
	<p>Prof. Maria Fiorenza Caboni Professore Straordinario DISA (Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Alma Mater Studiorum, Università di Bologna Campus Scienze degli Alimenti, P.le Goidanich, 60 47023 Cesena Tel 0547 636117 Fax 0547 382348 E-mail maria.caboni@unibo.it</p>	
---	---	---

Curriculum

Maria Fiorenza Caboni, nata a Bologna, si è laureata in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, ha sostenuto l'esame per l'abilitazione alla professione di Agronomo ed è iscritta a tale albo professionale. Ha ottenuto il Diploma di Chimica Analitica presso la Facoltà di Scienze dell'Università di Bologna. Dal 1990 al 1998 ha ricoperto il ruolo di ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna; dal 1998 al 2002 è stata professore associato presso l'Università del Molise e dal 2002 al 2008 ha ricoperto lo stesso ruolo presso l'Università di Bologna. Dal 2008 è professore straordinario. Ha svolto tutta la carriera nel settore disciplinare AGR15. Ha partecipato a diversi progetti internazionali, nazionali e regionali; è autore o coautore di più di 160 pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali, di 3 *review* su riviste internazionali e 3 capitoli di libri (edizioni internazionali). Svolge attività di revisione per diverse riviste internazionali. È stata relatrice di più di 30 tesi di laurea e tutor di 5 PhD ed ha svolto attività di valutazione di tesi di Dottorato Europeo.

Attività di Ricerca

L'attività di ricerca è caratterizzata da una solida esperienza nell'analisi degli alimenti con particolare attenzione alle tecniche cromatografiche. Tra i temi di ricerca più indagati ci sono i lipidi, con particolare attenzione alla loro composizione e alle degradazioni innescate dai trattamenti tecnologici o dalla conservazione; le matrici studiate sono molteplici: prodotti lattiero caseari, carni, oli, cereali e frutta secca. Sono stati sviluppati, nel tempo, diversi metodi analitici anche per identificare prodotti potenzialmente tossici per la salute umana. La valutazione della qualità degli alimenti nel corso della *shelf life*, in funzione delle condizioni operative, è stata oggetto di numerose indagini. I prodotti di ossidazione del colesterolo sono stati ricercati con tecniche cromatografiche in diversi prodotti alimentari, ma principalmente carni, uova e prodotti a base di uovo. Le sostanze fenoliche presenti nei cereali e l'effetto antiossidante che deriva dalla loro presenza è stato oggetto di indagine. Indagini approfondite sono state svolte anche sui prodotti dell'alveare ed in particolare sulla gelatina reale.

Attività Didattica

Attualmente insegna Tecnologie Alimentari (5 crediti) (Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari), Processi dell'Industria Alimentare (3 crediti)(Laurea Ingegneria Chimica), modulo Modificazioni Chimiche degli Alimenti (3 crediti) e modulo Analisi Chimiche e sensoriali degli Alimenti (5 crediti) (Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari).

Pubblicazioni recenti

- Ferioli F., Dutta P.C., **Caboni M.F.**, 2010. Cholesterol and lipid oxidation in raw and pan fried minced beef stored under aerobic packaging. *J. Sci. Food Agric.*, 90: 1050-1055.
- Iafelice G., Verardo V., Marconi E., **Caboni M.F.**, 2009. Characterization of Total, Free and Esterified Phytosterols in Tetraploid and Hexaploid Wheats. *J. Agric. Food Chem.*, 57: 2267-2273.
- Gómez-Caravaca A.M., Verardo V., Segura-Carretero A., **Caboni M.F.**, Fernández-Gutiérrez A., 2008. Development of a rapid method to determine phenolic and other polar compounds in walnut by capillary electrophoresis-electrospray ionization time-of-flight mass spectrometry. *J. Chromatography A.*, 1209: 238-245.
- Verardo V., Bonoli M., Marconi E., **Caboni, M.F.**, 2008. Distribution of bound hydroxycinnamic acids and their glycosyl esters in barley (*Hordeum vulgare* L.) air classified flour: comparative study between RP-HPLC/MS and spectrophotometric analysis. *J. Agric. Food Chem.*, 56: 11900-11905.
- Ferioli F., Marazzan G. L., **Caboni M.F.**, 2007. Determination of (E)-10-hydroxy-2-decenoic acid content in pure royal jelly: A comparison between a new CZE method and HPLC. *J. Sep. Sci.*, 30: 1061-1069.