

SHORT CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PANZARINI GIUSEPPE**

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail **giuseppe.panzarini@ispa.cnr.it**

Nazionalità Italiana

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **Dal 16 gennaio 2017 ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)
Via G. Amendola, 122/0 Bari
- Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
- Tipo di impiego Collaboratore Tecnico degli Enti di Ricerca VI livello
- Principali mansioni e responsabilità Pianificazione e acquisto del materiale di laboratorio per l'ISPA mediante Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione (MePA), sia sul mercato libero
Responsabile ufficio acquisti dell'Istituto e RUP

- Date (da – a) **Dal 3 maggio 2012 al 15 gennaio 2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)
Via G. Amendola, 122/0 Bari
- Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
- Tipo di impiego Collaboratore Tecnico degli Enti di Ricerca VI livello (contratto a tempo determinato, art. 15 del CCNL del Comparto Istituzioni ed Enti di Ricerca e Sperimentazioni). Contratto a valere su fondi del Progetto di ricerca "From Seed to Pasta" cod. 2010-0262 Progetto AGER Agroalimentare e Ricerca e dal 01 Luglio 2012 posto a carico del Fondo Conto Terzi del CNR.
- Principali mansioni e responsabilità Sviluppo e validazione di metodi cromatografici per l'analisi di micotossine in matrici agroalimentari
Sviluppo e validazione di metodi rapidi per l'analisi di micotossine in matrici agroalimentari
Analisi di deossinivalenolo in campioni di frumento per la selezione di linee resistenti alla fusariosi della spiga
Analisi di micotossine in varie matrici agroalimentari per analisi di monitoraggio
Valutazione dell'efficacia di tecnologia a basso impatto ambientale per prevenire e ridurre la contaminazione da funghi tossigeni e micotossine nei cereali
Pianificazione e acquisto del materiale di laboratorio per l'ISPA mediante Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione (MePA), sia sul mercato libero
Partecipa/ha partecipato alle attività dei progetti From Seed to Pasta (fondazione AGER), SAFEMEAT (PON 2007-2013), SIMISA (PON 2007-2013), OFRALSER (PON 2007-2013), BIONET-PTP (Cluster Tecnologici Regionali – Regione Puglia), TAPASS (Cluster Tecnologici Regionali – Regione Puglia), Bioteca (Cluster Tecnologici Regionali per l'innovazione 2014 – Regione Puglia)

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da ottobre 2015 si è occupato della definizione delle necessità relative ai laboratori dell'ISPA ai fini del trasferimento presso la nuova sede dell'Area della Ricerca di Bari del CNR.

Da gennaio 2014 è stato nominato nella squadra per la gestione delle emergenze ed evacuazione come addetto ai disabili.

Da giugno 2014 è responsabile della gestione delle attività e preposto alla sicurezza del locale Impianti Sperimentali.

Da novembre 2013 è responsabile del coordinamento e gestione di tutti i responsabili e preposti dei laboratori dell'ISPA.

Da maggio 2013 è responsabile della gestione delle attività e preposto alla sicurezza del laboratorio analitico strumentale.

Da maggio 2013 è stato nominato addetto ai disabili dell'ISPA.

Dal 13 ottobre 2008 al 12 aprile 2012

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)
Via G. Amendola, 122/0 Bari

Ente Pubblico di Ricerca

Collaboratore Tecnico degli Enti di Ricerca VI livello (contratto a tempo determinato, art. 15 del CCNL del Comparto Istituzioni ed Enti di Ricerca e Sperimentazioni). Contratto a valere su fondi del Progetto di ricerca "Monitoraggio delle principali micotossine indotte dalla fusariosi della spiga su grano duro" SIGRAD (DM 1 agosto 2003 "Contratti di filiera" – MIPAF)

Monitoraggio di micotossine di interesse specifico del grano duro e prodotti derivati

Analisi di tossine di *Fusarium* in frumento duro per la selezione di linee resistenti alla fusariosi della spiga

Studio dell'effetto dei processi di molitura e pastificazione sulla contaminazione da micotossine

Messa a punto di metodi di analisi per la determinazione di micotossine di *Fusarium* in cereali e prodotti derivati

Validazione di metodi rapidi immunocromatografici per la determinazione di micotossine in matrici agroalimentari

Tutor degli studenti dell'ITIS "Luigi dell'Erba" di Castellana Grotte (Bari) nell'ambito del progetto formativo per attività di formazione ed orientamento

Gestione delle attività per il funzionamento e la manutenzione dei laboratori chimici

Da dicembre 2011 ad oggi, in qualità di Punto Istruttore, ha acquisito notevoli competenze per la formulazione ed espletamento di gare con e senza l'ausilio di piattaforma elettronica "Acquisti in rete per la Pubblica Amministrazione".

Dall' 8 giugno all'8 luglio 2007

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Piazzale Aldo Moro, 7 - Roma

Ente Pubblico di Ricerca

Contratto di prestazione d'opera in regime di lavoro autonomo occasionale nell'ambito del Progetto "Agro-Food Joint laboratori Italy-China LABAGRO" (Legge 401/1990)

Ha reso operativo il laboratorio congiunto LABAGRO in Zoucheng (CINA) ed ha avviato le attività di ricerca sulla presenza di micotossine nei prodotti agroalimentari.

Ha formato, presso il laboratorio analitico di Zoucheng, il personale di laboratorio alle principali nozioni teorico/pratiche di cromatografia liquida ad elevate prestazioni (HPLC). Ha inoltre formato il personale alla determinazione delle principali micotossine in frumento, pasta e mais mediante utilizzo dei metodi analitici ufficiali. Tali attività hanno permesso al personale di laboratorio di svolgere tali determinazioni in maniera autonoma fornendo risultati affidabili.

Dal 1 agosto 2007 al 31 luglio 2008

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)
Via G. Amendola, 122/0 Bari

Ente Pubblico di Ricerca

Contratto di prestazione d'opera nell'ambito del Progetto di Ricerca MICOCER "Valutazione e controllo della contaminazione da micotossine nelle produzioni cerealicole nazionali (MiPAAF)"

Analisi di deossinivalenolo in cereali mediante metodi HPLC/DAD per la messa a punto di strategie di prevenzione del rischio della contaminazione da micotossine.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Valutazione dell'affidabilità di un metodo ELISA per l'analisi del deossinivalenolo nel frumento.
Gestione delle attività per il funzionamento e la manutenzione dei laboratori chimici

Dal 2 maggio 2005 al 1 maggio 2007

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)
Via G. Amendola, 122/0 Bari

Ente Pubblico di Ricerca

Contratto di prestazione d'opera nell'ambito del Progetto di Ricerca SIVINA "Individuazione di metodologie innovative prontamente trasferibili per migliorare la sicurezza dei vini rossi di qualità del Salento (PON 2000-2006)"

Analisi di ocratossina A (OTA) mediante metodi HPLC/FLD per la messa a punto di strategie di prevenzione in campo da funghi ocratossigeni.

Messa a punto di metodi innovativi di analisi di OTA lungo la filiera viti-vinicola

Messa a punto di metodi efficaci di decontaminazione del mosto e del vino contaminato con OTA.

Gestione delle attività per il funzionamento e la manutenzione dei laboratori chimici.

Dal 3 febbraio 2003 al 2 febbraio 2005

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)
Via G. Amendola, 122/0 Bari

Ente Pubblico di Ricerca

Contratto di prestazione d'opera nell'ambito del Progetto di Ricerca Sistemi Innovativi per la Sicurezza delle Produzioni Tipiche Lattiero-Casearie – SISPROLAT (Progetti Strategici Legge 449/97 – MIUR)

Sviluppo e validazione di metodi HPLC/FLD per la determinazione di aflatossina B1 in mangimi e insilati e di aflatossina M1 in latte di pecora e capra.

Attività di supporto analitico al Dipartimento di Scienze Zootecniche, Università degli Studi di Sassari per valutare il *carry-over* dell'aflatossina B₁ nel latte di pecora.

Gestione delle attività per il funzionamento e la manutenzione dei laboratori chimici.

Dal 23 settembre 2002 al 22 dicembre 2002

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)
Via.le L. Einaudi, 57

Ente Pubblico di Ricerca

Contratto di collaborazione professionale nell'ambito del progetto "Microrganismi e loro metaboliti utili per il controllo biologico nella protezione delle piante" (Progetto MIUR – Piano MAIA, Prog. 1.1)

Elaborazione statistica e grafica dei risultati di campo e di laboratorio (contenuto di ocratossina A e carica fungina) relativi alle prove dei trattamenti delle bacche d'uva infettate con *Aspergillus carbonarius* con fusapirone (FP) in combinazione con lieviti antagonisti.

Dal 4 febbraio 2002 al 20 settembre 2002

Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia" (C.R.S.A.)

Sede di lavoro: Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

Via.le L. Einaudi, 57

Centro di Ricerca

Contratto di lavoro autonomo e occasionale

Messa a punto di metodi HPLC/FLD per la determinazione del contenuto di ocratossina A nell'uva e nel vino

Gestione delle attività per il funzionamento e la manutenzione dei laboratori chimici.

Dal 29 settembre 2000 al 28 settembre 2001

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto Tossine e Micotossine da Parassiti Vegetali (ITEM)

Via L. Einaudi, 51 Bari

Ente Pubblico di Ricerca

Contratto d'opera e prestazioni di lavoro autonomo nell'ambito del Progetto di Ricerca "Hazard analysis control of food

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

•ISTRUZIONE

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

contamination: prevention of *Fusarium* mycotoxins entering the human and animal food chain".

Analisi di micotossine di *Fusarium* in cereali e prove di detossificazione per la determinazione della capacità di antagonisti microbici naturali e di composti ad attività antimicrobica di inibire la produzione di micotossine da parte di alcuni ceppi tossigenici di *Fusarium* isolati da cereali.

Da giugno 2001 a giugno 2004 è stato incaricato per fornire il necessario ed adeguato supporto alle attività per il trasferimento della sede dell'ISPA presso l'Area della Ricerca di Bari in via G. Amendola

Dal 15 settembre 1999 al 14 settembre 2000

Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto Tossine e Micotossine da Parassiti Vegetali (ITEM)

Via L. Einaudi, 51 Bari

Ente Pubblico di Ricerca

Contratto d'opera e prestazioni di lavoro autonomo nell'ambito del Progetto di Ricerca "Determination of fumonisins at levels of interest for future EU legislation" contratto SMT4-CT97-2193 tra CE e CNR

Analisi di fumonisine mediante metodi HPLC/FLD in prodotti alimentari a base di mais ed analisi statistica dei risultati dello studio interlaboratorio.

24 luglio 2008

Università degli Studi di Bari - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali

Tesi sperimentale: "Ottimizzazione di metodi HPLC per la determinazione di aflatossine in insilati di mais, foraggi e latte di pecora". Relatori: Prof. F. Palmisano e Dott. M. Pascale

Laurea di I livello in Tecnologie Chimiche con indirizzo Monitoraggio e Controllo
103/110

19 luglio 1999

Istituto Tecnico Industriale Statale "Luigi dell'Erba" di Castellana Grotte (BA).

Diploma di Istruzione Tecnica – Sez. Industriale: Chimico

100/100

Metodi di analisi per la determinazione di micotossine, quali fumonisine, ocratossina, deossinivalenolo, zearalenone, beauvericina, aflatossine (B₁, B₂, G₁, G₂, M₁), T-2 e HT-2, acido tenuazonico, altertossina I, alternariolo e alternariolo metiletere, in prodotti agroalimentari.

Principali tecniche di estrazione e purificazione di campioni vegetali e biologici mediante tecniche di estrazione liquido-liquido, estrazione in fase solida, cromatografia per immunoaffinità.

Ottima conoscenza delle tecniche cromatografiche HPLC, UHPLC, GC, e TLC associati ai più comuni rivelatori (FLD, UV-DAD, MS e MS/MS)

Sviluppo di metodi cromatografici per la determinazione di micotossine in cereali e prodotti derivati.

Validazione di metodi analitici per la determinazione di micotossine in prodotti alimentari.

Tecniche biosensoristiche per l'analisi di micotossine in prodotti agroalimentari.

Conoscenze di base circa l'identificazione spettroscopica (IR – NMR) dei principali gruppi funzionali di comuni sostanze organiche.

Organizzazione e gestione di un laboratorio chimico.

Negli anni ha anche ampliato il campo di attività collaborando attivamente con l'Unità Operativa Gare e Appalti nell'espletamento delle gare dei vari gruppi di ricerca dell'Istituto. In particolare ha gestito gli acquisti sia di materiali di consumo che di apparecchiature/strumentazioni sapendo ben coniugare le proprie competenze tecnico-scientifiche con quelle acquisite, puramente amministrative, necessarie per una conforme procedura di acquisti.

Ha acquisito buone competenze in ambito di appalti e contratti ricoprendo il ruolo di RUP per la maggior parte delle procedure di gara dell'Istituto.

Per le competenze acquisite è stato anche nominato responsabile dell'Unità acquisti dell'Istituto.

Italiano

Inglese

Buono

Buono

Buono

ARTICOLI SU RIVISTE NAZIONALI/INTERNAZIONALI (COAUTORE)

1. A. Gallo, M. Solfrizzo, F. Epifani, **G. Panzarini**, G. Perrone (2016). "Effect of temperature and water activity on gene expression and aflatoxin biosynthesis in *Aspergillus flavus* on almond medium" *International journal of food microbiology*, 217, 162–169
2. A. Moretti, **G. Panzarini**, S. Somma, C. Campagna, S. Ravaglia, A. F. Logrieco, M. Solfrizzo (2014) "Systemic growth of *F. graminearum* in wheat plants and related accumulation of deoxynivalenol" *Toxins*, 6(4),1308-1324
3. M. Pascale, **G. Panzarini**, S. Powers, A. Visconti (2014). "Determination of Deoxynivalenol and Nivalenol in Wheat by Ultra-Performance Liquid Chromatography/Photodiode-Array Detector and Immunoaffinity Column Cleanup". *Food Analytical Methods*, 7(3), 555-562
4. F. Minervini, A. Giannoccaro, M. Nicassio, **G. Panzarini**, G. M. Lacalandra, (2013). "First Evidence of Placental Transfer of Ochratoxin A in Horses". *Toxins*, 5, 84-92
5. F. Longobardi, V. Iacovelli, L. Catucci, **G. Panzarini**, M. Pascale, Visconti A., Agostiano A (2012). "Determination of Ochratoxin A in Wine by Means of Immunoaffinity and Aminopropyl Solid-Phase Column Cleanup and Fluorometric Detection". *J. Agric. Food Chem.*, 61(8), 1604–1608
6. M. Pascale, **G. Panzarini**, A. Visconti (2012). "Determination of HT-2 and T-2 toxins in oats and wheat by ultra-performance liquid chromatography with photodiode array detection". *Talanta* 89, 231– 236.
7. M. Blandino, **G. Panzarini**, A. Reyner, A. Sarti, (2011). "Controllo di fusariosi e DON il ruolo della concia fungicida". *Terra e Vita*, 9 aprile ; 14, 50-53
8. M. Solfrizzo, **G. Panzarini**, G. Avantiaggiato, F. Grieco e A. Visconti (2010). Il ripasso breve, una tecnica naturale per la rimozione dell'ocratossina A conservando o migliorando le caratteristiche qualitative dei mosti/vini. www.infowine.com -rivista internet di viticoltura ed enologia, N. 7/2, 1-7.
9. M. Solfrizzo, G. Avantiaggiato, **G. Panzarini**, and A. Visconti (2010). "Removal of Ochratoxin A from Contaminated Red Wines by Repassage over Grape Pomaces". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; 58(1), 317-23.
10. M. Solfrizzo, **G. Panzarini**, and A. Visconti (2008). "Detetmination of ochratoxin A in grape vine, dried vine fruit and winery by-products by HPLC-FLD and immunoaffinity cleanup". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(23), 11081-6.

CAPITOLO DI LIBRO NAZIONALE/INTERNAZIONALI

1. M. Pascale, M. Haidukowski, **G. Panzarini**, R. Schena, A. Visconti, M. Silvestri, R. Ranieri (2010). "Indagine sulla presenza di tossine di *Fusarium* (DON, T-2 e HT-2) nelle produzioni nazionali di grano duro e di pasta". *La ricerca SIGRAD sul grano duro: un modello per la filiera*. Edizione Avenue media. Luglio 2010, 17 - 28.

ARTICOLI SU RIVISTE NAZIONALI/INTERNAZIONALI (RINGRAZIAMENTI)

1. L. Monaci, E. De Angelis, S. L. Bavaro, R. Pilolli (2015) High-resolution Orbitrap™-based mass spectrometry for rapid detection of peanuts in nuts. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 32(10), 1607-1616
2. L. Monaci, A. Garbetta, E. De Angelis, A. Visconti, F. Minervini (2015). Assessment of toxic potential of mycotoxin contaminated bread during in vitro human digestion on human B lymphoid cell line. *Toxicology Letters*, 232, 106-112
3. E. De angelis, L. Monaci, A. Visconti (2015). Investigation on the stability of DON and DON-3glucoside during gastro-duodenal in vitro digestion of a naturally contaminated bread model food. *Food Control* 43, 270-275
4. V. M.T. Lattanzio, B. Ciasca, V. Terzi, R. Ghizzoni, S. P. McCormick, M. Pascale (2015). Study of natural occurrence of T-2 and HT-2 toxins and their glucosyl derivatives from field barley to malt by high resolution Orbitrap mass spectrometry. *Food Additives and Contaminants* 32(10), 1647-1655
5. S. Valenzano, V. Lippolis, M. Pascale, A. De Marco, C. M. Maragos, M. Suman, A. Visconti (2014) Determination of deoxynivalenol in wheat bran and whole-wheat flour by fluorescence polarization immunoassay *Food Anal. Methods*, 7, 806–813

6. V. Lippolis, M. Pascale, S. Cervellieri, A. Damascelli, A. Visconti (2014). "Screening of deoxynivalenol contamination in durum wheat by MOS-based electronic nose and identification of the relevant pattern of volatile compounds" *Food Control* 37, 263 – 271
7. S. Valenzano, V. Lippolis, M. Pascale, A. De Marco, C. M. Maragos, M. Suman, A. Visconti (2014). "Determination of Deoxynivalenol in Wheat Bran and Whole-Wheat Flour by Fluorescence Polarization Immunoassay". *Food Anal. Methods*, 7, 806-813
8. V. Lippolis, M. Pascale, S. Valenzano, A. C. R. Porricelli, M. Suman, A. Visconti (2014). "Fluorescence Polarization Immunoassay for Rapid, Accurate and Sensitive Determination of Ochratoxin A in Wheat". *Food Anal. Methods*, 7(2), 298-307
9. Gallo, K. S. Bruno, M. Solfrizzo, G. Perrone, G. Mulè, A. Visconti, S. E. Bakerb (2012). "New Insight into the Ochratoxin A Biosynthetic Pathway through Deletion of a Nonribosomal Peptide Synthetase Gene in *Aspergillus carbonarius*". *Applied and Environmental Microbiology* 2012 December 78(23), 8208 – 8218
10. Gallo, F. Epifani, S. Bonsegna, M. Pascale, A. Santino, G. Perrone (2010). Analysis of genes early esprese during *Aspergillus flavus* colonisationof hazelnut. *International Journal of Food Microbiology* 137, 111-115
11. Gallo, G. Perrone, M. Solfrizzo, F. Epifani, A. Abbas, A. D. W. Dobson, G. Mulè (2009). Characterisation of a *pks* gene which is esprese during ochratoxin A production by *Aspergillus carbonarius*. *International Journal of Food Microbiology* 129, 8-15.
12. Moretti (2008). La difesa dalla fusariosi può partire dal seme. *L'Informatore Agrario*, 34, 47-49
13. M. Favilla, M. Pascale, A. Ricelli, A. Evidente, C. Amalfitano, and C. Altomare (2008). Inhibition of Species of the *Aspergillus* Section *Nigri* and Ochratoxin A Production in Grapes by Fusapyrone. *Applied and Environmental Microbiology*, 74(5), 2248-2253
14. Perrone, I. Nicoletti, M. Pascale, A. De Rossi, A. De Girolamo, and A. Visconti (2007). Positive Correlation between High Levels of Ochratoxin A and Resveratrol-Related Compound in Red Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55, 6807-6812
15. G. Cozzi, M. Pascale, G. Perrone, A. Visconti, A. Logrieco (2006). Effect of *Lobesia botrana* damages on black aspergilli rot and ochratoxin A content in grapes. *International Journal of Food Microbiology* 111(1), S88-92
16. M. Solfrizzo, A. De Girolamo, C. Vitti, and A. Visconti (2004). Liquid Chromatographic Determination of *Alternaria* Toxins in Carrots. *Journal of AOAC International* 87(1), 101-106
17. Pascale, M. Haidukowski, A. Visconti (2003). Determination of T-2 toxin in cereal grains by liquid chromatography with fluorescence detection after immunoaffinity column clean-up and derivatization with 1-anthroynitrile. *Journal of Chromatography A*, 989, 257-264
18. Pascale, A. Visconti, M. Pronczuk, H. Wisniewska and J. Chelkowski (2002). Accumulation of funonisins, beauvericin and fusaproliferin in maize hybrids inoculated under field conditions with *Fusarium proliferatum*. *Mycol. Res.*, 106 (9), 1026-1030.
19. Pascale, A. Visconti (2001). Rapid method for the determination of ochratoxin A in urine by immunoaffinity column clean-up and high-performance liquid chromatography. *Mycopathologia*, 152, 91-95
20. M. Solfrizzo, A. De Girolamo, A. Visconti (2000). Determination of fumonisins B₁ and B₂ in cornflakes by high performance liquid chromatography and immunoaffinity clean-up. *Food Addit. Contam.*, 18, 227-235
21. De Girolamo, M. Solfrizzo, A. Visconti (2000). Effect of Processing on Fumonisin Concentration in Corn Flakes. *J. Food Prot.*, 64, 701-705

RAPPORTI DI RICERCA (COAUTORE)

1. **G. Panzarini**, M. Pascale. Rapporto Tecnico finale relativo alle attività svolte nell'ambito dell'OR4 del progetto SIMISA caricato sulla piattaforma SIRIO
2. **G. Panzarini**, M. Pascale. Rapporti Tecnici di progetto del III-IV-V-VI-VII-VIII semestre relativi alle attività svolte nell'ambito dell'OR4 del progetto SIMISA caricati periodicamente sulla piattaforma SIRIO.
3. A. Gallo, F. Epifani, G. Perrone, M. Solfrizzo, **G. Panzarini**. (2011) Report on the identification of genes directly related to the regulation of AFB1 biosynthesis in *Aspergillus flavus* infecting almond under stress conditions. Deliverable 6.5 KBBE-2007-2-5-05; GA No 222690
4. A. Gallo, F. Epifani, G. Perrone, M. Solfrizzo, **G. Panzarini**. (2011) Advanced

understanding of the activation mechanisms of aflatoxin biosynthesis in *A. flavus* infecting almond under stress conditions, improved knowledge on safety parameters for handling storage and processing procedure. Milestone 6.8 KBBE-2007-2-5-05; GA No 222690

5.

RAPPORTI DI RICERCA (RINGRAZIAMENTI)

1. Visconti, M. Solfrizzo, A. De Girolamo, A. Boenke (2001). Determination of fumonisins at levels of interest for future EU legislation: Development of an analytical method and interlaboratory validation for maize flour and cornflakes. Project report, Contract No. SMT4-CT97-2193, EUR 19451, edit by the European Commission, Directorate-General for Research, pp. 97.

ATTI DI CONGRESSI NAZIONALI/INTERNAZIONALI (COAUTORE)

1. M. Pascale, **G. Panzarini**, S. Cervellieri, C. Prisciantelli, V. Lippolis, V. Ventura, F. Epifani, G. Perrone. (2015) "Effetto del trattamento con ozono sulla contaminazione da funghi e micotossine in cariossidi di frumento". V Congresso Nazionale: Le micotossine nella filiera agroalimentare. Roma, 28-30 Settembre 2015, xi, 79 p. ISTISAN Congressi 15/C4 r. Book of Abstracts p. 69
2. F. Minervini, R. Guastamacchia, G.M. Lacalandra, **G. Panzarini**, M.E. Dell'Aquila. (2015). "Ocratossina A e tossicità nell'equino: valutazione dell'esposizione, del passaggio placentare e della tossicità su parametri funzionali spermatici dopo esposizione in vitro valutata tramite metodologie innovative e computerizzate". 17 Congresso nazionale della società italiana di tossicologia (SITOX). Sicurezza, salute e sviluppo sostenibile: la tossicologia al servizio della società. Milano (Italia), 17-20 Marzo 2015. Abstracts on-line sessione poster 2, Tossine Naturali n.106
3. H. Munawar, V. M.T. Lattanzio, B. Ciasca, **G. Panzarini**, S. Rachmawati, M. Pascale (2014). "Simultaneous determination of co-occurring mycotoxins in maize from West Java by liquid chromatography/tandem mass spectrometry". IUMS Outreach Program on Food Safety and Conference on Mycotoxin Conference. Yogyakarta (Indonesia), 14-15 Novembre 2014. Book of Abstracts
4. M. Pascale, **G. Panzarini**, A. Visconti. (2014). "Metodo UPLC-DAD per la determinazione di deossinivalenolo e nivalenolo in frumento". Progetto Micoprincem, Micotossine principali ed emergenti nei cereali. Roma (Italia), 28 Maggio 2014. Atti del Progetto MICOPRINCEM "Micotossine principali ed emergenti nei cereali" pp.16-18
5. M. Pascale, A. De Girolamo, **G. Panzarini**, R. Schena, A. Visconti, M. Graeber, C. Hahn, N. Reynolds, B. Deefholts, R. Inauen, B. Conde (2014). "Reduction of aflatoxins in maize by combining mechanical and optical sorting technologies". International Mycotoxin Conference 2014, Perspectives on the global Prevention and Control of Mycotoxins. Pechino (Cina), 19-23 Maggio 2014. . Book of Abstracts p.60
6. S. Rachmawati, H. Munawar, M. Pascale, **G. Panzarini**, A. Visconti (2013). "Occurrence of aflatoxins in Indonesian peanuts, corn and feed samples by HPLC with post-column photochemical derivatization". International Conference on Mycological Aspects of Food and Feed Safety (IC-MAFFS). Yogyakarta (Indonesia), 27-28 Giugno 2013. Book of Abstracts p.90
7. Gallo, F. Epifani, **G. Panzarini**, M. Solfrizzo, G. Perrone (2013). "Influence of varying temperature and water activity on fungal growth, production of AFB1, and expression of aflatoxin biosynthesis genes in *Aspergillus flavus* on almond medium". 2013 ICFM (International Commission on Food Mycology) Workshop. Freising (Germany), 3-5 Giugno 2013. Book of Abstracts p.27
8. D. Garcia, V. Achille, S. Marin, **G. Panzarini**, A. Gallo, M. Solfrizzo, G. Perrone (2013). "In vitro correlation among growth and Ochratoxin A accumulation in relation to day/night fluctuations for *Aspergillus Carbonarius* cultured on grape". ISM-Mycored International Conference Europe 2013 - Global Mycotoxin Reduction Strategies. Martina Franca (Italia), 27-31 Maggio 2013. Book of abstracts p.247
9. S. Rachmawati, H. Munawar, M. Pascale, **G. Panzarini**, A. Visconti (2013). "Occurrence of aflatoxins in Indonesian peanuts, corn and feed samples by HPLC with post-column photochemical derivatization". ISM-Mycored International Conference Europe 2013 - Global Mycotoxin Reduction Strategies. Martina Franca (Italia), 27-31 Maggio 2013. Book of abstracts p. 323

10. M. Pascale, **G. Panzarini**, S. Powers, A. Visconti (2012). "Simultaneous determination of nivalenol and deoxynivalenol in wheat by ultra-performance liquid chromatography and immunoaffinity column clean-up" 7th conference of the World Mycotoxin Forum and XIIIth IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins WMFmeets IUPAC 2012. Rotterdam (Paesi Bassi), 5-9 Novembre 2012. Book of abstracts p.199
11. A. Gallo, F. Epifani, **G. Panzarini**, M. Solfrizzo, G. Perrone (2012). "Temperature and water availability: two important risk factors for aflatoxin contamination by *Aspergillus flavus* during post-harvest of almonds". International MPU Workshop 2012: Plant Protection for the Quality and Safety of the Mediterranean Diet. Bari (Italia), 24-26 Ottobre 2012. Book of abstracts
12. M. Solfrizzo, G. Avantaggiato, **G. Panzarini**, F. Grieco, A. Visconti (2012). "Strategies using natural approach to remove ochratoxin A from contaminated must and wine". International MPU Workshop 2012: Plant Protection for the Quality and Safety of the Mediterranean Diet, Bari (Italia), 24-26 Ottobre 2012. Book of abstracts p.73
13. A. Gallo, F. Epifani, **G. Panzarini**, M. Solfrizzo, G. Perrone (2012). "Influence of stress conditions on aflatoxin production and biosynthesis gene expression in *Aspergillus flavus* grown on almond medium". MycoRed North America 2012. Ottawa (Canada), 24-28 Giugno 2012.
14. M. Pascale, **G. Panzarini**, S. Powers, A. Visconti (2012). "Simultaneous determination of nivalenol and deoxynivalenol in wheat by ultra-performance liquid chromatography and immunoaffinity column clean-up". MycoRed North America 2012. Ottawa (Canada), 24-28 Giugno 2012.
15. F. Longobardi, V. Iacovelli, L. Catucci, **G. Panzarini**, G. Pascale, A. Visconti, A. Agostiano (2012). "Determination of ochratoxin A in wine by means of immunoaffinity and aminopropyl solid-phase COLUMN clean-up and spectrofluorometric detection". IX° Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti "Alimenti, Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici". Isola di Ischia (Italia), 3-7 Giugno 2012. Book of abstracts p.93
16. A. Gallo, F. Epifani, **G. Panzarini**, M. Solfrizzo, G. Perrone (2012). "Expression analysis of aflatoxin biosynthesis genes in *Aspergillus flavus* grown on almond medium at different conditions of water activity". The Ninth International *Aspergillus* Meeting. Margurg, (Germania), 29-30 Marzo 2012. Book of abstracts p.21.
17. A. Moretti, **G. Panzarini**, S. Somma, A. Susca, C. Campagna, S. Ravaglia, M. Solfrizzo (2011). "Systemic growth of *F. graminearum* in wheat plants and related accumulation of deoxynivalenol". ISM-MycoRed South & Central America 2011 Conference: Strategies to reduce the impact of mycotoxins in Latin America in a global context. Mendoza (Argentina), 15-18 Novembre 2011. Book of abstracts p.14
18. G. Perrone, G. Cozzi, I. Nicoletti, M. Pascale, **G. Panzarini**, A. Visconti (2009). "Different susceptibility of clones of "Primitivo" grape variety to *A. carbonarius* infection and ochratoxin A accumulation in relation to resveratrol content". II International Symposium Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle (Microsafetywine). Martina Franca (Italia), 19-20 Novembre 2009. Book of abstracts P-1-8.
19. M. Solfrizzo, G. Avantaggiato, **G. Panzarini**, F. Grieco and A. Visconti (2009). "Vinification and repassage as effective processes to remove ochratoxin A from contaminated grape". II International Symposium, Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle (Microsafetywine). Martina Franca (Italia), 19-20 Novembre 2009. Book of Abstracts p.45.
20. A. Gallo, F. Epifani, **G. Panzarini**, A. Santino and G. Perrone (2009). "Espression studies on genes early activated during *Aspergillus flavus* infection of hazelnut". International Society of Mycotoxicology (ISM) Conference 2009, Worldwide Mycotoxin Reduction in Food and Feed Chains. Tulln (Austria), 9-11 Settembre 2009. Book of Abstracts p.155.
21. M. Solfrizzo, G. Avantaggiato, **G. Panzarini**, and A. Visconti (2009). "Fate of ochratoxin A during vinification of red grape and use of grape pomace to reduce the toxin in must and wine". International Society of Mycotoxicology (ISM) Conference 2009, Worldwide Mycotoxin Reduction in Food and Feed Chains. Tulln (Austria), 9-11 Settembre 2009. Book of Abstracts p.44
22. A. Moretti, M. Solfrizzo, S. Somma, A. Susca, **G. Panzarini**, A. Logrieco, A. Visconti (2008). "Systemic growth in wheat plants of *F. graminearum* from seeds and deoxynivalenol production in plant tissues and kernels" 3rd International Symposium on Fusarium Head Blight. Szeged (Ungheria), 2-7 Settembre 2008. Book of Abstracts
23. Solfrizzo M., **Panzarini G.**, Avantaggiato G., Visconti A. (2007). "Ocratossina A e vino:

- problematiche e soluzioni nel ciclo produttivo". I segreti biomolecolari del vino: elisir di lunga vita? Cassano delle Murge (Italia), 22 Settembre 2007
24. F. Minervini, A. Filannino, **G. Panzarini**, M. Pascale, N. Martino, M. Nicassio, G. M. Lacalandra, M. E. Dell'Aquila (2007). "Studio preliminare sulla valutazione dell'esposizione dei cavalli alla micotossina zearalenone e derivati e loro influenza sulla stabilità della struttura cromatinica (SCSA) degli spermatozoi". Convegno nazionale: Fattori Ambientali e Salute Riproduttiva. Pescara (Italia), 8-9 Giugno 2007. Book of Abstracts pp.26-27.
 25. Solfrizzo M, **G. Panzarini**, A. Visconti (2007). "Fate of ochratoxin A during vinification of naturally contaminated primitivo and negroamaro grapes". XII International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins. Istanbul (Turchia), 21-25 Maggio 2007. Book of Abstracts p.1425.
 26. M. Solfrizzo, **G. Panzarini**, A. Visconti (2006). "L'Ocratossina A nella filiera vitivinicola: metodi analitici e distribuzione durante i processi di vinificazione di uve rosse". Il Congresso nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare". Istituto Superiore di Sanità, Roma (Italia), 16-18 Ottobre 2006. Book of Abstracts p. 33.
 27. A. Gallo, G. Perrone, F. Epifani, **G. Panzarini**, A. Dobson and G. Mulè (2006). "Analysis of *pks* genes in OTA producer *Aspergillus carbonarius*". Myco-globe - Advances in genomics, biodiversity and rapid systems for detection of toxigenic fungi and mycotoxin. Monopoli (Italia), 26-29 Settembre 2006. Book of Abstracts p. 81
 28. M. Solfrizzo, **G. Panzarini**, M. Pascale, A. Visconti (2006). "Determination of ochratoxin A in grape and winery by-products by immunoaffinity column cleanup and HPLC/fluorescence detection". 232nd American Chemical Society National Meeting & Exposition. San Francisco (California), 10-14 Settembre 2006, Book of Abstracts Section D, n. 140.

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs 196/03.

Bari, 05 dicembre 2024

Giuseppe Panzarini
