

GIUSEPPE CINELLI
Curriculum Scientifico e Didattico

DATI PERSONALI

Luogo e data di nascita

Codice fiscale

Residenza

Telefono

E-mail pec

PERCORSO SCIENTIFICO E PROFESSIONALE

- oggi **Collaborazione in attività di ricerca** con: il Dipartimento Agricoltura Ambiente Alimenti, Università del Molise, Campobasso; il Dipartimento di Chimica di Firenze, il Dipartimento di Chimica di Bari; il Dipartimento di Scienze Geologiche di Cagliari; il Dipartimento di Life Science di Trieste.
- 2017 **Abilitazione Scientifica Nazionale** alle funzioni di Professore Associato per il settore concorsuale **03/A1 CHIMICA ANALITICA, settore scientifico-disciplinare CHIM/01 CHIMICA ANALITICA.**
- 2013 **Diploma di Abilitazione** all'insegnamento Secondario per la classe A033 (Attuale A060 - Tecnologia nella scuola media) presso l'Università del Molise, Campobasso. Ottobre 2013.
- 2011-2013 **Assegno per la collaborazione alla ricerca (biennale)** dal titolo "Sviluppo e applicazione di metodi analitici innovativi, in sistemi reali, per determinare sostanze tossiche e nocive" settore CHIM01-Chimica analitica, convenzione ISPESL B/59 - responsabile il Prof. M.V. Russo. L'attività di ricerca è stata svolta nei laboratori di chimica analitica e chimica fisica del DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise. (periodo: dal 15-09-2011 al 14-09-2013).
- 2009 **Borsa di studio** per attività di ricerca di durata annuale. Programma strategico Ambiente e Salute 2006 – Ministero della Salute – Convenzione PMS/40/06/P8/U02, U.O.2, e dell'ISPESL.
- 2006-2008 **Borsa di studio post lauream (biennale)** sul tema: "Sviluppo di metodi analitici per la determinazione di Diossine, PCBs e Pesticidi in matrici alimentari e ambientali" svolta presso il Laboratorio di Chimica Analitica, DISTAAM, con responsabile scientifico il prof. MV Russo dal 21-12-2006 al 20-12-2008.

2006	Contratto di collaborazione alla ricerca per l'Iniziativa Comunitaria INTERREG III/A progetto "TIORCAS" nell'area della chimica-fisica e analitica e in particolare nelle analisi di microinquinanti ambientali (acqua, suolo, atmosfera) e alimentari presso il laboratorio di Chimica Analitica, c/o DISTAAM, Università degli Studi del Molise in collaborazione con Dr.ssa Dijana Đurovič dell'Istituto della Salute del Montenegro .
2006	Idoneità al concorso pubblico nazionale presso l'ENEA, posizione L01, come ricercatore tecnologo in addestramento nello sviluppo e applicazione di metodologie chimico-analitiche e/o di processo nei settori agro-alimentari e agro-industriali.
2004-2005	Assegno per la collaborazione alla ricerca (biennale) dal titolo "Studio e valutazione dell'andamento di sostanze esogene nel comparto atmosfera" settore CHIM01 – Chimica Analitica – responsabile scientifico: Prof. M.V. Russo. L'attività di ricerca è stata svolta nei laboratori di Chimica Analitica e Chimica Fisica del DISTAAM dell'Università del Molise, dal 01-11-2003 al 31-10-2005.
2001 – 2003	Dottorato di Ricerca in Biochimica e Chimica applicate (coordinatore Prof. S. Passarella) presso l'Università degli studi del Molise, XVI ciclo. Titolo della tesi: "Processi di Biotrasformazioni in sistemi Supramolecolari".
2000	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (relatore Prof. L. Ambrosone) presso l'Università degli studi del Molise, aa 1998-99. Titolo della tesi: "Il ruolo dell'acqua nella cinetica di ossidazione di alcune tipologie di burro. Studio di Microscopia Ottica e Risonanza Magnetica Nucleare".

ALTRE ESPERIENZE PROFESSIONALI E COLLABORAZIONI

2019-oggi	Collaborazione con il dr. Pasquale Sacco (Department of Life Sciences, Università di Trieste, Trieste, Italy).
2019-2020	Esperienza professionale commissionata dalla Ditta FASMI (Molise), proprietario Dr. Giuseppe SPINA. L'attività di ricerca è stata mirata alla messa a punto di un sistema innovativo per il rilascio graduale di sostanze bioattive nella lotta biologica di infestanti alimentari.
2015-2016	Esperienza professionale commissionata dal Tribunale di Larino in collaborazione con il Laboratorio di Chimica , dell'Università degli studi del Molise, presso la sede di Pesche (IS). L'attività di ricerca è stata mirata alla determinazione di composti petroliferi negli sversamenti marini di petrolio greggio nel mare Adriatico tramite tecniche IT GC-MS. (periodo 01-10-2015 al 01-02-2016)
2010	Esperienza professionale in collaborazione con il Laboratorio di Chimica Organica - dell'Università degli studi del Molise, presso la sede di Pesche (IS). L'attività di ricerca mirava alla determinazione di composti organici volatili tramite tecniche IT GC-MS. (periodo: dal 01-10-2010 al 01-11-2010).
2007-2008	Esperienza professionale in collaborazione con il Laboratorio di Criminologia di Campobasso e con l'Università degli studi del Molise, sede di Campobasso. L'attività

di ricerca era focalizzata, in collaborazione con il prof. Francesco Saverio Romolo dell'Università di Losanna, alla ricerca di un nuovo metodo per la determinazione di sostanze esplosive non convenzionali mediante tecniche cromatografiche (GC-IT/MS, GC-FID e HPLC).

- 2006 Collaborazione con la **Dr.ssa Dijana Đurovič dell'Istituto della Salute del Montenegro**.
- 2004- 2014 Collaborazione con il **prof. M. V. Russo** (Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DIAAA), Università del Molise).
- 2002- Oggi Collaborazione con il **prof. Francesco Lopez** (Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti-DIAAA, Università del Molise).
- 2002- Oggi Collaborazione con il **prof. Andrea Ceglie** (Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti-DIAAA, Università del Molise – CSGI Firenze).
- 2002-2004 Collaborazione con il **prof. Ulf Olsson** (University of Lund, Svezia).
- 2003 Collaborazione con il **prof. Sergio Murgia** (Dipartimento di Scienze chimiche e biologiche, Università degli studi di Cagliari).
- 2003 **Short-time visiting student** presso il laboratorio del **prof. Piero Baglioni** (Dipartimento di Chimica Università degli Studi di Firenze), per studi di caratterizzazione analitica strutturale di sistemi emulsivi.
- 2002 **Short-time visiting student** presso il laboratorio del **prof. Alejandro Hochkoepler** (Dipartimento di Chimica Industriale, Università degli Studi di Bologna), per studi biologici su sistemi emulsivi.
- 2002-2010 Collaborazione con il **prof. Giuseppe Colafemmina** (Dipartimento di Chimica, Università degli Studi di Bari).
- 2002-2003 **Short-time visiting student** presso il laboratorio del **prof. Gerardo Palazzo** (Dipartimento di Chimica, Università degli Studi di Bari), per studi NMR su sistemi emulsivi.

AFFERENZE A SOCIETA' SCIENTIFICHE

- 2020 ad oggi Socio della Società Chimica Italiana (SCI) e della sua Divisione di Chimica Analitica e Chimica Inorganica. Gruppo di Chimica Sostenibile–Green Chemistry e gruppo IUPAC.
- 2017 – 2019 Socio della Società Chimica Italiana (SCI) e della sua Divisione di Chimica Analitica e Chimica degli Alimenti.
- 2000 – ad oggi Affiliato al Consorzio Interuniversitario per lo Sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase (CSGI) avente unità operativa presso l'Università del Molise (<https://www.csgi.unifi.it/team.php?t=6>). Il CSGI ha ricevuto dall' ANVUR il riconoscimento **1st Class Ranking** per l'anno 2016.
http://www.csgi.unifi.it/index.php?option=com_jresearch&view=team&id=6&task=show#menu

CORSI DI FORMAZIONE

2010	Attestato di formazione al corso teorico-pratico sull'Utilizzo del reometro rotazionale Haake Mars III rilasciato dalla Thermo Fisher Scientific, Campobasso. 02-03 settembre 2010.
2008	Corso di aggiornamento professionale in "La sicurezza nei laboratori scientifici di ricerca e lo smaltimento dei rifiuti speciali". Attestato rilasciato dell'Università degli Studi del Molise, in data 5 giugno 2008.
2007	Diploma di Corso di Perfezionamento in "Controllo ed Autocontrollo dei prodotti alimentari" rilasciato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Campobasso. 7 dicembre 2007.
2006	Attestato di formazione al corso teorico-pratico "Gascromatografia e spettrometria di massa" rilasciato dalla Thermo Electron Corporation, Campobasso, 26-27 gennaio 2006.
2002	Diploma presso la Language & leisure international su General English Summer Course svolto al Clarinda Park, Dun Laoghaire, Dublin IR , agosto 2002.

ATTIVITA' DIDATTICA

2019-oggi	Professore a contratto per attività didattica integrativa inerente il corso di Chimica Generale ed Inorganica per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; presso il Dipartimento di Agricoltura Ambiente Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.
2018-2019	Professore a contratto del corso di Chimica Fisica Applicata (laurea magistrale, corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari) presso l'Università degli Studi del Molise.
2004 - 2014	Ha svolto attività didattica nelle esercitazioni di laboratorio e di tutoraggio riguardante i corsi di insegnamento afferenti al settore scientifico disciplinare di Chimica Analitica per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (S.T.A.) Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise.
2000 -2004	Ha svolto attività didattica nelle esercitazioni di laboratorio e di tutoraggio riguardante i corsi di insegnamento afferenti al settore scientifico disciplinare di Chimica Fisica per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria e per il Corso di Metodi e Processi Chimici e Scienze Ambientali, Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Università degli Studi del Molise.
2004 –2014	Culture della materia per le seguenti discipline: Chimica Analitica, Chimica Analitica Strumentale, Chimica analitica dei contaminanti e Metodologie analitiche di separazione (per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari); Chimica Analitica applicata e Chimica Analitica degli inquinanti (per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie), dell'Università degli Studi del Molise
2002 – 2004	Culture della materia per le seguenti discipline: Chimica Fisica (Moduli di: Termodinamica Chimica, Cinetica Chimica, Spettroscopia Molecolare), laboratorio di Chimica Fisica, Chimica Fisica Biologica, Chimica Fisica dei Sistemi Dispersi e delle

2014- 2018	Interfasi e Matematica per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Biotecnologie e Metodi dei Processi chimici dell'Università degli Studi del Molise. Cultore della materia per le seguenti discipline: Chimica Fisica (Moduli di: Termodinamica Chimica, Cinetica Chimica, Spettroscopia Molecolare), laboratorio di Chimica Fisica, Chimica Fisica Biologica, Chimica Fisica dei Sistemi Dispersi e delle Interfasi e Matematica per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Biotecnologie e Metodi dei Processi chimici dell'Università degli Studi del Molise.
------------	--

PARTECIPAZIONE ALLE COMMISSIONI PER GLI ESAMI DI PROFITTO

2015 – oggi	È membro delle Commissioni d’esame per i corsi di Chimica Generale, Chimica Fisica e Chimica Fisica applicata.
2005 -2014	È stato membro delle Commissioni d’esame dei corsi di studio afferenti al settore disciplinare CHIM/01: “Chimica Analitica, Chimica Analitica strumentale, Chimica Analitica applicata, Chimica Analitica degli inquinanti, Chimica Analitica dei contaminanti e Metodologie analitiche di separazione”.
2002- 2004	È stato membro delle Commissioni d’esame dei corsi di studio afferenti al settore disciplinare CHIM/02.

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO PER TIROCINI CURRICULARI DI STUDENTI DI LAUREE TRIENNALI E MAGISTRALE, DOTTORATO DI RICERCA

2020-2021	Relatore della tesi di Laurea Magistrale: Studio delle proprietà antiossidanti di molecole bioattive addizionate ad emulsioni di olio extravergine di oliva. Tesista: Michela Piacquadio. Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise.
2019-2020	Relatore della tesi di Laurea Magistrale: Effetto sinergico antiossidante indotto da vitamina C e vitamina E in emulsioni di olio extravergine di oliva. Tesista: Catalina Chirascu. Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise.
2018-2019	Relatore della tesi di Laurea Magistrale: Emulsioni di olio di oliva arricchite con matrici di vino: ruolo dei polifenoli nella stabilità ossidativa. Tesista: Luca Sacco. Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise.
2000-2014	Ha svolto continua attività di tutoraggio per studenti presso i laboratori di Chimica Fisica e Chimica Analitica presso l'Università degli Studi del Molise.

2001-2021 Ha svolto attività di tutoraggio per i laureandi e dottorandi di seguito riportati: Michela Piacquadio (Laurea magistrale, A.A. 2019—2020), Catalina Chirascu (Laurea magistrale, A.A. 2019-2020); Pasquale Sacco (Laurea magistrale A.A. 2018-2019), Stefano Iannacone, Sergio Passarella, Riccardo Lombardi, Raffaella Bisignani, Cinzia Ciarlariello, Ivan Notardonato, Francesca Cuomo, Monica Mosca, Ivan Notardonato (Dottorato di ricerca, XXII ciclo).

ESPERIENZE DIDATTICHE EXTRAUNIVERSITARIE

2006 Affidamento di incarico di docenza per un corso di 15 ore dal titolo “Alimentazione e normativa sugli alimenti” presso lo IAL-Cisl Molise di Campobasso.

2008 Affidamento di un contratto di insegnamento di 33 ore dal titolo “Igiene e sicurezza in Agricoltura”, presso la Del.sa.le Form@zione di Corsi (LE), con sede a Celenza o Carlantino (FG).

2008/2009 e 2011 Nomina come componente esterno della Commissione per gli esami di Stato per la CL A012 CHIMICA AGRARIA, presso l’Istituto Tecnico Agrario “Cerere” di Larino (CB).

2009 Affidamento di un corso di 40 ore di “Pratiche di Laboratorio di analisi chimica delle acque” presso l’IPSIA–Indirizzo Chimico Biologico di Montenero di Bisaccia (CB).

2007 - 2010 Collaborazione con lo IAL-Cisl Molise, in qualità di docente, nella formazione degli Operatori socio sanitari, relativamente alle materie di Alimentazione, Nutrizione, Igiene, Sicurezza e Legislazione Alimentare. Con lo stesso Ente ha svolto corsi di base o specifici per Alimentaristi, sostitutivi del libretto sanitario, per la regione Molise.

ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITA' DI LABORATORIO

2004 - 2014 Ha svolto attività di laboratorio per i corsi di insegnamento afferenti al settore scientifico disciplinare di Chimica Analitica (CHIM/01) del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (S.T.A.), Facoltà di Agraria (Campobasso) presso l'Università degli Studi del Molise.

2000 -2004 Ha svolto attività di laboratorio per i corsi di insegnamento afferenti al settore scientifico disciplinare di Chimica Fisica (CHIM/02) del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (S.T.A.), Facoltà di Agraria (Campobasso) e del Corso di Metodi e Processi Chimici e Scienze Ambientali, Facoltà di Scienze MM.FF.NN. (Isernia) presso l'Università degli Studi del Molise.

L'attività' scientifico-professionale del dott. Cinelli può essere riassunta in periodi e tematiche di ricerca schematizzati di seguito:

2011-2020. Messa a punto di procedure estrattive innovative a partire dalla procedura di "ultrasound-vortex-assisted dispersive liquid-liquid micro-extraction (USVADLLME)" - GC IT/MS, GC FID, GC NPD, GC ECD

Durante gli ultimi due assegni di ricerca, il dott. Cinelli ha continuato a occuparsi dello sviluppo e del miglioramento di nuovi metodi analitici innovativi aventi caratteristiche di semplicità, velocità, economicità e riproducibilità. Durante questo periodo si è prestata particolare attenzione alla fase preparativa di trattamento dei campioni. In particolare il dott. Cinelli si è interessato alla determinazione di molecole contaminanti dannose, quali per esempio gli interferenti endocrini presenti in matrici ambientali ed alimentari. L'attività di ricerca ha riguardato in particolare la messa a punto di metodiche estrattive innovative accoppiate a tecniche cromatografiche (GC-IT/MS, GC-FID, GC-NPD, HPLC-MS), per la determinazione di ftalati (dimetil-P, dietil-P, dibutil-P, isobutilcicloesil-P, butilbenzil-P e il bis-etilesil) nelle bevande alcoliche in generale con particolare attenzione al vino. I risultati ottenuti hanno consentito di determinare la presenza di triazine presenti nel vino e del Carbendazim, (fitofarmaco usato largamente come fungicida sulla frutta) presente nel succo di arancia. Un aspetto che è stato estesamente approfondito da parte del dott. Cinelli è stato quello legato all'impiego di cartucce di carbograph e di resine polimeriche sintetiche (XAD2). Nonostante i precedenti studi avessero portato a interessanti risultati, avevano anche mostrato limiti sulle quantità di campione da analizzare (eccessivamente alte), sui volumi di solventi estraenti da utilizzare e sui prolungati tempi di campionamento (oltre 2h). Questi problemi sono stati superati, adoperando e proponendo una tecnica microestrattiva liquido-liquido (DLLME) assistita dall'impiego degli ultrasuoni e del vortex (USVADLLME). Alla luce delle evidenze sperimentali si è sviluppato un nuovo modo che permette tempi di campionamento veloci (meno di 15 minuti), l'utilizzo di piccole quantità di campione necessario (10 mL) allo stesso tempo capace di tenere comunque elevati i fattori relativi alla concentrazione del campione. Tale procedura è passata attraverso una fase di ottimizzazione di alcuni parametri fondamentali per la delicata fase di estrazione (il tipo del solvente estraente e disperdente, l'effetto della forza ionica, l'effetto del pH e della temperatura, le tecniche di emulsificazione e infine le modalità di smiscelamento). Tale nuova tecnica, applicata a matrici idroalcoliche come il vino, alle bevande o ai succhi di frutta ha portato alla pubblicazione di diversi lavori di ottimo livello editoriale.

2015-2018 Determinazione e degradazione sostanze tossiche mediante ossido di titanio

Questa tematica si propone di mettere in luce l'importanza dell'impiego di recenti e innovative tecnologie per migliorare la qualità delle risorse idriche con particolare attenzione al processo di purificazione delle acque di scarto derivanti dal processo di lavorazione di olive (acque di vegetazione) e di coloranti derivanti dall'industria

tessile. In dettaglio, la tecnologia presa in considerazione si avvale prevalentemente del principio della fotocatalisi ossidativa.

L'applicazione di tale approccio innovativo consente la risoluzione delle numerose problematiche relative allo smaltimento delle acque di vegetazione che presentano alte concentrazioni di fenoli e polifenoli, causa principale dei valori molto alti di COD. Per esempio, allo stato attuale, le acque di risulta dal processo di lavorazione delle olive, in virtù delle spiccate proprietà antimicrobiche e fitotossiche, risultano resistenti alla degradazione biologica (scarsa biodegradabilità) e pertanto non possono essere trattate negli impianti di depurazione convenzionali. In particolare è stato dimostrato che molecole come l'acido caffeico possono essere eliminate e facilmente degradate dalle particelle di ossido di titanio. Studi di gas cromatografia abbinati alla determinazione della massa hanno evidenziato che le molecole a seguito del trattamento risultavano completamente degradate. Questo studio mostra quanto sia importante intervenire in fase di pretrattamenti applicando una tecnologia mirata a ridurre i composti aromatici mediante processi ossidativi e di fotocatalisi. Abbiamo riscontrato che l'impiego di tecnologie avanzate basate sull'ossidazione mediante particelle di ossido di titanio modificato può avere ricadute molto positive sia per risolvere problematiche ambientali che per ricavare materiale da utilizzare più volte con un notevole ritorno economico. La resistenza dell'idrossitiroso evidenziata dai nostri studi è una dimostrazione del fatto che con materiale di scarto sarebbe possibile ottenere grandi quantità di idrossitiroso, molecola con elevate capacità antiossidanti, aventi prezzi di mercato ancora proibitivi.

2016-2020 Determinazione e rilascio di sostanze bioattive da nanoemulsioni alimentari

Questa tematica di ricerca intende studiare le potenzialità di nanoemulsioni alimentari impiegate per la veicolazione di molecole bioattive come per esempio la curcumina. Tale sostanza è considerata una molecola efficace contro il cancro del colon-retto e del pancreas, grazie alla sua capacità di interagire in diversi pathway biochimici. Questi aspetti rendono la curcumina, una molecola interessante come agente bioattivo nei functional food o nei prodotti farmaceutici. Tuttavia, esistono alcuni problemi che attualmente limitano l'uso della curcumina nei prodotti commerciali: la scarsa solubilità in acqua, l'instabilità chimica e la bassa biodisponibilità. Questi limiti possono essere superati incapsulando la curcumina in sistemi colloidali emulsivi. Tra essi sono stati studiati diversi sistemi colloidali come microemulsioni formate da micelle di caseina, nanoparticelle proteiche, nanoemulsioni ed emulsioni. Ognuno di questi sistemi ha i suoi limiti e vantaggi. Alla luce di queste evidenze, presso i laboratori di chimica dell'Università del Molise, sono stati preparati alcuni sistemi nanoemulsivi (al 5% di olio di riso) che si differenziano per il tipo di emulsionante. In particolare sono stati utilizzati come stabilizzanti, il Tween 20 (tensioattivo non ionico), il caseinato di sodio e un blend dei due emulsionanti. Tali *contenitori* sono stati studiati con lo scopo di migliorare la solubilizzazione della curcumina e la sua biodisponibilità durante la digestione. La caratterizzazione di questi sistemi (ossia la determinazione

della dimensione e la forma delle particelle, la stabilità e le proprietà reologiche) è stata effettuata attraverso misure DLS, ζ -potenziale, microscopia e reometria. La solubilità della curcumina è stata rilevata mediante spettroscopia molecolare e determinazioni cromatografiche usando soluzioni enzimatiche appropriate commercialmente disponibili: tali soluzioni simulano le condizioni reali presenti nel tratto digestivo. I risultati di questo studio hanno fornito informazioni utili sulla relazione tra la dimensione/forma /carica delle strutture supramolecolari e la biodisponibilità di una molecola importante, come la curcumina e altre molecole simili.

2004-2006 Assegno di Ricerca. **Studio e valutazione dell'andamento di sostanze esogene nell'ambiente mediante sviluppo di campionamenti con cartucce SPE, impaccate con amberlite**

Il dott. Cinelli durante il primo assegno di ricerca ha affrontato e approfondito le tematiche che riguardano la separazione e la determinazione di composti esogeni presenti principalmente nel comparto atmosferico mediante tecniche cromatografiche.

Per una adeguata valutazione della dispersione atmosferica degli effluenti e della distribuzione al suolo della loro concentrazione è indispensabile definire, in primo luogo, il tipo delle sorgenti di emissione e la forma che gli effluenti possono assumere durante il percorso a causa della struttura e quindi delle condizioni di stabilità termodinamica dello strato d'aria interessato dalla loro traiettoria.

Per una valutazione completa del comportamento atmosferico in risposta alla presenza degli agenti inquinanti provenienti da sorgenti multiple, bisogna tener presente anche la loro topografia (cioè se esse sono disposte o meno secondo una geometria ben definita, come nel caso di molte industrie) e la loro localizzazione geografica. D'altra parte una volta stabilite le condizioni di campionamento, le indagini relative alla presenza di sostanze esogene possono essere effettuate con resine di amberlite. Di fatto, i risultati ottenuti permettono di affermare che l'amberlite ed in particolar modo la XAD2 (rispetto alla XAD7), può essere impiegata convenientemente per campionare sostanze organiche presenti in tracce nell'atmosfera con notevoli vantaggi rispetto agli adsorbenti tradizionali come i carboni. I vantaggi che presentano i nuovi adsorbenti sono molteplici. Uno dei punti cruciali è l'elevato volume campionato di aria con un elevato fattore di concentrazione con una limitata perdita di analiti. Altri vantaggi associati all'uso dell'amberlite e dalla XAD2 sono a facilità e la velocità di re-estrazione degli analiti con piccoli volumi di solvente (pochi ml) con ottimi recuperi percentuali e deviazione standard contenuta.

In collaborazione con il Prof. MV Russo si è occupato dello studio e sviluppo di metodi di analisi innovativi per la determinazione di inquinanti organici volatili e di contaminanti (IPA, BTX, NO_x, POPs PCB, e Diossine) in matrici ambientali (aria, acqua e suolo) ed alimentari. I metodi sviluppati si sono basati su tecniche gascromatografiche (GC-FID/ECD/NPD e GC/MS) accoppiate a sistemi SPE con cartucce in fase solida impaccate con l'Amberlite XAD-2 e XAD-7. Particolare attenzione è stata posta allo studio delle isoterme di adsorbimento e dei volumi di

breakthrough. Sono stati così definiti anche nuovi sistemi di campionamento degli idrocarburi policiclici aromatici nell'acqua e nell'aria.

2000-2003. Dottorato di Ricerca. **Caratterizzazione e impiego biotecnologico di sistemi emulsivi e microemulsivi**

In questa fase il dott. Cinelli ha avuto modo di utilizzare gran parte delle tecniche spettroscopiche con particolare interesse per la risonanza magnetica nucleare (NMR). Durante questa fase della sua attività scientifica, svolta presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Microbiologiche dell'Università del Molise, in collaborazione con il prof. Andrea Ceglie, il dott. Cinelli ha avuto modo di lavorare a diversi progetti, cominciando a sviluppare una certa autonomia nella gestione delle tematiche e delle collaborazioni. In questo periodo di crescita pur focalizzando i propri interessi su temi a suo parere, più interessanti non ha trascurato l'aspetto interdisciplinare della ricerca scientifica, fondamentale requisito per un ricercatore nel campo della chimica fisica e analitica.

In particolare, si è occupato, in collaborazione con il prof. Gerardo Palazzo, Università degli Studi di Bari, della caratterizzazione e dell'impiego di sistemi microemulsivi quaternari. I risultati ottenuti in questo periodo hanno consentito, di caratterizzare il sistema microemulsivo a tensioattivo cationico (CTAB/esano/acqua/pentanololo), e di evidenziare la dipendenza dell'attività enzimatica della lipasi non dalla dimensione delle micelle ma dal film interfacciale (modificabile su questi sistemi modulando la concentrazione di pentanololo). Grazie alle conoscenze acquisite su questi sistemi, il dott. Cinelli è riuscito ad utilizzare un'emulsione, come un reattore biotecnologico per la produzione di mentolo mediante un lievito, la *Rhodotorula minuta*. Il dott. Cinelli in collaborazione con Prof. Alejandro Hockhoeppler, dell'Università di Bologna, ha studiato l'attività della *Rhodotorula* in un sistema emulsivo modello di acqua/isooctano/lecitina ed ha dimostrato che è possibile ottenere mentolo mediante l'impiego di matrici emulsive inverse contenenti microorganismi. Proprio con questo studio, in collaborazione con il Prof. Cardellicchio dell'Università degli Studi di Bari, il dott. Cinelli ha messo a punto una metodica efficiente, veloce, riproducibile a basso costo per l'estrazione e la determinazione analitica del mentolo in emulsioni di isooctano/lecitina/acqua tramite tecniche gascromatografiche.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA ASSEGNATARI DI FINANZIAMENTI ED INCARICHI

Partecipazione al Progetto PNR finanziato dal MIUR (PNR 2015-2020), Agri-Food ARS01_00755, **Profood**.

Prestazione Occasionale prestata presso il laboratorio di Chimica Fisica dell'Università del Molise e commissionata dall'azienda FAMSì SAS (Partita IVA: 01693320705), 86012 Cercemaggiore (CB): Titolo della ricerca: Caratterizzazione ed impiego di un sistema di protezione di feromoni per la realizzazione di trappole

per insetti. La ricerca ha riguardato la preparazione di organogel biocompatibili di lecitina da impiegare per la solubilizzazione di feromoni da applicare sulle trappole per gli insetti.

Partecipazione all'Iniziativa Comunitaria INTERREG III/A con il progetto "TIORCAS (Trasferimento Innovazione ed Organizzazione nella Ricerca, nella Cultura, nell'Ambiente e nella Sanità) nell'area della Chimica Fisica e Analitica e in particolare nelle analisi di microinquinanti ambientali (acqua, suolo, atmosfera) e alimentari mediante l'uso di tecniche gas cromatografiche (GC-FID, GC-ECD, GC/MS e GC/MSn) in collaborazione con Dr.ssa Dijana Đurovič dell'Istituto della Salute del Montenegro e il Dip. STAAM dell'Università del Molise.

Partecipazione al progetto di ricerca "Osservatorio permanente Territoriale nell'area Parco e Preparco del PNALM per il monitoraggio delle modifiche faunistiche stanziali e del profilo dei componenti naturali delle specie floristiche in relazione alla sismicità della catena delle Mainarde e delle biodiversità", responsabile scientifico Prof.ssa Maria Iorizzi, anno 2010.

Partecipazione al progetto M.I.U.R., Progetti di Ricerca di Interesse Nazionale "Nanoscienze per lo sviluppo di nuove tecnologie", Periodo 2003-2005 (PRIN 2003) Responsabile scientifico dell'unità del Molise Prof. A Ceglie.

Partecipazione al progetto M.I.U.R., Progetti di Ricerca di Interesse Nazionale "Struttura e dinamica di sistemi a grande interfase", Periodo 20001-2002 (PRIN 2001) Responsabile scientifico dell'unità del Molise Prof. A Ceglie.

Responsabilità del Progetto giovani Ricercatori Anno 2000 presso il Dip. S.T.A.A.M, DR 149/2001 finanziato dal **M.U.R.S.T.**, titolo del progetto: Biotrasformazioni in sistemi compartimentalizzati.

VALUTAZIONE VQR

Partecipazione alla valutazione VQR (2011-2014) presentati tramite il Consorzio CSGI, i due prodotti presentati sono stati valutati entrambi **eccellenti**.

1) Russo MV, Notardonato I, Cinelli G, Avino P (2012). Evaluation of an analytical method for determining phthalate esters in wine samples by solid-phase extraction and gas chromatography coupled with ion-trap mass spectrometer detector. ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY, vol. 402, p. 1373-1381, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-011-5551-9

2) Cinelli G, Avino P, Notardonato I, Centola A, Russo MV (2013). Rapid analysis of six phthalate esters in wine by ultrasound-vortex-assisted dispersive liquid-liquid micro-extraction coupled with gas chromatography-flame ionization detector or gas chromatography-ion trap mass spectrometry. ANALYTICA CHIMICA ACTA, vol. 769, p. 72-78, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2013.01.031

ATTIVITÀ DI REFERAGGIO

Dal 2003 il dott. Cinelli svolge attività di referaggio per numerose riviste internazionali tra cui Food Chemistry, Food Research International, Journal of Hazard Materials, Desalination and water treatment, Food Analytical Chemistry etc.

EDITORIAL BOARD

Dal 2018 fa parte dell'Editorial Board di Science Journal of Analytical Chemistry (Science Publishing Group).

PRINCIPALI CAMPI DI INTERESSE E PROGETTI IN CORSO

L'attività scientifica recente del dott. Cinelli, in continuità con quella degli anni precedenti, prende numerosi spunti dalla sua esperienza scientifica pregressa ed è incentrata sullo sviluppo di metodologie analitiche innovative, con particolare enfasi alla tecnica di microestrazione dispersiva liquido-liquido (DLLME) e l'impiego di ultrasuoni (USDLLME/USVADLLME) accoppiata a tecniche cromatografiche (IT GC MS/GC FID/ECD/NPD, HPLC UV Vis) per la determinazione di composti in tracce in campo alimentare ed ambientale, con particolare attenzione verso:

- La determinazione e la veicolazione di sostanze nutraceutiche mediante l'impiego di emulsioni alimentari.
- La determinazione di composti inquinanti in tracce nell'acqua, nel suolo e nell'atmosfera.
- La determinazione di bisfenolo A in matrici alimentari e in bevande (in particolare nel vino e nei succhi di frutta).
- La determinazione di bisfenolo A rilasciato da contenitori di bevande.
- La determinazione e degradazione di sostanze inquinanti mediante particelle di ossido di titanio dopato.
- La determinazione della stabilità ossidativa di emulsioni alimentari.

ELENCO COMPLETO DELLE PUBBLICAZIONI

- 42.** Mino', A., **Cinelli, G.**, Lopez, F., Ambrosone, L. On the Nile red polarity and responsiveness to organic and aqueous media environments. **(2023) Journal of molecular liquids**. 13(1) 638.
- 41.** Piazza, F., Colella, M., **Cinelli, G.**, Lopez, F., Donati, I., Sacco, P. Effect of α -Amylase on the Structure of Chia Seed Mucilage. **(2022) Biomimetics** 7(4), 141.

40. Minò, A., **Cinelli G.**, Paventi, G., Testa G., Passero F., Lopez F., Ambrosone L. Poly(Lactic-co-glycolic) Acid and Phospholipids Hybrid Nanoparticles for Regeneration of Biological Tissue. **(2022) ChemEngineering** 6(1), 10.
39. Cofelice M., **Cinelli G.**, Lopez F., Di Rienzo T., Coppola R., Reale A. Alginate-Assisted Lemongrass (*Cymbopogon nardus*) Essential Oil Dispersions for Antifungal Activity. **(2021) Foods** 10(7), 1528.
38. **Cinelli G.**, Bufalo G., Lopez F., Ambrosone L. Cooperativity between Dimerization and Binding Equilibria in the Ternary System Laponite-Indocyanine Green-Water. **(2021) ChemEngineering** 5(1), 6.
37. **Cinelli G.**, Cofelice M., Venditti F. Veiled extra virgin olive oils: role of emulsion, water and antioxidants. **(2020) Colloids and Interfaces** 4 (3), 38.
36. Cuomo F., Iacovino S., **Cinelli G.**, Messia MC., Marconi E., Lopez F. Effect of additives on chia mucilage suspensions: A rheological approach. **(2020) Food Hydrocolloids** 109, 106118.
35. Cuomo F., **Cinelli G.**, Chirascu C., Marconi E, Lopez F., Antioxidant Effect of Vitamins in Olive Oil Emulsion. **(2020) Colloids and Interfaces** 4 (2), 23.
34. Vecchies F., Sacco P., Marsich E., **Cinelli G.**, Lopez F., Donati I. Binary Solutions of Hyaluronan and Lactose-Modified Chitosan: The Influence of Experimental Variables in Assembling Complex Coacervates. **(2020) Polymers** 12 (4), 897.
33. **Cinelli G.**, Sbrocchi G., Iacovino S., Ambrosone L., Ceglie A., Lopez F., Cuomo F. Red wine enriched Olive oil emulsions: role of wine polyphenols in the oxidative stability. **(2019) Colloids and Interfaces** 3 (3), 59.
32. **Cinelli, G.**, Cuomo, F., Ambrosone, L., Venditti, F., Lopez, F. Determination of Bisphenol A in Red Wine using a Double Vortex-Ultrasound Assisted Microextraction Assay: Role of the Interfacial Properties. **(2019) Biotechnology Progress** 35(3), e2780.
31. Venditti F., Cuomo F., Giansalvo G., Giustini M., **Cinelli G.**, Lopez F. Fluorides decontamination by means of Aluminum polychloride based commercial coagulant. **(2018) Journal of Water Process Engineering** 26, pp 182-186.
30. Perugini, L., **Cinelli, G.**, Cofelice, M., Venditti, F., Lopez, F., Cuomo, F. Effect of the coexistence of sodium caseinate and Tween 20 as stabilizers of food emulsions at acidic pH. **(2018) Colloid and Surfaces B** 168, pp. 163-168.
29. Bufalo, G., Florio, C., Lopez, F., Cuomo, F., **Cinelli, G.**, Ambrosone, L. Principles of minimal wrecking and maximum separation of solid waste to innovate tanning industries and reduce their environmental impact: the case of paperboard manufacture. **(2018) Journal of Cleaner Production** 174, pp.324-332.
28. **Cinelli, G.**, Cuomo, F., Ambrosone, L., Colella, M., Ceglie, A., Venditti, F., Lopez, F. Photocatalytic degradation of a model textile dye using Carbon-doped titanium dioxide and visible light. **(2017) Journal of Water Process Engineering** 20, pp 71-77.
27. Cuomo, F., Venditti, F., **Cinelli, G.**, Ceglie, A., Lopez, F., Olive mill wastewater (OMW) phenol compounds degradation by means of a visible light activated titanium dioxide-based photocatalyst **(2016) Zeitschrift fur Physikalische Chemie** 230 (9), pp. 1269-1280.
26. Notardonato, I., Avino, P., **Cinelli, G.**, Russo, M.V., Rapid and Reliable Method for Analyzing Acaricides in Honey-Based Products **(2015) Food Analytical Methods** 9 (6), pp. 1675-1685.
25. Russo, M.V., Notardonato, I., Avino, P., **Cinelli, G.**, Determination of phthalate esters at trace levels in light alcoholic drinks and soft drinks by XAD-2 adsorbent and gas chromatography coupled with ion trap-mass spectrometry detection **(2014) Analytical Methods** 6 (17), pp. 7030-7037.
24. **Cinelli, G.**, Avino, P., Notardonato, I., Russo, M.V., Ultrasound-vortex-assisted dispersive liquid-liquid microextraction coupled with gas chromatography with a nitrogen-phosphorus detector for simultaneous and rapid determination of organophosphorus pesticides and triazines in wine **(2014) Analytical Methods** 6 (3), pp. 782-790.
23. Notardonato, I., Avino, P., **Cinelli, G.**, Russo, M.V., Trace determination of acaricides in honey samples using XAD-2 adsorbent and gas chromatography coupled with an ion trap mass spectrometer detector **(2014) RSC Advances**, 4 (80), pp. 42424-42431.

22. Russo, M.V., Notardonato, I., Avino, P., **Cinelli, G.**, Fast determination of phthalate ester residues in soft drinks and light alcoholic beverages by ultrasound/vortex assisted dispersive liquid-liquid microextraction followed by gas chromatography-ion trap mass spectrometry (2014) *RSC Advances* 4 (103), pp. 59655-59663.
21. **Cinelli, G.**, Avino, P., Notardonato, I., Centola, A., Russo, M.V., Study of XAD-2 adsorbent for the enrichment of trace levels of phthalate esters in hydroalcoholic food beverages and analysis by gas chromatography coupled with flame ionization and ion-trap mass spectrometry detectors (2014) *Food Chemistry*, 146, pp. 181-187.
20. Russo, M.V., Avino, P., Centola, A., Notardonato, I., **Cinelli, G.**, Rapid and simple determination of acrylamide in conventional cereal-based foods and potato chips through conversion to 3-[bis(trifluoroethanoyl)amino]-3-oxopropyl trifluoroacetate by gas chromatography coupled with electron capture and ion trap mass spectrometry detectors (2014) *Food Chemistry*, 146, pp. 204-211.
19. Lopez, F., **Cinelli, G.**, Colella, M., De Leonardis, A., Palazzo, G., Ambrosone, L. The role of microemulsions in lipase-catalyzed hydrolysis reactions (2014) *Biotechnology Progress*, 30 (2), pp. 360-366.
18. Notardonato, I., Avino, P., Centola, A., **Cinelli, G.**, Russo, M.V., Validation of a novel derivatization method for GC-ECD determination of acrylamide in food (2013) *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 405 (18), pp. 6137-6141.
17. **Cinelli, G.**, Avino, P., Notardonato, I., Centola, A., Russo, M.V. Rapid analysis of six phthalate esters in wine by ultrasound-vortex-assisted dispersive liquid-liquid micro-extraction coupled with gas chromatography-flame ionization detector or gas chromatography-ion trap mass spectrometry (2013) *Analytica Chimica Acta* 769, pp. 72-78.
16. Romolo, F.S., Cassioli, L., Grossi, S., **Cinelli, G.**, Russo, M.V., Surface-sampling and analysis of TATP by swabbing and gas chromatography/mass spectrometry (2013) *Forensic Science International* 224 (1-3), pp. 96-100.
15. Russo, M.V., Avino, P., **Cinelli, G.**, Notardonato, I., Sampling of organophosphorus pesticides at trace levels in the atmosphere using XAD-2 adsorbent and analysis by gas chromatography coupled with nitrogen-phosphorus and ion-trap mass spectrometry detectors (2012) *Analytical and Bioanalytical Chemistry* 404 (5), pp. 1517-1527.
14. Russo, M.V., Notardonato, I., **Cinelli, G.**, Avino, P., Evaluation of an analytical method for determining phthalate esters in wine samples by solid-phase extraction and gas chromatography coupled with ion-trap mass spectrometer detector (2012) *Analytical and Bioanalytical Chemistry* 402 (3), pp. 1373-1381.
13. Avino, P., **Cinelli, G.**, Notardonato, I., Russo, M.V., Investigation on the behavior of pesticides in atmosphere (2011) *Aerosol and Air Quality Research* 11 (6), pp. 783-790.
12. Avino, P., **Cinelli, G.**, Notardonato, I., Russo, M.V., Evaluation of different adsorbents for large-volume pre-concentration for analyzing atmospheric Persistent Organic Pollutants at trace levels (2011) *Analytical and Bioanalytical Chemistry* 400 (10), pp. 3561-3571.
11. Avino, P., Notardonato, I., **Cinelli, G.**, Russo, M.V., Aromatic sulfur compounds enrichment from seawater in crude oil contamination by solid phase extraction (2009) *Current Analytical Chemistry*, 5 (4), pp. 339-346.
10. Russo, M.V., Avino, P., Notardonato, I., **Cinelli, G.**, Cyanopropyl bonded-phase cartridges for trace enrichment of dioxins and chlorinated pesticides from water samples (2009) *Chromatographia*, 69 (7-8), pp. 709-717.
9. Russo, M.V., Veschetti, E., **Cinelli, G.**, Avino, P., Short capillary traps in GC-GC tandem systems for direct analysis of T2 mycotoxin in aqueous samples (2007) *Chromatographia* 66 (3-4), pp. 237-242.
8. **Cinelli, G.**, Cuomo, F., Hochkoeppler, A., Ceglie, A., Lopez, F., Use of *Rhodotorula minuta* live cells hosted in water-in-oil macroemulsion for biotransformation reaction (2006) *Biotechnology Progress* 22 (3), pp. 689-695.
7. Ambrosone, L., **Cinelli, G.**, Mosca, M., Ceglie, A., Susceptibility of water-emulsified extra virgin olive oils to oxidation (2006) *Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)* 83 (2), pp. 165-170.
6. Lopez, F., Venditti, F., **Cinelli, G.**, Ceglie, A., The novel hexadecyltrimethylammonium bromide (CTAB) based organogel as reactor for ester synthesis by entrapped *Candida rugosa* lipase (2006) *Process Biochemistry* 41 (1), pp. 114-119.

5. Ambrosone, L., Murgia, S., **Cinelli, G.**, Monduzzi, M., Ceglie, A., Size polydispersity determination in emulsion systems by free diffusion measurements via PFG-NMR (2004) *Journal of Physical Chemistry B* 108 (48), pp. 18472-18478.
4. Lopez, F., **Cinelli, G.**, Ambrosone, L., Colafemmina, G., Ceglie, A., Palazzo, G., Role of the cosurfactant in water-in-oil microemulsion: Interfacial properties tune the enzymatic activity of lipase (2004) *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects* 237 (1-3), pp. 49-59.
3. Lopez, F., Palazzo, G., Colafemmina, G., **Cinelli, G.**, Ambrosone, L., Ceglie, A., Enzymatic activity of lipase entrapped in CTAB/water/pentanol/hexane reverse micelles: A functional and microstructural investigations (2004) *Progress in Colloid and Polymer Science* 123, pp. 174-177.
2. Colafemmina, G., Palazzo, G., Ceglie, A., Ambrosone, L., **Cinelli, G.**, Di Lorenzo, V., Restricted diffusion: An effective tool to investigate food emulsions (2002) *Progress in Colloid and Polymer Science* 120, pp. 23-27.
1. Ambrosone, L., Angelico, R., **Cinelli, G.**, Di Lorenzo, V., Ceglie, A., The role of water in the oxidation process of extra virgin olive oils (2002) *Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)* 79 (6), pp. 577-582.

PARTECIPAZIONI A CONGRESSI

43. **G. Cinelli**, A. Ceglie, A. De Leonardis, F. Cuomo, F. Lopez "Antioxidant Effect of Vitamins in Olive Oil Emulsion" presentato al Convegno CSGI 30^a riunione scientifica annuale dell CSGI, Napoli, settembre 2023. Poster.
42. **G. Cinelli**, F. Cuomo, A. Ceglie, F. Lopez. "Oxidative stability and polyphenols role in red wine-enriched olive oil emulsions". **Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana**. XXVII edizione 14 settembre 23 settembre 2021, settembre 2021. Poster.
41. F. Venditti, F. Cuomo, L. Ambrosone, **G. Cinelli**, F. Lopez "Visible light activated C-doped titanium dioxide for water treatment: photodegradation of a textile dye". **Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana**. Bologna, giugno 2018. Poster.
40. L. Perugini, **G. Cinelli**, "Surface water simultaneous determination of different PAHs by DLLME extraction procedure". **5th MS Food Day**, Congresso organizzato dalla Società Chimica Italiana—**Divisione di Spettrometria di Massa**, Bologna 11–13 ottobre 2017. Poster.
39. L. Perugini, F. Cuomo, F. Venditti, F. Lopez, **G. Cinelli**. "Ultrasound -assisted dispersive liquid-liquid micro-extraction coupled with GC Ion trap Mass-Spectrometry for rapid determination of bisphenol A in hydroalcoholic solutions and wine". **5th MS Food Day**, Congresso organizzato dalla Società Chimica Italiana **Divisione di Spettrometria di Massa**, Bologna 11–13 ottobre 2017. Poster.
38. F. Venditti, **G. Cinelli**, G. Bufalo, L. Ambrosone e F. Lopez: "Rimozione e conversione di Cromo mediante l'impiego di materiale composito microstrutturato costituito da gelatina e silice". Workshop su "**Chimica per la protezione dell'Ambiente**". Organizzato dalla **Società Chimica Italiana**, Sezione Campania, con la collaborazione dell'Ordine dei Chimici della Campania e del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli. Caserta, 28 settembre 2017. Abstract.
37. G. Bufalo, **G. Cinelli**, F. Cuomo, e L. Ambrosone, "Uso alternativo degli ultrasuoni per ridurre l'impatto ambientale delle concerie". Workshop "**Chimica per la protezione dell'Ambiente**". Organizzato dalla **Società Chimica Italiana**, Sezione Campania, con la collaborazione dell'Ordine dei Chimici della Campania e del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF), Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli. Caserta, 28 settembre 2017. Abstract.
36. **G. Cinelli**, F. Cuomo, F. Venditti, L. Ambrosone, A. Ceglie, F. Lopez, "Ultrasound-assisted emulsification microextraction for analytical determination". **XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana**. Paestum (SA) 10-14 settembre 2017. Poster.
35. F. Venditti, F. Cuomo, L. Ambrosone, A. Ceglie, **G. Cinelli**, F. Lopez, "Microstructured composite for Cr (VI) removal from polluted environment". **XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana**. Paestum (SA) 10-14 settembre 2017. Abstract.

- 34.** L. Perugini, F. Cuomo, A. Ceglie, **G. Cinelli**, F. Lopez, "Food-grade nanocarriers for protection and delivery of bioactive compounds. **XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana**. Paestum (SA) 10-14 settembre **2017**. Poster.
- 33.** M.V. Russo, P. Avino, **G. Cinelli**. "Fast and reliable determination of phthalates in coffee". Atti del XXV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana 121 Trieste, 13–17 settembre **2015**. Poster.
- 32.** K. Russo, D. Lucchetti, B. Neri, **G. Cinelli**, P. Avino, M.V. Russo. "Ultrasound-Vortex-Assisted dispersive liquid-liquid microextraction coupled with liquid chromatography-tandem mass-spectrometry for rapid determination of fungicide Carbendazim in orange juice". 38th International Symposium on Capillary Chromatography". May 18-23, **2014**. Riva del Garda Italy. Poster.
- 31.** M. V. Russo, P. Avino, I. Notardonato, **G. Cinelli**, Rapid determination of acrylamide in conventional cereal-based foods and potato chips through conversion to 3-[bis(trifluoroethanoyl)amino]-3-oxopropyl trifluoroacetate by gas chromatography coupled with electron capture and ion trap mass spectrometry detectors Emirates Journal of Food and agriculture IX° Italian Congress of Food Chemistry. Ischia 3-7 giugno **2012**. Abstract.
- 30.** M. V. Russo, P. Avino, I. Notardonato, **G. Cinelli**. "Solid phase extraction followed by gas chromatography and ion-trap mass spectrometry detection for determining phthalate esters at trace levels in light alcoholic beverages and soft drinks". Emirates Journal of Food and agriculture. IX° Italian Congress of Food Chemistry, Ischia 3-7 giugno **2012**. Abstract.
- 29.** M. V. Russo, P. Avino, I. Notardonato, **G. Cinelli**. "Solid phase extraction followed by gas chromatography and ion-trap mass spectrometry detection for determining phthalate esters at trace levels in light alcoholic beverages and soft drinks". Emirates Journal of Food and agriculture, volume 24, 2012, Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAlSi_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry" Food, Functional Foods and Nutraceuticals" Ischia (Na), June 03-07, **2012**. Poster.
- 28.** M. V. Russo, P. Avino, I. Notardonato, **G. Cinelli**, Rapid determination of acrylamide in conventional cereal-based foods and potato chips through conversion to 3-[bis(trifluoroethanoyl)amino]-3-oxopropyl trifluoroacetate by gas chromatography coupled with electron capture and ion trap mass spectrometry detectors, Emirates Journal of Food and agriculture, volume 24, 2012, Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAlSi_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry" Food, Functional Foods and Nutraceuticals" Ischia (Na), June 03-07, **2012**. Poster.
- 27.** F.S. Romolo, L. Cassioli, S. Grossi, **G. Cinelli**, I. Notardonato, M. V. Russo Surface-sampling and analysis of TATP by gas chromatography-mass spectrometry 10th International Symposium on the Analysis and Detection of Explosives (ISADE). Canberra (Australia) 22-25 november **2010**. Poster.
- 26.** P. Avino, **G. Cinelli**, I. Notardonato, M.V. Russo, Investigation on the behaviour of pesticides in atmosphere, Proceedings of 2nd International CEMEPE & SECOTOX Conference. giugno 21-26, **2009** Mykonos, Grecia ISBN 978-960-6865-09-1 pag.563-567. Abstract.
- 25.** P. Avino, **G. Cinelli**, I. Notardonato, M.V. Russo, New Analytical Methodology for determining atmospheric persistent organic pollutants through XAD adsorption (Ab 212), 5th Black Sea Basin Conference on Analytical Chemistry (5th BBSCAC), 23-26 settembre **2009** Fatsa-Ordu, Turchia. Poster.
- 24.** M.V. Russo, **G. Cinelli**, I. Notardonato, P. Avino Crude oil markers in seawater contamination: a new analytical approach. XXIII Congresso Nazionale della SCI, Sorrento, 5-10 luglio **2009**. Poster.
- 23.** P. Avino, **G. Cinelli**, I. Notardonato, M.V. Russo, Investigation on the behaviour of pesticides in atmosphere, Book of Abstract of the 2nd International CEMEPE & SECOTOX Conference. Giugno 21-26, **2009** Mykonos, Grecia. Poster.
- 22.** M.V. Russo, P. Avino, I. Notardonato and **G. Cinelli**, Study of XAD-2 adsorbent for pesticide sampling in atmosphere: application to real cases, Book of abstract of 14th symposium on environmental pollution and its impact on life in the Mediterranean region with focus on environment and health. 10-14 october, **2007**, Seville, Spain. Poster.

21. M.V. Russo, V. Di Lorenzo, **G. Cinelli**, I. Notardonato e P. Avino. "SPE with a mixture of aminopropyl- and C18-bonded porous silica for enrichment of Aromatic Sulphur Compounds as "markers" of crude oil sea water pollution: determination by GC-FID and GC-MS. Cemepe/Secotox". Conference 24-28 giugno, Skianthos island, Grecia, **2007**. Poster.
20. M.V. Russo, **G. Cinelli** e P. Avino Valutazione dell'assorbente XAD per il campionamento e l'arricchimento di inquinanti organici persistenti (PoPs) a livelli di tracce in atmosfera., X congresso nazionale di chimica dell'ambiente e dei beni culturali, Conoscenza e Creatività, Acaya, Vergole (Lecce) 11-15 giugno **2007**. Poster.
19. M. V. Russo, **G. Cinelli** and P. Avino, NOx in atmosphere: determination and role. Luminescence, 21, 6, 342-343, 2006 presentato in XIIth International Symposium on Luminescence Spectrometry - Detection Techniques in Biomedical, Environmental and Food Analysis, Lugo (Spain) 18-21 july **2006**—Abstracts Book pag 79, sess. Post P067. Abstract.
18. F. Venditti; F. Lopez; **G. Cinelli**; A. Ceglie. Sintesi di esteri su organogel mediante lipasi di Candida rugosa 17-19 giugno **2005** Colle di Val D'Elsa (SI), "Quarta Riunione Scientifica Annuale delle Unità Operative" del Consorzio Interuniversitario per lo Sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase. Poster.
17. F. Cuomo, **G. Cinelli**, F. Lopez, A. Ceglie. Bioconversioni in sistemi emulsivi e bifasici Siena: 17 al 19 giugno **2005** Colle di Val D'Elsa (SI), "Quarta Riunione Scientifica Annuale delle Unità Operative" del Consorzio Interuniversitario per lo Sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase. Poster.
16. M.V. Russo, P. Avino, V. Di Lorenzo, **G. Cinelli**, R. Bisignani, Estrazione in fase solida, con adsorbenti polari, di diossine e pesticidi clorurati da acque superficiali. Atti del congresso, XIX Congresso di Chimica Analitica, 11-15 settembre **2005**, Pula (CA). Poster.
15. M.V. Russo, E. Marconi, C. Ciarlariello, **G. Cinelli**, R. Bisignani, Determinazione dell'acrilammide nei prodotti alimentari mediante analisi GC-ECD, Atti del congresso, XIX Congresso di Chimica Analitica, 11-15 settembre **2005**, Pula (CA). Poster.
14. M.V. Russo, C. Ciarlariello, R. Bisignani, **G. Cinelli**, M.C. Messina, E. Marconi, Valutazione del contenuto di acrilammide in prodotti a base cerealicola mediante GC-ECD, correlato del 6° convegno, AISTEC, Cereali: biotecnologie e processi innovativi, Una sfida per un mondo in cambiamento, 16-18 giugno **2005**, Valenzano (BARI). **Poster.**
13. **G. Cinelli**, V. Di Lorenzo, M.V. Russo Studio di adsorbenti per la concentrazione di sostanze organiche tossiche in atmosfera, atti del 3° convegno giovani ricercatori. Riccia, 10 e 11 novembre **2004**. Poster.
12. **G. Cinelli**, M.V. Russo Studio di adsorbenti per la concentrazione di sostanze organiche tossiche in atmosfera, V Convention Ambiente – Ricerca – Giovani, Campobasso 20-22 ottobre **2004** R.19. Poster.
11. M.V. Russo, **G. Cinelli**, V. Di Lorenzo Studio di Adsorbenti per la concentrazione di sostanze organiche tossiche in atmosfera, XVIII Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Parma 19-23 settembre **2004**. Poster.
10. **G. Cinelli**, Rhodotorula minuta var. texensis come biocatalizzatore in emulsioni di isoottano/lecitina/acqua., atti del 2° convegno giovani ricercatori. Riccia, 24/25 luglio **2003**. **Oral communication.**
9. F. Lopez, **G. Cinelli**, L. Ambrosone, G. Colafemmina, A. Ceglie, G. Palazzo, Le proprietà interfacciali del sistema microemulsivo quaternario CTAB/acqua/pentanol/esano modulano l'attività enzimatica della lipasi. presentato al Convegno CSGI seconda riunione scientifica annuale. Pavia 11-13 giugno **2003**. Poster.
8. **G. Cinelli**, L. Ambrosone, A. Hockhoeffler, A. Ceglie Isoottano/lecitina/acqua: un esempio di microreattore macroemulsivo. al Convegno CSGI, seconda riunione scientifica annuale. Pavia 11-13 giugno **2003**. Poster.
7. L. Ambrosone, **G. Cinelli**, A. Hockhoeffler, A. Ceglie, w/o isoottane/lecithin/water macroemulsions are useful tool for bio-reactions with lipophilic compounds" P6/63 Abstract Book p413, 17th ECIS Conference, Firenze 21-26 September 2003. Poster.
6. F. Lopez, **G. Cinelli**, L. Ambrosone, G. Colafemmina, A. Ceglie and G. Palazzo, Interfacial properties tune the enzymatic activity of lipase entrapped in the quaternary water-in-oil microemulsion ctab/water/pentanol/texane, P1/3 Abstract book p171, 17th ECIS Conference, Firenze 21-26 september **2003**. Poster.

5. F. Lopez, G. Palazzo, G. Colafemmina, **G. Cinelli**, A. Ambrosone, A. Ceglie, Enzymatic activity of lipase entrapped in CTAB/water/pentanol/texane reverse micelles: a functional and microstructural investigation, In Trends in Colloid and Interface Science XVI, Series: Progr.Colloid Pol. Sci, Miguel, M.G. and Burrows, H.D. (Eds), 123, 174-177 (**2004**) ISBN 978-3-540-00553. Abstrat.
4. **G. Cinelli**, L. Ambrosone, A. Ceglie, Antioxidant Capability of Extra-Virgin Olive Oil/Water Emulsions. 93rd AOCS Annual Meeting & Expo Abstracts, Montréal, Québec, Canada, May 5-8, **2002**, Annual meeting abstracts S125. Poster.
3. **G. Cinelli**, Processi di biotrasformazioni in sistemi supramolecolari, Book of Abstract, 1° congresso Giovani Ricercatori, Riccia (Cb), 23 luglio **2002**. **Oral communication.**
2. G. Colafemmina, G. Palazzo, A. Ceglie, L. Ambrosone, **G. Cinelli** e V. Di Lorenzo, Restricted diffusion: an effective tool to investigate food emulsions, In Lipid and Polymer-Lipid Systems, Series: Progr.Colloid Pol. Sci.,Nylander T. and Lindman B. (Eds), 120, 23-27 2002 ISBN 978-3-540-43001-8, **2001**. **Oral communication.**
1. F. Lopez, G. Palazzo, G. Colafemmina, **G. Cinelli**, A. Ambrosone, A. Ceglie, Enzymatic activity of lipase entrapped in CTAB CTAB/water/pentanol/texane reverse micelles: a functional and microstructural investigation, Book of Abstracts XV Conference European Colloid and Interface Society 16-21 settembre **2001** Coimbra. Poster.

Giuseppe Cinelli

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI

(art. 46 D.P.R. n. 445/00)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETA'

(art. 47 D.P.R. n. 445/00)

Il sottoscritto, **Giuseppe Cinelli**, Codice fiscale _____, nato a _____ il _____, e ivi residente in Via _____, Tel _____, e-mail _____ e PEC _____, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

DICHIARA:

che tutti i titoli riportati nel curriculum sono in suo possesso e che tutto quanto affermato e riportato nel curriculum corrisponde al vero.

Letto, confermato e sottoscritto.

Campobasso, 30 ottobre 2023

Firma