

**APPLICAZIONI DELLA RISONANZA MAGNETICA
NELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Programma Scientifico
2 luglio 2026**

9.30 - 10.00 Registrazione dei partecipanti e affissione poster

10.00 - 10.20 Indirizzi di saluto

Antonella Polimeni, Magnifica Rettrice, Sapienza Università di Roma

Paolo Villari, Preside Facoltà di Farmacia e Medicina, Sapienza Università di Roma

Daniela Secci, Direttrice Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Sapienza Università di Roma

Bruno Botta, Rettore UnitelmaSapienza

Zeineb Aturki, Direttrice Istituto per i Sistemi Biologici, CNR

Stefania Supino, Direttrice Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita, Università Telematica San Raffaele, Roma

10.20 - 10.30 Apertura dei lavori e presentazione attività GIDRM (Comitato Scientifico Organizzatore)

10.30 - 12.15 I Sessione – Moderatrice: Luisa Mannina

10.30 - 10.55 **Francesco Capozzi**, Università di Bologna
Un approccio NMR di *consensus clustering* per confrontare estratti vegetali commerciali

10.55 - 11.20 **Francesco Paolo Fanizzi**, Università del Salento
La metabolomica basata sulla risonanza magnetica nucleare (NMR) come potente strumento per la sostenibilità alimentare

11.20 - 11.45 **Vito Gallo**, Politecnico di Bari

Riproducibilità quantitativa da dati semiquantitativi? La sfida NMR nella quantificazione della betaina in grano duro e pasta

11.45 - 12.00 **Federico Nastasi**, Università di Messina
RICC-NMR + Transizione da osservabili NMR a informazioni chimiche

12.00 - 12.15 **Mattia Spano**, Università Telematica San Raffaele
Acquaponica come approccio di coltivazione innovativo: uno studio NMR e HPLC su piante da cucina

12.15 - 13.45 Pranzo buffet + sessione poster
13.45 - 15.40 II Sessione - Moderatore: Anatoly Sobolev

13.45 - 14.00 **Fabio Sciubba**, Sapienza Università di Roma
Influenza dello starter microbico sul profilo metabolomico di vini bianchi

14.00 - 14.25 **Giovanni D'Orazio**, CNR ISB
Profilazione integrata mediante ¹H-NMR, LC-UV e nano-LC-MS dei metaboliti primari e secondari nelle diverse parti della pianta di carciofo

14.25 - 14.50 **Noemi Proietti**, CNR ISPC
Caratterizzazione tramite NMR portatile dell'amido di castagna durante i processi di trattamento termico e idratazione

14.50 - 15.15 **Claudia Napoli**, Bruker Italia Srl
¹³C NMR per l'analisi degli alimenti

15.15 - 15.40 **Valeria Vanoli**, ABCS Srl
Applicazioni benchtop NMR per la caratterizzazione di matrici alimentari

15.40 - 16.10 Coffee break + sessione poster
16.10 - 17.25 III Sessione – Moderatrice: Noemi Proietti

16.10 - 16.25 **Cinzia Ingallina**, Sapienza Università di Roma
Metabolomica NMR dei trasformati commerciali del pomodoro: caratterizzazione chimica e valutazione di

qualità e tracciabilità

16.25 - 16.40 **Archimede Rotondo**, Università di Messina
C'è ancora qualcosa da dire sull'analisi NMR degli oli d'oliva?

16.40 - 16.55 **Beatrice Fracasso**, Università del Salento
Approccio metabolomico basato sulla spettroscopia ¹H NMR per la valutazione dell'applicazione di biocompost su frutto di pomodoro

16.55 - 17.10 **Elvira Martino**, Sapienza Università di Roma
Niosomi bioattivi a base di olio EVO preparati in collutorio al chitosano: progettazione, preparazione e caratterizzazione

17.10 - 17.25 **Enrica Donati**, CNR ISB
Effetti della biofortificazione con selenio sul profilo dei glucosinolati in due cultivar di *Brassica oleracea*

3 luglio 2026

9.30 - 11.00 IV Sessione - Moderatore: Mattia Spano

9.30 - 9.55 **Raffaele Lamanna**, SSTP-AGROS-BIOEC CR ENEA
Esplorare gli alimenti: dalle tecniche NMR al deep learning

9.55 - 10.20 **Flaminia Cesare Marincola**, Università di Cagliari
Profilo metabolomico del pomodoro lungo l'asse della pianta: interazione tra fertilizzante e irrigazione

10.20 - 10.45 **Roberto Consonni**, CNR SCITEC
NMR e autenticazione del miele: l'evoluzione di una sinergia analitica

10.45 - 11.00 **Giacomo Di Matteo**, Sapienza Università di Roma
Metabolomica NMR di ortaggi coltivati in idroponica con soluzioni nutritive a base di urina simulata

11.00 - 11.30 Coffee break + sessione poster

11.30 - 13.00 V Sessione - Moderatrice: Cinzia Ingallina

11.30 - 11.45 **Eleonora Truzzi**, Università di Modena e Reggio Emilia

Identificazione qualitativa e quantificazione delle adulterazioni del pepe nero tramite spettroscopia NMR al protone (¹H-NMR) e modelli statistici multivariati

11.45 - 12.00 **Adriano Patriarca**, Sapienza Università di Roma

Uso del dibattimento acquoso dell'olio di oliva per la valutazione della qualità dell'olio

12.00 - 12.15 **Giuseppe Scioli**, CNR ISB

Identificazione e quantificazione di sesquiterpeni-lattoni coniugati in radici di cicoria pan di zucchero tramite spettroscopia NMR

12.15 - 12.30 **Marcella Saccoccio**, Sapienza Università di Roma

Analisi combinata HPLC-MS e NMR per la valorizzazione degli scarti dello zafferano

12.30 - 12.45 **Clara Pedrazzani**, Università di Parma
Metodo ¹H qNMR per l'analisi di fibre alimentari da diverse matrici: monosaccaridi, acetilazione/metilazione e prodotti di degradazione

12.45 - 13.00 **Maria Carmela Emanuele**, Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

Spettroscopia NMR a basso campo: potenzialità analitiche per i laboratori delle dogane

13.00 - 14.00 Pranzo buffet

14.00 - 15.00 Incontro Gruppo NMR-Alimenti

Comitato scientifico

Luisa Mannina, Noemi Proietti, Anatoly P. Sobolev, Co-chairs

Michele Remo Chierotti, Elisa Carignani, Daniela Lalli, Laura Ragona, Antonio Randazzo, Valeria Righi, Luigi Russo

Comitato organizzatore

Luisa Mannina, Noemi Proietti, Anatoly P. Sobolev

Cinzia Ingallina, Andrea Salvo, Mattia Spano, Giacomo Di Matteo, Donatella Ambroselli, Marianna Lamanna

Segreteria

Mattia Spano (3347182971),
Giacomo Di Matteo (3289592228)