

Fiorenza Minervini, assunta a tempo indeterminato il 1987 come ricercatore dell'Istituto di Tossine e Micotossine da Parassiti Vegetali (ora Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari) CNR; Primo ricercatore dal 2001. Conduce studi *in vivo* e *in vitro* su contaminati alimentari utilizzando colture primarie umane e animali (linfociti, ovociti, spermatozoi, cellule della granulosa, cellule mesenchimali ombelicali, celomociti) e linee cellulari del sistema umano immunitario (RPMI 8226, MOLT-4, IM-9, K562), intestinale (HT-29, Caco-2) e riproduttivo (cellule del Leydig, cellule di tumore mammario MCF-7, MDA-MB). Valuta gli effetti causati da micotossine, composti presenti negli alimenti (polifenoli) e xenoestrogeni sulla vitalità, proliferazione cellulare, ciclo cellulare, modificazioni della struttura di membrana, induzione di apoptosi, stress ossidativo e modificazioni del contenuto del DNA utilizzando tecniche fluorimetriche e colorimetriche. Studia l'influenza della digestione sulla bioaccessibilità e sull'attività biologica di componenti naturali presenti negli alimenti utilizzando modelli di digestione *in vitro*. Partecipazione ai seguenti progetti: Progetto Ricerca Finalizzata Ministero della Salute: Assessment of toxic compounds in foods and *in vivo* and *in vitro* studies on functional foods. 2003-2005 (responsible for U.O.). Progetto di Ricerca Corrente, Ministero della Salute: "Employment of rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*) model for research on sub acute and chronic toxicity induced by single or combined mycotoxins" 2003-2005 (responsible for U.O.). 7th Framework programme: Novel integrated strategies for worldwide mycotoxin reduction in food and feed chains (MycoRed) 2009-2013 (participation). Progetto CNR: Conoscenze Integrate per la Sostenibilità e l'Innovazione del made in Italy Agroalimentare (CISIA): Prodotti Regionali con Proprietà Salutistiche per Nuovi Alimenti Funzionali (RISaNA). 2010-2012 (responsible for U.O.). Misura 124- Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale. "Tracciabilità dell'olio di oliva e valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria olearia". 2013-2014 (participation). Progetto PROINNO_BIT (MIUR). "Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche" 2011-2015 (participation). ISI WOS Index: 15. Ha prodotto 61 pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali e 95 proceeding a congressi nazionali e internazionali. I più recenti manoscritti inerenti alle tematiche del progetto: D'Imperio M., Cardinali A., D'Antuono I., Linsalata V., Minervini F., Redan BW., Ferruzzi MG. 2014. Stability-activity of verbascoside, a known antioxidant compound, at different pH conditions. Food Research international 66: 373-378; Minervini F., Garbetta A., D'Antuono I., Cardinali A., Martino N. A., Debellis L. and Visconti A. (2014). Toxic mechanisms induced by fumonisin B1 on human intestinal cell line. Archives of Environmental Contamination and Toxicology DOI 10.1007/s00244-014-0004-z