



Università degli Studi di Messina

Prof. Marina Russo, Ph.D.

Dipartimento CHIBIOFARAM - Messina, Italia

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Cognome: Russo
Nome: Marina

CARRIERA ACCADEMICA

- Dal 01 giugno 2020 ad oggi. Professore di Seconda Fascia per il Settore Concorsuale 03/CHEM-07 (Chimica Farmaceutica, Tossicologica, Nutraceuticoalimentare, delle Fermentazioni e dei Prodotti per il Benessere e per la Salute) - Settore Scientifico Disciplinare CHEM-07/B (Chimica degli Alimenti) presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali dell'Università degli Studi di Messina
- 06 dicembre 2023. Conseguita l'Abilitazione Scientifica Nazionale per professore di prima fascia per il Settore Concorsuale 03/D1 – Chimica degli Alimenti, validità dal 06/12/2023 al 06/12/2034 (art. 16, comma 1, Legge 240/10), bando D.D. 553/2021.
- Dal 01 giugno 2016 al 31 maggio 2020. Ricercatore a Tempo Determinato (RTD di tipo A), Settore Concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico Alimentari, Settore Scientifico-Disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, presso la Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell'Università Campus Bio-Medico di Roma.
- 24 marzo 2011. Conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in “Chimica e sicurezza degli alimenti” presso il dipartimento Farmaco-Chimico della facoltà di Farmacia dell'Università di Messina, con tesi dal titolo “Studio di cumarine e flavonoidi in derivati agrumari mediante tecniche HPLC innovative.”.

- 24 luglio 2007. Iscrizione all'Albo professionale dei Chimici di Messina.
- Giugno 2007. Abilitazione all'Esercizio della Professione di Chimico.
- 28 marzo 2007. Conseguita la Laurea Specialistica in Chimica, ottenuta con la votazione di 110/110, presso l'Università di Messina, Italia - Corso di Laurea in Chimica Specialistica. (Tesi intitolata: " Analisi della frazione volatile del Kefir: valutazione della shelf-life ").
- 12 ottobre 2004. Conseguita la Laurea Triennale in Chimica, ottenuta con la votazione di 102/110, presso l'Università di Messina, Italia - Corso di Laurea in Chimica. (Tesi intitolata: " Molini Gazzì: il ruolo del chimico nell'industria molitoria ").

ATTIVITA' ISTITUZIONALI ED INCARICHI ACCADEMICI

1. Rappresentante in seno al Senato Accademico (Università degli Studi di Messina), quale professore associato, in rappresentanza della Macro Area "Scienze" (13 marzo 2024 – ad oggi).
2. Membro del collegio docenti di dottorato in "SCIENZE CHIMICHE - DOT1314335" (cicli XXXVII-XL, A.A. 2021/2022-2025/2026), presso l'Università degli Studi di Messina, Coordinatore Responsabili prof.sse Paola Dugo e Concetta de Stefano.
3. Membro del collegio docenti di dottorato dal titolo "SCIENZE E INGEGNERIA PER L'UOMO E L'AMBIENTE/SCIENCE AND ENGINEERING FOR HUMANS AND THE ENVIRONMENT - DOT13A0534" (cicli XXXIII, XXXIV e XXXV, A.A. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020), presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma, Coordinatore Responsabile prof. Giulio Iannelli.
4. Componente della Commissione Interna "Ricerca" e "Terza Missione" d'Ateneo, Università degli Studi di Messina (22 ottobre 2024 – ad oggi).
5. Componente del Gruppo di gestione dell'Assicurazione della Qualità del Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche, Dipartimento CHIBIOFARAM, Università degli Studi di Messina (9 maggio 2023 – ad oggi).
6. Delegato all'accompagnamento al mondo del lavoro per il corso di studi magistrale in Biologia della Salute, delle Tecnologie Applicate e della Nutrizione, Università degli Studi di Messina (20 dicembre 2023 – ad oggi).
7. Componente della giunta del Centro Multidisciplinare per l'Insegnamento e per l'Apprendimento" (Ce.Mu.I.A.) dell'Università degli Studi di Messina (a.a. 2023/2024-2025/2026)
8. Direttore del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 "*Scienze degli Alimenti*" (a.a. 2023/2024-2025/2026).
9. Direttore del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*" (a.a. 2023/2024-2025/2026).
10. Direttore del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*" (a.a. 2023/2024-2025/2026).

11. Direttore del percorso abilitante 36 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 “*Scienze degli Alimenti*” (a.a. 2024/2025).
12. Direttore del percorso abilitante 36 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*” (a.a. 2024/2025).
13. Direttore del percorso abilitante 36 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*” (a.a. 2024/2025).
14. Direttore del percorso abilitante 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 “*Scienze degli Alimenti*” (a.a. 2024/2025-2025/2026).
15. Direttore del percorso abilitante 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*” (a.a. 2024/2025-2025/2026).
16. Direttore del percorso abilitante 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*” (a.a. 2024/2025-2025/2026).
17. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*” (29 gennaio 2026).
18. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 “*Scienze degli Alimenti*” (28 gennaio 2026).
19. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*” (28 gennaio 2026)
20. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*” (09 aprile 2025).
21. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 “*Scienze degli Alimenti*” (11 aprile 2025).
22. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*” (16 aprile 2025)
23. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 “*Scienze degli Alimenti*” (27 maggio 2024).
24. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*” (28 maggio 2024).

25. Presidente di commissione per gli esami finali di abilitazione del percorso 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 “*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*” (29 e 30 maggio 2024)
26. Componente della commissione predisposta alla valutazione dell’attività scientifica e didattica per gli studenti del corso di dottorato in “SCIENZE CHIMICHE - DOT1314335”, presso l’Università degli Studi di Messina (30 settembre 2024 ad oggi).
27. Presidente della commissione di valutazione per il conferimento di n. 1 Assegno di ricerca di Tipo B dal titolo “Caratterizzazione di molecole ad elevato valore biologico in biomasse provenienti da scarti dell’industria agroalimentare mediante metodologie analitiche convenzionali ed innovative”, (Area CUN 03 Scienze Chimiche, Durata: 12 mesi) ammesso a finanziamento con codice CUP: J53C24002500006, sul PRIN 2022 (Codice progetto: 20225NH5Z3).
28. Componente della commissione di valutazione per il conferimento di n. 2 Assegni di ricerca di Tipo B dal titolo “REcovery and Enhancement of WAsTe and processing products of the olive oil industry thRough innovative analytical methods for the Development of newly developed NUTRAceutical and COSMetic prODucts (REWARD-NUTRACOSMO), Area CUN 03 Scienze Chimiche, Durata: 18 mesi) ammesso a finanziamento con codice CUP: J53D23014480001, sul PRIN 2022 PNRR (Codice progetto: P20224ZHA5).
29. Co-Tutor della studentessa del corso di dottorato in Scienze Chimiche Alessia Mastrolembo Ventura (ciclo XL), presso l’Università degli Studi di Messina, A.A. 2024/2025-2026/2027.
30. Tutor dello studente del corso di dottorato in Scienze Chimiche Roberto Laganà Vinci (ciclo XXXVIII), presso l’Università degli Studi di Messina, A.A. 2022/2023-2024/2025.
31. Referente del Rettore dell’Università Campus Bio-Medico di Roma per il tutorato personale e professionalizzante (dal 10 gennaio 2019 al 31 maggio 2020).
32. Relatrice per gli A.A. 2019/2020-2023/2024 di dodici laureandi iscritti ai Corsi di Laurea triennale in Scienze Biologiche, Chimica, SNAF e ai Corsi di Laurea magistrale in chimica, SANU e Biosaltechnut, Dipartimento CHIBIOFARAM, presso l’Università degli Studi di Messina.
33. Relatrice per gli A.A. 2015/2016-2019/2020 di ventisette laureandi iscritti al Corso di Laurea triennale e magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell’Università Campus Bio-Medico di Roma.
34. Membro della commissione per la dissertazione delle tesi di Laurea degli studenti dei corsi di laurea triennale in Chimica, SANU, Biosaltechnut, SNAF e Scienze Biologiche, Dipartimento CHIBIOFARAM dell’Università degli Studi di Messina.
35. Valutatore della tesi di ricerca della Dott.ssa Giovanna Aquino per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in “Scienze del Farmaco” (XXXVII ciclo, Coordinatore Prof.ssa Alessandra Tosco, Università di Salerno). Prot. 2025-UNSACLE-0049494 del 7 febbraio 2025.

36. Valutatore della tesi di ricerca della Dott.ssa Valentina Ramundi per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in “Science and Engineering for Humans and the Environment” (Università campus Bio-Medico di Roma, Coordinatore Prof. Giulio Iannello). 08/10/2024.
37. Membro della Commissione per la valutazione dell’esame finale di dottorato 34°ciclo – scienze farmaceutiche - dell’Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Decreto Nomina n. 3393/2021 Prot. 0106343 del 15/12/2021.
38. Membro del comitato scientifico del “Corso di Alta Formazione in Gastronomia e Nutrizione Applicata” svolto presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma, in collaborazione con Elis e Cast Alimenti.
39. Membro della commissione per la dissertazione delle tesi di Laurea degli studenti dei corsi di laurea triennale e magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana per gli A.A. 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell’Università Campus Bio-Medico di Roma.
40. Membro della Commissione di esame per la prova orale di ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell’Università Campus Bio-Medico di Roma, per gli A.A. 2017/2018 e 2018/2019 (DR 106 e 128).
41. Membro della Commissione di esame per la prova scritta di ammissione al Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell’Università Campus Bio-Medico di Roma, per gli A.A. 2017/2018 e 2018/2019 (DR 106 e 128).
42. Membro della Commissione di esame per la prova orale di ammissione al Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell’Università Campus Bio-Medico di Roma, per gli A.A. 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 (DR 106 e 128).
43. Membro della Commissione valutatrice per il bando “Student Mobility for Study” e “Student Mobility for Traineeship” per l’a.a 2020/2021 dell’Università Campus Bio-Medico di Roma.
44. Componente del Gruppo di gestione dell’Assicurazione della Qualità della Ricerca Dipartimentale al Dipartimento di Scienza del Farmaco e Prodotti per la Salute, Università degli Studi di Messina (anno 2014).
45. Rappresentante dei dottorandi e assegnisti al Dipartimento di Scienza del Farmaco e Prodotti per la Salute, Università degli Studi di Messina (Biennio Accademico 2012/2013-2013/2014).
46. Rappresentante dei dottorandi al Dipartimento Farmaco-Chimico della Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Messina (Biennio Accademico 2009/2010-2010/2011).

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 1. 7 gennaio 2016 – 31 maggio 2016.** Collaborazione ad attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze chimiche, biologiche, farmaceutiche ed ambientali (Chibiofaram), Università degli Studi di Messina.
- 2. 1 giugno 2015 – 31 dicembre 2015.** Borsa di studio Chromaleont S.r.l., presso i Laboratori PanLab dell'ex Facoltà di Veterinaria, Università degli Studi di Messina.
- 3. 6 marzo 2015 -31 maggio 2015.** Collaborazione ad attività di ricerca presso il Dipartimento SCIFAR, Università degli Studi di Messina.
- 4. 5 marzo 2012 - 5 marzo 2015.** Assegnista di ricerca (di tipo B) per tre anni presso il Dipartimento SCIFAR, Università degli Studi di Messina, progetto PON 01_01499. Titolo della ricerca: “Caratterizzazione chimica dei prodotti di scarto e trasformazione dell'industria agroalimentare”. Settore scientifico disciplinare: CHIM/10, Area 03 (D.R. n° 150 del 19/01/2012).
- 5. 29 agosto 2011 – 4 marzo 2012.** Collaborazione ad attività di ricerca presso il Dipartimento Farmaco-Chimico, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Messina.
- 6. 1 febbraio 2011 – 31 luglio 2011.** Responsabile controllo qualità presso la Baller S.r.l., azienda di produzione ed esportazione di oli essenziali di agrumi (Messina).
- 7. 1 settembre - 3 dicembre 2007.** Collaborazione ad attività di ricerca presso i laboratori dell'ARPA Messina

ATTIVITA' DI DIVULGAZIONE SCIENTIFICA E DI ORIENTAMENTO

1. A maggio 2026 è stato pubblicato un articolo scientifico a scopo divulgativo sulla rivista “chrom+ food forum” (n. 03/2026) dal titolo “Fast and eco-friendly HPLC-QqQ/MS analysis of oxygen heterocyclic compounds in foods”.
2. Il 18 febbraio 2026 ha tenuto una lezione dal titolo “I colori e gli odori degli alimenti” rivolta a studenti del Liceo Scientifico e Linguistico Statale Archimede (Messina) presso il Dipartimento CHIBIOFARAM dell'Università degli Studi di Messina.
3. Il 26 settembre 2025 ha partecipato assieme al prof. M. Zoccali alla Mednigth (presso l'Università degli Studi di Messina), con un contributo dal titolo “I colori della dieta Mediterranea”.
4. Il 26 settembre 2025 ha partecipato assieme al prof. M. Zoccali alla Mednigth (presso l'Università degli Studi di Messina), con un contributo dal titolo “Gli odori della dieta Mediterranea”.
5. Il 26 settembre 2025 ha partecipato assieme alla prof.ssa D. Metro alla Mednigth (presso l'Università degli Studi di Messina), con un contributo dal titolo “Dieta Mediterranea, alimenti e loro composizione chimica”.

6. Il 28 aprile 2025 ha svolto attività di orientamento presso il CSE (Centro Socio Educativo) Mimosa (Viale Giostra, Messina).
7. Il 27 febbraio 2025 è stato pubblicato un articolo scientifico a scopo divulgativo sulla testata Messina University Press, per la collana “La condivisione dei saperi, La comunicazione della scienza: Tributo in onore di Piero Angela”, dal titolo “L’olio extravergine d’oliva: il perfetto equilibrio tra nutrizione e salute”.
<https://messinaup-pubblicazioni.unime.it/index.php/saperi/catalog/book/14>
8. Il 19 novembre 2024 ha partecipato come ospite del programma televisivo “Il Mangiastorie”, in onda su RTP, per presentare l’attività scientifica svolta in occasione della Mednigth.
9. Il 27 settembre 2024 ha partecipato assieme al prof. M. Zoccali alla Mednigth (presso l’Università degli Studi di Messina), con un contributo dal titolo “Gli aromi della dieta Mediterranea”.
10. Il 13 marzo 2024 ha partecipato assieme al prof. M. Zoccali alla VI edizione del Festival della Cultura Scientifica: COMUNICARE LA SCIENZA (presso l’Istituto di Istruzione Superiore “Caminiti – Trimarchi” – Sede di Giardini Naxos) con un contributo dal titolo “Gli aromi della dieta Mediterranea”.
11. Il 9 febbraio 2024 ha partecipato assieme a Giovanna Cafeo e Carmelo Coppolino alla “Prima settimana nazionale delle discipline scientifiche, tecnologiche, ingegneristiche e matematiche” presso l’Università degli Studi di Messina, con una attività dal titolo: “Studio di oli essenziali agrumari: valutazione olfattiva e composizione chimica”.
12. Il 29 settembre 2023 ha partecipato assieme al prof. M. Zoccali alla Mednigth (presso l’Università degli Studi di Messina), con un contributo dal titolo “Gli aromi della dieta Mediterranea”.
13. A giugno 2023 è stato pubblicato un articolo scientifico a scopo divulgativo sulla rivista “chrom+ food forum” (n. 06/2023) dal titolo “Quantification of coumarins, furocoumarins and polymethoxyflavones”.
14. Il 29 marzo 2023 ha organizzato assieme ai delegati all’accompagnamento al mondo del lavoro e al Coordinatore del corso di studi magistrale in Biologia della Salute, delle Tecnologie Applicate e della Nutrizione il Job Career Day presso l’Aula Magna “V. Ricevuto” dell’Università degli Studi di Messina. Questa è stata un’attività orientamento al mondo del lavoro rivolta a studenti dei corsi di laurea magistrale.
15. Il 24 febbraio 2023 ha partecipato assieme al prof. M. Zoccali alla V edizione del Festival della Cultura Scientifica: COMUNICARE LA SCIENZA (presso l’Istituto di Istruzione Superiore “Caminiti – Trimarchi” – Sede di Giardini Naxos) con un contributo dal titolo “La dieta Mediterranea: il perfetto equilibrio tra nutrizione e salute”.

16. Il 30 settembre 2022 ha partecipato assieme al prof. M. Zoccali alla Mednigth (presso l'Università degli Studi di Messina), con un contributo dal titolo "La dieta Mediterranea: il perfetto equilibrio tra nutrizione e salute".
17. Il 5 luglio 2022 è stato pubblicato un articolo scientifico a scopo divulgativo sulla testata Meteoweb dal titolo "Pesticidi e alimenti, i semi di canapa: lo studio dell'Università di Messina".
<https://www.meteoweb.eu/2022/07/pesticidi-semi-canapa-universita-messina!1813690/>
18. Il 4 marzo 2020 ha partecipato come ospite del programma televisivo "Mi manda Rai 3", in onda su Rai 3, trattando il seguente argomento: i surgelati.
19. Nei mesi di giugno e luglio 2018 ha partecipato in sei puntate del programma televisivo Memex "Galileo" magazine di divulgazione scientifica e tecnologica di Rai Cultura in onda su Rai Scuola, trattando i seguenti argomenti: "il cacao", "lo champagne", "la bevanda cola", "il formaggio", "il glutine", e "la pasta".
20. Dal 16 al 22 aprile 2018 presso l'Auditorium parco della musica di Roma, in occasione del National Geographic Festival delle Scienze ha tenuto un'intervista sul "perché della scienza" all'interno del progetto Concause curato da Davide Coero Borgia.
21. A maggio 2017 ha pubblicato un articolo scientifico a scopo divulgativo sulla rivista "La Rivista di Scienza dell'Alimentazione" (n. II, maggio-agosto 2017, anno 46) dal titolo "Storia della scoperta e dei primi studi sul glutine: Jacopo Bartolomeo Beccari (1682-1766) e il saggio "De frumento" (autori L. Borghi, M. Cerro, M. Iervolino, M. Russo).

ATTIVITA' DI DIDATTICA ED ESERCITATORE

1. Docente della materia "Chimica degli Alimenti" (CHIM/10, 48 ore, 6 CFU) presso l'Università degli Studi di Messina, Dipartimento CHIBIOFARAM, per il Corso di Laurea triennale in Chimica, durante gli anni accademici 2021/2022- 2025/2026.
2. Docente della materia "Chimica degli Alimenti" (CHIM/10, 48 ore, 6 CFU) presso l'Università degli Studi di Messina, Dipartimento CHIBIOFARAM, per il Corso di Laurea magistrale in Biologia della Salute, delle Tecnologie Applicate e della Nutrizione, durante gli anni accademici 2023/2024-2025/2026.
3. Seminario di additivi e contaminanti, rivolto alla classe B021 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*" il 14 gennaio 2026 e condotto in modalità sincrona.
<https://teams.microsoft.com/meet/39321382096472?p=mRcdADkyO9ote1yK3h>
4. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Metodi spettrofotometrici e loro applicazioni nella chimica degli alimenti in ambito biologico" (codice CBF01_1) (SSD CHIM/01, CHIM/02, CHIM/10, 2:30 ore), nell'ambito del progetto "ConsapevolMente" CUP J81I23000150006 a.s.

2023/2024 - FONDO PNRR - INVESTIMENTO 1.6 "Orientamento Attivo nella Transizione Scuola-Università" - D.M. 934/2022", durante l'anno accademico 2023/2024.

5. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 12 ore 2 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 "*Scienze degli Alimenti*", durante l'anno accademico 2024/2025.

6. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 12 ore 2 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 "*Scienze degli Alimenti*", durante l'anno accademico 2025/2026.

7. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 12 ore 2 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*", durante l'anno accademico 2025/2026.

8. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 12 ore 2 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 60 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*", durante l'anno accademico 2025/2026.

9. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 6 ore 1 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*", durante l'anno accademico 2024/2025.

10. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 6 ore 1 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*", durante l'anno accademico 2024/2025.

11. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 6 ore 1 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 30 CFU allegato 2 classe B020 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*", durante l'anno accademico 2024/2025.

12. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 18 ore 3 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe A031 "*Scienze degli Alimenti*", durante l'anno accademico 2023/2024.

13. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 18 ore 3 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B020 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina*", durante l'anno accademico 2023/2024.
14. Incarico di docenza per l'insegnamento di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali con riferimenti epistemologici" (SSD CHIM/10, 18 ore 3 CFU), nell'ambito del percorso abilitante 30 CFU, art. 13, D.P.C.M. 4 agosto 2023 classe B021 "*Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*", durante l'anno accademico 2023/2024.
15. Revisore della tesi di dottorato dal titolo "Exploring the phytochemical diversity of Wild Edible Plants: bridging Traditional Knowledge with Modern Metabolomics" della dottoranda Valentina Ramundi afferente alla scuola di dottorato in SCIENCE AND ENGINEERING FOR HUMANS AND THE ENVIRONMENT-FOOD SCIENCE, NUTRITION AND HEALTH SCIENCES, Università Campus Bio-Medico di Roma, anno accademico 2023/2024.
16. Docente della materia "Prodotti Dietetici e Alimenti Funzionali" (CHIM/10, 48 ore, 6 CFU) presso l'Università degli Studi di Messina, Dipartimento CHIBIOFARAM, per il Corso di Laurea magistrale in Biologia della Salute, delle Tecnologie Applicate e della Nutrizione, durante gli anni accademici 2021/2022 e 2022/2023.
17. Docente della materia "Analisi Chimica degli Alimenti" (CHIM/10, 42 ore, 5 CFU) presso l'Università degli Studi di Messina, Dipartimento BIOMORF, per il Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, durante l'anno accademico 2022/2023.
18. Docente della materia "Analisi di Additivi e Contaminanti" (CHIM/10, 48 ore, 6 CFU) presso l'Università degli Studi di Messina, Dipartimento CHIBIOFARAM, per il Corso di Laurea triennale in Chimica, durante gli anni accademici 2020/2021 e 2021/2022.
19. Relatrice per gli A.A. 2020/2021 di tre laureandi iscritti al Corso di Laurea triennale in Chimica, Dipartimento CHIBIOFARAM, presso l'Università degli Studi di Messina.
20. Docente della materia "Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici" (CHIM/10, 52 ore, 6 CFU) presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Scienze e Tecnologie per l'Uomo e per l'Ambiente, per il Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante l'anno accademico 2019/2020.
21. Incarico di docenza nell'ambito del "Corso di Alta Formazione in Gastronomia e Nutrizione Applicata" svolto presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma, in collaborazione con Elis e Cast Alimenti, per una lezione su "Frazione aromatica e recupero delle molecole volatili, tecniche di preparazione alternative", 20 gennaio 2020.
22. Docente della materia "Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici" (CHIM/10, 52 ore, 6 CFU) presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Dipartimentale di Medicina e

Chirurgia, per il Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante gli anni accademici dal 2015/2016 al 2018/2019.

23. Incarico di docenza nell’ambito della Orientation Summer School 2018 per una lezione su “Il cibo del futuro: dalla Terra a Marte”, presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma, nelle giornate del 5 e 19 luglio 2018.

24. Docente della materia “Chimica degli Alimenti” (CHIM/10, 40 ore, 5 CFU) presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante l’anno accademico 2016/2017.

25. Incarico di docenza nell’ambito del Master di II livello in Diritto Alimentare (III Ed., anno accademico 2016/2017) per una lezione su “Gli alimenti e i prodotti dietetici”, presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma, nella giornata del 13 maggio 2017.

26. Docente della materia “Chimica degli Alimenti” (CHIM/10, 32 ore, 4 CFU) presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante l’anno accademico 2015/2016.

27. Incarico di didattica integrativa per l’insegnamento di “Chimica degli Alimenti” (CHIM/10, 24 ore, 3 CFU) presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante l’anno accademico 2014/2015.

28. Incarico di didattica integrativa per l’insegnamento di “Chimica degli Alimenti” (CHIM/10, 16 ore, 2 CFU) presso l’Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, per il Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, durante l’anno accademico 2014/2015.

29. Incarico di attività didattica per l’insegnamento di “Tecniche analitiche innovative degli alimenti” nell’ambito del Progetto PAN Lab presso l’Università degli Studi di Messina per il mese di settembre 2014 (macrosettore 03/A e 03/D, 50 ore).

30. Incarico di attività didattica da laboratorio per l’utilizzo di tecniche di cromatografia liquida nell’ambito del Progetto PAN Lab presso l’Università degli Studi di Messina per i mesi giugno-luglio 2014 (200 ore).

31. Tutor in Chimica generale ed inorganica presso l’Università degli Studi di Messina, Facoltà di Farmacia, per l’anno accademico 2008/2009 (30 ore).

ATTIVITA’ DI TUTORATO

1. Coordinatrice del tutorato personale (dal 1° ottobre 2019 al 31 maggio 2020) per il Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per l’Uomo e per l’Ambiente dell’Università Campus Bio-Medico di Roma.
2. Coordinatrice del tutorato personale (dal 6 dicembre 2017 al 30 settembre 2019) per il Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell’Università Campus Bio-Medico di Roma.
3. Tutor personale e professionalizzante di studenti iscritti al corso di laurea triennale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana per l’A.A. 2019/2020, Facoltà di Scienze e Tecnologie per l’Uomo e per l’Ambiente, Università Campus Bio-Medico di Roma.
4. Tutor personale e professionalizzante di studenti iscritti ai corsi di laurea triennale e Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana per gli A.A. 2017/2018 e 2018/2019, Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, Università Campus Bio-Medico di Roma.

ORGANIZZAZIONE A CONVEGNI DI CARATTERE SCIENTIFICO IN ITALIA

- Membro del Comitato Organizzatore degli Incontri di Scienza delle Separazioni, che si sono tenuti presso il CNR – Aula Marconi di Roma (piazzale Aldo Moro 7), in data 8 e 9 novembre 2018. Il convegno ha trattato argomenti inerenti gli aspetti fondamentali delle tecniche cromatografiche ed elettroforetiche e delle loro applicazioni nel campo della ricerca, del controllo di qualità e delle analisi cliniche, ambientali e industriali.
- Membro del Comitato Organizzatore del XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti che si tiene a Marsala (TP) nelle date 29-31 maggio 2023. Obiettivo fondamentale di questo Congresso non è solo quello di evidenziare l’importanza della multidisciplinarietà che può e deve affrontare nuove sfide per il miglioramento della qualità globale, la sostenibilità e la sicurezza degli alimenti, nonché la riduzione degli sprechi alimentari, ma anche la sfida di fare incontrare la ricerca, gli enti di controllo della filiera agroalimentare e le aziende del settore, soprattutto alla luce della continua evoluzione e innovazione delle normative sia europee che internazionali nell’ambito del controllo delle produzioni alimentari.
- Coordinatore del Comitato Organizzatore locale del 53rd International Symposium of Essential Oils (ISEO 2023) – 13-16 Settembre 2023, Milazzo (Messina) Italia. Questo congresso stimola la cooperazione tra scienziati per il progresso della ricerca e dello sviluppo nella scienza degli oli essenziali e dei loro componenti. Il Congresso mira a riunire tutti gli scienziati coinvolti nella ricerca sugli oli essenziali e sui relativi prodotti naturali e offrire opportunità uniche di networking e discussione. Questo congresso affronta tutti gli aspetti degli oli essenziali e dei relativi prodotti naturali.

- Membro del Comitato Organizzatore del 28th International Symposium of Separation Science (ISSS2024) che si è tenuto a Messina nelle date 22-25 settembre 2024.

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI E FINANZIAMENTI

1. Travel award by CASSS (California Separation Science Society) per la presentazione di tre poster al 44th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2016). San Francisco, CA, USA, June 19-24, 2016.
2. Travel grant by SISSG (Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse) per una presentazione orale al 5° MS Food Day. Bologna, Italia, Ottobre 11-13, 2017.
3. Beneficiaria del finanziamento per attività di base della ricerca di Ateneo (FFABR Unime) 2020 II edizione, elargito dall'Università degli Studi di Messina.
4. Beneficiaria del finanziamento per attività di base della ricerca di Ateneo (FFABR Unime) 2022, elargito dall'Università degli Studi di Messina.

DIREZIONE O PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE, COLLANE EDITORIALI, ENCICLOPEDIA E TRATTATI DI RICONOSCIUTO PRESTIGIO

- Editor del libro “**Phytochemicals for Health**”, 1st Edition - March 1, 2025 (Editori: Marcello Locatelli, Michał Tomczyk, Laura Dugo, Marina Russo), casa editrice Elsevier (Language: English, Paperback ISBN: 9780443153662; eBook ISBN: 9780443153686; eBook ISBN: 9780443153679). DOI: 10.1016/C2022-0-01453-7
- Editoriale sulla rivista Journal of Essential Oils Research “About the International Symposium on Essential Oils (ISEO2023), 13–16 September 2023, Milazzo (Italy)”, Autori: I. Bonaccorsi, M. Russo, P. Dugo, L. Mondello, Journal of Essential Oil Research, Volume 36, Issue 6, Pages 523 – 524 2024; DOI: 10.1080/10412905.2024.2432737.
- Dal 03 giugno 2023 a 30 novembre 2025, fa parte della editorial board per la rivista Frontiers in Chemistry (Impact factor = 5.545, Q1) per la sezione “**Analytical Chemistry**”.
- Dal 23 marzo 2023 ad oggi, fa parte della editorial board per la rivista Foods (ISSN 2304-8158, IF = 4.092, Q1) per la sezione “**Food Physics and (Bio)Chemistry**”.
- Dal 05 agosto 2024 ad oggi, fa parte della editorial board per la rivista Discover Chemistry della casa editrice Springer.
- Dal 20 luglio 2025 ad oggi, Guest editor per la rivista Foods (ISSN 2304-8158, IF = 5.561, Q1 per la categoria “Food Analytical Methods”), in occasione della Special Issue: “Edible Plant-Based Bioactives: Extraction Methodologies and Characterization Techniques”
(https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Q6J5VZ36BB)
(https://www.mdpi.com/journal/foods/sectioneditors/Food_Physics_%28Bio%29Chemistry)

- Dal 24 marzo 2023 al 10 maggio 2024, Guest editor per la rivista Foods (ISSN 2304-8158, IF = 5.561, Q1 per la categoria "Food Analytical Methods"), in occasione della Special Issue: "Current Research Utilizing Mass Spectrometry and Chromatography in Food Analysis"

(https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues?section_id=&search=Current+Research+Utilizing+Mass+Spectrometry+and+Chromatography+in+Food+Analysis&sort=deadline&view=open&page_count=50&query=Current+Research+Utilizing+Mass+Spectrometry+and+Chromatography+in+Food+Analysis)

- Dal 11 settembre 2019 al 10 giugno 2021, Guest editor per la rivista Foods (ISSN 2304-8158, IF = 5.561, Q1 per la categoria "Food Science & Technology"), in occasione della Special Issue: "Characterization of Bioactive Compounds in Foods and Plants Using Advanced Analytical Techniques"

(https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/characterization_bioactive_analytical_techniques).

RISULTATI OTTENUTI NEL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO IN TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA CREAZIONE DI NUOVE IMPRESE (SPIN OFF), SVILUPPO, IMPIEGO E COMMERCIALIZZAZIONE DI BREVETTI

- Inventore insieme al Prof. Mariosimone Zoccali di un brevetto per un integratore alimentare rilasciato dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy. Titolare: Università degli Studi di Messina (100%), classifica A23L33, domanda N 102023000007962, data deposito 21/04/2023, data rilascio 29/04/2025.

ATTIVITA' DI REVIEWER

Svolge attività di reviewer per le seguenti riviste internazionali: "Food Chemistry", "Journal of Functional Foods", "Food Control", "Food Analytical Methods", "Journal of the Science of Food and Agriculture", "Journal of Chromatography A", "Journal of Chromatography B", "Talanta", "Journal of Essential Oils Research", "Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies", "European Food Research and Technology", "Journal of Food Processing and Preservation", "Chromatographia", "South African Journal of Botany", "Saudi Pharmaceutical Journal", "PlosOne", "Chemical Papers", "Foods", "Molecules", "Antioxydants", "Biomolecules", "Medicines", "Separations", "Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine".

DIREZIONE O PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITÀ DI UN GRUPPO DI RICERCA CARATTERIZZATO DA COLLABORAZIONI A LIVELLO NAZIONALE O INTERNAZIONALE

1. Ha partecipato ad attività di ricerca caratterizzata da collaborazione con l'Università degli Studi della Tuscia (Viterbo, Italia), con l'Università dell'Aquila (L'Aquila, Italia), con l'Institute of Anatomy and Experimental Morphology, University Medical Center (Hamburg-Eppendorf, Germania), con l'Università di Salerno (Fisciano, Salerno, Italia), con la University of Abdelhamid Ibn Badis, (Mostaganem, Algeria), con University of Physical Education, Budapest (Hungary) producendo rilevanti risultati scientifici pubblicati su articoli da riviste internazionali indicizzate.
- Dal 01-12-2009 al 31-12-2010 ha partecipato all'attività di ricerca nell'ambito del Progetto PNR 2005-2007 Project n. RBIP06SXMR “Sviluppo di metodologie innovative per l’analisi di prodotti agroalimentari”, producendo nel 2010 rilevanti risultati scientifici pubblicati su un articolo dalla rivista Journal of Separation Science (vol 33; p. 617-25) con il seguente titolo: "Genuineness assessment of mandarin essential oils employing gas chromatography-combustion-isotope ratio MS (GC-C-IRMS)", autori Schipilliti L., Tranchida P.Q., Sciarrone D., Russo M., Dugo, P., Dugo G., Mondello L.
2. Dal 01-01-2010 al 31-12-2013 ha partecipato come personale non dipendente, in qualità di dottoranda di ricerca, nell'ambito del Progetto PRIN "PROGETTO DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE - Anno 2009 - prot. 20098Y822F_004", dal titolo: " Determinazione di molecole biologicamente attive in matrici di origine naturale mediante tecniche cromatografiche avanzate"; Coordinatore Scientifico prof. Luca Rastrelli, Responsabile dell'Unità di Ricerca Prof. Peter Quinto Tranchida.
3. Dal 01-01-2010 al 31-12-2013 ha partecipato come personale non dipendente, in qualità di dottoranda di ricerca, nell'ambito del Progetto PRIN "PROGETTO DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE - Anno 2009 - prot. 2009ZHMKA5_003", dal titolo: "Tecniche cromatografiche ad alto potere separativo per l’analisi di triacilgliceroli e cere dell’olio d’oliva"; Coordinatore Scientifico prof. Lanfranco Conte, Responsabile dell'Unità di Ricerca Prof.ssa Antonella Cotroneo.
4. Dal 04-03-2012 al 03-03-2015 è stata assegnista di ricerca (di tipo B) presso il Dipartimento SCIFAR, Università degli Studi di Messina, progetto PON 01_01499. Titolo della ricerca: “Caratterizzazione chimica dei prodotti di scarto e trasformazione dell’industria agroalimentare”. Settore scientifico disciplinare: CHIM/10, Area 03 (D.R. n° 150 del 19/01/2012).
5. Dal 09-04-2016 al 30-09-2016 ha partecipato all'attività di ricerca nell'ambito del Progetto "Research and Mobility" (R & M 2016) presso l'Università degli Studi di Messina, producendo nel 2016 rilevanti risultati scientifici pubblicati su un articolo dalla rivista Journal of Chromatography A (vol. 1458; p. 54-62) con il seguente titolo: "Comprehensive two-dimensional liquid chromatography–tandem mass spectrometry for the simultaneous determination of wine polyphenols and target contaminants", autori Donato P., Rigano F., Cacciola F., Schure M., Farnetti S., Russo M., Dugo P., Mondello L.

6. Componente di Unità di ricerca, 15 Marzo 2017-15 marzo 2020, titolo progetto “Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall’Oliva attraverso tecniche analitiche Innovative - VIOLIN”, Project AGER2-Rif.2016-0169, Bando competitivo AGER-Agroalimentare e ricerca 2, Fondazione di banche Cariplo.
7. Durante l’incarico di Rtd presso l’Università Campus Bio-medico di Roma l’attività di ricerca, in collaborazione continuativa con l’Università degli Studi di Messina, è stata inerente all’indagine di molecole ad elevato valore biologico presenti in alimenti di origine vegetale. Da questa collaborazione sono stati pubblicati numerosi articoli scientifici su riviste internazionali peer-reviewed, di cui 4 come corresponding author.
8. Collaborazione con la Gdansk University of Technology (Gdansk, Polonia), la cui attività di ricerca ha portato alla pubblicazione nel 2020 di un articolo scientifico su una rivista internazionale peer-reviewed, di cui la sottoscritta è corresponding author.
9. Collaborazione con la Moulay Ismail University (Zitoune Meknes, Marocco), la cui attività di ricerca ha portato alla pubblicazione nel 2020 di un articolo scientifico su una rivista internazionale peer-reviewed, di cui la sottoscritta è corresponding author.
10. Collaborazione con la Abdelmalek Essaâdi University, (Tangier, Marocco), la cui attività di ricerca ha portato alla pubblicazione nel 2021 di un articolo scientifico su una rivista internazionale peer-reviewed, di cui la sottoscritta è corresponding author.
11. Collaborazione con la Paracelsus Medical University (Salzburg, Austria) e l’Istituto Superiore di Sanità (Rome, Italy), la cui attività di ricerca ha portato alla pubblicazione nel 2023 e nel 2024 di due articoli scientifici su due riviste internazionali peer-reviewed.
12. Componente del progetto Mednigh, nell’ambito del programma HORIZON 2020 call MSCA “European Researches’ Night”, la cui responsabile scientifica è la prof.ssa Marina Trimarchi.
13. Componente del PRIN 2022 PNRR (Codice progetto: P20224ZHA5) dal titolo “REcovery and Enhancement of WASTE and processing products of the olive oil industry thROUGH innovative analytical methods for the Development of newly developed NUTRAceutical and COSMetic prOducts (REWARD-NUTRACOSMO), Area CUN 03 Scienze Chimiche, ammesso a finanziamento con codice CUP: J53D23014480001.

RESPONSABILITA' DI STUDI E RICERCHE SCIENTIFICHE AFFIDATI DA QUALIFICATE ISTITUZIONI PUBBLICHE O PRIVATE

- Dal 01-07-2016 al 30-05-2020 gli è stata conferita la direzione scientifica del progetto di ricerca dal titolo "Characterization of the polyphenolic fraction of food samples by innovative stationary phases". Tale incarico è stato effettuato presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche,

Farmaceutiche ed Ambientali dell'Università degli Studi di Messina per conto della società Chromaleont in collaborazione con la ditta Millipore Sigma.

- Principal Investigator del progetto PRIN 2022 (D.D. n. 104 del 02/02/2020) dal titolo “CIRCADIAN - A CIRCULAR ECONOMY APPROACH FOR THE CHARACTERIZATION AND VALORIZATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM BIOMASS OF THE AGRI-FOOD CHAIN USING INNOVATIVE TECHNOLOGIES” (codice progetto: 20225NH5Z3, settore ERC: PE4_5 Analytical Chemistry), durata di 24 mesi.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCIENTIFICA:

Nel quadro dell'attività di formazione, allo scopo di ampliare ed aggiornare la propria formazione culturale e scientifica, ha partecipato a convegni, seminari e corsi di formazione di seguito elencati:

- 1) Corso di: “Valutazione dei rischi e buona prassi di laboratorio chimico in accordo con il D.Lgs n. 626/94”. Messina (Italy), 7 gennaio 2004.
- 2) Convegno “I prodotti ittici del mediterraneo: consumi ed aspetti salutistici”. Messina (Italy), 5 luglio 2007.
- 3) XXI Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana. Arcavata di Rende (Cosenza) 21/09/2008-25/09/2008.
- 4) Corso di: “Corso di formazione e addestramento per il personale che frequenta i laboratori D.L. vo 81/08 art. 36-37”. Messina (Italy), 12 dicembre 2008.
- 5) 40th International Symposium on Essential Oils, ISEO 2009. Savigliano (Italy), 6-9 Settembre 2009
- 6) VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute, Marsala, Trapani, 20-24 Settembre 2010.
- 7) Seminario di: “Nanoparticelle derivate da virus vegetali” e “Macronutrienti ed integrazione del metabolismo”. Messina (Italy), 22 marzo 2012.
- 8) Seminario di: “Nuove soluzioni per l'analisi ambientale ed alimentare”. Messina (Italy), 28 marzo 2012.
- 9) Seminario di: “Introduzione alla spettrometria di massa” e “Spettrometria di massa tandem”. Messina (Italy), 30 marzo 2012.
- 10) Scuola Nazionale “Metodologie Analitiche e Bioanalitiche in Spettrometria di Massa”. Parma (Italy), 14-18 Maggio 2012.
- 11) 36th International Symposium on Capillary Chromatography, 36th ISCC. Riva del Garda (Italy), 29 Maggio- 01 Giugno 2012.
- 12) Seminario di: “La frazione volatile nella caratterizzazione di alimenti di origine vegetale”. Messina (Italy), 04 luglio 2012.

- 13) 43rd International Symposium on Essential Oils, ISEO 2012. Lisbona (Portogallo), 5-8 Settembre 2012
- 14) 14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies, ExTech 2012, Messina (Italia), 24-26 Settembre 2012
- 15) Corso di SPME al 14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies, ExTech 2012, Messina (Italia), 24-26 Settembre 2012
- 16) Seminario di: "UltraPerformance – MS Technology Seminar". Messina (Italy), 5 giugno 2013.
- 17) Incontri di Scienza delle Separazioni, Il contributo della scienza delle separazioni alle problematiche alimentari ed ambientali, Messina, 28-29 novembre 2013.
- 18) Seminario di: "Supercritical fluid chromatography (SFC): mature technique or another glimpse of popularity?". Messina (Italy), 20 marzo 2014.
- 19) 38th International Symposium on Capillary Chromatography, 38th ISCC. Riva del Garda (Italy), 19 Maggio- 23 Maggio 2014.
- 20) Incontri di Scienza delle Separazioni, Stato dell'arte e innovazione delle tecniche separative in campo agroalimentare, biomedico e ambientale, Roma, 12 dicembre 2014.
- 21) The 18th Annual Meeting of the Israel Analytical Chemistry Society (ISRA 2015), Tel Aviv, Israel, January 14-15, 2015
- 22) 40th International Symposium on Capillary Chromatography, 40th ISCC. Riva del Garda (Italy), 29 Maggio- 03 Giugno 2016.
- 23) 44th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2016). San Francisco, CA, USA, June 19-24, 2016.
- 24) XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (CHIMALI 2016). Cagliari (Italy), 04-07 Ottobre 2016.
- 25) Corso di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (rischio medio, totale 12 ore di frequenza), 11 e 12 aprile 2017, presso Campus Bio-Medico di Roma.
- 26) Corso di formazione all'approccio relazionale dei tutors: 1°livello (totale 24 ore di frequenza), 3 10 e 19 aprile 2017, presso Campus Bio-Medico di Roma.
- 27) VII Congresso Nazionale Sinut (Società Italiana Nutraceutica). Bologna (Italy), 19-20 Maggio 2017
- 28) 45th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2017). Prague (Czech Republic), 18-22 Giugno 2017
- 29) Giornate di Chimica Analitica in memoria del Prof. Francesco Dondi, Recenti sviluppi in Scienze delle Separazioni e Bioanalitica, Ferrara (Italy), 10-11 Luglio 2017
- 30) 5th MS Food day, Bologna (Italy), 11-13 Ottobre 2017

- 31) 15th GCxGC Symposium e 42nd International Symposium on Capillary Chromatography, 42nd ISCC. Riva del Garda (Italy), 13 - 18 Maggio 2018.
- 32) Incontri di Scienza delle Separazioni, CNR – Aula Marconi, Roma, 8 e 9 novembre 2018.
- 33) Conferenza annuale Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari-CNR “La ricerca per un mondo a fame zero: nuove soluzioni scientifiche e tecnologiche nel campo agroalimentare” – 06-07 dicembre 2018, Bari.
- 34) XXIX Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Milazzo, Italy, September 11-15, 2022
- 35) XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti che si tiene a Marsala (TP) nelle date 29-31 maggio 2023
- 36) 53rd International Symposium On Essential Oils, Milazzo, Italy, September 13-16, 2023.
- 37) 4th European Nectar Conference and Final Action Meeting, Milazzo, Italy, February 26-27, 2024.
- 38) 28th Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024
- 39) 28th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2024), Messina, Italy, September 22th-25th, 2024
- 40) Convegno Vino olio e salute, 31 maggio 2025, Marsala (Trapani).
- 41) XIV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti che si è tenuto a Milano nelle date 9-11 luglio 2025
- 42) 98° congresso nazionale SIBS, 16-18 aprile 2026, Messina.
- 43) 44th International Symposium on Capillary Chromatography and 21st GCxGC Symposium, May 17-22, 2026, Riva del Garda, Italy

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE E NAZIONALE

1. Contributo orale dal titolo “Isolamento di molecole biologicamente attive per mezzo di cromatografia liquida preparativa multidimensionale”, in occasione di: Incontri di Scienza delle Separazioni, Stato dell’arte e innovazione delle tecniche separative in campo agroalimentare, biomedico e ambientale, Roma, 12 dicembre 2014. Autori: **Russo M.**, Dugo P., Mondello L.
2. Comunicazione poster dal podio dal titolo “A comprehensive reversed-phase liquid chromatography method with segmented gradient for the analysis of environmental samples”, in occasione di: The 18th Annual Meeting of the Israel Analytical Chemistry Society (ISRA 2015), Tel Aviv, Israel, January 14-15, 2015. Autori: **Russo M.**, Donato P., Cacciola F., Tomasini D., Mondello L.

3. Contributo orale dal titolo “Limonoids in Citrus industry by-products, characterization and isolation by means of high pressure liquid chromatography”, in occasione di: XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (CHIMALI 2016). Cagliari (Italy), 04-07 Ottobre 2016. Autori: **Russo M.**, Bonaccorsi I.L., Mondello L., Dugo P.
4. Contributo orale dal titolo “Caratterizzazione e isolamento di molecole biologicamente attive in frutti di bergamotto”, in occasione di: VII Congresso Nazionale Sinut (Società Italiana Nutraceutica). Bologna (Italy), 19-20 Maggio 2017. Autori: **Russo M.**, Dugo P. Fanali C., Mondello L.
5. Contributo orale dal titolo “Use of a single quadrupole MS coupled to an HPLC/PDA system for characterization of nutraceuticals in seven Italian pomegranate cultivars”, in occasione di: 5th MS Food day, Bologna (Italy), 11-13 Ottobre 2017. Autori: **Russo M.**, Fanali C., Dugo P., Muleo R., De Gara L.
6. Comunicazione Orale su invito dal titolo “Baobab fruit as a novel superfood from Africa”, in occasione di: Conferenza annuale Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari-CNR “La ricerca per un mondo a fame zero: nuove soluzioni scientifiche e tecnologiche nel campo agroalimentare” – 06-07 dicembre 2018, Politecnico di Bari – Aula Multimediale – Via Edoardo Orabona, 4 – Bari. Autori: De Gara L., Russo M.
7. Contributo orale su invito dal titolo “Olio d’oliva come alleato contro l’invecchiamento: contenuto di vitamin e fenoli”, in occasione del webinar “Gli strumenti analitici per la caratterizzazione delle molecole bioattive dell’olio EVO e per la determinazione di autenticità” organizzato da Progetto Violin, 19 maggio 2021. Autori: **Russo M.**
8. Contributo orale dal titolo “Determination of chiral pesticides in hemp seeds with supercritical fluid chromatography”, in occasione del XXIX Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Milazzo, Italy, September 11-15, 2022. Autori: **Russo M.**, M.R. Testa Camillo, P. Dugo, L. Mondello
9. Comunicazione Orale su invito dal titolo: “Reduced time and eco-friendly chromatographic analyses for fast quality control of oxygen heterocyclic compounds in foods”^{5th SEP} XIII congresso nazionale di Chimica degli Alimenti – 28-31 maggio 2023, Villa Favorita – Marsala (Trapani). Autori: Russo M., Testa Camillo M.R., Cafeo G., Dugo P., Mondello L.
10. Contributo orale dal titolo “Use of liquid and supercritical fluid chromatography for determination of coumarins, furocoumarins, and polymethoxyflavones”, in occasione del 53rd International Symposium On Essential Oils, Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Autori: **Russo M.**, M.R. Testa Camillo, G. Cafeo, A. Satira, P. Appelblad, R. Rigger, P. Dugo, L. Mondello
11. Comunicazione orale dal titolo “Method development and environmental assessment for quantitative analysis of oxygen heterocyclic compounds using chromatographic techniques”, in

- occasione del 28th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2024), Messina, Italy, September 22th-25th, 2024. Autori: **Russo M.**, Cafeo G., Irrera E., Satira A., Mondello L., Dugo P.
12. Comunicazione orale dal titolo “Molecole ad elevato valore biologico nell’olio d’oliva e nelle foglie: potenziale per la salute umana”, in occasione del convegno Vino olio e salute, 31 maggio 2025, Marsala (Trapani). Autori: **Russo M.**, Cafeo G., Dugo P., Mondello L.
13. Comunicazione orale dal titolo “Valorization of *Olea europaea* pruning waste within a circular economy framework: a sustainable source of bioactive compounds”, in occasione del XIV Congresso Nazionale di Chimica Degli Alimenti, 9-11 Luglio 2025 Milano, Italy. Autori: **Russo M.**, Cafeo G., Arena A., Zoccali M., Mondello L., Dugo P.
14. Comunicazione Orale su invito dal titolo: “Phytochemicals in pruning waste and food industry by-products: biodiversity and circular economy”, in occasione del 98° congresso nazionale SIBS, 16-18 aprile 2026, Messina. Autori: **Russo M.**, Cafeo G., Dugo P., Mondello L.

ELENCO COMUNICAZIONI A CONGRESSI

1) XXI Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana. Arcavata di Rende (Cosenza) 21/09/2008-25/09/2008, p. 141, ISBN/ISSN: 978-88-88223-75-9. Cambria M, **Russo M.**, Carnovale C, Piperno A, Dugo P, Mondello L. (2008). “Ottimizzazione di un metodo RP-HPLC per isolare, identificare e quantificare le furanocumarine presenti in matrici naturali”.

Comunicazione poster

2) HPLC 2008- The 33rd International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related. Kyoto, Japan. 02/12/2008-05/12/2008, p. 326. Cambria M, **Russo M.**, Dugo P, Dugo G, Mondello L. “Optimization of an RP-HPLC Method for the Identification and Quantification of Oxygen Heterocyclic Components in Citrus Oils.”

Comunicazione poster

3) 40th International Symposium on Essential Oils, ISEO 2009. Savigliano (Italy), September 6-9, 2009, p. 99-99. Schipilliti L., Sciarrone D., **Russo M.**, Dugo P., Dugo G., Mondello L. (2009). “Genuineness assessment of mandarin essential oils employing stable, isotope ratio analysis (SIRA)”.

Comunicazione poster

4) 40th International Symposium on Essential Oils, ISEO 2009. Savigliano (Italy), September 6-9, 2009, p. 66-66. **Russo M.**, Carnovale C., Piperno A., Dugo G., Mondello L., Dugo P. (2009). “Detemination of oxygen heterocyclic components in citrus products by HPLC with UV detection”.

Comunicazione poster

5) 34th International Symposium on Capillary Chromatography, and 7th GCxGC Symposium. Riva del Garda Italy, May 30-June 4, 2010, p. 415. Mondello L., Bonaccorsi I., Ragonese C., **Russo M.**, Donato P., Dugo P., Dugo G. “Characterization of Mandarin (Citrus deliciosa Ten.) essential oil by GC, GC/MS, ESMDGC, RP-HPLC/PDA and LCMS-IT-TOF”.

Comunicazione poster

6) 34th International Symposium on Capillary Chromatography, and 7th GCxGC Symposium. Riva del Garda Italy, May 30-June 4, 2010, p. 330. Dugo P., **Russo M.**, Torre G., Dugo G., Mondello L. “Development of a comprehensive two-dimensional liquid chromatography method for determination of flavonoids in Citrus juices”.

Comunicazione poster

7) HPLC 2010 – 35th International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations & Related Techniques. Boston, MA USA, June 19 –24, 2010. Dugo P., **Russo M.**, Beccaria M., Torre G., Mondello L. “Comprehensive Two-dimensional Liquid Chromatography for the Analysis of Natural Matrices.”

Comunicazione poster

8) 41th International Symposium on Essential Oils, ISEO 2010 Wroclaw, Poland, September 5-8, 2010. Carnovale C., **Russo M.**, Dugo P., Piperno A., Sciarrone D., Dugo G., Mondello L. “Cellulosic-based liquid chromatographic enantiomeric separation for determination of coumarins in Citrus essential oils”.

Comunicazione poster

9) VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute, Marsala, Trapani, 20-24 Settembre 2010. Cichello F., **Russo M.**, Piperno A., Dugo P., Mondello L. “Analisi della frazione fosfolipidica in matrici omposite tramite HPLC accoppiata con ESI-MS/ELSD”.

Comunicazione poster

10) VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute, Marsala, Trapani, 20-24 Settembre 2010. **Russo M.**, Carnovale C., Donato P., Dugo P., Dugo G., Mondello L. “Determinazione del contenuto di composti eterociclici ossigenati in derivati agrumari”.

Comunicazione poster

11) HPLC 2011, 36th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, Budapest, Ungheria, 19-23 Giugno 2011. Cacciola F., Donato P., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. “Polyphenolic fingerprint of various natural matrices by RPLC coupled to quadrupole and hybrid mass analyzers”.

Comunicazione poster

12) 42nd International Symposium on Essential Oils, ISEO 2011, 5-star Maritim Pine Beach Resort Hotel in Antalya, Turkey, 11-14 Settembre 2011. **Russo M.**, Sarò, M., Carnovale C., Dugo P., Mondello L. “Analysis of chiral coumarins and furocoumarins in Citrus essential oils by means NP-HPLC”.

Comunicazione poster

13) 36th ISCC and 9th GC×GC Symposium, May 27 – June 1, 2012, Riva del Garda, Italy. **Russo M.**, Sarò M., Torre G., Dugo P., Mondello L. “Heart-cutting multidimensional liquid chromatography for the determination of chiral coumarins and furocoumarins in Citrus essential oils”.

Comunicazione poster

14) ChimAlSi_2012 – IX Italian Congress of Food Chemistry – “Food, functional foods and nutraceuticals”, Ischia (NA, Italy), June 3-7, 2012. Cichello F., **Russo M.**, Sommella E., Donato P., Tranchida P.Q., Dugo G., Dugo P., Mondello L. “Determination of phospholipids in various milk samples by means of HILIC-ELSD/MS”.

Comunicazione poster

15) 43rd International Symposium on Essential Oils, ISEO 2011, Lisbona, Portogallo, 05-08 Settembre 2012. **Russo M.**, Torre G., Bonaccorsi I., Dugo P., Mondello L. “Fast-RP-HPLC/PDA analysis of oxygen heterocyclic compounds in citrus essential oils”.

Comunicazione poster

16) 14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies, ExTech 2012, Messina (Italia), 24-26 Settembre 2012. **Russo M.**, Torre G., Sarò M., Dugo P., Mondello L. “Extraction and characterization of bioactive molecules from *Citrus*-processing by-products”.

Comunicazione poster

17) 14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies, ExTech 2012, Messina (Italia), 24-26 Settembre 2012. **Russo M.**, Sarò M., Torre G., Dugo P., Mondello L. “Multidimensional liquid chromatography for the purification and determination of chiral oxygen heterocyclic compounds in *Citrus* essential oils”.

Comunicazione poster

18) 14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies, ExTech 2012, Messina (Italia), 24-26 Settembre 2012. Donato P., Cacciola F., Cihello F., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. “Determination of phospholipids in milk samples by means of hydrophilic interaction liquid chromatography coupled to evaporative light scattering and mass spectrometry detection”.

Comunicazione poster

19) HPLC 2013, 39th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, Amsterdam, The Netherlands, June 16-20th 2013. Development of an NARP-

UHPLC-MS method for the analysis of milk triacylglycerols. Beccaria M., Sullini G., Donato P., Ragonese C., **Russo M.**, Cacciola F., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

20) 2nd International PSE Symposium on Natural Products in Cancer Prevention and Therapy, Trends in Natural Product Research, Napoli, Italy, June 25-28th 2013. Effect of *Citrus bergamia* juice in a Xenograft model of neuroblastoma metastasis formation. Navarra M., Ursino M., **Russo M.**, Schumacher U., Valentiner U.

Comunicazione poster

21) Incontri di Scienza delle Separazioni, Il contributo della scienza delle separazioni alle problematiche alimentari ed ambientali, Messina, 28-29 novembre 2013. Sviluppo di un sistema NANOLC-EIMS per la costruzione di un database di spettri di massa di composti non volatili. Rigano F., **Russo M.**, Sciarrone D., Tranchida P.Q., Mondello L.

Comunicazione orale

22) Incontri di Scienza delle Separazioni, Il contributo della scienza delle separazioni alle problematiche alimentari ed ambientali, Messina, 28-29 novembre 2013. Utilizzo di un sistema LC preparativo multidimensionale per l'isolamento di molecole biologicamente attive da matrici naturali. **Russo M.**, Inferrera V., Rigano F., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

23) Incontri di Scienza delle Separazioni, Il contributo della scienza delle separazioni alle problematiche alimentari ed ambientali, Messina, 28-29 novembre 2013. Indagine sulla frazione eterociclica ossigenata del succo di limetta (*Citrus aurantifolia* (christm) swingle). De Grazia S., **Russo M.**, Grasso E., Costa R., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

24) HPLC 2014, 30th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, New Orleans, Louisiana, USA, May 11-15, 2014. Development of a NanoLC-EIMS Method for the Analysis of Semi/Non Volatile Chemicals. Rigano F., **Russo M.**, Sciarrone D., Donato P., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

25) HPLC 2014, 30th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, New Orleans, Louisiana, USA, May 11-15, 2014. Identification and Quantification of Bioactive Molecules in Industrial Processing Byproducts by Means of HPLC/PDA/MS. Inferrera V., **Russo M.**, Tripodo G., Donato P., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

26) HPLC 2014, 30th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, New Orleans, Louisiana, USA, May 11-15, 2014. Multidimensional LC

Preparative System Coupled with a Mass Spectrometer for Isolation of Bioactive Molecules. **Russo M.**, Inferrera V., Rigano F., Donato P., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

27) 38th International Symposium on Capillary Chromatography, and 11th GC×GC Symposium, Riva del Garda, Italy, May 18-23, 2014. Isolation of bioflavonoids from *Citrus* by-products by means of Multidimensional LC preparative system coupled with a mass spectrometer. **Russo M.**, Inferrera V., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

28) 38th International Symposium on Capillary Chromatography, and 11th GC×GC Symposium, Riva del Garda, Italy, May 18-23, 2014. Characterization of bioactive molecules in extra virgin olive oil and in olive by-product by means of HPLC coupled with photodiode array and electrospray ionization mass spectrometry detection. Inferrera V., Tripodo G., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

29) 45th International Symposium of Essential Oils (ISEO 2014), Istanbul, Turkey, September 07-10, 2014. Cold-pressed lemon essential oil by-products: enhancement through bioactive molecules isolation. Arigò A., **Russo M.**, Calabrò M. L., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

30) 23^o SILAE Congress Marsala, Italy, September 7-12, 2014. *Artemisia arborescens* L. (*asteraceae*): HPLC determination of flavonoids and evaluation of anti-angiogenic effects. Germanò M.P., **Russo M.**, Certo G., Grasso E., Costa R., Bonaccorsi I., Ragusa S., Dugo P.

Comunicazione poster

31) Incontri di Scienza delle Separazioni, Stato dell'arte e innovazione delle tecniche separative in campo agroalimentare, biomedico e ambientale, Roma, 12 dicembre 2014. Valorizzazione degli scarti dell'industria agroalimentare mediante l'isolamento di molecole bioattive. Arigò A., **Russo M.**, Calabrò M.L., Dugo P., Mondello L.

Contributo orale

32) HPLC 2015 – 42th International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations & Related Techniques, Geneva, Switzerland, June 21-25, 2015. Bioactives screening in fruits and vegetables by liquid chromatography coupled to photo-diode array and mass spectrometry detection. Cacciola F., Bonaccorsi I., Utczas M., Satira F., **Russo M.**, Giuffrida D., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

33) HPLC 2015 – 42th International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations & Related Techniques, Geneva, Switzerland, June 21-25, 2015. HPLC/PDA/MS and preparative

HPLC-HPLC/PDA/MS for the characterization and isolation of limonoids in bergamot (*Citrus bergamia* Risso). **Russo M.**, Arigò A., Dugo P., Calabrò M.L., Donato P., Mondello L.

Comunicazione poster

34) RDPA 2015, Recent Developments in Pharmaceutical Analysis, Perugia, Italy, June 28-July 1, 2015. Identification of Potential Nutraceuticals in Waste By-products by liquid chromatography coupled to photo-diode array and mass spectrometry detection. Cacciola F., Bonaccorsi I., Utczas M., Satira F., **Russo M.**, Giuffrida D., Donato P., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

35) RDPA 2015, Recent Developments in Pharmaceutical Analysis, Perugia, Italy, June 28-July 1, 2015. Screening and Isolation of *Citrus* Bioactives by Preparative Liquid Chromatography Coupled to Photo-diode array and Mass Spectrometry Detection. **Russo M.**, Arigò A., Dugo P., Calabrò M.L., Donato P., Mondello L.

Comunicazione poster

36) 46th International Symposium on Essential Oils, Lublin September 13-16th, 2015. Characterization and isolation of limonoids in by-products of Citrus essential oils industry by means of liquid chromatography. Dugo P., **Russo M.**, Arigò A., Calabrò M.L., Mondello L.

Comunicazione orale su invito

37) 7th RAFA, Recent Advances in Food Analysis, Prague November 3-6th, 2015. Nutraceuticals in blood orange juice and by-products. Arigò A., **Russo M.**, Bonaccorsi I., Calabrò M.L., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione poster

38) 40th International Symposium on Capillary Chromatography, and 13th GC×GC Symposium, Riva del Garda, Italy, May 29-June 03, 2016. Nano-scale liquid chromatography coupled to electron ionization mass spectrometry for improving identification capability of LC-amenable compounds. Rigano F., **Russo M.**, Oteri M., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione Poster

39) 40th International Symposium on Capillary Chromatography, and 13th GC×GC Symposium, Riva del Garda, Italy, May 29-June 03, 2016. Nano-LC-EI-MS for a reliable characterization of polymethoxyflavones isolated from cold-pressed mandarin essential oil by means of a multidimensional preparative HPLC system. **Russo M.**, Rigano F., Arigò A., Sciarrone D., Calabrò M.L., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione Poster

40) 40th International Symposium on Capillary Chromatography, and 13th GC×GC Symposium, Riva del Garda, Italy, May 29-June 03, 2016. HPLC-PDA/ESI-MS analysis of phenolic compounds

in *Lycium barbarum* L. fruits (Goji berries) and evaluation of antioxidant activity . Tripodo G., **Russo M.**, Dugo L., Fanali C.

Comunicazione Poster

41) 44th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2016). San Francisco, CA, USA, June 19-24, 2016. NanoLC coupled to EI-MS for a fast and reliable untargeted characterization of LC-amenable compounds. Mondello L., Rigano F., Sciarrone D., Dugo P., **Russo M.**

Comunicazione Poster

42) 44th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2016). San Francisco, CA, USA, June 19-24, 2016. Pesticides determination by means of a green unified analytical tool. **Russo M.**, Zoccali M., Purcaro G., Dugo P., Funada Y., Hattori T., Nishimura M., Mondello L.

Comunicazione Poster

43) 44th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2016). San Francisco, CA, USA, June 19-24, 2016. Reversed Phase/Reversed Phase liquid chromatography: a powerful analytical technique in the analysis of complex foodstuffs. **Russo M.**, Cacciola F., Donato P., Rigano F., Dugo P., Mondello L.

Comunicazione Poster

44) XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (CHIMALI 2016). Cagliari (Italy), 04-07 Ottobre 2016. Chemical characterization of cocoa polyphenolic extract and its biological effects on the macrophage switch from pro-inflammatory M1 to anti-inflammatory M2 polarization. Dugo L., Belluomo M.G., Fanali C., **Russo M.**, Cacciola F., Maccarrone M., Sardanelli A.M.

Comunicazione Poster.

45) VII Congresso Nazionale Sinut (Società Italiana Nutraceutica). Bologna (Italy), 19-20 Maggio 2017. Caratterizzazione di composti fenolici in prodotti di scarto del melograno. **Russo M.**, Tripodo G., Dugo L., Muleo R., Zecchini M., Dugo P., Mondello L. , De Gara L., Fanali C.

Comunicazione orale

46) 45th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2017). Prague (Czech Republic), 18-22 Giugno 2017. Characterization of phenolic compounds in juices, pulps, peels and seeds of seven Italian pomegranate cultivars by means of RP-HPLC/PDA/MS. **Russo M.**, Tripodo G., Vitali C., Dugo P., Muleo R., Zecchini M., Mondello L., Fanali C., De Gara L.

Comunicazione Poster.

47) 45th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related techniques (HPLC 2017). Prague (Czech Republic), 18-22 Giugno 2017. Hazelnut kernel phenolic

compounds extraction optimization and characterization by RP-HPLC/PDA/ESI-MS. Tripodo G., **Russo M.**, De Gara L., Fanali C.

Comunicazione Poster.

48) Giornate di Chimica Analitica in memoria del Prof. Francesco Dondi, Recenti sviluppi in Scienze delle Separazioni e Bioanalitica, Ferrara (Italy), 10-11 Luglio 2017. Analysis of bioactive phenolic compounds in different hazelnut kernels by RP-HPLC/PDA/ESI-MS. Tripodo G., **Russo M.**, Pasqualetti V., De Gara L., Fanali C.

Comunicazione orale

49) 24th International Symposium on Electro- and Liquid Phase-Separation Techniques (ITP 2017), Sopot (Poland), 10-13 Settembre 2017. HPLC-PDA/ESI-MS analysis of phenolic compounds in food and antioxidant activity evaluation: a phytochemical study. Fanali C., **Russo M.**, Dugo L., Tripodo G., Mondello L.

Comunicazione orale

50) 42nd International Symposium on Capillary Chromatography, and 15th GCxGC Symposium. Riva del Garda Italy, May 13-18, 2018. **Russo M.**, Fanali C., Dugo L., Dugo P., Mondello L., De Gara L. "Determination of caffeine in coffee, tea and cocoa using online extraction coupled to liquid chromatography".

Comunicazione Poster.

51) 42nd International Symposium on Capillary Chromatography, and 15th GCxGC Symposium. Riva del Garda Italy, May 13-18, 2018. **Russo M.**, Ronci M.B., Vilmercati A., Mondello L., Dugo P., De Gara L. "Determination of bioactive molecules in baobab (*Adansonia digitata*) fruit from Tanzania using liquid chromatography".

Comunicazione Poster.

52) 42nd International Symposium on Capillary Chromatography, and 15th GCxGC Symposium. Riva del Garda Italy, May 13-18, 2018. Fanali C., Della Posta S., Vilmercati A., Dugo L., **Russo M.**, Mondello L., De Gara L. "Phenolic compounds analysis and antioxidant activity evaluation of different PDO Italian extra-virgin olive oils".

Comunicazione Poster.

53) XV FISV - Federazione Italiana Scienze della Vita. Rome, Italy, September 18-21, 2018. Ronci M.B., Vilmercati A., **Russo M.**, Mondello L., De Gara L. "Baobab (*Adansonia digitata*): a big tree for a "super fruit". A study about the characterization of bioactive molecules in baobab fruit".

Comunicazione Poster.

54) XXVII Congresso Divisione di Chimica Analitica. Bologna, Italy, September 16-20, 2018. Fanali C., Della Posta S., Vilmercati A., Dugo L., **Russo M.**, Petitti T., Mondello L., De Gara L.

“Extraction, analysis and antioxidant activity evaluation of phenolic compounds in different italian extra-virgin olive oils”.

Comunicazione Poster.

55) Incontri di Scienza delle Separazioni, CNR – Aula Marconi, Roma, 8 e 9 novembre 2018. Gionfriddo M., **Russo M.**, Ronci M.B., Vilmercati A., Mondello L., De Gara L. “Cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa per la caratterizzazione di molecole bioattive in frutti di baobab”.

Comunicazione Poster dal podio

56) Incontri di Scienza delle Separazioni, CNR – Aula Marconi, Roma, 8 e 9 novembre 2018. Salafia F., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L., “Sviluppo di un metodo HPLC rapido per l’analisi di tocoferoli in oli extravergine di oliva”.

Comunicazione Poster dal podio

57) Incontri di Scienza delle Separazioni, CNR – Aula Marconi, Roma, 8 e 9 novembre 2018. Della Posta S., Vilmercati A., Dugo L., **Russo M.**, Petitti T., Mondello L., De Gara L., Fanali C. “Estrazione, analisi e valutazione dell’attività antiossidante di composti fenolici in differento oli extra-vergine DOP e IGP italiani”.

Comunicazione Orale

58) XXVII CONGRESSO NAZIONALE DELLA SOCIETÀ CHIMICA ITALIANA-SCI 2021, on-line, 14-23 Settembre 2021. M.R. Testa Camillo, **M. Russo**, A. Arigò, P. Dugo, L. Mondello. Determination of coumarins, furocoumarins and polymethoxyflavones in cold-pressed *Citrus* essential oils using SFC-QqQ-MS

Comunicazione Poster

59) 5th EuChemS Conference on Green and Sustainable Chemistry (5th EuGSC), on-line, September 26th-29th 2021. Mariosimone Zoccali, **Marina Russo**, Mariarita Testa Camillo, Luigi Mondello. Determination of chiral pesticides in hemp seeds by means of on-line SFE-enantioselective-SFC-QqQ MS: a proof-of-principle study

Comunicazione Orale

60) 2nd European Sample Preparation e-Conference (EuSP2022) & 1st Green and Sustainable Analytical Chemistry e-Conference (GSAC2022), on-line, March 14-16 March, 2022. M.R. Testa-Camillo, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello. Use of Supercritical Fluids to Online Extract and Analyze Chiral Pesticides in Hemp Seeds

Comunicazione Poster

61) 2nd European Sample Preparation e-Conference (EuSP2022) & 1st Green and Sustainable Analytical Chemistry e-Conference (GSAC2022), on-line, March 14-16 March, 2022. Y. Oulad El

Majdoub, **M. Russo**, I.L. Bonaccorsi, P. Dugo, L. Mondello. Development of an Extraction Process to Obtain Flavonoid-Rich Extract from Bergamot Natural Juice

Comunicazione Poster

62) 50th HPLC 2022, International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, San Diego, CA, USA, June 18-23, 2022. Mariosimone Zoccali, **Marina Russo**, Maria Rita Testa Camillo, Luigi Mondello. On-line SFE-enantioSFC-QqQ MS for the determination of chiral pesticides in hemp seeds

Comunicazione Orale

63) 50th HPLC 2022, International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, San Diego, CA, USA, June 18-23, 2022. M.R. Testa Camillo, **M. Russo**, M. Zoccali, P. Dugo, L. Mondello. Determination of oxygen heterocyclic compounds in cold-pressed Citrus essential oils and perfumes using supercritical fluid chromatography coupled to tandem mass spectrometry method

Comunicazione Poster

64) XXIX Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Milazzo, Italy, September 11-15, 2022. A. Satira, M. Russo, M. R. Testa Camillo, L. Mondello. High performance liquid chromatography for the identification of impurities in drugs candidates

Comunicazione Poster

65) XXIX Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Milazzo, Italy, September 11-15, 2022. M.R. Testa Camillo, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello. Supercritical fluid chromatography coupled with tandem mass spectrometry method for the analysis of oxygen heterocyclic compounds in fragrances

Comunicazione Poster

66) Incontri di Scienza delle Separazioni, Firenze, Italy, November, 17th-18th 2022. M.R. Testa Camillo, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello. Extraction and determination of chiral pesticides in hemp seeds by using enantioselective supercritical fluid chromatography-triple quadrupole

Comunicazione Poster

67) XIII congresso nazionale di Chimica degli Alimenti – 28-31 maggio 2023, Villa Favorita – Marsala (Trapani). Cafeo G., Salerno T.M.G., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. Use of an HPLC-MS/MS method coupled with Linear Retention Index system to characterize the Oxygen Heterocyclic fraction in *Citrus* flavored drinks

Comunicazione Orale

68) XIII congresso nazionale di Chimica degli Alimenti – 28-31 maggio 2023, Villa Favorita – Marsala (Trapani). Cafeo G., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. Evaluation of bioactive compounds in bergamot peels and juice

Comunicazione Poster

69) XIII congresso nazionale di Chimica degli Alimenti – 28-31 maggio 2023, Villa Favorita – Marsala (Trapani). M.R. Testa Camillo, **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. Determination of chiral pesticides in hemp seeds by using ON-LINE SFE-enantioselective SFC-QqQ/MS

Comunicazione Orale

70) 9ème édition de la Journée Arômes & Parfums, Université Cote D’Azur, Nice, France, June 16, 2023. Paola Dugo, **Marina Russo**, Tania M. G. Salerno, Giovanna Cafeo, Luigi Mondello. Characterization of oxygen heterocyclic compounds in *Citrus* essential oils and cosmetic products containing *Citrus* derivatives

Invited Plenary Oral Communication

71) 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Paola Donato, Paola Dugo, Luigi Mondello. A fast and eco-friendly HPLC-MS/MS method to determine oxygen heterocyclic compounds in Citrus essential oils

Comunicazione Poster

72) 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Antonella Satira, **Marina Russo**, Paola Dugo, Luigi Mondello. Development of an environmental-friendly SFC/PDA for the quantification of oxygen heterocyclic compounds in cold-pressed Citrus essential oils

Poster Communication

73) 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Maria Rita Testa Camillo, **Marina Russo**, Paola Dugo, Luigi Mondello. Analysis of oxygen heterocyclic compound in cold-pressed *Citrus* essential oils and fragrances using supercritical fluid chromatography coupled to tandem mass spectrometry method

Poster Communication

74) 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Federica Vento, Filippo Alibrando, Giuseppe Micalizzi, **Marina Russo**, Ivana Bonaccorsi, Cristian Reale, Paola Dugo, Luigi Mondello. Evaluation of Volatile Fraction and Oxygen Heterocyclic Compounds of Mandarin essential oils

Poster Communication

75) 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Federica Vento, Filippo Alibrando, Giuseppe Micalizzi, **Marina Russo**, Ivana Bonaccorsi, Elisa Irrera, Paola Dugo, Luigi Mondello. Evaluation of Volatile Fraction and Oxygen Heterocyclic Compounds of sweet orange essential oils

Poster Communication

76) 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Filippo Alibrando, Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Paola Dugo, Luigi Mondello. Chemical characterization of Finger Lime (*Citrus australasica* L.) essential oil and hexane extract

Poster Communication

77) 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), Milazzo, Italy, September 13-16, 2023. Filippo Alibrando, Federica Vento, Giuseppe Micalizzi, **Marina Russo**, Ivana Bonaccorsi, Valentina Chiaia, Paola Dugo, Luigi Mondello. Lemon essential oil: characterization of volatile fraction, Oxygen Heterocyclic Compounds and enantiomeric distribution of volatile components.

Poster Communication

78) Incontri di Scienza delle Separazioni, Termoli, October 12-13, 2023. Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Paola Dugo, Luigi Mondello. Development of a fast and environmentally sustainable HPLC-QqQ-MS method to characterize Oxygen Heterocyclic Compounds in *Citrus* products

Oral Communication

79) XXVIII Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024. F. Cacciola, **M. Russo**, K. Arena, P. Dugo, L. Mondello. Comprehensive two-dimensional liquid chromatography for the characterization of the phenolic content in extra virgin olive oil and its by-products

Comunicazione Orale

80) XXVIII Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024. F. Alibrando, L. Cucinotta, G. Cafeo, D. Sciarrone, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello. Chemical characterization of *Citrus australasica* peel essential oil by using different chromatographic techniques

Comunicazione Poster

81) XXVIII Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024. G. Cafeo, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello. A fast RP-HPLC-QqQ-MS method to identify and quantify 36 Oxygen Heterocyclic Compounds in Citrus-based products

Comunicazione Poster

82) XXVIII Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024. W.M.V. Marchesiello, M.Galletta, **M. Russo**, F.Cacciola, M.Quinto, P.Dugo, L.Mondello. Analytical evaluation of bioactive compounds in olive oil by-products

Comunicazione Poster

83) XXVIII Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024. M. Galletta, W.M.V. Marchisiello, **M. Russo**, F. Cacciola, P. Dugo, L. Mondello. Characterization of phenolic compounds in olive leaves of three different *Olea europaea* cultivars by HPLC-PDA/MS

Comunicazione Poster

84) XXVIII Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024. **M. Russo**, G. Cafeo, A. Satira, P. Dugo, L. Mondello. Oxygen Heterocyclic Compounds: Chromatographic Insights and Comparisons

Comunicazione Poster

85) XXVIII Chemical Society National Congress, Milan, Italy, August 26-30th, 2024. E. Irrera, G. Cafeo, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello. Determination of oxygen heterocyclic compounds content in cinnamon- and Citrus-flavoured foods using High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry

Comunicazione Poster

86) 28th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2024), Messina, Italy, September 22th-25th, 2024. Elisa Irrera, Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Luigi Mondello, Paola Dugo. Miniaturised extraction procedure coupled with a rapid and eco-friendly chromatographic approach for the identification of oxygen heterocyclic compounds in foodstuffs

Comunicazione Orale

87) 28th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2024), Messina, Italy, September 22th-25th, 2024. Analytical evaluation of phenols in olive oil by-products. Wadir M.V. Marchesiello, Micaela Galletta, **Marina Russo**, Francesco Cacciola, Paola Dugo, Luigi Mondello

Comunicazione Orale

88) 28th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2024), Messina, Italy, September 22th-25th, 2024. Giovanna Cafeo, Giorgia Purcaro, **Marina Russo**, Marco Beccaria, Luigi Mondello, Paola Dugo. Use of DES-microwave-assisted extraction with SPE clean-up to characterize oxygen heterocyclic compounds in Citrus-scented cosmetics by means of HPLC-PDA

Comunicazione Orale

89) 3rd edition Italian School in Food Chemistry for PhD student, Pavia, Italy, October 2nd-4th 2024. Elisa Irrera, Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Luigi Mondello, Paola Dugo. Development of a sustainable miniaturised extraction procedure coupled with liquid chromatography for the identification of oxygen heterocyclic compounds in cinnamon- and citrus-flavoured foods

Comunicazione Orale

90) Incontri di Scienza delle Separazioni, Bari, Italy, November 7-8, 2024. W.M.V. Marchesiello, C. Coppolino, M. Galletta, **M. Russo**, F. Cacciola, M. Quinto, P. Dugo, L. Mondello. Comprehensive assessment of phenolic compounds in olive oil by-products.

Comunicazione Orale

91) Incontri di Scienza delle Separazioni, Bari, Italy, November 7-8, 2024. Giovanna Cafeo, Giorgia Purcaro, **Marina Russo**, Marco Beccaria, Luigi Mondello, Paola Dugo. Microwave-

assisted extraction of oxygen heterocyclic compounds from Citrus-scented creams using a deep eutectic solvent and their determination by HPLC-PDA.

Comunicazione Orale

92) Incontri di Scienza delle Separazioni, Bari, Italy, November 7-8, 2024. Elisa Irrera, Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Luigi Mondello, Paola Dugo. Miniaturized Solid-Liquid Extraction Procedure Coupled with High Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry for the Determination of Coumarins, Furocoumarins and Polymethoxyflavones in Foodstuffs

Comunicazione Orale

93) Incontri di Scienza delle Separazioni, Bari, Italy, November 7-8, 2024. Carmelo Coppolino, Micaela Galletta, Wadir M.V. Marchisiello, **Marina Russo**, Francesco Cacciola, Paola Dugo, Luigi Mondello. HPLC-PDA/MS characterization of phenolic compounds in olive leaves in three different *Olea europaea* cultivars

Comunicazione Poster

94) Congresso Congiunto delle Sezioni Sicilia e Calabria 2024 della Società Chimica Italiana (SciSiCa2024), Messina, Italy, December 2-3, 2024. G. Cafeo, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello . Development of eco-friendly chromatographic methods to determine oxygen heterocyclic compounds in food and cosmetic products scented with Citrus

Comunicazione Poster

95) 97th National Congress of Italian Society for Experimental Biology. Palermo, Italy, 10-13 April 2025. Multisanti C.R., Impellitteri F., Riolo, K., Piccione, G., **Russo, M.**, Giannetto, A., Faggio C., Potential of natural-derived compounds in mitigating toxicity of emerging contaminants: Evaluation of cellular and physiological responses in sentinel organisms.

Comunicazione Orale

96) XXIII EUROFOODCHEM, June 11-13, 2025, Bratislava, Slovakia. Francesco Cacciola, **Marina Russo**, Katia Arena, Paola Dugo Luigi Mondello. Comprehensive Two-dimensional Liquid Chromatography for the _Characterization of the Phenolic Content in Extra Virgin Olive Oil and its By-products

Comunicazione Orale

97) 54th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques (HPLC 2025), June 15-19, 2025, Bruges, Belgium. C.Coppolino, F. Cacciola, **M. Russo**, P. Dugo, L. Mondello. Isolation of phenolic compounds from olive pomace by means of preparative HPLC

Comunicazione Poster

98) XIV Congresso Nazionale di Chimica Degli Alimenti, 9-11 Luglio 2025 Milano, Italy. Francesco Cacciola, Wadir Mario Valentino Marchesiello, **Marina Russo**, Pierluigi Plastina,

Donatella Nardiello, Maurizio Quinto, Paola Dugo, Luigi Mondello. Comprehensive Profiling of (Lipo)phenolic Compounds in Olive Oil By-products Using UHPLC-PDA/MS and UHPLC-HRMS Analytical Techniques

Comunicazione Orale

99) XIV Congresso Nazionale di Chimica Degli Alimenti, 9-11 Luglio 2025 Milano, Italy. Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Luigi Mondello, Paola Dugo. Comunicazione Orale Recovery and characterization of bioactive compounds from the pruning of typical Mediterranean crops

Comunicazione Orale

100) XIV Congresso Nazionale di Chimica Degli Alimenti, 9-11 Luglio 2025 Milano, Italy. Elisa Irrera, **Marina Russo**, Luigi Mondello, Paola Dugo. Valorization of *Citrus* industry by-products: extraction and characterization of essential oils and bioactive molecules

Comunicazione Poster

101) XXII European Conference on Analytical Chemistry (Euroanalysis 2025), August 31-September 4, 2025, Barcelona, Spain. Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Alessia Arena, Mariosimone Zoccali, Luigi Mondello, Paola Dugo. Supercritical fluid extraction of bioactive compounds from Olive pruning waste and their characterization by means of hyphenated liquid chromatographic techniques

Comunicazione Orale

102) 55th International Symposium on Essential Oils ((ISEO 2025), September 7-10, 2025, Sarajevo (Bosnia and Herzegovina). E. Irrera, **M. Russo**, C. Giuliano, F.D. Chirico, P. Dugo, L. Mondello. Design of a workflow for the extraction and characterisation of essential oils and bioactive compounds to valorise *Citrus* industry biomass

Comunicazione Poster

103) XXXI Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica, 7-11 Settembre 2025, Pisa (Italy). C. Reale, G. Cafeo, A. Satira, **M. Russo**, P. Donato, L. Mondello. Supercritical Fluid Chromatography for high-throughput quantification of target furocoumarins in *Citrus* essential oils

Comunicazione Orale

104) XXXI Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica, 7-11 Settembre 2025, Pisa (Italy). F. Cacciola, W.M.V. Marchesiello, **M. Russo**, P. Plastina, D. Nardiello, M. Quinto, P. Dugo, L. Mondello. Simultaneous determination of (lipo)phenolic compounds in olive oil by-products by dual-injection single-run LC-MSMS analysis

Comunicazione Poster

105) 29th International Symposium on Separation Sciences (ISSS 2025), 25-27 Sep 2025, Belgrade, Serbia. Cristian Reale, Giovanna Cafeo, Antonella Satira, **Marina Russo**, Paola Donato, Luigi

Mondello. A Green Chromatographic Approach for the Determination of Oxygen Heterocyclic Compounds by Subcritical Fluid Chromatography

Comunicazione Orale

106) SFC Europe 2025, October 5-7, 2025, Basel, Switzerland. Paola Donato, Cristian Reale, Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Luigi Mondello. Improving the Greenness of SFC Separations for the Analysis of Natural Samples.

Comunicazione Orale

107) Incontri di Scienza delle Separazioni, December 4-5, 2025, Rome, Italy. Giovanna Cafeo, **Marina Russo**, Alessia Arena, Mariosimone Zoccali, Paola Dugo, Luigi Mondello. Multi-class supercritical fluid extraction from Olive pruning waste and its characterization by means of liquid chromatography techniques

Comunicazione Orale

108) 98° congresso nazionale SIBS, 16-18 aprile 2026, Messina. Cafeo G., **Russo M.**, Arena A., Zoccali M., Dugo P., Mondello L. Innovative and sustainable strategies to recover bioactive molecules from pruning waste.

Comunicazione Orale

109) 44th International Symposium on Capillary Chromatography and 21st GC×GC Symposium, May 17-22, 2026, Riva del Garda, Italy. **Russo M.**, Cafeo G., Arena A., Zoccali M., Dugo P., Mondello L. Cutting-edge extraction methodology using supercritical fluids for the recovery of bioactive molecules from Citrus pruning residues.

Comunicazione Poster

110) 44th International Symposium on Capillary Chromatography and 21st GC×GC Symposium, May 17-22, 2026, Riva del Garda, Italy. Cafeo G., **Russo M.**, Arena A., Zoccali M., Dugo P., Mondello L. Development of a multi-class supercritical fluid extraction methods for bioactive compounds from olive pruning residues.

Comunicazione Poster

111) 44th International Symposium on Capillary Chromatography and 21st GC×GC Symposium, May 17-22, 2026, Riva del Garda, Italy. Reale C., Cafeo G., Satira A., **Russo M.**, Donato P., Mondello L. High-throughput screening of phototoxic OHCs in Citrus essential oils using eco-friendly supercritical fluid chromatography.

Comunicazione Poster

ELENCO PUBBLICAZIONI

1. Dugo P., Piperno A., Romeo R., Cambria M., **Russo M.**, Carnovale C., Mondello L. (2009). Determination of Oxygen Heterocyclic Components in Citrus Products by HPLC with UV

- Detection. Journal of Agricultural and Food Chemistry, vol. 57; p. 6543-6551; DOI: 10.1021/jf901209r. (2019 Impact Factor: 4.192).
2. Schipilliti L., Tranchida P.Q., Sciarrone D., **Russo M.**, Dugo, P., Dugo G., Mondello L. (2010). Genuineness assessment of mandarin essential oils employing gas chromatography-combustion-isotope ratio MS (GC-C-IRMS). Journal of Separation Science, vol. 33; p. 617-25; DOI: 10.1002/jssc.200900504. (2019 Impact Factor: 2.878).
 3. Dugo P., Ragonese C., **Russo M.**, Sciarrone D., Santi L., Cotroneo A., Mondello L. (2010). Sicilian lemon oil: Composition of volatile and oxygen heterocyclic fractions and enantiomeric distribution of volatile components. Journal of Separation Science, vol. 33; p. 3374-85; DOI: 10.1002/jssc.201000578. (2019 Impact Factor: 2.878).
 4. Dugo P., Bonaccorsi I., Ragonese C., **Russo M.**, Donato P., Santi L., Mondello L. (2011). Analytical characterization of mandarin (*Citrus deliciosa* Ten.) essential oil. Flavour and Fragrance Journal, vol. 26; p. 34-46; DOI: 10.1002/ffj.2014. (2019 Impact Factor: 1.598).
 5. **Russo M.**, Cacciola F., Bonaccorsi I., Dugo P., Mondello L. (2011). Determination and quantification of flavanones in CITRUS juices by means of one-and two-dimensional liquid chromatography. Journal of Separation Science, vol. 34; p. 681-687; DOI: 10.1002/jssc.201000578. (2019 Impact Factor: 2.878).
 6. Donato P., Cacciola F., Cichello F., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. (2011). Determination of phospholipids in milk samples by means of hydrophilic interaction liquid chromatography coupled to evaporative light scattering and mass spectrometry detection. Journal of Chromatography A, vol. 1218; p. 6476-6482; DOI: 10.1016/j.chroma.2011.07.036. (2019 Impact Factor: 4.049).
 7. **Russo M.**, Torre G., Carnovale C., Bonaccorsi, I., Dugo P., Mondello L. (2012). A new HPLC method developed for the analysis of oxygen heterocyclic compounds in Citrus essential oils. Journal of Essential Oil Research, vol. 24; p.119–129; DOI: 10.1080/10412905.2012.659523. (2019 Impact Factor: 1.148).
 8. Dugo G., Bonaccorsi, I., Sciarrone D., Schipilliti L., **Russo M.**, Cotroneo A., Dugo P., Mondello L., Raymo V. (2012). Characterization of cold-pressed and processed bergamot oils by GC-FID, GC-MS, GC-C-IRMS, enantio-GC, MDGC, HPLC, HPLC-MS-IT-TOF. Journal of Essential Oil Research, vol. 24; p. 93-117; DOI: 10.1080/10412905.2012.659526. (2019 Impact Factor: 1.148).
 9. Dugo P., **Russo M.**, Sarò M., Carnovale C., Bonaccorsi I., Mondello L. (2012). Multidimensional liquid chromatography for the determination of chiral coumarins and furocoumarins in *Citrus* essential oils. Journal of Separation Science, vol. 35; p. 1828-1836; DOI: 10.1002/jssc.201200078. (2019 Impact Factor: 2.878).

- 10. Russo M.,** Bonaccorsi I., Torre G., Dugo P., Mondello L. (2013). Determination of Bioactive Compounds in the Juice of Pummelo (*C. Grandis* Osbeck). *Natural Products Communications*, vol. 8; p. 171-174. (2019 Impact Factor: 0.468).
- 11. Russo M.,** Cichello F., Ragonese C., Donato P., Cacciola F., Dugo P., Mondello L. (2013). Profiling and quantifying polar lipids in milk by hydrophilic interaction liquid chromatography coupled with evaporative light-scattering and mass spectrometry detection. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, vol. 405; p. 4617-4620; DOI: 10.1007/s00216-012-6699-7. (2018 Impact Factor: 3.286).
- 12. Delle Monache S.,** Sanità P., Trapasso E., Ursino M.R., Dugo P., **Russo M.,** Ferlazzo N., Calapai G., Angelucci A., Navarra M. (2013). Mechanisms underlying the anti-tumoral effects of *Citrus bergamia* juice. *Plos One*, vol. 8; p. 1-14; DOI: 10.1371/journal.pone.0061484. (2018 Impact Factor: 2.776).
- 13. Donato P.,** Bonaccorsi I., **Russo M.,** Dugo P. (2014). Determination of new bioflavonoids in bergamot (*C. Bergamia*) peel oil by liquid chromatography coupled to tandem ion trap-time of flight mass spectrometry. *Flavour and Fragrance Journal*, vol. 29; p. 131-136; DOI: 10.1002/ffj.3188. (2019 Impact Factor: 1.598).
- 14. Costa R., Russo M.,** De Grazia S., Grasso E., Dugo P., Mondello L. (2014). A thorough investigation on the oxygen heterocyclic fraction of lime (*Citrus aurantifolia* (Christm) Swingle) juice. *Journal of Separation Science*, vol. 37; p. 792-797; DOI: 10.1002/jssc.201300986. (2019 Impact Factor: 2.878).
- 15. Navarra M.,** Ursino M.R., Ferlazzo N., **Russo M.,** Schumacher U., Valentiner U. (2014). Effect of *Citrus bergamia* juice on human neuroblastoma cells in vitro and in metastatic xenograft models. *Fitoterapia*, vol. 95; p. 83-92; DOI: 10.1016/j.fitote.2014.02.009. (2018 Impact Factor: 2.431).
- 16. Russo M.,** Bonaccorsi I., Torre G., Sarò M., Dugo P., Mondello L. (2014). Underestimated sources of flavonoids, limonoids and dietary fibre: availability in lemon's by-products. *Journal of Functional Foods*, vol. 9; p. 18-26; DOI: 10.1016/j.jff.2014.04.004. (2019 Impact Factor: 3.701).
- 17. Franchina F.A., Russo M.,** Salivo S., Mondello L., Tranchida P. Q., Dugo P. (2014). Flow-modulated comprehensive 2D gas chromatography–Triple quadrupole ms elucidation of the fatty acids and unsaponifiable constituents of oil derived from lemon seeds, a food-industry waste product. *LC-GC North America*, vol. 32. (2018 Impact Factor: 0.460).
- 18. Russo M.,** Bonaccorsi I., Inferrera V., Dugo P., Mondello L. (2015). Underestimated sources of flavonoids, limonoids and dietary fiber: availability in orange's by-products. *Journal of Functional Foods*, vol. 12; p. 150-157; DOI: 10.1016/j.jff.2014.11.008. (2019 Impact Factor: 3.701).

- 19. Russo M.,** Bonaccorsi I., Costa R., Dugo P., Mondello L. (2015). Reduced time HPLC analyses for fast quality control of *Citrus* essential oils. *Journal of Essential Oil Research*, vol. 27; p. 307-315; DOI: 10.1080/10412905.2015.1027419. (2019 Impact Factor: 1.148).
- 20. Mokhtar M., Russo M.,** Cacciola F., Donato P., Giuffrida D., Riazi A., Farnetti S., Dugo P., Mondello L. (2016). Capsaicinoids and carotenoids in *Capsicum annuum*: analytical characterization and evaluation of its biological properties. *Food Analytical Methods*, vol. 9; p. 1381-1390; DOI: 10.1007/s12161-015-0311-7. (2019 Impact Factor: 2.667).
- 21. Russo M.,** Dugo P., Marzocco S., Inferrera V., Mondello L. (2016). Multidimensional preparative liquid chromatography system for isolation and antinflammatory potential evaluation of flavonoids in bergamot juice. *Journal of Separation Science*, vol. 38; p. 4196-4203; DOI: 10.1002/jssc.201500878. (2019 Impact Factor: 2.878).
- 22. Russo M.,** Arigò A., Calabrò M.L., Dugo P., Mondello L. (2016). Bergamot (*Citrus bergamia* Risso) as a source of nutraceuticals: limonoids and flavonoids. *Journal of Functional Foods*, vol. 20; p. 10-19; DOI: 10.1016/j.jff.2015.10.005. (2019 Impact Factor: 3.701).
- 23. Costa R.,** Ragusa S., **Russo M.,** Certo G., Franchina F., Zanotto A., Grasso E., Mondello L., Germanò M.P. (2016). Phytochemical screening of *Artemisia arborescens* L. by means of advanced chromatographic techniques for identification of health-promoting compounds. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, vol. 117; p. 499-509; DOI: 10.1016/j.jpba.2015.10.006. (2018 Impact Factor: 2.983).
- 24. Ferlazzo N.,** Cirimi S., **Russo M.,** Trapasso E., Ursino M.R., Lombardo G.E., Gangemi S., Calapai G., Navarra M. (2016). NF- κ B mediates the antiproliferative and proapoptotic effects of bergamot juice in HepG2 cells. *Life Sciences*, vol. 146; p. 81-91; DOI: 10.1016/j.lfs.2015.12.040. (2018 Impact Factor: 3.448).
- 25. Fanali C.,** Belluommo M.G., Cirilli M., Cristofori V., Zecchini M., Cacciola F., **Russo M.,** Muleo R., Dugo L. (2016). Antioxidant activity evaluation and HPLC-photodiode array/MS polyphenols analysis of pomegranate juice from selected italian cultivars: A comparative study. *Electrophoresis*, vol. 37; p. 1947-1955; DOI: 10.1002/elps.201500501. (2018 Impact Factor: 2.754).
- 26. Russo M.,** Rigano F., Arigò A., Sciarrone D., Calabrò M.L., Farnetti S., Dugo P., Mondello L. (2016). Rapid isolation, reliable characterization, and water solubility improvement of polymethoxyflavones from cold-pressed mandarin essential oil. *Journal of Separation Science*, vol. 39; p. 2018-2027; DOI: 10.1002/jssc.201501366. (2019 Impact Factor: 2.878).
- 27. Donato P.,** Rigano F., Cacciola F., Schure M., Farnetti S., **Russo M.,** Dugo P., Mondello L. (2016). Comprehensive two-dimensional liquid chromatography–tandem mass spectrometry for the simultaneous determination of wine polyphenols and target contaminants. *Journal of*

- Chromatography A, vol. 1458; p. 54-62; DOI: 10.1016/j.chroma.2016.06.042. (2019 Impact Factor: 4.049).
- 28.** Certo G., Costa R., D'Angelo V., **Russo M.**, Albergamo A., Dugo G., Germanò M.P. (2017). Anti-angiogenic activity and phytochemical screening of fruit fractions from *Vitex agnus castus*. *Natural Product Research*, vol. 31; p. 2850-2856; DOI: 10.1080/14786419.2017.1303696. (2019 Impact Factor: 2.158).
- 29.** Dugo L., Belluomo M.G., Fanali C., **Russo M.**, Cacciola F., Maccarrone M., Sardanelli A.M. (2017). Effect of cocoa polyphenolic extract on macrophage polarization from proinflammatory M1 to anti-inflammatory M2 state. *Oxidative medicine and cellular longevity*, 6293740, DOI: 10.1155/2017/6293740. (2018 Impact Factor: 4.868).
- 30.** **Russo M.**, Fanali C., Tripodo G., Dugo P., Muleo R., Dugo L., De Gara L., Mondello L. (2018). Analysis of phenolic compounds in different parts of pomegranate (*Punica granatum*) fruit by HPLC-PDA-ESI/MS and evaluation of their antioxidant activity: application to different Italian varieties. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, vol. 410; p. 3507-3520; DOI: 10.1007/s00216-018-0854-8. (2018 Impact Factor: 3.286).
- 31.** Rigano F., Oteri M., **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. (2018). Proposal of a linear retention index system for improving identification reliability of triacylglycerol profiles in lipid samples by liquid chromatography methods. *Analytical Chemistry*, vol. 90; p. 3313-3320; DOI: 10.1021/acs.analchem.7b04837. (2018 Impact Factor: 6.350).
- 32.** **Russo M.***, Dugo P., Fanali C., Dugo L., Zoccali M., Mondello L., De Gara L. (2018). Use of an online extraction technique coupled to liquid chromatography for determination of caffeine in coffee, tea and cocoa. *Food Analytical Methods*, vol. 11, p 2637-2644; DOI: 10.1007/s12161-018-1247-5. (2019 Impact Factor: 2.667).
- 33.** Utczás M., Cacciola F., Giuffrida D., **Russo M.**, Bonaccorsi I., Dugo P., Mondello L. (2018). Bioactives screening in overripe fruits and vegetables by liquid chromatography coupled to photodiode array and mass spectrometry detection. *Food Analytical Methods*, vol. 11, p 3053-3070; DOI: 10.1007/s12161-018-1257-3. (2019 Impact Factor: 2.667).
- 34.** Zoccali M., Arigò A., **Russo M.**, Salafia F., Dugo P., Mondello L. (2018). Characterization of Limonoids in Citrus Essential Oils by Means of Supercritical Fluid Chromatography Tandem Mass Spectrometry. *Food Analytical Methods*, vol. 11, p 3257-3266; DOI: 10.1007/s12161-018-1303-1. (2019 Impact Factor: 2.667).
- 35.** Fanali C., Tripodo G., **Russo M.**, Della Posta S., Pasqualetti V., De Gara L. (2018). Effect of solvent on the extraction of phenolic compounds and antioxidant capacity of hazelnut kernel. *Electrophoresis*, vol 39, p 1683-1691; DOI: 10.1002/elps.201800014. (2018 Impact Factor: 2.754).

36. Fanali C., Della Posta S., Vilmercati A., Dugo L., **Russo M.**, Petitti T., Mondello L., de Gara L. (2018). Extraction, analysis, and antioxidant activity evaluation of phenolic compounds in different Italian extra-virgin olive oils. *Molecules*, Volume 23, Issue 12, 8 December 2018; DOI: 10.3390/molecules23123249. (2018 Impact Factor: 3.060).
37. **Russo M.**, Cacciola F., Arena K., Mangraviti D., De Gara L., Dugo P., Mondello L. (2020). Characterization of the polyphenolic fraction of pomegranate samples by comprehensive two-dimensional liquid chromatography coupled to mass spectrometry detection. *Natural Product Research*, vol 34, p 39-45; DOI: 10.1080/14786419.2018.1561690. (2019 Impact Factor: 2.158).
38. **Russo M.**, Ronci M.B., Vilmercati A., Gionfriddo M., Fanali C., Dugo L., Locato V., Mondello L., De Gara L. (2020). African baobab (*Adansonia digitata*) fruit as promising source of procyanidins. *European Food Research and Technology*, vol 246, p 297-306; DOI: 10.1007/s00217-019-03342-9. (2019 Impact Factor: 2.366).
39. Rigano F., **Russo M.**, Arigò A., Dugo P., Modello L. (2020). Combining linear retention index and electron ionization mass spectrometry for a reliable identification in nano liquid chromatography. *Journal of Chromatography A*, vol 1610, article number 460581; DOI: 10.1016/j.chroma.2019.460581. (2019 Impact Factor: 4.049).
40. Rózsanska A., **Russo M.***, Cacciola F., Salafia F., Polkowska Z., Dugo P., Mondello L. (2020). Concentration of potentially bioactive compounds in Italian extra virgin olive oils from various sources by using LC-MS and multivariate data analysis. *Foods* 9, 1120; DOI: 10.3390/foods9081120 (2019 Impact Factor: 4.092).
41. Dugo L., **Russo M.***, Cacciola F., Mandolino F., Salafia F., Vilmercati A., Fanali C., Casale M., De Gara L., Dugo P., Mondello L., Rigano F. (2020). Determination of the phenol and tocopherol content in Italian high quality extra virgin olive oils by using LC-MS and multivariate data analysis. *Food Analytical Methods*, vol 13, pp 1027-1041; DOI: 10.1007/s12161-020-01721-7. (2019 Impact Factor: 2.667).
42. Fanali C., Della Posta S., Dugo L., **Russo M.**, Gentili A., Mondello L., De Gara L. (2020). Application of deep eutectic solvents for the extraction of phenolic compounds from extra-virgin olive oil. *Electrophoresis*, vol 41, pp 1752-1759; DOI: 10.1002/elps.201900423. (2018 Impact Factor: 2.754).
43. Bouymajane A., Oulad El Majdoub Y., Cacciola F., **Russo M.***, Salafia F., Trozzi A., Rhazi Filali F., Dugo P., Mondello L. (2020). Characterization of phenolic compounds, vitamin E and fatty acids from monovarietal virgin olive oils of “Picholine marocaine” cultivar. *Molecules* 25, 5428; DOI: 10.3390/molecules25225428 (2019 Impact Factor: 3.267).
44. **Russo M.***, Bonaccorsi I., Arigò A., Cacciola F., De Gara L., Dugo P., Mondello L. (2021). Blood orange (*Citrus sinensis*) as a rich source of nutraceuticals: investigation of bioactive

- compounds in different parts of the fruit by HPLC-PDA/MS. *Natural Product Research*, vol 35, pp 4606-4610; DOI: 10.1080/14786419.2019.1696329. (2019 Impact Factor: 2.158).
- 45. Russo M.***, Bonaccorsi I., Cacciola F., Dugo L., De Gara L., Dugo P., Mondello L. (2021). Distribution of bioactives in entire mill chain from the drupe to the oil and wastes. *Natural Product Research*, vol 35, pp 4182-4187; DOI: 10.1080/14786419.2020.1752208. (2019 Impact Factor: 2.158).
- 46. Russo M.***, Rigano F., Arigò A., Dugo P., Mondello L. (2021). Coumarins, psoralens and polymethoxyflavones in cold-pressed citrus essential oils: a review. *Journal of Essential Oil Research*, vol 33, pp 221-239; DOI: 10.1080/10412905.2020.1857855 (2019 Impact Factor: 1.148).
- 47. Arigò A., Rigano F., Russo M., Trovato E., Dugo P., Mondello L.** (2021). Dietary intake of coumarins and furocoumarins through citrus beverages: A detailed estimation by a HPLC-MS/MS method combined with the linear retention index system. *Foods* 10, 1533; DOI: 10.3390/foods10071533 (2019 Impact Factor: 4.092).
- 48. Lechhab T., Salmoun F., Lechhab W., El Majdoub Y.O., Russo M.***, Testa Camillo M.R., Trovato E., Dugo P., Mondello L., Cacciola F. (2021). Determination of bioactive compounds in extra virgin olive oils from 19 Moroccan areas using liquid chromatography coupled to mass spectrometry: a study over two successive years. *European Food Research and Technology*, vol 247, p 2993-3012; DOI: 10.1007/s00217-021-03842-7 (2019 Impact Factor: 2.366).
- 49. Zoccali M., Russo M.***, Testa Camillo M.R., Salafia F., Tranchida P.Q., Dugo P., Mondello L. (2022). On-line coupling of supercritical fluid extraction with enantioselective supercritical fluid chromatography-triple quadrupole mass spectrometry for the determination of chiral pesticides in hemp seeds: A proof-of-principle study. *Food Chemistry*, vol 373, Article number 131418; DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.131418 (2019 Impact Factor: 7.514).
- 50. Arigò A., Russo M.***, Testa Camillo M.R., Dugo P., Mondello L., Zoccali M. (2022). Supercritical fluid chromatography-tandem mass spectrometry of oxygen heterocyclic compounds in *Citrus* essential oils. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*; DOI: 10.1007/s00216-022-04105-4
- 51. Trovato E., Russo M.***, Cucinotta L., El Majdoub Y.O., Testa Camillo M.R., De Grazia G., Arigò A., Sciarrone D., Mondello L., Dugo P. (2023). Quality evaluation of flavoured extra-virgin olive oils according to their chemical composition. *Food Analytical Methods*; DOI: 10.1007/s12161-023-02488-3
- 52. Testa Camillo M.R., Russo M.***, Trozzi A., Mondello L., Dugo P. (2023). Quantification of coumarins, furocoumarins and polymethoxyflavones in hydroalcoholic fragrances by supercritical fluid chromatography-tandem mass spectrometry. *Journal of Essential Oil Research*, DOI: 10.1080/10412905.2023.2236626

53. Remigante A., Spinelli S., Straface E., Gambardella L., **Russo M.**, Cafeo G., Caruso D., Falliti G., Dugo P., Dossena S., Marino A., Morabito R. (2023). Mechanisms underlying the anti-aging activity of bergamot (*Citrus bergamia*) extract in human red blood cells. *Frontiers in Physiology*, 14:1225552. DOI: 10.3389/fphys.2023.1225552
54. Cafeo G., Satira A., **Russo M.***, Mondello, M., Dugo P. (2023). Determination of oxygen heterocyclic compounds in foods using supercritical fluid chromatography–tandem^[1] mass spectrometry. *Foods*, 12, 3408. DOI: 10.3390/foods12183408
55. **Russo M.**, Testa Camillo M.R., La Tella R., Rigano F., Donato P., Mondello L., Dugo P. (2024). Principles and applications of porous graphitic carbon stationary phase in liquid chromatography: an update. *Journal of Chromatography A*, DOI: [10.1016/j.chroma.2024.464728](https://doi.org/10.1016/j.chroma.2024.464728)
56. Cafeo G., **Russo M.***, Mondello L., Dugo P. (2024). Quantitative analysis of oxygen heterocyclic compounds using liquid chromatography coupled to tandem mass spectrometry, method development and environmental assessment. *Journal of Food Composition and Analysis* 132, 106291. DOI: 10.1016/j.jfca.2024.106291
57. Cafeo G., **Russo M.***, Mondello L., Mondello A. (2024). Routine oxygen heterocyclic compounds analysis of fragrances using an eco-friendly liquid chromatography coupled to tandem mass spectrometry method. *Journal of Essential Oil Research*, DOI - 10.1080/10412905.2024.2374770
58. Cafeo G., Salerno T. M. G., Mondello L., Dugo P., **Russo M.** (2024). Miniaturized extraction, fast and sustainable chromatographic approach for determination of oxygen heterocyclic compounds in alcoholic beverages. *Green Analytical Chemistry* 10, 100129. <https://doi.org/10.1016/j.greeac.2024.100129>
59. Remigante A., Spinelli S., Gambardella L., Straface E., Cafeo G., **Russo M.**, Caruso D., Dugo P., Dossena P., Marino A., Morabito R. (2024). Anion exchanger1 (AE1/SLC4A1) function is impaired in red blood cells from prediabetic subjects: Potential benefits of finger lime (*Citrus australasica*, Faustrime cultivar) juice extract. *Cell Biochemistry & Function* 42:e4105. <https://doi.org/10.1002/cbf.4105>
60. Cafeo G., Irrera E., **Russo M.***, Dugo P. (2024). Extraction and chromatographic approaches for coumarin, furocoumarin, and polymethoxyflavone characterization in foods. *Foods* 13, 2517. <https://doi.org/10.3390/foods13162517>
61. Cucinotta L., Cafeo G., Alibrando F., **Russo M.***, Sciarrone D., Mondello L., Mondello M. (2025). Characterization of oxygen heterocyclic compounds and volatile fraction of *Citrus australasica* finger lime peel essential oil exploiting a multi-technique chromatographic approach. *Journal of Essential Oil Research*, DOI - 10.1080/10412905.2024.2447711

62. Multisanti C.R., Riolo K., Impellitteri F.,^[SEP] Zicarelli G., Vazzana I., Cafeo G., **Russo M.**, Dugo P., Faggio C., Giannetto A. (2025). Bergamot (*Citrus bergamia*) as a potential anti-stress agent: Counteracting cellular and physiological changes by sodium lauryl sulphate in^[SEP] *Mytilus galloprovincialis*. *Environmental Pollution* 371, 125939.
<https://doi.org/10.1016/j.envpol.2025.125939>
63. Irrera E., Cafeo G., **Russo M.***, Calabrò M.L., Mondello L., Dugo P. (2025). Streamlined and green chromatographic approach for the determination of oxygen heterocyclic compounds in foodstuffs via miniaturised extraction. *Natural Product Research*.
<https://doi.org/10.1080/14786419.2025.2494626>
64. Impellitteri F., Multisanti C.R., Riolo K., Zicarelli G., Porretti M., Cafeo G., **Russo M.**, Dugo P., Di Bella G., Piccione G., Giannetto A., Faggio C. (2025). Bergamot (*Citrus bergamia*): a potential new nutraceutical against cellular and physiological alterations induced by emerging contaminants in sentinel organisms. *Antioxidants*, 14, 359.
<https://doi.org/10.3390/antiox14050539>
65. Cacciola F., Marchesiello W.M.V., Galletta M., Coppolino C., **Russo M.***, Buccafuri A., Fazio A., Plastina P., Quinto M., Dugo P., Mondello L. (2025). Elucidating the (lipo)phenolic composition of olive oil by-products and biomass from three different *Olea europaea* cultivars by liquid chromatography coupled to photodiode array and mass spectrometry. *Journal of Separation Science* <https://doi.org/10.1002/jssc.70189>
66. Cafeo G., Ferrara D., Schincaglia A., Beccaria M., **Russo M.***, Mondello L., Dugo P., Purcaro G. (2025). Microwave-assisted extraction of oxygen heterocyclic compounds from Citrus-scented creams using a deep eutectic solvent and their determination by HPLC-PDA. *Journal of chromatography A*
<https://doi.org/10.1016/j.chroma.2025.466085>
67. Vento F., Bonaccorsi I.L., Micalizzi G., **Russo M.**, Alibrando F., Dugo P., Mondello L. (2025). Evaluation of the recent seasonal variations of the composition and enantiomeric distribution of volatiles and of polymethoxyflavone in Sicilian cold-pressed mandarin (*C. deliciosa* Ten.). *Journal of Essential Oil Research*, DOI [10.1080/10412905.2025.2606757](https://doi.org/10.1080/10412905.2025.2606757)
68. Rizzo M.G., Pizziconi B., Riolo K., Cafeo G., Giannetto A., **Russo M.***, Faggio C., Dugo L. (2026). Chemical Characterization of Phenol-Rich Olive Leaf Extract (*Olea europaea* L. cv. Ogliarola) and Its Neuro-Protective Effects on SH-SY5Y Cells from Oxidative Stress, Lipid Peroxidation, and Glycation. *Foods* 15, 43. <https://doi.org/10.3390/foods15010043>
69. Sopjani M., Thaçi S., **Russo M.**, Xuan N.T., Faggio C. (2026). The chemical composition and the effects of *Vitex agnus-castus* at the cellular and organismal levels. *Journal of Essential Oil Research*, DOI 10.1080/10412905.2025.2606758

70. Cafeo G., **Russo M.***, Arena A., Zoccali M., Mondello L., Dugo P. (2026). Supercritical fluid extraction method for multi class bioactives: a sustainable approach to *Olea europaea* pruning residue valorization. *Talanta*, 305, 129640. DOI 10.1016/j.talanta.2026.129640
71. Nefzi N., **Russo M.**, Wided M.K., Cafeo G., Dugo P., Giarratana F., Nalbone L. (2026). Antimicrobial activity of a Tunisian ethanolic extract of propolis in ricotta cheese: In vitro assessment and in situ application. *International Journal of Food Microbiology*, DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2026.11178
72. Reale C., Cafeo G., Satira A., **Russo M.**, Donato P., Appelblad P., Mondello L. (2026). High-throughput analysis of target furocoumarins in Citrus essential oils by supercritical fluid chromatography with bio-based solvents. *Green Analytical Chemistry*, 18, 100366. DOI: 10.1016/j.greeac.2026.100366
73. Arena A., **Russo M.**, Donato P., Zoccali M., Mondello L. (2026). Supercritical fluid chromatography in food analysis: a survey of the last three-year period. *Analytical Methods*. DOI: 10.1039/d6ay00698a

ELENCO CAPITOLI DI LIBRO

1. Dugo P., **Russo M.** The oxygen heterocyclic components of citrus essential oils. In: *Citrus Oils: Composition, Advanced Analytical Techniques, Contaminants, and Biological Activity*, Eds. Giovanni Dugo and Luigi Mondello. Taylor & Francis Group, LLC, CRC Press, (2011). DOI: 10.1201/b10314.
2. Dugo P., **Russo M.**, Torre G., Dugo G. The oxygen heterocyclic compounds. In: *Citrus bergamia. Bergamot and Its Derivatives*, Eds. Giovanni Dugo and Ivana Bonaccorsi. Taylor & Francis Group, LLC, CRC Press, (2013). DOI: 10.1201/b15375
3. Cacciola F., **Russo M.**, Mondello L., Dugo P. Comprehensive Two-Dimensional Liquid Chromatography. In: *Liquid Chromatography: Fundamentals and Instrumentation: Second Edition*, Eds. Salvatore Fanali, Paul R. Haddad, Colin Poole and Marja-Liisa Riekkola, Elsevier B.V., (2017). DOI: 10.1016/B978-0-12-805393-5.00016-6
4. Cacciola F., **Russo M.**, Mondello L., Dugo P. Comprehensive Two-Dimensional Liquid Chromatography Coupled to Mass Spectrometry: Fundamentals, Method Development and Applications. In: *Comprehensive Analytical Chemistry*, Elsevier B.V., (2018). DOI: 10.1016/bs.coac.2017.08.010
5. **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. Aroma Compounds. In: *Handbook of Dairy Foods Analysis*. Taylor & Francis Group, LLC, CRC Press, (2020).
6. **Russo M.**, Dugo P., Mondello L. Flavor. In: *Handbook of Dairy Foods Analysis*. Taylor & Francis Group, LLC, CRC Press, (2020).

7. **Russo M.**, Cafeo G., Spagnuolo L., Dugo L. Phenolic compounds (extraction, quantification, biological activities. In: *Phytochemicals for Health*, 1st Edition - March 1, 2025 (Editori: Marcello Locatelli, Michał Tomczyk, Laura Dugo, Marina Russo), casa editrice Elsevier. DOI: 10.1016/B978-0-443-15366-2.00015-0
8. Locatelli M., Tomczyk M., Dugo L., **Russo M.** Conclusion and future perspectives In: *Phytochemicals for Health*, 1st Edition - March 1, 2025 (Editori: Marcello Locatelli, Michał Tomczyk, Laura Dugo, Marina Russo), casa editrice Elsevier. DOI: 10.1016/B978-0-443-15366-2.15001-4

INDICATORI BIBLIOMETRICI

Al 18/04/2026, come scaricato da SCOPUS, possiede 82 pubblicazioni scientifiche, citate 2259 volte con una citazione media per anno di 119.7, una citazione media per documento di 27,6 ed un H-Index di 30.

Socia della Società Italiana di Chimica degli Alimenti (ITACHEMFOOD).

Socia della Società Chimica Italiana, divisione di Chimica Analitica e di Spettrometria di Massa, gruppi interdivisionali di Chimica degli Alimenti, Scienza delle Separazione (codice di tessera 16356).

Messina, 26/06/2026

Prof. Dott. Marina Russo