

## ***1ª Sessione: “Processi tecnologici, efficienza energetica e qualità”***

- P1* Diego Suarez, *Alessandra Marti*, *Maria Ambrogina Pagani*  
Effetto della germinazione controllata sulle caratteristiche fisiche e tecnologiche della quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.)
- P2* *Anna Lorusso*, *Marco Montemurro*, *Marco Gobbetti*, Carlo Giuseppe Rizzello  
La fermentazione lattica come strumento per migliorare le caratteristiche tecnologiche, nutrizionali, funzionali e sensoriali di quinoa (*Chenopodium quinoa*)
- P3* Donatella Bianca Maria Ficco, *Grazia Maria Borrelli*, *Valentina Giovanniello*, *Cristiano Platani*, *Pasquale De Vita*  
Uso della turboseparazione per l'ottenimento di farine naturalmente arricchite in antociani da usare come ingrediente nella formulazione di pani funzionali
- P4* *Paola Conte*, *Marina Mefleh*, *Francesco Giunta*, *Rosella Motzo*, *Antonio Piga*, Costantino Fadda  
Valutazione dell'attitudine panificatoria di antiche varietà e landraces di frumento duro
- P5* Federica Taddei, *Daniela Martini*, *Roberto Ciccoritti*, *Laura Gazza*, *Francesca Nocente*, *Danilo Corradini*, *Isabella Nicoletti*, *Maria Grazia D'Egidio*  
Applicazione di processi di trasformazione tradizionali e innovativi al frumento duro: valutazione della loro influenza sulla capacità antiossidante totale e sul contenuto in acidi fenolici
- P6* Matteo Cibelli, *Alessio Cimini*, *Emanuele Marconi*, *Mauro Moresi*  
Carbon Footprint della pasta di semola di grano duro
- P7* *Alessio Cimini*, Mauro Moresi  
Efficienza energetica ed impronta del carbonio dei sistemi di cottura casalinga della pasta alimentare
- P8* Matteo Cibelli, *Alessio Cimini*, *Maria Cristina Messia*, *Mauro Moresi*  
Effetto del rapporto acqua di cottura/pasta sulla qualità e sul carbon footprint della pasta cotta
- P9* *Valeria Sileoni*, Ombretta Marconi, *Ivan Tomasi*, *Giuseppe Perretti*  
Effetto del maltaggio sui polisaccaridi non amidacei dell'orzo
- P10* *Ana Maria Gómez-Caravaca*, *Elixabet Diaz-de-Cerio*, *Beatriz Martin-Garcia*, Maria Fiorenza Caboni, *Emanuele Marconi*, *Vito Verardo*  
Classificazione ad aria come tecnologia “green” per la produzione di farine arricchite

## ***2ª Sessione: “Cereali e salute”***

- P11* Parisa Abbasi Parizad, *Jessica Capraro*, *Alessio Scarafoni*, *Francesco Bonomi*, *Massimo Blandino*, *Debora Giordano*, *Aristodemo Carpen*, *Stefania Iametti*  
Cereali pigmentati: proprietà funzionali della componente polifenolica

- P12 Sara Marziali, Federica Balestra, Gian Gaetano Pinnavaia, Marco Dalla Rosa, Maria Fiorenza Caboni  
Valutazione del contenuto in composti fenolici e dell'attività antiossidante in varietà di frumento potenzialmente ipotossiche destinate a soggetti geneticamente predisposti alla celiachia
- P13 Federica Balestra, Gian Gaetano Pinnavaia, Sara Marziali, Maria Fiorenza Caboni, Marco Dalla Rosa  
Caratterizzazione di farine ottenute da varietà di frumento potenzialmente ipotossiche per soggetti geneticamente predisposti alla celiachia
- P14 Sara Graziano, Silvia Marando, Giovanna Visioli, Mariolina Gullì, Nelson Marmioli  
Caratterizzazione del proteoma del seme di varietà di *Triticum durum* in relazione al loro potenziale immunogenico
- P15 Amalia Pandolfo, Davide Costantino, Bernardo Messina, Giuseppe Russo  
Determinazione dell'indice glicemico di sei differenti tipologie di pasta realizzate con differenti processi produttivi
- P16 Fabiola Sciacca, Vita Maria Cristiana Moliterni, Luigi Cattivelli, Nino Virzì, Massimo Palumbo  
Composizione proteica del glutine e tollerabilità: analisi comparativa di antiche popolazioni siciliane e varietà moderne di frumento duro
- P17 Antonella Di Francesco, Rosaria Saletti, Vincenzo Cunsolo, Vera Muccilli, Pasquale De Vita, Serafina Gallina, Salvatore Foti  
Analisi proteomica comparativa della frazione metabolica di varietà antiche e moderne di grano duro
- P18 Laura D'Aprile, Simone Grasso, Marco Santonico, Giorgio Pennazza, Laura De Gara  
Caratterizzazione di FODMAPs in pasta e altri alimenti tramite BIONOTE
- P19 Elisabetta Camajani, Altero Aguzzi, Stefania Ruggeri  
Caratteristiche nutrizionali dei prodotti *gluten-free* presenti sul mercato italiano

### **3<sup>a</sup> Sessione: "Sanità e difesa delle produzioni"**

- P20 Dorina Beli, Skender Varaku, Arbenita Hasan, Gaetano Cardone, Maria Ambrogina Pagani  
Studio comparativo degli effetti provocati dall'attacco di *Fusarium* sulle caratteristiche agronomiche e tecnologiche di differenti cultivar di frumento tenero
- P21 Terenzio Bertuzzi, Paola Giorni, Marco Romani  
Monitoraggio di funghi micotossigeni e micotossine in riso italiano destinato al baby-food durante la fase di stoccaggio
- P22 Laura Righetti, Martina Cirilini, Terenzio Bertuzzi, Marco Spaggiari, Silvia Folloni, Roberto Ranieri, Paola Battilani, Chiara Dall'Asta, Paola Giorni  
I 5-n-alchilresorcinioli sono direttamente correlati ad un minor accumulo di DON a DON3Glc in *Triticum* spp.

- P23 Sabrina Locatelli, Francesca Fumagalli, Stefania Mascheroni, Fabrizio Facchinetti, Chiara Lanzanova  
Progetto RETE QUALITA' CEREALI – MAIS: monitoraggio delle caratteristiche qualitative del mais in campioni provenienti dalla rete nazionale di confronto varietale
- P24 Carlotta Balconi, Sabrina Locatelli, Amedeo Reyneri, Paola Battilani  
Progetto Rete Qualità Cereali plus - RQC-MAIS\*: sintesi delle attività svolte e prospettive future per la filiera maidicola
- P25 Michele Solfrizzo, Maria Cristina Messia, Emanuele Marconi, Luca Piemontese, Luisa Falasca, Rosanna Zivoli, Lucia Gambacorta, Filomena Epifani, Giancarlo Perrone  
Effetto di trattamenti con ozono gassoso su DON, DON-3-Glc, contaminanti microbici e parametri tecnologici in frumento duro, semola e pasta
- P26 Dorina Beli, Skender Varaku, Artiona Laze, Silvia L. Toffolatti, Maria Ambrogina Pagani, Giovanni Venturini  
Indagine sulla contaminazione da *Fusarium* spp. e deossinivalenolo in differenti cultivar di frumento tenero coltivate in Albania
- P27 Giuseppe Rotundo, Gianluca Paventi, Antonia Barberio, Antonio De Cristofaro, Giacinto S. Germinara  
Valutazione dei parametri nutrizionali di adulti di *Sitophilus granarius* (L.) (Coleoptera, Curculionidae), mediante “flour disk bioassay”, in presenza di estratti di *Dittrichia viscosa* (L.) Greuter
- P28 Angela Iori, Massimo Palumbo, Biagio Randazzo, Lucio Salafia, Valerio Vecchiarelli, Nino Virzi, Pierino Cacciatori, Mauro Fornara, Fabrizio Quaranta  
Ruggine gialla e ruggine nera: diffusione di nuovi patotipi su frumento duro
- P29 Carmela Di Domenico, Marco O. Pistillo, Sonia Ganassi, Antonio De Cristofaro, Giuseppe Rotundo, Giacinto S. Germinara  
Interferenza di aldeidi e chetoni alifatici sulla ricerca del substrato ospite in adulti di *Sitophilus granarius* (L.)

#### **4<sup>a</sup> Sessione: “Ambiente, varietà e qualità delle materie prime”**

- P30 Iride Volpi, Nicoletta Nassi o Di Nasso, Federico Dragoni, Giorgio Ragaglini, Ricardo Villani, Simona Bosco, Alberto Mantino, Marco Mazzoncini, Antonio Coli, Andrea Onofri, Enrico Bonari  
Produttività del frumento duro in sistemi colturali a diverso livello di intensificazione in ambiente mediterraneo
- P31 Alessandra Marti, Maria Ambrogina Pagani  
Studio delle proprietà di aggregazione del glutine per la valutazione della qualità del frumento tenero
- P32 Patrizia Vaccino, Veronica Pollastri, Alessandra Marti, Massimo Blandino, Debora Giordano, Franz Badek, Fulvia Rizza  
Caratterizzazione della qualità tecnologica e nutrizionale di frumento tenero coltivato a concentrazione elevata di CO<sub>2</sub>

- P33 Debora Giordano, Massimo Blandino, Amedeo Reyneri, Francesca Vanara, Trust Beta  
Effetto delle pratiche colturali sul contenuto in composti antiossidanti nella granella di mais pigmentati
- P34 Fabrizio Quaranta, Andreina Belocchi, Alessandro Cammerata, Ester Gosparini, Mauro Fornara, Sahara Melloni  
Caratterizzazione di una collezione di frumenti vestiti
- P35 Elisa De Arcangelis, Maria Cristina Messia, Emanuele Marconi  
Evoluzione del contenuto di fruttani e  $\beta$ -glucani durante la maturazione di cariossidi di orzo (*Hordeum vulgare* L.)
- P36 Giuseppe Russo, Giuseppe Carruba, Vincenzo Bellavia, Marco Ventimiglia, Tommaso Aronica, Orazia Maria Granata, Bernardo Messina  
Indagini preliminari sulla correlazione tra tecnica di coltivazione e contenuto in lignani in quattro varietà di grano duro coltivate in Sicilia
- P37 Artiona Laze, Valentina Arapi, Evelina Ceca, Lato Pezo, Ylenia Riciputi, Federica Pasini, Maria Fiorenca Caboni  
Determinazione e quantificazione di acidi grassi e trigliceridi in genotipi selezionati di frumenti albanesi biologici
- P38 Margherita Limonta, Michela Alfieri, Giorgio Ugazio, Domenico Costanza, Francesco Mascia, Patrizia Vaccino  
Caratterizzazione qualitativa e tecnologica di popolazioni sarde di frumento tenero
- P39 Roberta Foligni, Stefano Tavoletti, Marina Pasquini, Massimo Mozzon  
Differenze nel profilo acidico tra varietà di frumento antiche e moderne
- P40 Alfio Spina, Carlo Amato, Sebastiano Blangiforti, Virgilio Giannone, Paolo Guarnaccia, Gianfranco Venora, Paolo Caruso, Umberto Anastasi  
Popolazioni locali siciliane di frumento tenero: caratteristiche bioagronomiche e qualitative
- P41 Valentina Melini, Rita Acquistucci  
Frumento duro e pasta alimentare da Saragolla e Senatore Cappelli dell'Appennino Reatino: un contributo alla valorizzazione di produzioni locali
- P42 Massimo Montanari, Domenica Iraci Capucinello, Ilaria Alberti  
Superfici ufficialmente controllate e produzioni di sementi di orzo (*Hordeum vulgare* L.) destinate alla maltificazione e ad uso alimentare nel periodo 2010-2017
- P43 Maria Beatrice Ronci, Cristina Sudiro, Elide Formentin, Vittoria Locato, Elisabetta Barizza, Michela Zottini, Fiorella Lo Schiavo, Laura De Gara  
Meccanismi di scavenging delle ROS in due varietà di riso con diversa sensibilità allo stress salino
- P44 Serena Niro, Alessandra Fratianni, Gianfranco Panfili  
Contenuto vitaminico in cereali minori gluten free

- P45 Annalisa Romano, Paolo Masi, Gianfranco Mamone, Luigia Di Stasio, Maria Adalgisa Nicolai, Pasquale Ferranti  
La farina di quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.): ingrediente antico e versatile
- P46 Laura Righetti, Marco Spaggiari, Gianni Galaverna, Chiara Dall'Asta, Giovanna Visioli, Bruna Saviotti, Silvia Folloni, Roberto Ranieri  
Tritordeum, il nuovo cereale per una filiera biologica e sostenibile
- P47 Michelina Colonna, Maurizio Ricci, Vladimir Sergeevich Sidorenko, Zh. V. Starikova, Galina Nikolaevna Suvorova, Andrea Brunori  
Valutazione agronomica di 5 varietà di miglio a coda di volpe (*Setaria italica* L. Beauv) coltivate in Molise
- P48 Paolo Valoti, Carlotta Balconi, Riccardo Bocci, Bettina Bussi, Salvatore Ceccarelli, Giuseppe De Santis, Rita Redaelli  
Confronto di varietà locali open: un modello di miglioramento genetico partecipativo per il mais
- P49 Michela Alfieri, Carlotta Balconi, Patrizia Vaccino, Viviana Del Frate, Ephrem Habyarimana, Giovanni Cabassi, Rita Redaelli  
Confronto di varietà di cereali: caratteristiche nutrizionali
- P50 Vito Verardo, Beatriz Martin-Garcia, Maria Fiorenza Caboni, Emanuele Marconi, Ana Maria Gómez-Caravaca  
Distribuzione dei composti fenolici liberi e legati, e degli alchilresorcinoli in frazioni arricchite di aleurone di frumento

#### **5ª Sessione: “Sviluppo di nuovi prodotti e qualità nutrizionale”**

- P51 Maria Ambrogina Pagani, Parisa Abbasi Parizad, Simona Benedetti, Susanna Buratti, Stefania Iametti, Stefano Cattaneo, Alessandra Marti  
Caratterizzazione di pasta integrale commerciale mediante approcci multidisciplinari utili alla definizione della sua qualità
- P52 Valeria Turfani, Valentina Narducci, Fabiano Camangi, Angelo Lippi, Agostino Stefani, Marina Carcea  
Il grano bianco di Rocchetta Vara e la qualità dei prodotti derivati
- P53 Rita Acquistucci, Valentina Melini  
Qualità nutrizionale di pane di frumento duro: il caso-studio del pane di Monreale
- P54 Bernardo Messina, Marco Ventimiglia, Giuseppe Russo  
Indagine sulle abitudini di consumo dei prodotti derivati dai cereali e sulla disponibilità all'acquisto di derivati del grano monococco, nella Città Metropolitana di Palermo
- P55 Marta Bertolino, Stefania Borotto Dalla Vecchia, Daniela Ghirardello, Luca Rolle, Giuseppe Zeppa, Debora Giordano, Massimo Blandino  
Qualità tecnologica e nutrizionale di pani arricchiti con crusca e decorticato di frumenti pigmentati

- P56 Valentina Narducci, Vittoria Giannini, Valeria Turfani, Marina Carcea  
I polifenoli in pasta e couscous crudi e cotti a base di cereali e altre materie prime
- P57 Federica Taddei, Elena Galassi, Laura Gazza, Francesca Nocente  
Sviluppo di paste funzionali derivanti da materiale di scarto del processo di birrificazione
- P58 Graziana Difonzo, Antonella Pasqualone, Lucrezia Cosmai, Roccangelo Silletti, Raffaella Nasti, Carmine Summo, Vito Michele Paradiso, Francesco Caponio  
Uso di estratti di foglie di olivo per incrementare la shelf-life dei taralli
- P59 Antonella Pasqualone, Antonio Trani, Cesarea Carella, Isabella Centomani, Raffaella Nasti, Carmine Summo, Vito Michele Paradiso, Francesco Caponio, Giuseppe Gambacorta  
Tradizione e innovazione: orecchiette arricchite di estratti ultrasonici da scarti del carciofo
- P60 Maria Cristina Messia, Domenico Cocco, Samuele Savi, Raimondo Cubadda, Luisa Falasca, Manuela Oriente, Emanuele Marconi  
Utilizzo di *Salvia hispanica L.* per la preparazione di pasta gluten free
- P61 Manuela Oriente, Maria Cristina Messia, Luisa Falasca, Martina Angelicola, Emanuele Marconi  
Sviluppo di couscous funzionale a base di orzo
- P62 Maria Cristina Messia, Francesca Cuomo, Manuela Oriente, Luisa Falasca, Emanuele Marconi  
Valutazione del comportamento reologico della mucillagine di chia (*Salvia hispanica L.*) all'interno di impasti a base di cereali
- P63 Lucilla Dei Più, Oriana Porfiri  
Utilizzo di un sottoprodotto della lavorazione delle olive in prodotti da forno a base di farro monococco
- P64 Serena Niro, Alessandra Fratianni, Pasquale Avino, Ivan Notardonato, Gianfranco Panfili  
Tocoli e acidi grassi come marker per la verifica dell'origine degli oli e grassi vegetali nei prodotti da forno
- P65 Antonella De Leonardis, Vincenzo Macciola, Emanuele Marconi  
L'olio extra vergine d'oliva come ingrediente in prodotti da forno: misura della stabilità termica in purezza e in miscela con l'olio di palma
- P66 Mattia Rapa, Simone Circi, Anatoly Sobolev, Luisa Mannina, Giuliana Vinci  
Caratterizzazione della farina di Canapa (*Cannabis sativa L.*): profilo metabolomico e composti bioattivi
- P67 Ermelinda Botticella, Francesco Sestili, Mike Sissons, Domenico Lafandra  
Realizzazione di frumenti duri e teneri ad alto valore nutrizionale
- P68 Giorgio Guerrini, Francesco Bruno, Emanuele Marconi  
Test comparativi di prodotti alimentari a base di cereali: analisi delle criticità e proposta di adozione di linee guida

- P69 Fabrizio Quaranta  
Glutine-fobia, antiche varietà vintage e micotossine: post-verità e fake-news. A rischio la credibilità della filiera grano duro-pasta, simbolo del made in Italy
- P70 Ylenia Riciputi, Maria Fiorenza Caboni, Sara Marziali, Federica Pasini  
Stato dell'arte dei prodotti da forno dopo l'attenzione mediatica sull'olio di palma
- P71 Miriam Zanoletti, Alessandra Marti, Maria Ambrogina Pagani, Stefano Renzetti  
Modificazioni indotte da trattamenti (bio-) tecnologici su tritello di grano saraceno e loro influenza in panificazione