


Dr. ADRIANA ARIGÒ, PhD

CURRICULUM VITAE

 <https://orcid.org/0000-0003-3057-0285>

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- **Da Maggio 2018 ad oggi – Assegnista di Ricerca (Post Doc) Progetto Violin** Università degli Studi di Messina (UNIME).
“Valorizzazione dei Prodotti Derivanti dall’Oliva attraverso Tecniche Analitiche Innovative”
VIOLIN – Caratterizzazione molecolare mediante tecniche analitiche separative e non separative per la determinazione di parametri di qualità e autenticità di oli extra-vergini di oliva.
Area CUN: 03 - Scienze chimiche; S.S.D: CHIM/01 (Chimica analitica).
- **Gennaio - Aprile 2018 – LC-MS *specialist*** presso Chromaleont s.r.l. con l’incarico di “Sviluppo di metodi analitici per l’analisi di prodotti cosmetici”.
- **Maggio - Dicembre 2017 – Ricercatrice con Borsa di Studio di perfezionamento all’estero “Fondazione Prof. Antonio Imbesi”**, Università degli Studi di Messina (UNIME).
Settore Analitico-Alimentare del Dipartimento ChiBioFarAm (UNIME).
“Bioactivity and Food Analysis Department” (“Institute of Food Science Research” afferente al “Spanish National Research Council”), Madrid, Spagna.
- **Gennaio - Dicembre 2016 – Ricercatrice con Borsa di Studio di perfezionamento all’estero “Fondazione Prof. Antonio Imbesi”**, Università degli Studi di Messina (UNIME).
Settore Analitico-Alimentare del Dipartimento ChiBioFarAm (UNIME).
Laboratorio di Chimica Analitica della Facoltà di Tecnologia Chimica, Università di Pardubice, Rep. Ceca (UNIPAR).

FORMAZIONE

- **2013 - 2015 – Dottorato di Ricerca con menzione Europea *Doctor Europaeus* in “Scienze Farmaceutiche” (XXVIII ciclo)**, Università degli Studi di Messina (UNIME), conseguito con la tesi: “*Nutraceuticals from food matrices and industrial by-products: optimization of extraction and isolation methods for quali-quantitative characterization of polyphenols and limonoids by means LC and LC-LC/PDA/MS techniques*”.
Settore Analitico-Alimentare e Laboratorio di Tecnica Farmaceutica del Dipartimento ChiBioFarAm (UNIME).
Laboratorio di Chimica Analitica della Facoltà di Tecnologia Chimica, Università di Pardubice, Rep. Ceca (UNIPAR).
Campus Biomedico di Roma.
- **Luglio 2020 – Acquisizione dei 24 crediti formativi CFU**, relativi alle competenze di base nelle discipline antro-po-sico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche.
- **Dicembre 2012 – Abilitazione all’esercizio della professione di farmacista** (UNIME).

- **Luglio 2012 – Laurea magistrale in Farmacia (UNIME)**, voto 110/100 e lode, con la tesi: *“Nuovi approcci terapeutici nella cura del melanoma”*.
- **Luglio 2006 - Diploma di Maturità Scientifica** con voto 100/100, conseguito presso il Liceo Scientifico Statale “Archimede”, Messina.

ATTIVITÀ IN PROGETTI DI RICERCA

- **Da Maggio 2018 ad oggi, partecipazione al Progetto Violin, con partner capofila l’Università degli Studi di Messina (UNIME), in qualità di Assegnista di Ricerca (Post Doc).**
 “Valorizzazione dei Prodotti Derivanti dall’Oliva attraverso Tecniche Analitiche Innovative”
 VIOLIN – Caratterizzazione molecolare mediante tecniche analitiche separative e non separative per la determinazione di parametri di qualità e autenticità di oli extra-vergini di oliva”. Area CUN: 03 - Scienze chimiche; S.S.D: CHIM/01 (Chimica analitica).
 - ✓ Coordinamento delle attività di: campionamento, rendicontazione scientifica ed economica, rimodulazione dei tempi e dei costi e comunicazione (articoli divulgativi, webinar, sviluppo App) di tutti i partner del progetto.
 - ✓ Attività di ricerca e coordinamento dei *task* progettuali dell’unità capofila UNIME svolta presso il Settore analitico alimentare del Dipartimento ChiBioFarAm (UNIME).
 Come si evince dalla pubblicazione n. 11.
- **Gennaio - Aprile 2018, partecipazione al Progetto “Coumarin analyzer” per conto di Chromaleont s.r.l., in collaborazione con Shimadzu e Merck Life Science.**
- Sviluppo e validazione di metodi analitici avanzati basati su cromatografia liquida accoppiata a rivelatori spettrofotometrici e spettrometria di massa tandem e sistema di indici di ritenzione lineare, per la caratterizzazione di composti eterociclici ossigenati in oli essenziali, cosmetici e alimenti.
 Come si evince dalle pubblicazioni n.: 7; 13; 15.
- **Maggio - Dicembre 2017, Ricercatrice con Borsa di Studio di perfezionamento all’estero “Fondazione Prof. Antonio Imbesi”, Università degli Studi di Messina (UNIME).**
 - ✓ Progetto: “Sviluppo di metodi di estrazione e separazione avanzati per la caratterizzazione di composti bioattivi in matrici alimentari e piante, attraverso innovative tecniche a fluidi compressi e LC-MS”.
 - ✓ Progetto: “Utilizzo di un sistema On-line SFE-SFC-QqQ MS per l’isolamento e la caratterizzazione di composti biologicamente attivi in matrici alimentari”.
 Settore Analitico-Alimentare del Dipartimento ChiBioFarAm (UNIME).
 “Bioactivity and Food Analysis Department” (“Institute of Food Science Research” afferente al “Spanish National Research Council”), Madrid, Spagna.
 Come si evince dalla pubblicazione n. 5.
- **Gennaio - Dicembre 2016, Ricercatrice con Borsa di Studio di perfezionamento all’estero “Fondazione Prof. Antonio Imbesi”, Università degli Studi di Messina (UNIME).**
 - ✓ Progetto: “Sviluppo di metodi di separazione avanzati in combinazione con la spettrometria di

massa per l'analisi dell'orzo".

Settore Analitico-Alimentare del Dipartimento ChiBioFarAm (UNIME).

Laboratorio di Chimica Analitica della Facoltà di Tecnologia Chimica, Università di Pardubice, Rep. Ceca (UNIPAR).

Come si evince dalla pubblicazione n. 4.

- **Collaborazione al progetto *National Operative Project "Hi-Life Health Products from the industry of foods***, Italian Ministry for the University and Research (MIUR); Project ID: PON01_01499, per lo sviluppo di metodi analitici preparative per il recupero e la caratterizzazione di molecole bioattive dagli scarti industriali.

Come si evince dalle pubblicazioni n.: 2; 3.

- **Collaborazione al progetto ebrewery-Rif ARS01_00582 "Virtualizzazione, sensing e IoT per l'innovazione del processo produttivo industriale delle bevande**, MIUR, PNR 2015-2020, per la caratterizzazione di composti eterociclici ossigenati nelle birre agrumate.

Come si evince dalla pubblicazione n. 13.

PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- Gennaio-Aprile 2018, sviluppo e validazione di metodi analitici avanzati basati su cromatografia liquida accoppiata a rivelatori spettrofotometrici e spettrometria di massa tandem, e sistema di indici di ritenzione lineare, per la caratterizzazione di composti eterociclici ossigenati in oli essenziali, cosmetici e alimenti, in qualità di LC-MS *specialist* per conto di **Chromaleont s.r.l.**

Come si evince dalle pubblicazioni n.: 7; 13; 15.

- Gennaio-Aprile 2018, collaborazione con **L'Oréal Paris** per l'applicazione di un nuovo metodo analitico sviluppato e validato secondo linee guida EURACHEM, al fine di determinare il contenuto di furocumarine in campioni cosmetici secondo regolamento europeo *Regulation (EC) No. 1223/2009 of the European Parliament and of the Council of 30 November 2009 on cosmetic products*.

- Collaborazione con **Shimadzu Corporation** per lo sviluppo di metodi analitici analitici avanzati di cromatografia liquida accoppiata a rilevatori spettrofotometrici e spettrometria di massa tandem, e cromatografia a fluidi supercritici accoppiata a spettrometria di massa tandem per la caratterizzazione di *target* in cosmetici, matrici alimentari e fluidi biologici.

Come si evince dalle pubblicazioni n.: 7; 13; 15.

- Collaborazione con **Merck Life Science (Merck KGaA, Darmstadt, Germany)**, per la creazione di *Certified Reference Materials* di composti target, nell'ambito della caratterizzazione di furocumarine nei prodotti cosmetici, e utilizzo di colonne, anche prototipali, per la cromatografia liquida e a fluidi supercritici.

Come si evince dalle pubblicazioni n.: 6; 7; 13; 15.

- Collaborazione con **Waters Corporation** nell'ambito del progetto VIOLIN (UNIME), volta all'applicazione di un sistema REIMS per l'analisi *shot-gun* e il riconoscimento di oli extra-vergini di oliva.

Come si evince dalla pubblicazione n. 11.

- Novembre-dicembre 2017, sviluppo di metodi di estrazione e separazione avanzati per la caratterizzazione di composti bioattivi in matrici alimentari e piante, attraverso innovative tecniche a fluidi compressi e LC-MS presso il **Bioactivity and Food Analysis Department (Institute of Food Science Research** afferente al “Spanish National Research Council, Madrid, Spagna) in qualità di Borsista per conto della “Fondazione Prof. Antonio Imbesi”, sotto la supervisione della Prof. Elena Ibanez e del Prof. Miguel Herrero.
- Maggio-Ottobre 2015 e Aprile-Dicembre 2016: Sviluppo di metodi di separazione avanzati in combinazione con la spettrometria di massa per l’analisi dell’orzo presso il **Laboratorio di Chimica Analitica della Facoltà di Tecnologia Chimica, Università di Pardubice, Rep. Ceca (UNIPAR)**, nell’ambito del periodo di dottorato all’estero e in qualità di Borsista per conto della “Fondazione Prof. Antonio Imbesi”, sotto la supervisione del Prof. Petr Česla.
Come si evince dalla pubblicazione n. 4.
- Dicembre 2015: Collaborazione con l’**Università Campus Biomedico di Roma**, volta alla caratterizzazione di composti bioattivi nell’arancia rossa.
Come si evince dalla pubblicazione n. 8.
- Collaborazione con la Dott. Sara Farnetti, afferente al **Division of Cellular Transplantation of Surgery, Diabetes Research Institute**, Università di Miami.
Come si evince dalla pubblicazione n. 8.
- Collaborazione con il Prof. Mohammed Diouri, afferente al **Laboratory of Plant Biotechnologies and Molecular Biology, Department of Biology, Faculty of Sciences of Meknes, Moulay Ismail University, Meknes, Marocco**, volta all’attività di ricerca condotta da *PhD Students* nell’ambito della mobilità Erasmus.
Come si evince dalla pubblicazione n. 9.
- Collaborazione con il **Departamento de Quimica, Universidad Nacional de Colombia, AA 14490, Bogotá, Colombia**, volta alla caratterizzazione di carotenoidi nel Tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.).
Come si evince dalla pubblicazione n. 6.
- Collaborazione con il **Departamento de Biosciências -Universidade Federal de São Paulo, Rua Silva Jardim 136, 11015-020 Santos, Brazil**, volta alla caratterizzazione di composti bioattivi nell’arancia rossa.
Come si evince dalla presentazione poster di coautore n. 11.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE e CORSI DI PERFEZIONAMENTO

- Virtual Panel Discussion: Cost Actions – Operational Issues. European Cooperation in Science and Technology. 16 Aprile 2021.
- *Training*: Utilizzo e manutenzione sistema CLAM-2030/LCMS-8060, Shimadzu, 15-05-2019.
- *Training*: Utilizzo e manutenzione sistema UV-2700, Shimadzu, 28-06-2019.
- *Training*: LabSolutions Insight library Screening (LCMS) Operation Training, Shimadzu, 24-07-

2020.

- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Tecniche non distruttive per la filiera olivicola – sfide e nuove opportunità nell’ambito dell’industria 4.0.* Fondazione Cariplo, 01 Dicembre 2020.
- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Come bere un bicchier d’acqua. Analisi rapide ed eco friendly sugli oli vergini di oliva.* Fondazione Cariplo, 11 Dicembre 2020.
- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Gli scarti della filiera olivicola: un costo o un’opportunità per le aziende?* Fondazione Cariplo, 20 Gennaio 2021.
- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Le varietà di olivo minori in Calabria, Sardegna, Puglia e Abruzzo: ruolo strategico per l’ovicoltura del futuro.* Fondazione Cariplo, 2 Febbraio 2021.
- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Innovazioni nel settore degli oli extra-vergini di oliva: dalle nuove soluzioni di packaging sostenibile alle ultime evoluzioni.* Fondazione Cariplo, 12 Febbraio 2021.
- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Verso un frantoio sempre più sostenibile; con il biogas ecco come fare.* Fondazione Cariplo, 24 Febbraio 2021.
- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Foglie e sottoprodotti dell’olivo, fonte di salute a tutela dell’ambiente.* Fondazione Cariplo, 31 Marzo 2021.
- Webinar su piattaforma Go To Webinar. *Foglie e sottoprodotti dell’olivo, fonte di salute a tutela dell’ambiente.* Fondazione Cariplo, 9 Aprile 2021.
- Attività Formativa del Servizio Autonomo di Prevenzione e Protezione dell’Università degli Studi di Messina, 8-10 Febbraio 2017.
- LCxLC and GCxGC courses at 42nd International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC) and 15th GCxGC Symposium, 13-18 Maggio 2018, Riva del Garda, Italia.
- LCxLC and GCxGC courses at 40th International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC) and 13th GCxGC Symposium, 29 Maggio-3 Giugno 2016, Riva del Garda, Italia.
- Workshop “La professione di Chimico nell’Area Metropolitana Integrata dello Stretto”, 17 Ottobre 2013, Messina.
- Ciclo di lezioni: Aspetti molecolari e cellulari della nutrizione: impatto sulla salute. Prof. Thierry Giardina (Institut des Sciences Moléculaires de Marseille), 16 Febbraio-16 Marzo 2016, Dipartimento ChiBioFarAm.
- Ultra Performance-MS Technology Seminar. 5 Giugno 2013, Dipartimento ChiBioFarAm.
- Second International Summer School on Cyclodextrins 2013, 8-9 Maggio 2013, Giardini Naxos, Italia.

PREMI E RICONOSCIMENTI

- Cultore della materia “Chimica degli Alimenti”, settore scientifico disciplinare CHIM/10, per il Corso di Studio in **Scienze Gastronomiche** del Dipartimento **BIOMORF** (UNIME) e per il Corso

di Studio in **Chimica** del Dipartimento **CHIBIOFARAM** (UNIME), per il triennio accademico dal 1° ottobre 2020 al 30 settembre 2023.

- Premio AfSep Award for Best Short Oral Poster Presentation @ ISC 2018, 32nd International Symposium on Chromatography (ISC), 23-27 Settembre 2018, Cannes- Mandelieu, Francia.
- **Vincitrice del Bando PhD “Cibo e sviluppo sostenibile – F.A.I. lab”, Fondazione CRUI, per Dottori di Ricerca – Profilo selezionato dall’impresa Chromaleont s.r.l. come primo destinatario del contratto di lavoro per l’offerta dal titolo “Food Science Researcher”, in data 12/5/2019.**
- Borsa di studio per partecipare al congresso HPLC 2019, Milano.
- Borsa di studio della Società Chimica Italiana per partecipare al congresso Incontri di Scienza delle Separazioni, 8-9 Novembre 2018, Roma, Italia.
- Borsa di studio della Società Chimica Italiana per partecipare al congresso Giornate di Chimica Analitica, 10-11 Luglio 2017, Ferrara, Italia.

ALTRE ATTIVITÀ

- Cultore della materia “**Chimica degli Alimenti**”, settore scientifico disciplinare **CHIM/10**, per il Corso di Studio in **Scienze Gastronomiche** del Dipartimento **BIOMORF** (UNIME) e per il Corso di Studio in **Chimica** del Dipartimento **CHIBIOFARAM** (UNIME), per il triennio accademico dal 1° ottobre 2020 al 30 settembre 2023.
- **Topics Board Editor** per la rivista scientifica *Separations*.
- **Reviewer** per le riviste scientifiche *Plants*, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* e *Analytical and Bioanalytical Chemistry*.
- Membro della Società Chimica Italiana (SCI), divisioni: Chimica Analitica e Spettrometria di Massa e interdivisioni: Chimica degli Alimenti e Scienza delle Separazioni.
- Iscritta all’Ordine dei Farmacisti della Provincia di Messina da Marzo 2013 a Marzo 2019.
- Rappresentante dei Dottorandi e degli Assegnisti di Ricerca nell’A.A. 2014-2015.
- Esperienza nell’organizzazione di convegni (38th, 40th and 42nd International Symposium on Capillary Chromatography, 11th, 13th and 15th GCxGC Symposium, Riva del Garda, Italia).
- Esperienza nella gestione organizzativa, amministrativa ed economica di progetti scientifici interni e a carattere nazionale.
- Stesura di articoli divulgativi e creazione di contenuti per App.

PUBBLICAZIONI

ARTICOLI

1. Stancanelli R, Venuti V, Arigò A, Calabrò ML, Cannavà C, Crupi V, Majolino D, Tommasini T, Ventura CA.
Isoflavone aglycons-sulfobutyl ether- β -cyclodextrin inclusion complexes: in solution and solid state studies.
Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry, 2015, 83, 27-36.
2. Russo M, Rigano F, Arigò A, Sciarrone D, Calabrò ML, Dugo P, Mondello L.
Rapid isolation, reliable characterization and water solubility improvement of polymethoxilated flavons from cold-pressed mandarin essential oils.
Journal of Separation Science, 2016, 39, 2018-27.
3. Russo M, Arigò A, Calabrò ML, Farnetti S, Mondello L, Dugo P.
Bergamot (*Citrus bergamia Risso*) as a source of nutraceuticals: Limonoids and flavonoids.
Journal of Functional Foods, 2016, 20, 10-19.
4. Arigò A, Česla P, Šilarová P, Calabrò ML, Česlová L.
Development of extraction method for characterization of free and bonded polyphenols in barley (*Hordeum vulgare* L.) grown in Czech Republic using liquid chromatography-tandem mass spectrometry.
Food Chemistry, 2018, 245, 829-837.
5. Zoccali M, Arigò A, Russo M, Salafia F, Dugo P, Mondello L.
Characterization of limonoids in citrus essential oils by means of supercritical fluid chromatography tandem mass spectrometry.
Food Analytical Methods, 2018, 11, 3257-3266.
6. Giuffrida D, Zoccali M, Arigò A, Cacciola F, Osorio Roa C, Dugo P, Mondello L.
Comparison of different analytical techniques for the analysis of carotenoids in Tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.).
Journal Archives of Biochemistry and Biophysics, 2018, 646, 161-167.
7. Arigò A, Rigano F, Micalizzi G, Dugo P, Mondello L.
Oxygen heterocyclic compound screening in Citrus essential oils by linear retention index approach applied to liquid chromatography coupled to photodiode array detector.
Flavour and Fragrance Journal, 2019, 34, 349-364.
8. Russo M, Bonaccorsi I, Arigò A, Cacciola F, De Gara L, Dugo P, Mondello L.
Blood orange (*Citrus sinensis*) as a rich source of nutraceuticals: investigation of bioactive compounds in different parts of the fruit by HPLC-PDA/MS.
Natural Product Research, 2019, DOI:10.1080/14786419.2019.1696329.
9. Oulad El Majdoub Y, Diouri M, Arena P, Arigò A, Cacciola F, Rigano F, Dugo P, Mondello L.
Evaluation of the availability of delphinidin and cyanidin-3-*O*-sambubioside from *Hibiscus sabdariffa* and 6-gingerol from *Zingiber officinale* in colon using liquid chromatography and mass spectrometry detection.
European Food Research and Technology, 2019, 245, 2425-2433.

10. Rigano F, Russo M, Arigò A, Dugo P, Mondello L.
Combining linear retention index and electron ionization mass spectrometry for a reliable identification in nano liquid chromatography.
Journal of Chromatography A, 2020, 1610, 460581.
11. Mangraviti D, Rigano F, Arigò A, Dugo P, Mondello L.
Differentiation of Italian Extra Virgin Olive Oils by Rapid Evaporative Ionization Mass Spectrometry.
LWT, 2021, 138, 110715.
12. Russo M, Rigano F, Arigò A, Dugo P, Mondello L.
Coumarins, Psoralens and Polymetoxylflavones in Cold-pressed Citrus Essential Oils: a Review.
Journal of Essential Oil Research, 2020. DOI: 10.1080/10412905.2020.1857855
13. Trovato E, Arigò A, Vento F, Micalizzi G, Dugo P, Mondello L.
Influence of Citrus Flavor Addition in Brewing Process: Characterization of the Volatile and Non-Volatile Profile to Prevent Frauds and Adulterations.
Separations, 2021, 8.
14. Rigano F, Arigò A, Oteri M, La Tella R, Dugo P, Mondello L.
The Retention Index Approach in Liquid Chromatography: An Historical Review and Recent Advances.
Journal of Chromatography A, 2021, 1640.
15. Arigò A, Dugo P, Rigano F, Mondello L.
Linear Retention Index Approach applied to Liquid Chromatography coupled to Triple Quadrupole Mass Spectrometry to determine Oxygen Heterocyclic Compounds at Trace Level in Finished Cosmetics.
Journal of Chromatography A, 2021.
16. Arigò A, Zoccali M, Sciarrone D, Tranchida PQ, Dugo P, Mondello L.
Book chapter. Cap 7. Analysis of Essential Oils.
Baser_Handbook of Essential Oils Science, Technology, and Applications, 3rd Edition.

PRESENTAZIONI A CONGRESSI

PRESENTAZIONI ORALI COME RELATRICE

1. Arigò A, Russo M, Calabrò ML, Dugo P, Mondello L.
Valorizzazione degli scarti dell'industria agroalimentare mediante l'isolamento di molecole bioattive. (Valuing the waste from the agro-food industry by isolating bioactive molecules).
Incontri di Scienza delle Separazioni, 12 Dicembre 2014, Roma, Italia.
2. Arigò A, Česla P.
Extraction, separation and identification of bioactive compounds in barley using LC-MS/MS.
CECE - 13th International Interdisciplinary Meeting on Bioanalysis, 17-19 Ottobre 2016, Brno, Repubblica Ceca.

3. Arigò A, Zoccali M, Salafia F, Calabrò ML, Dugo P, Mondello L.
Supercritical Fluid Chromatography Coupled to Tandem Mass Spectrometry for Limonoid Aglycones Detection in Citrus Essential Oils.
Giornate di Chimica Analitica, 10-11 Luglio 2017, Ferrara, Italia.

4. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.
Characterization of oxygen etherocyclic compounds (coumarins, psoralens and polymethoxylated flavones) in cosmetic products.
15th Weurman Flavour Research Symposium, Shimadzu seminar, 18 Settembre 2017, Graz, Austria.

5. *SHORT ORAL POSTER PRESENTATION*

Arigò A, Rigano R, Dugo P, Mondello L.
Application of Linear Retention Indices in Liquid Chromatography for Reliable Characterization of Oxygen Heterocyclic compounds in Cosmetics.
ISC – 32nd International Symposium on Chromatography, 23-27 Settembre 2018, Cannes- Mandelieu, Francia.

6. Arigò A, Rigano R, Dugo P, Mondello L.
Indici di Ritenzione Lineare applicati alla Cromatografia Liquida associata a Rivelatori PDA e MS per la Determinazione dei Composti Eterociclici Ossigenati negli Oli Essenziali Agrumari e nei Prodotti Cosmetici.
Incontri di Scienza delle Separazioni, 8-9 Novembre 2018, Roma, Italia.

7. *SHORT ORAL POSTER PRESENTATION*

Arigò A, Arena K, Cacciola F, Salafia F, Rigano R, Zoccali M, Dugo P, Mondello L.
Vantaggi della Cromatografia Liquida Bidimensionale Comprehensive sulla Separazione e l'Effetto Matrice nel Profilo Polifenolico degli Oli Extra Vergine di Oliva.
Incontri di Scienza delle Separazioni, 8-9 Novembre 2018, Roma, Italia.

8. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.
Linear Retention Index in Liquid Chromatography as New Tool to Determine Oxygen Heterocyclic Compounds in Cosmetics and Food.
HPLC – 48th International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, 16-20 Giugno 2019, Milano, Italy.

9. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.
Linear Retention Index in Liquid Chromatography: New Approach for the Quality Control of Furocoumarins in Cosmetics and Food.
ITP – 26th International Symposium on Electro separation and Liquid-Phase-Separation Technique, 1-4 Settembre 2019, Tolosa, Francia.

10. Arigò A, Dugo P.
Olio EVO: una scelta consapevole di qualità e salute.
Alimentazione: salute + diritti = benessere, 6 Dicembre 2019, Messina, Italy.

PRESENTAZIONI ORALI DI COAUTORI

1. Dugo P, Russo M, Arigò A, Calabrò ML, Mondello L.
Characterization and isolation of limonoids in by-products of Citrus essential oils industry by means of liquid chromatography.

ISEO - 46th International Symposium on Essential Oils, 13-16 Settembre 2015, Lublino, Polonia.

2. Giuffrida D, Zoccali M, Arigò A, Dugo P, Mondello L.
On-line SFE-SFC-MS of Carotenoids and SFC-QqQ-MS of Apocarotenoids from red Habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) chilli pepper.

18th International Symposium on Carotenoids, 9-14 Luglio 2017, Lucerna, Svizzera.

3. Arigò A, Dugo P, Mondello L.
Linear retention index approach applied to liquid chromatography for reliable characterization of oxygen heterocyclic compounds in essential oils and finished cosmetic products.

ISEO- 49th International Symposium on Essential Oils, 13-16 Settembre 2018, Niš, Serbia.

PRESENTAZIONI POSTER

1. Arigò A, Russo M, Bonaccorsi I, Calabrò ML, Dugo P, Mondello L.

Nutraceuticals in blood orange juice and by-products.

RAFA – Recent advances in Food Analysis, 3-6 Novembre 2015, Praga, Repubblica Ceca.

2. Arigò A, Zoccali M, Salafia F, Dugo P, Mondello L.

Supercritical fluid chromatography tandem mass spectrometry to characterize limonoid aglycones in Citrus essential oils.

ISCC – 42th International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium, 13-18 Maggio 2018, Riva del Garda, Italia.

3. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.

Linear Retention Index approach applied to LC techniques for reliable characterization of Oxygen Heterocyclic Compounds in cosmetics.

ISCC – 42th International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium, 13-18 Maggio 2018, Riva del Garda, Italia.

4. Zoccali M, Arigò A, Dugo P, Mondello L.

Effects of Supercritical Fluid Chromatography Conditions on Separation of Chiral Pesticides.

AOAC – 132nd Annual Meeting and Exposition, 26-29 Agosto 2018, Toronto, Canada.

5. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.

Application of Linear Retention Index and evaluation of Limit of Quantification in Liquid Chromatography coupled to Photodiode Array Detector for the Reliable Characterization of Furocoumarins

in Citrus Essential Oils.

AOAC – 132nd Annual Meeting and Exposition, 26-29 Agosto 2018, Toronto, Canada.

6. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.

Application of Linear Retention Index to Liquid Chromatography coupled to tandem Mass Spectrometry for the Reliable Characterization of Furocoumarins in Cosmetic Products.

AOAC – 132nd Annual Meeting and Exposition, 26-29 Agosto 2018, Toronto, Canada.

7. Arigò A, Arena K, Cacciola F, Salafia F, Rigano F, Zoccali M, Dugo P, Mondello L.

Advantages of comprehensive two-dimensional liquid chromatography on separation and matrix effects in the polyphenol profiling of extra virgin olive oils.

ISC – 32nd International Symposium on Chromatography, 23-27 Settembre 2018, Cannes- Mandelieu, Francia.

8. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.

Application of Linear Retention Indices in Liquid Chromatography for Reliable Characterization of Oxygen Heterocyclic compounds in Cosmetics.

ISC – 32nd International Symposium on Chromatography, 23-27 Settembre 2018, Cannes- Mandelieu, Francia.

9. Arigò A, Sciarrone D, Dugo P, Mondello L.

Linear Retention Indices in combination with MS libraries for Automated and Reliable Characterization of Psoralens in *Citrus* Beverages.

Challenges in analysis of complex natural mixtures, Faraday Discussions, 13-15 Maggio 2019, Edimburgo, Regno Unito.

10. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.

Reliable Characterization of Furocoumarins in Beverages and Foods through Liquid Chromatography coupled to Triple Quadrupole Mass Spectrometry in combination with the LRI system.

RAFA - 9th International Symposium on Recent Advance in Food Analysis, 5-8 Novembre 2019, Praga, Repubblica Ceca.

PRESENTAZIONI POSTER DI COAUTORI

1. Arigò A, Russo M, Calabrò ML, Dugo P, Mondello L.

Cold-pressed lemon essential oil by-products: enhancement through bioactive molecules isolation.

ISEO – 45th International Symposium on Essential Oils, 7-10 Settembre 2014, Istanbul, Turchia.

2. Russo M, Arigò A, Dugo P, Calabrò ML, Donato P, Mondello L.

HPLC/PDA/MS and preparative HPLC-HPLC/PDA/MS for the characterization and isolation of limonoids in bergamot (*Citrus bergamia* Risso).

HPLC – 42th International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations & Related

Techniques, 21-25 Giugno 2015, Ginevra, Svizzera.

3. Russo M, Arigò A, Dugo P, Calabrò ML, Donato P, Mondello L.

Screening and Isolation of Citrus Bioactives by Preparative Liquid Chromatography Coupled to Photodiode array and Mass Spectrometry Detection.

RDPA – Recent Developments in Pharmaceutical Analysis, 28 Giugno-1 Luglio 2015, Perugia, Italia.

4. Česlová L, Šilarová P, Mazáčová R, Arigò A.

Influence of malting on distribution of free and bonded barley phenolic compounds.

HPLC – 44th International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations & Related Techniques, 19-24 Giugno 2016, San Francisco, CA, USA.

5. Russo M, Rigano F, Arigò A, Sciarrone D, Calabrò ML, Dugo P, Mondello L.

Nano LC-EI-MS for a Reliable Characterization of Polymethoxyflavones Isolated from Cold- Pressed Mandarin Essential Oil by Means of a Multidimensional Preparative HPLC System.

ISCC – 40th International Symposium on Capillary Chromatography and 13th GCxGC Symposium, 29 Maggio-3 Giugno 2016, Riva del Garda, Italia.

6. Zoccali M, Arigò A, Giuffrida D, Dugo P, Mondello L.

Online extraction and determination by subcritical fluid extraction-supercritical fluid chromatography-mass spectrometry of bioactive compounds from food samples.

Extech – 19th International Symposium on Advances in Extraction Technologies, 27- 30 Giugno 2017, Santiago de Compostela, Spagna.

7. Česla P, Vaňcová N, Arigò A.

Influences of Ionic Additives in Gradient HILIC-MS Separations.

XIX Euroanalysis-Europe's Analytical Chemistry Meeting, 28 Agosto - 1 Settembre 2017, Stoccolma, Svezia.

8. Arigò A, Zoccali M, Calabrò ML, Dugo P, Mondello L.

Characterization of limonoids in Citrus essential oils by means of supercritical fluid chromatography tandem mass spectrometry (SFC-QqQ MS).

ISEO – 18th International Symposium on Essential Oils, 10-13 Settembre 2017, Pècs, Ungheria.

9. Giuffrida D, Murador DC, Salafia F, Zoccali M, Arigò A, De Rosso VV, Dugo P, Mondello L.

Bioactive compounds in orange peel from Brazilian variety (“Pera”).

ISCC – 42th International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium, 13-18 Maggio 2018, Riva del Garda, Italia.

10. Oulad El Majdoub Y, Diouri M, Arena P, Arigò A, Cacciola F, Dugo P, Mondello L.

HPLC-PDA/ESI-MS analysis of available polyphenols of Hibiscus sabdariffa and Zingiber officinale within the rat colon lumen.

ISCC – 42th International Symposium on Capillary Chromatography and 15th GCxGC Symposium, 13-18 Maggio 2018, Riva del Garda, Italia.

11. Giuffrida D, Murador DC, Salafia F, Zoccali M, Arigò A, De Rosso VV, Dugo P, Mondello L. Bioactive compounds in orange peel from Brazilian variety (“Pera”).

2nd Conference on Food Bioactives & Health, 26-28 Settembre 2018, Lisbona, Portogallo.

12. Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L.

Linear Retention Index System Applied to Liquid Chromatography as New Approach for the Quality Control of Oxygen Heterocyclic Compounds in Essences, Cosmetics and Food.

XXVIII Congress of the Analytical Chemistry Division, 22-26 Settembre 2019, Bari, Italia.

ARTICOLI DIVULGATIVI

- Arigò A, Rigano F, Dugo P, Mondello L. Scents and sensitivity. *LRI in LC: reliable characterization of oxygen heterocyclic compounds in citrus essences*. Shimadzu news 02, 2019.
- Alasdair Matheson, Kate Jones, Lewis Botcherby. Poster Award Winners. A compilation of interviews with poster winners from ISC 2018 and HPLC 2019. Exclusive Supplement from LCGC Europe. December 2019 Volume 32 Number s12.
- Arigò A. La sinfonia di VIOLIN accompagna “Il Magnifico 2019”. *Le colline toscane fanno da cornice alla presentazione del progetto VIOLIN all'evento “Il Magnifico 2019*.
<https://olivoeolio.progettoager.it/index.php/i-progetti-olio-e-olivo/violin-valorization-of-italian-olive-products-through-innovative-analytical-tools/violin-la-nostra-ricerca/item/263-la-sinfonia-di-violin-accompagna-il-magnifico-2019>

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E SCUOLE

- OLEUM H2020 Final Conference “Advanced solutions for assuring the authenticity and quality of olive oil at a global scale”, 17-18 February 2021 - Online event.
- Alimentazione: salute + diritti = benessere, 6 Dicembre 2019, Messina, Italia.
- Recent Advance in Food Analysis, RAFA, 5 - 8 Novembre 2019, Praga, Repubblica Ceca.
- 26th International Symposium on Electroseparation and Liquid-Phase-Separation Technique, ITP, 1-4 Settembre 2019, Tolosa, Francia.
- 48th International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, HPLC, 16-20 Giugno 2019, Milano, Italia.
- Incontri di Scienza delle Separazioni, 8-9 Novembre 2018, Roma, Italia.
- 32nd International Symposium on Chromatography (ISC), 23-27 Settembre 2018, Cannes-Mandelieu, Francia.
- AOAC – Annual Meeting and Exposition -132nd Annual Meeting, 26-29 August 2018, Toronto, Canada.
- 42nd International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC) and 15th GCxGC Symposium, 13-18 Maggio 2018, Riva del Garda, Italia.

- International Symposium on Separation Science, ISSS, 19-22 Settembre, 2017, Vienna, Austria.
- 15th Weurman Flavour Research Symposium, Shimadzu seminar, 18 Settembre, 2017, Graz, Austria.
- Giornate di Chimica Analitica, 10-11 Luglio 2017, Ferrara, Italia.
- 40th International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC) and 13th GCxGC Symposium, 29 Maggio-3 Giugno 2016, Riva del Garda, Italia.
- Recent advances in Food Analysis, RAFA, 3-6 Novembre 2015, Praga, Repubblica Ceca.
- 38th International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC) and 11th GCxGC Symposium, 18-23 Maggio 2014, Riva del Garda, Italia.
- Second International Summer School on Cyclodextrins 2013, 8-9 Maggio 2013, Giardini Naxos, Italia.

Messina, lì 24 Giugno 2021