

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Francesco Longobardi
Indirizzo Via Leone XIII 45 Acquaviva delle Fonti (BA)
Telefono **3282851916**
Fax
E-mail **longobardi@chimica.uniba.it**
Nazionalità italiana
Data di nascita 07/01/1975

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **Gennaio 2009-Oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli studi di Bari, Dipartimento di Chimica
Via Orabona 4, 70126, BARI
- Tipo di azienda o settore *Chimica-Fisica*
- Tipo di impiego ricercatore
- Principali mansioni e responsabilità attività didattiche e di ricerca nell'ambito del settore disciplinare Chimica-Fisica. Impiego di tecniche NMR e IRMS per la caratterizzazione dell'origine geografica e per lo studio di problematiche relative alla qualità e sicurezza delle produzioni agro-alimentari

- Date (da – a) **2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Distretto Scolastico n. 17
1° Circolo Didattico "Mazzini"
P.zza Umberto I n. 16 Gioia del Colle (BA)
- Tipo di azienda o settore *Scuola elementare*
- Tipo di impiego Esperto in scienze
- Principali mansioni e responsabilità attività didattiche e laboratoriali nell'ambito del progetto "Imparare con le scienze", Obiettivo C Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani; Azione 1 Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave; **PON 2007-2013**

- Date (da – a) **Marzo 2006 – Dicembre 2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
CNR-ISPA
Via Amendola 122/o, 70126, BARI
- Tipo di azienda o settore
Centro di ricerca - agroalimentare
- Tipo di impiego
assegnista o contrattista
- Principali mansioni e responsabilità
Attività di ricerca nell'ambito del progetto: "Miglioramento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche dei pani tipici da semola di grano duro - PANTI" sul tema "Metodi di analisi convenzionali e tecniche biosensoristiche per la determinazione di contaminanti in cereali e altre matrici alimentari".

- Date (da – a) **Marzo 2004 - Febbraio 2006**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
CNR-ISPA
Via Amendola 122/o, 70126, BARI
- Tipo di azienda o settore
Centro di ricerca - agroalimentare
- Tipo di impiego
assegnista
- Principali mansioni e responsabilità
Attività di ricerca nell'ambito del progetto: "Modellizzazione di un sistema integrato per la gestione della sicurezza alimentare della filiera del frumento duro (SINSIAF)" presso CNR-ISPA (Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari), sede di Bari, sul tema: "Sensori elettrochimici per la determinazione di analiti di interesse agroalimentare". In particolare, realizzazione e applicazione di biosensori elettrochimici, basati sull'acetilcolinaesterasi, nella determinazione di pesticidi

- Date (da – a) **2005/ 2006**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Politecnico di Bari, Campus Universitario "Ernesto QUAGLIARELLA" - via Orabona 4, 70126, BARI
- Tipo di azienda o settore
Università
- Tipo di impiego
didattica
- Principali mansioni e responsabilità
Attività di sostegno alla didattica (seminari di Chimica) presso la facoltà di Ingegneria

- Date (da – a) **2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Eco S.r.l. Via Minervini, 1 Loseto - Bari
- Tipo di azienda o settore
Consulenza e analisi ambientali
- Tipo di impiego
chimico
- Principali mansioni e responsabilità
Analisi chimiche su acque, reflue e potabili, e suoli

- Date (da – a) **2004/ 2005**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Politecnico di Bari, Campus Universitario "Ernesto QUAGLIARELLA" - via Orabona 4, 70126, BARI
- Tipo di azienda o settore
Università
- Tipo di impiego
didattica
- Principali mansioni e responsabilità
Attività di sostegno alla didattica (seminari di Chimica) presso la facoltà di Ingegneria

- Date (da – a) **2002-2003**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Mediterranea via Ottavio Serena 38, 70126 Bari
- Tipo di azienda o settore
Associazione per lo sviluppo locale
- Tipo di impiego
Didattica

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

2002-2003

Mediterranea via Ottavio Serena 38, 70126 Bari

Associazione per lo sviluppo locale

Didattica

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

Incarico di docenza "Area capacità e abilità operative/Tecnia professionale/Misure prevenzione e tutela" nell'ambito dei Percorsi formativi integrati per l'inserimento professionale P.O.R. Puglia 2000-2006 F.S.E. Asse III Misura 3.3 Azione A. Corso n. C.39 denominato "Operatore ecologico addetto alla sanificazione ambientale", POR 02033a2041, Voce di costo A.2.

2000/ 2001

Politecnico di Bari, Campus Universitario "Ernesto QUAGLIARELLA" - via Orabona 4, 70126, BARI

Università

didattica

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

Attività di sostegno alla didattica (seminari di Chimica) presso la facoltà di Ingegneria

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Agosto 2007

Ghent University, Faculty of Pharmaceutical Sciences, Laboratory of Food Analysis, Ghent, Belgium

Attività di ricerca presso i laboratori della prof.ssa Sarah De Saeger: "Development of a new clean-up tandem assay column for the detection of ochratoxin A red wines".

formazione

- Data
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Novembre 2006 – Dicembre 2007

Tecnopolis CSATA, Str. Prov. Per Casamassima Km. 3 - 70010 Valenzano (BA)

Svolgimento dell'attività prevista nell'ambito del progetto "Start-Up, dall'Idea all'Impresa" (promosso dal parco tecnologico Tecnopolis CSATA in collaborazione con il Ministero delle Attività Produttive), in merito all'iniziativa "Safe Wheat", finalizzata a stimolare la nascita di nuove imprese da parte di soggetti operanti, con differenti ruoli, nel mondo della ricerca che intendono valorizzare economicamente i risultati delle ricerche alle quali hanno partecipato.

-

- Data
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Maggio 2006

Dipartimento di Chimica Industriale, Università degli studi di Parma

Corso di formazione su Sistemi Olfattivi Artificiali, con applicazioni su matrici alimentari e imballaggi, presso i laboratori del Prof. E. Dal Canale.

formazione

- Data
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Novembre 2005; Ottobre 2003

Dipartimento di Chimica, Università degli studi di Padova

Attività di ricerca presso i laboratori del Prof. F. Maran. Applicazione della SECM allo studio di proteine fotosintetiche.

formazione

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Aprile 2004

Università degli studi di Bari, Dipartimento di Chimica
Via Orabona 4, 70126, BARI
Chimica Fisica

Dottore di Ricerca in Scienze Chimiche (Ph.D.) conseguito presso l'Università degli Studi di Bari in data 11/04/06. Tesi di dottorato dal titolo: "ELECTROCHEMISTRY OF PHOTOSYNTHETIC MEMBRANE PROTEINS".

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Maggio-Novembre 2002; Aprile 2003

Laboratory of Electrochemistry, University of Texas at Austin, Chemistry and Biochemistry, Austin, Texas (USA)

Attività di ricerca nell'ambito del lavoro di Tesi di Dottorato presso i laboratori del Prof. A. J. Bard. Scanning Electrochemical Microscopy; Effetto "Shielding" su reazioni reversibili; Applicazione della SECM allo studio di una proteina integrale di membrana.

formazione

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Luglio 2000

Università degli studi di Bari, Dipartimento di Chimica
Via Orabona 4, 70126, BARI
Chimica Fisica; Elettrochimica

Dottore in Chimica, indirizzo Organico-Biologico ; **votazione 110/110 e lode**
Laurea magistrale

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

-Luglio 1993

l'Istituto Tecnico Industriale Statale "Luigi Dell'Erba" di Castellana Grotte (BA)

Materie scientifiche

Diploma di Perito chimico; **votazione 56/60**

Scuola media superiore

Formattati: Elenchi puntati e numerati

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

- Capacità di lettura

Buona

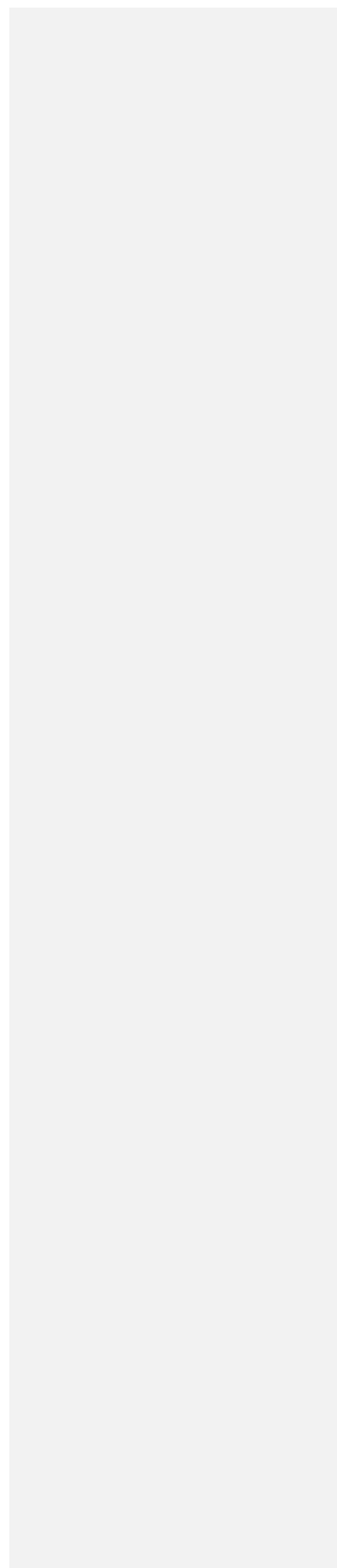
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>Buona</p> <p>Buona</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p>	<p>IL LAVORO IN LABORATORIO MI HANNO INSEGNATO L'IMPORTANZA DEL LAVORO D'EQUIPE E QUANTO SIA FONDAMENTALE AL SUO INTERNO LA COMUNICAZIONE. HO IMPARATO A COORDINARE IL MIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI MEMBRI DEL GRUPPO RAGGIUNGENDO BUONI RISULTATI. LO SPORT MI HA INSEGNATO A RAGGIUNGERE UN TRAGUARDO E A SUPERARE I MIEI LIMITI CON IMPEGNO E COSTANZA.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p>	<p>HO APPRESO AD ORGANIZZARE IL MIO LAVORO IN VISTA DI UNA SCADENZA, RIUSCENDO A RAGGIUNGERE L'OBIETTIVO PREVISTO ENTRO I TERMINI PREFISSATI. RIESCO A GESTIRMI AUTONOMAMENTE E A DIRIGERE PERSONE A ME AFFIDATE, ORGANIZZANDONE IL LAVORO. CONTEMPORANEAMENTE HO UNA BUONA CAPACITÀ DI RELAZIONARMI CON AMICI E COLLEGHI E DI FAR PARTE DI UNA STRUTTURA IN CRESCITA. OTTIME CAPACITÀ NELLA ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ SCIENTIFICHE E CONGRESSI SUDDIVIDENDO COMPITI E MANSIONI TRA I COLLABORATORI.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p>	<p>OTTIMA CONOSCENZA DI WINDOWS, DEL PACCHETTO OFFICE, DEL MATLAB, DI STATISTICA ED INTERNET EXPLORER. BUONA CONOSCENZA DELLE BASI DI STATISTICA .</p> <p>OTTIMA CONOSCENZA DI STRUMENTAZIONE E SISTEMI ANALITICI QUALI: SPETTROSCOPIE DI FLUORESCENZA, ASSORBIMENTO UV-VIS, ASSORBIMENTO ATOMICO (AAS), EMISSIONE ATOMICA (AES), ASSORBIMENTO INFRAROSSO (IR), GAS-CROMATOGRAFIA (GC), CROMATOGRAFIA IONICA E AD ESCLUSIONE MOLECOLARE, GAS-MASSA (GC-MS) CROMATOGRAFIA LIQUIDA (HPLC), TECNICHE DI ESTRAZIONE DEI CENTRI DI REAZIONE DA BATTERI FOTOSINTETICI, VOLTAMMETRIA A SCANSIONE LINEARE (LSV), VOLTAMMETRIA CICLICA (CV), CRONOAMPEROMETRIA (CA), CRONOPOTENZIOMETRIA (CV), ELETTROLISI A CORRENTE CONTROLLATA, ELETTROGRAVIMETRIA, SPETTROELETTROCHIMICA. SCANNING ELECTROCHEMISTRY MICROSCOPY (SECM). SISTEMI OLFATTIVI ARTIFICIALI (SOA)</p> <p>ATTIVITA' SCIENTIFICA: DETERMINAZIONE DEI POTENZIALI REDOX DEI COFATTORI PRESENTI NEL CENTRO DI REAZIONE (RC) DEL RB.SPHAEROIDES MEDIANTE L'UTILIZZO DI UNA TECNICA ELETTROCHIMICA COMBINATA: CRONOAMPEROMETRIA E CRONOPOTENZIOMETRIA</p> <p>CARATTERIZZAZIONE ELETTROCHIMICA DI MEDIATORI REDOX UTILIZZATI COME SHUTTLE DI ELETTRONI TRA PROTEINE ED ELETTRODI PER MEZZO DI VOLTAMMETRIA CICLICA</p> <p>SVILUPPO DI SISTEMI IBRIDI COSTITUITI DA MOLECOLE BIOLOGICHE/NANOPARTICELLE DI SEMICONDUTTORI INORGANICI SIA PER APPLICAZIONI BIOSENSORISTICHE DI INTERESSE NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI (SISTEMI ENZIMA-SEMICONDUTTORI NANOCRISTALLINI) SIA PER LA CARATTERIZZAZIONE DI MATERIALI FOTOATTIVI (BASATI SU MOLECOLE FOTOSINTETICHE E OSSIDI NANOCRISTALLINI) PER LA CONVERSIONE DELL'ENERGIA.</p> <p>PREPARAZIONE ED UTILIZZO DI ULTRAMICROELETTRODI (UME) PER LA DETERMINAZIONE DI COEFFICIENTI DI DIFFUSIONE DI SPECIE ORGANICHE SOLUBILI IN SOLVENTI NON ACQUOSI</p> <p>MISURE DI PUREZZA ED INTEGRITÀ DI PROTEINE TRAMITE SPETTROSCOPIA UV-VIS E TECNICHE CROMATOGRAFICHE.</p> <p>STUDIO DELL'EFFETTO DI SHIELDING IN ESPERIMENTI DI SECM PER SISTEMI REVERSIBILI ED IRREVERSIBILI.</p> <p>STUDIO CINETICO DI SISTEMI DERIVATI CONTENENTI CENTRI DI REAZIONE QUALI SFEROPLASTI, CROMATOFORI E LIPOSOMI MEDIANTE SECM.</p> <p>SVILUPPO DI METODI RAPIDI BASATI RISPETTIVAMENTE SULLA GASCROMATOGRAFIA E SUL BIOSENSORE A COLINAOSSIDASI PER LA DETERMINAZIONE DELL'INSETTICIDA DICLORVOS NEL FRUMENTO. STUDIO SULL'APPLICAZIONE DELLA VOLTAMMETRIA DIFFERENZIATA PULSATA PER LA DETERMINAZIONE DI DELTAMETRINA NEL FRUMENTO.</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

BUONE CAPACITÀ ARTISTICHE (MUSICISTA SEMI-PROFESSIONISTA)

PATENTE O PATENTI

Patente A e B



ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni scientifiche su Libri e Riviste:

1. F. Longobardi, P. Cosma, A. Agostiano, A.J. Bard, "Principles and application of SECM", *La Chimica e l'Industria*, 2003, 85, 2-3.
2. P. Fini, F. Longobardi, L. Catucci, P. Cosma, A. Agostiano, Spectroscopic and electrochemical study of Rose Bengal in aqueous solutions of cyclodextrins, *Bioelectrochemistry*, 2004, 63(1-2), 107-110.
3. P. Cosma, F. Longobardi, A. Agostiano, Electrochemical characterization of species involved in photosynthesis: from proteins to model systems, *J. Electroanal. Chem.*, 2004, 564, 35-43.
4. P. Cosma, F. Longobardi, A. Agostiano, "Signal Transduction Techniques for Photosynthetic Proteins" in *Biotechnological Applications of Photosynthetic Proteins: Biochips, Biosensors and Biodevices*, Ed. Maria Teresa Giardi and Elena V. Piletska, Springer, New York, NY (USA), 2006, ISBN: 0-387-33009-7,.
5. F. Longobardi, M. Solfrizzo, D. Compagnone, M. Del Carlo, and A. Visconti, Use of Electrochemical Biosensor and Gas Chromatography for Determination of Dichlorvos in Wheat. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2005, 53(24), 9389-9394.
6. F. Longobardi, P. Cosma, F. Milano, A. Agostiano, J. Mauzeroll, A. J. Bard, Scanning Electrochemical Microscopy of the Reaction Center in different environmental systems, *Anal. Chem.*, 2006, 78, 5046-5052.
7. Michele Del Carlo, Alessia Pepe, Michele Solfrizzo, Francesco Longobardi, Angelo Visconti, Paolo La Cava, Marcello Mascini, Dario Compagnone, "Sensori elettrochimici per la determinazione di Dichlorvos e Pirimiphos-methyl in frumento duro" in *Sicurezza alimentare della filiera del grano duro. I risultati del progetto di ricerca SINSIAF*, Editori: Roberto Ranieri, Michelangelo Pascale, Guido Arlotti, Angelo Visconti. Casa Editrice: Grafiche Step Editrice, Parma, 2007, ISBN: 88 7898 015 3;
8. Francesco Longobardi, Pascale Michelangelo, Angelo Visconti, Marco Silvestri, Michele Suman, Stefania Torella, Enrico Dalcanale, Angiola Forleo, Jolanda Spadavecchia, Pietro Siciliano, "Metodi rapidi per la determinazione di fosfina nel frumento" in *Sicurezza alimentare della filiera del grano duro. I risultati del progetto di ricerca SINSIAF*, Editori: Roberto Ranieri, Michelangelo Pascale, Guido Arlotti, Angelo Visconti. Casa Editrice: Grafiche Step Editrice, Parma, 2007, ISBN: 88 7898 015 3;
9. F. Longobardi, M. Pascale, A. Visconti, M. Silvestri, Rapid Method for Determination of Phosphine Residues in Wheat, *Food Analytical Methods*, 2008, 1, 220-225.
10. Zezza F., Longobardi F., Pascale M., Eremin A. S., Visconti A. Fluorescence polarization immunoassay for rapid screening of ochratoxin A in red wine. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 2009, 395, 1317-1323, doi: 10.1007/s00216-009-2994-3
11. de Gennaro G., Dragonieri S., Longobardi F., Musti M., Stallone G., Trizio L., Tutino M. Chemical characterization of the exhaled breath to discriminate patients with Malignant Pleural Mesothelioma from subjects with similar professional asbestos exposure. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 2010, 398, 3043-3050, doi: 10.1007/s00216-010-4238-y.
12. Longobardi F., Casiello G., Sacco D., Tedone L., Sacco A. Characterisation of the geographical origin of Italian potatoes, based on stable isotope and volatile compound analyses. *Food Chemistry*, 2011, 124, 1708-1713, doi: 10.1016/j.foodchem.2010.07.092.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni scientifiche su Libri e Riviste:

13. Zaccone C., Casiello G., Longobardi F., Bragazza L., Sacco A., Miano T. M. Evaluating the 'conservative' behavior of stable isotopic ratios ($\delta^{13}\text{C}$, $\delta^{15}\text{N}$, and $\delta^{18}\text{O}$) in humic acids and their reliability as paleoenvironmental proxies along a peat sequence. *Chemical Geology*, 2011, 285, 124–132, doi:10.1016/j.chemgeo.2011.03.018.
14. Ventrella A., Catucci L., Placido T., Longobardi F., Agostiano A. Biomaterials based on photosynthetic membranes as potential sensors for herbicides, *Biosensors and Bioelectronics*, 2011, 26, 4747-4752. doi: 10.1016/j.bios.2011.05.043
15. Fiorentino, G., Caracuta, V., Casiello, G., Longobardi, F., Sacco, A. Studying ancient crop provenance: implications from $\delta^{13}\text{C}$ and $\delta^{15}\text{N}$ values of charred barley in a Middle Bronze Age silo at Ebla (NW Syria). *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, 2012, 26, 327-335, doi: 10.1002/rcm.5323.
16. Longobardi F., Ventrella A., Napoli C., Humpfer E., Schütz B., Schäfer H., Kontominas M. G., Sacco A. Classification of olive oils according to geographical origin by using ^1H NMR fingerprinting combined with multivariate analysis. *Food Chemistry*, 2012, 130, 177–183, ISSN 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2011.06.045.
17. Pouliarekou E., Badeka A., Tasioula-Margari M., Kontakos S., Longobardi F., Kontominas M. G. Characterization and classification of Western Greek olive oils according to cultivar and geographical origin based on volatile compounds. *Journal of Chromatography A*, 2011, 1218, 7534– 7542, ISSN: 0021-9673, doi: 10.1016/j.chroma.2011.07.081.
18. Sacco A., Sacco D., Casiello G., Ventrella A., Mazzilli V., Longobardi F. (2011). "Investigations on the geographical origin of cow milk and comparison of the lipid composition of cow and buffalo milk by means of traditional and innovative physico-chemical analyses". In: B. Rekik editor. *Milk production. vol. Part III*, Uauppage N.Y.: Nova Science Publishers, Inc., ISBN/ISSN: 978-1-62100-061-7
19. Sacco A., Sacco D., Casiello G., Ventrella A., Longobardi F. (2011). "Investigation on a typical dairy product of the Apulia Region (Italy): the garganico cacioricotta cheese, by means of traditional and innovative physico-chemical analyses". In: Richard D. Foster editor. *Cheese: types, nutrition and consumption*. Uauppage N.Y.: Nova Science Publishers, Inc., ISBN/ISSN: 978-1-61209-828-9
20. Longobardi, F., Ventrella, A., Casiello, G., Sacco, D., Tasioula-Margari, M., Kiritsakis, A.K., Kontominas, M.G. Characterization of the geographical origin of Greek virgin olive oils based on instrumental and multivariate statistical analysis. *Food Chemistry*, 2012, 133, 169-175 doi: 10.1016/j.foodchem.2011.09.130.
21. Longobardi, F., Ventrella, A., Casiello, G., Sacco, D., Catucci, L., Agostiano, A., Kontominas, M. G. Instrumental and multivariate statistical analyses for the characterisation of the geographical origin of Apulian virgin olive oils. *Food Chemistry*, 2012, 133, 579-584, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2012.01.059
22. Baiano, A., Terracone, C., Longobardi, F., Ventrella, A., Agostiano, A., Del Nobile, M.A. Effects of different vinification technologies on physical and chemical characteristics of Sauvignon blanc wines. *Food Chemistry*, 2012, 135, 2694-2701.
23. Longobardi, F., Sacco, D., Casiello, G., Ventrella, A., Contessa, A., Sacco, A. Garganica kid goat meat: Physico-chemical characterization and nutritional impacts. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2012, 28, 107-113.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni scientifiche su Libri e Riviste:

24. Ventrella, A., Verrone, R., Longobardi, F., Agostiano, A., Lippolis, V., Pascale, M., Maragos, C. M., Appell, M., Catucci, L. Interactions between cyclodextrins and fluorescent T-2 and HT-2 toxin derivatives: a physico-chemical study. *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry*, 2013, 75, 285-292, doi:10.1007/s10847-012-0130-z.
25. Longobardi, F., Iacovelli, V., Catucci, L., Panzarini, G., Pascale, M., Visconti, A., Agostiano, A. Determination of ochratoxin A in wine by means of immunoaffinity and aminopropyl solid-phase column cleanup and fluorometric detection. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2012, 61, 1604-1608.
26. Longobardi, F., Ventrella, A., Bianco, A., Catucci, L., Cafagna, I., Gallo, V., Mastroilli, P., Agostiano, A. Non-targeted ¹H NMR fingerprinting and multivariate statistical analyses for the characterization of the geographical origin of Italian sweet cherries. *Food Chemistry*, 2013, 141, 3028-3033.
27. Ventrella, A., Catucci, L., Placido, T., Longobardi, F., Agostiano, A. Photosystem II based multilayers obtained by electrostatic layer-by-layer assembly on quartz substrates. *Journal of Bioenergetics and Biomembranes*, 2014, 46, 221-228.
28. Gallo, V., Mastroilli, P., Cafagna, I., Nitti, G. I., Latronico, M., Longobardi, F., Minoja, A. P., Napoli, C., Romito, V. A., Schäfer, H., Schütz, B., Spraul, M. Effects of agronomical practices on chemical composition of table grapes evaluated by NMR spectroscopy. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2014, 35, 44-52.
29. Rizzi, V., Losito, I., Ventrella, A., Fini, P., Agostiano, A., Longobardi, F., Cosma, P. PH-related features and photostability of 4-thiothymidine in aqueous solution: An investigation by UV-visible, NMR and FTIR-ATR spectroscopies and by electrospray ionization mass spectrometry (2014) *RSC Advances*, 4 (90), pp. 48804-48814.
30. Longobardi, F., Casiello, G., Sacco, D., Ventrella, A., Sacco, A., Kontominas, M.G. Investigations On The Quality Of Italian And Greek Olive Oils In Terms Of Varietal And Geographical Origin By Using Different Analytical Methods (2014) *Virgin Olive Oil: Production, Composition, Uses and Benefits for Man*, pp. 79-96.
31. Ventrella, A., Verrone, R., Cosma, P., Fini, P., Longobardi, F., Lippolis, V., Pascale, M., Catucci, L. Physico-Chemical Investigation on the Interaction between Ochratoxin A and Heptakis-2,6-di-O-Methyl-β-Cyclodextrin (2014) *Journal of Solution Chemistry*, 43 (8), pp. 1436-1447.
32. Longobardi, F., Sacco, D., Casiello, G., Ventrella, A., Sacco, A. Chemical Profile of the Carpino Broad Bean by Conventional and Innovative Physicochemical Analyses (2015) *Journal of Food Quality*, 38 (4), pp. 273-284.
33. Longobardi, F., Casiello, G., Ventrella, A., Mazzilli, V., Nardelli, A., Sacco, D., Catucci, L., Agostiano, A. Electronic nose and isotope ratio mass spectrometry in combination with chemometrics for the characterization of the geographical origin of Italian sweet cherries (2015) *Food Chemistry*, 170, pp. 90-96.
34. Solfrizzo, M., Piemontese, L., Gambacorta, L., Zivoli, R., Longobardi, F. Food Coloring Agents and Plant Food Supplements Derived from *Vitis vinifera*: A New Source of Human Exposure to Ochratoxin A (2015) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63 (13), pp. 3609-3614.
35. Longobardi, F., Casiello, G., Cortese, M., Perini, M., Camin, F., Catucci, L., Agostiano, A. Discrimination of geographical origin of lentils (*Lens culinaris Medik.*) using isotope ratio mass spectrometry combined with chemometrics (2015) *Food Chemistry*, 188, pp. 343-349.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni scientifiche su Libri e Riviste:

36. Dragonieri, S., Porcelli, F., Longobardi, F., Carratu, P., Aliani, M., Ventura, V.A., Tutino, M., Quaranta, V.N., Resta, O., De Gennaro, G. An electronic nose in the discrimination of obese patients with and without obstructive sleep apnoea (2015) *Journal of Breath Research*, 9 (2), art. no. 026005
37. Gallo, V., Intini, N., Mastrorilli, P., Latronico, M., Scapicchio, P., Triggiani, M., Bevilacqua, V., Fanizzi, P., Acquotti, D., Airoidi, C., Arnesano, F., Assfalg, M., Benevelli, F., Bertelli, D., Cagliani, L.R., Casadei, L., Cesare Marincola, F., Colafemmina, G., Consonni, R., Cosentino, C., Davalli, S., De Pascali, S.A., D'Aiuto, V., Faccini, A., Gobetto, R., Lamanna, R., Liguori, F., Longobardi, F., Mallamace, D., Mazzei, P., Menegazzo, I., Milone, S., Mucci, A., Napoli, C., Pertinhez, T., Rizzuti, A., Rocchigiani, L., Schievano, E., Sciubba, F., Sobolev, A., Tenori, L., Valerio, M. Performance Assessment in Fingerprinting and Multi Component Quantitative NMR Analyses (2015) *Analytical Chemistry*, 87 (13), pp. 6709-6717.
38. Baiano, A., Mentana, A., Quinto, M., Centonze, D., Longobardi, F., Ventrella, A., Agostiano, A., Varva, G., De Gianni, A., Terracone, C., Del Nobile, M.A. The effect of in-amphorae aging on oenological parameters, phenolic profile and volatile composition of Minutolo white wine (2015) *Food Research International*, 74, pp. 294-305.
39. Rizzi, V., Losito, I., Ventrella, A., Fini, P., Fraix, A., Sortino, S., Agostiano, A., Longobardi, F., Cosma, P. Rose Bengal-photosensitized oxidation of 4-thiothymidine in aqueous medium: evidence for the reaction of the nucleoside with singlet state oxygen (2015) *Physical Chemistry Chemical Physics*, 17 (39), pp. 26307-26319.
40. Altomare, D.F., Di Lena, M., Porcelli, F., Travaglio, E., Longobardi, F., Tutino, M., Depalma, N., Tedesco, G., Sardaro, A., Memeo, R., De Gennaro, G. Effects of curative colorectal cancer surgery on exhaled volatile organic compounds and potential implications in clinical follow-up (2015) *Annals of Surgery*, 262 (5), pp. 862-867.
41. Longobardi, F., Casiello, G., Centonze, V., Catucci, L. and Agostiano, A. Isotope ratio mass spectrometry in combination with chemometrics for characterization of geographical origin and agronomic practices of table grape (2016) *Journal of The Science of Food and Agriculture*, Accepted Author Manuscript, doi:10.1002/jsfa.8161
42. Karabagias, I.K., Casiello, G., Kontakos, S., Louppis, A.P., Longobardi, F., Kontominas, M.G. Investigating the impact of botanical origin and harvesting period on carbon stable isotope ratio values ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) and different parameter analysis of Greek unifloral honeys: A chemometric approach for correct botanical discrimination (2016) *International Journal of Food Science and Technology*, 51 (11), pp. 2460-2467
43. Granafei, S., Liebisch, G., Palmisano, F., Carlucci, R., Lionetti, A., Longobardi, F., Bianco, G., Cataldi, T.R.I. Effect of Storage and Extraction Protocols on the Lipid and Fatty Acid Profiles of *Dicentrarchus labrax* Brain (2017) *Food Analytical Methods*, pp. 1-10. Article in Press.
44. Longobardi, F., Casiello, G., Centonze, V., Catucci, L., Agostiano, A. Isotope ratio mass spectrometry in combination with chemometrics for characterization of geographical origin and agronomic practices of table grape (2017) *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 97 (10), pp. 3173-3180.
45. Longobardi, F., Innamorato, V., Di Gioia, A., Ventrella, A., Lippolis, V., Logrieco, A.F., Catucci, L., Agostiano, A. Geographical origin discrimination of lentils (*Lens culinaris* Medik.) using ^1H NMR fingerprinting and multivariate statistical analyses (2017) *Food Chemistry*, 237, pp. 443-448.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Brevetti:

1. Domanda di brevetto: Torella S., Dal Canale E., Longobardi F., Visconti A., Suman M., Ranieri R., "Tetraphosphonate cavitations as molecular receptors in mass sensors for gases and method for determining phosphine by using said sensor", European Patent Application N. 06425451.9-1211
2. Domanda di brevetto: Longobardi F., Pacale M., Visconti A., Silvestri M., Ranieri R., "Method for the detection of phosphine in cereals", European Patent Application N. 06425533.4-1524.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Bari, 25 Luglio 2017

Francesco Longobardi