

Curriculum vitae accademico

Dati personali:

Giulia Graziani

luogo e data di nascita: Portici, 22 novembre 1973

cittadinanza: Italiana

e-mail: giulia.graziani@unina.it

Formazione universitaria:

1997: Laurea magistrale in Scienze delle preparazioni alimentari – Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli “Federico II”

2000-2003: Dottorato di Ricerca in “Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva” – Facoltà di Medicina - Seconda Università degli Studi di Napoli

Attività accademica:

1998-1999: Borsa di ricerca: “Metodi di misura dell’attività antiossidante nei vegetali” – Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli “Federico II”

2004-2007: Borsa di ricerca: “Indagini quali-quantitative a mezzo di metodiche strumentali avanzate su estratti da matrici vegetali” - Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli “Federico II”

2008-2012: Assegno di ricerca - ambito disciplinare: “metaboliti secondari bioattivi” - Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli “Federico II” (SSD CHIM-10/ SC 3D1)

2012-2013: Assegno di ricerca – ambito disciplinare: “Riduzione delle concentrazioni di contaminanti indesiderati neoformati negli alimenti e delle micotossine per diminuire il rischio cancerogenico, mutagenico e tossicologico per i consumatori” - Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli “Federico II” (SSD CHIM-10/ SC 3D1)

05/2014-04/2015: Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa: “Sicurezza e innovazione Tecnologica Utile alla salvaguardia dei prodotti tipici di origine animale” - Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Napoli “Federico II”

05/2015-10/2015: Contratto di collaborazione coordinata e continuativa: "Messa a punto di metodi estrattivi esaustivi e cromatografici per la valutazione quali-quantitativa di componenti minoritari da vegetali per la funzionalizzazione di polimeri destinati al contratto con alimenti" - Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Napoli "Federico II" (SSD CHIM-10/ SC 3D1)

02/2016-01/2017: Assegno di ricerca - ambito disciplinare: Chimica degli alimenti" – Programma di ricerca: "Messa a punto di metodi estrattivi e di analisi quali-quantitativa avanzata mediante spettrometria di massa tandem a ad alta risoluzione per la valutazione dei livelli di esposizione verso molecole di origine fungina e/o atropica che possono essere fonte di pericolo e di conseguenza innalzare il rischio per prodotti di natura ortofrutticola o dei corrispondenti derivati trasformati nei confronti dei consumatori campani"- Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Napoli "Federico II" (SSD CHIM-10/ SC 3D1)

02/2017-02/2019: Borsa di studio - ambito disciplinare: "Chimica e sicurezza degli alimenti mediante spettrometria di massa ad elevata risoluzione (HRMS-Orbitrap) per la valutazione chimico-salutistica del potenziale nutraceutico in colture ortofrutticole tipiche della Regione Campania" - Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

02/2019 – 02/2020: Borsa di studio – ambito disciplinare:" Realizzazione di prodotti salutistici con impiego di semilavorati innovativi da legumi" - Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

06/2020 – 09/2022: Assegno di ricerca, nell'ambito del Progetto ALTERGON Finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico della durata di 18 mesi - TITOLO DEL PROGRAMMA DI RICERCA: Preparazioni mediante nanotecnologie di acido ialuronico per la veicolazione di antiossidanti di origine naturale e a uso cosmetico.

12/2022 – 06/2023: Ministero dell'Istruzione e del Merito – Docente a tempo determinato – classe di concorso ADMM – Sostegno didattico nella scuola secondaria di primo grado.

09/2023 – 06/2024: Ministero dell'Istruzione e del Merito – Docente a tempo determinato – classe di concorso ADMM – Sostegno didattico nella scuola secondaria di primo grado.

11/06/2024 ad oggi: Funzionario area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati (cat. D) - Dipartimento di Eccellenza di Farmacia – “Università degli Studi di Napoli Federico II”

Pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali con impacat factor:

Ciriello, M., Campana, E., Kyriacou, M. C., El-Nakhel, C., Graziani, G., Cardarelli, M., ... & Rouphael, Y. (2024). Plant-derived biostimulant as priming agents enhanced antioxidant and nutritive properties in brassicaceous microgreens. *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

Ciriello, M., Campana, E., Kyriacou, M. C., El-Nakhel, C., Graziani, G., Cardarelli, M., ... & Rouphael, Y. (2024). Plant-derived biostimulant as priming agents enhanced antioxidant and nutritive properties in brassicaceous microgreens. *Journal of the Science of Food and Agriculture*..

Ciriello, M., Formisano, L., Graziani, G., Romano, R., De Pascale, S., Rouphael, Y., & Corrado, G. (2023). Comparative analysis of aromatic and nutraceutical traits of six basil from *Ocimum* genus grown in floating raft culture. *Scientia Horticulturae*, 322, 112382.

Sifola, M. I., del Piano, L., Todisco, D., Graziani, G., Faugno, S., Sannino, M., ... & Cozzolino, E. (2023). A Multipurpose Sustainable Farming System for Tobacco Crops in the Mediterranean Area. *Sustainability*, 15(24), 16636.

Giordano, M., Ciriello, M., Formisano, L., El-Nakhel, C., Pannico, A., Graziani, G., ... & De Pascale, S. (2023). Iodine-Biofortified Microgreens as High Nutraceutical Value Component of Space Mission Crew Diets and Candidate for Extraterrestrial Cultivation. *Plants*, 12(14), 2628.

Cirillo, A., Graziani, G., De Luca, L., Cepparulo, M., Ritieni, A., Romano, R., & Di Vaio, C. (2023). Minor Variety of Campania Olive Germplasm (“Racioppella”): Effects of Kaolin on Production and Bioactive Components of Drupes and Oil. *Plants*, 12(6), 1259.

Cirillo, A., De Luca, L., Izzo, L., Cepparulo, M., Graziani, G., Ritieni, A., ... & Di Vaio, C. (2023). Biochemical and nutraceutical characterization of different accessions of the apricot (*Prunus armeniaca* L.). *Horticulturae*, 9(5), 546.

Giordano, M., El-Nakhel, C., Carillo, P., Colla, G., Graziani, G., Di Mola, I., ... & Sabatino, L. (2022). Plant-derived biostimulants differentially modulate primary and secondary metabolites and improve the yield potential of red and green lettuce cultivars. *Agronomy*, 12(6), 1361.

Pannico, A., Kyriacou, M. C., El-Nakhel, C., Graziani, G., Carillo, P., Corrado, G., ... & De Pascale, S. (2022). Hemp microgreens as an innovative functional food: Variation in the organic acids, amino acids, polyphenols, and cannabinoids composition of six hemp cultivars. *Food Research International*, 161, 111863.

- Giordano, M., Petropoulos, S. A., Kyriacou, M. C., Graziani, G., Zarrelli, A., Rouphael, Y., & El-Nakhel, C. (2022). Nutritive and phytochemical composition of aromatic microgreen herbs and spices belonging to the Apiaceae family. *Plants*, 11(22), 3057.
- Graziani, G., Cirillo, A., Giannini, P., Conti, S., El-Nakhel, C., Rouphael, Y., ... & Di Vaio, C. (2022). Biostimulants improve plant growth and bioactive compounds of young olive trees under abiotic stress conditions. *Agriculture*, 12(2), 227.
- Russo, C., Graziani, G., Cannalire, R., Tron, G. C., & Giustiniano, M. (2022). Visible-light photocatalytic metal-free multicomponent Ugi-like chemistry. *Green Chemistry*, 24(10), 3993-4003.
- Ciriello, M., Formisano, L., Kyriacou, M., Soteriou, G. A., Graziani, G., De Pascale, S., & Rouphael, Y. (2022). Zinc biofortification of hydroponically grown basil: Stress physiological responses and impact on antioxidant secondary metabolites of genotypic variants. *Frontiers in Plant Science*, 13, 1049004.
- Kováčik, J., Husáková, L., Graziani, G., Patočka, J., Vydra, M., & Rouphael, Y. (2022). Nickel uptake in hydroponics and elemental profile in relation to cultivation reveal variability in three *Hypericum* species. *Plant Physiology and Biochemistry*, 185, 357-367.
- Carillo, P., El-Nakhel, C., De Micco, V., Giordano, M., Pannico, A., De Pascale, S., ... & Rouphael, Y. (2022). Morpho-metric and specialized metabolites modulation of parsley microgreens through selective LED wavebands. *Agronomy*, 12(7), 1502.
- Cappetta, E., De Palma, M., D'Alessandro, R., Aiello, A., Romano, R., Graziani, G., ... & Tucci, M. (2022). Development of a high oleic cardoon cell culture platform by SAD overexpression and RNAi-mediated FAD2. 2 silencing. *Frontiers in Plant Science*, 13, 913374.
- Ciriello, M., Formisano, L., Kyriacou, M. C., Colla, G., Graziani, G., Ritieni, A., ... & Rouphael, Y. (2022). Biostimulatory action of vegetal protein hydrolysate compensates for reduced strength nutrient supply in a floating raft system by enhancing performance and qualitative features of "Genovese" Basil. *Frontiers in Plant Science*, 13, 906686.
- D'Alessandro, R., Docimo, T., Graziani, G., D'Amelia, V., De Palma, M., Cappetta, E., & Tucci, M. (2022). Abiotic stresses elicitation potentiates the productiveness of cardoon calli as bio-factories for specialized metabolites production. *Antioxidants*, 11(6), 1041.
- Oliviero, M., Langellotti, A. L., Russo, G. L., Baselice, M., Donadio, A., Ritieni, A., ... & Masi, P. (2022). Use of different organic carbon sources in *Cynara cardunculus* cells: Effects on biomass productivity and secondary metabolites. *Plants*, 11(5), 701.
- Cirillo, A., De Luca, L., Graziani, G., Cepparulo, M., El-Nakhel, C., Giordano, M., ... & Di Vaio, C. (2022). Biostimulants Application on *Olea europaea* L. in Mediterranean Conditions Increase the Production and Bioactive Compounds of Drupes and Oil. *Agriculture*, 12(12), 2173.
- Picone, S., Ritieni, A., Graziani, G., Paolillo, P., D'Adamo, E., Botondi, V., ... & Gazzolo, D. (2022). Lutein levels in arterial cord blood correlate with neurotrophic calcium binding S100B protein in healthy preterm and term newborns. *Italian Journal of Pediatrics*, 48(1), 80.

- Paolo, D., Locatelli, F., Cominelli, E., Pirona, R., Pozzo, S., Graziani, G., ... & Sparvoli, F. (2021). Towards a cardoon (*Cynara cardunculus* var. *altilis*)-based biorefinery: A case study of improved cell cultures via genetic modulation of the phenylpropanoid pathway. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(21), 11978.
- Cirillo, A., Conti, S., Graziani, G., El-Nakhel, C., Roupael, Y., Ritieni, A., & Di Vaio, C. (2021). Mitigation of high-temperature damage by application of kaolin and pinolene on young olive trees (*Olea europaea* L.): A preliminary experiment to assess biometric, eco-physiological and nutraceutical parameters. *Agronomy*, 11(9), 1884.
- Graziani, G., Gaspari, A., Di Vaio, C., Cirillo, A., Ronca, C. L., Grosso, M., & Ritieni, A. (2021). Assessment of in vitro bioaccessibility of polyphenols from annurca, limoncella, red delicious, and golden delicious apples using a sequential enzymatic digestion model. *Antioxidants*, 10(4), 541.
- Kyrtziz, A. C., Antoniou, C., Papayiannis, L. C., Graziani, G., Roupael, Y., & Kyriacou, M. C. (2021). Pod Morphology, Primary and Secondary Metabolite Profiles in Non-grafted and Grafted Carob Germplasm Are Configured by Agro-Environmental Zone, Genotype, and Growing Season. *Frontiers in plant science*, 11, 2199.
- Sifola, M. I., Carrino, L., Cozzolino, E., Piano, L. D., Graziani, G., & Ritieni, A. (2021). Potential of Pre-Harvest Wastes of Tobacco (*Nicotiana tabacum* L.) Crops, Grown for Smoke Products, as Source of Bioactive Compounds (Phenols and Flavonoids). *Sustainability*, 13(4), 2087.
- Tolosa, J., Rodríguez-Carrasco, Y., Graziani, G., Gaspari, A., Ferrer, E., Mañes, J., & Ritieni, A. (2021). Mycotoxin Occurrence and Risk Assessment in Gluten-Free Pasta through UHPLC-Q-Exactive Orbitrap MS. *Toxins*, 13(5), 305.
- El-Nakhel, C., Pannico, A., Graziani, G., Giordano, M., Kyriacou, M. C., Ritieni, A., ... & Roupael, Y. (2021). Mineral and Antioxidant Attributes of *Petroselinum crispum* at Different Stages of Ontogeny: Microgreens vs. Baby Greens. *Agronomy*, 11(5), 857.
- Dini, I., Izzo, L., Graziani, G., & Ritieni, A. (2021). The Nutraceutical Properties of “Pizza Napoletana Marinara TSG” a Traditional Food Rich in Bioaccessible Antioxidants. *Antioxidants*, 10(3), 495.
- Kyriacou, M. C., Antoniou, C., Roupael, Y., Graziani, G., & Kyrtziz, A. (2021). Mapping the Primary and Secondary Metabolomes of Carob (*Ceratonia siliqua* L.) Fruit and Its Postharvest Antioxidant Potential at Critical Stages of Ripening. *Antioxidants*, 10(1), 57.
- El-Nakhel, C., Pannico, A., Graziani, G., Kyriacou, M. C., Gaspari, A., Ritieni, A., ... & Roupael, Y. (2021). Nutrient Supplementation Configures the Bioactive Profile and Production Characteristics of Three Brassica Microgreens Species Grown in Peat-Based Media. *Agronomy*, 11(2), 346.
- Kyriacou, M. C., El-Nakhel, C., Pannico, A., Graziani, G., Zarrelli, A., Soteriou, G. A., ... & Roupael, Y. (2021). Ontogenetic variation in the mineral, phytochemical and yield attributes of brassicaceous microgreens. *Foods*, 10(5), 1032.

- Formisano, L., Ciriello, M., El-Nakhel, C., Poledica, M., Starace, G., Graziani, G., ... & Rouphael, Y. (2021). Pearl grey shading net boosts the accumulation of total carotenoids and phenolic compounds that accentuate the antioxidant activity of processing tomato. *Antioxidants*, 10(12), 1999.
- Di Vaio, C., Graziani, G., Gaspari, A., De Luca, L., Aiello, A., Cirillo, A., ... & Ritieni, A. (2021). Drupe characters, fatty acids, polyphenolic and aromatic profile of olive oil obtained from “Oliva bianca”, minor autochthonous cultivar of campania. *Plants*, 10(6), 1119.
- Pannico, A., El-Nakhel, C., Graziani, G., Kyriacou, M. C., Giordano, M., Soteriou, G. A., ... & Rouphael, Y. (2020). Selenium biofortification impacts the nutritive value, polyphenolic content, and bioactive constitution of variable microgreens genotypes. *Antioxidants*, 9(4), 272.
- Kyriacou, M. C., El-Nakhel, C., Graziani, G., Pannico, A., Soteriou, G. A., Giordano, M., ... & Rouphael, Y. (2019). Functional quality in novel food sources: Genotypic variation in the nutritive and phytochemical composition of thirteen microgreens species. *Food chemistry*, 277, 107-118.
- Castaldo, L., Narváez, A., Izzo, L., Graziani, G., Gaspari, A., Di Minno, G., & Ritieni, A. (2019). Red wine consumption and cardiovascular health. *Molecules*, 24(19), 3626.
- Kyriacou, M. C., El-Nakhel, C., Pannico, A., Graziani, G., Soteriou, G. A., Giordano, M., ... & Rouphael, Y. (2020). Phenolic constitution, phytochemical and macronutrient content in three species of microgreens as modulated by natural fiber and synthetic substrates. *Antioxidants*, 9(3), 252.
- Izzo, L., Castaldo, L., Narváez, A., Graziani, G., Gaspari, A., Rodríguez-Carrasco, Y., & Ritieni, A. (2020). Analysis of phenolic compounds in commercial cannabis sativa L. inflorescences using UHPLC-Q-Orbitrap HRMs. *Molecules*, 25(3), 631.
- Castaldo, L., Graziani, G., Gaspari, A., Izzo, L., Tolosa, J., Rodríguez-Carrasco, Y., & Ritieni, A. (2019). Target analysis and retrospective screening of multiple mycotoxins in pet food using UHPLC-Q-Orbitrap HRMS. *Toxins*, 11(8), 434.
- Dini, I., Graziani, G., Fedele, F. L., Sicari, A., Vinale, F., Castaldo, L., & Ritieni, A. (2020). Effects of Trichoderma biostimulation on the phenolic profile of extra-virgin olive oil and olive oil by-products. *Antioxidants*, 9(4), 284.
- Graziani, G., Ritieni, A., Cirillo, A., Cice, D., & Di Vaio, C. (2020). Effects of biostimulants on Annurca fruit quality and potential nutraceutical compounds at harvest and during storage. *Plants*, 9(6), 775.
- Mauro, R. P., Agnello, M., Rizzo, V., Graziani, G., Fogliano, V., Leonardi, C., & Giuffrida, F. (2020). Recovery of eggplant field waste as a source of phytochemicals. *Scientia Horticulturae*, 261, 109023.
- Kyriacou, M. C., El-Nakhel, C., Pannico, A., Graziani, G., Soteriou, G. A., Giordano, M., ... & Rouphael, Y. (2019). Genotype-specific modulatory effects of select spectral bandwidths on the nutritive and phytochemical composition of microgreens. *Frontiers in plant science*, 10, 1501.

S. Picone, A. Ritieni, A. Fabiano, G. Graziani, P. Paolillo, G. Livolti, F. Galvano ad D. Gazzolo. Lutein levels in arterial cord blood correlate with neuroprotein activin A in healthy preterm and term newborns: A trophic role for lutein? *Clinical Biochemistry* 52, 80-84 (2018).

G. Graziani, A. Gaspari, D. Chianese, L. Conte and A. Ritieni. Direct determination of 3-chloropropanol esters in edible vegetable oils using high resolution mass spectrometry (HRMS-Orbitrap). *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment* 34(11), 1893-1903 (2017).

Y. Rouphael, G. Colla, G. Graziani, A. Ritieni, M. Cardarelli and S. De Pascale. Phenolic composition, antioxidant activity and mineral profile in two seed-propagated artichoke cultivars as affected by microbial inoculants and planting time. *Food Chemistry* 234, 10-19 (2017).

J. Tolosa, G. Graziani, A. Gaspari, D. Chianese, E. Ferrer, J. Mañes and A. Ritieni. Multi-mycotoxin analysis in durum wheat pasta by liquid chromatography coupled to quadrupole orbitrap mass spectrometry. *Toxins* 9 (2), 59 (2017).

A. Di Matteo, R. Russo, G. Graziani, A. Ritieni, C. Di Vaio. Characterization of autochthonous sweet cherry cultivars (*Prunus avium* L.) of southern Italy for fruit quality, bioactive compounds and antioxidant activity. *J Sci Food Agric* 97(9), 2782-2794 (2017).

R. Arcone, M. Palma, V. Pagliara, G. Graziani, M. Masullo, G. Nardone. Green tea polyphenols affect invasiveness of human gastric MKN-28 cells by inhibition of LPS or TNF- α induced Matrix Metalloproteinase-9/2. *Biochimie Open* 3, 56-63 (2016).

M. Parisi, R. Aversano, G. Graziani, V. Ruggieri, V. Senape, L. Sigillo, A. Barone. Phenotypic and molecular diversity in a collection of 'Pomodoro di Sorrento' Italian tomato landrace. *Scientia Horticulturae* 203, 143–151 (2016).

L. Cattaneo, R. Cicconi, G. Mignogna, A. Giorgi, M. Mattei, G. Graziani, R. Ferracane, A. Grosso, P. Aducci, M.E. Schininà, M. Marra. Anti-proliferative effect of *Rosmarinus officinalis* L. extract on human melanoma A375 cells. *PloS one*, 10(7), e0132439 (2015).

D. Remorini, M. Landi, F. Tardelli, A. Lugani, R. Massai, G. Graziani, V. Fogliano, L. Guidi, Effect of Chlorine Dioxide and Ascorbic Acid on Enzymatic Browning and Shelf Life of Fresh-Cut Red Delicious and Granny Smith Apples. *Journal of Food Processing and Preservation* 39, 2925–2934 (2015).

C. Di Vaio, N. Marallo, G. Graziani, A. Ritieni, A. Di Matteo. Evaluation of fruit quality, bioactive compounds and total antioxidant activity of flat peach cultivars. *J Sci Food Agric* 95, 2124–2131 (2015).

G. Graziani, R. Ferracane, P. Sambo, S. Santagata, C. Nicoletto, V. Fogliano. Profiling chicory sesquiterpene lactones by high resolution mass spectrometry. *Food Research International* 67, 193–198 (2015).

L. D'Angelo, G. Piazzì, A. Pacilli, A. Prossomariti, C. Fazio, L. Montanaro, G. Graziani, G.d, Fogliano, V.e, Munarini, A.abf, Bianchi, F.ag, Belluzzi, A.h, Bazzoli, F.a, Ricciardiello, L.ab A combination of

eicosapentaenoic acid-free fatty acid, epigallocatechin-3-gallate and proanthocyanidins has a strong effect on mTOR signaling in colorectal cancer cells. *Carcinogenesis* 35 (10) 2314–2320 (2014).

F. Giuffrida, G. Graziani, V. Fogliano, D. Scuderi, D. Romano and C. Leonardi. Effects of Nutrient and NaCl Salinity on Growth, Yield, Quality and Composition of Pepper Grown in Soilless Closed System. *Journal Of Plant Nutrition* 37 (9) (2014).

R. Chandrasekarana, L. Barra, S. Carillo, T. Caruso, MM Corsaro, F. Dal Piaz, G. Graziani, F. Corato, D. Pepe, A. Manfredonia. Light modulation of biomass and macromolecular composition of the diatom *Skeletonema marinoi*. *Journal of biotechnology* 192, 114-122 (2014).

V.A. Papillo, P. Vitaglione, G. Graziani, V. Gokmen, and V. Fogliano. Release of antioxidant capacity from five plant foods during a multistep enzymatic digestion protocol. *J. Agric. Food Chem.* 62 (18), 4119–4126 (2014).

G. Graziani, S. Schiavo, M.A. Nicolai, S. Buono, V. Fogliano, G. Pinto and A. Pollio. Microalgae as human food: Chemical and nutritional characteristics of the thermo-acidophilic microalga *Galdieria sulphuraria*. *Food and Function* 4 (1), 144-152 (2013).

M. Gallo, G. Vinci, G. Graziani, C. De Simone, P. Ferranti. The interaction of cocoa polyphenols with milk proteins studied by proteomic techniques. *Food Research International* 54 (1) 406–415 (2013).

K.M Thembo, H.F. Vismara, N.Z. Nyazem, D.R. Katerere, G. Graziani and A. Ritieni “Antioxidant activity of some medicinal and dietary African vegetables”. *African Journal of Biotechnology* 11(17), 4103-4108 (2012).

G. D’Argenio, G. Mazzone, C. Tuccillo, M.T. Ribocco, G. Graziani, A.G Gravina, S. Caserta, S. Guido, V. Fogliano, N. Caporaso, M. Romano. “Apple polyphenols extract (APE) improves colon damage in a rat model of colitis.”. *Digestive and liver disease* 44(7), 555-562 (2012).

S. Picone, A Ritieni, A. Fabiano, A.D. Troise, G. Graziani, P. Paolillo, G. Li Volti, N. D’Orazio, F. Galvano and D. Gazzolo. “Arterial Cord Blood Lutein Levels in Preterm and Term Healthy Newborns are sex and Gestational Age Dependent”. *Clinical Biochemistry* 45, 1558-1563 (2012).

G. Scaglione, G. Graziani, R. Federico, C. Di Vaio, M. Nadal, A. Formato, R. Di Lorenzo and A. Ritieni . “Effect of canopy management techniques on the nutritional quality of the Montepulciano grapevine in the Puglia (southern Italy)”. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* 46 (4) (2012).

B. Basile, M. Giaccone, C. Cirillo, A. Ritieni, G. Graziani, Y. Shahak and M. Forlani. “Photo-selective hail nets affect fruit size and quality in Hayward kiwifruit”. *Scientia Horticulturae* 141, 91-97 (2012).

L. Fini, G. Piazzzi, Y. Daoud, M. Selgrad, S. Maegawa, M. Garcia, V. Fogliano, M. Romano, G. Graziani, P. Vitaglione, S.W. Carmack, A. Gasbarrini, R.M. Genta, J.P. Issa, R. Boland, L. Ricciardiello. “Chemoprevention of intestinal polyps in ApcMin/+ mice fed with western or balanced diets by drinking annurca apple polyphenol extract.”. *Cancer Prevention Research (Phila)* 4(6), 907-15 (2011).

N. Caporaso, F. Morisco, S. Camera, G. Graziani, L. Donnarumma and A. Ritieni. "Dietary approach in the prevention and treatment of NAFLD". *Frontiers in Biosciences* 17, 2259-2268 (2011).

Fini L., Selgrad M., Fogliano V., Graziani G., Romano M., Hotchkiss E., Daoud Y.A., De Vol E.B., Boland C.R., Ricciardiello L. "Annurca apple polyphenols have potent demethylating activity and can reactivate silenced tumor suppressor genes in colorectal cancer cells. *Journal of Nutrition* 137(12), 2622-8 (2010).

R. Pernice, I. Giordano, A. Pentangelo, G. Graziani, M. Gallo, V. Fogliano and A. Ritieni "Antioxidant profile of small tomatoes as a function of the water regime, the cultivation and industrial process". *Scientia Horticulturae* 126, 156-163 (2010).

C. Di Vaio, A. Gaspari, G. Graziani, S. Nocerino, G. Scaglione and A. Ritieni. "Essential oils content and antioxidant properties of peel ethanol extract in 18 lemon cultivars". *Scientia Horticulturae* 126, 50-55 (2010).

V. Fogliano. C. Andreoli, A. Martello, M. Caiazzo, O. Lobosco, F. Formisano, P.A. Carlino, G. Meca, G. Graziani, V. Di Martino, V.V. Rigano, S. Carfagna, C. Rigano. "Functional ingredients produced by culture of *Koliella antarctica*". *Aquaculture* 299,115-120 (2010).

L. Fini, G. Piazzzi, C. Ceccarelli, Y. Daoud, A. Belluzzi, A. Munarini, G. Graziani, V. Fogliano, M. Selgrad, M. Garcia, A. Gasbarrini, R.M. Genta, R.C. Boland, L. Ricciardiello. "Highly purified eicosapentaenoic acid as free fatty acids strongly suppresses polyps in Apc(Min/+) mice." *Clinical Cancer Research* 16(23), 5703-5711 (2010).

R. Ferracane, G. Graziani, M. Gallo, V. Fogliano and A. Ritieni . "Metabolic profile of the bioactive compounds of burdock (*Arctium lappa*) seeds, roots and leaves". *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* 51, 399-404 (2010).

M. Gallo, R. Ferracane, G. Graziani, A. Ritieni and V. Fogliano. "Microwave Assisted extraction of Phenolic Compounds of Four Different Spices" *Molecules* 9 (15), 6365-6374 (2010).

A. Bottino, E. Degl'Innocenti, L. Guidi, G. Graziani, V. Fogliano. "Bioactive compounds during storage of fresh-cut spinach: the role of endogenous ascorbic acid in the improvement of product quality". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57(7), 2925-2931 (2009).

C. Di Vaio, G. Graziani, L. Marra, A. Cascone, A. Ritieni. "Antioxidant capacities, carotenoids and polyphenols evaluation of fresh and refrigerated peach and nectarine cultivars from Italy". *European Food Research and Technology* 227 (4) 1225–1231 (2008).

G. D'Argenio, G. Mazzone, C. Tuccillo, I. Grandone, A.G. Gravina, G. Graziani, V. Fogliano, M. Romano. "Apple polyphenol extracts prevent aspirin-induced damage to the rat gastric mucosa." *British Journal of Nutrition* 100(6):1228-36 (2008).

L. Fini, E. Hotchkiss, V. Fogliano, G. Graziani, M. Romano, E.B. De Vol, H. Qin, M. Selgrad, C.R. Boland, L. Ricciardiello. "Chemopreventive properties of pinoresinol-rich olive oil involve a selective activation of the ATM-p53 cascade in colon cancer cell lines". *Carcinogenesis*, 29, 1, 139-146 (2008).

Ferracane R., Pellegrini N., Visconti A., Graziani G., Chiavaro E., Miglio C., Fogliano V." Effects of different cooking methods on antioxidant profile, antioxidant capacity, and physical characteristics of artichoke". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56(18), 8601-8608 (2008).

F. Galvano, L. La Fauci, G. Graziani, R. Ferracane, R. Masella, C. Di Giacomo, A. Scacco, M. D'Archivio, L. Vanella, and G. Galvano. "Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Italian Extra Virgin Olive Oil Monti Iblei". *Journal of Medicinal Food* 10(4) 650-656 (2007).

G. Graziani , G. D'Argenio, C. Tuccillo , C. Loguercio, A. Ritieni, F. Morisco, C. Del Vecchio Blanco, V. Fogliano, M. Romano. " Apple polyphenol extracts prevent damage to human gastric epithelial cells in vitro and to rat gastric mucosa in vivo". *Gut*; 54, 193-200 (2005).

D. Giuntini, G. Graziani, B. Lercari, V. Fogliano, G.F. Soldatini, A. Ranieri. "Changes in carotenoid and ascorbic acid contents in fruits of different tomato genotypes related to the depletion of UV-B radiation". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53(8), 3174-3181 (2005).

D. Bicanic, V. Fogliano, S. Luterotti, J. Swarts, G. Piani, G. Graziani. "Quantification of lycopene in tomato products: comparing the performances of a newly proposed direct photothermal method and high-performance liquid chromatography". *Journal of the Science of Food and Agriculture* 85(7),1149 – 1153 (2005).

M. Caputo, M.G. Sommella, G. Graziani, I. Giordano, V. Fogliano, R. Porta, L. Mariniello. "Antioxidant profiles of Corbara small tomatoes during ripening and effects of aqueous extracts on cell antioxidant enzymes". *Journal of food Biochemistry* 28 (1) 1-20 (2004).

N. Andreakis, I. Giordano, A. Pentangelo, V. Fogliano, G. Graziani, L.M. Monti, R. Rao. "DNA fingerprinting and quality traits of corbarino cherry-like tomato landraces". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 3366-3371 (2004).

A. Napolitano, A. Cascone, G. Graziani, R. Ferracane, L. Scalfi, C. Di Vaio, A. Ritieni and V. Fogliano. "Influence of Variety and Storage on the Polyphenol Composition of Apple Flesh". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 52 (21), 6526-6531 (2004).

G. Graziani, R. Pernice, S. Lanzuise, P. Vitaglione, M. Anese, V. Fogliano. "Effect of peeling and heating on carotenoid content and antioxidant activity of tomato and tomato-virgin olive oil systems". *European Food Research Technology* 216, 116-121 (2003).

E. Persson, G. Graziani, R. Ferracane, V. Fogliano, K. Skog. "Influence of antioxidants in virgin olive oil on the formation of heterocyclic amines in fried beefburgers". *Food and Chemical Toxicology* 41(11),1587-1597 (2003).

L. Scalfi, V. Fogliano, A. Pentangelo, G. Graziani, I. Giordano, A. Ritieni. "Antioxidant activity and general fruit characteristics in different ecotypes of Corbarini small tomatoes". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48, 1363-1366 (2000).

S.M. Monti, A. Ritieni, G. Graziani, G. Randazzo, L. Mannina, A.L. Segre and V. Fogliano "LC/MS Analysis and Antioxidative Efficiency of Maillard Reaction Products from a Lactose-Lysine Model System". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47 (4), 1506-1513 (1999).

Altre Pubblicazioni (Books):

S. De Pascale, Y. Rouphael, G. Graziani, A. Ritieni, G. Colla, A. Fiorillo, F. Saccardo. Yield, mineral and polyphenolic composition of two seed-propagated globe artichoke cultivars. *Acta Hortic.* 1147 (2016) 83-88. DOI: 10.17660/ActaHortic.2016.1147.12

C. Di Vaio, N. Marallo, G. Graziani, A. Ritieni, M. Petriccione. Phenolic compounds, carotenoids and antioxidant activity of flat and standard peach cultivars [*Prunus persica* (L.) Batsch]. *Acta Hortic.* 1084, (2015) 695-702. EID: 2-s2.0-84940426181

G. Graziani, A. Santini, A. Ritieni. Health properties of tomato antioxidants. (2013). EID: 2-s2.0-84892029586

A. Santini, G. Graziani, A. Ritieni. Nutraceuticals recovery from tomato processing waste and by-products: Lycopene (2013) EID: 2-s2.0-84892123233

C. Pane, M. Parisi, M. Zaccardelli, G. Graziani, V. Fogliano. Putative role of antioxidant activity of high pigment tomato cultivars in resistance against *Botrytis cinerea* post-harvest infection. *Acta Horticulturae* 914 (25) 2011, 429-432. EID: 2-s2.0-84855709769

S. De Pascale, G. Angelino, G. Graziani, A. Maggio. "Effect of salt stress on water relations and antioxidant activity in tomato". *Acta Horticulturae* 613, 39-46, 2003. EID: 2-s2.0-75449102668

I. Giordano, A. Pentangelo, G. Graziani, V. Fogliano, L. Gennaro. "Effects of plastic screens on virus infection, yield and qualitative characteristics of small tomatoes". *Acta Horticulturae* Volume 614, 2003, Pages 735-740. EID: 2-s2.0-37949053603

A. Raffo, M. Salucci, E. Azzini, A. Bertone, G.B. Quaglia, V. Fogliano, G. Graziani, G.C. La Malfa. "Nutritional characteristics of greenhouse cherry tomatoes". *Acta Horticulturae* Volume 614, 2003, Pages 681-68. EID: 2-s2.0-77954011183

Pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali:

Scalfi L., Graziani G., Fogliano V., Pentangelo A. e Giordano I. "Valutazione dell'attività antiossidante in differenti biotipi di pomodorini Corbarini". *Annali della Facoltà di Agraria Serie IV*, vol. XXXIII pp 59-66, 1999.

Di Vaio C., Buccheri M., Graziani G., Ritieni A. e Scalfi L. "Attività antiossidante di frutti di pesco (cv. Maycrest)". *Frutticoltura* n° 7-8, pp 83-86, 2001.

Graziani G., Ferracane R., Grosso G. e Ritieni A. "Frutta secca: demone o supporto della dieta". *Italus Hortus* 15 (3), 56-62, 2008.

Di Vaio C., Graziani G., Ritieni A., Ferracane R. e Grosso G. "Annurca, piace per le qualità gustative, fa bene per l'elevata capacità antiossidante". *Frutticoltura* n° 7/8, 44-46, 2008.

Cirillo C., Petito A., Forlani M., Ritieni A. e Graziani G. "Contenuto in sostanze antiossidanti nei frutti di varietà di pesche e nettarine in funzione dell'epoca di raccolta, della posizione nella chioma e della conservazione [*Prunus persica* (L.) Batsch]". *Italus Hortus* 8, (3), 70-72, 2001.

Graziani G., Cascone A., Ferracane R., Pernice R., Ritieni A. e Fogliano V. "Studio della componente polifenolica e della capacità antiossidante in frutti da diverse cultivar di melo [*Malus pumila* Mill.]". *Italus Hortus* 11(1) p. 175-177, 2004.

Pernice R., Graziani G., Mari A., Pentangelo A., Giordano I., Ritieni A. e Fogliano V. "Studio della componente antiossidante in pomodorini da "piennolo" [*Lycopersicon esculentum* Mill.; Campania]". *Italus Hortus* 11(1) p. 184-186, 2004.

Anghel A., Ritieni A., Graziani G., Raducanu F. e Zamfirescu S. "Appearance of Feed Deoxynivalenol in Sheep Serum" *An. I.N.C.D.A. Fundulea, Protecția Plantelor* Vol. LXXVII, pp 234-243, 2009.

Parisi M., Graziani G., Pane C., De Sio F., Perrone D., Fogliano V., La Pastina C., D'Onofrio B., Lupo F., Zaccardelli M. "Le varietà per l'areale campano di pomodoro da industria". *L'Informatore Agrario*, 2:37-42, 2010.

Rodrigues A.S., Fogliano V., Graziani G., Mendes S., Vale A.P., Goncalves C. "Nutritional value of onion regional varieties in Northwest Portugal". *Atlantic Diet – I International Congress*, Viana do Castelo, 07, 2003.

Comunicazioni a convegno e posters:

S.M. Monti, V.Fogliano, A.Ritieni, G.Graziani, G.Randazzo. "Attività antiossidante dei prodotti della reazione di Maillard da sistema modello lattosio-lisina". *Atti del III Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, (CISETA), Villa Erba, Cernobbio (Co)-1997.*

L.Scalfi, V.Fogliano, A.Pentangelo, G.Graziani, P.Ambrosino, I.Giordano and A.Ritieni. "Antioxidant activity of *Corbarini* small tomatoes"- *International Congress Improved Traditional Foods for the next Century- Valencia, 28-29 ottobre 1999.*

G.Graziani, V.Fogliano, A.Pentangelo, I.Giordano, A.Ritieni, L.Scalfi. "Fattori predittivi dell'attività antiossidante di pomodori Corbarini". *XXXI Congresso Nazionale SINU (Società italiana di Nutrizione Umana)- Napoli,15-17 marzo 2000.*

M.Buccheri, G.Graziani, A.Ritieni, V.Fogliano, C.Di Vaio, L.Scalfi "Attività antiossidante di differenti cultivar di melo". *XXXI Congresso Nazionale SINU (Società italiana di Nutrizione Umana)- Napoli,15-17 marzo 2000.*

C.Di Vaio, M.Buccheri, G.Graziani, A.Ritieni, L.Scalfi "Attività antiossidante di frutti di pesco (cv. Maycrest). XXXI Congresso Nazionale SINU (Società italiana di Nutrizione Umana)- Napoli,15-17 marzo 2000.

G. Graziani, R. Postiglione, M.F. Trucillo, A. Ritieni, V. Fogliano "Caratteristiche chimiche e nutrizionali del latte di mandorla" XIV Congresso Nazionale SISA (Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione). Roma, 12-13 ottobre 2000. Il lavoro presentato è stato premiato con la Menzione d'onore "Santorio Santorio".

Caputo,M.; Vitaglione,P.; Ambrosino, P.; Graziani,G.; Gallo,M. "Studio della componente antiossidante in pomodorino di Corbara e pomodoro San Marzano". Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita- Facoltà di Medicina e chirurgia, farmacia, medicina veterinaria e Agraria. 14 e 15 giugno 2001.

Caputo,M.; Vitaglione,P.; Graziani,G.; Fogliano V. "Effetto del trattamento termico sulla componente antiossidante di un sistema modello olio-pomodoro". Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita- Facoltà di Medicina e chirurgia, farmacia, medicina veterinaria e Agraria. 6 e 7 giugno 2002.

Graziani,G.; Cascone,A.; Scalpi,L.; Ritieni,A.; Di Vaio,C. "Studio della componente polifenolica e della capacità antiossidante in diverse cultivar di melo". Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita- Facoltà di Medicina e chirurgia, farmacia, medicina veterinaria e Agraria. 6 e 7 giugno 2002.

Sommella,M.G.; Caputo,M.; Graziani,G.; Giordano,I.; Mariniello,L. "Determinazione di molecole antiossidanti in Pomodori Corbara a differenti stadi di maturazione e studio dell'effetto protettivo dei loro estratti acquosi dallo stress ossidativi indotto in macrofagi murini". Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la vita- Facoltà di Medicina e chirurgia, farmacia, medicina veterinaria e Agraria. 6 e 7 giugno 2002.

Esposito,A.; Graziani,G.; Ritieni,A.; Caporaso,N.; Cartenì,M. "Analysis of polyphenols in the apple "traditional annurca" and evaluation of its extracts effects on Caco-2 cell line. SIB 2002.

Giuntini, D.; Graziani, G.; Ranieri, A.; Lercari, B.; Fogliano, V.; Soldatini, G.F. "Variazione del contenuto di carotene e licopene e dei loro precursori fotone e fitofluene in frutti di pomodoro maturati in condizioni di differente qualità di luce". XX Convegno nazionale Società italiana di chimica agraria. Padova, 24-27 settembre 2002.

Graziani, G.; Tuccillo, C.; Cascone, A.; Fogliano, V.; Ritieni, A.; Romano, M. "Effetto di estratti polifenolici di mela (EM) su danni ossidativi in cellule gastriche in coltura". Giornate scientifiche della Facoltà-SUN-giugno, 2003.

Pernice R, Graziani G., Mari A., Pentangelo A., Giordano I., Ritieni A., Fogliano V. Studio della componente antiossidante in "pomodorini da piennolo" Convegno Post-raccolta, Università degli Studi di Salerno, Fisciano (Sa), 25-26 febbraio 2003.

Graziani G.; Cascone A.; Ferracane R.; Pernice R.; Ritieni A.; Fogliano V. Studio della componente polifenolica e della capacità antiossidante in frutti da diverse cultivar di mele. Convegno Post-raccolta, Università degli Studi di Salerno, Fisciano (Sa), 25-26 febbraio 2003.

Pernice R., Graziani G., Mari A., Gallo M., De Pascale S., Fogliano F. Agricoltura convenzionale e biologica: valutazione delle differenze nutrizionali fra pomodori ottenuti dalle due metodologie di coltivazione. Giornate scientifiche Seconda Università degli Studi di Napoli, 5-6 giugno 2003.

Graziani G., Vitaglione P., Ritieni A., Pernice R., Anese M., Fogliano V. Effect of peeling and heating on carotenoid content and antioxidant activity of tomato and tomato-virgin olive oil systems. 1st International Symposium on recent advances in food analysis. Prague, Czech Republic, November 5-7, 2003.

Vitaglione P., Scarpati S., Graziani G., Fogliano V., Ritieni A., Morisco F., Caporaso N. Bioavailability of an antioxidant-rich functional food in subjects with chronic hepatitis C. 1st International Symposium on recent advances in food analysis. Prague, Czech Republic, November 5-7, 2003.

Graziani G. Gaspari A, Rodriguez Y, Castaldo L. Ritieni A. Simultaneous determination of isoflavones and mycotoxins in vegetarian foods by HRMS-Orbitrap. “La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori:nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari – Una giornata per il futuro della ricerca nella Chimica degli Alimenti – 25 settembre 2017.

Parametri bibliometrici

N° lavori totali	N° lavori ultimi 5 anni	N° di citazioni	Indice H
46	16	1294	22