Prof. Massimo Mozzon

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Politecnica delle Marche
Tel: +39 071 220 4926
Email: m.mozzon@staff.univpm.it
Website: http://www.univpm.it/massimo.mozzon

Formazione

1992: laurea con lode in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università degli Studi di Udine. Tesi di laurea: Parametri di composizione dell'olio in relazione al periodo di maturazione delle olive (Relatore Prof. G. Lercker).

1994–1995: titolare di borsa di studio del Consiglio Nazionale delle Ricerche nell'ambito del Progetto Finalizzato "RAISA" (Tematica specifica: Caratteristiche delle materie prime e dei processi innovativi di trasformazione e conservazione), presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

1998: abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine.

1999: Dottore di Ricerca in Fisiopatologia dell'Alimentazione- XI Ciclo, presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Ancona. Tesi: Arricchimento di matrici lipidiche alimentari in acidi grassi polinsaturi omega-3 (Tutor Prof. N.G. Frega).

Esperienze professionali

POSIZIONI:

1999–2011: nel Maggio 1999 M. Mozzon entra in servizio all'Università Politecnica delle Marche in qualità di Ricercatore a tempo indeterminato nel settore scientifico-disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari), afferendo al Dip.to di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali (oggi Dip.to di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, D3A.).

2011–oggi : con decorrenza dal 1/11/2011 Massimo Mozzon è nominato, a seguito di procedura di valutazione comparativa, Professore associato nel settore concorsuale 07/F1 presso il Dip.to di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.

2017–oggi: da maggio 2017 M. Mozzon è membro della Commissione Istruzione e Formazione, nell'ambito del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

2018–2024: dal 2018 a febbraio 2024 M. Mozzon è stato Membro del Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità (CSI) dell'Autorità Pubblica di Controllo (APC) dell'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche).

2018–oggi: dal marzo 2018 M. Mozzon è iscritto all'Albo dei Consulenti Tecnici di Ufficio (CTU) presso il Tribunale Macerata nella categoria Tecnologi Alimentari.

2020–2021: dal 26/06/2020 al 31/10/2021 M. Mozzon è stato membro della Giunta del Coordinamento nazionale Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL).

2021: nel maggio 2021 M. Mozzon consegue l'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) alle funzioni di professore universitario di Prima Fascia, nel settore concorsuale 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI.

2021–oggi: membro effettivo della commissione ministeriale per lo svolgimento della prova attitudinale di professionisti che hanno ottenuto il riconoscimento del proprio titolo professionale ai fini dell'iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari.

2023–oggi: da maggio 2023 M. Mozzon ricopre il ruolo di Segretario del Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria.

2025–oggi: nel febbraio 2025 M. Mozzon consegue l'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) alle funzioni di professore universitario di Prima Fascia, nel settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI

INCARICHI ISTITUZIONALI ACCADEMICI

2009–12: membro della Commissione didattica della Facoltà di Agraria, Sottocommissione per la valutazione delle pratiche studenti (riconoscimenti carriera e piani di studio).

2012–2013: Responsabile unico della valutazione delle pratiche studenti e dei tirocini formativi, nell'ambito del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

2013–2014: Responsabile Assicurazione Qualità del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

2015–2021: Presidente del Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" e del Corso di Laurea Magistrale Internazionale in "Food and Beverage Innovation and Management".

2016–2020: membro del Comitato Ordinatore del Master di I livello on-line in "Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari". Nello stesso Master è titolare dei moduli di "Innovazioni di processo nelle tecnologie alimentari"; "Filiere di alimenti di origine vegetale: ortofrutta e IV gamma, vino"; "Filiere di alimenti di origine vegetale: cereali".

2022-2024: membro del Comitato Ordinatore del Master di I livello on-line in "Prodotti agroalimentari italiani di qualità e marketing territoriale". Nello stesso Master è titolare dei moduli "Gli oli di oliva italiani" e "Le trasformazioni agroalimentari. Dal campo alla tavola".

Attività scientifica

L'attività scientifica del Prof. Massimo Mozzon è prevalentemente incentrata sulle seguenti tematiche:

- applicazioni della spettrometria di massa accoppiata a tecniche cromatografiche strumentali (GC-MS/MS, LC-MS/MS) nella individuazione e determinazione di marker analitici di processo nelle trasformazioni alimentari: acidi grassi, sostanze volatili, costituenti insaponificabili della frazione lipidica degli alimenti (steroli, alcoli alifatici e terpenici, tocoli), polifenoli, nucleotidi, ammine biogene, polisaccaridi di origine microbica, prodotti di ossidazione del colesterolo e fitosteroli;
- applicazioni della spettrometria di massa accoppiata a tecniche cromatografiche strumentali (GC-MS/MS, LC-MS/MS) nello studio della struttura di molecole lipidiche

complesse (trigliceridi, gliceridi parziali, fosfolipidi) in matrici di diversa origine (latte umano, equino, dromedario; oli vegetali; prodotti ittici);
- studio della distribuzione posizionale degli acidi grassi in trigliceridi di diversa origine (latte umano, equino, dromedario; oli di palma);
- studio delle relazioni tra tecnologia e qualità in matrici alimentari di diversa origine: latte alimentare (bovino, ovino, equino), derivati lattiero caseari, aceti, bevande alcoliche (vino, birra), oli vegetali (oliva, palma, girasole), farine di insetti edibili, prodotti da forno convenzionali ed a base di farine di insetti edibili, prodotti fermentati di origine animale, carni (avicole, bovine, suine), tartufi.

L'esperienza di M. Mozzon nella chimica analitica delle sostanze grasse è condensata nel manuale "Il controllo analitico degli oli e grassi alimentari" edito da Mattioli 1885.
La produzione scientifica complessiva del Prof. Massimo Mozzon sulle tematiche indicate è riassunta nelle seguenti pubblicazioni:

Articoli indicizzati in Scopus/Web of Science (WoS)

- Ahmed, A.E.M., **Mozzon, M**., Dawod, A.B.A., Mustafa, E.O.A., Mukarram, S.A. & Kovács, B. (2025). "Potential of baobab (*Adansonia digitata* L.) dried fruit pulp in contributing to food and nutrient security in Sudan and Senegal". Journal of Agriculture and Food Research, 19, 101681.
- **Mozzon, M**., Foligni, R., Mannozzi, C. & Vittori, S. (2024). Assessment of lipid oxidation in fish and fish products processed by cold plasma technologies. Applied Food Research, 4, 100646.
- Ahmed, A.E.M., **Mozzon, M**., Dawod, A.B.A., Mustafa, E.O.A., Mukarram, S.A., ElObeid, T., Mohammed, E.A.H. & Kovács, B. (2024). Evaluation of the Nutritional Impact of Baobab Leaves (*Adansonia digitata* L.) as a Dietary Intervention to Combat Nutrient Deficiencies and Poverty-Related Health Problems. Nutrients, 16.
- Ahmed, A.E.M**., Mozzon, M**., Omer, A., Shaikh, A.M. & Kovács, B. Major and trace elements of baobab leaves in different habitats and regions in Sudan: Implication for human dietary needs and overall health. Foods, 2024, 13.
- **Mozzon, M.**, Foligni, R., Mannozzi, C., Galdenzi, F., Laurita, R., Tappi, S. & Dalla Rosa, M. Effect of plasma-activated water (PAW) soaking on the lipid oxidation of sardine *(Sardina pilchardus*) fillets. Food Research International, 176, 2024.
- Tavoletti, S., Pasquini, M., **Mozzon, M.** & Foligni, R. Effect of sowing season on fatty acid profile ability to discriminate modern and old varieties of common wheat (*Triticum aestivum* L. subsp. *Aestivum*). Journal of Cereal Science, 2024, 116.
- Osimani, A., Belleggia, L., Botta, C., Ferrocino, I., Milanović, V., Cardinali, F., Haouet, M.N., Garofalo, C., **Mozzon, M.**, Foligni, R. & Aquilanti, L. Journey to the morpho-textural traits, microbiota, and volatilome of Ciauscolo PGI salami. Food Bioscience, 2023, 53.
- **Mozzon, M.**, Mannozzi, C., Foligni, R., Osimani, A., Galdenzi, F., Laurita, R., Tappi, S. & Rosa, M.D. Assessment of lipid oxidation and microbial decontamination of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets processed by plasma-activated water (PAW). LWT, 2023, 188.
- Rampanti, G., Ferrocino, I., Harasym, J., Foligni, R., Cardinali, F., Orkusz, A., Milanović, V., Franciosa, I., Garofalo, C., Mannozzi, C., **Mozzon, M.**, Osimani, A. & Aquilanti, L. Queijo Serra da Estrela PDO Cheese: Investigation into Its Morpho-Textural Traits, Microbiota, and Volatilome. Foods, 2023, 12.

- Mannozzi, C., Foligni, R., **Mozzon, M.**, Aquilanti, L., Cesaro, C., Isidoro, N. & Osimani, A. Nonthermal technologies affecting techno-functional properties of edible insect-derived proteins, lipids, and chitin: A literature review. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2023, 88.
- Belleggia, L., Foligni, R., Ferrocino, I., Biolcati, F., **Mozzon, M.**, Aquilanti, L., Osimani, A. & Harasym, J. Morphotextural, microbiological, and volatile characterization of flatbread containing cricket (*Acheta domesticus*) powder and buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) flour. European Food Research and Technology, 2023, 249, 2777–2795.
- Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., Harasym, J., Orkusz, A., Milanović, V., Franciosa, I., Garofalo, C., Mannozzi, C., **Mozzon, M.**, Cocolin, L., Aquilanti, L. & Osimani, A. Microbiological, morpho-textural, and volatile characterization of Portuguese Queijo de Nisa PDO cheese. Food Research International, 2022, 162.
- Foligni, R., Mannozzi, C., Ismaiel, L., Capelli, F., Laurita, R., Tappi, S., Rosa, M.D. & **Mozzon, M.** Impact of cold atmospheric plasma (CAP) treatments on the oxidation of pistachio kernel lipids. Foods, 2022, 11.
- Foligni, R., Mannozzi, C., Gasparrini, M., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Tejada, L., Bande-De León, C., Orsini, R., Manzi, P., Di Costanzo, M.G., Ritota, M., Aquilanti, L. & **Mozzon, M**. Potentialities of aqueous extract from cultivated *Onopordum tauricum* (Willd.) as milk clotting agent for cheesemaking. Food Research International, 2022, 158
- Maoloni, A., Cardinali, F., Milanović, V., Garofalo, C., Osimani, A., **Mozzon, M.** & Aquilanti, L. Microbiological safety and stability of novel green sauces made with sea fennel *(Crithmum maritimum* L.). Food Research International, 2022, 157.
- Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., Harasym, J., Orkusz, A., Franciosa, I., Milanović, V., Garofalo, C., Mannozzi, C., **Mozzon, M.**, Cocolin, L., Osimani, A. & Aquilanti, L. Microbial diversity, morpho-textural characterization, and volatilome profile of the Portuguese thistle-curdled cheese Queijo da Beira Baixa PDO. Food Research International, 2022, 157.
- Zenobi, S.; Fiorentini, M.; Aquilanti, L.; Foligni, R.; Mannozzi, C.; **Mozzon**, M.; Zitti, S.; Casavecchia, S.; Dridi, B. A. M. & Orsini, R. Effect of planting density in two thistle species used for vegetable rennet production in marginal Mediterranean areas. Agronomy, 2021, 11, 135.
- Zenobi, S.; Fiorentini, M.; Zitti, S.; Aquilanti, L.; Foligni, R.; Mannozzi, C.; **Mozzon**, M. & Orsini, R. *Crithmum maritimum* L.: first results on phenological development and biomass production in Mediterranean areas. Agronomy, 2021, 11, 773.
- Tavoletti, S., Pasquini, M., **Mozzon, M.**, Servadio, D., Merletti, A., Mannozzi, C. & Foligni, R. Discrimination among varieties of *Triticum turgidum* subspecies (*dicoccon*, *turanicum* and *durum*) based on the fatty acid profile. Journal of Cereal Science, 2021, 99.
- Cardinali, F.; Ferrocino, I.; Milanovic, V.; Belleggia, L.; Corvaglia, M. R.; Garofalo, C.; Foligni, R.; Mannozzi, C.; **Mozzon**, M.; Cocolin, L. & Aquilanti, L. Microbial communities and volatile profile of Queijo de Azeitão PDO cheese, a typical Mediterranean thistle curdled cheese from Portugal. Food Research International, 147 (2021) 110537.
- Tavoletti, S.; **Mozzon**, M.; Pasquini, M.; Servadio, D.; Merletti, A.; Mannozzi, C. & Foligni, R. Fatty Acid Profile to discriminate Old and Modern *Triticum turgidum* varieties evaluated at two sowing seasons Journal of Cereal Science, 99 (2021) 103213.
- Maoloni, A.; Milanovic, V.; Osimani, A.; Cardinali, F.; Garofalo, C.; Belleggia, L.; Foligni, R.; **Mozzon**, M.; Cirlini, M.; Spaggiari, M.; Reale, A.; Boscaino, F.; Renzo, T. D.; Haouet, M. N.;

Staccini, B. & Bella, S. D. Exploitation of sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) for manufacturing of novel high-value fermented preserves. Food and Bioproducts Processing, 1 2 7 (2021) 174–197.

- Milanovic, V.; Osimani, A.; Garofalo, C.; Belleggia, L.; Maoloni, A.; Cardinali, F.; **Mozzon**, M.; Foligni, R.; Aquilanti, L. & Clementi, F. Selection of cereal-sourced lactic acid bacteria as candidate starters for the baking industry. PLoS ONE, 2020, 15.
- Savini, S.; Longo, E.; Servili, A.; Murolo, S.; **Mozzon**, M.; Romanazzi, G. & Boselli, E. Hypobaric Packaging Prolongs the Shelf Life of Refrigerated Black Truffles (*Tuber melanosporum*). Molecules (Basel, Switzerland), 2020, 25.
- Tylewicz, U.; Nowacka, M.; Rybak, K.; Drozdzal, K.; Dalla Rosa, M. & **Mozzon**, M. Design of pro-healthy snack based on kiwifruit. Molecules, 2020, 25, 3309.
- Mannozzi, C.; Foligni, R.; Scalise, A. & **Mozzon**, M. Characterization of lipid substances of rose hip seeds as a potential source of functional components: A review. Italian Journal of Food science, 2020, 32, 721-733.
- **Mozzon**, M.; Foligni, R.; Mannozzi, C.; Zamporlini, F.; Raffaelli, N. & Aquilanti, L. Clotting Properties of *Onopordum tauricum* (Willd.) Aqueous Extract in Milk of Different Species. Foods, 2020, 9, 692.
- **Mozzon**, M.; Foligni, M. & Mannozzi, C. Current knowledge on interspecific hybrid palm oils as food and food ingredient. Foods, 2020, 9, 631.
- **Mozzon**, M.; Foligni, R. & Mannozzi, C. Brewing quality of hop varieties cultivated in Central Italy based on multivolatile fingerprinting and bitter acid content. Foods, 2020, 9, 541.
- Belleggia, L.; Aquilanti, L.; Ferrocino, I.; Milanovic, V.; Garofalo, C.; Clementi, F.; Cocolin, L.; **Mozzon**, M.; Foligni, R.; Haouet, M. N.; Scuota, S.; Framboas, M. & Osimani, A. Discovering microbiota and volatile compounds of surströmming, the traditional Swedish sour herring. Food Microbiology, 2020, 103503.
- Belleggia, L.; Milanović, V.; Ferrocino, I.; Cocolin, L.; Haouet, M. N.; Scuota, S.; Maoloni, A.; Garofalo, C.; Cardinali, F.; Aquilanti, L.; **Mozzon**, M.; Foligni, R.; Pasquini, M.; Trombetta, M. F.; Clementi, F. & Osimani, A. Is there any still undisclosed biodiversity in Ciauscolo salami? A new glance into the microbiota of an artisan production as revealed by high-throughput sequencing. Meat Science, 2020, 165, 108128.
- Minuz, R. L.; Mancini, V.; Ruschioni, S.; **Mozzon**, M.; Foligni, R.; Isidoro, N.; Romanazzi, G. & Riolo, P. Volatiles emitted by resistance inducer-treated grapevines affect *Hyalesthes obsoletus* (Hemiptera: Cixiidae) behavioral responses. Bulletin of Insectology, 2020, 73, 117-123.
- Ruschioni, S., Loreto, N., Foligni, R., Mannozzi, C., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Pasquini, M., Roncolini, A., Cardinali, F., Osimani, A., Aquilanti, L., Isidoro, N., Riolo, P. and **Mozzon**, M. Addition of olive pomace to feeding substrate affects growth performance and nutritional value of mealworm (*Tenebrio molitor* L.) larvae. Foods, 2020, Vol. 9(3), pp. 317.
- Roncolini, A., Milanovic, V., Aquilanti, L., Cardinali, F., Garofalo, C., Sabbatini, R., Clementi, F., Belleggia, L., Pasquini, M., **Mozzon**, M., Foligni, R., Trombetta, M. F., Haouet, M. N., Altissimi, M. S., Bella, S. D., Piersanti, A., Griffoni, F., Reale, A., Niro, S. and Osimani, A. Lesser mealworm (*Alphitobius diaperinus*) powder as a novel baking ingredient for manufacturing high-protein, mineral-dense snacks. Food Research International, 2020, Vol. 131, pp. 109031.

- Budimir, K., **Mozzon**, M., Toderi, M., D'Ottavio, P. and Trombetta, M. F. Effect of breed on fatty acid composition of meat and subcutaneous adipose tissue of light lambs. Animals, 2020, Vol. 10, pp. 535.
- Ahmed, A. A. O., Kita, A., Nemś, A., Miedzianka, J., Foligni, R., Abdalla, A. M. A. and **Mozzon**, M. Tree-to-tree variability in fruits and kernels of a *Balanites aegyptiaca* (L.) Del. population grown in Sudan. Trees, 2020, Vol. 34, pp. 111-119.
- Tylewicz, U., Tappi, S., Genovese, J., **Mozzon**, M. and Rocculi, P. Metabolic response of organic strawberries and kiwifruit subjected to PEF assisted-osmotic dehydration. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2019, Vol. 56(102190).
- Roncolini, A., Milanovic, V., Cardinali, F., Osimani, A., Garofalo, C., Sabbatini, R., Clementi, F., Pasquini, M., **Mozzon**, M., Foligni, R., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Minazzato, G., Trombetta, M. F., Buitenen, A. V., Campenhout, L. V. and Aquilanti, L. Protein fortification with mealworm (*Tenebrio molitor* L.) powder: effect on textural, microbiological, nutritional and sensory features of bread. PLOS ONE, 2019, Vol. 14(2), pp. e0211747.
- Naspetti, S., Alberti, F., **Mozzon**, M., Zingaretti, S. and Zanoli, R. Effect of information on consumer preferences and willingness-to-pay for sparkling mock wines. British Food Journal, 2019, Vol. ahead-of-print.
- Milanovic, V., Osimani, A., Cardinali, F., Taccari, M., Garofalo, C., Clementi, F., Ashoor, S., **Mozzon**, M., Foligni, R., Canonico, L., Ciani, M. and Aquilanti, L. Effect of inoculated azotobacteria and *Phanerochaete chrysosporium* on the composting of olive pomace: Microbial community dynamics and phenols evolution. Scientific Reports, 2019, Vol. 9(16996), pp. 1-11.
- Ahmed, A. E. M., Abdalla, A. M. A., Kovács, B., Yamamoto, F., Foligni, R. and **Mozzon**, M. Effects of ethephon and methyl jasmonate on physicochemical properties of *Acacia seyal* var. *seyal* (L.) gum produced in Sudan. Food Hydrocolloids, 2019, Vol. 90, pp. 413 – 420.
- Belleggia, L., Milanovic, V., Foligni, R., Pacetti, D., Pasquini, M., **Mozzon**, M. and Osimani, A. Survey on the willingness to consume insect-based foods [Indagine sulla propensione al consumo di alimenti a base di insetti edibili]. Industrie Alimentari, 2019, Vol. 58(606), pp. 5-13.
- Sabbatini, R., Milanovic, V., Garofalo, C., Roncolini, A., Aquilanti, L., Clementi, F., Concettoni, C., Belleggia, L., Mozzon, M., Foligni, R. and Osimani, A. Antifungal activity of essential oils on yeast isolates from filling creams [Attività antifungina di oli essenziali su isolati di lievito da creme di farcitura]. Industrie Alimentari, 2019, Vol. 58(3), pp. 3-9.
- Tavoletti, S., Foligni, R., **Mozzon**, M. and Pasquini, M. Comparison between fatty acid profiles of old and modern varieties of *T. turgidum* and *T. aestivum*: A case study in Central Italy. Journal of Cereal Science, 2018, Vol. 82, pp. 198-205.
- Osimani, A., Milanovic, V., Cardinali, F., Roncolini, A., Garofalo, C., Clementi, F., Pasquini, M., **Mozzon**, M., Foligni, R., Raffaelli, N., Zamporlini, F. and Aquilanti, L. Bread enriched with cricket powder (*Acheta domesticus*): A technological, microbiological and nutritional evaluation. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2018, Vol. 48, pp. 150-163.
- Osimani, A., Garofalo, C., Milanovic, V., Taccari, M., Cardinali, F., Aquilanti, L., Pasquini, M., **Mozzon**, M., Raffaelli, N., Ruschioni, S., Riolo, P., Isidoro, N. and Clementi, F. Insight into the proximate composition and microbial diversity of edible insects marketed in the European Union. European Food Research and Technology, 2017, Vol. 243(7), pp. 1157–1171.
- Ummarino, S., **Mozzon**, M., Zamporlini, F., Amici A, Mazzola, F., Orsomando, G., Ruggieri, S. and Raffaelli, N. Simultaneous quantitation of nicotinamide riboside, nicotinamide

mononucleotide and nicotinamide adenine dinucleotide in milk by a novel enzyme-coupled assay. Food Chemistry, 2017, Vol. 221, pp. 161-168.

- Cardinali, F., Osimani, A., Taccari, M., Milanovic, V., Garofalo, C., Clementi, F., Polverigiani, S., Zitti, S., Raffaelli, N., **Mozzon**, M., Foligni, R., Franciosi, E., Tuohy, K. and Aquilanti, L. Impact of thistle rennet from *Carlina acanthifolia* All. subsp. *acanthifolia* on bacterial diversity and dynamics of a specialty Italian raw ewes' milk cheese. International Journal of Food Microbiology, 2017, Vol. 255.
- Longo, E., Morozova, K., Loizzo, M. R., Tundis, R., Savini, S., Foligni, R., **Mozzon**, M., Martin-Vertedor, D., Scampicchio, M. and Boselli, E. High resolution mass approach to characterize refrigerated black truffles stored under different storage atmospheres. Food Research International, 2017, Vol. 102, pp. 526-535.
- Savini, S., Loizzo, M. R., Tundis, R., **Mozzon**, M., Foligni, R., Longo, E., Morozova, K., Scampicchio, M., Martin-Vertedor, D. and Boselli, E. Fresh refrigerated *Tuber melanosporum* truffle: effect of the storage conditions on the antioxidant profile, antioxidant activity and volatile profile. Eur Food Res Technol, 2017, Vol. 243(12), pp. 2255-2263.
- Cardinali, F., Taccari, M., Milanovi?, V., Osimani, A., Polverigiani, S., Garofalo, G., Foligni, R., **Mozzon**, M., Zitti, S., Raffaelli, N., Clementi, F. and Aquilanti, L. Yeast and mould dynamics in Caciofiore della Sibilla cheese coagulated with an aqueous extract of *Carlina acanthifolia* All. Yeast, 2016, Vol. 33, pp. 403-414.
- **Mozzon**, M., Savini, S., Boselli, E. and Thorngate, J. The herbaceous character of wines. Italian Journal of Food Science, 2016, Vol. 28(2), pp. 190-207.
- Lucci, P., Pacetti, D., Frega, N. G. and **Mozzon**, M. Phytonutrient concentration and unsaturation of glycerides predict optimal harvest time for *Elaeis oleifera* × *E. guineensis* palm oil hybrids. European Journal of Lipid Science and Technology, 2015, Vol. 117, pp. 1027-1036.
- **Mozzon**, M., Pacetti, D., Frega, N. G. and Lucci, P. Crude Palm Oil from Interspecific Hybrid *Elaeis oleifera* × *E. guineensis*: Alcoholic Constituents of Unsaponifiable Matter. Journal of the American Oil Chemists Society, 2015, Vol. 92(5), pp. 717-724.
- **Mozzon**, M., Boselli, E., Obiedzinski, M. and Frega, N. G. Occurrence of biogenic amines in beers produced with malted organic Emmer wheat (*Triticum dicoccum*). Food Additives and Contaminants Part A - Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment, 2015, Vol. 32(5), pp. 756-767.
- Pacetti, D., Lucci, P., **Mozzon**, M., Gagliardi, R., Fiorini D and Frega, N. G. Influence of deep-fat frying process on phospholipid molecular species composition of *Sardina pilchardus* fillet. Food Control, 2015, Vol. 48(SI), pp. 155-162.
- **Mozzon**, M., Pacetti, D. and Frega, N. G. Innovative technological approach in the production of seed oils [Approccio tecnologico innovativo nella produzione degli oli di semi]. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 2014, Vol. 91((3) Luglio/Settembre), pp. 153-165.
- Pacetti, D., Balzano, M., Gagliardi, R., **Mozzon**, M. and Frega, N. G. Influence of dietary supplementation with conjugated linoleic acid, rosemary and oregano extracts on fatty acid profile of fresh pork meat. Progress in Nutrition, 2014, Vol. 16(4), pp. 284-291.
- Pacetti, D., **Mozzon**, M., Lucci, P. and Frega, N. G. Bioactive fish fatty acids: health effects and their use as functional food ingredients. Current Nutrition & Food Science, 2013, Vol. 9(4), pp. 283-297.

- **Mozzon**, Pacetti, D., Lucci, P., Balzano, M. and Frega, N. G. Crude palm oil from interspecific hybrid *Elaeis oleifera* × *Elaeis guineensis*: Fatty acid regiodistribution and molecular species of glycerides. Food Chemistry, 2013, Vol. 141(1), pp. 245-252.
- Falcone, P. M., **Mozzon**, M. and Frega, N. G. Structure-composition relationships of the traditional balsamic vinegar of Modena close to jamming transition (part II): Threshold control parameters. Food Research International, 2012, Vol. 45(1), pp. 75-84.
- Haddad, I., **Mozzon**, M. and Frega, N. G. Trends in fatty acids positional distribution in human colostrum, transitional and mature milk. European Food Research and Technology, 2012, Vol. 235(2), pp. 325-332.
- Haddad, I., **Mozzon**, M., Strabbioli, R. and Frega, N. G. A comparative study of the composition of triacylglycerol molecular species in equine and human milks. Dairy Science and Technology, 2012, Vol. 92(1), pp. 37-56.
- Haddad, I., **Mozzon**, M., Strabbioli, R. and Frega, N. G. Electrospray ionization tandem mass spectrometry analysis of triacylglycerols molecular species in camel milk (*Camelus dromedarius*). International Dairy Journal, 2011, Vol. 21, pp. 119-127.
- Haddad, I., **Mozzon**, M., Strabbioli, R. and Frega, N. G. Fatty acid composition and regiodistribution in mare's milk triacylglycerols at different lactation stages. Dairy Science and Technology, 2011, Vol. 91(4), pp. 397-412.
- Haddad, I., **Mozzon**, M., Strabbioli, R. and Frega, N. G. Stereospecific analysis of triacylglycerols in camel (*Camelus dromedarius*) milk fat. International Dairy Journal, 2010, Vol. 20(12), pp. 863-867.
- Haddad, I., **Mozzon**, M., Strabbioli, R. and Frega, N. G. Stereospecific analysis of triacylglycerols in mare's milk [Indagine sulla struttura trigliceridica del latte di giumenta]. Progress in Nutrition, 2009, Vol. 11(3), pp. 149-153.
- **Mozzon**, M., Frega, N. G., Fronte, B. and Tocchini, M. Effect of dietary fish oil supplements on levels of n-3 polyunsaturated fatty acids, trans acids and conjugated linoleic acid in ewe milk. Food Technology and Biotechnology, 2002, Vol. 40(3), pp. 213-219.
- **Mozzon**, M. and Frega, N. G. Bioavailability of ω3 fatty acids in meat and dairy products: The Regione Marche project [Trasferimento degli acidi grassi ω3 nelle carni e nei prodotti lattiero-caseari: progetto Regione Marche]. Progress in Nutrition, 2002, Vol. 4(3), pp. 236-241.
- Frega, N., **Mozzon**, M. and Lercker, G. Effects of free fatty acids on oxidative stability of vegetable oil. JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, 1999, Vol. 76(3), pp. 325-329.
- Lercker, G., Frega, N., Bocci, F. and **Mozzon**, M. Volatile constituents and oxidative stability of virgin olive oils: Influence of the kneading of olive-paste. Grasas y Aceites, 1999, Vol. 50(1), pp. 26-29.
- Frega, N., **Mozzon**, M. and Bocci, F. Identification and estimation of tocotrienols in the annatto lipid fraction by gas chromatography-mass spectrometry. JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, 1998, Vol. 75(12), pp. 1723-1727.
- **Mozzon**, M., Bocci, F. and Frega, N. A Study on the Lipidic Fraction Extracted from High Oleic Sunflower Seeds (*Helianthus annuus* L.) during the Ripening Process. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1998, Vol. 46(10), pp. 4198-4202.

- **Mozzon**, M., Frega, N. and Pallotta, U. Resveratrol content in some Tuscan wines. Italian Journal of Food Science, 1996, Vol. 8(2), pp. 145-152.
- Buiatti, S., Boschelle, O., **Mozzon**, M. and Battistutta, F. Determination of biogenic amines in alcoholic and non alcoholic beers by HPLC. Food Chemistry, 1995, Vol. 52(2), pp. 199-202.

Altri articoli

- Ahmed, A.E.M**., Mozzon, M**., Shaikh, A.M. & Kovács, B. (2024). Baobab (*Adansonia digitata* L.) as a remedy to human livelihood challenges: a reviex. Acta Agraria Debreceniensis, 2, 5–11.
- Scalise, A.; Foligni, R.; Casucci, C. & **Mozzon**, M. Phytochemical composition and antioxidant activity of rosehips from 11 rose samples collected in Central Italy . International Journal of Food and Nutritional Science, 2020, 7, 57-63.
- Mahlangu, M.; Foligni, R. & **Mozzon**, M. Can insects save humanity? African Journal of Rural Development, 2019, 4, 185-202.
- **Mozzon**, M. Potenzialità tecnologiche e commerciali di latti non convenzionali. IgieneAlimenti, 2019 (Ottobre), pp. 36-39.
- **Pellegrini**, M. and Mozzon, M. The role of education and information technology for a fair and sustainable development. IEEE Future Directions Newsletter: Technology Policy & Ethics, 2018.
- Rossetti, F., **Mozzon**, M., Savini, S., Boselli, E. and Thorngate, J.H. The herbaceous character of wines. Industria delle bevande, 2017, Vol. 269, pp. 5-18.
- Caramia, G., Degl'Innocenti, D., **Mozzon**, M., Pacetti, D. and Frega, N. G. The role of eggs in the diet: nutraceutical and epigenetic aspects. Medical and Surgical Pediatrics (La Pediatria Medica e Chirurgica), 2012, Vol. 34(2), pp. 53-64.
- Caramia, G., Cocchi, M., Gagliardini, R., Malavolta, M., **Mozzon**, M. and Frega, N. G. Fatty acids composition of plasma phospholipids and triglycerides in children with cystic fibrosis. The effect of dietary supplementation with an olive and soybean oils mixture. Medical and Surgical Pediatrics (La Pediatria Medica e Chirurgica), 2003, Vol. 25, pp. 42-49.
- Frega, N. G., **Mozzon**, M. and Pacetti, D. Composizione degli acidi grassi in pesci e molluschi edibili del mare Adriatico. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 2002, Vol. 79, pp. 301-305.
- Frega, N. G. and **Mozzon**, M. Acidi grassi di interesse nutrizionale (polinsaturi n-3, isomeri trans e isomeri coniugati dell'acido linoleico) nel latte di bovine alimentate con mangimi arricchiti di acidi grassi polinsaturi. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 2002, Vol. 79, pp. 193-199.
- Frega, N., **Mozzon**, M., Belelli, V., Fontanazza, G. and Patumi, M. Evoluzione dei parametri di qualità di oli da olive attaccate da *Bactrocera oleae* (I Contributo). Olivo & Olio, 2000, Vol. 3, pp. 52-59.
- Tocchini, M., Frega, N., Fronte, B., **Mozzon**, M., Fichi, G. and Degl'Innocenti, D. Produzione di alimenti di origine animale (uova, latte ovino e formaggio pecorino, latte) arricchiti con acidi grassi polinsaturi ω-3. Progress in Nutrition, 1999, Vol. 1(3-4), pp. 76-84.
- Frega, N., **Mozzon**, M. and Strabbioli, R. Metodologie analitiche per la determinazione degli acidi grassi w-3 nei prodotti di origine animale arricchiti con acidi grassi polinsaturi. Progress in Nutrition, 1999, Vol. 1(3-4), pp. 30-37.

- Frega, N., Caglioti, L. and **Mozzon**, M. Oli estratti da olive denocciolate: composizione chimica e parametri di qualità. Olivo & Olio, 1999, Vol. 12, pp. 40-44.
- Caramia, G., Ruffini, E., Frega, N. and **Mozzon**, M. Apporto lipidico in età pediatrica. Aspetti attuali e corretti. Scientific Nutrition Today, 1998, Vol. 5(12), pp. 2-5.
- Frega, N., **Mozzon**, M., Bocci, F. and Lercker, G. Composizione della drupa di olivo, alcune fasi del processo di trasformazione e qualità degli oli vergini. Rivista di Frutticoltura, 1998, Vol. 7/8, pp. 51-56.
- Frega, N., **Mozzon**, M., Bocci, F. and Lercker, G. Principali interazioni fra la tecnologia e la qualità degli oli d'oliva vergini. Olivo & Olio, 1998, Vol. 4, pp. 50-55.
- Frega, N., Caglioti, L. and **Mozzon**, M. Composizione chimica e parametri di qualità degli oli estratti da olive snocciolate. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 1997, Vol. 74, pp. 241-245.
- Frega, N., **Mozzon**, M. and Lercker, G. Studio dei lipidi estratti dall'acino d'uva durante il periodo di maturazione. Nota I. I lipidi estratti dai vinaccioli di uve Trebbiano e Sangiovese. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 1995, Vol. 72, pp. 455-460.
- **Mozzon**, M., Bocci, F., Garzi, G. and Frega, N. Determinazione del glicerolo nei vini mediante gas-cromatografia con colonne capillary. Vignevini, 1995, Vol. 12 Supplemento, pp. 26-28.
- Frega, N., **Mozzon**, M., Servidio, G. and Lercker, G. Studio della resistenza all'ossidazione forzata degli oli extra vergini mediante Rancimat Test. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 1995, Vol. 72, pp. 493-496.
- Boschelle, O.; **Mozzon**, M. & Giomo, A. Extra virgin olive oil typical of Friuli-Venezia Giulia: what prospects lie ahead? Olivae, 1994, Vol. 50, pp. 31-35.
- Boschelle, O.; **Mozzon**, M. & Lercker, G.. Metodo per la determinazione degli acidi liberi in piccoli campioni. Applicazione nell'olio estratto dalla drupa di olivo. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 1992, Vol. 69, pp. 257-261.

Libri e capitoli di libri

- Aquilanti, L.; Osimani, A.; Cardinali, F.; Clementi, F.; Foligni, R.; Garofalo, C.; Loreto, N.; Mandolesi, S.; Milanovic, V.; **Mozzon**, M.; Naspetti, S.; Pasquini, M.; Roncolini, A.; Ruschioni, S.; Sabbatini, R.; Solfanelli, F.; Trombetta, M. F.; Vairo, D. & Zanoli, R. Valorisation of foods: from tradition to innovation. In: The First Outstanding 50 Years of "Università Politecnica delle Marche". Research Achievements in Life Sciences. Longhi, S.; Monteriù, A.; Freddi, A.; Aquilanti, L.; Ceravolo, M. G.; Carnevali, O.; Giordano, M. & Moroncini, G. (Eds.). Springer, 2019, pages 565-581.
- **Mozzon**, M., Foligni, R. and Tylewicz, U. Chemical Characteristics and Nutritional Properties of Hybrid Palm Oils. In: Palm Oil. Waisundara, V. (ed.). IntechOpen, 2018.
- Frega, N. G., Pacetti, D., **Mozzon**, M. and Balzano. Authentication of coffee blends. In: Coffee in Health and Disease Prevention. Preedy, V.R. (ed.). Elsevier, 2015.
- Frega, N. G. and **Mozzon**, M. Analisi dei prodotti alimentari. In: L'olio e le sostanze grasse alimentari. Cabras, P. & Tuberoso, C.I.G. (eds.). Piccin Nuova Libraria S.p.A. - Padova, 2014, pp. 505-576.
- **Mozzon**, M. and Frega, N. G. Il controllo analitico degli oli e grassi alimentari. Mattioli 1885, 2013.

- **Mozzon**, M. and Frega, N. Principi di tecnica conserviera. In: Alimenti e nutrienti strategici. Una guida per il consumatore.. Cocchi, M., Tassinari M. (eds.). CLUEB, 2007.

In Proceedings

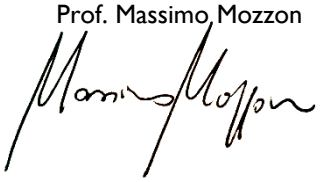
- Ahmed A.E.M., **Mozzon M**., Eltayeb O.A.M., Shaikh A.M. & Kovács, B. The health benefits of baobab fruit pulp *Adansonia digitata* L.: A nutrient-rich resource. In: CEFood 2024, 12th Central European Conference on Food, Szeged, Hungary, 13-16 October 2024. ISBN 978-615-5270-82-6
- Ahmed A.E.M., **Mozzon M**., Shaikh A.M., Elshafia A.H.M., Kovács B.: Comparative examination of macro element profiles in *Adansonia digitata* fruit pulp from Sudan and Senegal. In: 3rd International student symposium "Challenges and solutions for development sustainability of the rural space", Oradea, Romania, 12 April 2024.
- Ahmed, A.E.M., **Mozzon, M.**, Shaikh, A.M. & Kovács, B.. Microelement concentrations in baobab leaves from Sudan: implications for human nutrition. In: Egerton University 15th Biennial International Conference, Egerton, Kenia, 19th -21st March, 2024
- Ahmed A.E.M., **Mozzon M**., Shaikh A.M., Elshafia A.H.M. & Kovács B.: Exploring the potential of baobab processed products: a review. In: II Magyar Agrártudományi Doktoranduszok Szimpóziuma, Budapest, February 16th, 2024. ISBN 978-615-6457-43-1
- Ahmed, A.E.M., **Mozzon, M.**, Shaikh, A.M. & Kovács, B. Determination of the levels of potentially toxic elements in baobab leaves in Sudan. In: 1st Congress on Sustainable and Innovative Solutions in Agriculture and Food Industry (SISAF'23) - One Health approach, Debrecen, Hungary, 4 - 5 September, 2023.
- Ahmed, A.E.M.; **Mozzon, M.**; Shaikh, A.M.; Kovács, B. Nutritional value assessment of *Adansonia digitata* leaves in Sudan. In: 3rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods. 18-19 May 2023, Istanbul, Turkey
- Ahmed, A.E.M., **Mozzon, M.**, Shaikh, A.M. & Kovács, B. Dynamics of magnesium concentration in baobab leaves: Site-specific variation in Sudan. In: Scientific Conference of Ph.D. Students, 9th November 2023, Nitra, Slovak Republic.
- Laurita R., Bisag A., Capelli F., Maccaferri C., Gozzi G., Tappi S., Cellini B., Abouelenein D., Vittori S., Rocculi P., Dalla Rosa M., Vannini L., Molina-Hernandez J.B., Laika J., Neri L., Chaves-López C., **Mozzon M.**, et al. On the use of cold atmospheric pressure plasmas and plasma activated water for food processing. In: 9th International Conference on Plasma Medicine (ICPM9), Utrecht, June 27-July 1st 2022.
- Foligni R., Mannozzi C., Ismaiel L., **Mozzon M.** Impact of Plasma Activated Water (PAW) treatments on the oxidation of mussel's lipids. In: 8th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2022), Rome, October 12-14, 2022.
- Mannozzi C., Foligni R., Ismaiel L., Tappi S., Laurita R., Belleggia L., Cesaro C., Osimani A., **Mozzon M.** Assessment of microbial inactivation and lipid oxidation using non-thermal plasma on mussels. In: 4th World Congress on Electroporation & Pulsed Electric fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies, Copenhagen, 9-13 October 2022.
- Ismaiel L., Mannozzi C., Foligni R., Tappi S., Laurita R., Belleggia L., Cesaro C., Osimani A., **Mozzon M.** Impact of Cold Plasma on lipid oxidation and microbial inactivation in Mussels (*Mytilus galloprovincialis*). In: 36th EFFoST International conference, Dublin, 7-9 November 2022.

- Ahmed, A.E.M.; Mozzon, M.; Kovács, B. Comprehensive uses of African Baobab (*Adansonia digitata* L.): A Review. In: 2nd Postgraduate Students Conference, University of Eldoret (Online) 19th-20th May 2022.
- Ahmed, A.E.M.; **Mozzon, M.**; Shaikh, A.M.; Gadallah N.A.H.; Mohamed E.M.A.; Kovács, B. Nutritional and physical aspects of baobab food products: Review. In: 19th Wellmann International Scientific Conference, 28th April 2022, Hódmezővásárhely, University of Szeged, Hungary.
- Orkusz A., Harasym J., **Mozzon M.**, Foligni R. Tradition and modernity. Dumplings with the addition of edible insects in Polish and Italian cuisine. In: 21st World Congress of Food Science & Technology "Future of Food - Innovation, Sustainability & Health" (IUFoST 2022), 31-10-2022 - 03-11-2022, Singapore, Singapore.
- Foligni R, **Mozzon M.**, Rampanti G., Aquilanti L., Zenobi S., Mannozzi C. Technological properties of vegetable rennets for cheese-making: comparison between wild and cultivated *O. tauricum*. In: Proceedings of 12nd NIZO Dairy Conference 2021 "Innovations in Dairy Ingredients" – Online Event – Live and On-demand (5-7 October 2021).
- Foligni R, **Mozzon M.**, Rampanti G., Aquilanti L., Zenobi S., Mannozzi C. Coultivated *O. tauricum* vegetable rennet as a sustainable alternative for cheese-making. In: Proceedings of 6th ISEKI-Food Conference "Sustainable Development Goals in Food Systems – Challenges and Opportunities for the Future" – Online Event (23-25 June 2021).
- **M. Mozzon**, L. Ismaiel, A. Nartea, C. Mannozzi, R. Foligni. Assessment of lipid oxidation in sardine (*Sardina pilchardus*) treated by plasma-activated water (PAW). In: 18th Euro Fed Lipid Congress, 18-21 October 2021 (Online).
- R. Foligni, **M. Mozzon**, M. Pasquini, A. Merletti, C. Mannozzi, S. Tavoletti. Fatty acid profile discriminated varietis of *Triticum turgidum* subspecies (*dicoccon*, *turanicum* and *durum*). In: 18th Euro Fed Lipid Congress, 18-21 October 2021 (Online).
- **M. Mozzon**, L. Ismaiel, A. Nartea, C. Mannozzi, L. Belleggia, C. Cesaro, R. Laurita, V. Colombo, S. Tappi, R. Foligni. Effect of plasma-activated water (PAW) on microbial inactivation and lipid oxidation in sardine (*Sardina pilchardus*) fillets. In: 35th EFFoST International Conference 2021, Lausanne, Switzerland, 1-4 November 2021.
- C. Mannozzi, **M. Mozzon**, L. Ismaiel, A. Nartea, F. Capelli, R. Laurita, S. Tappi, M. Dalla Rosa, R. Foligni. Impact of SDBD plasma treatment on the oxidation degree of pistachio. In: 35th EFFoST International Conference 2021, Lausanne, Switzerland, 1-4 November 2021.
- **M. Mozzon**, N. Raffaelli. Potentialities of *Onopordum tauricum* (Willd.) as milk clotting agent. In: 22th International Conference on Dairy Science and Processing, November, 12th, 2020.
- Mannozzi, C.; Foligni, R.; Raffaelli, N.; Ruschioni, S.; Loreto, N.; Riolo, P.; Zamporlini, F.; Pasquini, M. & **Mozzon**, M. Use of *Tenebrio molitor* (L.) larvae for bio-recovering of olive oil industry solid wastes. 33rd EFFoST International Conference 2019. Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, 12-14 November 2019, Rotterdam, The Netherlands.
- Naspetti, S.; Alberti, F.; **Mozzon**, M. & Zanoli, R. Consumer preferences and willingness to pay for organic sparkling mock wines. World Wine Symposium, 21-22 November, 2018, Palermo, Italy.
- Naspetti, S.; Alberti, F.; **Mozzon**, M. & Zanoli, R. Consumer preferences and willingness to pay of organic sparkling mock wines: results from a two-step study. 2nd International GRAB-IT Workshop "Organic farming and agroecology as a response to global challenges", 27-29 June, 2018, Capri Island (Naples), Italy.

- Pellegrini, M. and **Mozzon**, M. The use of information and communications technology (ICT) in food engineering: review and perspectives. 2nd EuroSciCon Conference on Food Technology, May 14-16 2018, Rome, Italy.
- Roncolini, A.; Cardinali, F.; Osimani, A.; Garofalo, C.; Milanovic, V.; Clementi, F.; Pasquini, M.; Raffaelli, N.; Zamporlini, F.; **Mozzon**, M.; Foligni, R. & Aquilanti, L. Cricket Powder-Based Bread : A Real Opportunity For Dietary High Quality Nutrients Intake? World Conference on Prebiotics & Probiotics, 20-22 November 2017, Geneve, Switzerland.
- Foligni, R., Tavoletti, S., Pasquini, M. and **Mozzon**, M. Differenze nel profilo acidico tra varietà di frumento "antiche" e moderne. XI Convegno Associazione Italiana di Scienza e Tenologia dei Cereali (AISTEC): I cereali per un sistema agroalimentare di qualità. 22-24 November 2017, Rome, Italy.
- Cardinali, F., Taccari, M., Milanovic, V., Garofalo, C., Osimani, A., Aquilanti, L., Zitti, S., Foligni, R., **Mozzon**, M. and Clementi, F. Study of the fungal dynamics of a raw ewe's milk Pecorino cheese traditionally produced in a foothills area of the Marche region (Central Italy). ISSY 32 - International Specialized Symposium on Yeasts. 13-17 September 2015, Perugia, Italy.
- Pacetti, D., **Mozzon**, M., Gagliardi, R., Fiorini, D. and Frega, N. G. Influence of deep-fat frying process on phospholipid molecular species composition of *Sardina pilchardus* fillet. 6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis. November 5-8, 2013, Prague, Czech Republic.
- Frega, N. G., Pacetti, D., Boselli, E. and **Mozzon**, M. Acidi grassi negli alimenti: aspetti analitici, tecnologici e funzionali. VII Convegno AISSA, "Agricoltura, qualità dell'ambiente e salute". 2-4 December 2009, Ancona, Italy.
- Frega, N. G., Strabbioli, R., Haddad, I. and **Mozzon**, M. Caratterizzazione della frazione lipidica del latte di dromedario (*Camelus dromedarius*). VII Convegno AISSA, "Agricoltura, qualità dell'ambiente e salute". 2-4 December 2009, Ancona, Italy.
- Frega, N. G., Strabbioli, R. and **Mozzon**, M. Recupero e valorizzazione dei sottoprodotti della pesca come fonti di acidi grassi polinsaturi n-3. VII Convegno AISSA, "Agricoltura, qualità dell'ambiente e salute". 2-4 December 2009, Ancona, Italy.
- **Mozzon**, M., Bocci, F., Strabbioli, R. and Frega, N. G. Distribuzione posizionale degli acidi grassi di interesse nutrizionale (polinsaturi n-3, isomeri *trans*, isomeri coniugati dell'acido linoleico) nei trigliceridi del latte di ovini alimentati con mangimi arricchiti di acidi grassi polinsaturi. 5° Convegno nazionale "Acidi grassi ω3, CLA e antiossidanti". 23-25 June 2005, Ancona, Italy.
- Pacetti, D., Boselli, E., **Mozzon**, M., Strabbioli, R. and Frega, N. HPLC-ESI-MS-MS analysis of phospholipid molecular species in eggs from hens fed with diets enriched in seal blubber oil. 3rd Euro Fed Lipid Congress. Oils, fats and lipids in a changing world. 5-8 September 2004, Edinburgh, Scotland.
- **Mozzon**, M., Boselli, E., Strabbioli, R. and Frega, N. G. Acidi grassi di particolare interesse nutrizionale (ω3, trans, CLA) nel latte di ovini alimentati con mangimi arricchiti di acidi grassi polinsaturi. 4° Convegno nazionale "Acidi grassi ω3, CLA e antiossidanti". 26-28 June 2003, Ancona, Italy.
- Caramia, G., Frega, N., **Mozzon**, M., Malavolta, M., Cocchi, M., Gagliardini, R. and Ruffini, E. Aspetti nutrizionali e condizioni clinico-patologiche: attualità e possibilità terapeutiche.

XVIII International Meeting "Child: health plane 2001 - Realities and new frontiers in pediatrics and neonatology". 17-19 May 2001, Ancona, Italy.

- Frega, N. and **Mozzon**, M. Metodi analitici per la determinazione degli acidi grassi ω3 nei prodotti alimentari arricchiti. Il "buono nei cibi": caratterizzazione di functional food e valutazione di antiossidanti naturali. 13 June 2001, Milan, Italy.
- Cocchi, M., Caramia, G., Gagliardini, R., Malavolta, M, **Mozzon**, M. and Frega, N. Acidi grassi dei fosfolipidi del siero nella fibrosi cistica di pazienti trattati con differenti lipidi alimentari. Caramia, XVII International Meeting "Child: health plane 2000 - The year 2000: a pledge for a better future". 18-20 May 2000, Ancona, Italy.
- **Mozzon**, M., Ruggieri, S. and Frega, N. Study on the fatty acid composition of eggs produced by hens fed with ω3 fatty acid-enriched feed. VIII European symposium on the quality of eggs and egg products. 19-23 September 1999, Bologna, Italy.
- Caramia, G., Gagliardini, R., Cocchi, M., **Mozzon**, M. and Frega, N. Aspetti teorici nutrizionali e attualità dietetico terapeutiche: intervento mirato nella fibrosi cistica. XVI International Meeting "Child: health plane '99 - Neonatology and pediatrics at the end of the XX century. Conquests and prospectives". 20-22 May 1999, Ancona, Italy.
- Caramia, G., Frega, N., **Mozzon**, M. and Ruffini, E. L'alimentazione nel primo anno di vita: Nota 1°: apporto lipidico corretto. XV International Meeting "Child: health plane '98 - Care and diagnostic therapeutic progress in the neonatal and pediatric age". 28-30 May 1998, Ancona, Italy.
- **Mozzon**, M., Ruffini, E., Caramia, G. and Frega, N. L'alimentazione nel primo anno di vita: Nota 2°: Studio della frazione lipidica estratta da alcuni prodotti alimentari per l'infanzia. XV International Meeting "Child: health plane '98 - Care and diagnostic therapeutic progress in the neonatal and pediatric age". 28-30 May 1998, Ancona, Italy.
- Frega, N., **Mozzon**, M., Bocci, F. and Lercker, G. Caratteristiche organolettiche, stabilità alla conservazione e tecnologia di produzione degli oli vergini d'oliva. 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (3° CISETA). 11-12 September 1997, Cernobbio (CO), Italy.

Corridonia, 10/07/2025

Prof. Massimo Mozzon