

Nome

Giuliana Vinci

**ATTUALE POSIZIONE
ACCADEMICA**

Professore Associato di Scienze Merceologiche (SSD: SECS-P/13),
Dipartimento di Management, Sapienza Università di Roma.

ATTUALI INCARICHI DIDATTICI

Insegnamento di **Tecnologie Alimentari e Nutrizione nei PVS** (9 CFU)
- Corso di Laurea *Cooperazione Internazionale e Sviluppo* (Facoltà
Scienze Politiche, Sociologia, Comunicazione - Sapienza Università di
Roma)

Insegnamento di **Biotecnologie e Sviluppo Sostenibile** (6 CFU) - Corso
di Laurea Magistrale *Scienze dello Sviluppo e della Cooperazione
Internazionale* (Facoltà Scienze Politiche, Sociologia, Comunicazione -
Sapienza Università di Roma)

Insegnamento di **Merceologia degli Alimenti** - Corso di Laurea
Dietistica (Facoltà di Medicina - Sapienza Università di Roma)

Insegnamento di **Laboratorio di Merceologia degli Alimenti** (6 CFU)
- Corso di Laurea Magistrale *Scienze e Tecnologie Alimentari* (Interateneo
Sapienza Università di Roma – Università della Tuscia Viterbo)

Insegnamento di **Innovazione Sostenibile** (9 CFU) - Corso di Laurea
Tecnologie e Gestione dell'Innovazione (Facoltà di Economia - Sapienza
Università di Roma)

Insegnamento di **Merceologia** – Scuola di Specializzazione in Scienza
dell'Alimentazione (Facoltà di Medicina e Odontoiatria - Sapienza
Università di Roma)

Insegnamento di **Nutrizione delle Collettività** – Corso di LT *Scienze
Alimentari e Nutrizione Umana* (Facoltà di Medicina e Chirurgia –
Università Campus Biomedico)

AREE DI RICERCA PREVALENTI

Food Quality, Food Security
Food Science Technology
Environmental Science
Sustainable Development
Nutrition Dietetics
Chemistry Applied

**PRECEDENTI POSIZIONI
ACCADEMICHE****2018**

Professore Associato di Scienze Merceologiche (SSD: SECS-P/13)
Dipartimento di Management - Sapienza Università di Roma
Via del Castro Laurenziano 9, 00161 Roma

03/2017-05/2018

Professore Ordinario di Scienze Merceologiche (SSD: SECS-P/13)
Dipartimento di Management - Sapienza Università di Roma
Via del Castro Laurenziano 9, 00161 Roma

2001 -2017

Professore Associato di Scienze Merceologiche (SSD: SECS-P/13)
Dipartimento di Management - Laboratorio di Merceologia
Sapienza Università di Roma
Via del Castro Laurenziano 9, 00161 Roma

1991 - 2001

Ricercatore Universitario
Dipartimento di Controllo e Gestione delle Merci e del loro Impatto
sull'Ambiente

1989 - 2001

Cultore dell'Insegnamento di MERCEOLOGIA

1986 - 1989

PhD Student "Merceologia dei Prodotti Alimentari"

FORMAZIONE	1981	Laurea in Scienze Biologiche Sapienza Università di Roma
	1990	PhD in “Merceologia dei Prodotti Alimentari” Sapienza Università di Roma
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE		Buona conoscenza dei sistemi operativi Microsoft Windows. Buona conoscenza dei programmi Microsoft Office™ (Word™, Excel™, PowerPoint™, Access™, Publisher™). Buona conoscenza di programmi applicativi per tecniche analitiche strumentali (Class VP di Shimadzu, Chrom Card di Fisons).
COMPETENZE TECNICO- SCIENTIFICHE		Esperto di tecniche analitiche cromatografiche (GC, HPLC, strato sottile, su colonna). Esperto di tecniche spettrofluorimetriche e spettrofotometriche UV-Vis. LCA
ATTUALI INCARICHI		Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Management, Banking and Commodity Sciences”, Sapienza Università di Roma. Presidente del Corso di Studio “Tecnologie e Gestione dell’Innovazione” (LM-77) Facoltà di Economia, Sapienza Università di Roma, AA AA 2017-2020. Direttore del Museo di Merceologia, Sapienza Università di Roma, 03/2018 (AA 2017-2018); AA AA 2018-2021. Componente della Commissione Ricerca del Dipartimento di Management, Sapienza Università di Roma. Componente della Commissione Didattica dell’Area Didattica “Cooperazione e Sviluppo” Interfacoltà (L-37 e LM-81), Sapienza Università di Roma.
PRECEDENTI INCARICHI		Responsabile del Laboratorio di Merceologia per la Sicurezza del Dipartimento di Management, Sapienza Università di Roma. Presidente dell’Area Didattica “Scienze della Cooperazione allo Sviluppo” Interfacoltà (L-37 e LM-81), Sapienza Università di Roma, AA AA 2014-2017. Componente della Giunta di Facoltà di Economia, Sapienza Università di Roma. Componente della Giunta di Facoltà di Scienze Politiche, Sociologia e Comunicazione, Sapienza Università di Roma. Componente della Giunta del Dipartimento di Management, Facoltà di Economia, Sapienza Università di Roma.

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese	C1	C1	C1	C1	C1
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

PUBBLICAZIONI**Articoli su rivista**

1. **Vinci G.**, Rapa M. (2019). "Hydroponic cultivation: life cycle assessment of substrate choice". *British Food Journal*, 121(8), pp. 1801-1812
2. D'Ascenzo F., Esposito A., Musarra M., Rapa M., Rocchi A., **Vinci G.** (2019). "A sustainable innovation in the Italian glass production. LCA and Eco-Care matrix evaluation". *Journal of Cleaner Production*, 223, 587-595.
3. **Vinci G.**, D'Ascenzo F., Esposito A., Rapa M., Rocchi A., Ruggieri R. (2019). "Sustainability of technological innovation investments: Photovoltaic panels case". *International Journal of Civil Engineering and Technology*, 10(02), 2301-2307.
4. **Vinci G.**, Rapa M. (2019). "Noble Metal Nanoparticles Applications: Recent Trends in Food Control". *Bioengineering*, 6, 10.
5. Rapa M., Ciano S., Rocchi A., D'Ascenzo F., Ruggieri R., **Vinci G.** (2019). "Hempseed oil quality parameters: optimization of sustainable methods by miniaturization". *Sustainability*, 11(11), 3104
6. Rapa M., **Vinci G.**, Gobbi L. (2019): "Life cycle assessment of photovoltaic implementation: An Italian case study". *International Journal of Civil Engineering and Technology*, 10(1), 1657-1663.
7. **Vinci G.**, Ciano S., Rapa M. (2019). "Sustainable method for food quality assessment: LCA study on biogenic amines determination". *International Journal of Current Research*. 11(2), 1124-1128.
8. **Vinci G.**, Ruggeri M., Rapa M., Ruggieri R. (2019). "Smart Cities in Italy: An intelligent contribution to Sustainable Development". *International Journal of innovative technology and exploring engineering*, 8, 105.110.
9. **Vinci G.**, Rapa M., Saccavino S. (2019). "Edible insects: a possible answer to food security" (2019). *Industrie Alimentari*, 601, 5-10.
10. D'Ascenzo F., Maddaloni L., Rapa M., Rocchi A., Ruggieri R., **Vinci G.** (2019). "Sensor for beverages analyses: a review". *International Journal of innovative technology and exploring engineering*, 8 (8), 838-844.
11. **Vinci G.**, Rapa M., Saccavino S. (2019). "Gli insetti: nuovi alimenti per uno sviluppo sostenibile", *Ingredienti Alimentari*, 103(2019), pp. 56-58.
12. Rapa M., **Vinci G.**, Ruggieri R. (2018), Acrilammide: applicazione del Regolamento UE 2017/2158 nella produzione industriale degli alimenti. *Industrie Alimentari*, 595, 13-20.

13. Sobolev A.P., Mannina L., Capitani D., Sanzò G., Cinzia Ingallina C., Bruno Botta B., Fornarini S., Crestoni M.E., Chiavarino B., Carradori S., Locatelli M., Giusti A.M., Simonetti G., **Vinci G.**, Preti R., Toniolo C., Reverberi M., Scarpari M., Parroni A., Abete L., Natella F., Di Sotto A. (2018). A multi-methodological approach in the study of Italian PDO “Cornetto di Pontecorvo” red sweet pepper. **Food Chemistry**, 255, 120-131.
14. **Vinci G.**, Rapa M., Roscioli F. (2018). Sustainable Development in Rural Areas of Mexico through Beekeeping. **International Journal of Science and Engineering Invention**, 4(8), 1-7.
15. Musarra M., Rapa M., **Vinci G.** (2018). Canapa Sativa nel settore alimentare: caratteristiche nutrizionali e prospettive di mercato. **Industrie Alimentari**. 589, 15-21.
16. Fratoddi I., Rapa M., Testa G., Venditti I., Scaramuzzo F.A., **Vinci G.** (2018). Response surface methodology for the optimization of phenolic compounds extraction from extra virgin olive oil with functionalized gold nanoparticles, **Microchemical Journal**, 138, 430-437.
17. Rapa M., **Vinci G.** (2018). Nanotecnologie nel settore alimentare: Regolamento CE 2283/2015 e la sua applicazione. **Industrie Alimentari**, 587, 11-17.
18. Ciano, S.; **Vinci, G.**; Rapa, Mattia (2018). “Italian Hemp (Cannabis sativa L.) Seed Oil Nutrients: Fatty Acids and Antioxidant” In: MADRIDGE JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY. - ISSN 2577-4182. pp. 25. (International Conference on Nutrition, Health and Aging. Frankfurt, Germany).
19. Preti R., Rapa M., **Vinci G.** (2017). Effect of steaming and boiling on the antioxidant properties and biogenic amines content in green bean (*Phaseolus vulgaris*) varieties of different colours. **Journal of Food Quality**, 2017, 1-8.
20. Bernacchia R., Preti R., **Vinci G.** (2016), Organic and conventional foods: Differences in nutrients. **Italian Journal of Food Science**, 28 (4), 565-578.
21. Preti R., Bernacchia R., **Vinci G.** (2016), Chemometric evaluation of biogenic amines in commercial fruit juices. **European Food Research and Technology**, 242,1-9.
22. Preti R., **Vinci G.** (2016), Biogenic Amine Content in Red Wines from Different Protected Designations of Origin of Southern Italy: Chemometric Characterization and Classification. **Food Analytical Methods**, 9, 1-8.
23. Preti R., **Vinci G.** (2016), Nutritional and sensory evaluation of ready-to-eat salads during shelf life. **Agro Food Industry Hi-Tech**, 27(1), 26-31.
24. Preti R., Vieri S., **Vinci G.** (2016), Biogenic amine profiles and antioxidant properties of Italian red wines from different price categories. **Journal of Food Composition and Analysis**, 46, 7-14.
25. Esposito A., **Vinci G.** (2016). “L’eco-efficienza dei contenitori di vetro sottile”. **ItaliaImballaggio**, pp.37-39 [ISSN: 2037-2183].
26. Musarra M., D’Ascenzo F., **Vinci G.** (2015), Bioenergy from organic waste: A case study of an agro-zootechnical company [Bioenergia da rifiuti organici: il caso studio di un’azienda agro-zootecnica]. **Industrie Alimentari**, 54(559), 10-16.
27. Preti R., Antonelli M.L., Bernacchia R., **Vinci G.** (2015), Fast determination of biogenic amines in beverages by a core-shell particle column. **Food Chemistry**, 187, 555-562.
28. Preti R., Bernacchia R., **Vinci G.** (2014), Chemical Composition and Health Benefits of Flaxseed. **Austin Journal of Nutrition and Food Sciences**, 2(8), 1-9.

29. Antiochia R., **Vinci G.**, Gorton L. (2013), Rapid and direct determination of fructose in food: A new osmium-polymer mediated biosensor. *Food Chemistry*, 140(4), 742-747.
30. **Vinci G.**, Antonelli M.L., Preti R. (2013), Rapid determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in rainwater by liquid-liquid microextraction and LC with core-shell particles column and fluorescence detection. *Journal of Separation Science*, 36(3), 461-468.
31. **Vinci G.**, Preti R., Tieri A., Vieri S. (2013), Authenticity and quality of animal origin food investigated by stable-isotope ratio analysis, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(3), 439-448.
32. Restuccia D., Spizzrri U.G., Cirillo G., Puoci F., **Vinci G.**, Picci N. (2012), Determination of phospholipid in food samples. *Food Reviews International*, 28(1), 1-46.
33. Vieri, Simone; Botrè, Francesca; Alessandra, Tieri; Preti, Raffaella; **Vinci G.** (2012). "Novel analytical strategies for GM fodder targeting in cattle's biological fluids". *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 24 (Supplementary Issue), 58 [ISSN 2079-052X].
34. Antiochia R., **Vinci G.**, Gorton L. (2012). "A carbon nanotube paste osmium polymer-mediated biosensor for fructose determination in food analysis". *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 24 (Supplementary Issue), 47 [ISSN 2079-052X].
35. Vieri S., **Vinci G.**, Preti R., Antiochia R., Antonelli M.L. (2012). "Analytical characterization of Italian red wines for commercial valorization". *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 24 (Supplementary Issue), 158-159 [ISSN 2079-052X].
36. **Vinci G.**, Restuccia D., Antiochia R. (2011), Determination of biogenic amines in wines by HPLC-UV and LC-ESI-MS: a comparative study. *La Chimica e L'Industria*, 93(7), 128-135.
37. Restuccia D., Spizzrri U.G., Parisi O.I., Cirillo G., Curcio M., Iemma F., Puoci F., **Vinci G.**, Picci N. (2010), New EU regulation aspects and global market of active and intelligent packaging for food industry applications. *Food Control*, 21, 1425-1435.
38. **G. Vinci**, G. Anelli, S.M.L. Eramo, I. Nicoletti, D. Restuccia (2008), Influence of environmental and technological parameters on phenolic composition in red wine, *Journal of Commodity Science, Technology and Quality*, 47 (I-IV), 241-262.
39. **Vinci G.**, Anelli G., Eramo S.L.M., Restuccia D. (2008), Environmental and economic issues in GM crop and food production, *Journal of Commodity Science, Technology and Quality*, 47 (I-IV), 89-113.
40. Chiacchierini E., Eramo S.L.M., Recchia L., Restuccia D., **Vinci G.** (2007), Antiossidanti negli alimenti nervini: polifenoli totali, catechine e proantocianidine, *Ingredienti Alimentari*, 35(6), 9-12 [ISSN 1594-0543].
41. Chiacchierini E., Mele G., Restuccia D., **Vinci G.** (2007), Impact evaluation of innovative and sustainable extraction technologies on olive oil quality, *Trends in Food Science and Technology*, 18, 299-305, [ISSN 0924-2244].
42. Chiacchierini E., Restuccia D., **Vinci G.** (2006), Evaluation of two different extraction methods for chromatographic determination of bioactive amines in tomato products, *Talanta*, 69, 548-555 [ISSN 0039-9140].
43. Chiacchierini E., Restuccia D., Sturchio E., **Vinci G.** (2005), A statistical study applied to the sampling method of transgenic seeds, *Tecnica Molitoria*, 56 (6), 611-616 [ISSN 0040-1862].

44. Chiacchierini E., Amendola C., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Pianeta Acqua: un problema globale. Gestione delle Risorse Idriche nel bacino Mediterraneo, **Scienza e Tecnica**, LXVII (412), 1-6.
45. Chiacchierini E., Mele G., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Rapid, reliable and simple determination of bioactive amines in tomato products by RP-HPLC- UV, **Journal of Commodity Science**, 43(4), 187-194 [ISSN 1593-2052].
46. Chiacchierini E., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Bioremediation of food industry effluents: recent applications of free and immobilized polyphenoloxidases, **Food Science and Technology International**, 10(6), 373-382 [ISSN 1082-0132].
47. Amendola C., Iannilli I., Restuccia D., Santini I., **Vinci G.** (2004), Multivariate statistical analysis comparing sport and soft drinks, **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, 5(2), 263-267 [ISSN 1466-8564].
48. Mele G., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Influenza dei trattamenti tecnologici sull'isomerizzazione del licopene in prodotti a base di pomodoro, **Tecnologie Alimentari**, XV (1), 44-49 [ISSN 1120-5334].
49. Chiacchierini E., D'Ascenzo F., Restuccia D., **Vinci G.** (2003), Milk soluble whey proteins: fast and precise determination with Dumas method, **Analytical Letters**, 36(11), 2473-2484 [ISSN 0003-2719].
50. **Vinci G.**, Biondi A., Pasca-Raymondo F. (2003), HACCP: valutazione dei costi nell'industria del latte alimentare, **Tecnologie Alimentari**, XIV (1), 26-30 [ISSN 1120-5334].
51. **Vinci G.**, Antonelli M.L., Curini R., Scricciolo D. (2002), Determination of free fatty acids and lipase activity in milk: quality and storage markers, **Talanta**, 58, 561-568 [ISSN 0039-9140].
52. **Vinci G.**, Antonelli M.L. (2002), Biogenic amines: quality index of freshness in red and white meat, **Food Control** 13, 519-524 [ISSN 0956-7135].
53. Amendola C., **Vinci G.** (2002), La bioindustria tra innovazione e R&D, **Tecnologie Alimentari**, XIII (4), 40-43 [ISSN 1120-5334].
54. Chiacchierini E., Finotti E., Quaglia G., **Vinci G.** (2001), Identificazione degli acidi grassi in matrici alimentari mediante MALDI-ToF, **La Rivista Italiana di Scienza dell'Alimentazione**, 3, 177-182 [ISSN 0391-4887].
55. **Vinci G.**, Campana P. (2001), La rintracciabilità di filiera nel settore agroalimentare, **Scienza & Business**, 3(9-10), 43-46 [ISSN 1594-1418].
56. Corradini C., Canali G., Nicoletti I., Biondi A., **Vinci G.** (2001), Caratterizzazione di latte UHT delattosato con tecniche analitiche innovative, **Industrie Alimentari**, XL, 261-266/271 [ISSN 0019-90LX].
57. Chiacchierini E., Finotti E., Quaglia G., **Vinci G.** (2001), Identificazione degli acidi grassi in matrici alimentari mediante MALDI-ToF, **La Rivista Italiana di Scienza dell'Alimentazione**, 3, 177-182 [ISSN 0391-4887].
58. **Vinci G.**, Campana P. (2001), La rintracciabilità di filiera nel settore agroalimentare, **Scienza & Business**, 3(9-10), 43-46 [ISSN 1594-1418].
59. Corradini C., Canali G., Nicoletti I., Biondi A., **Vinci G.** (2001), Caratterizzazione di latte UHT delattosato con tecniche analitiche innovative, **Industrie Alimentari**, XL, 261-266/271 [ISSN 0019-90LX].
60. Anastasi G., Antonelli M.L., Biondi A., **Vinci G.** (2000), Orotic acid: a milk constituent. Enzymatic determination by means of a new microcalorimetric method, **Talanta**, 52, 947-952 [ISSN 0039-9140].

61. **Vinci G.**, Biondi A., Tantini C., Chiacchierini E. (2000), Individuazione rapida di alcuni indici di qualità del latte tramite spettrometria di massa MALDI-tof, **La Rivista Italiana di Scienza dell'Alimentazione**, 29(2), 131-138 [ISSN 0391-4887].
62. Biondi A., Tantini C., **Vinci G.**, Chiacchierini E. (1999), MALDI: fingerprint del latte, **Tecnologie Alimentari**, 3, 100-109 [ISSN 1120-5334].
63. **Vinci G.**, Tantini C., Vezzio D., Rossi M., D'Ascenzo F. (1999), Uso di metodi rapidi e precisi per la determinazione di proteine e grassi in campioni di carne e prodotti a base di carne, **Industrie Alimentari**, 38, 369-373 [ISSN 0019-90LX].
64. Tantini C., **Vinci G.**, D'Ascenzo F. (1998), Guida alla valutazione dei metodi analitici nella pratica di laboratorio, **Rassegna Chimica**, 6, 563-569.
65. D'Ascenzo F., Laureti T., Tantini C., **Vinci G.** (1998), Analisi statistica multivariata nel confronto tra acque di rete ed acque minerali. Parte II: la regione Lazio, **Industrie delle Bevande**, XXVII, 465-469 [ISSN 0390-0541].
66. D'Ascenzo F., Laureti T., **Vinci G.**, Troi G. (1997), Analisi statistica multivariata nel confronto tra acque di rete ed acque minerali, **Industrie delle Bevande**, 150, 377-382 [ISSN 0390-0541].
67. D'Ascenzo F., Tantini C., **Vinci G.** (1997), Trattamenti enzimatici, chimici e fisici nel finissaggio del lino, **Rassegna Chimica**, 2, 57-64.
68. Ruggieri R., Carunchio F., **Vinci G.** (1997), Amido: produzione ed utilizzazioni, **Rassegna Chimica**, 1, 19-25.
69. **Vinci G.**, D'Ascenzo F., Tantini C., Tarola A.M. (1996), Enzimi e detergenza, **Rassegna Chimica**, 121 (3), 151-161.
70. **Vinci G.**, D'Ascenzo F., Tantini C., Tarola A.M. (1996), Tecnologia enzimatica nel settore tessile, **Rassegna Chimica**, 3 (2), 3-10.
71. Forte L., **Vinci G.**, Antonelli M.L. (1996), Isothermal microcalorimetry as a useful tool for fat determination in food", **Analytical Letters** 29 (13), 2347-62 [ISSN 0003-2719].
72. Bacaloni A., Boccacci-Mariani M., D'Ascenzo F., Iannucci E., Marino A., Mele G., Pace V., **Vinci G.** (1995), Fanghi termali: studio multiparametrico strumentale concernente la maturazione dei fanghi nelle Terme di Boario, **Rassegna Chimica**, 2-3 Marzo- Giugno, 79-92.
73. Bacaloni A., D'Ascenzo F., Iannucci E., Marino A., **Vinci G.** (1995), Studio multiparametrico strumentale riguardante la maturazione dei fanghi delle Terme Luigiane di Guardia Piemontese, **Rassegna Chimica**, 1Gennaio-Febbraio, 27-45.
74. Salieri G., Vinci G., Antonelli M.L. (1995), Microcalorimetric study on the enzymatic hydrolysis of starch: a β -amylase catalyzed reaction, **Analytical Chimica Acta**, 300, 287-92 [ISSN 0003-2670].
75. **Vinci G.**, Botrè F., Mele G., Ruggieri G. (1995), Ascorbic acid in exotic fruits: a liquid chromatographic investigation, **Food Chemistry**, 53, 211-4 [ISSN 0308-8146].
76. Boccacci-Mariani M., Lucchetti M.C., Vinci G. (1994), Determinazione dello ione fluoruro in alcuni prodotti per l'igiene orale (colluttori): confronto fra la potenziometria diretta e la cromatografia ionica, **Rassegna Chimica**, 4-5 Luglio-Ottobre, 169-174.
77. Mazzei F., Botrè F., Lorenti G., Mele G., **Vinci G.** and Botrè C. (1994), Plant tissue electrodes: 'Partially Disposable' biosensors

- for the determination of nutrients and toxicants in food, **Life Chemistry Reports**, 11, 385-390 [ISSN 0278-6281].
78. Gobbi L., Jirillo R., Mele G., **Vinci G.** (1994), Test di laboratorio per la valutazione comparativa di formulati liquidi detergenti. Nota I, **Rassegna Chimica**, 2, 55-60.
79. Boccacci-Mariani M., **Vinci G.**, Milana M.R. (1992), Quantitative determination of methyl isothiocyanate in wines by static headspace gas chromatography, **Annali di Chimica**, 82, 589-596.
80. Ruggieri A., **Vinci G.** (1992), I dolcificanti alternativi di origine naturale, **Rassegna Chimica**, 5, 233-237.
81. **Vinci G.**, Iannucci E., Lucchetti M.C. (1992), Dosaggio mediante HPLC di polialcoli (mannitolo, sorbitolo, xilitolo) contenuti in alcuni campioni di chewing-gum, **Rassegna Chimica**, 4, 161-167.
82. **Vinci G.** (1990), Produzione ed impieghi dei semi di girasole, **Cooperazione in agricoltura**, 4, 100-107.
83. **Vinci G.**, Gobbi L., Mele G. (1990), Dosaggio mediante HPLC di acido l-asorbico ed acido citrico in alcuni tipi di soft-drinks, **Rassegna Chimica**, 4, 181-185.
84. Ruggieri G., Jirillo R., Ruggeri P., **Vinci G.** (1989), Dosaggio mediante HPLC dei saccaridi contenuti in alcuni tipi di bevande analcoliche, **Rassegna Chimica**, 6, 271-276.
85. Jirillo R., Ruggeri P., **Vinci G.** (1989), Industria cosmetica: tecnologia avanzata, consumi in espansione, export-import in passivo, **Rassegna Chimica**, 4-5, 195-206.
86. Iannucci E., **Vinci G.** (1989), Il mercato dei salumi: un prodotto emergente, il wurstel, **Rassegna Chimica**, 3, 111-118.
87. Ruggieri G., Jirillo R., **Vinci G.** (1989), Gli enzimi industriali. Nota III. Enzimi idrolizzanti l'amido, altri enzimi idrolitici, glucosioisomerasi, **Rassegna Chimica**, 3, 105-110.
88. Ruggieri G., Jirillo R., **Vinci G.** (1989), Gli enzimi industriali. Nota II. Le Proteasi, **Rassegna Chimica**, 2, 71-78.
89. Antonelli M.L., Carunchio V., Luciani M., **Vinci G.** (1989), Direct determination of β -galactosidase activity and β -lactose concentration in standard and milk samples: a microcalorimetric study, **Analytical Letters**, 22(3), 521-536 [ISSN 0003-2719].
90. Canepari S., Carunchio V., **Vinci G.** (1987), Formation of cobalt(III) compounds with some peptides, **Transition Metal Chemistry**, 12, 426-428 [ISSN 0340-4285].
91. Antonelli M.L., Carunchio V., Luciani M., **Vinci G.** (1987). Determination of the urease activity and the relative inhibition in the presence of some metal ions: a microcalorimetric study. **Thermochimica Acta**, 122, 95-103. (Elsevier Science B.V., The Netherlands; dicembre 1987) [ISSN 0040-6031].
92. Balzamo S., Bucci R., Carunchio V., **Vinci G.** (1986), Oxidation of aqueous solutions of cobalt(II) in the presence of some aminoacids, **Transition Metal Chemistry**, 11, 316-319 [ISSN 0340-4285].
93. Laganà A., Rotatori M., **Vinci G.**, Colombini M.P., Curini R. (1986), Sample-pretreatment procedure for routine liquid chromatographic assay of serum cortisol, **Talanta**, 33(4), 325-328 [ISSN 0039-9140].
94. Cosmi G., Di Corcia A., Samperi R., **Vinci G.** (1983), Gas-chromatographic measurement of 3-hydroxybutyrate and lactate in plasma and 3-hydroxybutyrate in whole blood, **Clinical Chemistry**, 29, 319-321 [ISSN 0009-9147].

95. Cosmi G., Di Corcia A., Ripani L., Samperi R., **Vinci G.** (1982), Rapid determination of acetate in plasma: adsorption and gas-chromatography, ***Clinica Chimica Acta***, 126, 101-105 [ISSN 0009-8981].
96. Cosmi G., Di Corcia A., Samperi R., **Vinci G.** (1982), Trace analysis of free hydroxyacids by gas-chromatography, ***Chromatographia***, 16, 322-324 [ISSN 0009-5893].
97. Di Corcia A., Samperi R., **Vinci G.**, D'Ascenzo G. (1982), Simple, reliable chromatographic measurement of oxalate in urine, ***Clinical Chemistry***, 28, 1457-1460 [ISSN 0009-9147].

Monografie

1. **Vinci G.**, Restuccia D., Pirro F. (2010), INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ: BIOTECNOLOGIE E SVILUPPO SOSTENIBILE, Società Editrice Universo, Roma. [ISBN 978-88-6515-010-8]
2. **Vinci G.**, Restuccia D., Pirro F. (2007), Industria chimica e sviluppo sostenibile: la chimica verde, Edizioni Nuova Cultura, Roma [ISBN 886134116-0]

Capitolo su libro

1. Musarra M., Jirillo R., Rapa M., **Vinci G.** (2019). "Canapa Sativa L. and Moringa Oleifera as naturally functional beverages: innovative trends". pp.243-265. In ***Natural Beverages*** – Elsevier [ISBN:978-0-12-816689-5].
2. **Vinci G.**, Ciano S., Rocchi A., Ballini A. (2019). "Innovazione sostenibile nell'industria conciaria. Opportunità e sfide" in ***La forza della moda. Potere, rappresentazione, comunicazione***, Ed. Nuova Cultura, pp. 385-394. [DOI: 10.4458/2306-30]
3. Bernacchia, Roberta; Rapa, Mattia; **Vinci, G.** (2017). "Valorisation of food wastes and by-products for the recovery of functional compounds". pp. 321-331. In ***Food and Culture*** - Ed. Nuova Cultura, [ISBN: 978-88-6812-852-4].
4. Rapa, Mattia; **Vinci, G.**; Bernacchia, Roberta (2017). "Evaluation of food quality by sustainable methods" pp. 321-363. In ***Food and Culture*** - Ed. Nuova Cultura, [ISBN: 978-88-6812-852-4].
5. Esposito, Andrea; D'Ascenzo, Fabrizio; **Vinci, G.**; Musarra, Martina (2017). "Industrial symbiosis: a sustainable approach for territorial development through the reuse of biomass" pp. 141-160. In ***Organic Waste*** - Nova Science Publishers, Inc. [ISBN: 978-1-53610-920-7].
6. Musarra, Martina; D'Ascenzo, Fabrizio; **Vinci, G.** (2017). "Green innovation in the textile sector: The Bamboo" vol. II, pp. 344-355. In ***Food and Culture*** - Ed. Nuova Cultura, [ISBN: 978-88-6812-852-4].
7. **Vinci G.**, Musarra M. (2016), Digital services for a new model of sustainable mobility, in ***Lecture Notes in Information Systems and Organisation***. vol.18, pp.1-12. Springer [ISSN: 2195-4968].
8. Preti R., Vieri S., **Vinci, G.** (2015). "Chromatographic and chemiometric methods for the authentication of olive oil geographical origin". In ***Advances in food analysis research***. [ISBN: 978-1-63483-795-8].
9. Dell'Omo P., Luciani F., Preti F., **Vinci G.** (2014), Hypercritical separation technology (HYST): A sustainable technology for agricultural by-products valorization, in "Pathways to Environmental Sustainability: Methodologies and Experiences". pp.53-63. Springer [ISBN: 978-331903826-1].
10. **Vinci G.**, Tieri A, Preti R. (2013). "Persistence of transgenic DNA in processed foods of animal origin: a potential biological risk" pp. 35-58. In *Processed foods. Quality, Safety characteristics and healthy*

implications. Nova Science Publishers [9781628086881].

11. Restuccia D., Spizzirri U.M., Puoci F., Cirillo G., Parisi O.I., Vinci G., Picci N., (2013). Food Security: A Global Problem, in “Advances in Food Science and Technology. pp. 1-98. Nova Science Publishers Inc. [ISBN 978-161942120-2]

12. Vinci G., Zanda S., Tarola A.M. (2010). Indicatori di Performance e Qualità per la Gestione Ambientale, I Sistemi di Gestione Ambientale per lo Sviluppo Eco-Sostenibile del Territorio. pp. 247-254. Editore Arkadia (CA) [ISBN 978-88-96412-27-5].

13. Riess S., Vinci G. (2010), Etichettatura, in “Nutrizione Individuo Popolazione” a cura di P. Binetti, M. Marcelli, R. Baisi, cap. 28, pp. 421-442, Società Editrice Universo, Roma [ISBN 978-88-6515-001-06]

14. Vinci G. (2010), Packaging e Distribuzione, in “Nutrizione Individuo Popolazione” a cura di P. Binetti, M. Marcelli, R. Baisi, cap. 29, pp. 443-454, Società Editrice Universo, Roma [ISBN 978-88-6515-001-06].

15. Chiacchierini E., Restuccia D., **Vinci G.** (2005), Characterization of milk proteins by MALDI-ToF: influence of different packaging and shelf-life, in **Food Research, Safety and Policies**, Nova Science Publishers Inc., New York [ISBN 1-59454-410-7]

16. Lorenti G., Mazzei F., Polati P., Porcelli F., Botrè F., **Vinci G.** (1992), Plant tissue electrode for the determination of ascorbic acid, in **Trends in Electrochemical Biosensors** (G.Costa and S.Miertus Eds), World Scientific Publishing Co. PTE Ltd, Singapore, pp.171-179 [ISBN 981-02-1247-X]

17. Chiacchierini E., **Vinci G.**, Iannucci E. (1991), Qualità funzionale ed integrità strutturale dei prodotti liofilizzati compressi, pp. 107-139, in Studio sperimentale sulle caratteristiche chimiche, microbiologiche ed indici di qualità dei prodotti liofilizzati tradizionali e dei prodotti liofilizzati compressi, Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, Roma

Atti di Convegno in Volume

1. Vinci G., Ciano S., Rapa M. (2019), “Extra Virgin Oil’s quality parameters by sustainable methods”, EuroFoodChem XX Conference, Porto 17-19/6/2019, pp. 276 [ISBN 978-989-8124-26-5].

2. Ciano S., **Vinci G.**, Rapa M., Ruggieri R. (2019), “Influence of Harvesting time on biogenic profile in Italian hempseed”, EuroFoodChem XX Conference, Porto 17-19/6/2019, pp. 145 [ISBN 978-989-8124-26-5].

3. Tarola A. M., Jirillo R., Rapa M., **Vinci G.** (2018). “Tracciabilità degli olii extravergine di oliva attraverso determinazioni di composti bioattivi” pp. 475-478. Atti del Congresso AISME 2018 XXVIII Congresso Nazionale Di Scienze Merceologiche. Firenze, 21-23 Febbraio 2018 [ISBN: 978-88-943351-0-1].

4. Ciano, S.; D’Ascenzo, F.; Rapa, M.; Ruggieri, R.; Supino, S.; **Vinci, G.** (2018). “Determination of bioactive compounds as marker of cultivation techniques: conventional, organic and hydroponic cases” pp. 247. ISEAC40 Conference, Santiago de Compostela, June 19-22, 2018 [ISBN: 978-84-09-03799-5].

5. Rapa, M.; Circi, S.; Sobolev, A.; Mannina, L.; **Vinci, G.** (2018). “Caratterizzazione della farina di canapa (Cannabis sativa L.): profilo metabolomico e composti bioattivi” pp. 359-362. 11° Convegno AISTEC [ISBN: 978-88-906680-6-7].

6. Ciano, S.; D’Ascenzo, F.; Fratoddi, I.; Rapa, M.; Ruggieri, R.; **Vinci, G.**; Testa, G. (2018). “Rapid and sustainable recovery of phenolic compounds from olive mill wastewater with gold nanoparticles” pp. 386. ISEAC40 Conference, Santiago de Compostela, June 19-22, 2018 [ISBN: 978-84-09-03799-5].

- 7.** Ciano, S.; Rapa, M.; Musarra, M.; D'Ascenzo, F.; **Vinci, G.** (2018). "Filiera della canapa industriale (*Cannabis sativa* L.): sfide e nuove opportunità" pp. 412-418. Atti del Congresso AISME 2018 XXVIII Congresso Nazionale Di Scienze Merceologiche. Firenze, 21-23 Febbraio 2018 [ISBN: 978-88-943351-0-1].
- 8.** D'Ascenzo, F.; Musarra, M.; Vieri, S.; **Vinci, G.** (2018). "Produzione idroponica di pomodoro: innovazione ed efficienza per uno sviluppo sostenibile. Caso studio di un'azienda agricola" pp. 162-167. Atti del Congresso AISME 2018 XXVIII Congresso Nazionale Di Scienze Merceologiche. Firenze, 21-23 Febbraio 2018 [ISBN: 978-88-943351-0-1].
- 9.** Rapa, M.; Ciano, S.; Mannina, L.; **Vinci, G.** (2018). Caratterizzazione chemiometrica di composti bioattivi nelle nuove cultivars di pomodori del Lazio: Bamano, Dolce Miele e Confettino Rosso" pp. 398-400. Atti del Congresso AISME 2018 XXVIII Congresso Nazionale Di Scienze Merceologiche. Firenze, 21-23 Febbraio 2018 [ISBN: 978-88-943351-0-1].
- 10.** Gobbi, Laura; Jirillo, Rita; Rapa, Mattia; **Vinci, G.**; D'Ascenzo, Fabrizio; (2018). "Prevenzione della formazione di acrilammide durante la cottura dei prodotti da forni" pp. 344-349. 24° Convegno di Igiene Industriale, Corvara (Bolzano), 4-6 Aprile 2018 [ISBN: 978-88-86293-33-4].
- 11.** **Vinci, G.**; D'Ascenzo, F.; Esposito, A.; Rapa, Mattia; Ruggieri, Roberto (2018). "Industrial symbiosis to improve zero waste production system: middle Italy wine district case study" pp. 477-484. 24th International Sustainable Development Research Society Conference. Messina, June 13-15, 2018 [ISBN: 978-88-943228-6-6].
- 12.** **Vinci, G.**; Gobbi, Laura; Rapa, Mattia; Tarola, Anna Maria (2017) "Hempseed oil: quality parameters by sustainable methods". EuroFoodChem XIX Conference, Budapest 4-6/10/2017, vol I, pp. 162 [ISBN 978-963-9970-79-3].
- 13.** Vieri S., D'Ascenzo, F.; Rapa, M.; **Vinci G.** (2017). "Tomato quality evaluation by different cultivation techniques: Conventional vs Hydroponic method". EuroFoodChem XIX Conference, Budapest 4-6/10/2017, vol I, pp. 158 [ISBN 978-963-9970-79-3].
- 14.** Tarola, Anna Maria; Gobbi, Laura; Rapa, Mattia; **Vinci, G.** (2017). "Study of monovarietal olive oil based on fatty acids and phenolic compounds profiles by Lc-DAD/FD". EuroFoodChem XIX Conference, Budapest 4-6/10/2017, vol I, pp. 225 [ISBN 978-963-9970-79-3].
- 15.** Preti, Raffaella; D'Ascenzo, Fabrizio; **Vinci, G.** (2016). "Innovative technologies in food packaging for quality and traceability assurance" pp. 219-230. 12th Annual Conference of ITAIS [ISBN: 978-88-6856-055-3].
- 16.** Rapa, M.; Testa, G.; Bernacchia, R.; Fontana, L.; **Vinci, G.**; Venditti, I.; Fratoddi, I. (2016). "Functionalized gold nanoparticles for quality assessment of extravirgin olive oil" pp. 332-333. In Journal of Applied Biomaterials & Functional Materials
- 17.** Esposito, A.; D'Ascenzo, F.; **Vinci, G.** (2016). "Industrial symbiosis anaerobic digestion of waste products as mitigation strategy" pp. 427-430. In Green and circular economy: ricercar, innovazione e nuove opportunità [ISBN: 978-88-916-2029-3].
- 18.** **Vinci, G.**; Musarra, M.; Bernacchia, R. (2016). "Economic and environmental evaluation of a rural biogas system" pp. 505-511. Atti del Congresso AISME 2016 XXVII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (Viterbo). [ISBN: 978-88-941647-0-1].
- 19.** **Vinci, G.**; D'Ascenzo, F.; Bernacchia, R. (2016). "Biorisanamento: casi studio di rizofiltration" pp.342-247. 22° Convegno di Igiene Industriale, Corvara (Bolzano) [ISBN: 978-88-86293-28-0].
- 20.** Bernacchia, R.; Jirillo, R.; **Vinci, G.** (2016). "Biorisanamento: casi studio di bio-denitrificazione" pp. 335-341. 22° Convegno di Igiene Industriale, Corvara (Bolzano) [ISBN: 978-88-86293-28-0].
- 21.** Sanzò G., Sobolev A.P., Circi S., Proietti N, Capitani D., Cinzia Ingallina C., Botta B., Fornarini S., Mannina L., Crestoni M.E., Chiavarino B., Carradori S., Locatelli M., Giusti A.M., Simonetti G., **Vinci G.**, Preti R., Di Sotto A. (2018). A multi-methodological approach in the study of two different cultivation of Italian red sweet pepper var. "Cornetto di Pontecorvo". In Workshop: Applicazioni della

risonanza magnetica nella Scienza degli Alimenti. [ISBN: 978-88-97987-11-6].

22. Vinci G., Preti R., Restuccia D., Antonelli M.L. (2015). "Analysis and distribution of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in groundwater, leachate and stream water samples in a Italian landfill" pp.218-225. 21° Convegno di Igiene Industriale, Corvara (Bolzano) [ISBN: 978-88-86293-26-6].

23. Amendola C., D'Ascenzo F., Jirillo R., **Vinci G.** (2015). "Uso delle tecniche di biorisanamento per la depurazione delle acque: un caso di studio" pp.439-448. 21° Convegno di Igiene Industriale, Corvara (Bolzano) [ISBN: 978-88-86293-26-6].

24. Musarra, M.; D'Ascenzo, F.; **Vinci, G.** (2015). "The employment of sustainable technologies for waste biomass conversion process: a case study" pp.221-226. In Modern calls and realities of economic development in Russia [ISBN: 978-5-9296-0753-0].

25. Preti R., D'Ascenzo F., Amendola C., Restuccia D., **Vinci G.** (2014). "Food eco-labels, a market competitive advantage" pp.561-569. In Innovazione, Sostenibilità e Tutela dei Consumatori: l'evoluzione delle Scienze Merceologiche per la Creazione di valore e competitività [ISBN: 9781291743180].

26. Bernacchia R., Preti R., **Vinci G.** (2014). "Sviluppo di un metodo HPLC/colonna 'Core-Shell' per la determinazione di ammine biogene in matrici alimentari" pp.5. In Atti del Convegno: Incontri di Scienza delle Separazioni [ISBN: 9788886208994].

27. **Vinci G.**, Bernacchia R., Preti R. (2014). "Nutraceutical functions of flaxseed: a review of beneficial effects and determination of its components" pp. 754-765. In Innovazione, Sostenibilità e Tutela dei Consumatori: l'evoluzione delle Scienze Merceologiche per la Creazione di valore e competitività [ISBN: 9781291743180].

28. Preti R., Vieri S., **Vinci G.** (2014). "Quality and origin assessment of extra virgin olive oil for consumer protection by chromatographic techniques". pp. 570-582. In Innovazione, Sostenibilità e Tutela dei Consumatori: l'evoluzione delle Scienze Merceologiche per la Creazione di valore e competitività [ISBN: 9781291743180].

29. **Vinci G.**, Botre' F., Preti R., Colamonici C., Tieri A. (2013). "GC-IRMS analysis to detect the use of genetically modified feed in milk production" pp. 491. In Eurofoodchem XVII Conference [ISBN:9786056393501].

30. Preti R., **Vinci G.** (2013). "Simplified analytical method for the determination of ascorbic and dehydroascorbic acids in freshly consumed salads" pp.580. In Eurofoodchem XVII Conference [ISBN:9786056393501].

31. Preti R., Tieri A., Vieri S., **Vinci G.** (2013). "Antioxidant capacity, polyphenols and biogenic amines content for Italian Controlled Denomination of origin (DOC) red wines characterization" pp. 492. In Eurofoodchem XVII Conference [ISBN:9786056393501].

32. Dell'Omo, P.P.; Luciani, F.; Preti R.; **Vinci G.** (2012). "Hypercritical Separation Technology (HYST): a sustainable technology for agricultural by-products valorisation". In Percorsi di Sostenibilità Ambientale: Metodologie ed Esperienze

33. **Vinci G.**, Botrè F., Preti R., Colamonici C., Tieri A. (2012). "Tracing the origin of milk and milk products: a simplified procedure for extraction/isolation of glycerol from whole milk and GC-IRMS analysis" pp. 162. In XXIII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica [9788890767081].

34. **Vinci G.**, Vieri S., Botrè F., Preti R. (2012). "GMO fate from the fodder to the food: the state of the art" pp.1-12. In Technology and Innovation for a Sustainable Future: A Commodity Science Perspective (IGWT 2012) [ISBN: 9788882862695].

35. Vieri S., **Vinci G.** (2011), Norme e metodologie per la certificazione dei prodotti agroalimentari OGM, **Il contributo delle Scienze Merceologiche per un Mondo Sostenibile** (Atti del XXV Congresso

Nazionale di Scienze Merceologiche), Trieste-Udine 26-28 settembre 2011, pp. 195-202 [ISBN 978-88-8420-705-0].

36.Antonelli M.L., Bacaloni A., Preti R., **Vinci G.** (2011). "PAHs determination in rainwater: optimization of a HPLC/fluorescence modified method and its application for an environmental monitoring" pp. 190. In Atti del XXIV Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana

37.Tarola A.M., Salvagni L., Preti R., **Vinci G.** (2011), Applications of laccase enzyme in bioremediation", **Il contributo delle Scienze Merceologiche per un Mondo Sostenibile** (Atti del XXV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Trieste-Udine 26-28 settembre 2011, pp. 475-482 [ISBN 978-88-8420-705-0]

38.Lo Coco F., Nemnich C., Ravidà A., Lanuzza F., **Vinci G.**, Rossi M. (2011), I metalli in un prodotto tipico siciliano, il "Salame S. Angelo" IGP, mediante spettrofotometria di assorbimento atomico a sorgente continua, **Il contributo delle Scienze Merceologiche per un Mondo Sostenibile** (Atti del XXV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Trieste-Udine 26-28 settembre 2011, pp. 144-147 [ISBN 978-88-8420-705-0]

39.Antonelli M.L., Bacaloni A., De Giusti M., **Vinci G.** (2011), Dosaggio degli IPA in acqua piovana tramite un metodo HPLC/fluorescenza modificato: prospettive per un monitoraggio ambientale, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 17° Convegno di Igiene Industriale), Corvara (BZ) 23-25 marzo 2011), 375-378 [ISBN 978-88-86293-16-7]

40. **Vinci G.**, Nescatelli R., Bucci R., Preti R. (2011). "Biogenic amines in italian quality food of animal origin: quantitative determination by LC-RF" pp.115. In Mediterranean diet. Quality, safety and health (<http://www.unipa.it/alimed2011>).

41.Vieri S., **Vinci G.** (2011), "Food products quality (PDO: Protected designation of origin; PGI: Protected geographical indication): Authenticity and characterization" pp. 141. In Mediterranean diet. Quality, safety and health (<http://www.unipa.it/alimed2011>).

42.D'Acunzo F., Del Cimmuto A., Restuccia D., Marinelli L., Aurigemma C., **Vinci G.**, De Giusti M. (2010), Qualità microbiologica e chimica delle acque di processo della filiera dei vegetali ready-to-eat, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 16° Convegno di Igiene Industriale), Corvara 24-26 marzo 2010, pp. 95-106 [ISBN 978-88-86293-15-0]

43.Lo Coco F., Moras G., Nemnich C., Rossi M., Lanuzza F., **Vinci G.**, Rossi M. (2010), Determinazione di idrocarburi policiclici aromatici in campioni di acqua transfrontalieri prelevati nel torrente Corno e nel fiume Isonzo mediante gascromatografia ad alta risoluzione accoppiata alla spettrometria di massa a bassa risoluzione, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 16° Convegno di Igiene Industriale), Corvara 24-26 marzo 2010, pp. 523-526 (2010) [ISBN 978-88-86293-15-0].

44.**Vinci G.**, Antonelli M.L., Bacaloni A., Restuccia D., De Giusti M. (2010). "Determinazione semplice e rapida delle ammine biogene in campioni di vini di qualità mediante LC-UV-RF" pp. 107-108. In Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute [9788886208611].

45.Corradini C., Rossi M., **Vinci G.** (2010). "Metodo a combustione DUMAS: determinazione quantitativa dell'azoto proteico in alcuni prodotti alimentari di qualità" pp. 195. In Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute (VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti) [9788886208611].

46.Chiacchierini E., Lo Coco F., Ranalli A., Restuccia D., Valentini D., **Vinci G.** (2009), Metodi di estrazione innovativi nel settore oleario: miglioramento quali-quantitativo degli oli di oliva e riduzione dell'impatto ambientale, **Ambiente, Internazionalizzazione, Sistemi, Mercati, Energia** (Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Torino/Alba 23-25 giugno 2009, vol. 2, pp. 929-936 [ISBN 978-88-7661-873-4]

47.Restuccia D., **Vinci G.** (2009), Il mercato dei fitoterapici e l'evoluzione della normativa, **Ambiente, Internazionalizzazione,**

- Sistemi, Mercì, Energia** (Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Torino/Alba 23-25 giugno 2009, vol. 2, pp. 1055-1062 [ISBN 978-88-7661-873-4]
- 48. Vinci G.**, Valentini D., Restuccia D., Anelli G. (2009), I prodotti di origine nervina nel commercio equo e solidale, **Ambiente, Internazionalizzazione, Sistemi, Mercì, Energia** (Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Torino/Alba 23-25 giugno 2009, vol. 2, pp. 1151-1158 [ISBN 978-88-7661-873-4]
- 49. Vinci G.**, Restuccia D., Valentini D. (2009), Applicazioni biotecnologiche nella cooperazione internazionale: la coltivazione di 'jatropa curcas' per la produzione di biodiesel, **Ambiente, Internazionalizzazione, Sistemi, Mercì, Energia** (Atti del XXIV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Torino/Alba 23-25 giugno 2009, vol. 2, pp. 1429-1436 [ISBN 978-88-7661-873-4].
- 50.** Valentini D., Iannilli I., Restuccia D., Spizzirri G., **Vinci G.** (2009), Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in Natural Mineral Waters as Safety Marker, Proceedings 3rd International Congress on **FOOD and Nutrition**, Antalya (Turkey) 22-25 april 2009, p. 104
- 51. Vinci G.**, Restuccia D., Valentini D., Iannilli I., Pirro F. (2009), La chimica sostenibile: settori e prodotti della chimica comuni alla chimica verde, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 15° Convegno di Igiene Industriale), Corvara (BZ) 01-03 aprile 2009, pp. 725-732
- 52. Vinci G.**, Bellante L., Restuccia D., Bacaloni A., De Giusti M. (2009), Prevenzione della formazione di ammine biogene durante la fermentazione dei vini, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 15° Convegno di Igiene Industriale), Corvara (BZ) 01-03 aprile 2009, pp. 413-423.
- 53.** Tarola, A.M.; Iannilli, I.; Restuccia, D.; Spizzirri, U.G.; **Vinci G.** (2009). "Quantitative determination of bioactive amines in red and white wines by LC-MS". In New Trends in Food Analysis from LC-MS Technologies to UPLC (ASFILAB/AOAC International)
- 54. Vinci G.**, Restuccia D., Eramo S.L.M., Valentini D., Iannilli I. (2008), Tè e Caffè: caratteristiche bionutrizionali e contaminanti xenobiotici. Determinazione di Polifenoli totali, Attività Antiossidante, Idrocarburi Policiclici Aromatici, Atti del VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Perugia 23-26 giugno 2008, POS73 pp. 1-5 [ISBN 978-88-86993-28]
- 55. Chiacchierini E., Recchia L., Restuccia D., Vinci G.** (2008), Sicurezza alimentare e contaminanti funginei: estrazione ed identificazione mediante MALDI-ToF di aflatossine in oli di semi Atti del VII Congresso Nazionale di **Chimica degli Alimenti**, Perugia 23-26 giugno 2008, POS56 pp. 1-5 [ISBN 978-88-86993-28].
- 56. Vinci G.**, Restuccia D., Lo Coco F., Moras G., Rossi M. (2008), Confronto di due tecniche per l'estrazione di idrocarburi policiclici aromatici in campioni a diverso grado di inquinamento: determinazione LC-FD, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 14° Convegno di Igiene Industriale), Corsara (BZ) 01-04 aprile 2008, pp. 63-66.
- 57.** Lo Coco F., Moras G., Nemnich C., **Vinci G.**, Restuccia D. (2008), Metodologie analitiche di campionamento e determinazione di metalli pesanti nelle emulsioni oleose utilizzate in co-combustione nei forni da cemento, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 14° Convegno di Igiene Industriale), Corsara (BZ) 01-04 aprile 2008, pp. 767-769.
- 58.** Restuccia D., Scaccia D., Valentini D., **Vinci G.** (2007), L'ambiente tra responsabilità e sfida competitiva: interventi per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE), Qualità, Ambiente e Valorizzazione delle Risorse Territoriali (Atti del XXIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Terracina (LT) 26-28 settembre 2007, pp. 133-138 [ISBN 978-88-902688-4-7].
- 59.** Chiacchierini E., Restuccia D., **Vinci G.** (2007), Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) in infusi di tè: estrazione, purificazione e determinazione HPLC-RF, Qualità, Ambiente e Valorizzazione delle Risorse Territoriali (Atti del XXIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Terracina (LT) 26-28 settembre 2007, pp. 378-383 [ISBN 978-88-902688-2-3].

- 60.** Anelli G., Restuccia D., Valentini D., Vinci G. (2007), I prodotti tipici italiani: ricchezza economico-sociale, difficoltà normative e innovazione distributiva, Qualità, Ambiente e Valorizzazione delle Risorse Territoriali (Atti del XXIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche), Terracina (LT) 26-28 settembre 2007, pp. 193-199 [ISBN 978-88-902688-2-3].
- 61.** Restuccia D., Restuccia D., Eramo S.L.M., Iannilli C., Vinci G., Antonelli M.L. (2007), Identification by MALDI-ToF of β -lactoglobulins of buffalo mozzarella cheese as authenticity index, Food Quality, an Issue of Molecule Based Science (Proceedings of EURO FOOD CHEM XIV), Paris 29-31 august 2007, pp. 479-482
- 62.** Chiacchierini E., Restuccia D., Tarola A.M., Vinci G. (2007), Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (pahs) by lc-fd as quality index in coffee brew samples, Food Quality, an Issue of Molecule Based Science (Proceedings of EURO FOOD CHEM XIV), Paris 29-31 august 2007, pp. 378-381
- 63. Vinci G.,** Iannilli I., Lo Coco F., Restuccia D., Valentini D. (2007), Biogenic amines in wine: occurrence and influence on wine aroma, **Food Quality, an Issue of Molecule Based Science** (Proceedings of EURO FOOD CHEM XIV), Paris 29-31 august 2007, pp. 234-237
- 64.** Restuccia D., Iannilli I., Mele G., Rossi M., **Vinci G.** (2007), Microwave-assisted extraction, SPE and Florisil purification for chromatographic analysis of polycyclic aromatic hydrocarbons (PHAs) in ground roasted coffee, Ninth International Symposium on **Advances in Extraction Technologies** (Proceedings ExTech® 2007) Alesund 3-6 June 2007, pp. 148-149
- 65.** Chiacchierini E., Eramo S.L.M., Restuccia D., **Vinci G.:** "Sostanze naturali bioattive presenti nelle bevande/alimenti nervini: determinazione di polifenoli totali, attività antiossidante, catechine e proantocianidine", **Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare** (Atti del 8° CISETA) Chiriotti Editore, pp. 236-240 [ISBN 9788896027004]
- 66. Vinci G.,** Restuccia D., Valentini D. (2007), Lo sviluppo delle biotecnologie ed il loro uso in campo alimentare: output traits e functional foods, **Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare** (Atti del 8° CISETA) Chiriotti Editore, pp.231-235 [ISBN 9788896027004]
- 67.** Lo Coco F., Lanuzza F., **Vinci G.,** Restuccia D. (2007), Campionamento e valutazione analitica del grado di inquinamento da idrocarburi policiclici aromatici di un sito industriale dismesso deposito di coke di petrolio, **Le Giornate di Corvara** (Atti del 13° Convegno di Igiene Industriale), pp. 688-689
- 68.** Restuccia D., **Vinci G.** (2006), Impatto dell'inquinamento atmosferico sugli edifici: valutazione dei meccanismi predittivi per la stima dei costi connessi al danno, **Inquinamento atmosferico e beni culturali. Protezione e conservazione del patrimonio culturale** (Atti del Congresso Seriale Tematiche Ambientali 2006), Udine 5-7 dicembre 2006, p. 34 [ISBN 978-88-902460-2-9]
- 69.** Chiacchierini E., Eramo S.L.M., Mele G., Restuccia D., Tarola A.M., **Vinci G.** (2006), Estrazione ed identificazione mediante HPLC-RF di idrocarburi policiclici aromatici nei semi di caffè, Atti del VI Congresso Nazionale di **Chimica degli Alimenti**, Alba (TO) 7-10 novembre 2006, pp. 735-739 [ISBN 978-88-87359-52-7]
- 70.** Lo Coco F., Monotti P., Eramo S.L.M., Lanuzza F., **Vinci G.** (2006), Determinazione di zinco, cadmio, piombo e rame nelle noci lara fresche mediante analisi cronopotenziometrica in stripping chimico, Atti del VI Congresso Nazionale di **Chimica degli Alimenti**, Alba (TO) 7-10 novembre 2006, pp. 569-572 [ISBN 978-88-87359-52-7]
- 71. Vinci G.,** Eramo S.L.M., Lo Coco F., Mele G., Restuccia D. (2006), Sostanze naturali bioattive: influenza del pH sull'estrazione dei polifenoli del tè, Atti del VI Congresso Nazionale di **Chimica degli Alimenti**, Alba (TO) 7-10 novembre 2006, pp. 191-194 [ISBN 978-88-87359-52-7]

- 72.** Chiacchierini E., Restuccia D., **Vinci G.** (2006), Determinazione di ammine bioattive come indici di qualità in diverse matrici alimentari, **Ricerche e Innovazioni nell'industria alimentare** (Atti del 7° CISETA), pp. 503-507, [ISBN 10:88-85022-96-0; ISBN 13:978-88-85022-96-6]
- 73.** Anelli G., Iannilli I., Restuccia D., Sturchio E., **Vinci G.** (2006), Gestione degli imballaggi secondari e terziari: COREPLA e Co.N.I.P., **Ricerche e Innovazioni nell'industria alimentare** (Atti del 7° CISETA), pp. 849-852, [ISBN 10:88-85022-96-0; ISBN 13:978-88-85022-96-6]
- 74.** Anelli G., Eramo S.L.M., Restuccia D., **Vinci G.** (2006), Chimica verde: tecnologie innovative per un consumo di qualità, **La qualità dei prodotti per la competitività delle imprese e la tutela dei consumatori** (Atti del XXII Congresso Nazionale di Merceologia), Roma 2-4 marzo 2006, pp. 36-41 [ISBN 88-7890-747-2]
- 75.** Cittadini B., Eramo S.L.M., Giusti A.M., Monticolo R., Restuccia D., **Vinci G.** (2006), Sostanze naturali bioattive: polifenoli totali e attività antiossidante nel tè, **La qualità dei prodotti per la competitività delle imprese e la tutela dei consumatori** (Atti del XXII Congresso Nazionale di Merceologia), Roma 2-4 marzo 2006, pp. 124-130 [ISBN 88-7890-747-2]
- 76.** **Vinci G.**, Restuccia D., Eramo S.L.M. (2005), Inquinamento transfrontaliero: modello di valutazione integrato, **L'impatto sulla salute del crescente stato di inquinamento dell'ambiente urbano, extraurbano e indoor** (Atti del Congresso Seriale di Tematiche Ambientali 2005 (Inquinamento atmosferico e salute), Udine 5-6 dicembre 2005, pp. 387-392 [ISBN 10-88-902460-1-2]
- 77.** Anelli G., Iannilli I., Restuccia D., **Vinci G.** (2005), Recent advances and development in application of ionization process to fish: food safety, **Innovations in Traditional Foods** (Proceedings of INTRAFood 2005), Valencia 25-28 October 2005, pp. 1523-1526 [ISBN 84-9705-879-8]
- 78.** Chiacchierini E., Olivieri A., Manaresi G., Restuccia D., **Vinci G.** (2005), Study about an innovative system of treatment and remineralization of drinking water, **Innovations in Traditional Foods** (Proceedings of INTRAFood 2005), Valencia 25-28 October 2005, pp. 851-854 [ISBN 84-9705-879-8]
- 79.** Chiacchierini E., Amendola C., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Analisi dei sistemi di gestione delle risorse idriche con particolare riferimento ai paesi mediterranei, **Risorse Naturali e Sviluppo Economico-Sociale. Contributi delle Scienze Merceologiche** (Atti del XXI Congresso Nazionale di Merceologia), Foggia 22-24 settembre 2004, pp. 738-746 [ISBN 88-8459-039-6]
- 80.** Anelli G., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), L'agro-alimentare nello scenario socioeconomico attuale, **Risorse Naturali e Sviluppo Economico-Sociale. Contributi delle Scienze Merceologiche** (Atti del XXI Congresso Nazionale di Merceologia), Foggia 22-24 settembre 2004, pp. 200-208 [ISBN 88-8459-039-6]
- 81.** Amendola C., Gosciny S., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Determinazione di ammine bioattive in derivati del pomodoro mediante RP-HPLC-UV, **Risorse Naturali e Sviluppo Economico-Sociale. Contributi delle Scienze Merceologiche** (Atti del XXI Congresso Nazionale di Merceologia), Foggia 22-24 settembre 2004, pp. 184-191 [ISBN 88-8459-039-6]
- 82.** Casorri L., Mele G., Restuccia D., Sturchio E., **Vinci G.** (2004), Safety evaluation of food derived by modern biotechnology. Exploitation of molecular profiling techniques, **Nuove Frontiere di Applicazione delle metodologie dell'Ingegneria Chimica** (Atti del Convegno GRICU 2004), pp. 397-400 [ISBN 88 87030 80 4]
- 83.** Amendola C., Gosciny S., Iannilli I., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Application of genetically modified microorganisms for environmental bioremediation, **Nuove Frontiere di Applicazione delle metodologie dell'Ingegneria Chimica** (Atti del Convegno GRICU 2004), pp. 313-316 [ISBN 88 87030 80 4]

- 84.** Chiacchierini E., Restuccia D., Sturchio E., **Vinci G.** (2004), Studio statistico applicato alla metodica di campionamento di sementi transgeniche, **Ricerche e Innovazioni nell'industria alimentare** (Atti del 6° CISETA), pp. 1225-1230 [ISBN 88-85022-82-0]
- 85.** Chiacchierini E., Amendola C., Restuccia D., **Vinci G.** (2004), Valutazione economica della possibilità di coesistenza delle forme di agricoltura convenzionale e biologica con la coltivazione di organismi transgenici, **Ricerche e Innovazioni nell'industria alimentare** (6° CISETA), pp. 1056-1062 [ISBN 88-85022-82-0]
- 86.** Chiacchierini E., **Vinci G.**, Manca G., Franco M.A., Camin F., Versini G. (2004), La variabilità dei rapporti isotopici $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$, $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$ e $^{16}\text{O}/^{18}\text{O}$ nel formaggio Pecorino Romano, **Ricerche e Innovazioni nell'industria alimentare** (Atti del 6° CISETA), pp. 253-259 [ISBN 88-85022-82-0]
- 87.** Chiacchierini E., Mele G., Goscinny S., Restuccia D., **Vinci G.** (2003), Determination of Biogenic Amines in Wine using Reversed-Phase Liquid Chromatography, Atti del XIV Congresso Nazionale di **Chimica degli Alimenti**, pp. 378-382 [ISBN 88-85022-78-2]
- 88.** Comparini E., Restuccia D., **Vinci G.** (2002), Il settore agrozootecnico biologico in Italia: aspetti produttivi e commerciali, **Euroconference on University and Enterprise**, A partnership for training, research, employment and social development (Atti del XX Convegno di Merceologia), Roma 26-28 settembre 2002, pp. 330-337
- 89.** D'Ascenzo F., Rocchi A., **Vinci G.** (2002), Il livello di sfruttamento delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione da parte delle PMI in Italia, **Euroconference on University and Enterprise**, A partnership for training, research, employment and social development (Atti del XX Convegno di Merceologia), Roma 26-28 settembre 2002, pp. 370-377
- 90.** Finotti E., **Vinci G.**, Bertone A., Imperiali A., Vivanti V., Chiacchierini E., Quaglia G. (2002), Influenza del confezionamento sulla stabilità di alcune vitamine e proteine del latte, **Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare** (Atti del 5° CISETA), pp. 748-753 [ISBN 88-85022-78-2]
- 91.** Amendola C., Campana P., Iannilli I., Mosconi E., **Vinci G.** (2002), Biotecnologie alimentari: aspetti qualitativi ed economici, **Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare** (Atti del 5° CISETA), pp. 959-965 [ISBN 88-85022-78-2]
- 92.** Campana P., D'Ascenzo F., **Vinci G.** (2001), Sustainable development in the industrial sector for small and medium size enterprise in Italy, **Folium per l'ambiente e la sicurezza sul lavoro** (Atti del Convegno "Sistema Qualità, Tutela Ambientale e Sviluppo Economico), Messina 15-16 ottobre 2001, pp. 191-198 [ISSN 1592-9353]
- 93.** Campana P., D'Ascenzo F., Iannilli I., **Vinci G.** (2001), Evaluations concerning different packaging solutions for alimentary milk. Quality and environmental impact, **Commodity Science in Global Quality Perspective** (Proceedings of 13th IGWT Symposium), Maribor (Slovenia) 2-8 settembre 2001, pp. 549-554 [ISBN 961-6354-07-8]
- 94.** Amendola C., D'Ascenzo F., Rocchi A., **Vinci G.** (2001), State of the art of civic nets in Italy. A qualitative evaluation of the offered services, **Commodity Science in Global Quality Perspective** (Proceedings of 13th IGWT Symposium), Maribor (Slovenia) 2-8 settembre 2001, pp. 23-28 [ISBN 961-6354-07-8]
- 95.** D'Ascenzo F., Amendola C., Ruggieri R., **Vinci G.** (2000), Una valutazione del contenuto informativo dei siti internet delle facoltà di economia italiane nell'ambito del miglioramento qualitativo dei servizi agli studenti, **La sfida per il terzo millennio: tecnologia, innovazione, qualità e ambiente** (Atti del XIX Congresso Nazionale di Merceologia), Sassari-Alghero 27-29 settembre 20, pp. 122-130

- 96.** D'Ascenzo F., Gobbi L., **Vinci G.** (2000), I rifiuti nella dinamica socio-economica dei paesi industrializzati: la situazione attuale del CONAI, **La sfida per il terzo millennio: tecnologia, innovazione, qualità e ambiente** (Atti del XIX Congresso Nazionale di Merceologia), Sassari-Alghero 27-29 settembre 20, pp. 457-464
- 97.** Chiacchierini E., Finotti E., Quaglia G., **Vinci G.** (2000), Determinazione degli acidi grassi in matrici alimentari mediante MALDI-ToF, **Alimenti tra futuro e tradizione. Salute, sicurezza e legislazione** (Atti del XIV Congresso Nazionale S.I.S.A.), Roma 12-13 ottobre 2000, pp. 177-182 [ISSN 0391-4887]
- 98.** Chiacchierini E., Radicchi M., Tantini C., **Vinci G.** (1999), MALDI (Matrix Assisted Laser Desorption Ionization): ipotesi di impiego per il controllo di qualità delle materie prime cerealicole transgeniche, Atti del Simposio **Materie prime transgeniche, sicurezza alimentare e controllo qualità nell'industria cerealicola**, Campobasso 7-8 ottobre 1999, pp. 65-69
- 99.** Anastasi G., Antonelli M.L., Biondi A., **Vinci G.** (1999), Orotic acid, a milk functional compound: quantitative analysis by means of microcalorimetric and spectrophotometric methods, Proceedings of Symposium **Euro Food Chem X**, Budapest (Hungary) 22-24 Settembre 1999, pp. 828-829 [ISBN 963-420614-X-II]
- 100.** Corradini C., Biondi A., Nicoletti I., Tantini C., **Vinci G.**, Calabria R. (1999), HPLC and MALDI Spectrometry to evaluate commercially available UHT lactose-hydrolyzed milks, Proceedings of Symposium **Euro Food Chem X**, Budapest (Hungary) 22-24 Settembre 1999, pp. 866-873 [ISBN 963-420615-8-III]
- 101.** D'Ascenzo F., Radicchi M., Tantini C., **Vinci G.** (1998), L'accreditamento dei laboratori di prova in Italia nell'ambito dell'attività di certificazione della qualità, **Atti del XVIII Congresso Nazionale di Merceologia**, Verona 1-3 ottobre 1998, pp. 159-167
- 102.** Chiacchierini E., Biondi A., D'Ascenzo F., Tantini C., **Vinci G.** (1998), "Trattamento dei reflui del latte: processo innovativo". **Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare** (Atti del 3° CISETA), pp. 104-111, Chiriotti Ed. [ISBN 88-85022-62-6]
- 103.** **Vinci G.**, Carunchio F., D'Ascenzo F., Ruggieri R., Tarola A.M. (1997), Chemical composition (water, sugars, HMF, N_{tot}) of different botanical origin honey samples: a statistical evaluation, Proceedings of Symposium **Euro Food Chem IX**, Interlaken 24-26 Settembre 1997, pp. 671-676 [ISBN 3-9521414-0-2]
- 104.** Chiacchierini E., Biondi A., Carunchio F., D'Ascenzo F., **Vinci G.** (1997), Milk: authenticity of product respect to legislation, Proceedings of Symposium **Euro Food Chem IX**, Interlaken 24-26 Settembre 1997, pp.369-373 [ISBN 3-9521414-0-2]
- 105.** Ruggieri G., Radicchi M., **Vinci G.** (1997), Histamine as an index of freshness in some seafood products (prawns and sardines): quantitative determination by means of HPLC, Proceedings of Symposium **Euro Food Chem IX**, Interlaken 24-26 Settembre 1997, pp. 323-326 [ISBN 3-9521414-0-2]
- 105.** **Vinci G.**, Tantini C., Mazzotta P. (1996), Qualità del latte alimentare: parametri di controllo, **Merci e cicli produttivi nel settore agroindustriale alle soglie del 20° secolo** (Atti del XVII Congresso Nazionale di Merceologia), Lecce 3-5 ottobre 1996, pp. 480-486
- 106.** Ruggieri G., Antonelli M.L., Forte L., **Vinci G.** (1996), Analytical investigation on the digeribility of milk disaccharides by means of enzymatic microcalorimetry and high-performance liquid chromatography, **Proceedings of Symposium Chemical Reactions in Foods III**, Prague 25-27 settembre 1996, pp. 145-148
- 107.** Chiacchierini E., Iannucci E., Radicchi M., Tantini C., **Vinci G.** (1996). Furosine as quality marker in several kinds of milk. Chromatographic analysis: LC/UV and LC/MS, **Proceedings of Symposium Chemical Reactions in Foods III**, Prague 25-27 settembre 1996, pp. 141-144

- 108.** Chiacchierini E., D'Ascenzo F., Radicchi M., Tantini C., **Vinci G.** (1996). Different milk heating treatments: chromatographic study of whey soluble proteins, **Proceedings of Symposium Chemical Reactions in Foods III**, Prague 25-27 settembre 1996, pp. 117-121
- 109.** Chiacchierini E., Carunchio F., D'Ascenzo F., Iannucci E., Pace V., Radicchi M., **Vinci G.** (1996), Experimental study concerning chemical features and quality indexes of microfiltrated milk, **Quality for European Integration** (Proceedings of 5th International Commodity Science Conference), Poznan (Poland) 19-21 settembre 1996, pp. 394-399
- 110.** Ruggieri G., Botrè F., D'Alessandro M.C., Mele G., **Vinci G.** (1995). Determinazione di ammine biogene per la valutazione della freschezza delle carni: confronto tra una tecnica cromatografica HPLC ed una bioelettrochimica, Atti del 2° Congresso Nazionale di **Chimica degli Alimenti**, Giardini Naxos (ME) 24-27 maggio 1995, pp. 1095-1100
- 111.** Bacaloni A., D'Ascenzo F., Mele G., **Vinci G.** (1995). Le acque minerali: criteri di valutazione delle caratteristiche e andamento del mercato, Atti del 2° Congresso Nazionale di **Chimica degli Alimenti**, Giardini Naxos (ME) 24-27 maggio 1995, pp. 167-172
- 112.** Ruggieri G., Botrè F., Caparrelli C., Mele G., **Vinci G.** (1994). Biosensori in merceologia: situazione attuale e sviluppi futuri, **Innovazioni tecnologiche, qualità e ambiente** (Atti del XVI Congresso Nazionale di Merceologia), Pavia 1-3 settembre 1994, pp. 165-172
- 113.** Botrè F., Lorenti G., Mele G., Mazzei F., **Vinci G.** (1994), Bioelettrodi accoppiati a bioreattori a tessuto vegetale intero: nuovi sistemi bioanalitici per il rilevamento in continuo di pesticidi ed erbicidi nelle acque, **Innovazioni tecnologiche, qualità e ambiente** (Atti del XVI Congresso Nazionale di Merceologia), Pavia 1-3 settembre 1994, pp. 286-293
- 114.** **Vinci G.**, Antonelli M.L., Botrè F., Mele G., Ruggieri G. (1994). Determinazione dell'attività catalitica delle amilasi mediante cromatografia liquida (HPLC): confronto con altri metodi d'indagine, **Innovazioni tecnologiche, qualità e ambiente** (Atti del XVI Congresso Nazionale di Merceologia), Pavia 1-3 settembre 1994, pp. 521-528
- 115.** Curini R., D'Ascenzo F., De Angelis S., Iannucci E., Lucchetti M.C., **Vinci G.** (1992), Studio dell'assetto dell'acqua mediante analisi termica in alimenti liofilizzati, liofilizzati compressi ed essiccati, **Libera circolazione e qualità dei prodotti nel mercato unico europeo** (Atti del XV Congresso di Merceologia), Roma 24-26 settembre 1992, pp. 531-548
- 116.** Boccacci-Mariani M., Denaro M., Milana M.R., **Vinci G.** (1992), Analytical screening of commercial wine samples: determination of methyl isothiocyanate, **Libera circolazione e qualità dei prodotti nel mercato unico europeo** (Atti del XV Congresso di Merceologia), Roma 24-26 settembre 1992, pp. 523-530

ATTIVITÀ DI RICERCA

- 2018 Membro del gruppo di ricerca del Progetto: "La Canapa industriale: sviluppo e valorizzazione di una nuova filiera agroalimentare ecosostenibile". Regione Lazio -Lazio Innova - Progetto di Ricerca finanziato ai sensi della L.R. 13/08. Progetti di gruppi di ricerca: conoscenza e cooperazione per un nuovo modello di sviluppo. CUP: B86C1800073002; n. protocollo: 85-2017-15069
- 2018 Membro del gruppo di ricerca del Progetto: "Cioccolato italiano: principali indicatori di qualità e di sicurezza e la loro percezione da parte del consumatore". Sapienza Università

di Roma. Sistema Gestione Bandi n. protocollo RM11816428C97F3B

- 2017 Responsabile Scientifico del Progetto: Studio integrato di Life Cycle Assessment (LCA) e di EcoCare-Matrix (ECM) per la qualità di olio di oliva extravergine (EVOO) in Italia. Sapienza Università di Roma (Ricerche di Facoltà)
- 2016 Responsabile Scientifico del Progetto: Valutazione della qualità nutrizionale dei principali prodotti orticoli in funzione delle tecniche di coltivazione: l'esempio del pomodoro convenzionale e da colture idroponiche. Università di Roma (Ricerche di Facoltà)
- 2015 Referente Progetto: "Tipicizzazione di prodotti italiani tramite tecnologie innovative" Gruppo di lavoro EXPO 2015 istituito dal Comitato Regionale di Coordinamento delle Università del Lazio (CRUL) Lazio Innova (società regionale per lo sviluppo a sostegno delle imprese) -
- 2015 Membro del gruppo di ricerca del Progetto Interdisciplinare (Tematica HORIZON 2020): "Health impact of tartary buckwheat rich diet in humans: a translational study to explore its effects on impaired nutritional status and leaky gut-related disorders and to promote the rediscovery of the economic importance of its production and marketing" Sapienza Università di Roma (codice CINECA C26M15T8KK)
- 2014 Responsabile Scientifico del Progetto: "Studio delle tecnologie intelligenti come strumento di qualità e sicurezza nella supply chain dei prodotti agroalimentari" Sapienza Università di Roma (codice CINECA C26A14YMWK)
- 2012 Membro del gruppo di ricerca del Progetto: "Attuazione del Regolamento n. 182/2009/CE: valutazione, ai fini della tutela del consumatore, della qualità e dell'origine degli oli extravergini e vergini di oliva." (Codice CINECA C26A12X8WL)
- 2011 Responsabile Scientifico del Progetto: Valorizzazione commerciale dei vini: analisi economiche, nutrizionali e per la qualificazione dell'origine. Sapienza Università di Roma (codice CINECA C26A11K2RN)
- 2010 Responsabile Scientifico del Progetto: "Impiego degli OGM nelle filiere zootecniche: proposte metodologiche per la loro rivelazione mediante tecniche isotopiche (IRMS, isotope ratio mass spectrometry; SNIF-NMR, site-specific natural isotope fractionation-nuclear magnetic resonance. Sapienza Università di Roma (codice CINECA [C26A10ASCM](#))
- 2009 Responsabile Scientifico del Progetto: Determinazione quantitativa di Idrocarburi Policiclici Aromatici nelle acque: effluenti delle attività antropiche e acque superficiali (Direttiva 2008/105/EC). Sapienza Università di Roma (Ricerche ATENEO FEDERATO di Scienze Umanistiche giuridiche ed economiche) (codice CINECA [C26F097NC2](#))
- 2008 Responsabile Scientifico del Progetto: Alimenti "non convenzionali": caratteristiche nutrizionali e sensoriali, aspetti normativi e di mercato. Sapienza Università di Roma [Ricerche ATENEO FEDERATO (ex ricerche di Facoltà)] (codice CINECA C26F08HYTM)

- 2007 Responsabile Scientifico del Progetto: Aspetti tecnologici e di qualità degli alimenti nervini. Sapienza Università di Roma [Ricerche ATENEIO FEDERATO (ex ricerche di Facoltà) di Scienze umanistiche giuridiche ed economiche]] (codice CINECA C26F07ETJ5)
- 2007 Membro del gruppo di ricerca del progetto multidisciplinare: Medicina tradizionale e medicina pubblica in Africa e in Italia. Problemi di cittadinanza e migrazioni. Sapienza Università di Roma [Ricerche Universitarie (ex ricerche di ATENEIO)] (codice CINECA C26AO7K8AH)
- 2006 Responsabile Scientifico del Progetto: Valutazione statistica finalizzata alla standardizzazione del metodo di campionamento di sementi transgeniche. Sapienza Università di Roma (Ricerche di Facoltà) (codice CINECA C26F0698WK)
- 2005 Responsabile Scientifico del Progetto: Il ruolo dell'Italia nella gestione delle risorse idriche all'interno del Partenariato euro-mediterraneo. Sapienza Università di Roma (Ricerche di Facoltà) (codice CINECA C26F055148)
- 2005 Membro del gruppo di ricerca del progetto multidisciplinare: Competitività e tutela ambientale: analisi economica con particolare riferimento agli scambi commerciali tra Italia e Paesi Asiatici. Sapienza Università di Roma (Ricerche di ATENEIO) (codice CINECA C26AO55919)
- 2005 Membro del gruppo di ricerca del progetto: Analisi statistica multivariata applicata a lotti di sementi transgeniche finalizzata alla standardizzazione della metodica di campionamento. ISPEL Ricerca n° B/100/DIPIA/03
- 2005 Membro del gruppo di ricerca del progetto: Valutazione economica della possibilità di coesistenza delle forme di agricoltura convenzionale e biologica con la coltivazione di organismi transgenici. ISPEL Ricerca n° B/101/DIPIA/03
- 2004 Responsabile Scientifico del Progetto: Applicazione di tecnologie innovative nel settore elaiotecnico per il miglioramento delle caratteristiche qualitative e chimiche dell'olio di oliva. Sapienza Università di Roma (Ricerche di Facoltà) (codice CINECA C26F042198)
- 2003 Responsabile Scientifico del Progetto: Sicurezza alimentare. Nuovi metodi di controllo per i contaminanti naturali. Sapienza Università di Roma (Ricerche di Facoltà) (codice CINECA C26F038377)
- 2002 Responsabile Scientifico del Progetto: Prodotti tipici: identificazione e controllo degli indici di qualità Sapienza Università di Roma (Ricerche di Facoltà) (codice CINECA C26F025205)
- 2002 Membro del gruppo di ricerca del progetto: Sicurezza degli alimenti. Nuovi metodi di controllo per contaminanti naturali in tracce. Ammine biogene: identificazione e determinazione per la sicurezza alimentare e la salute umana (Progetto PRIN 2002)
- 2001 Responsabile Scientifico del Progetto: Functional foods: aspetti tecnici, normativi e di mercato. Sapienza Università di Roma (Ricerche di Facoltà) (codice CINECA C26F018327)

- 2001 Membro del gruppo di ricerca del progetto: Studio di prodotti geneticamente modificati mediante tecniche innovative quali LC-NMR e ICAT™-LC-MS-MS (Metodi analitici rapidi e innovativi per l'analisi ed il controllo di organismi geneticamente modificati (OGM) ed alimenti prodotti con OGM) (Progetto PRIN 2001)
- 2000 Membro del gruppo di ricerca del progetto: Qualità e certificazione per la valorizzazione dei prodotti tipici regionali nel settore lattiero-caseario. Qualità e certificazione per la valorizzazione dei prodotti tipici regionali nel settore lattiero-caseario: il pecorino romano (Progetto PRIN 2000)

ALTRE ATTIVITÀ

- Dal 2012 Reviewer di Progetti FIRB
- Dal 2002 Reviewer di Progetti PRIN
- Dal 2000 Reviewer di riviste internazionali: Food Chemistry, Journal of Food Quality, Journal of the Science of Food and Agriculture, Food Science and Technology International, Journal Chromatographic Science, ACS Books, Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic.
- Dal 1991 Socio dell'Accademia Italiana di Scienze Merceologiche (AISME)
- Dal 2006 Consulente per stesura e revisione di Capitolati d'Appalto per Enti Pubblici e Privati

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Roma, 30 ottobre 2019

Prof.ssa Giuliana Vinci

