

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **MARIA FIORENZA CABONI**  
Telefono **+39 0547 636117**  
Fax **+39 0547 382348**  
cell  
E-mail **maria.caboni@unibo.it**  
Nazionalità italiana  
Data di nascita 27/01/1957

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date 2008-ora Professore straordinario settore AGR15 Dip Scienze degli Alimenti –Università di Bologna

• Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Università di Bologna

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

1984 *abilitazione all'insegnamento di "Scienza dell'alimentazione" per le scuole medie superiori*  
1984 *diploma della Scuola di Specializzazione in Chimica Analitica, della Facoltà di Scienze mm.ff.nn.*  
1984 *diploma della Scuola di Specializzazione in Chimica Analitica, della Facoltà di Scienze mm.ff.nn.*  
1980 *Laurea Scienze Agrarie*

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

*Ricercatrice specializzata in scienze degli alimenti con una solida esperienza in lisi dei prodotti alimentari, con particolare riguardo per le tecniche cromatografiche. I temi di maggior interesse sono lo studio della composizione e dello stato di conservazione lipidi in matrici complesse di origine animale e vegetale. E' autrice di più di 160 lavori scientifici apparsi su riviste nazionali ed internazionali. Ha partecipato alla progettazione, organizzazione e allo sviluppo di numerosi progetti di ricerca sia Nazionali che europei. Dopo la laurea frequenta l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bologna ottiene un contratto di ricerca per occuparsi del problema dell'affioramento del grasso latte destinato alla produzione del parmigiano Reggiano. Si occupa dell'analisi di lipidi in matrici complesse, valutando e confrontando l'efficacia dei vari metodi di azione. Utilizza la gas cromatografia con colonne capillari e la cromatografia liquida alta pressione (HPLC).*

*L'attività di ricerca ha avuto come soggetto:  
l'ossidazione delle sostanze grasse e in particolare dell'ossidazione del colesterolo  
dal punto di vista meccanicistico e analitico su alimenti e sistemi modello*

*L'analisi di componenti minori di oli  
caratterizzazione della gelatina reale, in collaborazione con l'Istituto Nazionale di  
coltura.*

*lo studio dell'influenza del tempo, dei trattamenti tecnologici e della composizione  
a qualità e sul tempo di vita degli alimenti, impiegando anche sistemi modello.*

*Lo studio della composizione dei fosfolipidi in matrici alimentari complesse è  
zato con la messa a punto di estrazione, purificazione ed analisi mediante HPLC  
inata a light scattering detector.*

*lo studio della composizione e del comportamento tecnologico della frazione  
lica dei cereali, con particolare attenzione per la frazione degli steroli.*

*Lo studio della composizione e dell'attività della composizione fenolica in matrici  
rse e della loro attività antiossidante.*

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA **ITALIANO]**

ALTRE LINGUA

**INGLESE**

BUONO

**FRANCESE**

BUONO

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

PC, pacchetto office e strumentazione analitica di tipo cromatografico

## **PATENTE O PATENTI**

## **ULTERIORI INFORMAZIONI**

[ Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc. ]

## **ALLEGATI**

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del decreto legge 196/2003 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Maria Caboni

## Allegato 1

### **Pubblicazioni della prof Maria Fiorenza Caboni con Impact factor.**

#### **Periodo 1999-2009**

1. K. Al-Ismaïl, M.F. Caboni , M.T. Rodriguez Estrada e G. Lercker; The influence of oxygen content on the extent of oxydation of model systems of mixtures methyl oleate and methyl linoleate. *Revista Grasas y Aceites*, 50, 448-453 (1999)
2. P.C. Dutta, M.F. Caboni, U. Dieczfalusy, F. Dionisi, S. Dzeletovic, A. Grandgirard, F. Guardiola, J. Kumpulainen, V.K. Lebovics, J-M Pihlava, M.T. Rodriguez Estrada and F. Ulberth; Measurements of cholesterol oxides in foods: results of an interlaboratory comparison study. In "Natural Antioxidants and Anticarcinogens in Nutrition, Health and Disease", edited by J.T. Kumpulainen and J.T. Salonen. Published by The Royal Society of Chemistry, 1999 Cambridge UK, pag 309-315.
3. E. Boselli e M.F. Caboni; Supercritical carbon dioxide extraction of phospholipids from dried egg yolk without organic modifier. *Journal of Supercritical Fluids*, 19, 45-50 (2000).
4. E. Boselli, M.F. Caboni e G. Lercker; Extraction and purification of free cholesterol from some egg containig food by on-line SFE-SPE; *Eur. Food Res. Technol.* 212, 244-246 (2001).
5. E Boselli, V. Velazco, MF Caboni, G. Lercker, Pressurized liquid extraction of lipids for the determination of oxysterols in egg containing-food. *Journal of Chomatography*, 917, 239-244 (2001).
6. E. Marconi, M.F. Caboni, M.C. Messia e G. Panfili; Furosine: a suitable marker for assessing the freshness of royal jelly. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 50, 2825-2829 (2002)
7. E. Boselli, M. Bonoli, M.F. Caboni e G. Lercker; Determiation of cholesterol oxidation products in the supercritical carbon dioxide extract of egg yolk powder: comparison with conventional liquid solvent methods. *European Food Res.& Technol.* 215, 72-75 (2002)
8. A. Fratianni, M.F. Caboni, M. Irano, G. Panfili; A critical Comparison between traditional and instrumental methods for the extraction and determination of tocols in cereals. *European Food Res.& Technol.* 215, 353-358 (2002)
9. M. T. Rodriguez-Estrada, M.F. Caboni; Determiation of cholesterol oxidation products by High Performance Liquid Chromatography, in Cholesterol and Phytosterols oxidation products: analysis, occurrence and biological effects. F. Guardiola, P. Dutta, R. Codony, and G. Savage, Editors, Hargbound 2002, pag 66-100.
10. Boselli, E., Caboni, M.F., Sabatini, A.G., Marcazzan G.L., Lercker, G.; Determiation and changes of free amino acids in royal jelly during storage. *Apidologie*, 34, 129-137 (2003)
11. Pelillo, M., Iafelice, G., Marconi, E., Caboni, M.F., Identification of plant sterols in hexaploid and tetraploid wheats using gas chromatography with mass spectrometry. *Rapid Communication in Mass Spectrometry*, 17, 2245-2252 (2003).
12. E. Boselli, M.F. Caboni, N.G. Frega e G. Lercker. Cholesterol oxidation in pasta produced with eggs of different origin. *European Food Res.& Technol.* 218: 410-414 (2004)
13. Rodriguez Estrada, M.T., Costa A, Pelillo, M.F. Caboni, M.F., Lercker, G.; Comparison of cholesterol oxidation product preparation methods for subsequent gas chromatographic analysis. *J. AOAC Int.*, 87, 474-480, 2004.

14. Appelqvist, L.A.; Addis, P.; Bjorkhem, I.; Bosset J.O.; Caboni, M.F.; Dutta, P.; Grandgirard, A.; Guardiola, F.; Hau, L.B.; Nielsen J.H.; Hugget, A.; Hwang, L.S.; Kumpulainen, J.; McCluskey, S.; Ohsima, T.; Przbylsky, R.; Sevanian, A.; Yan, P. Harmonization of methods for analysis of cholesterol oxides in foods –the first portion of a long road toward standardization: interlaboratory study. *J AOAC Int.* 87, 511 – 519 (2004)
15. E. Boselli, M.F. Caboni, T. Gallina Toschi, M.T. Rodriguez Estrada, M. Daniel, G. Lercker; Photoxidation of cholesterol and lipids of turkey meat during storage under commercial retail conditions. *Food Chemistry*, 91, 705-713 (2005)
16. M. Bonoli, V. Verardo, E. Marconi, M.F. Caboni: Antioxidant phenols in Barley (*Hordeum vulgare* L.) comparative spectrophotometric study of methods for the extraction of free and bound phenolic compounds; *J. Agric Food Chem*, 52 5195-5200 2004
17. M. Bonoli, E. Marconi, and M.F. Caboni, Free and bound phenolic compounds in barley (*Hordeum vulgare* L.) flours: evaluation of the extraction capability of different solvent mixtures and pressurized liquid methods by micellar electrokinetic chromatography and spectrophotometry *J. Chromatog A*, 1057, 1-12 (2004)
18. M.F. Caboni, E. Boselli, M.C. Messia, V. Velazco, A. Fratianni, G. Panfili E. Marconi. Effect of processing and storage on the chemical quality markers of spray dried whole egg. *Food Chemistry*, 92 , 293-303 (2005)
19. M. C. Messia, M. F. Caboni, E. Marconi; Effect of process and storage on the non-enzymatic browning of lyophilised royal jelly *J. Agr. Food Chem.* 53: 4440-4443 (2005)
20. M.F. Caboni, G. Iafelice, M. Pelillo, E. Marconi; The analysis of fatty acid steryl esters in tetraploid and hexaploid wheats: identification and comparison between chromatographic methods *J. Agric. Food Chem.* 53: 7465-7472 (2005)
21. E. Boselli, M.F. Caboni, M.T. Rodriguez-Estrada, T. Gallina Toschi, M. Daniel, G. Lercker; Photoxidation of cholesterol and lipids of turkey meat during storage under commercial retail conditions *Food Chem.* 91: 705-713 (2005)
22. L. Cerretani, A. Bendini, A. Del Caro, A. Piga, V. Vacca, M. F. Caboni, T. Gallina Toschi Preliminary characterisation of virgin olive oils obtained from different cultivars in Sardinia. *Eur. Food Res. Technol.*; 222: 354–361 (2006)
23. E. Armaforte, G. Ferri, M.F. Caboni; High performance liquid chromatography determination of phenyllactic acid in MRS broth, *J. Chromatogr. A* 1131: 281-284 (2006).
24. M. Bonoli, M.F. Caboni, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Lercker. "Effect of feeding fat sources on the quality and composition of lipids of precooked ready-to-eat fried chicken patties" *Food Chem.* 101: 1344-1354 (2007)
25. F. Ferioli, G. L. Marcazzan, M. F. Caboni. "Determination of (E)-10-hydroxy-2-decenoic acid content in pure royal jelly: A comparison between a new CZE method and HPLC" *J. Sep. Sci.* 30:1061-1069 (2007)
26. M- Bonoli, M.F. Caboni, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Lercker. "Effect of processing technology on the quality and composition of lipids of precooked chicken patties" *Int. J. Food Sci. Technol.* 43: 296-308 (2008)
27. G. Iafelice, M. F. Caboni, R. Cubadda, T. Di Criscio, M. C. Trivisonno, E. Marconi, Development of Functional Spaghetti Enriched with Long Chain Omega-3 Fatty Acids. *Cereal Chem.* 85:146–151 (2008)

28. V. Verardo, M. Bonoli, E. Marconi, M. Caboni, "Determination of free flavan-3-ols content in barley (*Hordeum vulgare* L.) air-classified flours: comparative study of HPLC-DAD/MS and spectrophotometric determinations", *J. Agric. Food Chem.* **56**, 6944–6948 (2008)
29. V. Verardo, A. Bendini, L. Cerretani, D. Malaguti, E. Cozzolino, M. F. Caboni. "Capillary Gas Chromatography analysis of lipid composition and evaluation of phenolic compounds by Micellar Electrokinetic Chromatography in Italian walnut (*Juglans Regia* L.): irrigation and fertilization influence". *J. Food Qual.* **32**, 262-281 (2008)
30. F. Ferioli, MF Caboni, P.C Dutta, "Evaluation of lipid and cholesterol oxidation in raw and cooked minced beef stored under oxygen-enriched atmosphere" *Meat Science* **80**, 681-685 (2008).
31. F. Ferioli, G.B. Castagnetti, M.F. Caboni, "Effect of different storage conditions on the lipid fraction of a vegetable cream" *Journal of Food Quality* **31**, 446-464 (2008)
32. V. Verardo, F. Ferioli, Y. Riciputi; G. Iafelice, E. Marconi, M. F. Caboni, "Evaluation of lipid oxidation in spaghetti pasta enriched with long chain n-3 polyunsaturated fatty acids under different storage conditions", *Food Chemistry* **114** 472-477 (2009).
33. P. Comandini, G. Blanda, A. Cardinali, L. Cerretani, A. Bendini, M. F. Caboni CZE separation of strawberry anthocyanins with acidic buffer and comparison with HPLC; *J Sep. Sci.* **31** 3257-3264 (2008).
34. Gómez-Caravaca, A.M., Verardo, V., Segura-Carretero, A., Caboni, M.F., Fernández-Gutiérrez, A.; Development of a rapid method to determine phenolic and other polar compounds in walnut by capillary electrophoresis-electrospray ionization time-of-flight mass spectrometry *Journal of Chromatography A* **1209** 238-245 (2008)
35. E. Boselli, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Fedrizzi, M. F. Caboni. "Cholesterol photosensitised oxidation of beef meat under standard and modified atmosphere at retail conditions". *Meat Sci.* **81** 224-229 (2009)
36. Bianchi, M., Ferioli, F., Petracchi, M., Caboni, M.F., Cavani, C.; The influence of dietary lipid source on quality characteristics of raw and processed chicken meat; *European Food Research and Technology* **229**, 339-348 (2009)
37. V. Verardo, M. Bonoli, E. Marconi, M. Caboni, Distribution of bound hydroxycinnamic acids and their glycosyl esters in barley (*Hordeum vulgare* L.) air-classified flour: Comparative study between Reversed Phase-High Performance Chromatography-Mass Spectrometry (RP-HPLC/MS) and spectrophotometric analysis. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **56** 11900-11905 (2009)
38. G. Iafelice, V. Verardo, E. Marconi, M.F. Caboni; Characterization of total, free and esterified phytosterols in tetraploid and hexaploid wheats; *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **57**, 2267-2273 (2009)
39. M. Pelillo, F. Ferioli, G. Iafelice, E. Marconi, M. F. Caboni, Characterisation of the phospholipid fraction of hulled and naked; tetraploid and hexaploid wheats *Journal of Cereal Science in press*