

**Adele Papetti, PhD, (23-01-2970)**

**Ricercatore confermato**, Dipartimento di Scienze del Farmaco, Università di Pavia  
Responsabile Nutraceutical & Food Chem Toxicol Analysis Laboratory

**Curriculum vitae**

Education and training

- 1994: Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Università di Pavia
- 1995 Esame di Stat per l'abilitazione alla professione di Farmacista
- 1998: Diploma triennale Scuola di Specializzazione in Farmacia Industrial, Università di Pavia
- 2001: Dottore di Ricerca in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Università di Pavia
- 2001: Diploma triennale in Formazione Superiore post-laurea, Università di Pavia
- 2001: Vincitrice Assegno di ricerca biennale, Dipartimento di Chimica Farmaceutica, Università di Pavia
- 2003: Vincitrice Assegno di ricerca biennale, Dipartimento di Chimica Farmaceutica, Università di Pavia
- 2006: Vincitrice Valutazione Comparativa Ricercatore SSD CHIM/10 e presa di servizio presso Dipartimento di Chimica Farmaceutica (oggi Scienze del Farmaco), Università di Pavia.
- 2013: Idoneità di Professore di Seconda Fascia SSD CHIM/10

Attività didattiche/organizzative

- 1995-2006: coadiutore alla didattica, assistente ai laboratori e supervisore di studenti in internato di tesi per Farmacia e Chimica e Tecnologia Farmaceutiche.
- 2003-2009: responsabile della Segreteria Organizzativa per i seguenti eventi residenziali ECM (Educazione Continua in Medicina) organizzati presso la Facoltà di Farmacia (Provider).
- 2003 Membro del Comitato Organizzatore del 10<sup>th</sup> International Meeting on Recent Developments in Pharmaceutical Analysis (*RDPA 2003*)
- 2006/2007-2009/2010 Titolarietà del corso di "Alimenti e Dietetici", Corsi di Laurea in Farmacia, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche e Tecniche Erboristiche, Università di Pavia
- 2006/2007-2012/2013 Titolarietà del corso di "Chimica Analitica", Corsi di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Università di Pavia
- 2006 – oggi: relatore di 68 Tesi Compilative e di 40 Tesi Sperimentali in Farmacia e Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
- 2007-oggi: Docente di Corsi di Aggiornamento per Farmacisti nell'ambito di eventi residenziali ECM (Educazione Continua in Medicina)
- 2009/2010-oggi: Titolarietà del modulo di "Alimenti e cosmesi", Master di secondo livello in Scienze Cosmetologiche, Università di Pavia
- 2010/2011 –oggi: Titolarietà del modulo "Chimica dei prodotti minori degli alimenti ad attività salutistica" Master di secondo livello in Prodotti nutraceutici: progettazione, sviluppo formulativo, controllo e commercializzazione, Università di Pavia
- 2010/2011 – oggi: Titolarietà del corso "Integratori Alimentari e Alimenti a Fini Medici Speciali" Corsi di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Università di Pavia
- 2011- oggi: Docente dell'Istituto Tecnico Superiore per le Nuove Tecnologie della Vita, ITS Bergamo (Italy)
- 2013/2014 – oggi: Titolarietà del corso "Prodotti Dietetici", Corsi di Laurea in Farmacia, Università di Pavia

- 2014 –oggi: Tutore di Dottorato di Ricerca
- 2014/2015 – oggi: Titolarità del corso “Esercitazioni di Analisi Farmaceutica (Qualitativa)”, (Insegnamento: Analisi Farmaceutica 2), Corso di Laurea in Farmacia, Università di Pavia.
- 2015/2016: Titolarità del corso “Dietofarmacologia dello Sport” Corso di Laurea in Farmacia, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Università di Pavia.

Adele Papetti è Membro della Società Chimica Italiana (SCI) e Professional Member of Institute of Food Technologists.

Fa parte dell’Editorial Board di "Applied Food Biotechnology ", “EC Nutrition”, and “Journal of Food and Nutrition Research”.

#### Linee di ricerca

- 1- Studio delle proprietà biologiche dei componenti minori degli alimenti (nutraceutici e xenobiotici)
- 2-Studio degli effetti della digestione gastrica simulata in vitro sugli xenobiotici
- 3- Ricerca di nuovi agenti anti-glicanti di origine naturale
- 4-Identificazione, isolamento e studi di stabilità di nuovi pigmenti naturali
- 5-Sviluppo e validazione di nuovi metodi cromatografici applicati al settore food (HPLC-DAD e HPLC-ESI-MS<sup>n</sup>)
- 6-Fingerprinting di frazioni polifenoliche estratte da matrici vegetali mediante spettrometria di massa

#### **Progetti di ricerca a cui ha partecipato (ultimi 16 years)**

- 2015-2017 “Sviluppo di nuovi bioreattori dinamici per la simulazione della digestione di xenobiotici” finanziato da I-Care Europe onlus
- 2011- “Progetto di Ateneo 2000 – Sottoprogetto: Effects of dietary components on amyloid fibrils”, Università di Pavia
- 2001 “Componenti antiossidanti dei radicchi rossi e variegati” Regione Veneto (Direzione Regionale Politiche Agricole Strutturali)
- 2003 MIUR “Diet components useful in the prevention of caries and other oral cavity infectious diseases” – (Cofin 2003)
- 2005 MIUR “Isolation and chemical-physical characterization of food components active against parodontopathogens” (Cofin 2005)
- 2006 EU within the Framework Programme 6 (FP6) - Thematic Priority 5: Food Quality and Safety, 4th Thematic call. Specific Targeted Research Project (STREP): “Towards functional foods for oral healthcare – isolation, identification and evaluation of beverage and food components with anti-caries and/or antigingivitis activities”.

Numero totale di pubblicazioni: 57

H index: 20 (Scopus Database, update 26<sup>th</sup> February, 2018)

Number of citation: 1460 (Scopus Database, update 26<sup>th</sup> February, 2018)

#### **Elenco pubblicazioni**

G. Gazzani, **A. Papetti**, M. Daglia, E. De Lorenzi.  
"Oxidation of edible oils induced by thermal treatment".  
*Journal of Food Science and Nutrition*, 26, 72-79, 1997.

M. Daglia, **A. Papetti**, C. Dacarro, G. Gazzani.

"Isolation of an antibacterial component from roasted coffee".  
*Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 18, 219-225, 1998.  
DOI: 10.1016/S0731-7085(98)00177-0

G. Gazzani, **A. Papetti**, G. Massolin, M. Daglia.  
"Anti- and prooxidant activity of water soluble components of some common diet vegetables and the effect of thermal treatment".  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 4118-4122, 1998.  
DOI: 10.1021/jf980300o

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".  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 4123-4127, 1998.  
DOI: 10.1021/jf980301g

G. Gazzani, M. Daglia, **A. Papetti**, C. Gregotti.  
"In vitro and ex vivo anti- and prooxidant components of *Cichorium intybus*".  
*Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 23, 127-133, 2000.  
DOI: 10.1016/S0731-7085(00)00282-X

M. Daglia, **A. Papetti**, C. Gregotti, F. Bertè, G. Gazzani.  
"In vitro antioxidant and ex vivo protective activities of green and roasted coffee".  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 1449-1454, 2000.  
DOI: 10.1021/jf990510g

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".  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 1225-1229, 2002.  
DOI: 10.1021/jf010958t

M. Racchi, M. Daglia, C. Lanni, **A. Papetti**, S. Govoni, G. Gazzani.  
"Antiradical activity of water soluble components of common diet vegetables".  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 1272-1277, 2002.  
DOI: 10.1021/jf010961c

**A. Papetti**, M. Daglia, G. Gazzani.  
"Anti- and pro-oxidant water soluble activity of *Cichorium* genus vegetables and effect of thermal treatment".  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 4696-4704, 2002.  
DOI: 10.1021/jf020123y

**A. Papetti**, M. Daglia, G. Gazzani.  
"Anti- and pro-oxidant activity of water soluble compounds in *Cichorium intybus* var. *silvestre* (Treviso red chicory)".  
*Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 30, 939-945, 2002.  
DOI: 10.1016/S0731-7085(02)00473-9

M. Daglia, R. Tarsi, **A. Papetti**, P. Grisoli, C. Dacarro, C. Pruzzo, G. Gazzani.  
"Radiant smiles thanks to coffee?".  
*Agro Food Industry Hi-Tech*, 13(2), 3, 2002.

ISSN: 11206012

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”.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 1700-1704, 2004.  
DOI: 10.1021/jf030298n

M. Daglia, **A. Papetti**, G. Gazzani  
“Green and roasted coffee antiradical activity stability in chemical systems”  
*Czech Journal of Food Science*, 22, 191-194, 2004.  
ISSN [1212-1800](#)

M. Daglia, C. Aceti, S. Giorgetti, **A. Papetti**, G. Gazzani.  
“Purification and characterization of *Cichorium intybus* var. *silvestre* lipoxigenase”.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 6448-6454, 2005.  
DOI: 10.1021/jf058022y

**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”.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 1209-1216, 2006.  
DOI: 10.1021/jf058133x

**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 Chemistry*, 97, 157-165, 2006.  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2005.03.036

**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”.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 278-284, 2007.  
DOI: 10.1021/jf062090i

M. Daglia, **A. Papetti**, P. Grisoli, C. Aceti, C. Dacarro, G. Gazzani  
“Antibacterial activity of red and white wine against oral streptococci”  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 5038-5042, 2007.  
DOI: 10.1021/jf070352q

S. Rossi, M. Marciello, G. Sandri, F. Ferrari, M.C. Bonferoni, **A. Papetti**, C. Caramella, C. Dacarro, P. Grisoli  
“Wound dressings based on chitosans and hyaluronic Acid for the release of chlorhexidine diacetate in skin ulcer therapy”.  
*Pharmaceutical Development and Technology*, 12, 415-422, 2007.  
DOI: 10.1080/10837450701366903

M. Daglia, **A. Papetti**, C. Aceti, B. Sordelli, V. Spini, G. Gazzani  
“Isolation and determination of  $\alpha$ -dicarbonyl compounds by RP-HPLC-DAD in green and roasted coffee”  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 8877-8882, 2007.  
DOI: 10.1021/jf071917l

M. Daglia, **A. Papetti**, C. Aceti, B. Sordelli, V. Spini, G. Gazzani  
“Isolation, identification, and quantification of roasted coffee antibacterial compounds”  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 10208-10213, 2007.  
DOI: 10.1021/jf0722607

**A. Papetti**, M. Daglia, C. Aceti, B. Sordelli, V. Spini, C. Carazzone, G. Gazzani  
“Hydroxycinnamic acid derivatives occurring in *Cichorium endivia* vegetables”  
*Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 48, 472-476, 2008.  
DOI: 10.1016/j.jpba.2008.04.014.

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”  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 11653-11660, 2008.  
DOI: 10.1021/jf802018c.

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”  
*Food Chemistry*, 119, 1182-1188, 2010.  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.08.037

M. Stauder, **A. Papetti**, M. Daglia, L. Vezzulli, G. Gazzani, P. Varaldo, C. Pruzzo  
“Inhibitory activity by barley coffee components towards *Streptococcus mutans* biofilm”  
*Current Microbiology*, 61, 417-421, 2010.  
DOI: 10.1007/s00284-010-9630-5.

M. Stauder, **A. Papetti**, D. Mascherpa, A. Schito, G. Gazzani, C. Pruzzo, M. Daglia  
“Anti-adhesion and anti-biofilm activities of high molecular weight coffee components against *Streptococcus mutans*”  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58, 11662-11666, 2010.  
DOI: 10.1021/jf1031839.

M. Daglia, **A. Papetti**, D. Mascherpa, P. Grisoli, G. Giusto, P. Lingström, J. Pratten, C. Signoretto, D.A. Spratt, M. Wilson, E. Zaura, G. Gazzani  
“Plant and Fungal Food Components with Potential Activity on the Development of Microbial Oral Diseases”  
*Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 2011, Article ID 274578.  
DOI: 10.1155/2011/274578.

L. Canesi, C. Borghi, M. Stauder, P. Lingström, **A. Papetti**, J. Pratten, C. Signoretto, D.A. Spratt, M. Wilson, E. Zaura, C. Pruzzo  
“Effects of fruit and vegetable low molecular mass fractions on gene expression in gingival cells challenged with *Prevotella intermedia* and *Actinomyces naeslundii*”  
*Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 2011, Article ID 230630.  
DOI: 10.1155/2011/230630.

C. Signoretto, A. Marchi, A. Bertocelli, G. Burlacchini, F. Tessarolo, I. Caola, E. Pezzati, E. Zaura, **A. Papetti**, P. Lingström, J. Pratten, D.A. Spratt, M. Wilson, P. Canepari  
“Effects of mushroom and chicory extracts on the physiology and shape of *Prevotella intermedia*, a periodontopathogenic bacterium”  
*Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 2011, Article ID 635348.  
DOI: 10.1155/2011/635348.

E. Zaura, M.J. Buijs, M.A. Hoogenkamp, L. Ciric, **A. Papetti**, C. Signoretto, M. Stauder, P. Lingström, J. Pratten, D. Spratt, M. Wilson  
“The effects of fractions from shiitake mushroom on composition and cariogenicity of dental plaque microcosms in an in vitro caries model”  
*Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 2011, Article ID 135034.

DOI: 10.1155/2011/135034.

L. Ciric, A. Tymon, E. Zaura, P. Lingström, M. Stauder, **A. Papetti**, C. Signoretto, J. Pratten, M. Wilson and D. Spratt

“In vitro assessment of shiitake mushroom (*Lentinula edodes*) extract for its anti-gingivitis activity”

*Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 2011, Article ID 507908.

DOI: 10.1155/2011/507908.

**A. Papetti**

“Isolation and characterization of antimicrobial food components”

*Current Opinion in Biotechnology*, 23, 168-173, 2012.

DOI: 10.1016/j.copbio.2011.09.001.

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

“Food components with anticaries activity”

*Current Opinion in Biotechnology*, 23, 153-159, 2012.

DOI: 10.1016/j.copbio.2011.09.003.

D.A. Spratt, M. Daglia, **A. Papetti**, M. Stauder, D. O’Donnell, L. Ciric, A. Tymon, B. Repetto, C. Signoretto, Y. Hourri-Haddad, M. Feldman, D. Steinberg, S. Lawton, P. Lingström, J. Pratten, E. Zaura, G. Gazzani, C. Pruzzo, M. Wilson

“Evaluation of plant and fungal extracts for their potential antigingivitis and anticaries activity”

*Journal of Biomedicine and Biotechnology*, 2012:510198, Epub 2012 Feb 19.

DOI: 10.1155/2012/510198

D. Mascherpa, C. Carazzone, G. Marrubini, G. Gazzani, and **A. Papetti**

“Identification of Phenolic Constituents in *Cichorium endivia* Var. *crispum* and Var. *latifolium* Salads by High-Performance Liquid Chromatography with Diode Array Detection and Electrospray Ionization Tandem Mass Spectrometry”.

*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60, 12142–12150, 2012.

DOI: 10.1021/jf3034754.

**A. Papetti**, D. Mascherpa, C. Carazzone, M. Stauder, D.A. Spratt, M. Wilson, J. Pratten, L. Ciric, P. Lingström, E. Zaura, E. Weiss, I. Ofek, C. Signoretto, C. Pruzzo, G. Gazzani

“Identification of organic acids in *Cichorium intybus* inhibiting virulence-related properties of oral pathogenic bacteria”

*Food Chemistry*, 138, 1706-1712, 2013.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.10.148.

C. Carazzone, D. Mascherpa, G. Gazzani, **A. Papetti**

“Identification of phenolic constituents in red chicory salads (*Cichorium intybus*) by high-performance liquid chromatography with diode array detection and electrospray ionisation tandem mass spectrometry”

*Food Chemistry* 138, 1062-1071, 2013.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.11.060.

B. Conti, B. Colzani, **A. Papetti**, D. Mascherpa, R. Dorati, I. Genta, C. Pruzzo, C. Signoretto, E. Zaura, P. Lingström, I. Ofek, M. Wilson, D.A. Spratt, G. Gazzani

“Adhesive microbeads for the targeting delivery of anticaries agents of vegetable origin”

*Food Chemistry* 138, 898-904, 2013.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.11.097.

**A. Papetti**, D. Mascherpa, G. Marrubini, G. Gazzani

“Effect of *in vitro* digestion on free alfa-dicarbonyl compounds in balsamic vinegar”

*Journal of Food Science* 78, C514-519, 2013.

DOI: 10.1111/1750-3841.12062.

L. Canesi, E. Pezzati, M. Stauder, C. Grande, M. Bavestrello, **A. Papetti**, L. Vezzulli, C. Pruzzo

“*Vibrio cholerae* interactions with *Mytilus galloprovincialis* hemocytes mediated by serum components”.

*Frontiers in Microbiology*, 14, 371, 2013.

DOI: 10.3389/fmicb.2013.00371.

C. Signoretto, A. Marchi, A. Bertoncelli, G. Burlacchini, A. Milli, F. Tessarolo, I. Caola, **A. Papetti**, C. Pruzzo, E. Zaura, P- Lingström, I. Ofek, D.A. Spratt, J. Pratten, M. Wilson, P. Canepari

“Effects of mushroom and chicory extracts on the shape, physiology and proteome of the cariogenic bacterium *Streptococcus mutans*”

*BMC Complementaty and Alternative Medicine*, 13: 117, 2013.

DOI: 10.1186/1472-6882-13-117

C. Signoretto, A. Marchi, A. Bertoncelli, G. Burlacchini, A. **Papetti**, C. Pruzzo, E. Zaura, P- Lingström, I. Ofek, J. Pratten, D.A. Spratt, M. Wilson, P. Canepari

“The anti-adhesive mode of action of a purified mushroom (*Lentinus edodes*) extract with anticaries and antigingivitis properties in two oral bacterial pathogens”

*BMC Complementary and Alternative Medicine*, 14: 75, 2014.

DOI: 10.1186/1472-6882-14-75.

**A. Papetti**, C. Milanese, C. Zanchi, G. Gazzani

“HPLC-DAD-ESI/MS<sup>n</sup> characterization of environmentally friendly polyphenolic extract from *Raphanus sativus* L. var. “Cherry Belle” skin and stability of its red components”

*Food Research International*, 65, 238-246, 2014.

DOI: 10.1016/j.foodres.2014.04.046

**A. Papetti**, D. Mascherpa, G. Gazzani

“Free  $\alpha$ -dicarbonyl compounds in coffee, barley coffee and soy sauce and effects of *in vitro* digestion”

*Food Chemistry*, 164, 259-265, 2014.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.05.022

**A. Papetti**, G. Marrubini

“Antioxidant properties of minimally processed (ready-to-eat) Italian *Cichorium* genus salads”

*Applied Food Biotechnology*, 1, 31-37, 2014.

M.M. Natic, D.C. Dabic, **A. Papetti**, M.M. Fotiric Akšić, V. Ognjanov, M. Ljubojevic, Z. Lj Tešić.

“Analysis and characterisation of phytochemicals in mulberry (*Morus alba* L.) fruits grown in Vojvodina, North Serbia”

*Food Chemistry*, 171, 128-136, 2015.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.08.101

G. Marrubini, P. Appelblad, G. Gazzani, **A. Papetti**

“Determination of free quinic acid in food matrices by Hydrophilic Interaction Liquid Chromatography with UV detection”

*Journal of Food Composition and Analysis*, 44, 80-85, 2015.

DOI: 10.1016/j.jfca.2015.06.004

M. Snoussi, E. Noumi, N. Trabelsi, G. Flamini, **A. Papetti**, V. De Feo

*Mentha spicata* essential oil: chemical composition, antioxidant and antibacterial activities against planktonic and biofilm cultures of *Vibrio* spp. strains.  
*Molecules*, 20, 14402-14424, 2015.  
DOI: 10.3390/molecules200814402

M. Snoussi, A. Dehamani, E. Noumi, G. Flamini, **A. Papetti**  
"Chemical composition and antibiofilm activity of *Petroselinum crispum* and *Ocimum basilicum* essential oils against *Vibrio* spp. strains".  
*Microbial Pathogenesis*, 90, 13-21, 2016.  
DOI: 10.1016/j.micpath.2015.11.004

R. Benzekri, L. Bouslama, **A. Papetti**, M. Snoussi, I. Benslimene, M. Hamami, F. Limam.  
"Isolation and identification of an antibacterial compound from *Diplotaxis harra* (Forssk.) Boiss."  
*Industrial Crops and Products*, 80, 228-234, 2016.  
DOI: 10.1016/j.indcrop.2015.11.059

A.V. Pavlović, **A. Papetti**, D.C. Dabić Zagorac, U.M. Gašić, D.M. Mišić, Z. Lj Tešić, M.M. Natic  
"Phenolics composition of leaf extracts of raspberry and blackberry cultivars grown in Serbia"  
*Industrial Crops and Products*, 87, 304-314, 2016.  
DOI: 10.1016/j.indcrop.2016.04.052

M. Snoussi, N. Trabelsi, A. Dehmeni, R. Benzekri, L. Bouslama, B. Hajlaoui, A. Al-sieni, **A. Papetti**  
"Phytochemical analysis, antimicrobial and antioxidant activities of *Allium roseum* var. *odoratissimum* (Desf.) Coss extracts".  
*Industrial Crops and Products*, 87, 533-542, 2016.  
DOI: 10.1016/j.indcrop.2016.05.048

G. Brusotti, **A. Papetti**, M. Serra, C. Temporini, E. Marini, S. Orlandini, A.K. Sanda, P. Watcho, P. Kamtchouing.  
"Allanblackia floribunda Oliver: An aphrodisiac plant with vasorelaxant properties".  
*Journal of Ethnopharmacology*, 192, 480-485, 2016.  
DOI: 10.1016/j.jep.2016.09.033.

G. Marrubini, **A. Papetti**, E. Genorini, A. Ulrici  
"Determination of the Sugar Content in Commercial Plant Milks by Near Infrared Spectroscopy and Luff-Schoorl Total Glucose Titration"  
*Food Analytical Methods*, 10(5), 1556-1567, 2017.  
DOI: 10.1007/s12161-016-0713-1

M. Maietta, R. Colombo, R. Lavecchia, M. Sorrenti, A. Zuorro, **A. Papetti**  
"Artichoke (*Cynara cardunculus* L. var. *scolymus*) waste as a natural source of carbonyl trapping and antiglycative agents"  
*Food Research International*, 100, 780-790, 2017.  
DOI: 10.1016/j.foodres.2017.08.007

**A. Papetti**, M. Maietta, F. Corana, G. Marrubini, G. Gazzani  
"Polyphenolic profile of green/red spotted Italian Cichorium intybus salads by RP-HPLC-PDA-ESI-MS<sup>nm</sup>"  
*Journal of Food Composition and Analysis*, 63, 189-197, 2017.  
DOI: 10.1016/j.jfca.2017.08.010

R. Benzekri, L. Bouslama, **A. Papetti**, A. Smaoui, M. Hammami, F. Limam  
"Anti HSV-2 activity of *Peganum harmala* (L.) and isolation of the active compound"  
*Microbial Pathogenesis*, 114, 291-298, 2018.



DOI: 10.1016/j.micpath.2017.12.017

F.S. Robustelli della Cuna, C. Boselli, **A. Papetti**, B. Mannucci, J. Calevo, A. Tava  
"Composition of volatile fraction from inflorescences and leaves of *Dendrobium moschatum* (Orchidaceae)"  
*Natural Products Communication*, 13(1), 93-96, 2018.

DOI:

M. Maietta, R. Colombo, F. Corana, **A. Papetti**  
Cretan tea (*Origanum dictamnus* L.) as a functional beverage: investigation on antiglycative and carbonyl trapping activities

*Food & Function*, 2018,

DOI: 10.1039/C7FO01930K