, 2009**
29. Raiola A., Meca G. e **Ritieni A.** “Bioaccessibilità del Deossinivalenolo e co-presenza con Ocratossina A e Aflatossina B₁ nelle paste secche di origine italiana” **Tecnica Molitoria 63 (9), 900-912, 2012**
30. Fagnano M., Fiorentino N., D’Egidio M.G., Quaranta F., **Ritieni A.**, Ferracane R. e Raimondi G. “Confronto tra agricoltura biologica e convenzionale nella produzione di pasta di grano duro nel meridione d’Italia” **Tecnica Molitoria 63 (10), 1006-1017, 2012**
31. Mataffo A., Scognamiglio P., Basile B., Lisanti M.T., Tenore G.C., Graziani G., **Ritieni A** and Giaccone M. “Crop Load Affects the Nutritional Quality of Flat Peaches (*Prunus persica* L. var. *platycarpa* (Decne.) L.H. Bailey)” **27, 41-54, 2020 Italus Hortus doi: 10.26353/j.itahort/2020.2.4154**
32. Dini I., Graziani G., Izzo L., Gaspari A. and **Ritieni A.** “The Nutraceutical Properties of "Pizza Marinara TSG" a Traditional Food Rich in Bioaccessible Antioxidants” **The 1st International E-Conference on Antioxidants in Health and Disease, 2020 Proceedings doi 10.3390/CAHD2020-08563**
33. Pannico A., Graziani G., El-Nakhel C., Giordano M., **Ritieni A.**, Kyriacou M.C. and Roupheal Y. “Nutritional stress suppresses nitrate content and positively impacts ascorbic acid concentration and phenolic acids profile of lettuce microgreens” **27 (3), pp 41-52 2020 Italus Hortus doi: 10.26353/j.itahort/2020.3.4152**
34. Dini I., Graziani G., Izzo L., Gaspari A. and **Ritieni A.** “The Nutraceutical Properties of "Pizza Marinara TSG" a Traditional Food Rich in Bioaccessible Antioxidants” **Proceedings Med. Sci. Forum 2021, 2, 2. doi.org/ 10.3390/CAHD2020-08563**
35. Di Matteo G., Spano M., Grosso M., Salvo A., Ingallina C., Russo M.T., Pietropaolo v.A., Prezioso C., Mannina L. and **Ritieni A.** “Foods and COVID-19” **World Journal of Food and Nutrition 1, 1, 2021**

Contributi su volumi e testi scientifici

1. Moretti A., Logrieco A., Bottalico A., **Ritieni A.**, Fogliano V. e Randazzo G. “**Diversity in beauvericin and fusaproliferin production by different populations of *Gibberella fujikuroi* (*Fusarium* section *Liseola*)**” in *Sydowia* 48, (1), 44-56, **1996**
2. **Ritieni A.**, Fogliano V., Randazzo G. “**Advance on active peptaibols produced by *Trichoderma* genus**” in *Cereal Research Communications* 25 (3): 299-302 Part 1, **1997**
3. Logrieco A., **Ritieni A.**, Moretti A., Randazzo G., Bottalico A. “**Beauvericin and fusaproliferin: New emerging *Fusarium* toxins**” in *Cereal Research Communications* 25 (3): 407-413 Part 1, **1997**
4. Logrieco A., Moretti A., **Ritieni A.**, Caiaffa M.F. e Macchia L. “**Beauvericin: chemistry, biology and significance**” In *Advances in Microbial Toxin Research and Its Biotechnological Exploitation*, R.K. Upadhyay, ed., **Kluwer Academic/Plenum Publ.**, London **2002**
5. Macchia L., Logrieco A., Moretti A., **Ritieni A.**, Caiaffa M.F. e Tursi A. “**Citotoxicity and apoptosis induced by the *Fusarium* mycotoxin beauvericin and fusaproliferin**” pp. 47-62 **Società Italiana di Tossicologia Monografia 2003** *Moderne Sfide della Tossicologia* a cura di G. Cantelli forti e M.R. Carrata- Patron Editore, Collana Alimentazione ed Ambiente
6. **Ritieni A.** “**Le Micotossine**” in **Cultura che nutre -Letture sulla Sicurezza Alimentare-** edito dall’Istituto per la Diffusione delle Scienze Naturali, Regione Campania Assessorato all’Agricoltura Se.S.I.R.C.A. pp. 69-84, **2004**
7. **Ritieni A.** “**Mela Annurca –Rassegna di contributi scientifici sull’argomento-** edito dalla **Associazione ACLI TERRA** Benevento, Istituto Sperimentale per la Frutticoltura pp. 87-93, **2004**
8. **Ritieni A.** et al. “**Le tradizioni alimentari**” edito da **-Denaro Libri-** e facente parte dell’opera “**La Campania. Il territorio, la gente, le attività**” **2006**
9. **Ritieni A.** e Gaspari A. “**Manuale HACCP per il controllo delle Micotossine**” edito dal Centro Stampa Università degli Studi di Roma La Sapienza **2008**
10. Raiola A, **Ritieni A.** “**Mycotoxin Reduction in Grain Chains: A Practical Guide**” Eds. J.F. Leslie and A.F. Logrieco in “**Good Food and Feed Processing Techniques**” pub. **John Wiley & Sons, Inc, Iowa, USA Chapter 19, pp. 271-281**
11. Santini A. and **Ritieni A.** (2013). “**Aflatoxins: Risk, Exposure and Remediation**” in **Aflatoxins - Recent Advances and Future Prospects** Ed. Mehdi Razzaghi-Abyaneh 2013, **Chapter 16, 2013, ISBN: 978-953-51-0904-4**
12. Graziani G., Santini A. and **Ritieni A.** “**Health Properties of Tomato Antioxidants**” in **Tomatoes: Cultivation, Varieties and Nutrition** Ed. Tadahisa Higashide (NARO Institute of Vegetables and Tea Science, National Agriculture and Food Research Organization, Ibaraki, Japan), Chapter 14, **2013, ISBN: 978-1-62417-915-0**
13. Santini A., Graziani G. and **Ritieni A.** “**Nutraceuticals Recovery from Tomato Processing Waste and By-Products: Lycopene**” in **Tomatoes: Cultivation, Varieties and Nutrition**

Ed. Tadahisa Higashide (NARO Institute of Vegetables and Tea Science, National Agriculture and Food Research Organization, Ibaraki, Japan), Chapter 17, **2013, ISBN: 978-1-62417-915-0**

14. Galvano F., **Ritieni A.**, Piva G. and Pietri A. “*Mycotoxins in the Human Food Chain*” in **The Mycotoxin Blue Book** Ed. Duarte Diaz, Nottingham University Press Chapter 8, pp. 187-224, 2005 **ISBN: 1-904761-19-4**
15. Novellino E. and **Ritieni A.** 2014 “*Foye’s Fondamenti di Chimica Farmaceutica*” Lemke T.L., Williams D.A., Roceh V.F. and Zito S.W. **Piccin Nuova Libreria Editore Capitolo 42 ISBN: 978-88-299-2663-3**
16. **Ritieni A.** and Quintili R. “*Miti Alimentari*” **Il Salvagente 2017 ISBN:978-88-942507-1-8c**
17. Novellino E. and **Ritieni A.** 2017 “*Principi di Chimica Farmaceutica*” Lemke T.L., Williams D.A., Roche V.F. and Zito S.W. **Piccin Nuova Libreria Editore Capitoli 19, 20 e 28 ISBN: 978-88-299-2867-5**
18. **Ritieni A.** “*Nutrizione Umana*” Rivellese A., Annuzzi R., Capaldo B., Vaccaro O, Riccardi G. **Idelson Gnocchi Editore Capitolo 7 ISBN 978-88-7947-649-2**
19. Rodríguez-Carrasco Y. and **Ritieni A.** in **Current and Future Developments in Food Science: Vol. 1** Chapter “**Advances in the Determination of Xenobiotics in Foods**”, “*Mycotoxins*” pp 417-446, 2019 pubblicato da **Bentham Books doi 10.2174/97898114215871190101**
20. Novellino E. and **Ritieni A.** 2021 “*Principi di Chimica Farmaceutica*” Roche V.F., Zito S.W, Lemke T.L. and Williams D.A. **Piccin Nuova Libreria Editore Capitolo 37 ISBN: 978-88-299-3153-8**
21. Passeggiando per le Centenarie “Le pizzerie storiche di Napoli” Chianese A. and Valente I. “Le qualità nutraceutiche della Pizza Napoletana Marinara STG” **Ritieni A. ppg 325-337 Guida Editori ISBN 978-88-6866-765-8**

Napoli 27 Gennaio 2022
