

OLI E GRASSI

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Short note. Insect oils: the composition of oil extracted from Mosca carnaria (Sarcophaga carnaria L.) larva	P. Bondioli, G. Rivolta	RISG 2013, 90 (1), 5-8	
Sul possibile aumento degli alchilesteri negli oli extra vergini di oliva. Nota 2	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2013, 90 (4), 211-217	
Caratterizzazione chimica dell'olio ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di Cannabis sativa L.	P. Rovellini, L. Folegatti, D. Baglio, S. De Cesarei, P. Fusari, S. Venturini, A. Cavalieri	RISG 2013, 90 (3), 153-162	
Determinazione diretta di alcuni metalli negli oli extra vergini mediante assorbimento atomico con fornetto di grafite (GF-AAS)	D. Baglio, L. Folegatti	RISG 2013, 90 (3), 139-152	
Olio e farina da Cannabis sativa L. analisi multiscreening di micotossine, ftalati, idrocarburi policiclici aromatici metalli e fitofarmaci	P. Fusari, P. Rovellini, L. Folegatti, D. Baglio, A. Cavalieri	RISG 2013, 90 (1), 9-19	
Sul possibile aumento degli alchilesteri negli oli extra vergini di oliva. Nota 2	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2013, 90 (4), 211-217	
Determinazione diretta di alcuni metalli negli oli extra vergini mediante assorbimento atomico con fornetto di grafite (GF-AAS)	D. Baglio, L. Folegatti	RISG 2013, 90 (3), 153-162	
Caratterizzazione chimica dell'olio ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di Cannabis sativa L.	P. Rovellini, L. Folegatti, D. Baglio, S. De Cesarei, P. Fusari, S. Venturini, A. Cavalieri	RISG 2013, 90 (3), 139-152	
Olio e farina da Cannabis sativa L. analisi multiscreening di micotossine, ftalati, idrocarburi policiclici aromatici metalli e fitofarmaci	P. Fusari, P. Rovellini, L. Folegatti, D. Baglio, A. Cavalieri	RISG 2013, 90 (1), 9-19	
Short note. Insect oils: the composition of oil extracted from Mosca carnaria (Sarcophaga carnaria L.) larva	P. Bondioli, G. Rivolta	RISG 2013, 90 (1), 5-8	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Indice di Qualità Salutistico Nutrizionale dell'olio extra vergine di oliva novello. Controllo dello stato di ossidazione lipidica e valorizzazione del contenuto in micronutrienti ad alta attività antiossidante nella definizione globale della qualità e nella previsione di stabilità.	P. Rovellini, P. Fusari, S. Venturini	RISG 2012, 89 (4), 221-239	
Sulla determinazione degli alcoli metilico ed etilico negli oli extra vergini di oliva	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2012, 89 (4), 215-220	
Indagine conoscitiva sull'efficacia di differenti parametri per la valutazione del contenuto di burro in prodotti misti	G. Contarini, M. Povolo, L. Folegatti, E. Forte, M. Fusari, A. Gasparoli, M. Mandrioli, M. Molinari, G. De Felici	RISG 2012, 89 (3), 166-176	
Determinazione diretta del fosforo negli oli e grassi vegetali ed animali mediante assorbimento atomico con fornetto di grafite (GF-AAS).	D. Baglio, L. Folegatti	RISG 2012, 89 (3), 152-160	
A bifunctional copper catalyst for the one pot-one step esterification + hydrogenation of tall oil fatty acids.	F. Zaccheria, N. Ravasio, C.E. Chan-Thaw, N. Scotti, P. Bondioli	Topics in Catalysis – Pre-published online 22 June 2012 - DOI 10.1007/s11244-012-9842	
Determination of glyceroltriheptanoate in processed animal by-products by GC-FID	D. Baglio, L. Folegatti	Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2012, 114 (7), 857-863	DOI: 10.1002/ejlt.201100200
Chemical Platform for Evaluation of Pumpkin Seed Oil Genuineness	B. Butinar, M. Bucar-Miklavcic, E. Bester, V. Valencic, P. Rovellini, C. Mariani P. Raspor		Convegno di Novi Sad "CEFOOD 2012", 22-26 Maggio 2012
Standardisation of vegetable oil to be used as oleochemistry feedstock through a selective hydrogenation process.	F. Zaccheria, R. Psaro, N. Ravasio, P. Bondioli		103 rd AOCS Annual Meeting and Expo
Oil production by the marine microalgae Nannochloropsis sp. F&M-M24 and Tetraselmis suecica F&M-M33	P. Bondioli, L. Della Bella, G. Rivolta, G. Chini Zittelli, N. Bassi, L. Rodolfi, D. Casini, M. Prussi, D. Chiaramonti, M.R. Tredici	Bioresource Technology 2012, 134, 567-572	
Standardization of vegetable oil composition to be used as oleochemistry feedstock through a selective hydrogenation process	F. Zaccheria, R. Psaro, N. Ravasio, P. Bondioli	Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2012, 114, 24-30	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Gossipolo in prodotti derivati dal cotone. Determinazione HPLC-MS/MS	P. Fusari, P. Rovellini	RISG 2012, 89 (2), 75-81	
Improved raceway ponds for microalgae production.	M. Prussi, D. Chiaramonti, D. Casini, L. Rodolfi, N. Bassi, F. Bacci, P. Bondioli, L. Della Bella, G. Rivolta, G. Chini Zittelli, M.R. Tredici	Atti 19 th International Symposium on alcohol fuels - Verona 10-14 Ottobre 2011	
Optimisation of the algae production in innovative ponds – The MAMBO project	M. Prussi, D. Chiaramonti, D. Casini, L. Rodolfi, N. Bassi, F. Bacci, P. Bondioli, L. Della Bella, G. Rivolta, G. Chini Zittelli, M.R. Tredici	Atti 19 th European Biomass Conference and Exhibition - Berlino (DE) 6-9 Giugno 2011	
Fatty acids content and carbonylic volatile compounds in cow's milk	P. Rovellini, S. Venturini, P. Fusari, O. Bulgari, A.M. Caroli, C. Gigliotti	RISG 2011, 88 (4), 230-239	
Valutazione analitica di steroli e stanoli nei lipidi idrogenati	A. Gasparoli, M.E. Gaboardi	RISG 2011, 88 (4), 219-229	
Individuazione di oli e grassi interesterificati con metodologie diverse	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2011, 88 (3), 172-181	
Caractérisation de dix variétés d'huile d'olive algérienne: étude du profil en composés phénoliques par HPLC	R. Laribi, F. Lincer, A. Tamendjari, P. Rovellini, S. Venturini, S. Keciri, L. Arrar	RISG 2011, 88 (3), 161-171	
Analisi HPLC-MS dei composti carbonilici volatili nell'olio extra vergine di oliva: correlazione con l'analisi sensoriale	P. Rovellini, P. Zaganelli	RISG 2011, 88 (3), 147-152	
New vitamin E isomers (gamma-tocomonoenol and alpha-tocomonoenol) in seeds, roasted seeds and roasted seed oil from the Slovenian pumpkin variety "Slovenska golica"	B. Butinar, M. Bucar-Miklavcic, C. Mariani, P. Raspor	Food Chemistry 2011, 128 (2, 15 September), 505-512	
Componente acidica e volatile del latte	P. Rovellini, S. Venturini, P. Fusari, C. Gigliotti, O. Bulgari, A. Caroli		Convegno: "Latte e Qualità - Studio di Biomarcatori: i risultati del progetto BIOLAT", Brescia, 15 marzo 2011
Sul possibile aumento degli alchil esteri negli oli extra vergini di oliva	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2011, 88 (1), 3-10	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Elenolic acid in virgin olive oil	P. Rovellini		Poster - 8th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids: Health & Nutrition, Chemistry & Energy, Munich, Germany 21-24 Novembre 2010
Composti carbonilici volatili e acidi grassi coniugati in latte vaccino. Risultati preliminari	P. Rovellini, S. Venturini, P. Fusari, A. Caroli, C. Gigliotti		Poster - VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, 21-24 settembre 2010, Marsala (TP)
Copaiba oleoresin: evaluation of the presence of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs)	W. Gomes Da Silva, N. Cortesi, P. Fusari	BJPS Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences 2010, 46 (3), 597-602	
Individuazione di oli di oliva di categoria inferiore in oli extra vergini di oliva	C. Mariani		Workshop SISSG / Università di Bologna "Evoluzione delle tecniche di raffinazione e qualità delle sostanze grasse alimentari"
Gli alchilesteri	C. Mariani		Convegno Workshop SISSG/Euro Fed Lipid "Passato e futuro dell'analitica delle sostanze grasse", Massa Marittima, (GR), 28-29 ottobre 2010
La classificazione merceologica degli oli naturali	G. Bonardi And E. Patrignani	"Energie Alternative e Rinnovabili" 2010, 61-74	
Considerazioni analitiche sul dosaggio del colesterolo Development of tomato seed oil based tomato products	A. Gasparoli, M.E. Gaboardi S. Porretta, G. Poli, G. Dellapina, V. Moscatelli, L. Palmieri And P. Bondioli	RISG 2010, 87 (3), 177-185 Acta Horticulturae 2009, 823, 209-214	
Nutritional-health quality index evaluation of novel extra virgin olive oils. Note I	P. Rovellini, N. Cortesi, P. Fusari, P. Zaganelli	RISG 2010, 87 (2), 75-83	
Oil production by the marine microalga Nannochloropsis sp. F&M-M-24	P. Bondioli, L. Della Bella, G. Rivolta, D. Casini, M. Prussi, D. Chiaramonti		Poster/paper - 18 th European Conference Biomass and Exhibition: from research to industry and markets. Lione (FR) 3-7 maggio 2010, 538 – 541

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
On-line HPLC-GC-FID for the evaluation of the quality of olive oils through the methyl, ethyl, and wax esters	M. Biedermann, C. Mariani, U. Hofstetter	Poster – Abstract Book “34 th International Symposium on Capillary Chromatography and 7 th GCXGC Symposium”, Riva del Garda, May 30 – June 4, 2010	
Gliceroltriptanoato in sottoprodotti di origine animale. Determinazione HPLC-MS/MS	P. Fusari, S. Venturini, P. Rovellini	RISG 2010, 87 (1), 53-57	
Are Pumpkin Seed Oils From Sloven Market Genuine?	A. Butinar, M. Bučar-Miklavčič, V. Valenčič, P. Rovellini And P. Raspor	Poster - Atti del Congresso 7 th Euro Fed Lipid Congress di Graz	
Liquid Chromatography-Ion-Trap-Esi-Mass Spectrometry In Food Safety Assessment: Phtalates In Vegetable Oils	P. Fusari, P. Rovellini	Atti del Congresso 9° CISETA 2009	
Evolution of biophenolic compounds in virgin olive oil during olive ripening of Algerian cultivars	R. Laribi, P. Rovellini, L. Deflaoui, A. Aidli, S. Mettouchi, L. Arrar, A. Tamendjari	RISG 2009, 86 (3), 151-161	
Determinazione delle masse molecolari di piccoli peptidi ed idrolizzati proteici mediante elettroforesi capillare con la tecnica Dynamic Slewing of SDS-Protein Complexes	B. Cecchetti, S. De Cesarei, M. Cardillo	RISG 2009, 86 (3), 143-149	
Assessment of the Levels of Degradation in Fat Co- and Byproducts for Feed Uses and Their Relationships with Some Lipid Composition Parameters	C. Nuchi, F. Guardiola, R. Bou, P. Bondioli, L. Della Bella, And R. Codony	J. Agric. Food. Chem. 2009, 57 (5), 1952-1959	
Contenuto di idrocarburi policiclici aromatici in oli e grassi vegetali	P. Rovellini, P. Fusari, S. Venturini	RISG 2009, 86 (2), 85-91	
Sulla possibilità di individuazione di grassi idrogenati in margarine e miscele di grassi	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2009, 86 (2), 75-84	
Liquid chromatography-Ion Trap-ESI-mass spectrometry in food safety assessment: phtalates in vegetables oil	P. Fusari, P. Rovellini	RISG 2009, 86 (1), 25-30	
Fingerprint of olive oils from Lazio using a widespread analytical protocol	L. Mannina, M. Gobbino, C. Mariani, G. Bellan, V. Alessandri, D. Capitani S. Di Ferdinando,	RISG 2009, 86 (1), 15-23	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Contenuto di idrocarburi policiclici aromatici in oli di semi: primi risultati	N. Cortesi, P. Fusari, C. Gigliotti		Poster - VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Università degli Studi di Perugia, 23-26 giugno 2008
Effect of membrane filtration on the flavor of virgin olive oil	A. Bottino, G. Capannelli, A. Mattei, P. Rovellini, P. Zunin	Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2008, 110, 1109-1115	
Multivariate analysis of NMR fingerprint of the unsaponifiable fraction of virgin olive oils for authentication purposes	R.M. Alonso-Salces, K. Héberger, M.V. Holland, J.M. Moreno-Rojas, C. Mariani, G. Bellan, F. Reniero And C. Guillou	Food Chemistry 2008.09.061	
Fatty acid methyl and ethyl esters as well as wax esters for evaluating the quality of olive oils	M. Biedermann, A. Bongartz, C. Mariani, K. Grob	Eur Food Res Technol 2008, 228, 65-74	
Mycotoxins in vegetable oils: proposal and single-laboratory validation of a multi residue method	N. Cortesi, P. Fusari, C: Gigliotti	RISG 2008, 85 (3), 157-166	
Pesticides in olive oils. Liquid chromatography – Ion trap – APCI – Mass spectrometry	P. Rovellini	RISG 2008, 85 (3), 143-155	
Caratterizzazione geografica e pedoclimatica di oli di oliva del Lazio mediante spettroscopia NMR ed analisi statistica.	V. Alessandri, M. Gobbino, L. Mannina, A.L. Segre, C. Mariani		Poster - Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso 22-23 maggio 2008
Caracterizacion de la calidad y seguridad de subproductos grasos de la cadena alimentaria para su uso en piensos	R. Codony, F. Guardiola, P. Bondioli, P.C. Dutta, M.T. Rodriguez, H Budzinski, E. Abad, M. Parini, M.D. Baucells, E. Blas	Eurocarne n° 163, 2008, (Enero-Febrero), 1-13	Proyecto Europeo Feeding Fats Safety
Elenolic acid in virgin olive oil: a liquid chromatography-mass spectrometry method	P. Rovellini	RISG 2008, 85 (1), 21-31	
Individuazione di oli di qualità inferiore negli oli extra vergini di oliva	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2008, 85 (1), 3-20	
Origin Control of Virgin Olive Oils: Multivariate Analysis of the 1H-NMR Profiles of the Unsaponifiable Fraction.	R.M. Alonso-Salces, M.V. Holland, J.M. Moreno-Rojas, C. Mariani, G. Bellan, F. Reniero, C. Guillou, K. Héberger		Poster - “3 rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis”, Prague

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Huile de goussi d'origine Béninoise. Caractérisation chimique	G. Uccelli, G. Bellan, C. Mariani	RISG 2007, 84 (3), 157-163	
H-nmr of the unsaponifiable fraction of olive oils for the determination of geographical origin	R.M. Alonso-Salces, J.M. Moreno-Rojas, M.V. Holland, C. Mariani, F. Reniero, C. Guillou, K. Heberger	Book of abstracts - "The 8 th International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science"	Poster- "The 8 th International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in food Science" Nottingham (UK) 16-19 luglio 2006
Limiti di rivelabilità di un olio esterificato in un olio di oliva naturale	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2006, 83 (6), 265-268	
Sulla presenza di ftalati negli oli vegetali	C. Mariani, S. Venturini, K. Grob	RISG 2006, 83 (6), 251-256	
Malonaldehyde contents in vegetable oils and chips. Liquid chromatography-apci-mass spectrometry method	P. Rovellini	RISG 2006, 83 (5), 213-175	
Analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine tramite valutazione organolettica e sistema olfattivo elettronico	F. Camurati, S. Tagliabue, A. Bresciani, G. Sberveglieri, P. Zaganelli	RISG 2006, 83 (5), 205-211	
Considerazioni e rilievi sull'attendibilità di sistemi analitici per l'accertamento di oli di oliva "deodorati" o "termicamente trattati" addizionati ad oli extra vergini di oliva	C. Mariani	RISG 2006, 83 (4), 177-180	Commissione Tecnica – Sottocommissione Oli Vegetali
Indagine quadriennale sulla contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici in oli di oliva e valutazione del contenuto del benzo (a)pirene come indicatore della loro presenza	N. Cortesi, P. Fusari, C. Gigliotti	RISG 2006, 83 (4), 151-156	
The detection of the presence of hazelnut oil in olive by free and esterified sterols	C. Mariani, G. Bellan, E. Lestini, R. Aparicio	Eur. Food. Technol. 2006, 223, 655-661	
Alpha linolenic acid rich oils. Composition of plukenetia volubilis (sacha inchi) oil from Perù	P. Bondioli, L. Della Bella, P. Rettke	RISG 2006, 83 (3), 120-123	
Sull'incremento delle cere negli oli di oliva durante la conservazione	C. Mariani, S. Venturini	RISG 2006, 83 (3), 105-114	
Oli ad alto contenuto di acido linolenico. Problematiche tecnologiche e nutrizionali		RISG 2006, 83 (2), 69-73	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Refining by-products as a source of compounds of high-added value	P. Bondioli	Grasas y Aceites 2006, 57 (1), 1-10	
Definizione di criteri analitici obiettivi per la valutazione della “purezza” di oli d’oliva “Vergini” con specifiche caratteristiche analitiche che non rientrano nei limiti prescritti dalle norme comunitarie	C. Mariani	RISG 2005, 82 (6), 323-327	Commissione Tecnica – Sottocommissione Oli Vegetali
Utilizzo dei sistemi olfattivi elettronici nell’analisi sensoriale. Nota introduttiva	S. Tagliabue, F. Camurati	RISG 2005, 82 (6), 304-307	
Determination of sudan azo dyes: HPLC-APCI-ion trap-ms/ms method	P. Rovellini	RISG 2005, 82 (6), 299-303	
Classification of olive oils using high throughput flow 1h nmr fingerprinting with principal component analysis, linear discriminant analysis and probabilistic neural networks			Paper originally presented at the 9 th International Conference on Chemometrics in Analytical Chemistry, 20-23 september 2004, Lisbon
Illiceità dell’impiego nel controllo analitico della “qualità” e “purezza” di un “olio extra vergine di oliva” di metodiche di analisi non prescritte in merito dalla vigente normativa comunitaria	P. Bondioli	RISG 2005, 82 (5), 257-258	Commissione Tecnica – Sottocommissione Oli Vegetali
Estrazione del DNA da oli di semi oleaginosi per l’identificazione di OGM	M. Cardillo, S. De Cesarei, A. Cecchetti	RISG 2005, 82 (5), 221-227	
Guaranà dell’amazzonia. Determinazione dello stato di ossidazione lipidica e del contenuto di tocoferoli	W. Gomes Da Silva, P. Rovellini	RISG 2005, 82 (4), 185-189	
Progressi nella determinazione degli idrocarburi policiclici aromatici in matrici lipidiche	N. Cortesi, P. Fusari	RISG 2005, 82 (4), 167-172	
A preliminary approach to predictive modelling of extra virgin olive oil stability	B. Zanone, M. Bertuccioli, P. Rovellini, F. Marotta, A. Mattei	J.Sci. Food Agric. 2005, 85, 1492-1498	
Bioactive components in virgin olive oils. Analysis of free pentacyclic triterpenic acids in virgin olive oils by reversed phase high performance liquid chromatography	N. Cortesi	RISG 2005, 82 (3), 129-133	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Messa a punto di un metodo analitico per la determinazione delle masse molecolari di proteine ed idrolizzati proteici mediante elettroforesi capillare con la tecnica “dynamic sieving of sds protein complexes” (DSCE)	M. Cardillo, A. Cecchetti, S. De Cesarei	RISG 2005, 82 (3), 123-128	
From oil seeds to industrial products: present and future oleochemistry	P. Bondioli	J. Synthetic Lubrication 2005, 21-4, January (21) 331-43	
Glicerolo e industria oleochimica	P. Bondioli	Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2004, 106, 822-830 La Chimica e l'Industria - 2004, 86 (marzo), 46-49	
Indice di qualità dell'olio extra vergine di oliva, antiossidanti naturali e stato di ossidazione	P. Rovellini	RISG 2004, 81 (6), 335-341	
From oilseeds to industrial products: present and near future of oleochemistry	P. Bondioli	Italian Journal of Agronomy 2003, 7 (2), 129-135	
Determinazione degli idrocarburi policiclici aromatici: utilizzo di fasi eluenti la matrice lipidica a minor impatto ambientale	N. Cortesi, P. Fusari	RISG 2004, 81 (3), 145-147	
Lo stato ossidativo dell'olio di oliva vergine: effetto degli antiossidanti naturali	N. Cortesi, P. Rovellini	Olivae 2004, 101, 27-33	
The preparation of fatty acid esters by means of catalytic reactions	P. Bondioli	Topics in Catalysis 2004, 27 (1-4), 77-82	
Oxidative status of extra virgin oils: HPLC evaluation	P. Rovellini, N. Cortesi	Ital. J. Food Sci. 2004, 3 (16), 333-342	
Utilizzo della metodica pcr real-time per la quantificazione di ogm in prodotti agro-alimentari	M. Cardillo, S. De Cesarei, A. Cecchetti	RISG 2004, 81 (1), 3-8	
Alcune considerazioni sulle analisi dell'olio	C. Mariani, G. Bellan, A. Gasparoli, M.E. Gaboardi	RISG 2003, 80 (5), 285-295	
Sull'eritrodiolo e uvaolo negli oli di oliva	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2003, 80 (5), 269-277	
Sulla presenza di trigliceridi dimeri in oli vergini di oliva	A. Gasparoli, S. Tagliabue, C. Mariani	RISG 2003, 80 (4), 201-211	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Sviluppo e valutazione di metodiche analitiche atte ad evidenziare aggiunte fraudolente di olio di nocciola all'olio di oliva	C. Mariani	RISG 2003, 80 (2), 113-114	Progetto finanziato dalla Comunità Europea – prog. n° GRD1-2000-2501
Riconoscimento dei difetti negli oli vergini di oliva: confronto fra panel test e sistemi olfattivi artificiali	Camurati, G. Cristofanilli, M. Bonadonna, E. Colle, E. Dalcanale	RISG 2003, 80 (2), 65-70	
Sulla struttura degli esteri lineari presenti nella frazione apolare dell'olio di soia	C. Mariani, S. Venturini	RISG 2003, 80 (1), 1-6	
Composti carbonilici volatili nell'aroma dell'olio vergine di oliva	P. Rovellini, N. Cortesi, A. Mattei, F. Marotta	RISG 2002, 79 (12), 429-438	
Lipid oxidation and antioxidants in virgin olive oils	P. Rovellini, N. Cortesi	RISG 2002, 79 (11), 389-390	
Estrazione del dna da varie matrici alimentari per l'identificazione di OGM	M. Cardillo, S. De Cesarei, A. Cecchetti	RISG 2002, 79 (11), 381-388	
A-tocopherol oxidation products	P. Rovellini, N. Cortesi	RISG 2002, 79 (10), 335-341	
Dosaggio dei biofenoli degli oli vergini di oliva: idrossitirosolo e tirosolo, agliconi secoiridoidi, acidi secoiridoidi, lignani e flavonoidi	N. Cortesi, P. Rovellini, P. Fusari	RISG 2002, 79 (5), 145-150	
Sulla struttura delle cere degli oli di oliva	C. Mariani, S. Venturini	RISG 2002, 79 (3), 49-57	
Sulla preparazione degli esteri metilici degli acidi grassi a scopo analitico	P. Bondioli, L. Della Bella	RISG 2002, 79 (1-2), 15-20	
Liquid chromatography-mass spectrometry in the study of oleuropein and ligstroside aglycons in virgin olive oil: aldehydic, dialdehydic forms and their oxidized products	P. Rovellini, N. Cortesi	RISG 2002, 79 (1-2), 1-14	
Sulla struttura della frazione cerosa degli oli di girasole	C. Mariani, G. Bellan	RISG 2001, 78 (7-8), 395-402	
Idrocarburi policiclici aromatici: determinazione quantitativa in matrici lipidiche	N. Cortesi, P. Fusari, P. Rovellini	RISG 2001, 78 (2), 75-83	
Su alcuni componenti minori inusuali dell'olio di nocciola e di oliva. Loro possibile utilizzo	C. Mariani, G. Bellan, G. Morchio, A. Pellegrino	RISG 2001, 78 (1), 3-16	
Considerazioni sulla biosintesi degli acidi grassi	M. Cortesi, E. Fedeli	RISG 2000, 77 (6), 461-468	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Indagine analitica relativa a "Sardine in olio di oliva". Nota 2	A. Gasparoli, S. Tagliabue, C. Mariani, S. Venturini, M. Gilman, R. Costanzo, C. Benazzi	RISG 2000, 77 (5), 417-423	
Indagine analitica relativa a "Sardine di olio di oliva". Nota 1	A. Gasparoli, S. Tagliabue, C. Mariani, S. Venturini, M. Gilman, R. Costanzo, C. Benazzi	RISG 2000, 77 (4), 371-388	
Considerazioni preliminari relative agli oli lampanti deodorati	C. Mariani, S. Venturini, A. Gasparoli, S. Tagliabue, P. Bondioli	RISG 2000, 77 (2), 49-59	
Il guaranaà dei saterè mawè dell'amazzonia brasiliana. Nota 1: caratterizzazioni chimiche e fisiche	W. Gomes Da Silva, N. Cortesi, P. Rovellini	RISG 2000, 77 (1), 31-36	
L'elettroforesi capillare	M. Cardillo, O. Cozzoli	RISG 1999, 76 (7-8), 327-330	
I componenti minori liberi ed esterificati dell'olio di oliva e dell'olio di nocciola: loro possibile utilizzo nell'individuazione di commistioni. Nota 3	C. Mariani, G. Bellan, G. Morchio, A. Pellegrino	RISG 1999, 76 (7-8), 297-305	
Analisi dei trigliceridi nell'individuazione della genuinità degli oli di oliva	E. Fedeli	RISG 1999, 76 (6), 245-247	
Sulla possibilità di rivelare contaminazioni del trimetilopropano oleato con olio vegetale	P. Bondioli, S. Berardi	RISG 1999, 76 (5), 225-228	
Sulla possibilità di individuare l'olio di nocciola nell'olio di oliva. Nota 2	G. Morchio, A. Pellegrino, C. Mariani, G. Bellan	RISG 1999, 76 (3), 115-127	
The oxidative status of fatty substances: a proposal for a new quantitative analytical method. Note II	P. Rovellini, N. Cortesi, E. Fedeli	RISG 1999, 76 (3), 109-114	
Esperienze di contemporanea estrazione dell'olio e di etossificazione della farina del seme di crambe abyssinica	P. Bondioli, M. Sala, S. Berardi, L. Lazzeri, R. Iori	RISG 1999, 76 (2), 81-85	Lavoro realizzato nell'ambito del progetto di ricerca sulle colture industriali (PRISCA), del Ministero per le Politiche Agricole
Componenti minori liberi ed esterificati dell'olio di oliva e dell'olio di nocciola: loro possibile utilizzo nell'individuazione di commistioni. Nota 1	C. Mariani, G. Bellan, G. Morchio, A. Pellegrino	RISG 1999, 76 (2), 59-67	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Oli di semi di spremitura. Sviluppi normativi e ricadute sulla tecnologia	P. Bondioli, S. Berardi, C. Mariani, M. Sala, S. Venturini	RISG 1999, 76 (1), 1-9	
Identification of three intermediates compounds in the biosynthesis of secoiridoids as oleoside-type in different anatomic parts of olea europea L. by HPLC-electrospray-mass spectrometry	P. Rovellini, N. Cortesi	RISG 1998, 75 (12), 543-550	
Amaranth seed: le potenzialità	M. Sala, S. Berardi, P. Bondioli	RISG 1998, 75 (11), 503-506	
L'analisi trigliceridica mediante hplc nell'individuazione di commistioni di oli di seme ad alto contenuto in oleico con oli di oliva	E. Fedeli, N. Cortesi, P. Rovellini	RISG 1998, 75 (11), 483-489	
Usi industriali delle sostanze grasse di origine vegetale*	P. Bondioli, L. Lazzeri, S. Palmieri	RISG 1998, 75 (8-9), 399-403	Convegno "Oleaginose ad uso non alimentare" - Roma, 12 marzo 1998
The pulp of pindarea fastuosa (palmaceae) fatty acid and sterol composition	M.N. Oliveira, E. Fedeli, R. Baruffaldi	RISG 1998, 75 (7), 345-347	
Hamburger di carni avicole disossate meccanicamente nota 2: effetto protettivo ed antiossidante dei tessuti di carota e spinacio durante la conservazione allo stato congelato	F. Pizzocaro, E. Senesi, P. Veronese, A. Gasparoli	Industrie Alimentari 1998, 37 (giugno), 710-720	
Cold on column or pvt analysis of triglycerides and sterol esters	A. Trisciani, F. Munari, F. Guidugli and C. Mariani	Atti su cd-rom del "20 th International Symposium on Capillary Chromatography", Riva del Garda, 26-29 maggio 1998, pag. 1-11	
Caratterizzazione analitica del glicerolo. Considerazioni sperimentali	M. Sala, P. Bondioli	RISG 1998, 75 (6), 305-308	
Sulla presenza di eritrodiole esterificato negli oli di oliva	C. Mariani, G. Bellan, S. Venturini, A. Gasparoli	RISG 1998, 75 (6), 279-286	
Profilo ossidativo e struttura chimica dei prodotti di ossidazione dei trigliceridi mediante HPLC-ES-MS	P. Rovellini, N. Cortesi, E. Fedeli	RISG 1998, 75 (2), 57-70	
Sulla presenza di ergosterolo negli oli di oliva	C. Mariani	RISG 1998, 75 (1), 3-10	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Native crambe abyssinica oil and its derivatives as renewable lubricants: an approach to improve its quality by chemical and biotechnological processes	P. Bondioli, L. Folegatti, L. Lazzeri, S. Palmieri	Industrial Crops and Products 1998, 7, 231-238	
Sulla presenza dei derivati dei tocoferoli negli oli vegetali	C. Mariani, G. Bellan	RISG 1997, 74 (12), 545-557	
Individuazione dell'olio di girasole ad alto oleico desterolato nell'olio di oliva. Nota 2	C. Mariani, S. Venturini	RISG 1997, 74 (11), 489-500	
The role of the different anatomic parts of the drupe on the chemical composition of olive oil	N. Cortesi, P. Fiorino, P. Rovellini	RISG 1997, 74 (9), 391-393	3 rd International Symposium on Olive Growing, Chania (Greece) september 21-26, 1997
Olives, olive oils and the mediterranean diet	H. K. Mangold, E. Fedeli	RISG 1997, 74 (8), 349-352	
Sperimentazione interlaboratorio sull'analisi gascromatografica degli ioduri alchilici derivati da alcoli etossilati	O. Cozzoli, C. Ruffo, G. Carrer, F. Pincioli, E. Faccetti, L. Valtorta, P. Mondani, L. Sedea	RISG 1997, 74 (8), 343-348	Attività della Commissione Tecnica - Sottocommissione Detergenti e Tensioattivi
La nocciola brasiliana (Bertholletia Excelsa h.b.k., famiglia delle lecythidaceae). Nota 2 - I lipidi - Studi sulla composizione chimica	W. Gomes Da Silva, N. Cortesi, P. Rovellini	RISG 1997, 74 (7), 311-314	Studio eseguito nell'ambito del programma di ricerca scientifica tra SSOG, Italia e Fundação Para a Conservação da Biodiversidade da Amazonia (FCBA) Brasile.
Analysis of flavonoids from olea europaea by HPLC-UV and HPLC-electrospray-ms	P. Rovellini, N. Cortesi, E. Fedeli	RISG 1997, 74 (7), 273-279	
Individuazione dell'olio di girasole in quello di cartamo	C. Mariani, G. Bellan	RISG 1997, 74 (6), 225-230	
Ossidazione dei lipidi. Nota 1	P. Rovellini, N. Cortesi, E. Fedeli	RISG 1997, 74 (5), 181-189	
Tocoferoli e tocotrienoli in oli e grassi vegetali mediante HPLC	P. Rovellini, M. Azzolini, N. Cortesi	RISG 1997, 74 (1), 1-5	
Sulla presenza di tocoferoli, deidrotocoferoli, tocodienoli, tocotrienoli negli oli vegetali	C. Mariani, G. Bellan	RISG 1996, 73 (12), 533-543	
Sull'aumento delle cere durante la conservazione degli oli di oliva	C. Mariani, S. Venturini	RISG 1996, 73 (11), 489-489	
Detection of desterolized sunflower oil in olive oil through isomerized Δ^7-sterols	M. Biedermann, K. Grob, C. Mariani, J. P. Schmidt	Z Lebensm Unters Forsch 1996, 202, 199-204	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
La cromatografia liquida nell'analisi dei lipidi. Controllo della genuinità, indagine sulla qualità	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1996, 73 (9), 397-398	
Squalano: differenziazione tra origine vegetale e origine animale	A. Gasparoli, C. Mariani, M.G. Fedrigucci	RISG 1996, 73 (7), 293-300	
La nocciola brasiliana (Bertholletia Excelsa h. B. K.) Famiglia delle lecythidaceae. Nota 1 - Le proteine. Studi nutrizionali	W. Gomes Da Silva, M. Cardillo, E. Fedeli	RISG 1996, 73 (6), 267-270	
Proposta di un nuovo metodo di purificazione della frazione monogliceridica proveniente dalla reazione enzimatica della lipasi sui triacilgliceroli. Nota 1	P. Rovellini, N. Cortesi, E. Fedeli	RISG 1996, 73 (6), 241-243	
Caratterizzazione chimica del seme di zapote (Lucuma mammosa)	P. Bondioli, L. Folegatti	RISG 1996, 73 (5), 229-230	
Alcune considerazioni sull'analisi degli idrocarburi steroidei di neoformazione	C. Mariani, K. Grob	RISG 1996, 73 (2), 49-54	
L'effetto del blanching sulla carota. Nota 1 - Studio della stabilità dei lipidi durante la conservazione allo stato congelato	F. Pizzocaro, E. Senesi, O. Querro, A. Gasparoli	Industrie Alimentari 1995, 34 (dicembre) 1265-1272	
Adulterated olive oils from the swiss market 1993-1995	K. Grob, M. Bronz, M. Biedermann, B. Grolimund, U. Boderius, H. P. Neukom, M. Brunner, R. Etter, A. Giuffre', C. Mariani	RISG 1995, 72 (12), 525-528	
Individuazione dell'olio di girasole alto oleico desterolato nell'olio d'oliva	C. Mariani, S. Venturini, K. Grob	RISG 1995, 72 (11), 473-482	
Il processo di frittura e la componente amminoacidica degli alimenti	A. Gasparoli, E. Fedeli, L. Giovanessi, F. Guidugli	RISG 1995, 72 (10), 433-442	
On-line LC-UV-GC-FID for the determination of Δ^7 - and Δ^8 (14) -sterols and its application for the detection of adulterated olive oils	M. Biedermann, K. Grob, C. Mariani	RISG 1995, 72 (8), 339-344	
Dosaggio dei componenti minori polari (CMP) in oli vergini di oliva	N. Cortesi, M. Azzolini, P. Rovellini	RISG 1995, 72 (8), 333-337	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Effetto del trattamento termico sull'attività antiossidante dei succhi di specie vegetali eduli	F. Pizzocaro, G. Carletti, A. Gasparoli, A. Ambrogi	RISG 1995, 72 (7), 289-297	
Antioxidant properties of minor polar components of olive oil on the oxidative processes of cholesterol in human LDL	B. Berra, D. Caruso, N. Cortesi, E. Fedeli, M. F. Rasetti, G. Galli	RISG 1995, 72 (7), 285-288	
I componenti minori polari degli oli vergini di oliva: ipotesi di struttura mediante LC-MS	N. Cortesi, M. Azzolini, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1995, 72 (6), 241-251	
Analisi di composti naturali ad alto peso molecolare in GC-MS con il sistema d'iniezione on-column a freddo ed alta temperatura della camera colonne	C. Mariani, F. Guidugli, F. Munari		2° Congresso Nazionale Chimica degli Alimenti - Giardini Naxos (Messina), 23-27 maggio 1995
Proposta di un metodo analitico per la determinazione della composizione acidica dell'olio di ricino	A. Gasparoli, L. Giovanessi	RISG 1995, 72 (5), 207-209	
Considerazioni sull'analisi degli esteri metilici destinati alla combustione	C. Mariani, G. Bellan	RISG 1995, 72 (4), 149-152	
Sulla complessità della frazione sterolica delle sostanze grasse. Separazione del campesterolo in due epimeri	C. Mariani, G. Bellan, K. Grob	RISG 1995, 72 (3), 97-104	
Study of attalea sp seed oil. Note 2	M. N. Oliveira, R. Baruffaldi, E. Fedeli	RISG 1995, 72 (2), 83-86	Cngresso "Lipidi Alimentari", San Remo, 1994
Composition of the sterol dehydration products in refined olive oil	K. Grob, M. Biedermann, M. Bronz, C. Mariani	RISG 1995, 72 (2), 49-54	
Effetto di trattamenti antiossidanti sui componenti insaturi della buccia di mele starking in relazione alla comparsa del riscaldamento	F. Pizzocaro, A. Gasparoli, M. Grassi, R. Aggujaro	Atti II Giornate Scientifiche S.O.I. - S. Benedetto del Tronto 22-24 giugno 1994, pag. 453-454	
Sensibilità all'ossidazione dell'olio di soia in contenitori di vetro di differente colore	M. N. Oliveira, R. Baruffaldi, L. Piergiorganni, A. Gasparoli	Atti del Workshop "Imballaggio funzionale per una migliore qualità degli alimenti confezionati" Milano, 3-4 febbraio 1994, pag. 213-218	
Detection of refined animal and vegetable fats in adulteration of pure milkfat	C. Mariani, S. Venturini, E. Fedeli, G. Contarini	JAOCS 1994, 71 (12), 1381-1384	
Cromatografia liquida ad alta risoluzione dei derivati benzilici degli acidi grassi e dei loro isomeri. Nota 2	N. Cortesi, P. Rovellini	RISG 1994, 71 (12), 581-586	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Determinazione del contenuto di tonno nelle salse tonnate nel controllo di produzione	M. Cardillo, O. Cozzoli, C. Benazzi	RISG 1994, 71 (10), 519-525	
LC-GC methods for the determination of adulterated edible oils and fats	K. Grob, C. Mariani	Developments in the analysis of lipids, 1994, pag. 73-81, ed. J.h.P. Tyman and M.H. Gordon, the Royal Society of Chemistry	
Automatic characterisation of edible oil using a single on line LC-GC configuration	A. Trisciani, C. Mariani	Atti: "16 th Int. Symposium on Capillary Chromatography" Riva del Garda, 27-30 settembre 1994, Vol. II, edit. P. Sandra e G. Devos, ediz. A. Hvetig Verlag Heidelberg, pag. 1459-1466, 1994	
Advantages of high oven temperature cold on-column injection for shortening the analysis time of heavy compounds in GC-MS	C. Mariani, F. Guidugli, F. Munari	Atti: "16 th int. Symposium on Capillary Chromatography" Riva del Garda, 27-30 settembre 1994, Vol. II, edit. P. Sandra e G. Devos, ediz. A. Hvetig Verlag Heidelberg, pag. 1459-1466, 1994	
Caratterizzazione analitica di esteri sintetici	A. Gasparoli, C. Mariani, E. Fedeli	RISG 1994, 71 (9), 451-457	
Oli di semi ottenuti per spremitura a freddo: caratteristiche del mercato e prospettive di sviluppo	P. Bondioli, A. Lanzani, N. Cortesi, E. Fedeli, A. Volpini	RISG 1994, 71 (8), 381-390	Poster al convegno "Lipidi Alimentari", Sanremo 17-18 marzo 1994
Determinazione colorimetrica dell'idrossiprolina	M. Cardillo, M. N. Oliveira	RISG 1994, 71 (7), 369-371	
A new short-path distillation system applied to the reduction of cholesterol in butter and lard	A. Lanzani, P. Bondioli, C. Mariani, L. Folegatti, S. Venturini, E. Fedeli, P. Barreteau	JAOCS 1994, 71 (6), 609-614	
I lipidi questi ignoti	E. Fedeli, N. Cortesi	RISG 1994, 71 (1), 1-2	
Determinazione degli acidi grassi trans insaturi negli oli non idrogenati mediante gascromatografia su colonna capillare. Risultati di una sperimentazione interlaboratorio	M. Amelio, G. Amelotti, O. Cozzoli, A. Faraone, C. Mariani, A. Mattei, S. Marzo, G. Morchio, A. Serani, M. Spinetti, E. Tiscornia	RISG 1993, 70 (11), 561-566	Attività della Commissione Tecnica - Sottocommissione Oli Vegetali

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Ottenimento di frazioni arricchite in caroteni per distillazione molecolare degli etil esteri dell'olio di palma grezzo	A. Lanzani, P. Bondioli, L. Folegatti, E. Fedeli, P. Barretteau	RISG 1993, 70 (11), 523-536	
Calcium soaps and free fatty acids in dairy cow nutrition: effects on milk yeld and quality	G. Savoini, F. Polidori, V. Dell'orto, A. Lanzani, P. Bondioli, C. Mariani, E. Fedeli, P. Toppino, G. Contarini	RISG 1993, 70 (9), 427-431	
Qualità, provenienza e tecnologia degli oli di oliva vergini Analisis of lipids by on-line coupled liquid chromatography-gas chromatography	E. Fedeli, N. Cortesi K. Grob, C. Mariani, M. Lanfranchi, A. Artho, M. Biedermann	RISG 1993, 70 (9), 419-426 CRC Handbook of Chromatography 1993, 71	
Impiego di sanse di olive «integrate» nell'alimentazione della pecora da latte: effetti sulle produzioni quali-quantitative di latte	A. Lanzani, P. Bondioli, L. Folegatti, E. Fedeli, V. Bontempo, V. Chiofalo, G. Panichi, V. Dell'orto	RISG 1993, 70 (8), 375-383	
Saponificazione e neutralizzazione continua di grassi, acidi grassi e sottoprodotti della raffinazione di oli e grassi	E. Fedeli	RISG 1993, 70 (8), 371-374	
Squalene recovery from olive oil deodorizer distillates	P. Bondioli, C. Mariani, A. Lanzani, E. Fedeli, A. Muller	JAOCS 1993, 70 (8), 763-766	
Valutazione di idrocarburi di neoformazione e componenti minori liberi ed esterificati nelle varie classi di oli di oliva	C. Mariani, S. Venturini, E. Fedeli	RISG 1993, 70 (7), 321-327	
Study of the seed oil of Attalea Sp. Note 1	M. N. Oliveira, R. Baruffaldi, E. Fedeli	RISG 1993, 70 (6), 299-301	
Strutto vergine e strutto raffinato: loro differenziazione analitica	C. Mariani, A. Gasparoli, S. Venturini, E. Fedeli	RISG 1993, 70 (6), 275-278	
Fatty acid calcium soap in animal feeding. In vitro behaviour and technological/practical consideration	P. Bondioli, L. Folegatti, A. Lanzani, E. Fedeli, G. Savoini, V. Dell'Orto	RISG 1993, 70 (6), 271-274	Work carried out with a CNR contribution within the sphere of p.f. IPRA, subproject 1, publication 2136. Reprint in english language of the paper "Sali di calcio degli acidi grassi in alimentazione animale", published by the same authors in RISG 1989, 66 (3), 129
On-line lc-gc for the analysis of the minor components in edible oils and fats - the direct method involving silylationa	A. Artho, K. Grob, C. Mariani	Fat Science Technology 1993, 95 (5), 176-180	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Influenza dei parametri tecnologici sulla qualità degli oli vergini di oliva nella pratica industriale. Nota 2	A. Lanzani, P. Bondioli, C. Mariani, L. Folegatti, E. Fedeli	RISG 1993, 70 (5), 233-232	
Transterification and on-line LC.GC for determining the sum of free and esterified sterols in edible oils and fats	M. Biedermann, K. Gorb, C. Mariani	Fat Science Technology, 1993, 95 (4), 127-133	
Linee guida per la taratura dei gascromatografi	C. Mariani		Commissione "Taratura della strumentazione analitica chimica" Unichim, Milano, 16-17 febbraio 1993, pag. 1/8
Cromatografia liquida di alta prestazione (HPLC) nell'analisi dell'olio di oliva	N. Cortesi	Olivae 1993, 45 (febbraio), 40-42	Speciale Toronto
La gascromatografia nell'analisi dell'olio di oliva	C. Mariani, E. Fedeli	Olivae 1993, 45 (febbraio), 34-39	Speciale Toronto
Tecnologia dell'olio di oliva	E. Fedeli	Olivae 1993, 45 (febbraio), 20-23	Speciale Toronto
La valutazione organolettica degli oli vergini di oliva	E. Fedeli	RISG 1993, 70 (2), 81-85	
Quality in fats and oils production	A. Lanzani, P. Bondioli, E. Fedeli	RISG 1993, 70 (1), 1-6	International Meeting on Fats and Oils Technology, Campinas State University, Brazil, 1991
Determination of raffination of edible oils and fats by olefinic degradation products of sterols and squalene, using coupled LC-GC	K. Grob, A. Artho, C. Mariani	Fat science technology 1992, 94 (10), 394-400	
Determinazione degli acidi trans insaturi nelle margarine mediante gascromatografia su colonna impaccata. Risultati di una sperimentazione interlaboratorio	O. Cozzoli, C. Mariani, F. Camurati, E. Fedeli, A. Strocchi, S. Baragli, P. Gamba, L. Giro, S. Marzo, L. Motta	RISG 1992, 69 (11), 575-583	Attività della Commissione Tecnica - Sottocommissione Grassi Vegetali ed Animali
Studio dell'attività antiossidante del tessuto di ortaggi freschi	F. Pizzocaro, A. Gasparoli, E. Fedeli, A. Ambrogi	RISG 1992, 69 (11), 555-562	
Individuazione di oli di oliva rettificati trattati con anidride maleica mediante LC-GC on line	C. Mariani, E. Fedeli, K. Grob, M. Biedermann	RISG 1992, 69, (11) 535-539	
Determinazione del contenuto di trilinoleina negli oli di sansa grezzi	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1992, 69 (11), 531-534	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Determinazione del numero di perossidi nella margarina. Sperimentazione interlaboratorio	O. Cozzoli, F. Camurati, G. Amelotti, A. Bocca, M. Di Pasquale, G. Carelli, D. Grieco, M. Ponzetto, M. Sanfilippo, F. Stanga, G. Uccelli, T. Zelinotti	RISG 1992, 69 (10), 517-520	Attività della Commissione Tecnica - Sottocommissione Grassi Vegetali ed Animali
Vegetable oil derivatives as diesel fuel substitutes. Analytical aspects. Note 3 - Determination of methanol	P. Bondioli, C. Mariani, E. Fedeli, A.M. Gomez, S. Veronese	RISG 1992, 69 (9), 467-469	
Indagine sull'ossidabilità dei lipidi della carne di pollo	A. Gasparoli, E. Fedeli, F. Pizzocaro, C. Andreasi Goffre'	RISG 1992, 69 (9), 449-452	
Integrazione della dieta per bovine da latte con solfato di zinco e con sali di zinco degli acidi grassi	E. Salimei, G. Savoini, A. Baldi, A. Lanzani, P. Bondioli, L. Degano, V. Dell'Orto	Atti della Società Italiana di Buiatria Vol. XXII, pag. 399-407	Jesolo (VE) 18-20 maggio 1990
Quality in fats and oils production	A. Lanzani, P. Bondioli, E. Fedeli	Atti: "International meeting on fats and oils technology" Symposium and Exhibition 1991 - ed. D. Barrera-Arellano Iireny Guaraldo Gonçalves, Unicamp-GZT, pag. 123-128	
Relazioni fra cultivars, sistemi di estrazione e di conservazione nel contesto di una definizione non convenzionale di qualità	E. Fedeli	Atti del convegno Assitol Oliva, Venezia 6-7 giugno 1991	
Valutazione delle variazioni indotte dalla decolorazione sui principali componenti minori liberi esterificati dell'olio d'oliva	C. Mariani, S. Venturini, P. Bondioli, E. Fedeli, K. Grob	RISG 1992, 69 (8), 393-399	
La qualità delle sostanze grasse. Nota 2 - Rapporto fra qualità e concentrazione della frazione digliceridica	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1992, 69 (6), 305-377	
Lampante olive oil refining with supercritical carbon dioxide	P. Bondioli, C. Mariani, A. Lanzani, E. Fedeli, A. Mossa, A. Muller	JAOCS 1992, 69 (5), 477-480	
Vegetable oil derivatives as diesel fuel substitutes. Analytical aspects. Note 2 - Determination of free glycerol	P. Bondioli, C. Mariani, A. Lanzani, E. Fedeli, S. Veronese	RISG 1992, 69 (1), 7-9	
Valutazione globale di qualità di oli e grassi. Nota 1 - Studio della componente trigliceridica	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1992, 69 (1), 1-6	Convegno "La qualità degli oli edibili. Lipochimica e materie prime seconde" Napoli 25-26 novembre 1991

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Oli vegetali e industria	E. Fedeli	Agricoltura delle Venezie XIV 1991, 8-9, 423-434	
A wet process technology applied to jojoba seed to obtain oil and detoxified protein meal	A. Lanzani, P. Bondioli, A. Brillo, M. Cardillo, E. Fedeli, A. Ponzetti, G. Pieralisi	JAOCS 1991, 68 (10), 772-774	
Determinazione quantitativa di glicerofosforil etanolamina (GFE) e di glicerofosforil serina (GFS) mediante cromatografia a scambio ionico	M. Cardillo	RISG 1991, 68 (12), 623-630	
Significatività del dato spettrofotometrico a 268 nm in relazione alla conservazione alla luce di oli vergini di oliva	A. Gasparoli, F. Taormina, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (12), 615-622	
Impiego della lipossigenasi di soia insolubilizzata per preparare idroperossidi dell'acido linoleico	M. Cardillo, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (11), 573-577	
Valutazione della shelf-life degli oli vergini di oliva. Nota 3 - Indici spettrofotometrici e analisi HPLC	A. Gasparoli, E. Fedeli	RISG 1991, 68, (11), 565-572	
Edible fats and oils	E. Fedeli, G. Testolin	The Mediterranean Diets in Health and Disease, ed. Gene A. Spiller, Avi Book N.Y. 1991, 125-134	
Determinazione del grado di decarbossidazione del liquido di guscio di anacardio	P. Bondioli, L. Folegatti, A. Lanzani, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (10), 555-557	
Vegetables oil derivatives as diesel fuel substitutes. Analytical aspects. Note 1 - Determination of methyl esters, mono-, di- and triglycerides	C. Mariani, P. Bondioli, S. Venturini, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (10), 549-551	Comunicazioni brevi
Impiego della cromatografia liquida ad alta risoluzione per analisi dei trigliceridi negli oli. Risultati di una sperimentazione interlaboratorio	O. Cozzoli, N. Cortesi, C. Gigliotti, A. Bocca, A. Mattei, G. Berti, G. Pierattini, M. Amelio, E. Sarti, E. Tiscornia	RISG 1991, 68 (10), 543-548	Attività della Commissione Tecnica - Sottocommissione «Oli Vegetali
Analisi HPLC degli esteri benzilici degli acidi grassi. Nota preliminare	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (10), 511-512	
Sulla formazione di acidi grassi trans nel processo di raffinazione dell'olio d'oliva lampante	C. Mariani, P. Bondioli, S. Venturini, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (9), 455-459	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Studio dei parametri operativi di processi industriali mediante sistema computerizzato. Nota 4 - Calcolo delle forme gliceridriche di equilibrio della reazione di interesterificazione su sostanze grasse	P. Bondioli, A. Lanzani, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (8), 401-404	
Individuazione di oli di semi a basso contenuto di steroli in oli di oliva. Nota 2	C. Mariani, S. Venturini, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (6), 283-286	
Interazione lipide-alimento durante il processo di frittura Valutazione dei componenti minori liberi ed esterificati nelle sostanze grasse	A. Gasparoli, E. Fedeli, M. Masotti C. Mariani, E. Fedeli, K. Grob	RISG 1991, 68 (5), 243-250 RISG 1991, 68 (5), 233-250	
Gekoppelte Ic-gc für die Analyse von Olivenölen	K. Grob, A. Atho, C. Mariani	Fat Sci. Technology 1991, 93 (April), 494-500	
Indagine sulle variazioni dei componenti minori liberi ed esterificati di oli ottenuti da olive in funzione della maturazione e dello stoccaggio	C. Mariani, E. Fedeli, K. Grob, A. Artho	RISG 1991, 68 (4), 179-187	
Gli steroli delle specie arabica e robusta del caffè	C. Mariani, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (1), 111-115	
Bramante in Milan: the cascina Pozzobonelli. Technical examination and restoration	G. Alessandrini, R. Bonecchi, R. Bugini, E. Fedeli, S. Ponticelli, G. Rossi and L. Toniolo	Studies in Conservation 1989, 34, 53-66	
Deigestione anaerobica degli affluenti liquidi. Nota 1: particolarità, prospettive e campi di impiego nell'industria delle sostanze grasse	P. Bondioli, A. Lanzani, E. Fedeli	RISG 1991, 68 (1), 1-4	
Evaluation of olive oils through the fatty alcohols, the sterols and their esters by coupled LC-GC	K. Grob, M. Lanfranchi, C. Mariani	JAOCS 1990, 67 (10), 626-634	
Un procedimento di estrazione per via umida degli oli vegetali: considerazioni tecniche, stime economiche e comparazioni con le tecnologie convenzionali	A. Lanzani	RISG 1990, 67 (12), 627-633	Seminario per il corso «Industrie Alimentari II», Laurea in Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Università degli Studi di Milano
Individuazione di oli di semi a basso contenuto di steroli in oli di oliva. Nota 1	C. Mariani, S. Venturini, E. Fedeli	RISG 1990, 67 (12), 611-616	
L'influenza dei parametri tecnologici sulla qualità degli oli vergini di oliva nella pratica industriale. Nota 1	A. Lanzani, P. Bondioli, O. Cozzoli, L. Folegatti, E. Fedeli	RISG 1990, 67 (11), 559-576	

TITOLO	AUTORI	RIVISTA	NOTE
Applicazioni chemiometriche allo studio delle correlazioni tra valutazioni sensoriali e dati chimico-fisici di oli extra vergini di oliva	R. Todeschini, A. Velata, O. Cozzoli, E. Fedeli, A. Dagheta	RISG 1990, 67 (11), 553-558	
Significance of minor components of milk fat	C. Mariani, G. Contarini, S. Zucchetti, P.M. Toppino	Journal of High Resolution Chromatography 1990, 13 (may), 356-360	10 th International Symposium on Capillary Chromatography
Alimentazione lipidica in Italia	E. Fedeli	Schede Informative 1-90 pag. 28-31, I trimestre 1990, Istituto Scotti Bassani	Atti della tavola rotonda: "I grassi nell'alimentazione: loro valenza nutrizionale"
Introduzione al convegno	E. Fedeli	RISG 1990, 67 (7), 337-340	Atti convegno internazionale Lipids 1992
Il futuro delle sostanze grasse	E. Fedeli	RISG 1990, 67 (6), 275-277	
Studio sull'ossidazione dei lipidi nello zucchini surgelato in relazione ai pretrattamenti termici. Nota 2	A. Gasparoli, E. Fedeli, F. Pizzocaro	RISG 1990, 67 (5), 253-277	
Sulla presenza di prodotti alogenati volatili negli oli vergini di oliva	C. Mariani, S. Venturini, E. Fedeli	RISG 1990, 67 (5), 239-244	
Studio sull'ossidazione dei lipidi dello zucchini surgelato in relazione ai pretrattamenti termici. Nota 1	A. Gasparoli, E. Fedeli, F. Pizzocaro	RISG 1990, 67 (4), 183-190	
I trigliceridi degli oli di oliva. Nota 3	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1990, 67 (4), 179-181	
I trigliceridi degli oli d'oliva. Nota 2	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1990, 67 (3), 127-129	
Indagine preliminare sulla valutazione della conservabilità di oli extra vergini confezionati	A. Gasparoli, E. Fedeli, P. Michelini	RISG 1990, 67 (2), 81-87	
Prove di decolorazione con silice sintetica	P. Bondioli, A. Lanzani, E. Fedeli, F. Foschi	RISG 1990, 67 (2), 75-79	
I trigliceridi degli oli naturali. Nota 1	N. Cortesi, P. Rovellini, E. Fedeli	RISG 1990, 67 (2), 69-73	
Un impianto di distillazione con caratteristiche innovative nella tecnologia di raffinazione dell'olio di girasole	A. Lanzani, P. Bondioli, C. Mariani, E. Fedeli, P. Barreteau	RISG 1990, 67 (1), 1-8	