

INFORMAZIONI PERSONALI

Giuliana Vinci

POSIZIONE RICOPERTA

Professore Ordinario presso il Dipartimento di Management della Sapienza Università di Roma

ATTUALE POSIZIONE ACCADEMICA

Esperta di alta qualificazione di Scienze Merceologiche (SSD: SECS-P/13), Dipartimento di Management, Sapienza Università di Roma

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 2020 al 2024

Professore ordinario, settore scientifico disciplinare SECS-P/13, presso il Dipartimento di Management della Sapienza Università di Roma

Dal 2018 al 2020

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

Dal 03/2017 al 05/2028

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

Dal 2001 al 2017

Professore Associato di Scienze Merceologiche (SSD: SECS-P/13) Dipartimento di Management - Laboratorio di Merceologia

Dal 1991 al 2001

Dal 1989 al 2001

Ricercatore Universitario, Dipartimento di Controllo e Gestione delle Merci e del loro Impatto sull'Ambiente
Cultore dell'Insegnamento di MERCEOLOGIA

ATTIVITA' DIDATTICA

attuale

Insegnamento di **Innovazione Sostenibile** - Corso di Laurea Management delle Tecnologie, Innovazione e Sostenibilità (Facoltà di Economia - Sapienza Università di Roma)

attuale

Insegnamento di **Nutrizione delle Collettività** - Corso di Laurea in Scienze Alimentari e Nutrizione Umana (Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università Campus Biomedico)

Fino anno 2023-2024

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

Fino anno 2022-2023

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

Fino a 2020-2021

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

AREE DI RICERCA

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

Chemistry Applied

INCARICHI PROFESSIONALI

Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Management, Banking and Commodity Sciences", Sapienza Università di Roma.

Presidente del Corso di Studio "Management dell'Innovazione, Tecnologie e Sostenibilità (MATIS)" (LM- 77) Facoltà di Economia, Sapienza Università di Roma, AA 2020-2023

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 2018-2021; AA 2021-2024.

Componente della Commissione Ricerca del Dipartimento di Management, Sapienza Università di Roma.

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 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.

Componente della Commissione Didattica dell'Area Didattica "Cooperazione e Sviluppo" Interfacoltà (L-37 e LM-81), Sapienza Università di Roma.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

04/09/1990

Dottore di ricerca in "Merceologia dei prodotti alimentari" presso l'Università degli Studi di Roma La Sapienza

15/12/1980

Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli studi di Roma "La Sapienza" con votazione 107/110

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B2
francese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato [Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- 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).

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Atti in rivista

1. D'Ascenzo F., Vinci G., Maddaloni L., Ruggeri M., Savastano M. (2024). Application of Life Cycle

- Assessment in Beer Production: Systematic Review. *Beverages*, 10(3):86. <https://doi.org/10.3390/beverages10030086>. IF = 3.0
2. Vinci G.; Prencipe S.A.; Ruggieri R.; Ruggeri M. (2024). How much does overnutrition weigh? The environmental and social impacts of Metabolic Food Waste in Italy. *Science of the Total Environment*, 174420 <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.174420>.
 3. Vinci, G.; Arangia, V.C.; Ruggieri, R.; Savastano, M.; Ruggeri, M. (2024) Reuse of Lithium Iron Phosphate (LiFePO₄) Batteries from a Life Cycle Assessment Perspective: The Second-Life Case Study. *Energies*, 17, 2544. <https://doi.org/10.3390/en17112544>.
 4. Ruggeri M., Zaki MG., Vinci G. (2024). Towards social life cycle assessment of food delivery: findings from the Italian case study. *The International Journal of Life Cycle Assessment*. <https://doi.org/10.1007/s11367-024-02300->
 5. Vinci G., Prencipe SA, Ruggeri M., Gobbi L., Arcese G. (2024). Sustainability performance evaluation in the organic durum wheat production: evidence from Italy. *The International Journal of Life Cycle Assessment*. <https://doi.org/10.1007/s11367-024-02302-0>
 6. Vinci, G., Prencipe, S. A., Pucinischi, L., Perrotta, F., Ruggeri, M. (2023). Sustainability assessment of waste and wastewater recovery for edible mushroom production through an integrated nexus. A case study in Lazio. *Science of The Total Environment*, 903, 166044. <https://doi.org/10.1016/J.SCITOTENV.2023.166044>.
 7. Vinci, G.; Ruggieri, R.; Ruggeri, M.; Prencipe, S.A. (2023). Rice Production Chain: Environmental and Social Impact Assessment: A Review. *Agriculture*, 13, 340. <https://doi.org/10.3390/agriculture13020340>
 8. Vinci, G.; Maddaloni, M.; Ruggeri, M.; Vieri, S. Environmental life cycle assessment of rice production in northern Italy: a case study from Vercelli. *Int J Life Cycle Assess* (2022).
 9. Vinci G, Maddaloni L, Prencipe SA, Ruggeri M, Di Loreto MV. A Comparison of the Mediterranean Diet and Current Food Patterns in Italy: A Life Cycle Thinking Approach for a Sustainable Consumption. *Int J Environ Res Public Health*. 2022, 27;19(19):12274.
 10. Maddaloni, L., Grasso, S., De Gara, L., Pennazza, G., Zompanti, A., Rapa, M., Vinci, G., Santonico, M. (2021). An electrochemical sensor for monitoring biogenic amines in anchovies as quality and safety index. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 347, 130648.
 11. Rapa, M., Ciano, S., Ruggieri, R., & Vinci, G. (2021). Bioactive compounds in cherry tomatoes (*Solanum Lycopersicum* var. *Cerasiforme*): Cultivation techniques classification by multivariate analysis. *Food Chemistry*, 355, 129630.
 12. Ruggieri R., Ruggeri M., Vinci G., Poponi S. (2021). Electric Mobility in a Smart City: European Overview. *Energies*, 14(2), 315; doi.org/10.3390/en14020315.
 13. Rapa M., Ruggeri M., Ruggieri R., Vinci G. (2021). Determinazione di composti bioattivi nella farina di Canapa: ammine biogene ed antiossidanti. *Tecnica Molitoria*, 72(4), 32-44.
 14. Rapa M., Ciano S., Ruggieri R., Vinci G. (2021). Bioactive compounds in cherry tomatoes (*Solanum Lycopersicum* var. *Cerasiforme*): Cultivation techniques classification by multivariate analysis. *Food Chemistry*, 355, doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129630.
 15. Rapa M., Ciano S., Gobbi L., Ruggieri R., Vinci G. (2021). Quality and safety evaluation of new tomato cultivars. *Italian Journal of Food Science*, 33(2), 35-45.
 16. Ingallina C., Sobolev A. P., Circi S., Spano M., Frascchetti C., Filippi A., Di Sotto A., Di Giacomo S., Mazzocanti G., Gasparrini F., Quaglio D., Campiglia E., Carradori S., Locatelli M., Vinci G., Rapa M., Ciano S., Giusti A. M., Botta B., Ghirga F., Capitani D., Mannina L. (2020). Cannabis sativa L. inflorescences from monoecious cultivars grown in central Italy: an untargeted chemical characterization from early flowering to ripening. *Molecules*, 25(8), 1-21.
 17. Ingallina C., Capitani D., Mannina L., Carradori S., Di Sotto A., Di Giacomo S., Toniolo C., Pasqua G., Valletta A., Simonetti G., Parroni A., Beccaccioli M., Vinci G., Rapa M., Giusti A.M., Frascchetti C., Filippi A., Maccelli A., Crestoni M.E., Fomarini S. (2020). Phytochemical and biological characterization of Italian "sedano bianco di Sperlonga" protected geographical indication celery ecotype. A multimethodological approach. *Food Chemistry*, 309, 1-15.
 18. Ingallina C., Maccelli A., Spano M., Di Matteo G., Di Sotto A., Giusti A.M., Vinci G., Di Giacomo S., Rapa M., Ciano S., Frascchetti C., Filippi A., Simonetti G., Cordeiro C., Silva M.S., Crestoni M.E., Sobolev A.P., Fomarini S., Mannina L. (2020). Chemico-biological characterization of Torpedino Di Fondi® tomato fruits. A comparison with San Marzano cultivar at two ripeness stages. *Antioxidants*, 9, 1027; [doi:10.3390/antiox9101027](https://doi.org/10.3390/antiox9101027).
 19. Vinci G., Rapa M. (2019), Hydroponic cultivation: life cycle assessment of substrate choice. *British Food Journal*, 121(8), 1801-1812.
 20. Vinci G., D'Ascenzo F., Esposito A., Musarra M., Rapa M., Rocchi A. (2019), A sustainable innovation in

- the Italian glass production. LCA and Eco-Care matrix evaluation. *Journal of Cleaner Production*, 223, 587-595.
21. 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.
 22. Vinci G., Rapa M. (2019), Noble Metal Nanoparticles Applications: Recent Trends in Food Control. *Bioengineering*, 6, 10.
 23. 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.
 24. 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.
 25. 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.
 26. Vinci G., Rapa M., Saccavino S. (2019). Gli insetti: nuovi alimenti per uno sviluppo sostenibile. *Ingredienti Alimentari*, 108, 56-58.
 27. Vinci G., Rapa M., Saccavino S. (2019). Edible insects: a possible answer to food security. *Industrie Alimentari*, 58(601), 5-10.
 28. Vinci G., Ruggieri 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(8), 105-110.
 29. 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), 1-13.
 30. Rapa M., Vinci G., Ruggieri R. (2018), Acrilammide: applicazione del Regolamento UE 2017/2158 nella produzione industriale degli alimenti. *Industrie Alimentari*, 595, 13-20.
 31. Sobolev A.P., Mannina L., Capitani D., Sanzò G., Cinzia Ingallina C., Bruno Botta B., Fomarin 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.
 32. 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.
 33. Musarra M., Rapa M., Vinci G. (2018). Canapa Sativa nel settore alimentare: caratteristiche nutrizionali e prospettive di mercato. *Industrie Alimentari*. 589, 15-21.
 34. 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.
 35. Rapa M., Vinci G. (2018). Nanotecnologie nel settore alimentare: Regolamento CE 2283/2015 e la sua applicazione. *Industrie Alimentari*, 587, 11-17.
 36. 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.
 37. Bernacchia R., Preti R., Vinci G. (2016), Organic and conventional foods: Differences in nutrients. *Italian Journal of Food Science*, 28 (4), 565-578.
 38. 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.
 39. 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.
 40. 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.
 41. 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-zootechnica]. *Industrie Alimentari*, 54(559), 10-16.
 42. 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.
43. 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.
44. 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.
45. 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.
46. 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.
47. Restuccia D., Spizzri U.G., Cirillo G., Puoci F., Vinci G., Picci N. (2012), Determination of phospholipid in food samples. *Food Reviews International*, 28(1), 1-46
48. 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
49. Restuccia D., Spizzri 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.
50. 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
51. 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
52. 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]
53. 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]
54. 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]
55. 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]
56. 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
57. 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]
58. Chiacchierini E., Restuccia D., Vinci G. (2004), Bioremediation of food industry effluents: recent applications of free and immobilized
59. 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]
60. 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]
61. 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]
62. 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]

63. 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]
64. 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]
65. Amendola C., Vinci G. (2002), La bioindustria tra innovazione e R&D, *Tecnologie Alimentari*, XIII (4), 40-43 [ISSN 1120-5334]
66. 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]
67. Vinci G., Campana P. (2001), La rintracciabilità di filiera nel settore agroalimentar, *Scienza & Business*, 3(9-10), 43-46 [ISSN 1594-1418]
68. 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]
69. 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]
70. Vinci G., Campana P. (2001), La rintracciabilità di filiera nel settore agroalimentar, *Scienza & Business*, 3(9-10), 43-46 [ISSN 1594-1418]
71. 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]
72. 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]
73. 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]
74. Biondi A., Tantini C., Vinci G., Chiacchierini E. (1999), MALDI: fingerprint del latte, *Tecnologie Alimentari*, 3, 100-109 [ISSN 1120-5334]
75. 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]
76. Tantini C., Vinci G., D'Ascenzo F. (1998), Guida alla valutazione dei metodi analitici nella pratica di laboratorio, *Rassegna Chimica*, 6, 563-569
77. 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]
78. 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]
79. D'Ascenzo F., Tantini C., Vinci G. (1997), Trattamenti enzimatici, chimici e fisici nel finissaggio del lino, *Rassegna Chimica*, 2, 57-64
80. Ruggieri R., Carunchio F., Vinci G. (1997), Amido: produzione ed utilizzazioni, *Rassegna Chimica*, 1, 19-25
81. Vinci G., D'Ascenzo F., Tantini C., Tarola A.M. (1996), Enzimi e detergenza, *Rassegna Chimica*, 121 (3), 151-161
82. Vinci G., D'Ascenzo F., Tantini C., Tarola A.M. (1996), Tecnologia enzimatica nel settore tessile, *Rassegna Chimica*, 3 (2), 3-10
83. 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]
84. 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
85. 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*, 1° gennaio- Febbraio, 27-45

86. 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]
87. 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]
88. 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
89. 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]
90. 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
91. 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
92. Ruggieri A., Vinci G. (1992), I dolcificanti alternativi di origine naturale, *Rassegna Chimica*, 5, 233-237
93. 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
94. Vinci G. (1990), Produzione ed impieghi dei semi di girasole, *Cooperazione in agricoltura*, 4, 100-107
95. 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
96. Ruggieri G., Jirillo R., Ruggieri P., Vinci G. (1989), Dosaggio mediante HPLC dei saccaridi contenuti in alcuni tipi di bevande analcoliche, *Rassegna Chimica*, 6, 271-276
97. Jirillo R., Ruggieri P., Vinci G. (1989), Industria cosmetica: tecnologia avanzata, consumi in espansione, export-import in passivo, *Rassegna Chimica*, 4-5, 195-206
98. Iannucci E., Vinci G. (1989), Il mercato dei salumi: un prodotto emergente, il wurstel, *Rassegna Chimica*, 3, 111-118
99. Ruggieri G., Jirillo R., Vinci G. (1989), Gli enzimi industriali. Nota III. Enzimi idrolizzanti l'amido, altri enzimi idrolitici, glucosoisomerasi, *Rassegna Chimica*, 3, 105-110
100. Ruggieri G., Jirillo R., Vinci G. (1989), Gli enzimi industriali. Nota II. Le Proteasi, *Rassegna Chimica*, 2, 71-78
101. 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]
102. Canepari S., Carunchio V., Vinci G. (1987), Formation of cobalt(III) compounds with some peptides, *Transition Metal Chemistry*, 12, 426-428 [ISSN 0340-4285]
103. 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. *Thermochemica Acta*, 122, 95-103. (Elsevier Science B.V., The Netherlands; dicembre 1987) [ISSN 0040-6031].
104. 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]
105. 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]
106. 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]
107. Cosmi G., Di Corcia A., Ripani L., Samperi R., Vinci G. (1982), Rapid determination of acetate in plasma: adsorption and gas- chromatography, *Clinica*

Pubblicazione in volume

- Chimica Acta, 126, 101-105 [ISSN 0009-8981]
108. 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]
109. 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].
- Vinci G., Cilento M., Ruggieri R. (2020), The use of waste biomass as a sustainable local development engine in Kenya, in "Waste biomass for local sustainable development: a case study in Kenya". pp. 7-14. Edizioni Nuova Cultura, Roma [ISBN 978-88-3365-286-3]
 - Musarra M., Vinci G. (2020), Innovation technologies and biomass processing to facilitate the energy access in rural communities. Analysis of Kenyan municipalities, in "Waste biomass for local sustainable development: a case study in Kenya". pp. 87-109. Edizioni Nuova Cultura, Roma [ISBN 978-88-3365-286-3]
 - Ruggieri R., Vinci G. (2019), La gestione delle risorse idriche del Mediterraneo, in "Mediterraneo. Tradizioni, Patrimoni, Prospettive. Una proposta per l'innovazione e lo sviluppo". pp. 285-296. Fondazione Giacomo Matteotti [ISBN: 9788894086126]
 - Musarra M., Jirillo R., Rapa M., Vinci G. (2019), Canapa Sativa L. and Moringa Oleifera as naturally functional beverages: innovative trends, in "Natural Beverages". pp. 243-265. Elsevier [ISBN: 978-0-12-816689-5]
 - Vinci G., Musarra M. (2016), Digital services for a new model of sustainable mobility, in "LECTURE NOTES IN INFORMATION SYSTEMS AND ORGANISATION". pp.1-12. Springer [ISSN: 2195-4968]
 - 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]
 - Restuccia D., Spizzirri U.G., 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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), Words Scientific Publishing Co. PTE Ltd, Singapore, pp.171-179 [ISBN 981-02-1247-X]
 - 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 in convegno
- Rapa M., D'Ascenzo F., Ruggieri R., Vinci G. (2019), Sustainable recovery of phenolic compounds from olive mill wastewater: an LCA evaluation, *Il Life Cycle Thinking a supporto delle strategie di mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici (XIII Convegno della Rete Italiana LCA -VIII Convegno dell'Associazione Rete Italiana LCA)*, Roma, 13-14 giugno 2019, pp. 67-74 [ISBN 978-88-8286-389-0]
 - 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]
 - 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]
- 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]
- 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]
- 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, 247-254. Editore Arkadia (CA) [ISBN 978-88- 96412-27-5].
- 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 read-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]
- 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]
- Chiacchierini E., Lo Coco F., Ranalli A., Restuccia D., Valentini D., Vinci G. (2009), Metodi di estrazione innovativi nel settore oleario: miglioramento qualitativo 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]
- Restuccia D., Vinci G. (2009), Il mercato dei fitoterapici e l'evoluzione della normativa, Ambiente, Internazionalizzazione, Sistemi, Mercati, 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]
- Vinci G., Valentini D., Restuccia D., Anelli G. (2009), I prodotti di origine nervina nel commercio equo e solidale, Ambiente, Internazionalizzazione, Sistemi, Mercati, Energia Ambiente, Internazionalizzazione, Sistemi, Mercati, 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]
- 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, Mercati, 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]
- 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
- 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
- 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

- 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]
- 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]
- 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
- 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
- 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]
- 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]
- 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]
- 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
- 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
- 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
- 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 (PHAAs) in ground roasted coffee, Ninth International Symposium Advances in Extraction Technologies (Proceedings ExTech© 2007) Alesund 3-6 June 2007, pp. 148-149
- Chiacchierini E., Eramo S.L.M., Restuccia D., Vinci G.: "Sostanze naturali bioattive presenti nelle bevande/alimenti nervini: determinazione di polifenoli totali, attività antiossidante, catachine e proantocianidine", Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare (Atti del 8° CISETA) Chiriotti Editore, pp. 236-240 [ISBN 9788896027004]
- 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]
- 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
- 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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]
 - 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 INTRAFOD 2005), Valencia 25-28 october 2005, pp. 1523-1526 [ISBN 84-9705-879-8]
 - Chiacchierini E., Olivieri A., Manaresi G., Restuccia D., Vinci G. (2005), Study about an innovative system of treatment and re-mineralization of drinking water, Innovations in Traditional Foods (Proceedings of INTRAFOD 2005), Valencia 25-28 october 2005, pp. 851-854 [ISBN 84-9705-879-8]
 - 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]
 - 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]

- 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]
- 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]
- 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]
- 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]
- 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]
- 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]
- Chiacchierini E., Mele G., Gosciny 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]
- 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
- 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
- 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]
- 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]
- Campana P., D'Ascenzo F., Vinci G. (2001), Sustainable development in the industrial sector for small and medium size enterprise in Italy, Foliom 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]
- 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]
- 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]
- 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
- 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
- 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]
- 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
- 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]
- 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]
- 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
- 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]
- Vinci G., Carunchio F., D'Ascenzo F., Ruggieri R., Tarola A.M. (1997), Chemical composition (water, sugars, HMF, Ntot) 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-]
- 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]
- 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-]
- Vinci G., Tantini C., Mazzotta P. (1996), Qualità del latte alimentare: parametri di controllo, Mercati 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
- 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
- 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
- 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
- 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 microfiltered milk, Quality for European Integration (Proceedings of 5th International Commodity Science Conference), Poznan (Poland) 19-21 settembre 1996, pp. 394-399
- 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

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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

Monografia o trattato scientifico

- Dalla Torre G., Maddaloni L., Ruggieri R., Vinci G. (2021), Alimentazione nella ristorazione collettiva. Gestione, qualità e sicurezza. Edizioni Nuova Cultura, Roma [ISBN 9788835102007]
- Vinci G. (2020), Waste biomass for local sustainable development: a case study in Kenya. Edizioni Nuova Cultura, Roma [ISBN 978-88-3365-286-3]
- Vinci G., Restuccia D., Pirro F. (2010), INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ: BIOTECNOLOGIE E SVILUPPO SOSTENIBILE. Società Editrice Universo, Roma. [ISBN 978-88-6515-010-8]
- Vinci G., Restuccia D., Pirro F. (2007), Industria chimica e sviluppo sostenibile: la chimica verde. Edizioni Nuova Cultura, Roma [ISBN 886134116-0]

Progetti

- 2020 – Membro del gruppo di ricerca del progetto: BIONUTRA (PON)
- 2020- Membro del gruppo di ricerca del progetto: La filiera della pasta italiana: origine e qualità della materia prima come strumento di valorizzazione. Sistema Gestione Bandi n. protocollo: RM120172B86FAE65
- 2022 - Responsabile del progetto di ricerca – Progetti Medi “*Gli attuali scenari di crisi e lo stato della nutrizione in Italia. Quali effetti sulle tendenze di consumo e la salute dei consumatori?*”. Numero protocollo: RM1221816C19200A. Responsabile: Prof. Roberto Ruggieri
- 2019 – Membro del gruppo di ricerca del progetto: Studying multiple cellular endpoints by a Cell Imaging Multi-Mode Reader: a unique and affordable instrument for multi-mode detection, live-cell analysis and both high-contrast brightfield and fluorescence imaging. Medie Attrezzature Scientifiche - Medie Attrezzature 3. Sistema Gestione Bandi n. protocollo: MA31916B88EA2B5C
- 2019 - Responsabile Scientifico del Progetto: Perdite e sprechi nelle filiere agroalimentari in Italia. Possibili soluzioni e nuovi modelli di produzione e consumo. Sapienza Università di Roma. Sistema Gestione Bandi n. protocollo: RM11916B891D8493
- 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. Sistema Gestione Bandi n. protocollo: RM11715C81D69E55
- 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. Sapienza Università di Roma. Sistema Gestione Bandi n. protocollo: RM116154E2DE0042

- 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)

Dati personali

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".

la sottoscritta dichiara di essere consapevole che il presente *curriculum vitae* sarà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ateneo, nella Sezione "Amministrazione trasparente", nelle modalità e per la durata prevista dal d.lgs. n. 33/2013, art. 15.

Data

f.to