

INFORMAZIONI PERSONALI

Bononi Monica

 Via Celoria, 2, 20133 Milano (Italia)

 0250316538

 monica.bononi@unimi.it

 www.foodchem.it  www.eufan.it

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

2005–alla data attuale

Ricercatore Confermato e Professore Aggregato (AGR/15)

Di.S.A.A. - Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

2002–2005

Ricercatore

Di.Pro.Ve. - Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

1997–2002

Tecnico Laureato

Di.F.C.A. - Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

1996–1997

Borsista

Di.F.C.A. - Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2014

Acquisito abilitazione scientifica nazionale a II Fascia - settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari

2008

Acquisito abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare

06/02/2017–07/02/2017

Attestato di qualificazione - Corso di aggiornamento: Il Sistema di Gestione Qualità ISO 9001:2015

Istituto di Certificazione della Qualità DET NORSKE VERITAS, Vimercate (MB) (Italia)

12/12/2016

Attestato di qualificazione - Corso di aggiornamento: ISO 9001:2015 – Un nuovo approccio all'audit per la qualità

Istituto di Certificazione della Qualità DET NORSKE VERITAS, Vimercate (MB) (Italia)

06/05/2008–08/05/2008

Attestato di qualificazione - Conoscenza ed Applicazione della Norma UNI EN ISO 22000:2005

Istituto di Certificazione della Qualità DET NORSKE VERITAS, Agrate Brianza (Mi) (Italia)

27/04/2004

Attestato di partecipazione al corso di aggiornamento sulla cromatografia liquida

Agilent Technology Italia S.p.A. Bioscienze ed Analisi Chimica, Cernusco s. N. (Mi) (Italia)

24/03/2003–28/03/2003

Attestato di qualificazione - Valutatore Sistemi Gestione per la

Qualità - Corso di Valutatore Sistemi di Gestione per la Qualità secondo Norma UNI EN ISO 9001:2000, Norma 19011, Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality, Milano (Italia)

10/12/2003 **Attestato di partecipazione al corso di "Aggiornamento sulla spettrometria di massa"**
Agilent Technology Italia S.p.A. Bioscienze ed Analisi Chimica, Cernusco s.N. (Mi) (Italia)

01/04/2003 **Attestato di partecipazione al corso di aggiornamento su "Ruolo degli isotopi stabili nella caratterizzazione di substrati naturali in ambito agrario, ambientale, alimentare"**
Thermo Finnigan Italia, Rodano (Mi) (Italia)

18/04/2002 **Attestato di partecipazione al Corso di aggiornamento "Applicazioni della tecnica LC/MS nei settori ambientale ed alimentare"**
Agilent Technology Italia S.p.A. Bioscienze ed Analisi Chimica, Cernusco s. N. (Mi) (Italia)

09/04/2002 **Attestato di partecipazione al corso di Gascromatografia: innovazioni analitiche e aspetti applicativi - Tecniche di estrazione innovative applicate alla gascromatografia ed alla GC/MS; nuove problematiche nel settore alimentare**
CNR, Milano (Italia)

03/2000–06/2000 **Attestato di frequenza al corso di formazione su "Sistemi di gestione della qualità nelle aziende agro-alimentari"**
Facoltà di Agraria (Università degli Studi di Milano), Milano (Italia)

12/04/2000 **Attestato di qualificazione al corso di Auditor interno del Sistema Qualità nel settore chimico secondo Norma UNI En ISO 9001 ed addestramento alle visite ispettive interne**
Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality, Milano (Italia)

17/11/1997–21/11/1997 **Attestato di frequenza al corso operativo di misure isotopiche per utilizzatori di Delta Plus in configurazione GC-IRMS e EA-IRMS " Applicazioni della tecnica GC-IRMS per la valutazione della misura isotopica di composti naturali; utilizzo dei dati di delta 13C per la determinazione dell'origine di composti naturali"**
Laboratori del CCR di Ispra (Va) e TMQ Italia Institute di Rodano (Mi) (Italia)

1994 **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – Università degli Studi di Milano**

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

COMPRESIONE	PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA
-------------	---------	--------------------

	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Ricopre attività di ruolo nella Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari nell'Università degli Studi di Milano dal 1997.

Svolge attività didattica e di ricerca istituzionale ed applicata nel Di.S.A.A., anche con l'incarico di Responsabile dei servizi analitici nei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente e quello di Assicurazione Qualità per gli stessi Laboratori certificati secondo norma UNI EN ISO 9001.

Responsabile e coordinatrice di progetti di ricerca applicata a livello istituzionale nel Di.S.A.A. e responsabile e coordinatrice di contratti di ricerca svolti istituzionalmente con partecipazione diretta ad attività industriale, rivolge particolare attenzione al settore della trasformazione delle derrate alimentari e degli alimenti destinati ad uso speciale oltre che allo sviluppo di processi analitici destinati al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti.

Attualmente è titolare del corso di Analisi Chimica degli Alimenti per il CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione e del corso di Chimica e Tecnologia degli Aromi (attività formativa a scelta).

Di seguito l'elenco dei progetti di ricerca istituzionali ed industriali:

Progetti di ricerca

1. *Attualità nell'organizzazione dei sistemi analitici rivolti alla riduzione del rischio da impiego di spezie ed erbe aromatiche nel settore alimentare.* (PUR – Programma dell'Università per la Ricerca, Anno 2008).
2. *Valutazione del rischio da presenza del contaminante di processo "acrilammide" negli alimenti.* (FIRST-Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2007).
3. *Caratterizzazione con tecniche GC/MS e LC/MS/MS di nutrienti e di aromi in frutta prodotta nelle aziende didattico-sperimentali dell'Università di Milano.* (FIRST-Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2006).
4. *Identificazione attraverso tecniche GC/MS e LC/MS/MS di coadiuvanti tecnologici e di contaminanti in contenitori destinati a cottura e/o trasporto di alimenti.* (FIRST-Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2006).
5. *Valutazione qualitativa di vegetali: identificazione di nuovi indici relativi alla qualità nutrizionale di piccoli frutti.* (FIRST-Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2005).
6. *Furano e derivati furanici : valutazione in alimenti a fine di verifica di sicurezza di consumo.* (FIRST- Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2005).
7. *Aggiornamenti in dati analitici relativi al livello di acrilammide nei prodotti alimentari nazionali.* (FIRST- Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2004).
8. *Identificazione di trattamenti di fumigazione con ODE di vegetali e spezie.* (FIRST- Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2004).
9. *Livelli di acrilammide nelle preparazioni alimentari: banca dati su prodotti nazionali.* (FIRST- Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2003).
10. *Tecniche analitiche e protocolli analitici in supporto alla realizzazione di certificazione di prodotto.* (FIRST-Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2003).
11. *Applicazioni del Thermo-Desorption System (SBSE-TDS) per l'identificazione e la determinazione di strutture molecolari implicate in problematiche di sicurezza alimentare.* (FIRST- Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Anno 2002).
12. *Aggiornamento di database di composti (aromi e coloranti naturali) caratterizzati i frutti tropicali passion fruit, mango, kiwi, ananas.* (FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Università degli Studi di Milano, Anno 2001).
13. *Tracciabilità di frammenti di DNA e proteine lungo la filiera alimentare e mangimistica con metodi applicabili alla etichettatura volontaria (EC 1139/98): studio della significatività analitica e ottimizzazione dei test quali e quantitativi.* (COFIN 2000 – Programma di Ricerca di tipo Interuniversitario).
14. *Verifiche di parametri per la caratterizzazione di qualità e genuinità dei vini.* (Progetto di Ricerca

Scientifica ex-Murst 60%, Università degli Studi di Milano, Anno 2000).

15. *Correlazione fra dati analitici GC/MS, GC/chirale e IRMS per la caratterizzazione di molecole di origine naturale o sintetica e loro artefatti derivati da processi tecnologici.* (Progetto di Ricerca Scientifica ex-Murst 60% -Università degli Studi di Milano, Anno 1999).

Contratti di ricerca

2019

- Collaborazione scientifica in aggiornamento del controllo qualità di aromi naturali e natural-identici relativi alla produzione di XXX S.n.c. e di altre materie prime del settore aromi
- Ricerca e sviluppo di tecnologie analitiche e di applicazioni strumentali in qualità e sicurezza degli alimenti

2018

- Assistenza scientifica nel controllo qualità e identificazione di campi di applicazione di materie prime XXX S.r.l. per l'impiego nell'industria alimentare
- Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare

2017

- Studi di caratterizzazione e qualificazione dello zafferano e di preparazioni aromatiche a base di detta spezia con riferimento alla certificazione di prodotto.

2016

- Ricerca e sviluppo di tecnologie analitiche e di applicazioni strumentali in qualità e sicurezza degli alimenti.
- Assistenza tecnico-scientifica nelle attività di ricerca analitica e tecnologica in atto da parte di XXX S.r.l.

2015

- Assistenza tecnico-scientifica per la realizzazione di linea di preparazioni alimentari "free from" con definite valenze di composizione e nutrizionali anche garantite attraverso piani analitici di alto rilievo scientifico.
- Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare.
- Identificazione di campi di applicazione con riferimento alle normative UE di nuovi ingredienti speciali, additivi e coadiuvanti tecnologici distribuiti da IMCD nel settore alimentare.

2014

- Studi di caratterizzazione e qualificazione dello zafferano e di preparazioni aromatiche a base di detta spezia con riferimento alla certificazione di prodotto.

2012

- Assistenza tecnico scientifica per la realizzazione di linea di preparazioni alimentari free from con definite valenze di composizione e nutrizionali.
- Assistenza tecnico-scientifica in assicurazione qualità.
- Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare.
- Aggiornamento R&D su temi applicativi relativi a derivati naturali di origine vegetale a destinazione alimentare e indirizzi scientifici su tecnologie realizzate con impianti Blu s.r.l.

2011

- Studi di caratterizzazione e qualificazione dello zafferano e di preparazioni aromatiche a base di detta spezia, ai fini della conoscenza delle qualità di mercato e del miglior posizionamento dei prodotti a marchio.
- Valorizzazione e innovazione della produzione di semilavorati ed estratti destinati all'industria alimentare.

2010

- Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità e della sicurezza alimentare.
- Assistenza tecnico-scientifica per la realizzazione di linea di preparazioni alimentari "free from" con

definite valenze di composizione e nutrizionali, anche garantite attraverso piani analitici di alto rilievo scientifico.

2009

- Realizzazione di preparazioni/semilavorati alimentari destinati all'utilizzo come aerosol e da condizionare in contenitori adeguati per tale tipo di utilizzo.
- Innovazione di prodotto nel settore delle specialità alimentari classificabili come sughi, conserve e condimenti: nuove valenze nutrizionali e relative tecnologie applicate.
- Interventi in tema di immagine, qualità, sicurezza ed applicazione di formulati aromatizzanti, ivi compreso l'aggiornamento su moderni criteri di formulazione e di controllo qualità.

2009

- Applicazioni di tecniche analitiche atte alla verifica di eventuale presenza di vizi e difetti in boccioni in PVC.
- Applicazione di criteri integrati di verifica di qualità, di valore nutrizionale e di sicurezza nello studio di prodotti alimentari a marchio di larga distribuzione.

2008

- Realizzazione di un centro di consulenza industriale nel settore agroalimentare e di un centro di ricerca per la realizzazione di progetti di sviluppo di strutture agroalimentari.
- Sviluppo di tecnologie analitiche strumentali in settori differenziati del controllo di qualità/ sicurezza alimentare e creazione di nuovi settori di competenza nel servizio.
- Formulazione di aromi atti alla produzione di nuove bevande a base vino, con ridotto contenuto alcolico, ed assistenza nella produzione di due prodotti innovativi finiti.
- Applicazioni in tema di caratterizzazione di materie prime/prodotti finiti di attuale interesse nel settore erboristico e degli integratori alimentari.
- Innovazione in formulazione, applicazione e controllo di qualità di semilavorati aromatizzati e non aromatizzati, con mirata funzione tecnologica, destinati all'industria alimentare, mangimistica, farmaceutica e cosmetica, e con particolare riferimento agli aspetti di sicurezza alimentare o di impiego in non food.
- Aggiornamenti nel controllo di qualità e sicurezza alimentare per aceto balsamico di Modena e salse/condimenti da esso derivati.
- Applicazioni in tema di caratterizzazione di materie prime/prodotti finiti di attuale interesse nel settore erboristico e degli integratori alimentari.

2007

- Impiego di tecnologie avanzate innovative per la produzione ed il controllo di qualità di preparazioni alimentari a base di sfarinati di farro (*Triticum dicoccum*) anche arricchite con leguminose.
- Verifiche tecniche e gestionali dei laboratori di produzione e di controllo di qualità ai fini dell'ottimizzazione della produzione.
- Interventi in tema di immagine, qualità, sicurezza ed applicazione di formulati aromatizzanti, ivi compreso l'aggiornamento su moderni criteri di formulazione e di controllo qualità.
- Verifiche tecniche e gestionali dei laboratori di produzione e di controllo di qualità ai fini dell'ottimizzazione della produzione.
- Assistenza tecnico-scientifica in formulazione di detergenti professionali ipoallergenici.
- Impiego di tecnologie avanzate innovative per la produzione ed il controllo di qualità di preparazioni alimentari a base di sfarinati di farro (*Triticum dicoccum*) anche arricchite con leguminose.

2006

- Supervisione delle attività e verifica della scientificità dei risultati nella realizzazione di un progetto su prodotti da forno innovativi.
- Identificazione di anomalie nella frazione volatile di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Guida a linee di produzione in qualità di aceti balsamici e innovazione di prodotto.
- Tematiche analitiche concernenti la sicurezza alimentare.
- Nuove frontiere nella realizzazione di piani di campionamento e di controllo per la sicurezza di contenitori destinati ad alimenti.

2005

- Studio di problematiche di qualità di materiali destinati a venire a contatto con alimenti: verifica dei sistemi di controllo a garanzia di sicurezza alimentare.
- Pareri su attività progettuali-produttive e studio di fattibilità correlati, definizione delle attività di formazione e verifiche riguardanti la strutturazione dell'opificio di trasformazione oli essenziali e l'avviamento di un laboratorio analitico.
- Definizioni di specifiche di produzione ed analitiche per la garanzia di qualità dell'aceto balsamico.
- Organizzazione di procedure operative di controllo di materie prime e di prodotti finiti destinati a packaging ai fini della organizzazione di un Sistema Qualità secondo Norma UNI EN ISO 9001:2000.
- Collaborazione in tematiche analitiche concernenti la sicurezza alimentare.
- Studio di stabilità di formulato contenente estratto di cranberry, eventuale implementazione del formulato stesso, collaborazione nella certificazione di prodotto.
- Tecnologie analitiche avanzate per la ottimizzazione della qualità di trafilati da sfarinati di cereali diversi e messa a punto di operatività analitiche non convenzionali.
- Organizzazione di esperienze di produzione in relazione all'impiego di cereali quali farro, kamut ed altri non convenzionali per la realizzazione di prototipi industriali.

2004

- Qualità e sicurezza alimentare nel settore della sanificazione degli impianti e nella gestione analitica del packaging.
- Ricerche su metodi di verifica analitica della qualità dei contenitori in materie plastiche, con riferimento all'impiego di strumentazione di tipo innovativo ed alla verifica di impiego di nuovi materiali proposti dal mercato.
- Studio statistico comparativo di Sistemi Qualità.
- Aggiornamento in controllo di qualità di materie prime aromatiche impiegate nelle fragranze.

2003

- Validazione del sistema CromatoPlus per applicazioni cromatografiche e sviluppo di applicazioni correlabili.
- Verifiche statistiche di composizione di materie grasse di varia origine e correlazioni con il loro impiego in preparazioni alimentari a base di prodotti lattiero-caseari.
- Norme di qualità nell'acquisizione, produzione e trasformazione di erbe aromatiche destinate a fitoterapia.
- Studio sullo stato delle conoscenze, in tema di sicurezza alimentare, sull'impiego di additivi, aromi e coloranti, definizione di piani di controllo analitico per produzioni a marchio, criteri di selezione e di controllo analitico per materie prime.

2002

- Definizione di caratteristiche di qualità dei contenitori monouso in materie plastiche destinate al contatto con alimenti e problematiche di misura di indici chimico-fisici.
- Ricerche analitiche su tematiche relative alla sicurezza alimentare, aromi ed OGM.
- Validazione di metodi analitici nel settore dei prodotti lattiero-caseari in norma per l'accreditamento SINAL ed ottimizzazione di procedure gascromatografiche nella valutazione di trigliceridi e di cromatografia liquida nella determinazione di micotossine.
- Ricerca e determinazione di 4-androstene-3,17-dione, 4-norandrostene-3,17-dione e deidroepiandrosterone in integratori alimentari.
- Studio sullo stato delle conoscenze, in tema di sicurezza alimentare, sull'impiego di additivi, aromi e coloranti, definizione di piani di controllo analitico per produzioni a marchio, criteri di selezione e di controllo analitico per materie prime.
- L'aroma cola nelle preparazioni alimentari e nelle bevande: caratterizzazione analitica in funzione della sicurezza d'uso e delle preferenze del mercato.
- Ricerche congiunte su problematiche analitiche riguardanti alimenti, aromi e OGM.
- Ricerche in tema di qualità nel settore degli integratori, dei prodotti di erboristeria e derivati, con realizzazione di un sistema di qualità secondo norma UNI EN ISO 9000:2000.
- Valorizzazione nutrizionale dello zucchero di canna "Panela" attraverso ricerche analitiche integrate.

Competenze professionali

Responsabile dei Servizi Analitici nei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente del Di.S.A.A. - Università degli Studi di Milano.

AQ secondo Norma UNI EN ISO 9001:2015 dei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente del Di.S.A.A. - Università degli Studi di Milano.

Membro dell'American Chemical Society.

Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.

Membro dell'Associazione Italiana Tecnologi Alimentari

Attività di review per riviste quali: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Additives and Contaminants, Journal of Chromatography A, Food Chemistry, Czech Journal of Food Science, Analytical Letter, International Journal of Food Science and Technology, Packaging Technology and Science, South African Journal of Botany, Food Control.

Dal 2017 socio dello Spin Off euFAN dell'Università degli Studi di Pavia-Dipartimento del Farmaco.

Dal 2017 Membro del Network dell'Università degli Studi di Milano Bicocca "Bicocca Center of Science and Technology for Food (BEST4FOOD), con attività analitiche e di R&D nel team "Food, Environment, Biodiversity and Biotechnology" e nel team "Functional Food and Wellness".

Autore di oltre 100 pubblicazioni su riviste scientifiche a valenza nazionale ed internazionale e coautore di 10 testi a valenza scientifica oltre che didattica, su temi afferenti alle discipline di chimica analitica degli alimenti, chimica e tecnologia degli aromi, qualità e sicurezza degli alimenti, tecnologie applicate ad attività R&D a livello industriale con particolare riferimento ai processi di estrazione e trasformazione nei settori delle derrate vegetali, di piante aromatiche e spezie.

Testi pubblicati

1. F. Tateo, **M. Bononi**, *Chimica Analitica degli Aromi* –Vol. I - Ed. G.M. Ricchiuto Editore, Bussolengo (1995).
2. F. Tateo, **M. Bononi**, *Chimica Analitica degli Aromi* - Vol. II - Ed. G.M. Ricchiuto Editore, Bussolengo (1999).
3. **M. Bononi**, F. Tateo, *Principi di Tecnologia e Impiego degli Aromi* - Chiriotti Editori, Pinerolo (2000).
4. F. Tateo, **M. Bononi**, *Guida all'Analisi Chimica degli Alimenti – Latte e derivati* -Ars Edizioni Informatiche, Milano (2002).
5. F. Tateo, **M. Bononi**, *Guida all'Analisi Chimica degli Alimenti – OGM* - Ars Edizioni Informatiche, Milano (2002).
6. AA.VV. *Linee guida per l'applicazione dei sistemi di gestione per la qualità, la certificazione di prodotto e di filiera nel settore erboristico*. Certiquality – Istituto di certificazione della qualità
7. F. Tateo, **M. Bononi**, *Guida all'Analisi Chimica degli Alimenti – Oli e grassi vegetali* - Ars Edizioni Informatiche, Milano (2004).
8. F. Tateo, **M. Bononi**, *Guida all'Analisi Chimica degli Alimenti – Distillati alcolici* - Ars Edizioni Informatiche, Milano (2005).
9. F. Tateo, **M. Bononi**, *Guida all'Analisi Chimica degli Alimenti – Sfarinati* - Ars Edizioni Informatiche, Milano (2007).
10. F. Tateo, **M. Bononi**, *Shelf-Life – Tecniche di Monitoraggio e Qualità*. M. Bononi and F. Tateo (Editors) – Chiriotti Editori - 2012.

Pubblicazioni con IF

- **M. Bononi**, F. Tateo, F. Benevelli, A. Pennetta, G. De Benedetto. GC-C-IRMS characterization of synthetic bis(methyl-thio)methane in truffle flavorings. Italian Journal of Food Science, 30, 752-761, 2018.
- **M. Bononi**, F. Tateo. Preliminary data on volatile composition of olive fruits of cv. "Simona" and possible relationship to resistance to fly oviposition. Italian Journal of Food Science, 29, 582-590, 2017.
- **M. Bononi**, F. Tateo, A. Tateo. Triglycerides variability in donkey milk. Italian Journal of Food Science, 29, 233- 242, 2017.
- **M. Bononi**, G. Quaglia, F. Tateo. Preliminary LC-IRMS characterization of Italian pure lemon juices and evaluation of commercial juices distributed in the Italian market. Food Analytical Methods, 9,

2824-2831, 2016.

- **M. Bononi**, G. Quaglia, F. Tateo. Easy extraction method to evaluate $\delta^{13}\text{C}$ vanillin by Liquid Chromatography–Isotopic Ratio Mass Spectrometry in chocolate bars and chocolate snack foods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63, (19) 4777- 4781, 2015.
- **M. Bononi**, P. Milella, F. Tateo. Gas chromatography of safranal as preferable method for the commercial grading of saffron (*Crocus sativus* L.). *Food Chemistry* 176, 17–21, 2015.
- F. Tateo, **M. Bononi**. The SO_2 , its activities and legislation on residues and uses: A balance not yet achieved. *Industrie Alimentari*, 53 (555), 20-22, 2015.
- F. Tateo, **M. Bononi**. Report on hunger and insects that some claim can soothe it. *Industrie Alimentari*, 53 (554), 16-18, 2015.
- **M. Bononi**, G. Quaglia, F. Tateo. Identification of ethylene oxide in herbs, spices and other dried vegetables imported into Italy. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 31(2), 271-275, 2014.
- **M. Bononi**, A. Tateo, M. Zucchi, F. Tateo. The engine of the economy in the food industry: Tools to ensure safety and shelf-life - Part I. *Industrie Alimentari*, 53 (544), 24-31, 2014.
- M. Landoni, A. De Francesco, S. Bellatti, M. Delledonne, A. Ferrarini, L. Venturini, R. Pilu, **M. Bononi**, C. Tonelli. A mutation in the *FZL* gene of *Arabidopsis* causing alteration in chloroplast morphology results in a lesion mimic phenotype. *Journal of Experimental Botany* 64 (14) 4313–4328 (2013).
- **M. Bononi**, G. Guglielmi, P. Rocchi, F. Tateo. First data on the antimicrobial activity of *Yucca filamentosa* L. bark extracts. *Italian Journal of Food Science* 25(2), 238-241 (2013).
- **M. Bononi**. Microwave: Clean energy but has to be managed safely. *Industrie Alimentari*, 51 (526), 39-41, 2012.
- **M. Bononi**, M. Filiberti, R. Dolcino, M. Taschera, F. Tateo. Propellant gases as additives for "spray food". *Industrie Alimentari*, 51 (523), 16-19 (2012).
- **M. Bononi**, F. Tateo. Determination of capsaicinoids from dried pepper fruits by Fast-Gas Chromatography. *Italian Journal of Food Science*, 24 (1), 49-54 (2012).
- **M. Bononi**, F. Tateo. LC/MS/MS-ESI (-) identification of oleuropein as marker of *Olea europaea* L. leaves used as a bulking agent in ground oregano and sage. *Italian Journal of Food Science*, 23 (3), 145-151 (2011).
- **M. Bononi**, P. Belgi, F. Tateo. Analytical data for identification of the cannabimimetic phenylacetylindole JWH-203. *Journal of Analytical Toxicology*, 35 (6), 360-364 (2011).
- **M. Bononi**, F. Tateo, G. Quaglia, A. Quaglia. Extraction/purification method proposed for identification and determination of DDX and Ethion residues in red pepper. *Industrie Alimentari*, 50 (511), 9-13 (2011).
- **M. Bononi**, F. Tateo, M. Filiberti, R. Dolcino, M. Taschera. Analytical applications concerning the quality control of bakery release agents. *Industrie Alimentari*, 50 (509) 13-19 (2011).
- **M. Bononi**, I. Fiordaliso, F. Tateo. Rapid GC/MS test for identification of *Olea europaea* L. leaves in ground oregano. *Italian Journal of Food Science*, 22 (4), 479-483 (2010).
- F. Tateo, **M. Bononi**, F. Gallone. Rapid detection of dimethyl yellow dye in curry by liquid chromatography-electrospray-tandem mass spectrometry. *Czech Journal of Food Science*, 28 (5), 427-432 (2010)
- F. Tateo, **M. Bononi**. Headspace-SPME analysis of volatiles from quince whole fruits. *Journal of Essential Oil Research*, 22 (september-october), 416-418.2010).
- F. Tateo, **M. Bononi**, F. Gallone. Acrylamide content in potato chips on the Italian market determined by liquid chromatography tandem mass spectrometry. *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 629-634 (2010).
- **M. Bononi**, F. Gallone, F. Tateo. Validation data for HPLC/FLD determinations of ochratoxin A in red paprika and black pepper adopting a one step clean-up procedure. *Food Add. Contam.*, 27 (2), 249-254 (2010).
- **M. Bononi**, F. Tateo. Identification of diisobutyl phthalate (DIBP) suspected as possible contaminant in recycled cellulose for take-away pizza boxes. *Packag. Technol. Sci.* 22, 53–58 (2009).
- **M. Bononi**, G. Andreoli, F. Tateo, F. Gallone, M.R. Taurino, F. Mirizio. Validation of two analytical methods for the determination of deoxynivalenol (DON) in pasta. *Industrie Alimentari* 48, 25-31 (2009)
- **M. Bononi**, F. Tateo. Determination of furan by headspace solid-phase microextraction-gas

- chromatography-mass spectrometry in balsamic vinegars of Modena (Italy). *J. Food Comp. Anal.* 22, 79–82 (2009)
- **M. Bononi**, G. Andreoli, F. Tateo, I. Fiordaliso, M. Vitulli. Extraction of aflatoxins in spices by a new clean-up column using HPLC/FD. *Industrie Alimentari*, 47, 730-736 (2008).
 - **M. Bononi**, D. Tura, D. Bassi, F. Tateo. Solid-phase microextraction in the analysis of the volatile fraction of extra-virgin olive oil from fourteen cultivars grown in the lake Garda region (Italy). *Ital. J. Food Sci.* 20 (1), 119-126 (2008)
 - **M. Bononi**, F. Tateo. Liquid chromatography/tandem mass spectrometry analysis of chloramphenicol in propolis extracts available on the Italian market. *J. Food Comp. Anal.* 21(1), 84-89 (2008)
 - F. Tateo, **M. Bononi**, G. Andreoli. Contribution to Knowledge of the Acrylamide Level in Cooked Rice, Tomato Sauces and some Fast Food on the Italian Market. *J. Food Comp. Anal.* 20, 232-235 (2007).
 - M. Landoni, F. Dalla Vecchia, G. Gavazzi, A. Giulini, N. La Rocca, N. Rascio, M. Colombo, **M. Bononi**, G. Consonni. The an 1-4736 mutation of anther ear1 in maize alters scotomorphogenesis and the light response. *Plant Sci.* 172, 172-180 (2007).
 - **M. Bononi**, F. Tateo. Stabilization of cranberry anthocyanins in nutraceutical capsules. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 58 (2), 142-149 (2007).
 - L. Martinetti, E. Quattrini, **M. Bononi**, F. Tateo. Effect of the mineral fertilization on the yeald and on the oil content of two cultivars of rosemary. *Acta Horticulturae* 723, 399-404 (2006).
 - F. Tateo, M. Bononi. Identification of organic contaminants in disposable aluminium foil vessels. *Food Add. Contam.*, 23 (10), 1030-1037 (2006).
 - **M. Bononi**, A. Giorgi, A. Repossi, F. Tateo. Evaluation of productivity and volatile compounds' quality of *Artemisia absinthium* L. planted in Valle Camonica (Italy). *J. Sci. Food Agric.* 86, 2592-2596 (2006).
 - **M. Bononi**, G. Andreoli, G. Granelli, T. Eccher, F. Tateo. "Cyanidin Volumetric Index" and "Chromaticity Coordinates Ratio": two indexes useful to compare the anthocyanin content in different varieties of red raspberry (*Rubus idaeus*). *Int. J. Food Sci. Nutr.* 57 (5/6), 369-375 (2006).
 - F. Tateo, **M. Bononi**. Determination of Ethylene Chlorohydrin as marker of spices fumigation with Ethylene Oxide. *J. Food Comp. Anal.*, 19, 83-87 (2006).
 - A. Giorgi, **M. Bononi**, F. Tateo, M. Cocucci. Yarrow (*Achillea millefolium* L.) Growth at Different in Central Italian Alps: Biomass Yield, Oil Content and Quality. *J. of Herbs, Spices & Medicinal Plant.* 11 (3), 47-58 (2005).
 - **M. Bononi**, F. Tateo, G. Andreoli, A. Varani. Extension of applicability of the method proposed by Tateo and Bononi to quantify the acrylamide in food matrices containing its precursors. *Industrie Alimentari*, 44, 33-37 (2005).
 - F. Tateo, **M. Bononi**. Fast Determination of Sudan I by HPLC/APCI-MS in Hot Chilli, Spices and Oven-Baked Foods. *J. Agric. Food Chem.*, 52 (4), 655-658 (2004).
 - F. Tateo, **M. Bononi**. *Preliminary Study on Acrylamide in Baby Foods on the Italian Market*
 - *Ital. J. Food Sci.* 15 (4), 593-599 (2003).
 - **M. Bononi**, A. Fossati, F. Tateo. Determination of gamma-butyrolactone (GBL) in foods by SBSE-TDS/GC/MS. *J. Food Comp. Anal.* 16 (6), 721-727 (2003).
 - F. Tateo, **M. Bononi**. The repeatability test in GC analysis of triglycerides. *Industrie Alimentari*, 42, 500-503 (2003).
 - F. Tateo, **M. Bononi**. A GC/MS method for the routine determination of acrylamide in food. *Ital. J. Food Sci.*, 15(1), 149-151 (2003).
 - **M. Bononi**, E. De Dominicis, A. Fossati, F. Tateo. Identification of sulphathiazole by HPLC/APCI-MS in edible trout tissue. *Ital. J. Food Sci.*, 14(3), 295-300 (2002).
 - **M. Bononi**, F. Tateo, F. Cattapan. Estrazione del DNA per l'analisi OGM in barrette energetiche. *Industrie Alimentari*, 41 (415), 665-668 (2002).
 - **M. Bononi**, F. Tateo, F. Cattapan. Innovazioni in PCR per l'identificazione di OGM in lecitina di soia. *Industrie Alimentari*, 41, (414) 535-539 (2002).
 - **M. Bononi**, I. Commissati, E. Lubian, A. Fossati, F. Tateo. A simplified method for the HPLC resolution of a- and b-carotene (trans and cis) isomers. *Anal. Bioanal. Chem.*, 372, 401-403 (2002).

- **M. Bononi**, C. Favale, E. Lubian, F. Tateo. A new method for the identification of cyclic diglycerols in wine. *J. Int. de la Vigne et du Vin*, 35(4), 225-229 (2001).
- L. Comara, **M. Bononi**, F. Tateo, G. Serrato-Valenti, M.G. Mariotti. Trichomes on vegetative and reproductive organs of *Stevia rebaudiana* (Asteraceae). Structure and secretory products. *Plant Biosystem*, 135(1), 25-37 (2001).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian. Enantiomeric Distribution And Sensory Evaluation of Linalool and Linalyl Acetate in Flavourings. *Ital. J. Food Sci.*, 3, 371-375 (2000).
- F. Tateo, M.L. Escobar Sanchez, **M. Bononi**, E. Lubian. Stevioside content of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni grown in East Paraguay. *Ital. J. Food Sci.*, 11(3), 265-269 (1999).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, S. Fasan. Prodotti a base di carne aromatizzati con macis e noce moscata determinazione analitica di safrolo e safrolo-simili. *Industrie Alimentari*, 38(9), 941-945 (1999).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. De Dominicis, V. Fumagalli. Update on Enantiomeric Composition of (1R)-(+ and (1S)-(-) Camphor in Essential Oils by Enantioselective Gas Chromatography. *Anal. Commun.*, 36(4), 147-148 (1999).
- **M. Bononi**, F. Tateo, M.G. Pastore, E. Lubian, S. Martello, Y. Beccaro. Production of fruit-like flavourings substances from *Pichia membranaefaciens*. *Ital. J. Food Sci.*, 11(1), 19-33 (1999).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. Identification of 1,3-dioxolanones in coffee-like flavourings. *J. High Resol. Chromatogr.*, 21(12), 658-660 (1998).
- F. Tateo, M. Mariotti, **M. Bononi**. Essential oil composition and enantiomeric distribution of some monoterpenoid components of *Coridothymus capitatus* (L.) Rchb. Fil. Grown in island of Kos (Greece). *J. Essent. Oil Res.*, 10(3), 241-244 (1998).
- F. Tateo, M. Mariotti, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, L. Comara. Stevioside Content and Morphological Variability in a Population of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) from Paraguay. *Italian Journal of Food Science*, 10(3), 261-267 (1998).
- **M. Bononi**, V. Fumagalli, M. Cocucci, F. Tateo. Problematiche analitiche nell'identificazione di composti caratteristici di *Boletus edulis*. *Industrie Alimentari*, 36(7-8), 849-856 (1997).
- F. Tateo, L. Ybarra, **M. Bononi**. Esperienze sull'impiego dei lattati di calcio e di magnesio per l'arricchimento del latte. *Industrie Alimentari*, 36(5), 614-617 (1997).
- F. Tateo, E. Desimoni, **M. Bononi**. Enantiomeric Analysis of linalool for the study of the "Muscat Wine Flavourings" composition. In: *Wine: Nutritional & Therapeutic Benefits*. Edit., T.R. Watkins, pp 94-112, American Chemical Society, Washington DC (1997).

Pubblicazioni senza IF

- **M. Bononi**. Etica e qualità nella ristorazione a tema. In: *Arte e virtù del mangiare* F. Tateo, G. Vitto. Chiriotti Editori, - pp. 157-159, 2013.
- **M. Bononi**. Studio della composizione delle creazioni a tema per la valutazione nutrizionale. In: *Arte e virtù del mangiare* F. Tateo, G. Vitto. Chiriotti Editori, pp. 57-63 (2013).
- **M. Bononi**, D. Bassi, F. Tateo. "Flavor Intensity" Evaluation of Two Peach Fruit Accessions and Their Four Offspring at Unripe and Ripe Stages by HS-SPME-GC/MS. *Food and Public Health* 2(6), 301-308 (2012).
- F. Tateo, M. Bononi. Sulla didattica in tema di analisi chimica degli alimenti. *Industrie Alimentari*, 51 (523), 30-33 (2012).
- **M. Bononi**, F. Tateo. LC/MS/MS-ESI (-) identification of oleuropein as marker of *Olea europaea* L. leaves used as a bulking agent in ground oregano and sage. *Italian Food Technology*, 67, 16-21 (2012).
- F. Tateo, **M. Bononi**. Fondamenti chimico-analitici per lo studio di "vita ottimale" degli alimenti e possibili parametri di valutazione. In: *Shelf-Life – Tecniche di Monitoraggio e Qualità*. M. Bononi and F. Tateo (Editors) – Chiriotti Editori, 2012, pp. 9-79.
- F. Tateo, **M. Bononi**. Considerazioni in tema di "residui negli alimenti di origine animale". *Carni & Tecnologie*, 2(6), 4-9 (2011).
- **M. Bononi**, I. Fiordaliso, F. Tateo. Impiego della tecnica di stereo-microscopia per l'identificazione di foglie di *Olea europaea* L. in origano contuso. *Ingredienti Alimentari*, IX (giugno) 6-10 (2010).
- F. Tateo, **M. Bononi**. Le spezie e le erbe aromatiche, presente e futuro. *Ingredienti Alimentari*, IX

(agosto) 26-31 (2010).

- F. Tateo, **M. Bononi**. Approccio multidisciplinare alla qualità dei cereali e derivati: un compito assolto da 60 anni da Tecnica Molitoria. *Tecnica Molitoria*, 60 (12), 100-113 (2009).
- F. Tateo, **M. Bononi**. Contaminanti chimici degli alimenti. In: *Manuale della Ristorazione*. A cura di S. Cappellano, 16, 177-196. Casa Editrice Ambrosiana, 2009
- **M. Bononi**, F. Tateo, G. Andreoli, M. Sturaro. Prima indagine comparativa fra alcuni pastificati al "farro 100%" presenti sul mercato nazionale. *Tecnica Molitoria* 59 (10), 1161-1168 (2008).
- F. Tateo, M. Bononi. Acrylamide in Tomato Products. In: *Tomatoes and Tomato Products. Nutritional, Medicinal and Therapeutic Properties*. Edits., Victor R. Preedy and Ronald R. Watson, pp 259-265, Science Publishers, USA (2008).
- **M. Bononi**, G. Andreoli, F. Tateo, M. Sturaro. Caratterizzazione elettroforetica di due popolazioni di farro medio atte a trafilazione e pastificazione. *Tecnica Molitoria* 59 (7), 761-769 (2008).
- **M. Bononi**, F. Tateo, M. Sturaro, G. Bramato. Gel-electrophoretic characterization of emmer (*Triticum dicoccum* Schübler) selected from a local population grown in the Apulia region (Italy). *Tecnica Molitoria International* 59 (9/A), 133-139 (2008)
- **M. Bononi**, F. Tateo. Identification of perfluorooctanoic acid release from commercial coated cooking pans by liquid chromatography coupled to electropray ionization tandem mass spectrometry. *Am. J. Agri. & Biol. Sci.* 2 (3), 191-194 (2007)
- **M. Bononi**, G. Andreoli, F. Tateo. Identificazione di ITX in vini e succhi di frutta per GC/MS e LC/MS/MS. *Industrie delle Bevande* 35 (202), 126-129, (2006).
- **M. Bononi**, F. Tateo, V. Liuzzi. Application of Stir Bars Sorptive Extraction (SBSE) to Evaluate the Volatile Compounds' Profile of "Primitivo Wine". *J. Food Technol.*, 3 (3), 319-325 (2005).
- **M. Bononi**, G. Andreoli, E. Imparato, C. Brivio, F. Tateo. **Contenuto di Ocratossina A in vino e birra: "Indice di qualità" correlato alla sicurezza**. *Industrie delle Bevande*, 33 (194) 509-515 (2004).
- **M. Bononi**, F. Tateo. HPLC/APCI-MS determination of Sudan I in tomato sauces containing hot chili. *Italian Food & Beverage Technology*, 37 (settembre), 5-9 (2004).
- F. Tateo, **M. Bononi**. Dati comparativi di due procedure di estrazione dell'Ocratossina A nell'analisi dei vini. *Industrie delle Bevande*, 32 (188), 560-563 (2003).
- **M. Bononi**, F. Tateo. Contenuto di Ocratossina A in vini presenti sul mercato nazionale. *Industrie delle Bevande*, 32, 463-466 (2003).
- F. Tateo, **M. Bononi**. Survey on Ochratoxin A in wine. More data concerning bottled red wines. *Bulletin de l'OIV*, (Sept.-Oct.), 766-778 (2003).
- L. Martinetti, **M. Bononi**, F. Tateo. Il rosmarino di Montevecchia: caratterizzazione, concimazione, produzione e composizione dell'olio essenziale. *Italus Hortus*, 10 (3), 143-146 (2003).
- **M. Bononi**, A. Fossati, E. Lubian, F. Tateo, S. Fasan. GC/MS-MID determination of safrole in soft drinks. *Mitt. Lebensm. Hyg.*, 93, 194-198 (2002).
- **M. Bononi**, C. Di Cesare, F. Tateo. Incremento della sensibilità del metodo "GenElute Plant Genomic DNA Miniprep" nel rilevamento di OGM. *Tecnica Molitoria*, 53(6), 575-580 (2002).
- **M. Bononi**, A. Fossati, F. Tateo, S. Fasan. Evaluation of the colorimetric tetrazolium assay for the cytotoxicity testing a commercial vanilla flavouring. *Mitt. Lebensm. und Hyg.*, 93, 154-161 (2002).
- F. Tateo, **M. Bononi**. Survey on Ochratoxin A in wines. First data concerning a sampling of bottled red wines. *Bulletin de l'OIV*, 74(Nov-Dec.), 773-780 (2001).
- **M. Bononi**, A. Fossati, E. Lubian, F. Tateo. Caratterizzazione di trigliceridi di sintesi con funzione di solvente/supporto in aroma burro. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse LXXVIII*, 403-409(2001).
- **M. Bononi**, S. Fasan, E. Lubian, L. Puleo, F. Tateo. Criterion for PCA characterisation for "limoncello" liqueurs. *Industrie delle Bevande*, 30, 371-374 (2001).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian. Survey on Ochratoxin A in wines. Data concerning the market of table wines in brik. *Bulletin de l'OIV*, 73 (Nov-Dec.), 772-783 (2000).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian. On the enantiomeric distribution of R (-) and S (+) linalool in "muscat wine". *Rivista Italiana di Viticoltura ed Enologia*, LIII (1), 21-26 (2000).
- F. Tateo, **M. Bononi**, S. Martello, I. Commissati. Identificazione di safrolo, metil-eugenolo, miristicina, elemicina per GC/MS e GC/HRMS in bevande "cola". *Industrie delle Bevande*, 29(2), 14-20 (2000).
- F. Tateo, **M. Bononi**, M.L. Escobar Sanchez, A. Fuso-Nerini. Sviluppo di "blend" edulcoranti e delle

relative tecniche analitiche di controllo in previsione della liberalizzazione di impiego dello stevioside da *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. *Informatore Botanico Italiano*. Atti del Convegno "Botanica Farmaceutica ed Etnobotanica: passato e futuro a confronto", Società Botanica Italiana – DIPTERIS - Università degli Studi di Genova 9-11 Aprile 1999, **31**(1-3), 141-144 (1999).

- M. Mariotti, F. Tateo, **M. Bononi**, L. Cornara, G. Serrato-Valenti. *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni (Asteraceae): morphological and phytochemical variations. In: *Il cibo e il corpo – Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo*. (Atti del Convegno "Antropologia Alimentare e Salute" – 2^a Conferenza Internazionale di Antropologia e Storia della Salute e delle Malattie, 2-5.04.1998 Genova) Ed., A. Guerci, pp 172-180, Erga Edizioni (1999).
- F. Tateo, **M. Bononi**, A. Fuso-Nerini, E. Lubian, S. Martello, I. Commissati. Ricerca e determinazione dell'ocratossina A nei vini. *Industrie delle Bevande*, **164**, 592-596 (1999).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. Il ruolo delle moderne tecniche di chimica analitica strumentale per una migliore qualità di produzione nel settore agroalimentare. *Rassegna Chimica*, anno L(4), 412-421 (1998).
- F. Tateo, M. Miraglia, **M. Bononi**. First results on the applicability of MS/DI (Direct Inlet System) for the confirmatory analysis of aflatoxins. In: *Mycotoxins and Phycotoxins – Developments in Chemistry, Toxicology and Food Safety*. Edits., M. Miraglia, H. van Egmond, C. Brera, J. Gilbert, pp 87-98, Alaken Inc., Ft. Collins (1998).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. Identification of 1,3-dioxolanes in coffee-like flavourings. In: *Proceedings of the 18th International Symposium on Capillary Chromatography*. Edits., P. Sandra and A.J. Rackstraw, I.O.P.M.S., Kortrijk (1998). CD-Rom
- M.G. De Padova, **M. Bononi**, S. Martello, E. Lubian, F. Tateo. *Le erbe officinali ed aromatiche - Aspetti condizionanti dello sviluppo produttivo*. *Tecnologie Alimentari*, 9(3), 54-59 (1998).
- F. Tateo, S. Martello, E. Lubian, **M. Bononi**. The restricted compound hypericin and hypericin-like substances: analytical problems. In: *Food Flavors: Formation, Analysis and Packaging Influences*. Edits., E.T. Contis, C.-T.Ho, C.J. Mussinan, T.H. Parliment, F. Shahidi and A.M. Spanier, pp 143-157, Elsevier Science B.V., Amsterdam (1998).
- **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, F. Tateo. New beverages: the flavoured coffee.
- In: *Food Flavors: Formation, Analysis and Packaging Influences*. Edits., E.T. Contis, C.-T.Ho, C.J. Mussinan, T.H. Parliment, F. Shahidi and A.M. Spanier, pp 43-53, Elsevier Science B.V., Amsterdam (1998).
- V. Thedy, **M. Bononi**, F. Tateo. Identificazione di un composto carbonilico in birre "invecchiate" che presentano "staling flavour" (ricerca del damascenone). *Birra e Malto*, 42(12), 9-21 (1997).
- F. Tateo, **M. Bononi**, M. Mariotti. *Teucrium chamaedris*: Note sulle problematiche di impiego nelle bevande. *Industrie delle Bevande*, **26**(4), 137-143 (1997).
- F. Tateo, L.M. Di Cesare, **M. Bononi** and coll. The use of Chiral Analysis for the Characterization of Certain Aromatic and Medicinal Plants. In: *Flavour Science - Recent Developments*. Edits., A.J. Taylor and D.S. Mottram, pp 158-162, The Royal Society of Chemistry, Cambridge (1997).
- F. Tateo, **M. Bononi**. The Characterization of Muscat Wines by Means of GC Chiral Analysis. *American Laboratory - News Edition*, April, 22D-22E (1997).
- F. Tateo, M. Mariotti, **M. Bononi**. Essential oil composition and enantiomeric distribution of some monoterpenoid components of *Coridothymus capitatus* (L.) Rchb. grown in island of Kos (Greece). *Riv. Sc. Alim.*, **2**, 103-107 (1996).
- F. Tateo, **M. Bononi**, F. Trambaiolo, S. Cunial. The characterization of Muscat wine by means of GC chiral analysis. In: *Proc. 18th International Symposium on Capillary Chromatography*. Edits., P. Sandra, G. Devos, pp 1122-1130, Hüthig Publishing (1996).
- F. Tateo, G. Russo, L. Panza, **M. Bononi**, G. Cantele. A New Glycosyde as a Substitute of Acetaldehyde in Flavourings. *Riv. Sci. Alim.*, **4**, 509-512 (1995).

Partecipazione a congressi nazionali ed internazionali

- F. Tateo, **M. Bononi**. Analytical Identification and Characterization of Some Ketals in Food Flavourings. 25th International Symposium on Essential Oils, Grasse 5-7 Settembre 1994, Association des Ingénieurs et Techniciens de la Parfumerie (Grasse).
- F. Tateo, **M. Bononi**, G. Russo, L. Panza. Caratterizzazione HRGC-MS/NMR e cinetiche di formazione di acetali derivati da vanillina e 1,2-propilenglicole. XI Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Cagliari 12-16 Settembre 1994, Società Chimica Italiana-Divisione di Chimica Analitica.
- F. Tateo, **M. Bononi**, G. Cantele. Formulazioni di aromatizzanti per alimenti e bevande. Criteri

innovativi mirati all'incremento della stabilità. 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos 24-27 Maggio 1995, Società Chimica Italiana-Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti.

- F. Tateo, L.M. Di Cesare, G. Cantele, **M. Bononi**. Sui metodi di estrazione e valutazione dei composti volatili costituenti l'aroma di bevande al te'. 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos 24-27 Maggio 1995, Società Chimica Italiana-Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti.
- F. Tateo, E. Desimoni, **M. Bononi**. Enantiomeric Analysis of Linalool for the Study of the "Muscat Wine Flavours" Composition. 210th National Meeting of the American Chemical Society, Chicago 20-24 August 1995, American Chemical Society-Division of Agricultural & Food Chemistry.
- F. Tateo, C. Cantele, **M. Bononi**. Sulla determinazione quantitativa dell'etilvanillina, sostanza aromatizzante artificiale ad impiego limitato nei prodotti dolciari. Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Firenze 20-22 Settembre 1995, Società Chimica Italiana-Divisione Chimica Analitica.
- F. Tateo, **M. Bononi**, G. Testolin, P. Pietta, E. Bousquet, P.C. Lessa. Caracterização analítica dos diferentes glicosídeos diterpenicos nos extratos de Stevia rebaudiana. I Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos, São Paulo 13-16 Novembro 1995, UNICAMP-Universidade Estadual de Campinas (Brasile).
- F. Tateo, **M. Bononi**, F. Trambaiolo, S. Cunial. The Characterization of Muscat Wine by Means of GC Chiral Analysis. 18th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 20-24 Maggio 1996.
- F. Tateo, L.M. Di Cesare, **M. Bononi** and coll. The Use of Chiral Analysis for the Characterization of Certain Aromatic and Medicinal Plants. 8th Weurman Flavour Research Symposium, Reading 23-26 Luglio 1996, TNO Nutrition and Food Research.
- F. Tateo, M. Miraglia, **M. Bononi**. Use of Mass Spectrometry to Solve Problems of Analysis Concerning Mycotoxins. IX International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, Roma 27-31 Maggio 1996, Istituto Superiore della Sanità e IUPAC.
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. L'innovazione in analitica strumentale nel settore della produzione, impiego e controllo degli aromatizzanti. Scuola Estiva Europea, Penne 1-8 Ottobre 1997, Università di Roma "La Sapienza".
- **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, F. Tateo. New Beverages: the Flavoured Coffee. Ninth International Flavor Conference, Limnos 1-4 Luglio 1997, Agricultural and Food Chemistry Division of the American Chemical Society (USA).
- F. Tateo, S. Martello, E. Lubian, **M. Bononi**. The Restricted compound Hypericin and Hypericin-like Substances: Analytical Problems. Ninth International Flavor Conference, Limnos 1-4 Luglio 1997, Agricultural and Food Chemistry Division of the American Chemical Society (USA).
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. Identification of 1,3-Dioxolanes in Coffee-like Flavours. 18th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda 26-29 Maggio 1998, Società Chimica Italiana-Divisione di Chimica Analitica-Gruppo di Cromatografia e Research Institute for Chromatography (Belgio)
- **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello, F. Tateo. The Current Situation and Updated in Respect of the Quantification of b-asarone, Safrole and Hypericin in Flavours and other Flavoured Food Matrices. 29th International Symposium on Essential Oils, Frankfurt am Main 6-9 Settembre 1998, Institut für Lebensmittelchemie-Johann Wolfgang Goethe Universität (Francoforte).
- G. Resta, F. Tateo, **M. Bononi**. Diet and oral hygiene. 4th Congress of EAPD (European Academy of pediatric Dentistry, Porto Cervo (I) Aprile 1998
- M. Mariotti, F. Tateo, **M. Bononi**, L. Cornara, G. Serrato-Valenti. Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni (Asteraceae): morphological and phytochemical variations. In: Il cibo e il corpo – Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo. (Atti del Convegno "Antropologia Alimentare e Salute" – 2^a Conferenza Internazionale di Antropologia e Storia della Salute e delle Malattie, 2-5.04.1998 Genova) Ed., A. Guerci, pp 172-180, Erga Edizioni (1999).
- F. Tateo, M.L. Escobar, **M. Bononi**, A. Fuso Nerini. Sviluppo di "blend" edulcoranti e delle relative tecniche analitiche di controllo in previsione della liberalizzazione di impiego dello stevioside da Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni. Congresso su "Botanica Farmaceutica ed Etnobotanica: passato e futuro a confronto", Società Botanica Italiana – DIPTERIS - Università degli Studi di Genova 9-11 Aprile 1999.
- F. Tateo, **M. Bononi**, M.L. Escobar. Sweeteners and their Blends with Sugars and Polyalcohols: News in Analytical Chemistry. ISA/IUFoST World Conference on Low-Calorie Sweeteners

“Building a Sweet Future”, Barcellona 25-28 Aprile 1999.

- **M. Bononi**, V. Fumagalli, F. Tateo. *Seasonal variation in composition of a wild population of Thymus vulgaris L. found in Liguria (Italy)*. 30th International Symposium on Essential Oils, Universität Leipzig, Leipzig 5-8 Settembre 1999.
- F. Tateo, **M. Bononi**, E. Lubian, S. Martello. Myristicin, apiol and other safrole-like compounds: problems concerning their presence in food and their analytical determination. 30th International Symposium on Essential Oils, Universität Leipzig, Leipzig 5-8 Settembre 1999.
- **M. Bononi**, E. Lubian, F. Tateo. The characterization of Muscat wines and of “Moscatel Favaios” wine. International Symposium on Flavour and Fragrance Chemistry, Phytochemical Society of Europe – Università degli Studi del Molise, Campobasso 13-16 Gennaio 2000.
- **M. Bononi**, F. Tateo, M.G. Mariotti. Indagini sulle variazioni stagionali della composizione dell’olio essenziale di *Thymus vulgaris* L. 95° Congresso Società Botanica Italiana “Problematiche di Biologia Vegetale in Ambiente Mediterraneo, Facoltà di Scienze M.F.N., Messina 28-30 settembre 2000.
- A. Giorgi, A. Rivetta, G. Lucchini, **M. Bononi**, M. Bignami, L. Crippa, A. Putelli, F. Tateo, M. Cocucci. Valutazione della produzione di principi attivi da colture di piante officinali in ambiente montano. XVIII Convegno Nazionale Società Italiana di Chimica Agraria, Università degli Studi di Catania, Catania 20-22 settembre 2000.
- F. Tateo, **M. Bononi**. Problematiche analitiche e di sicurezza in tema di contaminazione da residui di fitofarmaci. Giornata di Studio “Additivi e Contaminanti Alimentari. Aspetti normativi, tecnici e tossicologici”, Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche con la collaborazione dell’Università degli Studi di Brescia, CNR Milano 18 settembre 2001.
- F. Tateo, **M. Bononi**, M. Mariotti. Variazioni stagionali in una popolazione di *Thymus vulgaris* della Liguria. Convegno Nazionale “Piante officinali, biodiversità e agricoltura”. E.R.T. Cappuccini- Varzi (Pv) 23-24 maggio 2002. Patrocinato da Regione Lombardia, Regione Piemonte, Provincia di Pavia, Provincia di Alessandria, C.C.A.A.I. Pavia, C.C.A.A.I. Alessandria.
- **M. Bononi**, F. Tateo. Indagini sul contenuto di ocratossina A in vini presenti sul mercato nazionale.
- VII Simposio “La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti”. Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza 18-20 settembre 2002.
- **M. Bononi**, F. Tateo. Tecniche analitiche integrate per la caratterizzazione e qualificazione delle piante officinali. “Coltivazione e trasformazione delle piante officinali come possibile risorsa per i territori montani”, Edolo, 21 settembre 2002.
- F. Tateo, **M. Bononi**. *Obiettivi di qualità nel settore vitivinicolo e ruolo della chimica analitica strumentale*. Incontro di aggiornamento “Progressi della chimica strumentale nel settore vitivinicolo”. Patrocinato da Ispettorato Centrale Repressione Frodi – MiPAF e Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Milano. Istituto Sperimentale per la Viticoltura- Conegliano, sede di Susegana- 15 maggio 2003
- G. Gaetano, **M. Bononi**, F. Tateo. Problematiche analitiche correlate all’uso di tecniche di analisi del ¹⁴C Incontro di aggiornamento “Progressi della chimica strumentale nel settore vitivinicolo”. Patrocinato dalla Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Milano. Asti, Palazzo Gastaldi, 30 maggio 2003.
- **M. Bononi**, M. Cocucci, F. Tateo. Tecnologie di produzione, di controllo analitico e di distribuzione nel settore erboristico: motivazioni per un Sistema Qualità. Convegno “Linee Guida per l’applicazione dei sistemi di gestione per la qualità, la certificazione di prodotto e di filiera nel settore erboristico”. Milano, Palazzo Affari ai Giureconsulti, 8 ottobre 2003.
- F. Tateo, **M. Bononi**. The activities of analytical research laboratories on food matrices. Congresso ISEA 2003 – 13th Annual Conference – International Society of
- Exposure Analysis. Stresa, Palazzo dei Congressi, 21-25 settembre 2003. Patrocinato da “Ospedale Luigi Sacco” – Azienda Ospedaliera – Polo Universitario
- F. Tateo, **M. Bononi**. OGM ed alimenti: etichettatura e tracciabilità. Convegno Vegetalia - 1a edizione (Cremona Ambiente) Fiera di Cremona 30.01.04 – 01.02.04
- F. Tateo, **M. Bononi**. Flavors ed off-flavors in alimenti e ambiente: shelf-life, sicurezza e normative. Giornata di Studio “Odori che passione! Considerazioni analitiche, tecnologiche, normative. Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche. Istituto Milanese Martinitt - Milano 26 settembre 2006.
- **M. Bononi**. Attualità analitiche in tema di sicurezza degli alimenti. 5° CNA – Sicurezza in alimenti, ambiente e settori correlati – Impegno delle istituzioni e delle industrie nella ricerca. Milano – Università degli Studi 19-20 ottobre 2006. Patrocinato da: Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Milano, Unione del Commercio e del Turismo, dei Servizi e delle Professioni della Provincia di

Milano.

- F. Tateo, **M. Bononi**. La misurazione del rischio. Incontro Altroconsumo - I consumatori di fronte al rischio alimentare. Bolzano - Libera Università di Bolzano 4 dicembre 2006.
- F. Tateo, **M. Bononi**. Criteri non convenzionali di verifica dell'efficacia di preparati a base di gomma arabica. Enoforum 2007. Piacenza Expo 13-15 marzo 2007. Patrocinato da OIV – Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.
- F. Tateo, **M. Bononi**. La tutela degli assets di proprietà industriale all'interno del settore industriale. Seminario Camelutti – Milano, 10.06.10 Via Principe Amedeo, 3
- F. Tateo, **M. Bononi**. Fondamenti chimico-analitici per la valutazione di “vita ottimale” degli alimenti e significato applicativo dei diversi possibili parametri ai fini della misura. Patrocinato dalla Facoltà di Agraria di Milano e da AB SCIEX. Organizzato da: A&Q. Milano, 14.10.10-Aula C03- Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano
- **M. Bononi**, F. Tateo. Confezionamento in atmosfera modificata.TIS – Innovation Park – Bolzano (Italy) 15.05.201441.
- **M. Bononi**. Studi di compatibilità e accettabilità nella produzione di cocktails e bevande derivate da distillati alcolici. Seminario – Mixology & Distillati Nazionali. Aula Magna ISS “G.B. Cerletti” – Conegliano (Tv) 19 maggio 2017. Patrocinato da: ISS, Città di Conegliano, Provincia di Treviso, Regione del Veneto, Ordine Nazionale dei Biologi, Crea, AssoDistil, Veneto Agricoltura, ANAG, Industria Treviso.
- **M. Bononi**. Criteri analitici differenziati per lo studio della shelf life in matrici alimentari. Convegno "Studiare, prevedere ed estendere la shelf life dei prodotti alimentari – II Edizione".Organizzato da Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare, Milano, 21 settembre 2017.
- **M. Bononi**, F. Tateo, G. Quaglia. Identification of polysaccharides DP12-19 in honey by liquid chromatography high resolution mass spectrometry. EuroFoodChem – XIX Conference – Central Role of Food Chemistry within the Food Science. October 4-6, 2017 – Budapest, Hungary
- **M. Bononi**, F. Tateo, M. Mozzarelli, A. Vicari. Endogenous content of formaldehyde in typical Italian cheeses. EuroFoodChem – XIX Conference – Central Role of Food Chemistry within the Food Science. October 4-6, 2017 – Budapest, Hungary
- **M. Bononi**, F. Tateo. Lo stato dell'arte sul dibattito scientifico. Workshop “Glifosate, Normativa e Scienza”. Gruppo Maurizi – Roma, 22 marzo 2018
- **M. Bononi**. Overview sulla ricerca analitica in tema di acrilammide negli alimenti – Campionamento e strategie analitiche adeguate ai livelli di riferimento. Seminario di Aggiornamento “Il Regolamento UE 2017/2158 sull'acrilammide nel food e attuazione delle misure di attenuazione”. ARS- Edizioni Informatiche – Milano 18 giugno 2018
- **M. Bononi**, F. Tateo. GC-C-IRMS and 1H-NMR characterization of synthetic bis(methylthio)methane in truffle flavorings. International Conference on Mass Spectrometry and Proteomics. Dublin, 25-27 June, 2018
- A. Vicari, O. Spoladori, M. Mozzarelli, H.P. Alber, **M. Bononi**, F. Tateo. Innovazioni nel processo di produzione, arricchimento e standardizzazione dei mosti da birra. Convegno Craft Beer Italy 2019 – Milano Convegni - 27-28 marzo 2019

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Competenze nella gestione del sito www.foodchem.it dedicato alla divulgazione dei lavori svolti dal gruppo di ricerca dei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente di cui la scrivente fa parte; il sito viene aggiornato e gestito dalla scrivente in tempo reale.

Gestione dei software speciali dedicati a strumentazione analitica avanzata.