

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

nome

Francesca Scazzina

TITOLI DI STUDIO

educazione post-laurea

2008 marzo

Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari, Unità di Nutrizione Umana, Dipartimento di Salute Pubblica, Università degli Studi di Parma

Titolo della tesi: "Glycemic Index and Glycemic Load: standardisation of method, new mechanisms of action, effects on energy metabolism and on new markers of cardiovascular disease risk", tutor prof Furio Brighenti

studi universitari

1999 aprile

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Parma

Titolo della tesi: "Valutazione nutrizionale del pane prodotto con tecniche di lievitazione naturale: digeribilità dell'amido e risposta glicemica postprandiale" (106/110), relatore prof Furio Brighenti

educazione secondaria

1993 luglio

Diploma di Maturità Classica, Liceo Classico "Maria Luigia", Parma

TITOLI PROFESSIONALI

1999 dicembre

Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Parma

ESPERIENZE PROFESSIONALI

da dicembre 2013

RTD/b

Settore Scientifico-Disciplinare BIO/09
Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Università degli Studi di Parma

aprile 2013 – novembre 2013

Assegnista per la collaborazione ad attività di ricerca
Settore Scientifico-Disciplinare BIO/09

Titolo: "Valutazione della qualità nutrizionale e degli effetti sulla salute di prodotti a base di cereali"
Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma, tutor prof Furio Brighenti

agosto 2008 - dicembre 2012

Assegnista per la collaborazione ad attività di ricerca
Settore Scientifico-Disciplinare BIO/09

CURRICULUM VITAE

	<p>Titolo: "Carboidrati e fibre alimentari: metodiche analitiche, tecniche di stima dell'introduzione, relazione tra effetti fisiologici e salute"</p> <p>Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Università degli Studi di Parma, tutor prof Furio Brighenti</p> <p>Sospensione di 5 mesi per maternità (marzo – luglio 2010)</p>
febbraio 2008 - luglio 2008	<p>Titolare di una borsa di studio</p> <p>Titolo: "Valutazione della qualità nutrizionale di alimenti a base di cereali integrali"</p> <p>Dipartimento di Sanità Pubblica, Università degli Studi di Parma, tutor prof Furio Brighenti</p>
luglio 2001 - dicembre 2004	Responsabile di produzione presso Cà di Parma Srl
gennaio 2001 - giugno 2001	Responsabile per la gestione delle mense scolastiche del Comune di Parma per Gemeaz Cuisine SpA
luglio 2000 - dicembre 2000	Responsabile Assicurazione Qualità presso IBIS SpA
settembre 1999 - giugno 2000	Collaboratrice per il Comune di Parma per il controllo qualità per le mense scolastiche comunali
luglio 1999 - giugno 2000	Collaborazione con l'Università Cattolica del sacro cuore di Piacenza presso il Centro di Ricerche Biotecnologiche di Cremona

ATTIVITA' DIDATTICA UNIVERSITARIA

anno acc. 2012-2013	<p>Professore a contratto</p> <p>Insegnamento: Principi di Dietetica</p> <p>Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Parma</p>
anno acc. 2011-2012, 2010-2011	<p>Docente del master universitario inter-ateneo di 2° livello</p> <p>"Management del diabete e delle turbe metaboliche correlate in età evolutiva"</p> <p>Università degli Studi di Parma e di Verona</p>
anno acc. 2011-2012	<p>Docente all'interno della Scuola inter-ateneo di Nutrizione ed Integrazione nello Sport (Sa.N.I.S.)</p>
anno acc. 2010-2011	<p>Professore a contratto nel Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Parma</p>
anni acc. 2012-13, 2011-12, 2010-11, 2009-10, 2008-09, 2006-07	<p>Attività seminariale nei corsi di Alimentazione e Nutrizione Umana, Nutrizione Umana e Principi di dietetica nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (nuovo ordinamento).</p>
Supporto alla didattica	
anni acc. 2012-13, 2011-12, 2010-11, 2009-10, 2008-09, 2007-06, 2006-07, 2005-06	<p>Correlatore di 65 tra elaborati di tirocinio e tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche</p>

CURRICULUM VITAE

EXTRA- UNIVERSITARIA

- 2008-2012 Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.
Docente nell'ambito di corsi di formazione del personale "Nutrition: le basi della nutrizione".
- luglio 2011 CISITA Parma
Docente del corso di formazione e aggiornamento per aziende alimentari "Le basi della Nutrizione".

INTERESSI DI RICERCA

Gli interessi di ricerca riguardano lo studio della qualità nutrizionale degli alimenti e il loro ruolo nell'ambito di un corretto regime alimentare, l'effetto dei componenti minori presenti in alimenti e bevande su alcuni fattori di rischio per patologie croniche e condizioni dismetaboliche, la valutazione della qualità nutrizionale di alimenti contenenti fibra alimentare e carboidrati a basso indice glicemico e il loro effetto sulla salute, l'implementazione e la valutazione di efficacia di programmi di educazione alimentare, il monitoraggio dello stato nutrizionale dei bambini.

ATTIVITÀ DI RICERCA ALL'ESTERO

- settembre 2007 –
dicembre 2007 Research internship presso "School of Food Biosciences, Food Microbial Sciences Unit, University of Reading (UK)"
supervisore: Professor Glenn Gibson

ATTIVITÀ DI RICERCA

- 2013-2014 Co-investigatore del progetto Pass-World "Pasta e salute nel mondo" (codice domanda MI01 00138) approvato dal Ministero dello Sviluppo Economico nell'ambito del Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy, Industria 2015
- 2005-oggi Investigatore principale nella gestione della "Determinazione dell'Indice Glicemico" nell'ambito di contratti di ricerca e convenzioni pubbliche e private.
In questi anni sono stati testati più di 120 alimenti, prodotti, preparazioni.
Responsabile scientifico prof Furio Brighenti
- anno scol. 2011-12, 2012-13 Co-investigatore del progetto "Ben-Essere a tavola" (Centro Studi ParmaInfanzia S.p.A. e Comune di Parma). Attività di educazione alimentare nelle mense scolastiche del comune di Parma.
Co-investigatore delle attività di ricerca, coordinatrice e formatrice del personale (n.9) che svolge 1800 ore di attività educativa annua.
- anno scol. 2010-11, 2011-12,
2012-13 Investigatore principale del progetto "Giocampus scuola" (Comune di Parma, Università degli Studi di Parma, CONI Provinciale, Ufficio Scolastico Regionale, CUS Parma, Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.).
Sviluppo di attività di educazione alimentare nelle scuole primarie del comune di Parma.

CURRICULUM VITAE

- Coordinatore delle attività di ricerca e di formazione del personale che svolge 600 ore di lezione annue.
- anno scol. 2012-13 Co-investigatore del progetto “Parma Scienza Lab” (Associazione Casa della Scienza, Provincia di Parma, Comune di Parma Fondazione Cariparma). Laboratori scientifici per le scuole elementari e medie di Parma e provincia.
Coordinatrice dei laboratori e formatrice del personale (n.8).
- anno scol. 2012-13 Co-investigatore del progetto “Giosport” (CONI Provinciale, Provincia di Parma, Ufficio Scolastico Regionale). Sviluppo di attività di educazione alimentare nelle scuole primarie della provincia di Parma (24 scuole, 154 classi).
- 2011-2012 Investigatore principale dello “Studio in vitro delle caratteristiche nutrizionali di diverse frazioni di fibra” (Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.).
- 2010 – 2011 Co-investigatore dello “Studio della biodisponibilità di composti fenolici del tè” (Soremartec Italia Srl, Ferrero Group).
- 2006-2007 Co-investigatore del progetto di ricerca “High Total Antioxidant Capacity products added to diet: their effect on inflammatory response, liver function, antioxidant capacity and oxidative stress” (Barilla G. e R. Fratelli S.p.A).
- 2005 – 2006 Co-investigatore del progetto MURST: “Intake and plasma levels of specific antioxidants in relation to dietary total antioxidant capacity”.

RICONOSCIMENTI

- luglio 2012 – luglio 2013 Vincitrice del bando Spinner 2012 (Idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza): supporto consulenziale e formativo per la creazione di uno spin off universitario.
Con il bando, sono state assegnate 2 borse di studio per 10 mesi e supporto consulenziale e formativo per 2 persone.

ALTRE ESPERIENZE NEL SETTORE

- gennaio 2012 – oggi Amministratore Editoriale per la rivista “International Journal of Food Sciences and Nutrition” (Informa Healthcare).
- 2009 – oggi Referee per le riviste: “Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Disease”, “Nutrition Journal”, “Journal of Biological Research”, “Journal of Human Nutrition & Dietetics”, “Journal of the Science of Food and Agriculture”.
- settembre 2010 – oggi Collaboratrice di IMILLE srl (società che progetta e sviluppa linguaggi, semantiche e strategie innovative) per la produzione di post testuali con argomenti legati all'alimentazione e nutrizione per piattaforma *piccolini.com* che ha come protagonista il prodotto “Piccolini” (Barilla Group).
- 2009 – 2012 Responsabile del Journal Club della Newsletter “Bollettino della Sezione Regionale Emilia Romagna” della SINU.

CURRICULUM VITAE

MEMBERSHIP

2006 – oggi

Membro della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Inglese

Capacità di lettura: eccellente
Capacità di scrittura: eccellente
Capacità di espressione orale: buono

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

YRP 2013, Annual Meeting of Young Researchers in Physiology. Anacapri, Italy, 21-24 maggio 2013.
XXXV Congresso Nazionale SINU. Bologna (BO), 22-23 ottobre 2012.
11th European Nutrition Conference. Madrid, October 26-29 2011.
Riunione Nazionale SINU. Milano, 25-26/11 2010.
SINU- Corso NUTRIGENETICA. Bologna, 3 Aprile 2009.
XXXVI Congresso Nazionale SINU. Roma, 10-12/12 2008.
10th European Nutrition Conference. Paris, July 10-13 2007.
XXXIV Congresso Nazionale SINU. Riccione (RN), 8-10/11 2006.
11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology. University of Teramo, Mosciano Sant'Angelo, 27-29 / 09 2006.
Dietary Fibre 2006. Multifunctional complex of components. Helsinki (FLN), 12-14 Giugno 2006.
XXXIII Congresso Nazionale SINU. Montesilvano (PE), 6-8/10 2005
Phytoestrogens: a challenge to health. Norwich (UK), 5-6/9 2005
Workshop sugli Alimenti Funzionali, Parma -30/6 2005

COMUNICAZIONI A CONVEGNI

YRP 2013, Annual Meeting of Young Researchers in Physiology. Anacapri, Italy, 21-24 maggio 2013.
Educazione alimentare nel progetto Giocampus scuola: considerazioni conclusive dopo 3 anni di attività, XXXV Congresso Nazionale SINU. Bologna (BO), 22-23 ottobre 2012.

INVITED COMMUNICATIONS

Focus su fibra e vegetali nell'alimentazione del bambino: "whole grain", fibre aggiunte, fibre solubili, legumi. I vantaggi.
4a edizione Congresso Nazionale Nutrizione, Metabolismo e Diabete nel bambino e nell'adolescente: Il Trattamento. Verona, Settembre 2010.

Effetto della variazione dell'indice glicemico e del carico glicemico sul dispendio energetico e sul metabolismo postprandiale.
XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

COAUTRICE DI COMUNICAZIONI

A CONVEGNI

Zaupa M, Dall'Asta M, **Scazzina F**, Calani L, Del Rio D, Bianchi MA, Melegari C, De Albertis P, Pellegrini N, Brighenti F. In vitro bioaccessibility of vitamins and phenolics from innovative wheat aleurone fractions. 1st World Forum for Nutrition Research. Terragona (Spagna), 20-21 maggio 2013.

Zaupa M, Dall'Asta M, **Scazzina F**, Calani L, Del Rio D, Bianchi MA, Melegari C, De Albertis P, Pellegrini N, Brighenti F. An in vitro study on nutritional characteristics of different wheat bran fractions. XXXV congresso nazionale SINU. Bologna (BO), ottobre 2012.

Scazzina F, Ingrosso L, Del Rio D, Brighenti F a nome del Advisory Board del Progetto Giocampus. Giocampus: un nuovo progetto di educazione alimentare e motoria per le scuole primarie del comune di Parma. XXXV congresso nazionale SINU. Bologna (BO), ottobre 2012.

Scazzina F, Del Rio D, Campanini E, Pucci T, Brighenti F. Coffee polyphenols and colonic fermentation: an in vivo study. 11th European Nutrition Conference. Madrid, October 26-29 2011.

Scazzina F, Russi P, Carboni E, Ingrosso L, Brighenti F. Glycemic index and sleep quality: a pilot intervention study. 11th European Nutrition Conference. Madrid, October 26-29 2011.

Scazzina F, Ingrosso L, Del Rio D, Brighenti F a nome del Advisory Board del Progetto Giocampus. Giocampus: un nuovo progetto di educazione alimentare e motoria per le scuole primarie del comune di Parma. Riunione Nazionale SINU. Milano, 25-26 novembre 2010.

Giacco R, Clemente G, Luongo D, Viscovo D, Patti L, Tia V, Cipriano P, Bianchi MA, Ciati R, **Scazzina F**, Brighenti F and Riccardi G. Effects of the regular consumption of whole grain cereal foods on cardiovascular risk factors in healthy individuals. Whole Grain Global Summit, Newcastle, UK, 24-27 March 2009.

Scazzina F, Borelli L, Del Rio D, Miglio C, Pellegrini N, Brighenti F, Ardigò D, Franzini L, Zavaroni I, Melegari C, Ciati R. High total antioxidant capacity (TAC) products added to diet: their effect on inflammatory response, liver function, antioxidant capacity and oxidative stress. XXXVI Congresso Nazionale SINU. Roma, 10-12 dicembre 2008.

Scazzina F, Borelli L, Del Rio D, Miglio C, Pellegrini N, Brighenti F, Ardigò D, Franzini L, Zavaroni I, Melegari C, Ciati R. High total antioxidant capacity (TAC) products added to diet: their effect on inflammatory response, liver function, antioxidant capacity and oxidative stress. 10th European Nutrition Conference. Paris, July 10-13 2007.

Scazzina F, Marcazzan E, Miglio C, Del Rio D, Pellegrini N, Brighenti F. Effetto della variazione dell'indice glicemico e del carico glicemico sul dispendio energetico e sul metabolismo

CURRICULUM VITAE

postprandiale. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

Moruzzi R, Pellegrini N, Del Rio D, **Scazzina F**, Miglio C, Brighenti F. Rilevamento delle abitudini alimentari su un campione di bambini delle scuole elementari del territorio di Parma. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

Del Rio D, Bianchi MA, , Valtueña S, **Scazzina F**, Miglio C, Ardigò D, Zavaroni I, Brighenti F. Effetto di diete ad alta e bassa capacità antiossidante totale sullo stato redox dell'organismo. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

Miglio C, Pellegrini N, Fogliano V, Pernice R, Del Rio D, **Scazzina F**, Brighenti F. Effetto della cottura sulle qualità nutrizionali dei broccoli. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

Scazzina F, Del Rio D, Miglio C, Pellegrini N, Brighenti F. The effect of breakfasts varying in glycemic index and glycemic load on dietary induced thermogenesis and respiratory quotient. 11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Mosciano Sant'Angelo (TE), 27-29 Settembre 2006.

Valutazione: "Very good level".

Scazzina F, Pellegrini N, Finocchiaro F, Gianinetti A, Galaverna G, Brighenti F. Influenza della cottura sulle qualità nutrizionali del riso rosso. XXXIII Congresso Nazionale SINU; Montesilvano (PE), 6-8 ottobre 2005.

Rio D, Campanini E, Pellegrini N, **Scazzina F**, Serafin R, Marino D, Santarella R, Sanna A, Brighenti F. Scenari nutrizionali del progetto Europeo PIPS (Personalised Information Platform for Life and Health Services). XXXIII Congresso Nazionale SINU; Montesilvano (PE), 6-8 ottobre 2005.

Pellegrini N, Valtueña S, **Scazzina F**, Franzini L, Ardigò D, Del Rio D, Zavaroni I, Brighenti F. Association between dietary lignans and markers of cardiovascular disease in adult Italian subjects. XXXIII Congresso Nazionale SINU; Montesilvano (PE), 6-8 ottobre 2005.

Brighenti F, **Scazzina F**. Digeribilità dei carboidrati del pane a lievitazione acida. 4° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (4° CISETA), Cernobbio (CO), 16-17 settembre 1999.

PUBBLICAZIONI

1. **Scazzina F**, Siebenhandl-Ehn S, Pellegrini N. The effect of dietary fibre on reducing the glycaemic index of bread. *British Journal of Nutrition* 2013, 109:1163-74.
2. Calani L, Dall'Asta M, Derlindati E, **Scazzina F**, Bruni R, Del Rio D. Colonic metabolism of polyphenols from coffee, green tea, and

- hazelnut skins. *Journal of Clinical Gastroenterology* 2012, 46: Suppl:S95-9.
3. Sieri S, Pala V, Brighenti F, Agnoli C, Grioni S, Berrino F, **Scazzina F**, Palli D, Masala G, Vineis P, Sacerdote C, Tumino R, Giurdanella MC, Mattiello A, Panico S, Krogh V. High glycemic diet and breast cancer occurrence in the Italian EPIC cohort. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 2013, 23:628-34.
 4. Finocchiaro F, Ferrari B, Gianinetti A, **Scazzina F**, Pellegrini N, Caramanico R, Salati C, Shirvanian V, Stanca AM. Effects of barley β -glucan-enriched flour fractions on the glycaemic index of bread. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 2012, 63:23-9.
 5. Franzini L, Ardigo D, Valtuena S, Pellegrini N, Del Rio D, Bianchi MA, **Scazzina F**, Piatti PM, Brighenti F, Zavaroni I. Food selection based on high total antioxidant capacity improves endothelial function in a low cardiovascular risk population. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 2012, 22:50-7.
 6. **Scazzina F**, Del Rio D, Benini L, Melegari C, Pellegrini N, Marcazzan E, Brighenti F. The effect of breakfasts varying in glycemic index and glycemic load on dietary induced thermogenesis and respiratory quotient. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 2011, 21:121-125.
 7. Bianchi F, Dall'Asta M, Del Rio D, Mangia A, Musci M, **Scazzina F**. Development of a headspace solid-phase microextraction gas chromatography-mass spectrometric method for the determination of short-chain fatty acids from intestinal fermentation. *Food Chemistry* 2011, 129:200-205.
 8. Bianchi MA, **Scazzina F**, Del Rio D, Valtueña S, Pellegrini N, Franzini L, Callegari ML, Pellacani C, Buschini A, Zavaroni I, Brighenti F. Ability of a high-total antioxidant capacity diet to increase stool weight and bowel antioxidant status in human subjects. *British Journal of Nutrition* 2010, 104:1500-7.
 9. N'dri D, Calani L, Mazzeo T, **Scazzina F**, Rinaldi M, Rio DD, Pellegrini N, Brighenti F. Effects of different maturity stages on antioxidant content of Ivorian Gnagnan (*Solanum indicum* L.) berries. *Molecules* 2010, 15:7125-7138.
 10. Versari A, Parpinello GP, **Scazzina F**, Del Rio D. Prediction of total antioxidant capacity of red wine by Fourier transform infrared spectroscopy. *Food Control* 2010, 21:786-789.
 11. Del Rio D, Calani L, **Scazzina F**, Jechiu L, Cordero C, Brighenti F. Bioavailability of catechins from ready-to-drink tea. *Nutrition* 2010, 26:528-33.
 12. Pellegrini N, Valtueña S, Ardigò D, Brighenti F, Franzini L, Del Rio D, **Scazzina F**, Piatti PM, Zavaroni I. Intake of the plant lignans matairesinol, secoisolariciresinol, pinoresinol, and lariciresinol in relation to vascular inflammation and endothelial dysfunction in middle age-elderly men and postmenopausal women living in

CURRICULUM VITAE

- Northern Italy. Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases 2010, 20:64-71.
13. **Scazzina F**, Del Rio D, Pellegrini N, Brighenti F. Sourdough bread: starch digestibility and postprandial glycemic response. Journal of Cereal Science, 2009, 49:419–421.
 14. Del Rio D, Valtueña S, Pellegrini N, Bianchi MA, Ardigò D, Franzini L, **Scazzina F**, Monti L, Zavaroni I, Brighenti F. Intervention study with a high or low antioxidant capacity diet: effects on circulating beta-carotene. European Journal of Clinical Nutrition, 2009, 63:1220-1225.
 15. Fares C, Codianni P, Nigro F, Platani C, **Scazzina F**, Pellegrini N. Processing and cooking effects on chemical and functional properties of pasta obtained from selected emmer genotypes. Journal of the Science of Food and Agriculture 2008, 88:2435-2444.
 16. **Scazzina F**, Del Rio D, Serventi L, Carini E, Vittadini E. Development of nutritionally enhanced tortillas. Food Biophysics 2008, 3:235–240.
 17. Valtueña S, Pellegrini N, Franzini L, Bianchi MA, Ardigò D, Del Rio D, Piatti P, **Scazzina F**, Zavaroni I, Brighenti F. Food selection based on total antioxidant capacity can modify antioxidant intake, systemic inflammation, and liver function without altering markers of oxidative stress. American Journal of Clinical Nutrition 2008, 87:1290-7.
 18. Wolever TM, Brand-Miller JC, Abernethy J, Astrup A, Atkinson F, Axelsen M, Björck I, Brighenti F, Brown R, Brynes A, Casiraghi MC, Cazaubiel M, Dahlqvist L, Delport E, Denyer GS, Erba D, Frost G, Granfeldt Y, Hampton S, Hart VA, Hätönen KA, Henry CJ, Hertzler S, Hull S, Jerling J, Johnston KL, Lightowler H, Mann N, Morgan L, Panlasigui LN, Pelkman C, Perry T, Pfeiffer AF, Pieters M, Ramdath DD, Ramsingh RT, Robert SD, Robinson C, Sarkkinen E, **Scazzina F**, Sison DC, Sloth B, Staniforth J, Tapola N, Valsta LM, Verkooijen I, Weickert MO, Weseler AR, Wilkie P, Zhang J. Measuring the glycemic index of foods: interlaboratory study #2. American Journal of Clinical Nutrition 2008, 87:247S-257S.
 19. Finocchiaro F, Ferrari B, Gianinetti A, Dall'asta C, Galaverna G, **Scazzina F**, Pellegrini N. Characterization of antioxidant compounds of red and white rice and changes in total antioxidant capacity during processing. Molecular nutrition and food research 2007, 51:1006-19.
 20. Valtueña S, Pellegrini N, Ardigò D, Del Rio D, Numeroso F, **Scazzina F**, Monti L, Zavaroni I, Brighenti F. Dietary glycemic index and liver steatosis. American Journal of Clinical Nutrition 2006, 84:136-142.
 21. Brighenti F, Benini L, Del Rio D, Casiraghi C, Pellegrini N, **Scazzina F**, Jenkins DJ, Vantini I. Colonic fermentation of indigestible carbohydrates contributes to the second meal effect. American Journal of Clinical Nutrition 2006, 83:817-22.

INDICI BIBLIOMETRICI

update 15 ottobre 2014

H-Index (Google scholar): 13

Citations: 658

Publications last 10 years: 25

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.

Firma

