

## Federica LITRENTA: *Curriculum vitae et studiorum*

### Informazioni personali

Nome e Cognome: **FEDERICA LITRENTA**  
Luogo e Data di nascita:  
Nazionalità:  
Residenza:  
Codice fiscale:  
Telefono:  
Indirizzo e-mail:  
Posta elettronica certificata:

### Posizione attuale

Data: 01 ottobre 2021 – in corso  
**Dottorando (PhD) in Science Chimiche XXXVII ciclo, DT-107.**  
Corso di Dottorato di ricerca in Scienze Chimiche XXXVII ciclo, DT-107, Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali, Università degli Studi di Messina.  
Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)  
Indirizzo: **V.le Annunziata – 98168 Messina – Italia**  
ORCID  
Scopus Author ID

### Istruzione e titoli conseguiti

Data: 17 luglio 2019  
Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.  
Titolo o Qualifica conseguita: **Laurea Magistrale in Chimica LM-54**, con votazione di 97/110; indirizzo analitico biologico.  
Titolo della tesi: Determinazione e quantificazione di carotenoidi in *Raspaciona Aculeata* nel lago di Ganzirri  
Data: 22 marzo 2016  
Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.  
Titolo o Qualifica conseguita: **Laurea Triennale in Chimica L-27**, con votazione di 93/110.  
Titolo della tesi: Studio NMR di cristalli liquidi ionici e di soluti in essi disciolti

Data: luglio 2009  
Nome e tipo di istituto di istruzione: Liceo Scientifico Enrico Fermi (Cosenza).  
Titolo o Qualifica conseguita: **Diploma di maturità scientifica**

### Altri titoli scientifici

Data: 01 ottobre 2022  
Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Medicina Veterinaria  
Qualifica conseguita: **Cultore della Materia** per la disciplina “Sistemi di Cottura e Impatto Nutrizionale negli Alimenti” – CdS in Scienze Gastronomiche (SSD CHIM/10), presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, per il triennio accademico dal 1° ottobre 2022 al 30 settembre 2025 (prot. N.0096227 del 27/07/2022)  
Data: 02 dicembre 2019  
Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.  
Titolo o Qualifica conseguita: **Abilitazione** all’esercizio della professione di **CHIMICO SENIOR**

### Borse di studio

Data: 15 gennaio 2023 – 15 giugno 2023 (6 mesi)  
Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Veterinarie.  
Luogo d’attività: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)  
Posizione: Titolare di **Borsa di ricerca post-laurea** per lo “Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall’utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo” nell’ambito del progetto BIOTRAK Azione 1.1.5 - Sostegno all’avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala. Prot. 2750 del 12/01/2023.  
Data: 15 marzo 2021 – 15 luglio 2022 (1 anno e 6 mesi)  
Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Veterinarie.  
Luogo d’attività: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)  
Posizione: Titolare di **Borsa di ricerca post-laurea** per lo “Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall’utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo” nell’ambito del progetto BIOTRAK Azione 1.1.5 - Sostegno all’avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala. Prot. 35822 del 15/03/2021  
Data: 15 luglio 2020 – 15 gennaio 2021 (6 mesi)  
Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

Posizione: Titolare di **Borsa di studio post-laurea** erogata dal Dipartimento BIOMORF “Formulazione e preparazione di soluzioni idroalcoliche igienizzanti in forma liquida e gel, per l’igiene delle mani e delle superfici, secondo le indicazioni riportate dall’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e previste dal DPCM del 26 Aprile 2020”; fruizione presso la sezione SASTAS dello stesso Dipartimento.

## Attività didattica

Data: 03 febbraio 2023 – 30 giugno 2023

Sede: Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFaram)

**Attività didattico-integrative** (SSD CHIM) per il mantenimento in corso degli studenti dei CdS triennali e a CU del Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFarAm); profilo CBF04, tutorato specialistico/didattico. Prot. N. 0014203 del 03/02/2023.

Data: aprile 2023

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

**Attività didattica integrativa** (20 ore) nell’ambito del modulo “Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti alimentari non convenzionali [A000584]” del Corso di Studi Magistrale Scienze dell’Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61) [7046], come approvato dal Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche (novembre 2022).

Data: 04 aprile 2022 – 01 ottobre 2022

Sede: Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFaram)

**Attività didattico-integrative** (SSD CHIM) per il mantenimento in corso degli studenti dei CdS triennali e a CU del Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFarAm); profilo CBF04, tutorato specialistico/didattico.

Data: 13 aprile 2022 – 28 aprile 2022

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

**Attività didattica integrativa** (20 ore) nell’ambito del modulo “Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti alimentari non convenzionali [A000584]” del Corso di Studi Magistrale Scienze dell’Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61) [7046], come approvato dal Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche (novembre 2021).

Data: dicembre 2020

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

**Collaborazione** nelle attività di tirocinio previste nel CdS in Scienze gastronomiche: video reperibili sulla piattaforma Moodle UNIME.

Data: gennaio 2020

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

Docenza in qualità di Formatore Alimentarista riconosciuto con D.D.G n. 2307/2019 del 06/11/2019, svolto presso lo spin-off Science4Life s.r.l. del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell’Università degli Studi di Messina.

Data: 01 settembre 2019 – 15 marzo 2021  
Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)  
**Stage formativo** presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento

## Seminari

Data: 07 luglio 2022  
Piattaforme INANOIL per la automazione delle analisi previste dal regolamento CE 2568/91: STIGMASTADIENI

Data: 10 giugno 2022  
Webinar SRA- Analisi di microplastiche per forma e dimensione: Infrarosso Agilent LDIR pirolisi -GC/MS.

Data: 12 maggio 2022  
Webinar SRA- Piattaforme INANOIL per l'automazione delle analisi previste dal regolamento CE 2568/91: ALCHILESTERI e CERE.

Data: 13 gennaio 2022  
Webinar "Pillole di innovazione per il settore oleario e per diffondere la cultura della qualità".

Data: 15 dicembre 2021  
Webinar del GIGA "Nuove frontiere della chimica degli Alimenti".

Data: 14 dicembre 2021  
Webinar "La norma ISO22005;2008 per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari".

Data: 22 giugno 2021  
Convegno Virtuale Agilent per la Spettroscopia Atomica

## Premi e riconoscimenti per l'attività di ricerca

---

**PREMIO miglior poster** votato dai delegati RAFA al Congresso Recent Advances in Food Analysis 6-9 settembre 2022, Praga. "*Bisphenol residues in conventional and unconventional Provolas cheese*", F. Litrenta, A. Bionda, V. Lo Turco, A. G. Potorti, L. Liotta, A. Amato, G. Di Bella.

## Corsi di formazione e aggiornamento

---

Data: marzo 8-9, 2023  
Luogo: Aula Magna del Dipartimento di Scienze Veterinarie (Università di Messina)  
Corso di formazione e di sviluppo professionale continuo "La Protezione degli animali utilizzati a fini scientifici: aspetti normativi ed etici"

## Relatore a convegni di carattere scientifico

---

Data:	settembre 2019
Luogo:	Messina
Titolo del Convegno:	Apertura anno sociale 2019/2020 “Tradizione ed evoluzione guardando al futuro” The international Association of Lions club Messina
Titolo della relazione:	<b>Risultati preliminari di un confronto analitico tra prodotti a base di grano</b>
Data:	novembre 29-30, 2022
Luogo:	Aula Magna Vittorio Ricevuto Dipartimento CHIBIOFARAM - Polo Universitario Papardo
Titolo del Convegno:	5th Edition DoctoChem
Titolo della relazione:	<b>Evaluation of bisphenol analogues in Ragusan provola cheeses</b>
Data:	febbraio 21, 2023
Luogo:	Aula Magna- Università degli Studi di Catania
Titolo del Convegno:	Seminario nell’ambito del Progetto BIOTRAK “Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall’utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo” (Responsabile scientifico Prof. Luigi Liotta).
Titolo della relazione:	<b>Risvolti nutrizionali sulla qualità dei formaggi</b>
Data:	maggio 29-31, 2023
Luogo:	Hotel Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Convegno:	XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
Titolo della relazione:	<b>Preliminary characterization of Sicilian black pig meat according to the geographical area of breeding.</b>
Data:	novembre 29-30, 2023
Luogo:	Aula Magna Vittorio Ricevuto Dipartimento CHIBIOFARAM - Polo Universitario Papardo
Titolo del Convegno:	6th Edition DoctoChem
Titolo della relazione:	<b>Comparison of fresh Sicilian cheeses produced with calf, microbial and vegetable rennet.</b>

## Relatore su invito a convegni di carattere scientifico

Data:	giugno 9-10, 2023
Luogo:	Aula Magna- Università degli Studi di Catania
Titolo del Convegno:	Seminario nell’ambito del Progetto CHEESHAL “Innovazioni Tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera casearia Halal”
Titolo della relazione:	<b>I risvolti sulla qualità dei formaggi</b>

## Organizzazione congressi

---

Data: gennaio 2023- in corso  
Componente della Segreteria Organizzativa del XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Marsala (TP), 29-31 Maggio 2023

## Partecipazione a Progetti di Ricerca

Data: marzo 2021 - luglio 2023  
**Progetto BIOTRAK** “Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall’utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo” (Responsabile scientifico Prof. Luigi Liotta).

Data: settembre 2022 - giugno 2023  
**Progetto CHEESHAL** “Le innovazioni di Prodotto e di Processo per lo sviluppo della filiera lattiero-casearia Halal”

## Partecipazione a gruppi di Ricerca Internazionali

Data: Settembre 2022 - in corso  
Partecipazione alle attività di ricerca della “Research Unit of Analysis and Process Applied to the Environment (APAE), Mahdia, **Monastir University** (Tunisia), coordinata dal Prof. H. Ben Mansour.

## Partecipazione a gruppi di Ricerca Nazionale

Data: gennaio 2022 – maggio 2022  
Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa Giuseppina De Luca dell’Università della Calabria.

Data: gennaio 2022- gennaio 2023  
Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa Cinzia Caggia dell’Università di Catania.

## Coordinamento/partecipazione di/a network nazionali o internazionali di ricerca

Data: ottobre 2023- in corso  
Partecipazione alla **COST ACTION** - BEEkeeping products valorization and biomonitoring for the SAFETY of BEEs and HONEY (BeSafeBeeHoney) (Ref Code: CA22105)

## Capacità e competenze personali

---

Prima lingua: Italiano

Altre lingue: **Inglese**

## Capacità e competenze informatiche

---

Buona conoscenza dei sistemi operativi **Microsoft Windows e Apple Mac OS**. Buona conoscenza dei pacchetti **Microsoft Office**. Buona conoscenza dei software di grafica molecolare **ChemSketch e ChemDraw**. Buona conoscenza del software di elaborazione statistica **SPSS**. Buona conoscenza dei software specifici per strumentazione da laboratorio quali **Chromeleon e Xcalibur** per sistemi Thermo Scientific; **Class VP e LabSolution** per sistemi Shimadzu; **Empower e MassLynx** per sistemi Waters; **Clarity** per sistemi Dani; **ChemStation** per sistemi Agilent.

## Capacità e competenze tecniche

---

**Tecniche cromatografiche** (cromatografia su colonna e strato sottile); **tecniche cromatografiche liquide ad alta prestazione** (HPLC-UV/VIS, HPLC-DAD, HPLC-RF, IEC); **tecniche cromatografiche liquide a alta prestazione accoppiate alla spettrometria di massa** (HPLC-MS, HPLC-MS/MS) e **spettrometria di massa ad alta risoluzione** (UHPLC-ORBITRAP); **tecniche gascromatografiche** (HRGC-ECD, HRGC-NPD, HRGC-FPD, HRGC-FID con SPME); **tecniche gascromatografiche accoppiate alla spettrometria di massa** (HRGC-MS, HRGC-MS/MS); **spettroscopia di emissione atomica a plasma ad accoppiamento induttivo** (ICP-OES); **spettrometria di massa a plasma ad accoppiamento induttivo** (ICP-MS); **analisi statistiche dei dati** (test parametriche non parametriche, analisi fattoriale ed analisi discriminante).

## Data Citation Index

---

Al 24 gennaio 2024, come riportato da Scopus ed ISI Web of Knowledge, possiede un totale di **12** articoli su rivista indicizzata, citati complessivamente **44** volte, con H-Index di **5**.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs. 196 del 30 Giugno 2003.

Messina, 20/03/2024

*In fede*

Attualmente, la produttività scientifica è documentata da 24 **prodotti**: 12 Articoli su Riviste ISI, 1 Abstract in Rivista di Rilevanza Nazionale o Internazionale, 11 Abstract in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale o Internazionale.

### Articolo su riviste ISI

1. Maria Francesca Colella, Rosachiara Antonia Salvino, Martina Gaglianò, Federica Litrenta, Cesare Oliviero Rossi, Adolfo Le Pera, Giuseppina De Luca. **NMR Spectroscopy Applied to the Metabolic Analysis of Natural Extracts of Cannabis sativa.** *Molecules*, (2022), 27, 3509; <https://doi.org/10.3390/molecules27113509>
2. Giuseppa Di Bella, Federica Litrenta, Simone Pino, Alessia Tropea, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco. **Variations in fatty acid composition of Mediterranean anchovies (*Engraulis encrasicolus*) after different cooking methods.** *European Food Research and Technology* 248 (2022) 2285-2290; <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04043-6>
3. Luigi Liotta, Federica Litrenta, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Nava, Arianna Bionda, Giuseppa Di Bella. **Evaluation of Chemical Contaminants in Conventional and Unconventional Ragusana Provola Cheese.** *Foods* (2022) 11, 3817; <https://doi.org/10.3390/foods11233817>
4. Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo, Giovanni Bartolomeo, Rossana Rando, Federica Litrenta, Giovanna Lo Vecchio, Nicola Cicero. **Monitoring the legal compliance and the safety of the trace element profile of light Cannabis sativa L. from different varieties and geographical origin.** *Toxics* (2022) 10, 758; <https://doi.org/10.3390/toxics10120758>
5. Francesco Maria Calabrese, Nunziatina Russo, Giuseppe Celano, Alessandra Pino, Vincenzo Lopreiato, Federica Litrenta, Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta, Maria De Angelis, Cinzia Caggia, Cinzia L. Randazzo. **Effect of olive by products feed supplementation on physicochemical and microbiological profile of Provola cheese.** *Frontiers in Microbiology, section Food Microbiology* (2022) 14:1112328; <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1112328>
6. Abir Massous, Tarik Ouchbani, Vincenzo Lo Turco, Federica Litrenta, Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo, Angela Giorgia Potortì, Giuseppa Di Bella. **Monitoring Moroccan Honeys: Physicochemical Properties and Contamination Pattern.** *Foods* (2023), 12, 969; <https://doi.org/10.3390/foods12050969>
7. Bouthaina Souaf, Nosra Methneni, Asma Beltifa, Vincenzo Lo Turco, Anthony Danioux, Federica Litrenta, Mouncef Sedrati, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Occurrence and seasonal variation of plasticizers in sediments and biota from the coast of Mahdia, Tunisia.** *Environmental Science and Pollution Research* (2023) 30, 48532–48545; <https://doi.org/10.1007/s11356-023-25687-1>
8. Angela Giorgia Potortì, Federica Litrenta, Benedetta Sgrò, Giuseppa Di Bella, Ambrogina Albergamo, Hedi Ben Mansour, Asma Beltifa, Qada Benameur, Vincenzo Lo Turco. **A green sample preparation method for the determination of bisphenols in honeys.** *Green Analytical Chemistry* (2023) 5, 100059; <https://doi.org/10.1016/j.greeac.2023.100059>
9. Giuseppa Di Bella, Miriam Porretti, Mirea Cafarelli, Federica Litrenta, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Monica Xhilari, Caterina Faggio. **Screening of phthalate and non-phthalate plasticizers and bisphenols in Sicilian women's blood.** *Environmental Toxicology and Pharmacology* 100 (2023) 104166; <https://doi.org/10.1016/j.etap.2023.104166>
10. Vincenzo Lo Turco, Federica Litrenta, Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo, Rossana Rando, Giovanni Bartolomeo, Angela Giorgia Potortì, Giuseppa Di Bella. **Effect of Filtration Process on Oxidative Stability and Minor Compounds of the Cold-Pressed Hempseed Oil during Storage.** *Antioxidants* (2023) 12, 1231. <https://doi.org/10.3390/antiox12061231>
11. Miriam Porretti, Federica Impellitteri, Alessia Caferro, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Mariacristina Filice, Sandra Imbrogno, Giuseppa Di Bella, Caterina Faggio. **Assessment of the effects of non-phthalate plasticizer DEHT on the bivalve molluscs *Mytilus galloprovincialis*.** *Chemosphere* 336 (2023) 139273. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2023.139273>
12. Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Nava, **Federica Litrenta\***, Vincenzo Lo Turco, Antonello Santini, Luigi Liotta, Giuseppa Di Bella. **The use of olive cake in the diet of dairy cows improves the mineral elements of Provola cheese.** *Food chemistry* 436 (2024) 137713. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137713>



1. Giuseppa Di Bella, Federica Litrenta, Antonio Macrì, Laura Messina, Vincenzo Nava, Arianna Bionda, Luigi Liotta  
**“Residual biomass from the oil sector as animal feed: preliminary data on chemical and microbiological contamination”** ASPA 24th Congress “Animal Science and Society Concerns” 21-24Settembre, 2021, Padova. Book of Abstract, *Italian Journal of Animal Science*, 20:sup1, 1-236, <https://doi.org/10.1080/1828051X.2021.1968170>  
**(Poster 164)**

1. Luigi Liotta, Fabrizio Nicosia, Federica Litrenta, Vincenzo Lopreiato, Carmelo Cavallo, Rosita La Cava, Marco Scalisi, Cinzia Caggia, Cinzia Randazzo. **Sicilian Canestrato cheese produced with kiwi fruit extract**. Book of abstracts 75° Convegno Sisvet, 2022 15-18 giugno 2022, Lodi. (Pag.396).
2. Federica Litrenta, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Lo Turco, Arianna Bionda, Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta. **Use of kiwifruit extract in the production of sicilian canestrato cheese: nutritional and health attributes**. Book of abstracts 10<sup>th</sup> International Symposium on Recent advances in food analysis. Prague, Czech Republic, September 6–9, 2022. (Poster C12).
3. Federica Litrenta, Arianna Bionda, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, Luigi Liotta, Annalisa Amato, Giuseppa Di Bella. **Bisphenol residues in conventional and unconventional provolas cheese**. Book of abstracts 10<sup>th</sup> International Symposium on Recent advances in food analysis. Prague, Czech Republic, September 6–9, 2022. (Poster F11).
4. Federica Litrenta, Luigi Liotta, Arianna Bionda, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Functional compounds in experimental Provola Ragusan cheese**. Book of abstracts - Proceedings of the 7<sup>th</sup> MS Food Day. Florence, Italy, October 5-7, 2022. (Poster P30).
5. Federica Litrenta, Abir Massous, Tarik Ouchban, Angela Giorgia Potortì, Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella. **Preliminary data of Moroccan honey traceability**. Book of abstracts - Proceedings of the 7<sup>th</sup> MS Food Day. Florence, Italy, October 5-7, 2022. (Poster P55).
6. Federica Litrenta, Luigi Liotta, Vincenzo Lopreiato, Annalisa Amato, Angela Giorgia Potortì, Giuseppa Di Bella. **Effect of olive cake on the mineral profile of Ragusan provola cheese**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 193. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. (Poster P98).
7. Vincenzo Nava, Federica Litrenta, Antonio Cambria, Giovanni Bartolomeo, Rossana Rando, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Evaluation of mercury content in processed meat and fish products of different geographical origins**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 194. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. (Poster P99).
8. Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Michelangelo Leonardi, Angela Giorgia Potortì, Giuseppa Di Bella. **Effect of the filtration technology on the oxidative stability and bioactive compounds of the cold-pressed hempseed oil**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 196. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. (Poster P101).
9. Federica Litrenta, Luigi Liotta, Alessandro Lazzara, Vincenzo Chiofalo, Antonino Iuculano, Giuseppa Di Bella. **Preliminary characterization of sicilian black pig meat according to the geographical area of breeding**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 28. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. (Comunicazione C25).
10. Miriam Porretti, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Caterina Faggio, Giuseppa Di Bella. **Bioaccumulation of deht in mytilus galloprovincialis and potential implications in the nutritional value**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 61. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. (Comunicazione C58).
11. Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, **Federica Litrenta**, Rossana Rando, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Plasticizer contamination of commercial Tunisian essential oils: a preliminary study**. 53<sup>rd</sup> International symposium on essential oils. September 13-16, 2023. Milazzo, Messina. (PA-34)

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs. 196 del 30 Giugno 2003.

Messina, 20/03/2024

In fede