

CURRICULUM VITAE FORMATO EUROPEO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	LUCA CALANI
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono	[REDACTED]
Fax	
E-mail	luca.calani@unipr.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	15 DICEMBRE 1980

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- | | |
|--|--|
| • Da Gennaio 2017 ad oggi | Tecnico D, Area Tecnica, Tecnico-Scientifica ed Elaborazione Dati presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma. |
| • Dal 15 dicembre 2014 al 31 dicembre 2016 | Tecnico D, Area Tecnica, Tecnico-Scientifica ed Elaborazione Dati presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma. |
| • Dal 16 marzo 2012 al 14 dicembre 2014 | Assegno di ricerca presso il Dipartimento di Sanità Pubblica (Dipartimento di Scienze degli Alimenti da settembre 2012), Unità di Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Parma. Ambito di ricerca: Metabolismo e Bioattività di composti fenolici |
| • Da Luglio a Dicembre 2008 | Borsa di studio presso il Dipartimento di Sanità Pubblica – Sezione d'Igiene (Unità di Nutrizione Umana), dell'Università degli Studi di Parma. Ambito di ricerca: Molecole antiossidanti in matrice alimentare e biologica: aspetti analitici ed effetti fisiologici. |
| • Agosto 2003 | Lavoratore stagionale presso il Consorzio Casalasco del Pomodoro di Rivarolo del Re ed Uniti (CR). |
| • Da Febbraio 2001 a Settembre 2002 | Operaio presso il Consorzio Casalasco del Pomodoro di Rivarolo del Re ed Uniti (CR). |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|-----------------------------------|---|
| • Aprile 2012 | Dottore di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Parma. Titolo della tesi "Flavonoids and related compounds: new data on dietary sources, metabolism and bioavailability in humans". |
| • Da Gennaio 2009 a Dicembre 2011 | Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Sanità Pubblica – Sezione d'Igiene (Unità di Nutrizione Umana), dell'Università degli Studi di Parma. |

- Da Ottobre 2005
a Marzo 2008

Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Parma. Votazione all'esame di laurea: 108/110.

- Da Settembre 2002
a Settembre 2005

Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona. Votazione all'esame di laurea: 103/110.

- Luglio 1999

Diploma di Maturità di Agrotecnico presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Cremona. Votazione: 75/100.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura

LIVELLO B1

LIVELLO B1

- Capacità di espressione orale

LIVELLO B1

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

- Aprile 2018
- Aprile 2017
- Aprile 2016

Open Day presso l'Università degli Studi di Parma: attività di ricevimento studenti e relativa visita guidata presso i laboratori di Chimica degli Alimenti presso il Food Project Area illustrando agli studenti le principali tematiche di ricerca trattate in laboratorio durante le esercitazioni di laboratorio oltre che durante le attività di tirocinio/tesi nel corso di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

- Da Giugno 2021 ad oggi

Componente del tavolo tecnico con il compito di redigere una lista di reagenti, solventi, vetreria, DPI e materiale consumabile per il funzionamento dei Dipartimenti dell'Università degli Studi di Parma al fine di una centralizzazione degli acquisti a livello d'ateneo mediante gara d'appalto.

- Gennaio 2018

Componente del tavolo tecnico a supporto della Commissione Giudicatrice inerente alla gara d'appalto per la fornitura di reagenti, solventi, vetreria, DPI e materiale consumabile per le esigenze dei laboratori di ricerca e didattica dell'Università degli Studi di Parma. Valore stimato dell'appalto: 1 800 000 euro

- Da Maggio 2017 a Dicembre 2017

Componente del tavolo tecnico con il compito di redigere una lista di reagenti, solventi, vetreria, DPI e materiale consumabile per il funzionamento dei Dipartimenti dell'Università degli Studi di Parma al fine di una centralizzazione degli acquisti a livello d'ateneo mediante gara d'appalto.
Valore stimato dell'appalto: 1 800 000 euro

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

• Da Novembre 2022 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma – Supporto alla gestione della manutenzione ordinaria per la strumentazione UPLC-IMS-HRMS, ovvero cromatografia liquida ad altissima prestazione interfacciata a spettrometria di massa ad alta risoluzione mediante analizzatore di massa a tempo di volo e tecnologia a mobilità ionica.
• Da Novembre 2022 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma - Responsabile della gestione della manutenzione ordinaria per la strumentazione UPLC-MS/MS, ovvero cromatografia liquida ad altissima prestazione interfacciata a spettrometria di massa tandem mediante analizzatore di massa a triplo quadrupolo.
• Dall'8 Novembre 2022 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma - Coordinatore dell'emergenza ed addetto alla lotta antincendio per il Plesso di Agraria ubicato presso il civico 49/A del Parco Area delle Scienze.
• Maggio-Giugno 2021	Componente della commissione giudicatrice per il concorso pubblico di 1 posto di categoria C, posizione economica C1, area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco [COD. RIF. 2020ptaC001].
• Da Marzo 2021 ad oggi	Incarico di Responsabile tecnico di laboratorio di dipartimento - Laboratorio di Chimica degli Alimenti del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari. Presidio Strumentazione Complessa Spettrometrie di Massa del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
• Dal 2020 ad oggi	Referente del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco per l'aggiornamento dati delle strumentazioni dipartimentali riportate sul portale telematico riservato alle attrezzature di Ateneo.
• Dal 2020 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma - Gestione dello smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi presso alcune unità produttive dell'area Scienze degli Alimenti.
• Da Gennaio 2017 a Dicembre 2019	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma - Implementazione dell'efficacia e dell'efficienza del sistema di sicurezza del Laboratorio di Chimica degli Alimenti e Presidio Strumentazione complessa Spettrometria di Massa.
• Da Aprile 2016 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti (sino a Dicembre 2016) e Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (da Gennaio 2017 ad oggi) dell'Università degli Studi di Parma - Gestione e segnalazioni degli interventi di manutenzione mediante il portale telematico universitario in base alle necessità dei vari locali ubicati presso diversi plessi dell'area Scienze degli Alimenti.
• Dal 2015 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti (sino a Dicembre 2016) e Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (da Gennaio 2017 ad oggi) dell'Università degli Studi di Parma - Attività di esercitazioni di laboratorio di base e strumentali nell'ambito della Chimica Analitica, Chimica degli Alimenti e Chimica delle Sostanze Organiche Naturali nei corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
• Dal 2015 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti (sino a Dicembre 2016) e Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (da Gennaio 2017 ad oggi) dell'Università degli Studi di Parma - Gestione delle manutenzioni e procedure di riparazione di GC-MS (Trace 1300-ISQ), ovvero gascromatografo interfacciato ad uno spettrometro di massa a singolo quadrupolo.
• Dal 2015 ad oggi	Dipartimento di Scienze degli Alimenti (sino a Dicembre 2016) e Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (da Gennaio 2017 ad oggi) dell'Università degli Studi di Parma - Supporto alla gestione della manutenzione ordinaria della

- Da Aprile 2014 ad oggi

strumentazione UPLC-MS (SQD), ovvero cromatografia liquida ad altissima prestazione interfacciata a spettrometria di massa mediante analizzatore di massa a singolo quadrupolo.

Dipartimento di Scienze degli Alimenti (sino a Dicembre 2016) e Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (da Gennaio 2017 ad oggi) dell'Università degli Studi di Parma - Utilizzo di UHPLC-MS/MS (TSQ Vantage), ovvero cromatografia liquida ad altissima prestazione interfacciata a spettrometria di massa tandem mediante analizzatore di massa a triplo quadrupolo. Capacità di sviluppare metodiche analitiche e responsabile per la gestione della manutenzione ordinaria della strumentazione.

- Da Marzo 2012 ad oggi

Dipartimento di Sanità Pubblica (sino a Settembre 2012), Dipartimento di Scienze degli Alimenti (sino a Dicembre 2016) e Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (da Gennaio 2017 ad oggi) dell'Università degli Studi di Parma - Utilizzo di UHPLC-MSⁿ (LTQ XL), ovvero cromatografia liquida ad altissima prestazione interfacciata a spettrometria di massa multistage mediante analizzatore di massa a trappola ionica lineare. Capacità di sviluppare metodiche analitiche e responsabile per la gestione della manutenzione ordinaria della strumentazione.

Utilizzo di HPLC-PDA-Fluorimetro

Utilizzo di spettrofotometro UV-Vis

Compartecipazione nel brevetto dell'Università degli studi di Parma "Produzione di estratti antimicrobici da sottoprodotti vegetali".

Buona conoscenza del software di spettrometria di massa "MassLynx".

Buona conoscenza del software di cromatografia "Chromeleon".

Ottima conoscenza del software di spettrometria di massa "Xcalibur".

Discreta conoscenza del software statistico SPSS.

Capacità di utilizzo di diversi database online di spettrometria di massa, fra cui METLIN Metabolomics Database, ReSpec for Phytochemicals, European MassBank, MassBank of North America (MoNA), mzCloud.

Buona conoscenza del sistema operativo Windows 7, 8 e 10.

Buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office.

Buona conoscenza dei comuni sistemi di "Cloud storage" come Dropbox, One Drive e Google Drive.

Conoscenza dei portali telematici di E-procurement per la Pubblica Amministrazione al fine di verificare la disponibilità di materiale inventariabile e non inventariabile nell'ambito delle attività scientifiche del dipartimento. Abilitazione come Richiedente e Ricevente nella piattaforma di acquisti U-BUY presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE INTERNAZIONALI

Torrijos, R., Righetti, L., Cirlini, M., **Calani, L.**, Mañes, J., Meca, G., Dall'Asta, C. Phytochemical profiling of volatile and bioactive compounds in yellow mustard (*Sinapis alba*) and oriental mustard (*Brassica juncea*) seed flour and bran(2023) LWT, 173, art. no. 114221, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85143850708&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.114221&partnerID=40&md5=ecb1f82124c8f41610c5d3202ae08c9dDOI: 10.1016/j.lwt.2022.114221>

Calani, L., Bresciani, L., Rodolfi, M., Del Rio, D., Petruccelli, R., Faraloni, C., Ganino, T. Characterization of the (Poly)Phenolic Fraction of Fig Peel: Comparison among Twelve Cultivars Harvested in Tuscany(2022) Plants, 11 (22), art. no. 3073, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85142414221&doi=10.3390%2fplants11223073&partnerID=40&md5=9492240669fdd>

59a230a50333e708664DOI: 10.3390/plants11223073

Cruz-Carrión, Á., **Calani, L.**, de Azua, M.J.R., Mena, P., Del Rio, D., Suárez, M., Arola-Arnal, A. Polyphenolic composition of tomatoes from different growing locations and their absorption in rats: A comparative study(2022) Food Chemistry, 388, art. no. 132984, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85128459623&doi=10.1016%2fj.foodchem.2022.132984&partnerID=40&md5=af5cab4de994ec27252f175bef23e17cDOI: 10.1016/j.foodchem.2022.132984>

Cruz-Carrión, Á., **Calani, L.**, de Azua, M.J.R., Mena, P., Del Rio, D., Arola-Arnal, A., Suárez, M. Impact of Seasonal Consumption of Local Tomatoes on the Metabolism and Absorption of (Poly)Phenols in Fischer Rats(2022) Nutrients, 14 (10), art. no. 2047, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85129853457&doi=10.3390%2fnu14102047&partnerID=40&md5=bdace20b326fba274dec615372d09a6fDOI: 10.3390/nu14102047>

Moreno-Ortega, A., Di Pedde, G., Pereira-Caro, G., **Calani, L.**, Mena, P., Del Rio, D., Moreno-Rojas, J.M. In Vitro Colonic Fermentation of (Poly)phenols and Organosulfur Compounds of Fresh and Black Garlic(2022) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 70 (12), pp. 3666-3677. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85127120103&doi=10.1021%2facs.jafc.1c08081&partnerID=40&md5=323c527ae77236f49391d2249f203801DOI: 10.1021/acs.jafc.1c08081>

Costabile, G., Vitale, M., Della Pepa, G., Cipriano, P., Vetrani, C., Testa, R., Mena, P., Bresciani, L., Tassotti, M., **Calani, L.**, Del Rio, D., Brighenti, F., Napoli, R., Rivellese, A.A., Riccardi, G., Giacco, R. A wheat aleurone-rich diet improves oxidative stress but does not influence glucose metabolism in overweight/obese individuals: Results from a randomized controlled trial(2022) Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases, 32 (3), pp. 715-726. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85124187083&doi=10.1016%2fj.numecd.2021.12.016&partnerID=40&md5=d9813f620847bf30edeca7cfb4d8886bDOI: 10.1016/j.numecd.2021.12.016>

Spaggiari, M., Marchini, M., **Calani, L.**, Dodi, R., Di Pedde, G., Dall'asta, M., Scazzina, F., Barbieri, A., Righetti, L., Folloni, S., Ranieri, R., Dall'asta, C., Galaverna, G. Evolutionary Wheat Populations in High-Quality Breadmaking as a Tool to Preserve Agri-Food Biodiversity(2022) Foods, 11 (4), art. no. 495, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85124760379&doi=10.3390%2ffoods11040495&partnerID=40&md5=152db758a2476a55621ac17f7adf5d3aDOI: 10.3390/foods11040495>

Moreno-Ortega, A., Di Pedde, G., Mena, P., **Calani, L.**, Del Rio, D., Moreno-Rojas, J.M., Pereira-Caro, G. Effects of colonic fermentation on the stability of fresh and black onion bioactives(2022) Food and Function, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85127900014&doi=10.1039%2fd1fo04240h&partnerID=40&md5=dd2213385620c933144656ae548a894dDOI: 10.1039/d1fo04240h>

Hadj Saadoun, J., **Calani, L.**, Cirilini, M., Bernini, V., Neviani, E., Del Rio, D., Galaverna, G., Lazzi, C. Effect of fermentation with single and co-culture of lactic acid bacteria on okara: Evaluation of bioactive compounds and volatile profiles(2021) Food and Function, 12 (7), pp. 3033-3043. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85104119971&doi=10.1039%2fd0fo02916e&partnerID=40&md5=d9efcd5c1392d0901b008c04d15dd8ecDOI: 10.1039/d0fo02916e>

Bresciani, L., Di Pedde, G., Favari, C., **Calani, L.**, Francinelli, V., Riva, A., Petrangolini, G., Allegrini, P., Mena, P., Del Rio, D. In vitro (poly)phenol catabolism of unformulated- and phytosome-formulated cranberry (Vaccinium macrocarpon) extracts(2021) Food Research International, 141, art. no. 110137, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85099615080&doi=10.1016%2fj.foodres.2021.110137&partnerID=40&md5=d83b725>

245af4b371a33fef526fdeadfDOI: 10.1016/j.foodres.2021.110137

Di Pede, G., Bresciani, L., **Calani, L.**, Petrangolini, G., Riva, A., Allegrini, P., Del Rio, D., Mena, P. The human microbial metabolism of quercetin in different formulations: An in vitro evaluation(2020) *Foods*, 9 (8), art. no. 9081121, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85092299650&doi=10.3390%2ffoods9081121&partnerID=40&md5=3d641d73bb1cdded564a61983f4b9d9fDOI: 10.3390/foods9081121>

Danesi, F., **Calani, L.**, Valli, V., Bresciani, L., Del Rio, D., Bordoni, A. (Poly)phenolic content and profile and antioxidant capacity of whole-grain cookies are better estimated by simulated digestion than chemical extraction(2020) *Molecules*, 25 (12), art. no. 2792, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85086752390&doi=10.3390%2fmolecules25122792&partnerID=40&md5=32b67c7035caff020734a59cfb0a1a7eDOI: 10.3390/molecules25122792>

Spaggiari, M., **Calani, L.**, Folloni, S., Ranieri, R., Dall'Asta, C., Galaverna, G. The impact of processing on the phenolic acids, free betaine and choline in *Triticum* spp. L. whole grains and milling by-products(2020) *Food Chemistry*, 311, art. no. 125940, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85076735133&doi=10.1016%2fj.foodchem.2019.125940&partnerID=40&md5=02e7e684ec841546e28de195636f7867DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125940>

Bresciani, L., Favari, C., **Calani, L.**, Francinelli, V., Riva, A., Petrangolini, G., Allegrini, P., Mena, P., Del Rio, D. The effect of formulation of curcuminoids on their metabolism by human colonic microbiota(2020) *Molecules*, 25 (4), art. no. 940, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85079862419&doi=10.3390%2fmolecules25040940&partnerID=40&md5=3377d2fb7ac524398199293daf530b08DOI: 10.3390/molecules25040940>

Spaggiari, M., Ricci, A., **Calani, L.**, Bresciani, L., Neviani, E., Dall'Asta, C., Lazzi, C., Galaverna, G. Solid state lactic acid fermentation: A strategy to improve wheat bran functionality(2020) *LWT*, 118, art. no. 108668, .
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85075457721&doi=10.1016%2fj.lwt.2019.108668&partnerID=40&md5=ef0d517ada6f17978ba95849db899badDOI: 10.1016/j.lwt.2019.108668>

Mena, P., Ludwig, I.A., Tomatis, V.B., Acharjee, A., **Calani, L.**, Rosi, A., Brighenti, F., Ray, S., Griffin, J.L., Bluck, L.J., Del Rio, D. Inter-individual variability in the production of flavan-3-ol colonic metabolites: preliminary elucidation of urinary metabolotypes(2019) *European Journal of Nutrition*, 58 (4), pp. 1529-1543.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044767332&doi=10.1007%2fs00394-018-1683-4&partnerID=40&md5=25505e9bad84f33f877da1887ceac96bDOI: 10.1007/s00394-018-1683-4>

Mena, P., Bresciani, L., Brindani, N., Ludwig, I.A., Pereira-Caro, G., Angelino, D., Llorach, R., **Calani, L.**, Brighenti, F., Clifford, M.N., Gill, C.I.R., Crozier, A., Curti, C., Del Rio, D. Phenyl-γ-valerolactones and phenylvaleric acids, the main colonic metabolites of flavan-3-ols: Synthesis, analysis, bioavailability, and bioactivity(2019) *Natural Product Reports*, 36 (5), pp. 714-752.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85064038247&doi=10.1039%2fc8np00062j&partnerID=40&md5=9b46fffc39df2e7f6e60d6c5158a24b3DOI: 10.1039/c8np00062j>

Seifzadeh, N., Ali Sahari, M., Barzegar, M., Ahmadi Gavligi, H., **Calani, L.**, Del Rio, D., Galaverna, G. Evaluation of polyphenolic compounds in membrane concentrated pistachio hull extract(2019) *Food Chemistry*, 277, pp. 398-406.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85055909744&doi=10.1016%2fj.foodchem.2018.10.001&partnerID=40&md5=eb5ca80c54e515c23b69e35bd9a703bcDOI: 10.1016/j.foodchem.2018.10.001>

Ricci, A., Cirlini, M., **Calani, L.**, Bernini, V., Neviani, E., Del Rio, D., Galaverna, G., Lazzi, C. In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria(2019) *Food Chemistry*, 276, pp. 692-699.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85055029229&doi=10.1016%2fj.foodchem.2018.10.046&partnerID=40&md5=69cdbf67b2e3c13966ecb9003962d015DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.10.046>

Boukid, F., Dall'Asta, M., Bresciani, L., Mena, P., Del Rio, D., **Calani, L.**, Sayar, R., Seo, Y.W., Yacoubi, I., Mejri, M. Phenolic profile and antioxidant capacity of landraces, old and modern Tunisian durum wheat(2019) *European Food Research and Technology*, 245 (1), pp. 73-82. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85051297025&doi=10.1007%2fs00217-018-3141-1&partnerID=40&md5=ef79729984081a64bc732d88b2e43512DOI: 10.1007/s00217-018-3141-1>

Ricci, A., Cirlini, M., Maoloni, A., Del Rio, D., **Calani, L.**, Bernini, V., Galaverna, G., Neviani, E., Lazzi, C. Use of dairy and plant-derived lactobacilli as starters for cherry juice fermentation(2019) *Nutrients*, 11 (2), art. no. 213, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85060519552&doi=10.3390%2fnu11020213&partnerID=40&md5=e16c147bb0a3746af63dfbaa5be6a777DOI: 10.3390/nu11020213>

Ricci, A., Levante, A., Cirlini, M., **Calani, L.**, Bernini, V., Del Rio, D., Galaverna, G., Neviani, E., Lazzi, C. The influence of viable cells and cell-free extracts of lactobacillus casei on volatile compounds and polyphenolic profile of elderberry juice(2018) *Frontiers in Microbiology*, 9 (NOV), art. no. 2784, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85057840479&doi=10.3389%2ffmicb.2018.02784&partnerID=40&md5=38c847a951a2402040f19b1be0f7a649DOI: 10.3389/fmicb.2018.02784>

Bresciani, L., Dall'asta, M., Favari, C., **Calani, L.**, Del Rio, D., Brighenti, F. An In vitro exploratory study of dietary strategies based on polyphenol-rich beverages, fruit juices and oils to control trimethylamine production in the colon(2018) *Food and Function*, 9 (12), pp. 6470-6483. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85058599387&doi=10.1039%2fc8fo01778f&partnerID=40&md5=6d7636560b0b30750d5edee2f3330be3DOI: 10.1039/c8fo01778f>

Woerdeman, J., Del Rio, D., **Calani, L.**, Eringa, E.C., Smulders, Y.M., Serné, E.H. Red wine polyphenols do not improve obesity-associated insulin resistance: A randomized controlled trial(2018) *Diabetes, Obesity and Metabolism*, 20 (1), pp. 206-210. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037631073&doi=10.1111%2fdom.13044&partnerID=40&md5=481057ac0bf23dd76643c6a3763de509DOI: 10.1111/dom.13044>

Brindani, N., Mena, P., **Calani, L.**, Benzie, I., Choi, S.-W., Brighenti, F., Zanardi, F., Curti, C., Del Rio, D. Synthetic and analytical strategies for the quantification of phenyl-γ-valerolactone conjugated metabolites in human urine(2017) *Molecular Nutrition and Food Research*, 61 (9), art. no. 1700077, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020472587&doi=10.1002%2fmnfr.201700077&partnerID=40&md5=cf3e7c5721e280c6bfa8d27f3d9637fbDOI: 10.1002/mnfr.201700077>

Bresciani, L., Martini, D., Mena, P., Tassotti, M., **Calani, L.**, Brigati, G., Brighenti, F., Holasek, S., Malliga, D.-E., Lamprecht, M., Del Rio, D. Absorption profile of (Poly)phenolic compounds after consumption of three food supplements containing 36 different fruits, vegetables, and berries(2017) *Nutrients*, 9 (3), art. no. 194, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85014012345&doi=10.3390%2fnu9030194&partnerID=40&md5=933fba1c8ad200d212695e07a0f68b61DOI: 10.3390/nu9030194>

Mena, P., Dall'Asta, M., **Calani, L.**, Brighenti, F., Del Rio, D. Gastrointestinal stability of urolithins: an in vitro approach(2017) *European Journal of Nutrition*, 56 (1), pp. 99-106. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84944584553&doi=10.1007%2fs00394-015-1061-4&partnerID=40&md5=217ada5cba91e3a8b0e32468dd7a5d80DOI: 10.1007/s00394-015-1061-4>

- Ounnas, F., De Lorgeril, M., Salen, P., Laporte, F., **Calani, L.**, Mena, P., Brighenti, F., Del Rio, D., Demeilliers, C. Rye polyphenols and the metabolism of n-3 fatty acids in rats: A dose dependent fatty fish-like effect(2017) Scientific Reports, 7, art. no. 40162, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85009210468&doi=10.1038%2fsrep40162&partnerID=40&md5=1c48b4bb963bcdaa65aff23f64a27ac0DOI: 10.1038/srep40162>
- Ounnas, F., Privé, F., Salen, P., Gaci, N., Tottey, W., **Calani, L.**, Bresciani, L., López-Gutiérrez, N., Hazane-Puch, F., Laporte, F., Brugère, J.-F., Del Rio, D., Demeilliers, C., De Lorgeril, M. Whole rye consumption improves blood and liver n-3 fatty acid profile and gut microbiota composition in rats(2016) PLoS ONE, 11 (2), art. no. e0148118, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84959431422&doi=10.1371%2fjournal.pone.0148118&partnerID=40&md5=7aa6f7e9755e4b47cd012081a88e72e5DOI: 10.1371/journal.pone.0148118>
- Dall'Asta, M., Bresciani, L., **Calani, L.**, Cossu, M., Martini, D., Melegari, C., Del Rio, D., Pellegrini, N., Brighenti, F., Scazzina, F. In vitro bioaccessibility of phenolic acids from a commercial aleurone-enriched bread compared to a whole grain bread(2016) Nutrients, 8 (1), . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84955132106&doi=10.3390%2fnu8010042&partnerID=40&md5=59cce7b06d1f60ec44b9388208253130DOI: 10.3390/nu8010042>
- Ludwig, I.A., Mena, P., **Calani, L.**, Borges, G., Pereira-Caro, G., Bresciani, L., Del Rio, D., Lean, M.E.J., Crozier, A. New insights into the bioavailability of red raspberry anthocyanins and ellagitannins(2015) Free Radical Biology and Medicine, 89, pp. 758-769. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84944754690&doi=10.1016%2fj.freeradbiomed.2015.10.400&partnerID=40&md5=b772432c967aca4049a32642b38f2ff7DOI: 10.1016/j.freeradbiomed.2015.10.400>
- Zaupa, M., **Calani, L.**, Del Rio, D., Brighenti, F., Pellegrini, N. Characterization of total antioxidant capacity and (poly)phenolic compounds of differently pigmented rice varieties and their changes during domestic cooking(2015) Food Chemistry, 187, pp. 338-347. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84928552597&doi=10.1016%2fj.foodchem.2015.04.055&partnerID=40&md5=c60a2d65f579b7224a68d7cf79e3173aDOI: 10.1016/j.foodchem.2015.04.055>
- Ounnas, F., Salen, P., Demeilliers, C., **Calani, L.**, Scazzina, F., Hazane-Puch, F., Laporte, F., Melegari, C., Del Rio, D., De Lorgeril, M. Wheat aleurone fractions and plasma n-3 fatty acids in rats(2015) International Journal of Food Sciences and Nutrition, 66 (4), pp. 391-394. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84933047154&doi=10.3109%2f09637486.2015.1024206&partnerID=40&md5=e39e841d7b57d2adb9c105d1acfb5cbaDOI: 10.3109/09637486.2015.1024206>
- De Molina, A.R., Vargas, T., Molina, S., Sánchez, J., Martínez-Romero, J., González-Vallinas, M., Martín-Hernández, R., Sánchez-Martínez, R., De Cedrón, M.G., Dávalos, A., **Calani, L.**, Del Rio, D., González-Sarrias, A., Espín, J.C., Tomás-Barberán, F.A., Reglero, G. The Ellagic Acid Derivative 4,4'-Di-O-Methylellagic Acid Efficiently Inhibits Colon Cancer Cell Growth through a Mechanism Involving WNT16(2015) Journal of Pharmacology and Experimental Therapeutics, 353 (2), pp. 433-444. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84929939273&doi=10.1124%2fjpet.114.221796&partnerID=40&md5=3e5fcea37680ab991689add3527194ddDOI: 10.1124/jpet.114.221796>
- Bresciani, L., **Calani, L.**, Cossu, M., Mena, P., Sayegh, M., Ray, S., Del Rio, D. Poly(phenolic) characterization of three food supplements containing 36 different fruits, vegetables and berries(2015) PharmaNutrition, 3 (2), pp. 11-19. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922759815&doi=10.1016%2fj.phanu.2015.01.001&partnerID=40&md5=48acf046a5dbf6802b42ac89dc0c8272DOI: 10.1016/j.phanu.2015.01.001>
- Pereira-Caro, G., Borges, G., Ky, I., Ribas, A., **Calani, L.**, Del Rio, D., Clifford, M.N., Roberts, S.A., Crozier, A. In vitro colonic catabolism of orange juice (poly)phenols(2015) Molecular Nutrition and Food Research, 59 (3), pp. 465-475.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924003412&doi=10.1002%2fmnfr.201400779&partnerID=40&md5=a8bae5f501bd75b700229fc79076e9e8DOI: 10.1002/mnfr.201400779>

Cirlini, M., Hahn, I., Varga, E., Dall'Asta, M., Falavigna, C., **Calani, L.**, Berthiller, F., Del Rio, D., Dall'Asta, C. Hydrolysed fumonisin B1 and N-(deoxy-D-fructos-1-yl)-fumonisin B1: Stability and catabolic fate under simulated human gastrointestinal conditions(2015) International Journal of Food Sciences and Nutrition, 66 (1), pp. 98-103. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922710451&doi=10.3109%2f09637486.2014.979316&partnerID=40&md5=9711afd9766920ae2990b5d087ffc1da>
DOI: 10.3109/09637486.2014.979316

Tan, S., **Calani, L.**, Bresciani, L., Dall'asta, M., Faccini, A., Augustin, M.A., Gras, S.L., Del Rio, D. The degradation of curcuminoids in a human faecal fermentation model(2015) International Journal of Food Sciences and Nutrition, 66 (7), pp. 790-796. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84949935996&doi=10.3109%2f09637486.2015.1095865&partnerID=40&md5=4322369483bc5acec7826e043e890294DOI: 10.3109/09637486.2015.1095865>

Mena, P., **Calani, L.**, Bruni, R., Del Rio, D. Bioactivation of High-Molecular-Weight Polyphenols by the Gut Microbiome(2015) Diet-Microbe Interactions in the Gut: Effects on Human Health and Disease, pp. 73-101. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922877298&doi=10.1016%2fB978-0-12-407825-3.00006-X&partnerID=40&md5=229caedf5b280e1ec7060cc20f4c4591DOI: 10.1016/B978-0-12-407825-3.00006-X>

Qayum, M., Zia-Ul-Haq, M., Kaleem, W.A., Ahmad, S., **Calani, L.**, Mazzeo, T., Pellegrini, N. Antioxidant potential of impatiens bicolor royle and Zizyphus oxyphylla Edgew(2014) Pakistan Journal of Botany, 46 (5), pp. 1725-1729. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84939605743&partnerID=40&md5=54128f6254cfb74018a1bb5fc4eb222e>

Rodriguez-Mateos, A., Vauzour, D., Krueger, C.G., Shanmuganayagam, D., Reed, J., **Calani, L.**, Mena, P., Del Rio, D., Crozier, A. Bioavailability, bioactivity and impact on health of dietary flavonoids and related compounds: an update(2014) Archives of Toxicology, 88 (10), pp. 1803-1853. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84919913693&doi=10.1007%2fs00204-014-1330-7&partnerID=40&md5=79c326e2f28c2dac1743460c35361efdDOI: 10.1007/s00204-014-1330-7>

Ruotolo, R., **Calani, L.**, Brighenti, F., Crozier, A., Ottonello, S., Del Rio, D. Glucuronidation does not suppress the estrogenic activity of quercetin in yeast and human breast cancer cell model systems(2014) Archives of Biochemistry and Biophysics, 559, pp. 62-67. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84906791716&doi=10.1016%2fj.abb.2014.03.003&partnerID=40&md5=5345622bc60c0da3866966fe648fd74eDOI: 10.1016/j.abb.2014.03.003>

Calani, L., Dall'Asta, M., Bruni, R., Del Rio, D. Flavonoid Occurrence, Bioavailability, Metabolism, and Protective Effects in Humans: Focus on Flavan-3-ols and Flavonols(2014) Recent Advances in Polyphenol Research, 4, pp. 239-279. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84976407184&doi=10.1002%2f9781118329634.ch8&partnerID=40&md5=d2bec58f2ae291cae88600a08923633bDOI: 10.1002/9781118329634.ch8>

Zaupa, M., Scazzina, F., Dall'Asta, M., **Calani, L.**, Del Rio, D., Bianchi, M.A., Melegari, C., De Albertis, P., Tribuzio, G., Pellegrini, N., Brighenti, F. In vitro bioaccessibility of phenolics and vitamins from durum wheat aleurone fractions (2014) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 62 (7), pp. 1543-1549. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894486704&doi=10.1021%2fj404522a&partnerID=40&md5=bc9bc66a4a6030c0e20a729388dec602DOI: 10.1021/jf404522a>

- Imran, I., Zia-Ul-haq, M., **Calani, L.**, Mazzeo, T., Pellegrini, N. Phenolic profile and Antioxidant potential of selected plants of Pakistan(2014) Journal of Applied Botany and Food Quality, 87, pp. 30-35. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84983096337&doi=10.5073%2fJABFQ.2014.087.005&partnerID=40&md5=3c1d6819813abfb875cc3b6bca658d7fDOI: 10.5073/JABFQ.2014.087.005>
- Ounnas, F., Privé, F., Salen, P., Hazane-Puch, F., Laporte, F., Fontaine, E., Del Rio, D., **Calani, L.**, Melegari, C., Bianchi, M.A., Demeilliers, C., De Lorgeril, M. Wheat aleurone polyphenols increase plasma eicosapentaenoic acid in rats(2014) Food and Nutrition Research, 58, art. no. 24604, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84906960299&doi=10.3402%2ffnr.v58.24604&partnerID=40&md5=1fe74f563ac1a30de728301f82138529DOI: 10.3402/fnr.v58.24604>
- Calani, L.**, Ounnas, F., Salen, P., Demeilliers, C., Bresciani, L., Scazzina, F., Brighenti, F., Melegari, C., Crozier, A., De Lorgeril, M., Del Rio, D. Bioavailability and metabolism of hydroxycinnamates in rats fed with durum wheat aleurone fractions(2014) Food and Function, 5 (8), pp. 1738-1746. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84904989865&doi=10.1039%2fc4fo00328d&partnerID=40&md5=96c5cf04023767311e61d69b98433ae1DOI: 10.1039/c4fo00328d>
- Ludwig, I.A., Mena, P., **Calani, L.**, Cid, C., Del Rio, D., Lean, M.E.J., Crozier, A. Variations in caffeine and chlorogenic acid contents of coffees: What are we drinking?(2014) Food and Function, 5 (8), pp. 1718-1726. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84904975097&doi=10.1039%2fc4fo00290c&partnerID=40&md5=ee395dddbf7c3f6d00e88148524e14c5DOI: 10.1039/c4fo00290c>
- Escudero-López, B., **Calani, L.**, Fernández-Pachón, M.-S., Ortega, A., Brighenti, F., Crozier, A., Del Rio, D. Absorption, metabolism, and excretion of fermented orange juice (poly)phenols in rats(2014) BioFactors, 40 (3), pp. 327-335. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84902485622&doi=10.1002%2fbiof.1152&partnerID=40&md5=841b0974201c50d8b27d5f555d729352DOI: 10.1002/biof.1152>
- Bresciani, L., **Calani, L.**, Bruni, R., Brighenti, F., Del Rio, D. Phenolic composition, caffeine content and antioxidant capacity of coffee silverskin(2014) Food Research International, 61, pp. 196-201. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84901975663&doi=10.1016%2fj.foodres.2013.10.047&partnerID=40&md5=18c83e30e1558c0ae0c90eb9a313ee9cDOI: 10.1016/j.foodres.2013.10.047>
- Romain, C., Bresciani, L., Gaillet, S., Feillet-Coudray, C., **Calani, L.**, Bonafos, B., Vidé, J., Rugani, N., Ramos, J., Rio, D.D., Cristol, J.-P., Rouanet, J.-M. Moderate chronic administration of Vineatrol-enriched red wines improves metabolic, oxidative, and inflammatory markers in hamsters fed a high-fat diet(2014) Molecular Nutrition and Food Research, 58 (6), pp. 1212-1225. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84901913733&doi=10.1002%2fmnfr.201300853&partnerID=40&md5=ff5113bd26d09aed7023fdae0b93823bDOI: 10.1002/mnfr.201300853>
- Bresciani, L., **Calani, L.**, Bocchi, L., Delucchi, F., Savi, M., Ray, S., Brighenti, F., Stilli, D., Del Rio, D. Bioaccumulation of resveratrol metabolites in myocardial tissue is dose-time dependent and related to cardiac hemodynamics in diabetic rats(2014) Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases, 24 (4), pp. 408-415. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84897078117&doi=10.1016%2fj.numecd.2013.09.008&partnerID=40&md5=55659dd7d500824806423e9a2a82dc11DOI: 10.1016/j.numecd.2013.09.008>
- Dall'Asta, M., Derlindati, E., Curella, V., Mena, P., **Calani, L.**, Ray, S., Zavaroni, I., Brighenti, F., Del Rio, D. Effects of naringenin and its phase II metabolites on in vitro

human macrophage gene expression(2013) International Journal of Food Sciences and Nutrition, 64 (7), pp. 843-849. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84885391186&doi=10.3109%2f09637486.2013.804039&partnerID=40&md5=8fe8113d372a00729c9491e7500ce0e2DOI: 10.3109/09637486.2013.804039>

Del Rio, D., **Calani, L.**, Brighenti, F. Green Tea Flavan-3-ol Bioavailability(2013) Tea in Health and Disease Prevention, pp. 413-423.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84882841606&doi=10.1016%2fB978-0-12-384937-3.00034-3&partnerID=40&md5=16510bd0599f9d4b8576b6f847d1a94aDOI: 10.1016/B978-0-12-384937-3.00034-3>

Calani, L., Beghè, D., Mena, P., Del Rio, D., Bruni, R., Fabbri, A., Dall'Asta, C., Galaverna, G. Ultra-HPLC-MSn (poly)phenolic profiling and chemometric analysis of juices from ancient Punica granatum L. cultivars: A nontargeted approach(2013) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61 (23), pp. 5600-5609.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84879008864&doi=10.1021%2fj400387c&partnerID=40&md5=4cfd7c27e97c935652d64dfe7b8c316fDOI: 10.1021/jf400387c>

Ruotolo, R., **Calani, L.**, Fietta, E., Brighenti, F., Crozier, A., Meda, C., Maggi, A., Ottonello, S., Del Rio, D. Anti-estrogenic activity of a human resveratrol metabolite(2013) Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases, 23 (11), pp. 1086-1092. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84887615201&doi=10.1016%2fj.numecd.2013.01.002&partnerID=40&md5=f3efb3c96fc2cd271bd20b178dbda0f1DOI: 10.1016/j.numecd.2013.01.002>

Calani, L., Brighenti, F., Bruni, R., Del Rio, D.
Absorption and metabolism of milk thistle flavanolignans in humans(2012) Phytomedicine, 20 (1), pp. 40-46. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84870460057&doi=10.1016%2fj.phymed.2012.09.004&partnerID=40&md5=04cd8a0f5c30054f2d93091c3466c95cDOI: 10.1016/j.phymed.2012.09.004>

Mena, P., **Calani, L.**, Dall'Asta, C., Galaverna, G., García-Viguera, C., Bruni, R., Crozier, A., Del Rio, D. Rapid and comprehensive evaluation of (Poly)phenolic compounds in pomegranate (Punica granatum L.) Juice by UHPLC-MSn(2012) Molecules, 17 (12), pp. 14821-14840. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84871534472&doi=10.3390%2fmolecules171214821&partnerID=40&md5=10eeef2ea4d3d63a76916d4048b6b08bDOI: 10.3390/molecules171214821>

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(2012) Journal of Clinical Gastroenterology, 46 (SUPPL. 1), pp. S95-S99.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84866246890&doi=10.1097%2fMCG.0b013e318264e82b&partnerID=40&md5=a419a45b789a9de7c698e9ee1cd37214DOI: 10.1097/MCG.0b013e318264e82b>

Tognolini, M., Giorgio, C., Hassan Mohamed, I., Barocelli, E., **Calani, L.**, Reynaud, E., Dangles, O., Borges, G., Crozier, A., Brighenti, F., Del Rio, D. Perturbation of the EphA2-ephrinA1 system in human prostate cancer cells by colonic (Poly)phenol catabolites(2012) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 60 (36), pp. 8877-8884.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84865014512&doi=10.1021%2fj205305m&partnerID=40&md5=27f74e1e104b5924d17fc1a117a87286DOI: 10.1021/jf205305m>

Zia-Ul-Haq, M., Ahmad, S., **Calani, L.**, Mazzeo, T., Del Rio, D., Pellegrini, N., De Feo, V. Compositional study and antioxidant potential of Ipomoea hederacea Jacq. and Lepidium sativum L. seeds(2012) Molecules, 17 (9), pp. 10306-10321.
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84866925394&doi=10.3390%2fmolecules170910306&partnerID=40&md5=765305f5bf958d0f25607bc91393ee64DOI: 10.3390/molecules170910306>

Calani, L., Del Rio, D., Luisa Callegari, M., Morelli, L., Brighenti, F. Updated

bioavailability and 48 h excretion profile of flavan-3-ols from green tea in humans(2012) *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 63 (5), pp. 513-521. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84863951910&doi=10.3109%2f09637486.2011.640311&partnerID=40&md5=fa96d0c3e289ea25d25c06e94c7bfde7DOI: 10.3109/09637486.2011.640311>

Delucchi, F., Berni, R., Frati, C., Cavalli, S., Graiani, G., Sala, R., Chaponnier, C., Gabbiani, G., **Calani, L.**, Del Rio, D., Bocchi, L., Lagrasta, C., Quaini, F., Stilli, D. Resveratrol treatment reduces cardiac progenitor cell dysfunction and prevents morpho-functional ventricular remodeling in type-1 diabetic rats (2012) *PLoS ONE*, 7 (6), art. no. e39836, . <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84863085663&doi=10.1371%2fjournal.pone.0039836&partnerID=40&md5=7b223c07173facfbce628a0040113a52DOI: 10.1371/journal.pone.0039836>

Dall'Asta, M., **Calani, L.**, Tedeschi, M., Jechiu, L., Brighenti, F., Del Rio, D. Identification of microbial metabolites derived from invitro fecal fermentation of different polyphenolic food sources(2012) *Nutrition*, 28 (2), pp. 197-203. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84855224479&doi=10.1016%2fj.nut.2011.06.005&partnerID=40&md5=b57bfc3fd73b4a3b94f8e4333d8e233DOI: 10.1016/j.nut.2011.06.005>

Del Rio, D., **Calani, L.**, Dall'Asta, M., Brighenti, F. Polyphenolic composition of hazelnut skin(2011) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59 (18), pp. 9935-9941. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80053122215&doi=10.1021%2fj202449z&partnerID=40&md5=b09a4ec354cfac46817bfbb9eefc94dDOI: 10.1021/jf202449z>

Verzelloni, E., Pellacani, C., Tagliazucchi, D., Tagliaferri, S., **Calani, L.**, Costa, L.G., Brighenti, F., Borges, G., Crozier, A., Conte, A., Del Rio, D. Antiglycative and neuroprotective activity of colon-derived polyphenol catabolites(2011) *Molecular Nutrition and Food Research*, 55 (SUPPL. 1), pp. S35-S43. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79957854023&doi=10.1002%2fmnfr.201000525&partnerID=40&md5=5ee2c6b61ed206df7b185043327dfddeDOI: 10.1002/mnfr.201000525>

Verzelloni, E., Tagliazucchi, D., Del Rio, D., **Calani, L.**, Conte, A. Antiglycative and antioxidative properties of coffee fractions(2011) *Food Chemistry*, 124 (4), pp. 1430-1435. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77957019211&doi=10.1016%2fj.foodchem.2010.07.103&partnerID=40&md5=6c7a1c087a1ef6d33d8b0059fdf44728DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.07.103>

Del Rio, D., **Calani, L.**, Cordero, C., Salvatore, S., Pellegrini, N., Brighenti, F. Bioavailability and catabolism of green tea flavan-3-ols in humans(2010) *Nutrition*, 26 (11-12), pp. 1110-1116. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77957766923&doi=10.1016%2fj.nut.2009.09.021&partnerID=40&md5=60cba06229ac3346355fe4d36fed24b8DOI: 10.1016/j.nut.2009.09.021>

N'Dri, D., **Calani, L.**, Mazzeo, T., Scazzina, F., Rinaldi, M., Del Rio, D., Pellegrini, N., Brighenti, F. Effects of different maturity stages on antioxidant content of Ivorian Gnagnan (*Solanum indicum* L.) berries(2010) *Molecules*, 15 (10), pp. 7125-7138. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78149459890&doi=10.3390%2fmolecules15107125&partnerID=40&md5=e12b734b9d1dd82d4528b6b373d60150DOI: 10.3390/molecules15107125>

Laghi, L., Parpinello, G.P., Del Rio, D., **Calani, L.**, Mattioli, A.U., Versari, A. Fingerprint of enological tannins by multiple techniques approach(2010) *Food Chemistry*, 121 (3), pp. 783-788. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77649185053&doi=10.1016%2fj.foodchem.2010.01.002&partnerID=40&md5=2825b1db12499c9ba37b6edc8f40f55dDOI: 10.1016/j.foodchem.2010.01.002>

Del Rio, D., **Calani, L.**, Scazzina, F., Jechiu, L., Cordero, C., Brighenti, F. Bioavailability of catechins from ready-to-drink tea(2010) *Nutrition*, 26 (5), pp. 528-533. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0->

77951204838&doi=10.1016%2fj.nut.2009.06.013&partnerID=40&md5=d67cd4585b20d86e1bd5bfe5fd699170DOI: 10.1016/j.nut.2009.06.013

Del Rio, D., Stalmach, A., **Calani, L.**, Crozier, A. Bioavailability of coffee chlorogenic acids and green tea flavan-3-ols(2010) *Nutrients*, 2 (8), pp. 820-833.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79952055272&doi=10.3390%2fnu2080820&partnerID=40&md5=9ae7f86e034a1082c90da5434096d297DOI: 10.3390/nu2080820)

79952055272&doi=10.3390%2fnu2080820&partnerID=40&md5=9ae7f86e034a1082c90da5434096d297DOI: 10.3390/nu2080820

INDICATORI BIBLIOMETRICI

72 pubblicazioni scientifiche

H-Index (fonte Scopus): 33

Citazioni totali (fonte Scopus): 3387 (al 07/01/2023)

H-Index escludendo le autocitazioni (fonte Scopus): 30

Citazioni totali escludendo le autocitazioni (fonte Scopus): 2792 (dato al 07/01/2023)

CONVEGNI E SEMINARI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

3rd International Conference on Food

Bioactives & Health, Parma (Italia), 21-24 giugno 2022

Seminario Agilent Technologies “Metabolomics Seminar” organizzato in collaborazione con l’Università degli Studi di Parma, 16/03/2017.

Seminario “Recenti innovazioni in spettrometria di massa ad alta risoluzione: Mobilità ionica-TWave per l’analisi e la caratterizzazione di piccole molecole” 19/07/2016.

7th International Conference on Polyphenols and Health. Tours (Francia), 26-30 ottobre 2015.

Seminario organizzato dal Centro di Servizi per la Salute, Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro dell’Università degli Studi di Parma. “Il rischio da agenti fisici negli ambienti di lavoro”, 09/06/2015.

8th World Congress on Polyphenols Applications. Lisbona (Portogallo), 04-06 giugno 2014.

Riunione nazionale SINU. "Comprendere e applicare i LARN". Firenze, 21-22 ottobre 2013.

2nd International Congress On Cocoa, Coffee and Tea. Napoli, 09-11 ottobre 2013.

Congresso Nazionale SINU “LARN: livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e energia per la popolazione italiana - revisione 2012”. Bologna, 22-23 ottobre 2012.

XXVI International Conference on Polyphenols 2012. Firenze, 22-26 Luglio 2012.

5th International Conference on Polyphenols and Health. Sitges, Barcellona (Spagna), 17-20 ottobre 2011.

Riunione nazionale SINU. “Nutrizione rischio cardiovascolare”. Napoli, 12-13 ottobre 2011.

16th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science,

Technology & Biotechnology. Università degli Studi di Milano e Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Lodi, 21-23 settembre 2011.

2nd International conference on food-omics. Università degli Studi di Bologna. Cesena, 22-24 giugno 2011.

Riunione nazionale SINU "Nutrizione, attività fisica, benessere". Milano, 25-26 novembre 2010.

15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science, Technology & Biotechnology. Università degli Studi di Napoli Federico II. Portici (NA), 15-17 settembre 2010.

Congresso SINU "Sostanze tossiche negli alimenti: un approccio multidisciplinare". Parma, 9 luglio 2010.

The 4th International Conference on Polyphenols and Health. Harrogate International Centre, Harrogate (Inghilterra), 7-10 dicembre 2009.

14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Università degli Studi di Sassari. Oristano, 16-18 settembre 2009.

Seminario "Applicazioni in Spettrometria di Massa per la valutazione della qualità degli alimenti e la sicurezza alimentare". Parma, 30 aprile 2009.

Corso di Aggiornamento SINU "La nutrigenetica: limiti e possibilità per nuove indicazioni nutrizionali". Bologna, 3 aprile 2009.

Congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) "Invecchiamento e longevità: evidenze in campo nutrizionale". Roma, 11-12 dicembre 2008.

POSTER E COMUNICAZIONI ORALI A CONGRESSI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

Ludwig IA, Mena P, **Calani L**, Pereira G, Borges G, Del Rio D, Crozier A. Absorption, metabolism and excretion of raspberries anthocyanins and ellagitannins by human subjects. 7th International Conference on Polyphenols and Health. Tours (Francia), 26-30 ottobre 2015. Poster.

Angelino D, Mena P, **Calani L**, Pellegrini N, Brighenti F, Del Rio D. Bioavailability of (poly)phenolic compounds in humans after consumption of different food items containing coffee. 7th International Conference on Polyphenols and Health. Tours (Francia), 26-30 ottobre 2015. Poster.

Calani L, Ganino T, Rodolfi M, Petruccelli R, Del Rio D. Characterization of (poly)phenolic fraction in peel and pulp of different Italian figs. 7th International Conference on Polyphenols and Health. Tours (Francia), 26-30 ottobre 2015. Poster.

Bresciani L, **Calani L**, Ounnas F, Salen P, Demeilliers C, Scazzina F, Brighenti F, Melegari C, Crozier A, De Lorgeril M, Del Rio D. Absorption and metabolism of hydroxycinnamates in rats fed durum wheat aleurone fractions. 8th World Congress on Polyphenols Applications. Lisbona (Portogallo), 04-06 giugno 2014. Poster.

Mena P, Dall'Asta M, **Calani L**, Brighenti F, Del Rio D. Stability of urolithins,

ellagitannin-derived metabolites, to simulated gastrointestinal digestion. 8th World Congress on Polyphenols Applications. Lisbona (Portogallo), 04-06 giugno 2014. Poster.

Calani L, Bresciani L, Bocchi L, Delucchi F, Savi M, Ray S, Brighenti F, Stilli D, Del Rio D. Bioaccumulation of resveratrol metabolites in myocardial tissue is dose-time dependent and related to cardiac hemodynamics in diabetic rats. Riunione nazionale SINU. "Comprendere e applicare i LARN". Firenze, 21-22 ottobre 2013. Poster.

Calani L, Bresciani L, Brighenti F, Del Rio D. Phenolic composition, caffeine content and antioxidant capacity of coffee silverskin. 2nd International Congress on Cocoa, Coffee and Tea. Napoli, 09-11 ottobre 2013. Poster.

Escudero B, **Calani L**, Ortega MA, Crozier A, Cerrillo I, Fernández-Pachón MS, Del Rio D. Bioavailability and metabolism of (poly)phenols after acute consumption of a novel orange drink in rats. 20th International Congress on Nutrition. Granada (Spagna), 15-20 settembre 2013. Poster.

Calani L, Dall'Asta M, Brighenti F, Del Rio D. Storage effect on polyphenolic components of hazelnut skin. XXVI International Conference on Polyphenols 2012. Firenze, 22-26 Luglio 2012. Poster.

Calani L, Brighenti F, Del Rio D. Bioavailability and 48h excretive profile of flavan-3-ols from green tea in humans. 5th International Conference on Polyphenols and Health. Sitges, Barcellona (Spagna), 17-20 ottobre 2011. Poster.

Calani L, Dall'Asta M, Brighenti F, Del Rio D. Polyphenolic composition of hazelnut skin. 5th International Conference on Polyphenols and Health. Sitges, Barcellona (Spagna), 17-20 ottobre 2011. Poster.

Calani L, Brighenti F, Del Rio D. Green tea flavan-3-ol metabolites are excreted for 2 days in healthy volunteers. Riunione nazionale SINU. "Nutrizione rischio cardiovascolare". Napoli, 12-13 ottobre 2011. Poster.

Calani L. Bioavailability and 48h excretive profile of green tea flavan-3-ols in humans. 16th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science, Technology & Biotechnology. Università degli Studi di Milano e Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Lodi, 21-23 settembre 2011. Comunicazione orale.

Del Rio D, **Calani L**, Dall'Asta M. Phenolic compounds as functional ingredients: state of the art and future perspectives. 2nd International conference on food-omics. Università degli Studi di Bologna. Cesena, 22-24 giugno 2011.

Calani L, Del Rio D, Cordero C, Salvatore S, N. Pellegrini N, Brighenti F. Nuovi dati su biodisponibilità e catabolismo dei flavan-3-oli da tè verde nell'uomo. Riunione nazionale SINU "Nutrizione, attività fisica, benessere". Milano, 25-26 novembre 2010. Poster.

Calani L. New data on bioavailability and catabolism of green tea flavan-3-ols in humans. 15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science, Technology & Biotechnology. Università degli Studi di Napoli Federico II. Portici (NA), 15-17 settembre 2010. Poster.

Del Rio D, **Calani L**, Cordero C. New data on bioavailability and catabolism of green tea flavan-3-ols in humans. 4th Int Conf Polyphenols Health (ICPH). Harrogate (Inghilterra), 7-11 dicembre 2009. Poster.

Pellacani C, **Calani L**, Caglieri A. Mild and intense oxidative stress of human neurons: Protection exerted by colon-derived phenolic catabolites. 4th Int Conf Polyphenols Health (ICPH). Harrogate (Inghilterra), 7-11 dicembre 2009. Poster.

Calani L. Bioavailability and catabolism of polyphenols in humans. 14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Università degli Studi di Sassari. Oristano, 16-18 settembre 2009. Poster.

Del Rio D, **Calani L**, Pellegrini N, Franzini L, Ardigò D, Haddoub S, Melegari C, Zavaroni I, Brighenti F. Effetto dell'assunzione di prodotti alimentari arricchiti in antiossidanti sulla funzione endoteliale post-prandiale in soggetti adulti apparentemente sani. Congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) "Invecchiamento e longevità: evidenze in campo nutrizionale". Roma, 11-12 dicembre 2008. Poster.

PATENTE O PATENTI

Patente B

Parma, 27 Maggio 2024

Luca Calani