

CURRICULUM VITAE

di Maria Daglia



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Maria Daglia
Indirizzo	Paizzale della Stazione 25 – 27100 PAVIA (PV). ITALIA
Telefono	0039 339 8177623
Fax	
E-mail	maria.daglia@unipv.it
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	25 Giugno 1965

ESPERIENZA LAVORATIVA

2017. Membro del Collegio Docenti della Scuola di Dottorato in “Scienze Chimiche e Farmaceutiche”

2017. Membro del Comitato Scientifico Internazionale di “The Second Japan-Turkey International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Sciences”. (Rize, Turkey 11-12 settembre 2017). <http://www.jatuspab.org/?pnum=5&pt=Committees>

2017. Membro del Comitato Scientifico Internazionale del "2nd International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (2-ISPMF)" (FuZhou, Cina - 7-10 Aprile 2017). <http://www.2017ispmf.com/Committee/>

2017. Membro dell'International Advisory Board di "The Third Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-3)" (Girne (Kyrenia), Turkish Republic of Northern Cyprus, 13-16 aprile 2017). <http://www.mesmap.org/committee>

2016. Membro del Comitato Organizzatore Nazionale del XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (Cagliari – 4-7 ottobre 2016)

Dal 2016. Membro del Consiglio Scientifico del Consorzio Interuniversitario

Nazionale di Tecnologie Farmaceutiche Innovative “TEFARCO Innova

2015 – 2016. Nomina a **rappresentante dell'Università degli Studi di Pavia** nell'Assemblea del Consorzio CINEAS.

2015. Membro del comitato scientifico del XXIV Congresso Silae (Punta Cana, Repubblica Dominicana, 8-12 Settembre 2015).

2015. Membro del Comitato organizzatore locale del 110° Congresso della Società Botanica Italiana (II International Congress of Plant Sciences) (Pavia, 14-18 Settembre 2015).

2014 – 2015 - Vice-Direttore tecnico-scientifico di Riccagioia SCpA, Centro di ricerca, formazione e servizi della vite e del vino (Nomina da parte del Comitato Tecnico Scientifico del 18 Dicembre 2014).

Dall'istituzione (A.A. 2014-2015) - Proponente e Coordinatore del Master di I livello in " Enologia: dalla vinificazione alla commercializzazione ", istituito dall'Università di Pavia.

2014 - 2015. Delegato dell'Università di Pavia per le assemblee dei Soci di Riccagioia SCpA, Centro di ricerca, formazione e servizi della vite e del vino.

2014. Membro del Comitato Organizzatore Nazionale del X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (Firenze 7-11 luglio 2014)

Febbraio 2013- Nomina quale **vicedelegato dell'Università di Pavia** per il comitato scientifico del cluster di Alta Tecnologia AgroFood Lombardia- CAT.AL

21 Settembre 2012. Procura speciale a sottoscrivere in nome e per conto del Rettore dell'Università di Pavia l'atto notarile per la costituzione dell'Associazione temporanea di Scopo (ATS) finalizzata alla realizzazione del Cluster di Alta Tecnologia Agrofood Lombardia.

2012 - Membro del Comitato Organizzatore Nazionale del IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (Ischia, 3-7 giugno 2012).

Dal 31 maggio 2012, responsabile del Laboratorio di Chimica degli Alimenti e Nutraceutica del Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università di Pavia

Dall'istituzione (A.A. 2010-2011) ad oggi - Proponente e Coordinatore del Master di II livello in "Prodotti Nutraceutici: progettazione, sviluppo formulativo, controllo e commercializzazione", istituito dall'Università di Pavia.

2002 – Componente del Consiglio Scientifico del Centro Interdipartimentale dei Studi e Ricerche sulla Sicurezza e Qualità degli Alimenti (CISQUA) dell'Università degli Studi di Pavia.

*Posizione
lavorativa*

2015 – E' risultata vincitrice della Procedura di Valutazione Comparativa per un posto da Professore Associato nel settore scientifico-disciplinare CHIM/10 ed è stata assunta in data 13/04/2015 come Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università degli studi di Pavia .

2002 – E' risulta vincitrice della Procedura di Valutazione Comparativa di Ricercatore Universitario nel settore scientifico-disciplinare CHIM/10 e in data **01/12/2002** è stata assunta in qualità di Ricercatore Confermato a tempo pieno (SSD: CHIM/10) presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Pavia, afferendo al Dipartimento di Chimica Farmaceutica, oggi Dipartimento di Scienze del Farmaco.

Dal 1998 al 2002, a seguito di pubblico concorso, è stata assunta in qualità di Funzionario Tecnico Laureato (VIII livello) presso il Dipartimento di Chimica Farmaceutica dell'Università degli Studi di Pavia dove ha svolto attività di ricerca presso il Laboratorio di Chimica degli Alimenti.

Dal 1996 al 1997 ha svolto attività di ricerca post-dottorato in quanto è risultata vincitrice di una borsa di studio presso l'Università degli Studi di Pavia per attività di ricerca Post-dottorato presentando un programma, successivamente svolto presso il Dipartimento di Chimica Farmaceutica nel Laboratorio di Chimica degli Alimenti, dal titolo: "Caratterizzazione delle sostanze ad attività antibatterica presenti nel caffè. Applicazioni pratiche dell'attività biologica della bevanda".

Dal 1 novembre 1992 al 30 ottobre 1995 ha svolto attività di ricerca nel laboratorio di Chimica degli Alimenti, del Dipartimento di Chimica Farmaceutica con un programma di ricerca dal titolo "Caffè: tecnologie di produzione ed attività antibatterica della bevanda", come specializzanda in Farmacia Industriale.

Dal 1 novembre 1989 al 30 ottobre 1992 ha svolto il dottorato di ricerca in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche presso il Dipartimento di Chimica Farmaceutica (laboratorio di Chimica degli Alimenti), svolgendo una ricerca dal titolo "Componenti minori, naturali ed indotti degli alimenti. Separazione e dosaggio di componenti ad attività biologica".

Dal 1987 al 1989 svolge internato di Tesi Sperimentale presso il Dipartimento di Chimica Farmaceutica (laboratorio di Chimica degli Alimenti).

*Editorial
Board/Guest
Editor activities*

La Prof.ssa Daglia è:

membro dell'Editorial Board di International Journal of Nutritional Sciences (<http://austinpublishinggroup.com/nutritional-sciences/editorialBoard.php>)

membro dell'Editorial Board di AIMS Bioengineering (<http://www.aimspress.com/news/80.html>)

membro dell'Editorial Board di AIMS Public Health (<http://www.aimspress.com/news/139.html>)

membro dell'Editorial Board del Survey in Fisheries Sciences (SFS) Journal

(http://www.sifisheriessciences.com/page.php?slct_pg_id=13&sid=1&slc_lang=en)

membro del Comitato Scientifico della rivista L'integratore Nutrizionale
CEC editore

(http://cec-editore.com/mediakit/Mediakit_IN_ita.html#/)

2017. Guest Editor dello Special Issue intitolato: "The role of dietary pattern, foods, nutrients and nutraceuticals in supporting cancer prevention and treatment" che verrà pubblicato su Seminars in Cancer Biology.

2016. Guest Editor dello Special Issue intitolato: "Phytochemicals for human diseases: an update" pubblicato su Current Pharmaceutical Biotechnology (<http://benthamscience.com/journal-files/special-issue-details/CPB-SII20160107-01.pdf>)

2015. Guest Editor dello Special Issue intitolato: "Selected Papers from 2015 International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food" pubblicato su Nutrients (http://www.mdpi.com/journal/nutrients/special_issues/selected-papers-ispmf2015).

2015. Guest Editor dello Special Issue intitolato: "Therapies Targeting Oxidative Stress for Human Diseases: Where Are We Now?" pubblicato su Curr. Pharm. Biotechnol. e co-autore dell' "Editorial: Therapies Targeting Oxidative Stress for Human Diseases: Where Are We Now?" (Curr. Pharm. Biotechnol. 2015; 16(3), 195).

2014. Guest Editor dello Special Issue intitolato: "Dietary Polyphenols: Well beyond the Antioxidant Capacity" pubblicato su Curr. Pharm. Biotechnol. e co-autore dell' "Editorial: Dietary Polyphenols: Well beyond the Antioxidant Capacity" (Curr. Pharm. Biotechnol. 2014; 15(4):297).

Dal 2012 al 2015 - Referee per Annual Meeting and Exposition of the Controlled Release Society.

Nel 2011, su invito, grazie all'esperienza acquisita nel campo dei componenti alimentari dotati di attività antimicrobica e anticancerogene, ha pubblicato una review dal titolo: Polyphenols as antimicrobial agents (Daglia M. Curr. Opin. Biotechnol. 23, 174-181, 2012. Impact factor 2011: 7.711) e ha partecipato alla stesura di una seconda review dal titolo: Food components with anticancer activity (Gazzani G., Daglia M., Papetti A. Curr. Opin. Biotechnol. 23, 153-159, 2012. Impact factor 2011: 7.711)

La Prof.ssa Daglia svolge funzione di referee per numerose riviste internazionali del settore, quali:

- Molecular Nutrition and Food Research
- Food Chemistry

- Journal of Agriculture and Food Chemistry,
- International Journal of Food Science and Technology,
- LWT - Food Science and Technology,
- Food and Chemical Toxicology,
- Food Research International,
- European Food Research and Technology,
- Chromatographia,
- Journal of Ethnopharmacology,
- Journal of Ocean University of China,
- World Journal of Microbiology and Biotechnology,
- Archives of Oral Biology,
- Current Medicinal Chemistry
- Journal of the Science of Food and Agriculture.
- Journal of Zhejiang University-SCIENCE B
- Analytical Biochemistry
- Endocrine
- BioMed Research International
- Pathogens
- Current Pharmaceutical and Biotechnology
- Current Topics in Medicinal Chemistry
- Pharmacological Research
- Molecular Neurobiology

L'attività scientifica della Prof.ssa Maria Daglia, inquadrabile nelle tematiche tipiche del settore 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari e, in particolare, del settore scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, è documentata da:

- **120 articoli su riviste internazionali peer review, tra cui due editoriali,**
- **5 pubblicazioni su riviste nazionali,**
- **4 abstract in rivista internazionale con ISSN,**
- **108 comunicazioni a congressi nazionali e internazionali, di cui 40 comunicazioni orali e 68 poster,**
- **3 capitoli di libro**

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA E FORMAZIONE

*Attività di ricerca
e partecipazione
a progetti di
Ricerca e
Formazione
Finanziati da enti
pubblici*

2017. Responsabile del progetto sperimentale di apprendistato di ricerca dal titolo: **“Apprendistato di ricerca presso l'Università di Pavia e l'azienda Kolinpharma SPA: Sviluppo di integratori alimentari”**, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n DECRETO N. 13549 del 20/12/2016, Identificativo Atto n. 1196).

2017. Responsabile del progetto sperimentale di apprendistato di ricerca dal titolo: **“Apprendistato di ricerca presso l'Università di Pavia e l'azienda Truffini Reggè Farmaceutici Srl: Sviluppo di integratori alimentari”**, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n DECRETO N. 13549 del

20/12/2016, Identificativo Atto n. 1196).

2017. Docente per il progetto ISTF “Tecniche di realizzazione e promozione di Menù delle tipicità enogastronomiche nel rispetto della sostenibilità ambientale e con la valorizzazione dei processi artigianali e dell’evoluzione tecnologica”
TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA.

2015 -2017. Attività di collaborazione nella fase di startup di quattro progettualità scaturite dal progetto **Pavia2020**. Responsabile scientifico del settore “HEALTH, FOOD & WELLNESS”.

2015. Partecipazione a Progetto CARIPLO: “Potenziamento del Polo Pavese della ristorazione e delle tipicità agroalimentari a favore dell’occupazione giovanile, attraverso l’innovazione didattico-professionale”. Approvato da Fondazione Cariplo in data 22 Settembre 2015.

2015. Responsabile del progetto sperimentale di master di I livello dal titolo: “**Il Vino: dalla vigna, alla chimica del vino, alla promozione del prodotto finito**” rivolto ad apprendisti assunti ai sensi dell’art. 5 del d.lgs. 276/03, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n. 10384, pubblicato in 27/11/2015, Identificativo atto n. 1148).

2015. Responsabile del progetto sperimentale di apprendistato di ricerca dal titolo: “**Studio della sicurezza e dell’efficacia di fitocomplessi da impiegare nella formulazione di integratori alimentari**”, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n 6930 del 24/08/2015, Identificativo Atto n. 759).

2015. Responsabile del progetto sperimentale di apprendistato di ricerca dal titolo: “**Il controllo qualità, quale migliore certificazione della sicurezza ed efficacia delle materie prime impiegate nella formulazione di integratori alimentari**”, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n 6931 del 24/08/2015, Identificativo Atto n. 761).

2015. Responsabile del progetto sperimentale di apprendistato di ricerca dal titolo: “**Sviluppo di un nuovo approccio volto alla definizione delle proprietà salutistiche di una nuova linea d’integratori alimentari per la prevenzione delle malattie cronico degenerative e messa a punto di strategie per la formazione e l’aggiornamento professionale degli informatori nutraceutici**” approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n 1560 del 02/03/2015, Identificativo Atto n. 158).

2015. Responsabile del progetto sperimentale di apprendistato di ricerca dal titolo: **Ricerca e sviluppo di una nuova linea d’integratori alimentari per la prevenzione di malattie croniche degenerative.**” approvato e finanziato da

Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n 1559 del 02/03/2015, Identificativo Atto n. 157).

2014. Partecipazione al progetto “Esperienze di riso e di vino nella terra dei Longobardi e dei Visconti” e responsabile scientifico del sotto-progetto: “MESSA A PUNTO DI UN NUOVO APPROCCIO METODOLOGICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI VINI DI ECCELLENZA DELL’OLTREPO’ PAVESE.” Approvato da Regione Lombardia approvato con D.d.s. 11527 del 3/12/2014

2014. Partecipazione a Progetto CARIPLLO: *From waste to resource: an integrated valorization of the rice productive chain residues.* Approvato da Fondazione Cariplo in data 5 Dicembre 2014.

2014. Responsabile del progetto sperimentale di master di I livello dal titolo “**Enologia: dalla vinificazione alla commercializzazione**” rivolto ad apprendisti assunti ai sensi dell’art. 5 del d.lgs. 276/03, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n. 11342, pubblicato in 01/12/2014, Identificativo atto n. 1171).

2014. Responsabile del progetto sperimentale di dottorato di ricerca dal titolo “**Studio della composizione chimica e delle proprietà nutraceutiche di componenti isolati da differenti matrici alimentari**” rivolto ad apprendisti assunti ai sensi dell’art. 5 del d.lgs. 276/03, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale n. 9752, pubblicato in data 21/10/2014, Identificativo Atto n. 1012).

2014. Responsabile del progetto sperimentale di dottorato di ricerca dal titolo “**Studio della composizione delle proprietà nutraceutiche dei prodotti dell’alveare**” rivolto ad apprendisti assunti ai sensi dell’art. 5 del d.lgs. 276/03, approvato e finanziato da Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro (decreto dirigenziale, n. 9089 pubblicato in data 03/10/2014, Identificativo Atto n. 931).

2014. Partecipazione al progetto “Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore” – IFTS 2014/2015 dal titolo: “Tecnico esperto per la creazione e realizzazione di menù per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche e nella salvaguardia di processi artigianali che coniugano tradizione, sostenibilità e biodiversità” approvato e finanziato da Regione Lombardia e pubblicato sul sito:

<http://www.regione.lombardia.it/shared/ccurl/121/604/CATALOGO%20IFTS%202014.2015.pdf>.

2013. Responsabile scientifico del progetto Misura 111 - Formazione, Informazione e Diffusione della Conoscenza - Sottomisura B informazione e diffusione della conoscenza dal titolo “**FORMARE E INFORMARE PER AUMENTARE IL LIVELLO DI COMPETITIVITA’ DEL TERRITORIO LOMBARDO**”, finanziato da Regione Lombardia nell’ambito del FEASR – *Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013.*

Partecipazione a progetto di ricerca europeo

Towards functional foods for oral healthcare isolation, identification and evaluation of beverage and food components with anti-caries and/or antigingivitis activities: NUTRIDENT. (Sesto Programma Quadro: Food Quality and Safety - 2006)

Partecipazione a progetto di ricerca nazionale
Isolamento e caratterizzazione chimico-fisica e biologica di componenti alimentari attivi contro batteri parodonto patogeni (prin 2005 - protocollo: 2005065787_002)

Dal 2004 al 2009, ha partecipato al progetto COST-927 ACTION dal titolo:
Thermally Processed Foods: Possible Health Implications.

Partecipazione a progetto di ricerca nazionale:
Ruolo fisiologico del precursore di proteina amiloide e ruolo patologico del peptide beta amiloide: due facce dello stesso problema (prin 2003 - protocollo: 2003057355_001)

Partecipazione a progetto di ricerca regionale:
Componenti antiossidanti ed amari dei radicchi rossi e variegati (Regione Veneto Direzione Regionale Politiche Agricole Strutturali - 2002)

**ATTIVITA'
DIDATTICA
PRE-LAUREA**

Dalla data della sua presa di servizio in qualità di Ricercatore Confermato, e successivamente come Professore Associato ha svolto la seguente attività didattica:

- affidamento dell'insegnamento di *Chimica degli Alimenti*, per il Corso di Laurea Magistrale in CTF (dall' AA 2016/2017)
- affidamento dell'insegnamento di *Prodotti Dietetici*, per il Corso di Laurea Magistrale in Farmacia (dall' AA 2013/2014)
- affidamento dell'insegnamento di *Chimica e Analisi degli Alimenti*, per il Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali (dall'AA 2013/2014).
- affidamento per supplenza dell'insegnamento di *Integratori Alimentari: aspetti Regolatori e Tecnologici* per i Corsi di Laurea Specialistica in Farmacia e CTF – Facoltà di Farmacia (dall' AA 2010/2011 all' AA 2012/2013).
- affidamento per supplenza dell'insegnamento di *Prodotti Dietetici*, per il Corso di Laurea Specialistica in Farmacia – Facoltà di Farmacia (dall'AA 2003/2004 all'AA 2010/2011).
- affidamento per supplenza dell'insegnamento di *Prodotti Dietetici*, per il Corso di Laurea in Informazione Scientifica sul Farmaco - Facoltà di Farmacia (dall'AA 2003/2004 all'AA 2008/2009).
- affidamento per supplenza dell'insegnamento di *Chimica degli Alimenti*, per il Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche - Facoltà di Farmacia (AA 2003/2004).
- affidamento per supplenza dell'insegnamento di *Chimica ed Analisi degli Alimenti*, per il Corso di Laurea in Controllo e Qualità nel Settore Industriale Farmaceutico - Facoltà di Farmacia (AA 2003/2004).
- affidamento per supplenza dell'insegnamento di *Riconoscimento di Farmaci* per il Corso di Laurea Specialistica in Farmacia (dall'AA 2012/2013 all'AA 2015/2016) - SSD CHIM/08.

- affidamento per supplenza dell'insegnamento di *Scienze e Tecnologie Alimentari* per il Corso di Laurea classe delle Lauree delle Professioni Sanitarie della Prevenzione –Facoltà di medicina e Chirurgia (dall'AA 2010/2011 all'AA 2011-2012) SSD AGR/15.

MASTER

Dall'istituzione (A.A. 2014-2015) - Proponente e Coordinatore del Master di I livello in " Enologia: dalla vinificazione alla commercializzazione ", istituito dall'Università di Pavia, con docenza per i corsi di: "Chimica della Terra e del Vino" (4 CFU) e "Analisi Chimiche del Vino" (3CFU).

Dall'istituzione (A.A. 2010-2011) ad oggi - Proponente e Coordinatore del Master di II livello in "Prodotti Nutraceutici: progettazione, sviluppo formulativo, controllo e commercializzazione", istituito dalla Facoltà di Farmacia dell'Università di Pavia, di cui è anche docente per i corsi di "Chimica dei Nutrienti", "Metodi di estrazione e isolamento di nutraceutici da alimenti e piante" e "Controllo analitico".

2016 lezione al master universitario di II livello di immunopatologia dell'evolutiva dell'Università degli studi di Pavia (6 luglio 2016) dal titolo: "Overview sulla legislazione alimentare"

SCUOLE di DOTTORATO DI RICERCA e di SPECIALIZZAZIONE

2017. Membro del Collegio Docenti della Scuola di Dottorato in Scienze Chimiche e Farmaceutiche dell'Università di Pavia

2017. Revisore esterno della tesi di Dottorato in Scienze del Farmaco - Ciclo XXIX — Anno accademico 2016/2017 (UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI) dal titolo: Nutraceutical potential of vegetal food products typical of Campania region: Mela Annurca Campana IGP; Dottoranda: Dott.ssa Emanuela D'Urso

2017. Revisore esterno della tesi di Dottorato in Scienze del Farmaco - Ciclo XXIX — Anno accademico 2016/2017 (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SALERNO, Dipartimento di Farmacia) dal titolo: Bioactives from agricultural food byproducts: application in food and health; Dottoranda: Dott.ssa Imma Pagano

2015. Docente della Summer School "Piante Alimentazione e Salute" organizzata dal Dipartimento di Bioscienza (via Celoria 26 – Milano, 8-10 July 2015) con due lezioni dal titolo:

- 1) "The use of botanicals as ingredients of food supplements. The case study of botanicals for the maintenance of physiological levels of blood glucose"
- 2) "Untargeted and targeted analytical methodologies in the study of botanicals. The case study of tea (*Camellia sinensis* L.)"

2015. Docente del 10° Simposio della Summer School di Odontoiatria in Comunità "Salute Orale e Alimentazione" (Porto Conte Ricerche (Alghero), 22 - 26 Giugno 2015) con una lezione dal titolo: "Salute orale per la Nutrizione"

Dall'A.A. 2015-2016 - Tutore del dottorando Dott. Tsetegho Sokeng Arold, ammesso al Corso di Dottorato in "CHIMICA E SCIENZE FARMACEUTICHE" - XXXI CICLO - NUOVA SERIE.

Dall'A.A. 2014-2015 - Tutore del dottorando Dott. Vincenzo Zaccaria, ammesso al Corso di Dottorato in "CHIMICA E SCIENZE FARMACEUTICHE" - XXX CICLO - NUOVA SERIE con un progetto dal titolo: "Studio della composizione delle proprietà nutraceutiche dei prodotti dell'alveare"

Dall'A.A. 2013-2014 - Tutore della dottoranda Dott.ssa Arianna Di Lorenzo, ammessa al Corso di Dottorato in "CHIMICA E SCIENZE FARMACEUTICHE" - XXIX CICLO - NUOVA SERIE con un progetto dal titolo: "Alimenti, micronutrienti a componenti ad attività nutraceutica attivi nella modulazione dell'umore e delle forme secondarie di depressione"

Dall'A.A. 2012-2013 - Tutore della dottoranda Dott.ssa Valeria Curti, ammessa al Corso di Dottorato in "CHIMICA E TECNOLOGIA FARMACEUTICHE" - XIV CICLO NUOVA SERIE (XXVIII CICLO) con un progetto dal titolo: "Alimenti funzionali e componenti alimentari ad attività nutraceutica e loro effetto sull'espressione di specifici miRNA connessi con i processi infiammatori"

Giugno 2013. Membro effettivo della Commissione Giudicatrice Internazionale per il conferimento del Titolo di Dottore di Ricerca presso il Dipartimento di Nutrition, Food Science and Physiology. Università degli Studi di Navarra (Pamplona Spain).

2011. Membro effettivo della Commissione Giudicatrice per il conferimento del Titolo di Dottore di Ricerca in Chimica e Tossicologia degli Alimenti (Internazionale) XXIV ciclo. Università degli Studi di Perugia.

2010. Membro supplente della Commissione Giudicatrice per il conferimento del Titolo di Dottore di Ricerca in Chimica e Tossicologia degli Alimenti (Internazionale) XXIII ciclo. Università degli Studi di Perugia.

Per l'A.A. 2003-2004 e per A.A. 2005-2006 ha svolto lezioni nell'ambito della Scuola di Specializzazione in Farmacia Industriale dell'Università degli Studi di Pavia.

CORSI ECM

2016. Responsabile scientifico del corso accreditato ECM organizzato da Tecniche Nuove Editore dal titolo: "Integratori alimentari: evidenze scientifiche e corretto impiego".

2016. Relatore corso ECM "Integratori alimentari: basi normative e scientifiche condivise per un consiglio efficace in Farmacia e un utilizzo sicuro da parte del consumatore" organizzato da Ordine dei Farmacisti di Brescia. 24 ottobre e 07 novembre. Brescia.

2015. Responsabile scientifico del corso accreditato ECM per Farmacisti territoriali, organizzato da Tecniche Nuove Editore, dal titolo: "**Integrazione e**

consigli nutrizionali in farmacia: *consigli in particolari condizioni parafisiologiche o patologiche* (Provider Tecniche Nuove ID: 1585).

2014. Responsabile scientifico del corso accreditato ECM per Farmacisti territoriali, organizzato da Tecniche Nuove Editore, dal titolo: **“Integratori alimentari: evidenze scientifiche a supporto del loro impiego, aspetti regolatori e pratici”**, e **docente** di due corsi dal titolo: “Prodotti dietetici per il controllo e la riduzione del peso” e “Integratori alimentari, alimenti destinati a un'alimentazione particolare e alimenti arricchiti: normativa e applicazione” (Provider Tecniche Nuove ID: 1585).

2013. Responsabile scientifico del corso accreditato ECM, organizzato da FederSalus (Associazione dei Produttori di Prodotti Salutistici), dal titolo: **“Integratori alimentari: trend emergenti e aspetti scientifici” (19 Aprile 2013- Cosmofarma – Bologna)** e **docente con una lezione dal titolo: “Sostanze e preparati vegetali impiegabili negli integratori alimentari per il mantenimento dei livelli di glucosio nel sangue”**.

2011. Docente del corso accreditato ECM di formazione a distanza (FAD), PHARMAFAD - PERCORSI FORMATIVI INTERDISCIPLINARI PER IL FARMACISTA con una lezione dal titolo: “Le evidenze scientifiche di supporto alle indicazioni salutistiche degli integratori alimentari (Reg. (CE) N. 1924/2006)”.

Dall'AA 2003 – 2011 relatore per seguenti corsi ECM residenziali organizzati dalla Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Pavia: "Guida all'informazione per una sana alimentazione, parte II: prodotti salutistici", "Guida all'informazione per una sana alimentazione - approccio all'uso corretto di alimenti salutistici: prodotti dietetici, integratori alimentari e alimenti funzionali", "Approccio all'uso corretto di alimenti salutistici: prodotti dietetici, integratori alimentari e alimenti funzionali", "Guida all'informazione per una sana alimentazione Per cominciare bene: latte umano e formulato", "Nutraceutici e integratori alimentari", "Sicurezza in alimentazione: rischi derivanti da agenti chimici e microbiologici e da allergeni", "Alimentazione e integrazione in gravidanza e allattamento",

ATTIVITA' DI RICERCA E CONSULENZA CONTO TERZI

Dal 2012 ad oggi responsabile scientifico di contratti di ricerca (n° 15) e consulenza (n° 11) conto terzi stipulati con Aziende Nutraceutiche e Alimentari.

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Università degli Studi di Pavia, Facoltà di Farmacia afferente al Dipartimento di Scienze del Farmaco, Via Taramelli 12, 27100 Pavia

Dipartimento di Scienze del Farmaco

Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco

- Principali mansioni e responsabilità

Attività di ricerca

Attività didattica pre-laurea per i Corsi di Laurea in Farmacia

Attività di formazione e aggiornamento postlaurea:

Coordinatore e Docente del Master di II livello in *“Prodotti Nutraceutici: progettazione, sviluppo formulativo, controllo e commercializzazione”*

Coordinatore e Docente del Master di I livello in *“Enologia: dalla vinificazione alla commercializzazione”*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

Nel **1996** ha conseguito il diploma di Specializzazione in Farmacia Industriale, discutendo una tesi dal titolo *“Caffè: tecnologie di produzione ed attività antibatterica della bevanda”*, riportando la votazione di 50/50, presso l'Università degli Studi di Pavia .

Nel **1993** ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche presso l'Università degli Studi di Pavia discutendo una tesi dal titolo *“Componenti minori, naturali ed indotti degli alimenti. Separazione e dosaggio di componenti ad attività biologica”*.

Nel **1993** le viene attribuito il titolo di Cultore della Materia in Chimica degli Alimenti dal Consiglio di Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Pavia sulla base del parere positivo espresso dal Consiglio di Dipartimento di Chimica Farmaceutica.

Nel **1990** ha superato l'esame di stato nella prima sessione (Aprile 1990) per l'abilitazione alla professione di Farmacista, presso l'Università degli Studi di Pavia.

Nel **1989** (sessione estiva) si è laureata in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, relatore Prof.ssa Maria Teresa Cuzzoni, discutendo una tesi sperimentale dal titolo *“Determinazione spettrofotometrica diretta dell'acido fitico in prodotti dietetici”*, riportando la votazione di 110/110 e lode, presso l'Università degli Studi di Pavia.

Nel **1984** ha conseguito il diploma di Maturità Scientifica presso il Liceo Scientifico Statale "Camillo Golgi" di Broni (PV).

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Docenza, Ricerca e attività di consulenza nel campo della Chimica e Analisi degli Alimenti e Nutraceutica

Professore Associato

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE
OTTIMO

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E
COMPETENZE
RELAZIONALI
Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Il contatto sia con studenti (durante le lezioni e le attività di laboratorio) sia con laureati (durante i corsi di aggiornamento postlaurea o in qualità di Tutor accademico di dottorandi o apprendisti di ricerca) ha permesso di sviluppare buone capacità relazionali.

CAPACITÀ E
COMPETENZE
ORGANIZZATIVE
Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di

COORDINAMENTO DI ATTIVITÀ DI LABORATORIO DIDATTICO E DI LABORATORIO DI RICERCA.
RELATORE DI TESI DI LAUREA

*lavoro, in attività
di volontariato (ad
es. cultura e
sport), a casa,
ecc.*

CAPACITÀ E
COMPETENZE
TECNICHE
*Con computer,
attrezzature
specifiche,
macchinari, ecc.*

PATENTE O
PATENTI

ALLEGATI

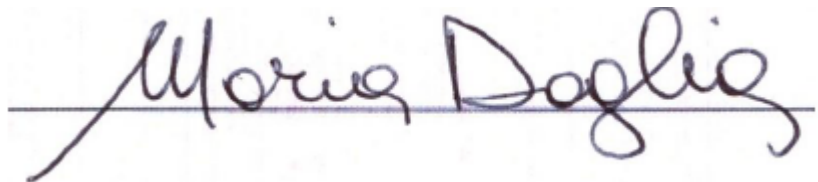
UTILIZZO DI PC E DI APPARECCHIATURE SCIENTIFICHE (HPLC-DAD, HPLC-MS, CROMATOGRAFI, SPETTROFOTOMETRI, ECC.)

Patente automobilistica, Patente nautica

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Pavia, 2 febbraio 2017

Maria Daglia

A handwritten signature in black ink, reading "Maria Daglia", written over a horizontal line.

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

Pubb. N. 1

P. Mazza, F. Zani, M. Daglia, MT. Cuzzoni. Valutazione dell'attività mutagena di estratti di pasta prodotta secondo processi tecnologici industriali. *Riv. Soc. It. Sc. Alim.* 20, 171-185 (1991)

Pubb. N. 2

M. Daglia, G. Stoppini, MT. Cuzzoni, C. Dacarro, F. ani, P. Mazza. Attività antibatterica e mutagena dei prodotti della reazione di Maillard nel sistema ribosio-lisina. *Riv. Soc. It. Sc. Alim.* 21, 65-74 (1992)

Pubb. N. 3

G. Stoppini, M. Daglia, MT. Cuzzoni, F. Zani, P. Mazza. Indagine su estratti alimentari di diversa origine. *Riv. Soc. It. Sc. Alim.* 22, 183-191 (1993)

Pubb. N. 4

F. Zani, MT. Cuzzoni, M. Daglia, S. Benvenuti, G. Vampa, P. Mazza. Inhibition of Mutagenicity in *Salmonella typhimurium* by *Glycyrrhiza glabra* Extract, Glycyrrhizinic acid, 18 - and 18 - Glycyrrhetic acids. *Planta Medica* 59, 502-507 (1993)

Pubb. N. 5

M. Daglia, MT. Cuzzoni, C. Dacarro. Antibacterial activity of coffee. *J. Agric. Food Chem.* 42, 2270-2272 (1994)

Pubb. N. 6

M. Daglia, MT. Cuzzoni, C. Dacarro. Antibacterial activity of coffee: relationship between biological activity and chemical markers. *J. Agric. Food Chem.* 42, 2273-2277 (1994)

Pubb. N. 7

C. Dacarro, M. Daglia, MT. Cuzzoni, B. Bonferoni. Antibacterial activity of coffee against *Streptococcus mutans*. *Igiene Moderna* 104, 379-387 (1995)

Pubb. N. 8

G. Gazzani, A. Papetti, M. Daglia. Oxidation of edible oils induced by thermal treatment. *J. Food Sci. Nutr.* 26, 72-79 (1997)

Pubb. N. 9

M. Daglia, A. Papetti, C. Dacarro, G. Gazzani. Isolation of an antibacterial component from roasted coffee. *J. Pharm. Biomed. Anal.* 18, 219-225 (1998)

Pubb. N. 10

G. Gazzani, A. Papetti, G. Massolini, M. Daglia. Anti and prooxidant activity of water soluble components of some common diet vegetables and the effect of thermal treatment. *J. Agric. Food Chem.* 46, 4118-4122 (1998)

Pubb. N. 11

G. Gazzani, A. Papetti, M. Daglia, F. Bertè, C. Gregotti. Protective activity of water soluble components of some common diet vegetables on rat liver microsome and the effect of thermal treatment. *J. Agric. Food Chem.* 46, 4123-4127 (1998)

Pubb. N. 12

G. Gazzani, M. Daglia, A. Papetti, C. Gregotti. *In vitro* and *ex vivo* anti- and prooxidant components of *Cichorium intybus*. *J. Pharm. Biomed. Anal.* 23(223), 127-133 (2000)

Pubb. N. 13.

M. Daglia, A. Papetti, C. Gregotti, FA. Bertè, G. Gazzani. *In vitro* antioxidant and *ex vivo* protective activities of green and roasted coffee. *J. Agric. Food Chem.* 48, 1449-1454 (2000)

Pubb. N. 14

M. Daglia, R. Tarsi, A. Papetti, P. Grisoli, C. Dacarro, C. Pruzzo, G. Gazzani. Antiadhesive effect of green and roasted coffee on *Streptococcus mutans*' adhesive properties on saliva-coated hydroxyapatite beads. *J. Agric. Food Chem.* 50, 1225-1229 (2002)

Pubb. N. 15

M. Racchi, M. Daglia, C. Lanni, A. Papetti, S. Govoni, G. Gazzani. Antiradical activity of water soluble components of common diet vegetables. *J. Agric. Food Chem.* 50, 1272-1277 (2002)

Pubb. N. 16

A. Papetti, M. Daglia, G. Gazzani. Anti- and pro-oxidant water soluble activity of *Cichorium* genus vegetables and effect of thermal treatment. *J. Agric. Food Chem.* 50, 4696-4704 (2002)

Pubb. N. 17

A. Papetti, M. Daglia, G. Gazzani. Anti- and pro-oxidant activity of water soluble compounds in *Cichorium intybus* var. *silvestre* (Treviso red chicory). *J. Pharm. Biomed. Anal.* 30(4), 939-945 (2002)

Pubb. N.18

M. Daglia, R. Tarsi, A. Papetti, C. Pruzzo, G. Gazzani. Radiant smile thanks to coffee. *Agro food industry hi-tech* 13(2), 3 (2002)

Pubb. N. 19

M. Daglia, M. Racchi, A. Papetti, C. Lanni, S. Govoni, G. Gazzani. *In vitro* and *ex vivo* antihydroxyl radical activity of green and roasted coffee. *J. Agric. Food Chem.* 52, 1700-1704 (2004)

Pubb. N. 20

M. Daglia, C. Aceti, S. Giorgetti, A. Papetti, G. Gazzani. Purification and characterization of *Cichorium intybus* var. *silvestre* lipoxygenase. *J. Agric. Food Chem.* 53, 6448-6454 (2005)

Pubb. N. 21

A. Papetti, M. Daglia, C. Aceti, M. Quaglia, C. Gregotti, G. Gazzani. Isolation of an *in vitro* and *ex vivo* antiradical melanoidin from roasted barley. *J. Agric. Food Chem.* 54, 1209-1216 (2006)

Pubb. N. 22

A. Papetti, M. Daglia, P. Grisoli, C. Dacarro, C. Gregotti, G. Gazzani

Anti- and pro-oxidant water soluble activity of *Cichorium* genus vegetables and effect of thermal treatment in biological systems. *Food Chem.* 97, 157-165 (2006)

Pubb. N. 23

A. Papetti, C. Pruzzo, M. Daglia, P. Grisoli, A. Baccaglia, B. Repetto, C. Dacarro, G. Gazzani. Effect of barley coffee on the adhesive properties of oral streptococci. *J. Agric. Food Chem.* 55 278-284, (2007)

Pubb. N. 24

M. Daglia, A. Papetti, P. Grisoli, C. Aceti, C. Dacarro, G. Gazzani. Antibacterial activity of red and white wine against oral streptococci. *J. Agric. Food Chem.* 55, 5038-5042 (2007)

Pubb. N. 25

M. Daglia, A. Papetti, C. Aceti, B. Sordelli, V. Spini, G. Gazzani. Isolation and Determination of Coffee alfa-dicarbonyl Compounds by RP-HPLC-DAD in green and roasted coffee. *J. Agric. Food Chem.* 55, 8877-8882 (2007)

Pubb. N. 26

M. Daglia, A. Papetti, P. Grisoli, C. Aceti, V. Spini, C. Dacarro, G. Gazzani. Isolation, Identification and Quantification of Roasted Coffee Antibacterial Compounds. *J. Agric. Food Chem.* 55, 10208-10213 (2007)

Pubb. N. 27

A. Papetti, M. Daglia, C. Aceti, B. Sordelli, C. Carazzone, G. Gazzani. Hidroxicinnamic acid derivatives occurring in *Cichorium endivia* vegetables. *J. Pharm. Biomed. Anal.* 48, 472–476 (2008)

Pubb. N. 28

M. Daglia, A. Papetti, C. Aceti, B. Sordelli, C. Gregotti, G. Gazzani. Isolation of High Molecular Weight Components and Contribution to the Protective Activity of Coffee against Lipid Peroxidation in a Rat Liver Microsome System. *J. Agric. Food Chem.* 56, 11653-11660 (2008)

Pubb. N.29

M. Daglia, M. Stauder, A. Papetti, C. Signoretto, G. Giusto, P. Canepari, C. Pruzzo, G. Gazzani. Isolation of red wine components with anti-adhesion and anti-biofilm activity against *Streptococcus mutans*. *Food Chem.* 119, 1182–1188 (2010)

Pubb. N. 30

M. [Stauder](#), A. Papetti, M. Daglia, L. Vezzulli, G. Gazzani, PE. Varaldo, C. Pruzzo. Inhibitory activity by barley coffee components towards *Streptococcus mutans* biofilm. [Curr Microbiol.](#) 61, 417-412 (2010)

Pubb. N. 31

M. Stauder, A. Papetti, D. Mascherpa, A. Schito, G. Gazzani, P. Pruzzo, M. Daglia*. Anti-adhesion and anti-biofilm activities of high molecular weight coffee components against *Streptococcus mutans*. *J. Agric Food Chem.* 58, 11662-11666, (2010)

Pubb. N. 32

M. Daglia. Polyphenols as antimicrobial agents. *Curr. Opin. Biotechnol.* 23, 174-181, (2012)

Pubb. N. 33

G. Gazzani, M. Daglia, A. Papetti. Food components with anticaries activity. *Curr Opin Biotechnol.* 23, 153-159 (2012)

Pubb. N. 34

M. Daglia, A. Papetti, D. Mascherpa, P. Grisoli, G. Giusto, P. Lingström, J. Pratten, C. Signoretto, DA. Spratt, M. Wilson, E. Zaura, G. Gazzani. Plant and fungal food components with potential activity on the development of microbial oral diseases. *J Biomed Biotechnol.* 2011:274578 (2011)

Pubb.N. 35

C. Signoretto, G. Burlacchini, A. Marchi, M. Grillenzoni, G. Cavalleri, L. Ciric, P. Lingström, E. Pezzati, M. Daglia, E. Zaura, J. Pratten, DA. Spratt, M. Wilson, P. Canepari. Testing a low molecular mass fraction of a mushroom (*Lentinus edodes*) extract formulated as an oral rinse in a cohort of volunteers. *J Biomed Biotechnol.* 2011:857987 (2011)

Pubb. N. 36

P. Lingstrom, E. Zaura, H. Hassan, M. Buijs, P. Hedelin, J. Pratten, DA. Spratt, M. Daglia, A. Karbowiak, C. Signoretto, M. Rosema, F. Van Der Weijden, M. Wilson. The anti-caries effect of a food extract (Shiitake) in a short-term clinical study. *J. Biomed. Biotech.* Volume 2012, Article ID 217164, 10 pages (2012)

Pubb. N. 37

D. Spratt, M. Daglia, A. Papetti, M. Stauder, D. O'Donnell, L. Ciric, A. Tymon, B. Repetto, C. Signoretto, Y. Hour-Haddad, M. Feldman, D. Steinberg, S. Lawton, P. Lingstrom, J. Pratten, E. Zaura, G. Gazzani, C. Pruzzo, M. Wilson. Evaluation of plant and fungal extracts for their anti-gingivitis and anti-caries activity. *J. Biomed. Biotech.* Volume 2012, Article ID 510198, 12 pages (2012)

Pubb. N. 38

S. Cuccolini, A. Aldini, L. Visai, M. Daglia, D. Ferrari. Environmentally friendly lycopene purification from tomato peel waste: enzymatic assisted aqueous extraction. *J. Agric Food Chem.* 61(8), 1646-1651 (2013)

Pubb. N. 39

A. Amoroso, G. Maga, M. Daglia*. Cytotoxicity of alpha-dicarbonyl compounds submitted to *in vitro* simulated digestion process. *Food Chem.* 140 (4), 654-659, (2013)

Pubb N. 40

SM. Nabavi, S. Habtemaria, SF. Nabavi, A. Sureda, M. Daglia, AH. Moghaddam, MA. Amani. Protective effect of gallic acid isolated from *Peltiphyllum peltatum* against sodium fluoride-induced oxidative stress in rat's kidney. *Molecular and Cellular Biochemistry* 372 (1-2), 233-239 (2012).

Pubb N. 41

SF. Nabavi, SM. Nabavi, S. Habtemariam, A. Hajizadeh Moghaddam, M. Daglia, F. Abolhasani. Protective effect of methyl 3-o-methyl gallate against Sodium fluoride-induced oxidative stress in rat cardiac tissues. *Fluoride* 45, 290-296 (2013)

Pubb. N. 42

M. Daglia, D. Ferrari, S. Collina, V. Curti. Influence of *in vitro* simulated gastroduodenal digestion on methylglyoxal concentration of manuka (*Lectospermum scoparium*) honey. *J Agric. Food Chem.* 61, 2140-2145 (2013)

Pubb. N. 43

R. Gaggeri, D. Rossi, M. Daglia, F. Leoni, MA. Avanzini, M. Mantelli, M. Juza, S. Collina. An ecofriendly enantioselective access to (R)-Naringenin as inhibitor of proinflammatory cytokines release. *Chemistry & Biodiversity*, M.A. 10 (8), 1531–1538 (2013)

Pubb. N. 44

M. Daglia, A. Amoroso, D. Rossi, D. Mascherpa, G. Maga. Identification and quantification of α-dicarbonyl compounds in balsamic and traditional balsamic vinegars and their cytotoxicity against human cells. *Journal of Food Composition and Analysis* 31 (1), 67-74 (2013)

Pubb. N. 45

SF. Nabavi, E. Sobarzo-Sánchez, SM. Nabavi, M. Daglia, AH. Moghaddam, AG. Silva. Behavioral Effects Of 2,3-Dihydro- And Oxoisoaporphine Derivatives In Post Stroke-Depressive Like Behavior In Male Balb/C Mice. *Curr. Top. Med. Chem.* 13(17), 2127-33 (2013)

Pubb. N. 46

SF. Nabavi, S. Habtemariam, A. Sureda, AH. Moghaddam, M. Daglia, SM. Nabavi. *In vivo* protective effects of gallic acid isolated from *Peltiphyllum peltatum* against sodium fluoride-induced oxidative stress in rat erythrocytes. *Arh. Hig. Rada. Toksikol.* 64, 553-9 (2013)

Pubb. N. 47

AH. Moghaddam, E. Sobarzo-Sánchez, SF. Nabavi, M. Daglia, SM. Nabavi. Evaluation of the Antipsychotic Effects of 2-(dimethylamino)- and 2-(methylamino)-7H naphtho[1,2,3-de]quinolin-7-one Derivatives in Experimental Model of Psychosis in Mice. *Curr. Top. Med. Chem.* 14 (2), 229-233 (2014)

Pubb. N. 48

SF. Nabavi, M. Daglia, AH. Moghaddam, S. Habtemariam, SM. Nabavi. Curcumin and Liver Disease: from Chemistry to Medicine. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 13, 62–77 (2014)

Pubb. N. 49

A. Marchese, E. Coppo, AP. Sobolev, D. Rossi, L. Mannina, M. Daglia*. Influence of *in vitro* simulated gastroduodenal digestion on the antibacterial activity, metabolic profiling and polyphenols content of green tea (*Camellia sinensis*). *Food Res. Int.* 63, 182-191 (2014)

Pubb. N. 50

S. Giardina, C. Scilironi, A. Michelotti, A. Samuele, F. Borella, M. Daglia, F. Marzatico. *In Vitro* Anti-Inflammatory Activity of Selected Oxalate-Degrading Probiotic Bacteria: Potential Applications in the Prevention and Treatment of Hyperoxaluria. *Journal of Food Science* 79(3) , M384-390 (2014).

Pubb. N. 51

SM. Nabavi, M. Daglia, A. Sureda. Editorial: "Dietary Polyphenols: Well beyond the antioxidant Capacity". *Curr. Pharm. Biotechnol.* 15(4), 297 (2014)

Pubb. N. 52

M. Daglia, A. Di Lorenzo, SF. Nabavi, Z. Selamoglu Talas, SM. Nabavi. Gallic Acid and Related Compounds as Neuroprotective Agents: You are What ou Eat! *Curr. Pharm. Biotechnol.* 15 (4), 362-372 (2014)

Pubb. N. 53

SM. Nabavi, M. Daglia, AH. Moghaddam, SF. Nabavi, V. Curti. Tea Consumption and Risk of Ischemic Stroke: a Brief Review of the Literature. *Curr. Pharm. Biotechnol.* 15 (4), 298-303 (2014)

Pubb. N. 54

M. Daglia, R. Antiochia, AP. Sobolev, L. Mannina. Untargeted and targeted methodologies in the study of tea (*Camellia sinensis* L.). *Food Res. Int.* 63, 275-289 (2014)

Pubb. N. 55

V. Curti, E. Capelli, F. Boschi, SF. Nabavi, S. Habtemariam, SM. Nabavi, M. Daglia*. Modulation of human miR-17-3p expression by methyl 3-*o*-methyl gallate as explanation of its *in vivo* protective activities. *Mol. Nutr. Food Res.* 58, 1776-1784 (2014)

Pubb. N. 56

SF. Nabavi, S. Habtemariam, M. Daglia, N. Shafighi, AJ. Barber, SM. Nabavi. Gallic acid and methyl-3-*O*-methyl gallate. *Curr. Pharm. Biotechnol.* 15 (2014) DOI: 10.2174/0929867321666140815123852

Pubb. N. 57

G. D'Antona, SM. Nabavi, P. Micheletti, A. Di Lorenzo, R. Aquilani, E. Nisoli, M. Rondanelli, M. Daglia*. Creatine, L-carnitine and omega 3 polyunsaturated fatty acid supplementation from healthy to diseased skeletal muscle. *BioMed Research International* 2014:613890 (2014)

Pubb. N. 58

SF. Nabavi, L. Huige, M. Daglia, SM. Nabavi. Resveratrol and Stroke: from Chemistry to Medicine. *Current Pharmaceutical Biotechnology* 11(4), 390-7 (2014)

Pubb. N. 59

G. Martelli, C. Folli, L. Visai, M. Daglia, D. Ferrari. Thermal stability improvement of blue colorant C-Phycocyanin from *Spirulina platensis* for food industry applications. *Process Biochemistry* 49, 154-159 (2014)

Pubb. N. 60

SM. Nabavi, A. Marchese, M. Izadi, M. Daglia*, S.F.Nabavi. Plants belonging to the genus *Thymus* as antibacterial agents: from farm to pharmacy. *Food Chem.* 173, 339-347 (2015)

Pubb. N. 61

SF. Nabavi, OM. Dean, A. Turner, A. Sureda, M. Daglia, SM. Nabavi. Oxidative stress and post-stroke depression: possible therapeutic role of polyphenols? *Curr. Med. Chem.* 22(3), 343-51 (2014)

Pubb. N. 62

M. Giovanardi, C. Baldisserotto, M. Daglia, L. Ferroni, A. Sabia, S. Pancaldi. Morpho-physiological aspects of *Scenedesmus acutus* CCALA-935 cultivated with a dairy industry waste and after starvation. *Plant Biosystems*, 2014, (DOI: 10.1080/11263504.2014.991361)

Pubb. N. 63

IE. Orhan, SF. Nabavi, M. Daglia, GC. Tenore, K. Mansouri, SM. Nabavi. Naringenin and atherosclerosis: a review of literature. *Curr. Pharm. Biotechnol.* 16(3), 245-51 (2015)

Pubb. N. 64

IE. Orhan, M. Daglia, SF. Nabavi, MR. Loizzo, E. Sobarzo-Sánchez, SM. Nabavi. Flavonoids and dementia: an update. *Curr. Med. Chem.* 22(8), 1004-15 (2015)

Pubb. N. 65

SF. Nabavi, GC. Tenore, M. Daglia, R. Tundis, MR. Loizzo, SM. Nabavi. The cellular protective effects of rosmarinic acid: from bench to bedside. *Curr. Neurovasc. Res.* 12(1), 98-105 (2015)

Pubb. N. 66

GC. Tenore, M. Daglia, R. Ciampaglia, E. Novellino. Exploring the nutraceutical potential of polyphenols from black, green and white tea infusions - an overview. *Curr. Pharm. Biotechnol.* 16(3), 265-71 (2015)

Pubb. N. 67

SF. Nabavi, M. Daglia, G. D'Antona, E. Sobarzo-Sánchez, ZS. Talas, SM. Nabavi. Natural compounds used as therapies targeting to amyotrophic lateral sclerosis. *Curr. Pharm. Biotechnol.* 16(3), 211-8 (2015)

Pubb. N. 68

J. Renaud, SF. Nabavi, M. Daglia, SM. Nabavi, MG. Martinoli. Epigallocatechin-3-Gallate, a Promising Molecule for Parkinson's Disease? *Rejuvenation Res.* 18(3), 257-69 (2015)

Pubb. N. 69

SM. Nabavi, M. Daglia, A. Sureda. Therapies targeting oxidative stress for human diseases: where are we now? *Curr. Pharm. Biotechnol.* 16(3), 195 (2015)

Pubb. N. 70

SF. Nabavi, GL. Russo, M. Daglia, SM. Nabavi. Role of quercetin as an alternative for obesity treatment: you are what you eat! *Food Chem.* 179, 305-10 (2015)

Pubb. N. 71

L. Mannina, AP. Sobolev, A. Di Lorenzo, S. Vista, GC. Tenore, M. Daglia. Chemical Composition of Different Botanical Origin Honeys Produced by Sicilian Black Honeybees (*Apis mellifera* ssp. sicula). *J. Agric. Food Chem.* 63(25), 5864-74 (2015)

Pubb. N. 72

SM. Nabavi, S. Habtemariam, M. Daglia, SF. Nabavi. Apigenin and Breast Cancers: From Chemistry to Medicine. *Anticancer Agents Med. Chem.* 15(6), 728-35 (2015)

Pubb. N. 73

AP. Sobolev, L. Mannina, N. Proietti, S. Carradori, M. Daglia, AM. Giusti, R. Antiochia, D. Capitani. Untargeted NMR-based methodology in the study of fruit metabolites. *Molecules.* 20(3), 4088-108 (2015)

Pubb. N. 74

KP. Devi, T. Rajavel, GL. Russo, M. Daglia, SF. Nabavi, SM. Nabavi. Molecular Targets of Omega-3 Fatty Acids for Cancer Therapy. *Anticancer Agents Med. Chem.* 15(7), 888-95 (2015)

Pubb. N. 75

SF. Nabavi, M. Daglia, R. Tundis, MR. Loizzo, E. Sobarzo-Sanchez, IE. Orhan, SM. Nabavi. Genistein: A Boon for Mitigating Ischemic Stroke. *Curr. Top. Med. Chem.* 15(17), 1714-21 (2015)

Pubb. N. 76

KP. Devi, DS. Malar, SF. Nabavi, A. Sureda, J. Xiao, SM. Nabavi, M. Daglia. Kaempferol and inflammation: From chemistry to medicine. *Pharmacol. Res.* 99, 1-10 (2015)

Pubb. N. 77

SF. Nabavi, KP. Devi, DS Malar, A. Sureda, M. Daglia, SM. Nabavi. Ferulic acid and Alzheimer's disease: promises and pitfalls. *Mini Rev. Med. Chem.* 15(9), 776-88 (2015)

Pubb. N. 78

A. Manayi, M. Abdollahi, T. Raman, SF. Nabavi, S. Habtemariam, M. Daglia, SM. Nabavi. Lutein and cataract: from bench to bedside. *Crit. Rev. Biotechnol.* 8, 1-11 (2015)

Pubb. N. 79

SF. Nabavi, A. Sureda, M. Daglia, P. Rezaei, SM. Nabavi. Anti-Oxidative Polyphenolic Compounds of Cocoa. *Curr. Pharm. Biotechnol.* 16(10), 891-901 (2015)

Pubb. N. 80

SM. Nabavi, S. Habtemariam, M. Daglia, N. Braidy, MR. Loizzo, R. Tundis, SF. Nabavi. Neuroprotective Effects of Ginkgolide B Against Ischemic Stroke: A Review of Current Literature. *Curr. Top. Med. Chem.* 15(21), 2222-32 (2015)

Pubb. N. 81

SF. Nabavi, R. Thiagarajan, L. Rastrelli, M. Daglia, E. Sobarzo-Sanchez, H. Alinezhad, SM. Nabavi. Curcumin: A Natural Product for Diabetes and its Complications. *Curr. Top. Med. Chem.* 15(23), 2445-55 (2015)

Pubb. N. 82

C. Spagnuolo, GL. Russo, IE. Orhan, S. Habtemariam, M. Daglia, A. Sureda, SF. Nabavi, KP. Devi, MR. Loizzo, R. Tundis, SM. Nabavi. Genistein and Cancer: Current Status, Challenges, and Future Directions. *Adv. Nutr.* 6(4), 408-19 (2015)

Pubb. N. 83

SF. Nabavi, S. Bilotto, GL. Russo, IE. Orhan, S. Habtemariam, M. Daglia, KP. Devi, MR. Loizzo, R. Tundis, SM. Nabavi. Omega-3 polyunsaturated fatty acids and cancer: lessons learned from clinical trials. *Cancer Metastasis Rev.* 34(3), 359-80 (2015)

Pubb. N. 84

GC. Tenore, M. Daglia, V. Orlando, E. D'Urso, SH. Saadat, E. Novellino, SF. Nabavi, SM. Nabavi. Coffee and depression: a short review of literature. *Curr. Pharm. Des.* [Epub ahead of print] PMID: 26303345

Pubb. N. 85

RM. de Oliveira, SF. Nabavi, S. Habtemariam, IE. Orhan, M. Daglia, SM. Nabavi. The effects of baicalein and baicalin on mitochondrial function and dynamics: A review. *Pharmacol Res.* [Epub ahead of print] (2015) PMID: 26318266

Pubb. N. 86

G. Civenni, MG. Iodice, SF. Nabavi, S. Habtemariam, SM. Nabavi, CV. Catapano, M. Daglia. Gallic acid and methyl-3-O-methyl gallate: A comparative study on their effects on prostate cancer stem cells. *RSC Advances.* 5(78), 63800-63806 (2015)

Pubb. N. 87

SF. Nabavi, N. Braidy, O. Gortzi, E. Sobarzo-Sanchez, M. Daglia, K. Skalicka-Woźniak, SM. Nabavi. Luteolin as an anti-inflammatory and neuroprotective agent: A brief review. *Brain Res Bull.* [Epub ahead of print] (2015) PMID: 26361743

Pubb. N. 88

SF. Nabavi, S. Habtemariam, T. Ahmed, A. Sureda, M. Daglia, E. Sobarzo-Sánchez, SM. Nabavi. Polyphenolic Composition of *Crataegus monogyna* Jacq.: From Chemistry to Medical Applications. *Nutrients.* 7(9), 7708-28 (2015)

Pubb. N. 89

SF. Nabavi, A. Di Lorenzo, M. Izadi, E. Sobarzo-Sánchez, M. Daglia, SM. Antibacterial Effects of Cinnamon: From Farm to Food, Cosmetic and Pharmaceutical Industries. *Nutrients.* 67(5), 7729-48 (2015)

Pubb. N. 90

SF. Nabavi, N. Braidy, S. Habtemariam, IE Orhan, M. Daglia, A. Manayi, O. Gortzi, SM. Nabavi. Neuroprotective effects of chrysin: From chemistry to medicine. *Neurochem Int.* [Epub ahead of print] (2015) PMID: 26386393

Pubb. N. 91

T. Ahmed, AU. Gilani, M. Abdollahi, M. Daglia, SF. Nabavi, SM. Nabavi. Berberine and neurodegeneration: A review of literature. *Pharmacol Rep.* 67(5), 970-9 (2015).

Pubb. N. 92

R. Gaggeri, D. Rossi, K. Mahmood, D. Gozzini, B. Mannucci, F. Corana, M. Daglia, A. Avanzini, M. Mantelli, E. Martino, S. Collina. Towards elucidating *Eremurus* root remedy: Chemical profiling and preliminary biological investigations of *Eremurus persicus* and *Eremurus spectabilis* root ethanolic extracts. *Journal of Medicinal Plants Research.* 8(41), 1038-1048 (2015).

Pubb. N. 93

SM. Nabavi, M. Daglia, N. Braidy, SF. Nabavi. Natural products, micronutrients, and nutraceuticals for the treatment of depression: A short review. *Nutr Neurosci.* (2015) Nov 27. [Epub ahead of print]

Pubb. N. 94

SM. Nabavi, S. Habtemariam, M. Daglia, N. Shafighi, AJ. Barber, SF. Nabavi. Anthocyanins as a potential therapy for diabetic retinopathy. *Curr Med Chem.* 22 (1), 51-8 (2015).

Pubb. N. 94

A. Di Lorenzo, SF. Nabavi, A. Sured, AH. Moghaddam, S. Khanjani, P. Arcidiaco, SM. Nabavi, M. Daglia. Antidepressive-like effects and antioxidant activity of green tea and GABA green tea in a mouse model of post-stroke depression. *Mol Nutr Food Res.* 60(3):566-79 (2016).

Pubb. N. 95

M. Russo, GL. Russo, M. Daglia, PD. Kasi, S. Ravi, SF. Nabavi, SM. Nabavi. Understanding genistein in cancer: The "good" and the "bad" effects: A review. *Food Chem.* 196, 589-600 (2016).

Pubb. N. 96

M.R. Olivera, S.F. Nabavi, A. Manayi, **M. Daglia**, Z. Hajheydari, S.M. Nabavi. Resveratrol and the mitochondria: From triggering the intrinsic apoptotic pathway to inducing mitochondrial biogenesis, a mechanistic view. *Biochim Biophys Acta.* 1860(4):727-4596 (2016).

Pubb. N. 97

M.R. Olivera, S.F. Nabavi, **M. Daglia**, L. Rastrelli, SM. Nabavi. Epigallocatechin gallate and mitochondria-A story of life and death. *Pharmacol Res.* 104, 70-85 (2016).

Pubb. N. 98

SA. Erdem, SF. Nabavi, IE. Orhan, **M. Daglia**, M. Izadi, SM. Nabavi. Blessings in disguise: a review of phytochemical composition and antimicrobial activity of plants belonging to the genus *Eryngium*. *Daru.* 23, 53 (2015).

Pubb. N. 99

L. Mannina, AP. Sobolev, E. Coppo, A. Di Lorenzo, SM. Nabavi, A. Marchese, **M. Daglia**. Antistaphylococcal activity and metabolite profiling of manuka honey (*Lectospermum scoparium* L.) after in vitro simulated digestion. *Food Funct.* 7, 1664-1670 (2016).

Pubb. N. 100

SF. Nabavi, S. Tejada, WN. Setzer, O. Gortzi, A. Sureda, N. Braidy, **M. Daglia**, A. Manayi SM. Nabavi. Chlorogenic acid and mental diseases: from chemistry to medicine. *Curr Neuropharmacol.* (2016) PMID: 27012954.

Pubb. N. 101

SF. Nabavi, AJ. Barber, C. Spagnuolo, GL. Russo, **M. Daglia**, SM. Nabavi, E. Sobarzo-Sánchez. Nrf2 as molecular target for polyphenols: A novel therapeutic strategy in diabetic retinopathy. *Crit Rev Clin Lab Sci.* (2016) PMID: 26926494.

Pubb. N. 102

SF. Nabavi, N. Braidy, S. Habtemariam, IE. Orhan, **M. Daglia**, A. Manayi, O. Gortzi, SM. Nabavi. Neuroprotective effects of chrysin: From chemistry to medicine. *Neurochem Int.* (2015) PMID: 26386393.

Pubb. N. 103

Nabavi SF, Habtemariam S, Di Lorenzo A, Sureda A, Khanjani S, Nabavi SM, **Daglia M**. Post-Stroke Depression Modulation and in Vivo Antioxidant Activity of Gallic Acid and Its Synthetic Derivatives in a Murine Model System. *Nutrients.* 2016 Apr 28;8(5). pii: E248.

Pubb. N. 104

Manayi A, Nabavi SM, **Daglia M**, Jafari S. Natural terpenoids as a promising source for modulation of GABAergic system and treatment of neurological diseases. *Pharmacol Rep.* 2016 Apr 8;68(4):671-679.

Pubb. N. 105

Gomes-Rochette NF, Da Silveira Vasconcelos M, Nabavi SM, Mota EF, Nunes-Pinheiro DC, **Daglia M**, De Melo DF. Fruit as potent natural antioxidants and their biological effects. *Curr Pharm Biotechnol.* 2016 Apr 25. [Epub ahead of print]

Pubb. N. 106

Nabavi SF, Braidy N, Orhan IE, Badiie A, **Daglia M**, Nabavi SM. Rhodiola rosea L. and Alzheimer's Disease: From Farm to Pharmacy. *Phytother Res.* 2016 Apr;30(4):532-9.

Pubb. N. 107

Marchese A, Orhan IE, **Daglia M**, Barbieri R, Di Lorenzo A, Nabavi SF, Gortzi O, Izadi M, Nabavi SM. Antibacterial and antifungal activities of thymol: A brief review of the literature. *Food Chem.* 2016 Nov 1;210:402-14.

Pubb. N. 108

Tenci M, Rossi S, Bonferoni MC, Sandri G, Boselli C, Di Lorenzo A, **Daglia M**, Icaro Cornaglia A, Gioglio L, Perotti C, Caramella C, Ferrari F. Particulate systems based on pectin/chitosan association for the delivery of manuka honey components and platelet lysate in chronic skin ulcers. *Int J Pharm.* 2016 Jul 25;509(1-2):59-70.

Pubb. N. 109

Tejada S, Manayi A, **Daglia M**, Nabavi SF, Sureda A, Hajheydari Z, Gortzi O, Pazoki-Toroudi H, Nabavi SM. Wound Healing Effect of Curcumin: A Review. *Curr Pharm Biotechnol.* 2016 Jul 21. [Epub ahead of print]

Pubb. N. 110

Javedan G, Shidfar F, Davoodi SH, Ajami M, Gorjipour F, Sureda A, Nabavi SM, **Daglia M**, Pazoki-Toroudi H. Conjugated linoleic acid rat pretreatment reduces renal damage in ischemia/reperfusion injury: Unraveling antiapoptotic mechanisms and regulation of phosphorylated mammalian target of rapamycin. *Mol Nutr Food Res.* 2016 Jul 28. doi: 10.1002/mnfr.201600112.

Pubb. N. 111

Kasi PD, Tamilselvam R, Skalicka-Woźniak K, Nabavi SF, **Daglia M**, Bishayee A, Pazoki-Toroudi H, Nabavi SM. Molecular targets of curcumin for cancer therapy: an updated review. *Tumour Biol.* 2016 Oct;37(10):13017-13028.

Pubb. N. 112

Javed S, Tariq A, Ahmed T, Budzyńska B, Tejada S, **Daglia M**, Nabavi SF, Sobarzo-Sánchez E, Nabavi SM. Tanshinones and mental diseases: from chemistry to medicine. *Rev Neurosci.* 2016 Aug 3. pii: /j/revneuro.ahead-of-print/revneuro-2016-0012/revneuro-2016-0012.xml. doi: 10.1515/revneuro-2016-0012. [Epub ahead of print]

Pubb. N. 113

Barreca D, Bellocco E, D Onofrio G, Nabavi SF, **Daglia M**, Rastrelli L, Nabavi SM. Neuroprotective effects of quercetin: From chemistry to medicine. *CNS Neurol Disord Drug Targets.* 2016 Aug 13. [Epub ahead of print]

Pubb. N. 114

Nabavi SF, Habtemariam S, **Daglia M**, Sureda A, Sobarzo-Sánchez E, Selamoglu Z, Gulhan MF, Nabavi SM. Melatonin and respiratory diseases: a review. *Curr Top Med Chem.* 2016 Aug 24. [Epub ahead of print]

Pubb. N. 115

Nabavi SF, Sureda A, **Daglia M**, Izadi M, Sobarzo-Sánchez E, Rastrelli L, Nabavi SM. Flavonoids and Chagas' disease: the story so far! *Curr Top Med Chem.* 2016 Aug 24. [Epub ahead of print]

Pubb. N. 116

Nabavi SF, Sureda A, **Daglia M**, Izadi M, Nabavi SM. Cranberry for urinary tract infection: from bench to bedside. *Curr Top Med Chem.* 2016. PMID: 27572082

Pubb. N. 117

Miltonprabu S, Tomczyk M, Skalicka-Woźniak K, Rastrelli L, **Daglia M**, Nabavi SF, Alavian SM, Nabavi SM. Hepatoprotective effect of quercetin: From chemistry to medicine. *Food Chem Toxicol.* 2016;(16)30308-8. PMID: 27591927

Pubb. N. 118

Nabavi SM, **Daglia M**. Editorial (Thematic Issue: Phytochemicals for Human Diseases: An Update). *Curr Pharm Biotechnol.* 2016; 17(11):932-3. PMID: 27640643

Pubb. N. 119

Tejada S, Setzer W, **Daglia M**, Nabavi SF, Sureda A, Braidy N, Gortzi O, Nabavi SM. Neuroprotective effects of Ellagitannins: A brief review. *Curr Drug Targets.* 2016. PMID: 27719661

Pubb. N. 120

Núñez Selles AJ, **Daglia M**, Rastrelli L. The potential role of mangiferin in cancer treatment through its immunomodulatory, anti-angiogenic, apoptotic, and gene regulatory effects. *Biofactors.* 2016;42(5):475-491. PMID: 27219221

Pubb. N. 121

Tenci M, Rossi S, Bonferoni MC, Sandri G, Mentori I, Boselli C, Cornaglia AI, **Daglia M**, Marchese A, Caramella C, Ferrari F. Application of DoE approach in the development of mini-capsules, based on biopolymers and manuka honey polar fraction, as powder formulation for the treatment of skin ulcers. *Int J Pharm*. 2016. PMID: 27789370

Pubb. N. 122

Ahmed T, Javed S, Tariq A, Budzy B, D Onofrio G, **Daglia M**, Nabavi SF, Nabavi SM. Daidzein And Its Effects On Brain. *Curr Med Chem*. 2016. PMID: 27804870

Pubb. N. 123

Nabavi SF, Maggi F, **Daglia M**, Habtemariam S, Rastrelli L, Nabavi SM. Pharmacological Effects of Capparis spinosa L. *Phytother Res*. 2016;30(11):1733-1744. PMID: 27406313

Pubb. N. 124

Curti V, Di Lorenzo A, Rossi D, Martino E, Capelli E, Collina S, **Daglia M**. Enantioselective Modulatory Effects of Naringenin Enantiomers on the Expression Levels of miR-17-3p Involved in Endogenous Antioxidant Defenses. *Nutrients*. 2017;9(3).

Pubb. N. 125

Sureda A, Sanches Silva A, Sánchez-Machado DI, López-Cervantes J, **Daglia M**, Nabavi SF, Nabavi SM. Hypotensive effects of genistein: From chemistry to medicine. *Chem Biol Interact*. 2017;268:37-46.

Pubb. N. 126

Di Lorenzo A, Curti V, Tenore GC, Nabavi SM, **Daglia M**. Effects of tea and coffee consumption on cardiovascular diseases and relative risk factors: an update. *Curr Pharm Des*. 2017. PMID: 28215148.

Pubb. N. 127

Pandima Devi K, Rajavel T, **Daglia M**, Nabavi SF, Bishayee A, Nabavi SM. Targeting miRNAs by polyphenols: Novel therapeutic strategy for cancer. *Semin Cancer Biol*. 2017. PMID: 28185862

Pubb. N. 128

Barbieri R, Coppo E, Marchese A, **Daglia M**, Sobarzo-Sánchez E, Nabavi SF, Nabavi SM. Phytochemicals for human disease: An update on plant-derived compounds antibacterial activity. *Microbiol Res*. 2017 Mar;196:44-68.

Pubb. N. 129

Sharifi-Rad J, Sureda A, Tenore GC, **Daglia M**, Sharifi-Rad M, Valussi M, Tundis R, Sharifi-Rad M, Loizzo MR, Ademiluyi AO, Sharifi-Rad R, Ayatollahi SA, Iriti M. Biological Activities of Essential Oils: From Plant Chemoecology to Traditional Healing Systems.

Pubb. N. 130

Goutham G, Manikandan R, Beulaja M, Thiagarajan R, Arulvasu C, Arumugam M, Setzer WN, **Daglia M**, Nabavi SF, Nabavi SM. A focus on resveratrol and ocular problems, especially cataract: From chemistry to medical uses and clinical relevance. *Biomed Pharmacother*. 2017;86:232-241.

ELENCO DELLE COMUNICAZIONI A CONGRESSO

COMUNICAZIONI ORALI

O1- MT. Cuzzoni, **M. Daglia**, C. Dacarro

Attività antibatterica del caffè torrefatto e di caffè in polvere del commercio.

Convegno: Processi di trasformazione e Qualità del caffè.

Verona, 26 settembre 1995.

O2- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Gregotti, M. Racchi, S. Govoni, G. Gazzani

Ex vivo antiradical activity of coffee melanoidins.

Cost Action 919 Workshop – Maillard reaction in foods: chemical technological and nutritional aspects.

Capri, 30-31 Marzo 2001.

O3 - A. Papetti, **M. Daglia**, F. Bertè, C. Gregotti, G. Gazzani

Barley protective activity against rat liver microsome lipid peroxidation.

COST 919 – 7th European Workshop “Recent Advances in Melanoidins Research: technological, chemical and nutritional implications”.

Madrid, 18-19 ottobre 2002.

Book of abstract, pag.26.

O4 – **M. Daglia**, A. Papetti, M. Racchi, C. Lanni, S. Govoni, G. Gazzani

Coffee melanoidins antiradical activity.

COST 919 – 7th European Workshop “Recent Advances in Melanoidins Research: technological, chemical and nutritional implications”.

Madrid, 18-19 ottobre 2002.

Book of Abstract, pag.25.

O5 - **M. Daglia**, A. Papetti, G. Gazzani

Lipoossigenasi del *Cichorium Intybus* var. *silvestre*: isolamento e caratterizzazione.

V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti-Qualità e Sicurezza degli Alimenti.

Parma, 9-12 giugno 2003.

Atti del Convegno, abstract pag. 42.

Atti del Convegno, pag. 103-108.

O6 – A. Papetti, **M. Daglia**, F. Bertè, C. Gregotti, G. Gazzani

Antioxidant activity of roasted barley high molecular weight components.

COST 919 – Melanoidins in Food and Health.

Hamburg, 01-03 luglio 2004.

Book of abstract, pag. 10.

- O7- A. Papetti , C. Pruzzo, **M. Daglia**, P. Grisoli, A. Baccaglia, C. Dacarro, G. Gazzani
Bioactive high molecular mass component induced in barley grain by roasting process.
Cost Action 926/927 Conference - Molecular and physiological effects of bioactive food compounds.
Vienna, 11-14 Ottobre 2006.
Book of abstract, pag. 68.
- O8- **M. Daglia**, A. Papetti, P. Grisoli, C. Aceti, C. Dacarro, G. Gazzani
Coffee brew effects on oral health.
Cost Action 926/927 Conference - Molecular and physiological effects of bioactive food compounds.
Vienna, 11-14 Ottobre 2006.
Book of abstract, pag. 80.
- O9- A. Papetti, **M. Daglia**, C. Aceti, P. Grisoli, C. Dacarro, G. Gazzani
Componenti con proprietà antibatteriche del caffè d'orzo.
VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
Alba, 7-10 Novembre 2006.
Libro degli Abstract, pag. 45.
- O10- A. Papetti, **M. Daglia**, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, G. Gazzani
Attività antiossidante di vini Merlot della Val Canonica.
Convegno Alimentazione e salute in Val Canonica. Brescia, 5 Novembre 2007.
- O11- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, M. Stauder, G. Giusto, G. Gazzani
Biological methods to test potential anticaries activity.
COST 927 Thermally Processed Foods: Possible Health Implication.
Granada, 8-10 maggio 2008.
Book of abstract, pag. 21.
- O12- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, C. Gregotti, G. Gazzani
Determinazione dei composti a-dicarbonilici in alimenti ad alto tenore di zuccheri.
VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
Perugia, 23-26 giugno 2008.
Libro dei riassunti, COM6.
- O13- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, G. Gazzani
Effetto del vino rosso sulla capacità di adesione dello *Streptococcus mutans* a granuli di idrossiapatite.
VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
Perugia, 23-26 giugno 2008.
Libro dei riassunti, COM7.
- O14- **M. Daglia**, M. Stauder, A. Papetti , G. Giusto, C. Pruzzo, G. Gazzani
Melanoidin antioxidant and anticaries properties.
COST 927 Thermally Processed Foods: Possible Health Implication.
Aveiro, 16-17 aprile 2009.

Book of abstract, pag. 21.

O15- **M. Daglia**

Red wine and oral health

SINUT (Società Italiana di Nutraceutica), 1° Congresso Nazionale.

Milano, 11-13 febbraio 2010.

Book of abstract, pag. 29

O16- **M. Daglia**

Impatto di sistemi di packaging attivo sulla valutazione della shelf-life di prodotto: dall'analisi chimica alla valutazione sensoriale

Nanoforum 2010 – Sessione Nanotecnologie e packaging

2010, 16-17 giugno 2010

O 17- **M. Daglia**, A. Papetti, D. Mascherpa, S. Cazzato, G. Gazzani

Prodotti della reazione di Maillard e digestione

VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti

Marsala, 20-24 settembre 2010.

Book of abstract pag 58

O. 18- A. Papetti, **M. Daglia**, D. Mascherpa, C. Carazzone, G. Gazzani

Analisi della frazione polifenolica di vegetali del genere cichorium mediante RP-HPLC-DAD-ESI/MS.

VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti

Marsala, 20-24 settembre 2010.

Book of abstract pag 17

O. 19- A. Papetti, **M. Daglia**, M. Stauder, D. Mascherpa, C. Pruzzo, G. Gazzani

Alimenti funzionali e nutraceutici

83° Convegno Nazionale: Ambiente, salute e nutrizione.

Genova, 21-23 Ottobre 2010-10-23

Riassunti, pag 43

O. 20- M. Stauder, A.Papetti, **M. Daglia**, G. Gazzani, C. Pruzzo

Sostanze presenti negli alimenti ad attività inibente l'adesione dei batteri cariogeni.

83° Convegno Nazionale: Ambiente, salute e nutrizione.

Genova, 21-23 Ottobre 2010-10-23

Riassunti, pag 45

O.21- **M. Daglia**, A. Papetti, G.Gazzani

Chemical characterization of bio-active compounds.

45th Meeting of the Continental European Division of the International Association for Dental Research (CED-IADR)

Budapest, Hungary - August 31-September 3, 2011

O.22- S. Cuccolini, A. Aldini, L. Visai, **M. Daglia**, D. Ferrari

Environmentally friendly lycopene purification from tomato peel waste: enzymatic assisted aqueous extraction.

Abstract of ChimAlsi_2012 IX Italian Congress of Food Chemistry. "Food, Functional Foods and Nutraceuticals". EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 24 Supplementary Issue, p. 11, United Arab Emirates University, ISSN: 2079-052X, Ischia, 3-7 giugno 2012

O.23- D. Mascherpa, A. Papetti, **M. Daglia**, G. Gazzani

Alpha-dicarbonyl compounds reactivity in presence of digestive enzymes and biological activities of reaction products.

Abstract of ChimAlsi_2012 IX Italian Congress of Food Chemistry. "Food, Functional Foods and Nutraceuticals". EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 24 Supplementary Issue, p. 18, United Arab Emirates University, ISSN: 2079-052X, Ischia, 3-7 giugno 2012

O.24- A. Amoroso, G. Maga, **M. Daglia**

Cytotoxicity of alpha-dicarbonyl compounds submitted to *in vitro* simulated digestion process.

Abstract of ChimAlsi_2012 IX Italian Congress of Food Chemistry. "Food, Functional Foods and Nutraceuticals". EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 24 Supplementary Issue, p. 8, United Arab Emirates University, ISSN: 2079-052X, Ischia, 3-7 giugno 2012

O.25 – AP. Sobolev, L. Mannina, V. Curti, **M. Daglia**

Influence of *in vitro* simulated gastroduodenal digestion on the metabolic profile of green tea (*Camellia sinensis*): an NMR investigation.

International Conference on FoodOmics 3rd edition. The science for discovering. Cesena, Italy 22-24 Maggio 2013.

O.26 – V. Curti, E. Capelli, SF. Nabavi, S. Habtemariam, SM. Nabavi, **M. Daglia**

Nutraceutical Properties of Methyl 3-*O*-Methyl Gallate.

Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica (NPCF7). Savigliano (CN), 29-31 maggio 2013.

O.27 – **M. Daglia**, L. Mannina, AP. Sobolev, V. Curti, E. Coppo, A. Marchese

Influence of *in vitro* simulated gastroduodenal digestion on the antibacterial activity of green tea (*Camellia sinensis*).

Second International Congress on Cocoa Coffee and Tea. Napoli 09-11 ottobre 2013.

O.28 – L. Mannina, AP. Sobolev, N. Proietti, **M. Daglia**, D. Capitani

NMR methodology in metabolomics.

Second International Congress on Cocoa Coffee and Tea. Napoli 09-11 ottobre 2013.

O. 29 – **M. Daglia**

Classificazione di vini rossi D.O.C. dell'Oltrepò pavese mediante analisi statistica multivariata OPLS-DA.

"Vino e Olio: la ricerca scientifica per la valorizzazione del territorio". Marsala 21-22 novembre 2013.

O.30 – **M. Daglia**, A. Di Lorenzo, V. Curti

Applicazioni dello studio del profilo metabolico di estratti vegetali ammessi negli integratori alimentari alla luce della legislazione vigente.

IV Workshop APPLICAZIONI DELLA RISONANZA MAGNETICA NELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI, Roma, 19-20 giugno 2014.

- O.31 – V. Curti, E. Capelli, M. Dossena, M. Verri, Al. Bongiorno, A. Di Lorenzo, **M. Daglia**
In vivo effect of regular and decaffeinated coffee on the expression level of miR-181a and miR-21-5p: a potential mechanism of action of the coffee properties.
X CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, Firenze 06-10 luglio 2014.
- O.32 – **M. Daglia**, SF. Nabavi, S. Habtemariam, N. Shafighi, AJ. Barber, SM. Nabavi
Anthocyanins as a potential therapy for diabetic retinopathy.
14th International nutrition & diagnostics conference, Praga 02-05 settembre 2014.
- O.33 – **M. Daglia**, A. Di Lorenzo, V. Curti
Proprietà funzionali del caffè.
XXV Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Arcavacata di Rende.
7-12 settembre 2014.
- O.34 – **M. Daglia**, P. Chavez Carvajal, A. Di Lorenzo, E. Coppo, D. Gozzini, F. Bracco, G. Zanoni, A. Marchese
Antibacterial activity and chemical characterization of *Myrcianthes hallii* (Myrtaceae), used as traditional medicine in Ecuador.
23° SILAE Congress, Marsala 07-12 settembre 2014.
- O.35 – **M. Daglia**, SF. Nabavi, A. Di Lorenzo, L. Mannina, AP. Sobolev, A. Sureda, SM. Nabavi
Chemical composition, influence of digestion and biofunctional properties of green tea and GABA tea (*Camellia sinensis* L.).
International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food ISPMF 2015, Shanghai, 26-29 giugno 2015 (Invited Speaker).
- O.36 – **M. Daglia**, A. Di Lorenzo, E. Coppo, P. Chavez-Carvajal, G. Zanoni, A. Marchese.
Metabolite profiling and antibacterial activity of *Myrcianthes hallii* (myrtaceae), used in traditional medicine in Ecuador.
10° Congresso della Società Botanica Italiana (II International Congress of Plant Sciences), Pavia, 14-18 settembre 2015.
- O.37 - **M. Daglia**, A. Di Lorenzo, SF. Nabavi, A. Sureda, V. Curti, AH. Moghaddamd, S. Khanjani, SM Nabavi.
Green tea (*Camellia sinensis* L.) as functional beverage: a role in post-stroke depression.
XXIV SILAE Congress, Punta Cana, 8-12 settembre 2015.
- O.38 – **M. Daglia**.
Progetto SIO – In Vino Sanitas! Montefalco (Pg) 12 dicembre 2015
- O.39 – P. Canepari, C. Signoretto, **M. Daglia**
Alimentazione e Salute Orale.
XXIV Congresso Internazionale SIO 2016, Milano, 5-6 Febbraio 2016.
- O. 40 – A. Di Lorenzo, S.F. Nabavi, S. Meneghini, S.M. Nabavi, **M. Daglia**.
Maqui (*Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz): in vivo antioxidant activity and antidepressive-like effect of a chemically characterized Maqui berry extract. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti.

Cagliari, 04 ottobre – 07 ottobre 2016.

COMUNICAZIONI POSTER

P1- F. Zani, MT. Cuzzoni, **M. Daglia**, S. Benvenuti, G. Vampa, P. Mazza

Valutazione dell'attività antimutagena di composti isolati da *Glycyrrhiza glabra*.

10° Convegno Nazionale della divisione di Chimica Farmaceutica della Società Chimica Italiana.
Siena, 16-20 Settembre 1991.

P2- **M. Daglia**, MT.Cuzzoni, C. Dacarro

Attività antibatterica di caffè del commercio in polvere istantanei e decaffeinati.

Atti del Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Vol. II (2) 1149-1153.

Giardini Naxos, 24-27 Maggio 1995.

P3- G. Gazzani, A. Papetti, **M. Daglia**, C. Gregotti

Attività biologica dei funghi: proprietà antiossidanti nei confronti dei lipidi cellulari.

1° Convegno Internazionale: Gli Alimenti Montani.

San Michele all'Adige- Trento, 9-11 Ottobre 1996.

Atti del Convegno, pag. 215-219.

P4 – **M. Daglia**, A. Papetti, C. Gregotti, G. Gazzani

Attività antiossidante del caffè.

Convegno Chimica e Alimentazione: Obiettivo Salute.

Roma, 30 Giugno - 1 Luglio 1997.

Atti del Convegno, pag. 9-10.

P5 – G. Gazzani, A. Papetti, **M. Daglia**

Proprietà anti e proossidanti di alimenti vegetali ed influenza dei trattamenti termici su tali proprietà.

3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA).

Villa Erba – Cernobbio, 11-12 Settembre 1997.

Atti del Convegno, pag. 642-649.

P5 – **M. Daglia**, A. Papetti, C. Gregotti, C. Dacarro, G. Gazzani

Antibacterial and antioxidant activities of coffee beverage.

7th Meeting on Recent Developments in Pharmaceutical Analysis (RDPA '97).

Island of Elba, 16-20 Settembre 1997.

Book of Abstract, pag. 102.

P6 – R. Tarsi, C. Pruzzo, **M. Daglia**, A. Papetti, G. Gazzani, C. Dacarro

Influenza del caffè sulle capacità adesive di *Streptococcus mutans*.

Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia.

Baveno, 24-27 Settembre 1997.

Atti del Convegno, pag. 155.

P7 – G. Gazzani, A. Papetti, **M. Daglia**, C. Gregotti

Isolation of antioxidant components from *Cichorium intybus*.

8th International Meeting on Recent Development in Pharmaceutical Analysis (RDPA '99)

Roma, 29 Giugno-3 Luglio 1999.
Book of Abstracts, pag. 86.

P8 – **M. Daglia**, A. Papetti, C. Gregotti, G. Gazzani
Attività antiossidante e protettiva di vegetali del genere Cichorium.
4° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA).
Villa Erba – Cernobbio, 16-17 Settembre 1999.
Atti del Convegno, pag. 913-920.

P9 – G. Gazzani, **M. Daglia**, A. Papetti
Attività antiradicalica specifica di vegetali del genere Cichorium.
IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti-Qualità Nutrizionale e Sicurezza degli Alimenti
Ferrara, 28-30 Giugno 2000.
Riassunti delle comunicazioni, pag. 61.
Atti del Convegno, pag. 454-458.

P10 - S. Govoni, E. Masoero, **M. Daglia**, A. Papetti, M. Racchi, G. Gazzani
Activity of stabilized vegetable extracts against oxidative stress and beta amyloid toxicity.
7th International Conference on Alzheimer's Disease and Related Disorders-World Alzheimer
Congress 2000 Washington, D.C., U.S.A., 9-18 Luglio 2000.
Book of Abstract, pag. S111.

P11 – A. Papetti, **M. Daglia**, G. Gazzani
Influenza dei trattamenti tecnologici sulle proprietà antiossidanti di alcuni vegetali del genere
Cichorium.
XIV Congresso Nazionale S.I.S.A. – Alimenti tra futuro e tradizione. Salute, sicurezza e legislazione.
Roma, 12-13 Ottobre 2000.
Riassunti delle relazioni orali e dei posters, pag. D13.

P12 - C. Lanni, G. Gazzani, **M. Daglia**, A. Papetti, C. Pelosi, S. Govoni, M. Racchi
Vegetable extracts protect IMR32 against H₂O₂ induced toxicity.
XXX Congresso Nazionale della Società Italiana di Farmacologia.
Genova, 30 Maggio – 2 Giugno 2001.
Abstract Content: Pharmacological research, vol.43 suppl. A, pag. 57.

P13 - G. Gazzani, A. Papetti, **M. Daglia**
Water soluble anti- prooxidant compounds in Treviso chicory.
9th International Meeting on Recent Developments in Pharmaceutical Analysis (RDPA '01).
Lipari, Aeolian Islands, Messina, Italy, 5-8 Giugno 2001.
Book of Abstract, pag 24.

P14 - M. Racchi, **M. Daglia**, C. Lanni, A. Papetti, C. Pelosi, S. Govoni, G. Gazzani
Anti-hydroxyl radical activity of common edible vegetables.
Food & Nutrition for better health – A European Conference: highlights from EC research
programmes (HEALFO conference).
Santa Maria Imbaro - Lanciano, 13-15 Giugno 2001.
Book of Abstracts, pag.132-133.

P15 - C. Pelosi, **M. Daglia**, C. Lanni, A. Papetti, S. Govoni, G. Gazzani, M. Racchi
Antiradical activity of vegetables commonly included in the mediterranean diet.
The Decade of the Brain at the C. Mondino Foundation: Ten years of Research in Experimental Neurobiology (1990-2000).
Pavia, 24-26 Giugno 2001.
Book of Abstract, Functional Neurology 16(2), pag. 195.

P16 - **M. Daglia**, A. Papetti, G. Gazzani
Attività anti e proradicalica di frazioni dei componenti idrosolubili di *Cichorium intybus* var. *silvestre* (radicchio di Treviso IGP).
5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti.
Villa Erba – Cernobbio, 13-14 Settembre 2001.
Book of Abstract, pag. 59.

P17 - A. Papetti, P. Grisoli, **M. Daglia**, C. Dacarro, G. Gazzani
Attività antiradicalica dei componenti idrosolubili di *Brassica oleracea* var. *botrytis* L. in colture di *Staphylococcus aureus*.
5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA).
Villa Erba – Cernobbio, 13-14 Settembre 2001.
Atti del Convegno pag. 978-982.

P18 – **M. Daglia**, M. Racchi, C. Lanni, A. Papetti, S. Govoni, G. Gazzani
Attività antiradicalica dei componenti idrosolubili dei semi di *Coffea robusta* tostati.
XVI Convegno Nazionale – Divisione di Chimica Farmaceutica – Società Chimica Italiana.
Sorrento, 18-22 settembre 2002.
Atti del Convegno, pag. 264.

P19 – E. De Lorenzi, G. Caccialanza., C. Lanni, G. Gazzani, **M. Daglia**, A. Papetti, P. Giunchedi, V. Bellotti, P. Mangione, S. Giorgetti, S. Grossi, S. Govoni, M. Racchi
L'ipotesi della cascata amiloide nella malattia di Alzheimer: studi su strategie di neuroprotezione.
Giornate di incontro-collaborazione tra le Università di Pavia e Sassari.
Pavia, 14-15 ottobre 2002.
Atti del Convegno, pag. 36.

P20 – **M. Daglia**, M. Racchi, C. Lanni, A. Papetti, S. Govoni, G. Gazzani
Attività antiradicalica dei componenti idrosolubili dei semi di *Coffea robusta* tostati.
Giornate di incontro-collaborazione tra le Università di Pavia e Sassari.
Pavia, 14-15 ottobre 2002.
Atti del Convegno, pag. 44.

P21 - A. Papetti, M. Racchi, C. Lanni, **M. Daglia**, S. Govoni, G. Gazzani
Attività antiradicalica del caffè verde e tostato.
Food Authenticity and Food Safety (FAFS) – Conferenza Nazionale “Metodiche Analitiche Avanzate Applicate all’Autenticazione ed alla Sicurezza Alimentare”.
Novara, 17-18 ottobre 2002.
Atti del Convegno, pag. P3.

P22 – C. Lanni, **M. Daglia**, A. Papetti, G. Gazzani, S. Govoni, M. Racchi

In vitro and *ex vivo* antihydroxyl radical activity of green and dark roasted coffee.
VII ITINAD Annual Meeting, Italian Interdisciplinary Network on Alzheimer disease.
Sorrento, 22-24 maggio 2003.
Atti del Convegno, pag. 95.

P23 – A. Papetti, **M. Daglia**, F. Bertè, C. Gregotti, G. Gazzani
In vitro antiradical and *ex vivo* protective activities of green and roasted barley.
10th RDP-Meeting on Recent Developments in Pharmaceutical Analysis.
Cogne, 28 giugno-1 luglio 2003.
Atti del Convegno, pag.96.

P24 – A. Papetti, **M. Daglia**, C. Gregotti, G. Gazzani
Componenti antiossidanti dell'orzo tostato.
Antiossidanti in Alimenti dell'Area Mediterranea-Valutazioni Chimico Nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore.
Roma, 11-12 novembre 2003.
Atti del Convegno, pag.33.

P25 – **M. Daglia**, A. Papetti, G. Gazzani
Green and roasted coffee antiradical stability in chemical system.
Chemical Reaction in Food V.
Praga, 29 settembre – 1 ottobre 2004.
Proceedings, FECS-Event No. 299 Czech. J. Food Sci., 22 Special Issue, 191-194, 2004.

P26 – SC. Lenzken, **M. Daglia**, A. Papetti, G. Gazzani., C. Lanni, M. Racchi
Antioxidant activities of coffee and common diet vegetables: some suggestions for a healthy aging.
International Meeting "The Aging People".
Pavia 2-4 settembre 2004.
Atti del Convegno, p.110.

P27 – R. Tarsi, **M. Daglia**, A. Papetti, A. Baccaglia, M. Cosmo, C. Dacarro, G. Gazzani, C. Pruzzo
Sostanze presenti negli alimenti utili per la prevenzione della carie dentale: inibizione dell'adesività di streptococchi orali da parte del caffè d'orzo.
33° Congresso Nazionale Società Italiana di Microbiologia.
Napoli, 16-19 Ottobre 2005.
Atti del Convegno, pag. 26.

P28- A. Papetti, R. Tarsi, **M. Daglia**, P. Grisoli, C. Dacarro, C. Pruzzo, G. Gazzani
Effect of Barley Coffee on the Adhesive Properties of Oral Streptococci.
Cost Action 927- IMARS. The Maillard reaction in Food and Medicine.
Napoli, 24-27 Maggio 2006.
Book of abstract, pag. 21.

P29- **M. Daglia**, A. Papetti, P. Grisoli, C. Aceti, C. Corradini, C. Dacarro, G. Gazzani
Isolamento ed identificazione di componenti del vino ad attività antibatterica.
VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
Alba, 7-10 Novembre 2006.

Libro degli Abstract, pag. 221.

P30- A. Papetti, C. Pruzzo, **M. Daglia**, C. Aceti, P. Grisoli, A. Baccaglia, C. Dacarro, G. Gazzani
Proprietà antiossidanti ed antiadesive del caffè d'orzo.

VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.

Alba, 7-10 Novembre 2006.

Libro degli Abstract, pag. 223.

P31- **M. Daglia**, A. Papetti, P. Grisoli, C. Aceti, C. Dacarro, G. Gazzani

Isolamento ed identificazione di componenti del caffè tostato ad attività antibatterica.

VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.

Alba, 7-10 Novembre 2006.

Libro degli Abstract pag. 224.

P32- **M. Daglia**, A. Papetti, M. Stauder, G. Giusto, C. Aceti, B. Sordelli, V. Spini, G. Gazzani

Anti-adhesive effect of red wine on *Streptococcus mutans* adhesive properties on saliva coated hydroxyapatite beads.

12th International Meeting on Recent Developments in Pharmaceutical Analysis (RDPA 2007).

Isola D'Elba 23-26 Settembre 2007.

Book of abstract, pag. 241.

P33- A. Papetti, **M. Daglia**, C. Aceti, B. Sordelli, V. Spini, C. Carazzone, G. Gazzani

Hidroxicinnamic acid derivatives occurring in cichorium endivia vegetables.

12th International Meeting on Recent Developments in Pharmaceutical Analysis (RDPA 2007).

Isola D'Elba 23-26 Settembre 2007.

Book of abstract, pag. 240

P34- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, C. Gregotti, G. Gazzani

Effect of roasting process on coffee alfa-dicarbonyl compounds content.

Scientific Symposium Food Safety, Nutrition and Nanotechnology.

Parma, 4 ottobre 2007.

P35- **M. Daglia**, A. Papetti, B. Repetto, A. Karbowiak, C. Aceti, B. Sordelli, V. Spini, G. Gazzani

Effect of red wine on the adhesive properties of oral streptococci.

3rd International Conference on polyphenols and health.

Kyoto, 27 Novembre – 1 Dicembre 2007.

Book of abstract pag. 153.

P36- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, C. Gregotti, G. Gazzani

Ex- vivo antiperoxyl radical activity of coffee melanoidins.

3rd International Conference on polyphenols and health.

Kyoto, 27 Novembre – 1 Dicembre 2007.

Book of abstract pag. 154.

P37- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, G. Gazzani

Potenziale attività anticarie del vino.

31° Congresso mondiale della vigna e del vino. VI assemblea generale dell'O.I.V.

Verona, 15-20 giugno 2008.

Book of abstract, pag.398

P38- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, C. Gregotti, G. Gazzani
Attività protettiva delle melanoidine del caffè nei confronti della perossidazione lipidica.
VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
Perugia, 23-26 giugno 2008.
Libro dei riassunti, pag. POS12.

P39- **M. Daglia**, A. Papetti, C. Aceti, V. Spini, B. Sordelli, G. Gazzani
Attività antiradicalica delle melanoidine della birra.
VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
Perugia, 23-26 giugno 2008.
Libro dei riassunti, pag. POS13

P40- **M. Daglia**, A. Papetti, D. Mascherpa, B. Sordelli, G. Gazzani
Isolation and determination of alfa-dicarbonyl compounds in balsamic vinegars from Modena
Euro Food Chem XV – Food for Future
Copenhagen, 5-8 luglio 2009
Book of abstract, pag 42

P41- **M. Daglia**, M. Stauder, A. Papetti, G. Giusto, C. Pruzzo, G. Gazzani
Coffee melanoidin anticaries properties
Euro Food Chem XV – Food for Future
Copenhagen, 5-8 luglio 2009
Book of abstract, pag 122

P42-A. Papetti, **M. Daglia**, D. Mascherpa, C Carazzone, G. Gazzani
HPLC-DAD-ESI-MSn screening of phenolic compounds in cichorium endivia vegetables.
Euro Food Chem XV – Food for Future
Copenhagen, 5-8 luglio 2009
Book of abstract, pag 158

P43- **M. Daglia**, A. Papetti, D. Mascherpa, B. Sordelli, G. Gazzani
Determination of alfa-dicarbonyl compounds in foods with a high content of free sugars
13th International Meeting on Recent Developments in Pharmaceutical Analysis (RDPA 2009).
Milano 9-12 settembre 2009.
Book of abstract, pag. 123

P44- **M. Daglia**, A. Papetti, M. Stauder, D. Mascherpa, B. Sordelli, C. Pruzzo, G. Gazzani
Nutraceutical biomolecules and nanocarriers
2nd National Nanomedicine Conference
Pavia, 21-22 settembre 2009
Book of abstract.

P45 - A. Papetti, **M. Daglia**, D. Mascherpa, G. Gazzani
Isolation and identification of a-dicarbonyl compounds by RP-HPLC-DAD-ESI/MS in roasted barley
1st Mass Spectrometry Food Day
Parma, 2-3 dicembre 2009.

Book of abstract pag 152.

P46- **M. Daglia**, A. Papetti, D. Mascherpa, S. Cazzato, G. Gazzani
Effetto della digestione gastrointestinale sui composti alfa-dicarbonilici nel vino
VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti
Marsala, 20-24 settembre 2010.
Book of abstract pag 220

P47- D. Mascherpa, A. Papetti, C. Carazzone, **M. Daglia**, G. Gazzani
Derivati dell'acido idrossicinnamico nel radicchio variegato di Castelfranco
VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti
Marsala, 20-24 settembre 2010.
Book of abstract pag 89

P48- D. Mascherpa, A. Papetti, C. Carazzone, **M. Daglia**, G. Gazzani
Fingerprint della frazione polifenolica di vegetali del genere cichorium
SINUT (Società Italiana di Nutraceutica), 2° Congresso Nazionale.
Milano, 24-26 febbraio 2011.
Book of abstract, pag. 80

P49- D. Mascherpa, A. Papetti, C. Carazzone, **M. Daglia**, G. Gazzani
HPLC-DAD-ESI-MSn screening of phenolic compounds in chicorium endivia vegetables
V AltUN Annual Meeting
Vaccines: prevention is better than cure Current Status and Future prospects
Pavia, 11-12 marzo 2011.
Book of abstract: poster display section

P50- **M. Daglia**, A. Leoni, G. Sinatra, P. De Sinno, S. Capitani, P. Armano, C.A. Panont
Relationship between the blend of grapes of Bonarda D.O.C. red wine from Oltrepò Pavese and
red colour.
Italian Congress of Food Chemistry. "Food, Functional Foods and Nutraceuticals". EMIRATES
JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 24 Supplementary Issue, p. 121, United arab Emirates
University, ISSN: 2079-052X, Ischia, 3-7 giugno 2012

P51- A. Papetti, D. Mascherpa, **M. Daglia**, E. Zaura, P. Lingström, M. Stauder, C. Signoretto, I. Ofek,
J. Pratten, M. Wilson, D. Spratt, G. Gazzani
Potential antigingivitis activity of shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) extract. Italian Congress of
Food Chemistry. "Food, Functional Foods and Nutraceuticals". EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND
AGRICULTURE, vol. 24 Supplementary Issue, p. 122-123, United arab Emirates University, ISSN:
2079-052X, Ischia, 3-7 giugno 2012

P52 – L. Mannina, AP. Sobolev, E. Coppo, S. Collina, A. Marchese, **M. Daglia**
Antibacterial activity and metabolite profiling of manuka honey (*Lectospermum scoparium* L.)
submitted to *in vitro* simulated digestion.
X CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, Firenze 6-10 luglio 2014.
Book of abstract: pag 95

P53 – A. Di Lorenzo, AP. Sobolev, V. Curti, GC. Tenore, L. Mannina, **M. Daglia**

Chemical composition of unifloral honeys produced by the Sicilian black honeybees (*Apis mellifera* spp. *sicula*).

X CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, Firenze 6-10 luglio 2014.

Book of abstract: pag 101

P54 – MG. Iodice, G. Civenni, SF. Nabavi, S. Habtemariam, SM. Nabavi, C. Catapano, **M. Daglia**
Effects of Gallic acid and methyl-3-O- methyl gallate on the cancer stem cell and NF-kB pathway in prostate cancer cell.

X CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, Firenze 6-10 luglio 2014.

Book of abstract: pag 116

P55 – S. Vista, L. Mannina, AP. Sobolev, A. Di Lorenzo, **M. Daglia**, CG. Tenore, D. Capitani
Mieli "esotici" tramite NMR e MS.

IV Workshop APPLICAZIONI DELLA RISONANZA MAGNETICA NELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI, Roma, 19-20 giugno 2014.

Book of abstract: pag 46

P56 - M. Tenci, S. Rossi, F. Ferrari, **M. Daglia**, A. Di Lorenzo, M.C. Bonferoni, G. Sandri, M. Mori, C. Boselli, C.M. Caramella

Pectin beads for the combined delivery of platelet lysate and manuka honey to promote wound healing.

Proceedings of 7th Annual Thematic Workshop of CRS Italy Chapter Nanomedicine: pharmacokinetic challenges, targeting and clinical outcomes In: 7th Annual Thematic Workshop of CRS Italy Chapter Nanomedicine: pharmacokinetic challenges, targeting and clinical outcomes.

6-8 Novembre, 2014, Firenze, Italia.

P57 - M. Tenci, S. Rossi, F. Ferrari, **M. Daglia**, A. Di Lorenzo, M.C. Bonferoni, G. Sandri, M. Mori, C. M. Caramella

Platelet lysate and manuka honey loaded-pectin particles to promote healing of skin chronic ulcers.

Proceedings of AAPS Annual meeting and Exhibition In: AAPS Annual meeting and Exhibition.

2-6 Novembre 2014, San Diego, CA, USA.

P58 – A. Di Lorenzo, S.F. Nabavi, V. Curti, S. Habtemariam, S.M. Nabavi, and **M. Daglia**. Promising role of gallic acid and its derivatives in a murine model of post-stroke depression. XXIII National Meeting on Medicinal Chemistry and IX Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica – 2015 - Fisciano (SA).

P59 – V. Curti, A. Di Lorenzo, D. Rossi, E. Martino, E. Capelli, S. Collina, **M. Daglia**. Enantioselective modulatory effects of (S)-naringenin and (R)-naringenin on miR-17-3p and miR-25-5p. 10th World Congress on Polyphenols Applications: Porto Polyphenols 2016.

Porto, 29 giugno- 01 luglio 2016.

P60 – **M. Daglia**, V. Curti, V. Zaccaria, A. Di Lorenzo, S. Meneghini, A. Fachini. *In vitro* effect of Brazilian propolis on the expression levels of miRNA-27A-3P and miRNA-19A-3. Silae 2016.

Modena, 11 settembre – 15 settembre 2016.

P61 – A. Di Lorenzo, A.P. Sobolev, S. Meneghini, S.M. Nabavi, L. Mannina, **M. Daglia**. A multi-methodological approach to underline differences in the metabolite profiling of different types of tea (*Camellia sinensis* L.). The 1st International Conference on Food Bioactives & Health. Norwich, 13 settembre -15 settembre 2016.

P62 – G. Javedan, A. Di Lorenzo, F. Shidfar, S.H. Davoodi, M. Ajami, F. Gorjipour, A. Sureda, S.M. Nabavi, H.P. Toroudi, **M. Daglia**. Conjugated linoleic acid pretreatment reduces renal damage in ischemia/reperfusion injury in rats: antiapoptotic mechanisms and regulation of phosphorylated mammalian target of rapamycin (P-mTOR). The 1st International Conference on Food Bioactives & Health. Norwich, 13 settembre -15 settembre 2016.

P63 – A. Di Lorenzo, S.F. Nabavi, S. Meneghini, S.M. Nabavi, **M. Daglia**. Towards the exploration of Maqui nutraceutical properties: a chemically characterized Maqui berry extract active in the modulation of post-stroke depression. The 1st International Conference on Food Bioactives & Health. Norwich, 13 settembre -15 settembre 2016.

P64 – **M. Daglia**, V. Curti, V. Zaccaria, A. Di Lorenzo, A. Fachini. The effect of green (Brazilian) propolis on the expression levels of miRNAs related to oxidative stress and inflammation. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 04 ottobre – 07 ottobre 2016.

P65 – V. Curti, A. Di Lorenzo, D. Rossi, E. Martino, E. Capelli, S. Collina, **M. Daglia**. Epigenetic effect of naringenin: effects of (S)-naringenin and (R)-naringenin on miR-17-3p and miR-25-5p expression levels. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 04 ottobre – 07 ottobre 2016.

P66 – G. Javedan, A. Di Lorenzo, A.J. Tsetegho, F. Shidfar, S.H. Davoodi, M. Ajami, F. Gorjipour, A. Sureda, S.M. Nabavi, H.P. Toroudi, **M. Daglia**. In vivo protective effect of conjugated linoleic acid pretreatment on rat renal damage induced by ischemia/reperfusion injury. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 04 ottobre – 07 ottobre 2016.

P67 – A. Di Lorenzo, A.P. Sobolev, S. Meneghini, S.M. Nabavi, L. Mannina, **M. Daglia**. HPLC-PAD-ESI/MSn and NMR analysis of the metabolite profiling of different types of tea (*Camellia sinensis* L.). XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 04 ottobre – 07 ottobre 2016.

P68 – T. Bavaro, **M. Daglia**, P. Francescato, S. Meneghini, C.F. Morelli, L.P. Orio, F. Romagnuolo, D. Ubiali, G. Speranza. Valorization of rice bran oil and protein. XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 04 ottobre – 07 ottobre 2016.

Book Chapters

Nabavi, S.F., **Daglia, M.**, Sureda A., Nabavi, S.M. "Fluoride-induced oxidative stress in the liver". Victor R. Preedy (ed.), Food and nutritional components in focus (Fluoride chemistry, analysis, function and effects), Royal Society of Chemistry; UK; Volume 2015-January, Issue 6, 2015, Pages 271-291

Nabavi, S.F., **Daglia, M.**, Sobarzo-Sánchez, E., Nabavi, S.M. "Trabectedin: a marine alkaloid with anticancer effects". Eduardo Sobarzo-Sánchez (ed.), Alkaloids: Biosynthesis, Biological Roles and Health Benefits, NOVA SCIENCE PUBLISHERS, USA, ril 01, 2015, Pages 217-230

Nabavi, S.F., **Daglia, M.**, Sobarzo-Sánchez, E., Nabavi, S.M. " Boldine as antioxidant: from farm to pharmacy." Eduardo Sobarzo-Sánchez (ed.), Alkaloids: Biosynthesis, Biological Roles and Health Benefits, NOVA SCIENCE PUBLISHERS, USA, Ril 01, 2015, Pages 217-230