
Elenco Schede Prodotto

S. Vincenzi, C. Dinella, E. Monteleone, D. Gazzola, G. Pasini, A. Curioni (2013). **Grape seed proteins: a new fining agent for astringency reduction in red wine** AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH (ISSN:1322-7130), 153- 160, 19;

S. TOLIN; G. PASINI; A. CURIONI; G. ARRIGONI; A. MASI; F. MAINENTE; B. SIMONATO (2012). **Mass spectrometry detection of egg proteins in red wines treated with egg white** FOOD CONTROL (ISSN:0956-7135), 87- 94, 23;

A. Biondi Bartolini, S.Bona, A.Crapisi, A. Curioni ,A. Ceradini, E. Tosi, M. Azzolini, P. Darè, C. Bersani, C. Fraccaroli (2012). **Il colore del Bardolino VQ** (ISSN:1825-6082), 60- 64, 2;

Simone Vincenzi, Antonella Crapisi, Andrea Curioni (2012). **Foamability of Prosecco wine: Cooperative effects of high molecular weight glyco compounds and wine PR-proteins** FOOD HYDROCOLLOIDS (ISSN:0268-005X),

D. Gazzola, S.C. Van Sluyter, A. Curioni, E.J. Waters, M. Marangon (2012). **Roles of proteins, polysaccharides, and phenolics in haze formation in white wine via reconstitution experiments** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (ISSN: 0021-8561), 10666- 10673, 60;

S. VINCENZI; TOLIN S; COCOLIN L; RANTSIOU K; CURIONI A; ROLLE L (2012). **Proteins and enzymatic activities in Erbaluce grape berries with different response to the withering process** ANALYTICA CHIMICA ACTA (ISSN:0003-2670), 130- 136, 732;

Pasini G, Curioni A, Vegro M, Pagani M, Masi A, Schievano E, Antico A (2012). **Extraction and mass spectrometry identification of a major peach allergen Pru p 1** JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE (ISSN:0022-5142), 570- 576, 92;

S. VINCENZI; CURIONI A (2012). **Estratti da vinaccioli, metodo di preparazione e uso degli stessi per il trattamento di vini**. E' riportato un processo di estrazione di un preparato proteico da vinaccioli e una applicazione di tale estratto per la chiarifica dei vini 100% Università di Padova EP2404509

A. CURIONI; VINCENZI S (2011). **LE PROTEINE DELL'UVA E DEL VINO E LA STABILITA' PROTEICA**. In: A CURA DI D. TOMASI E D. FRANCESCHI. MANZONI BIANCO, UN GRANDE VINO NELLE TERRE DEL PROSECCO. 53- 66,

S. Vincenzi, D. Gazzola, M. Lucchetta, A. Curioni (2011). **Effetto della posizione della bottiglia durante la rifermentazione e la maturazione del Prosecco "sur Lies"** RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA (ISSN:0370-7865), 31- 46, 64;

S. VINCENZI; Marangon M; Tolin S; Curioni A (2011). **Protein evolution during the early stages of white winemaking and its relations with wine stability** AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH (ISSN:1322-7130), 20- 27, 17;

Vincenzi S.; A. MASI; Ghisi R.; Crapisi A., A. Curioni (2011) **GLUTATHIONE DETERMINATION IN SOME ITALIAN WHITE GRAPE VARIETIES**. 3rd Sulphyton Meeting 78-

E. Selvatico; G.A. Toole; L.J. Salt; F. Muholland; G. PASINI; A. Curioni; E.N.C. Mills (2011) **Degradation of wheat a-amylase inhibitor proteins: the effect of both cooking and simulated gastric digestion..** Food Omics June 22-24, 2011 Cesena (Italy),

PIZZUTI D; SENZOLO M; BUDA A; S. CHIARELLI; GIACOMELLI L; MAZZON E; CURIONI A; FAGGIAN D; DE LAZZARI F (2011). **In vitro model for IgE mediated food allergy.** SCANDINAVIAN JOURNAL OF GASTROENTEROLOGY (ISSN:0036-5521), 177- 187, 46 (2);

CURIONI A.; M.GIANNATTASIO (2010). **Allergie al grano.** In: M. GOBBETTI; A. CORSETTI. BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO. CEA- Casa editrice ambrosiana, 335-352,

E. Selvatico; A. Curioni; G. PASINI (2010). **Pasta ottenuta da antiche specie di frumento: studio preliminare della digeribilità dell'amido** TECNICA MOLITORIA (ISSN:0040-1862), 1066- 1071, 10;

SELVATICO E.; TOOLE G.A; MANDALARI G; FAULKS R; SALT L.J; PASINI G; CURIONI A; MILLS E.N.C (2010) **Gastric digestion of wheat flour using an in vitro dynamic model.** 4 th International symposium on Molecular Allergology ISMA 29-31 Ottobre 2010 Monaco (Germania),

MARANGON M; VINCENZI S.; LUCCHETTA M; CURIONI A (2010). **Heating and reduction affect the reaction with tannins of wine protein fractions differing in hydrophobicity** ANALYTICA CHIMICA ACTA (ISSN:0003-2670), 110- 118, 660;

S. TOLIN; G. ARRIGONI; A. MASI; M. VEGRO; B. SIMONATO; PASINI G.; A. CURIONI (2010) **Development of a Mass Spectrometry Method to Detect Residual Allergenic Fining Proteins in Wine.** Atti 5th Italian Proteomics Association Conference giugno 2010 Firenze,

SELVATICO E.; TOOLE G.A; SALT L; MANDALARI G; MULHOLLAND F; PASINI G; CURIONI A; MILLS E.N.C (2009) **Simulated gastrointestinal digestion of wheat flour allergens.** Proceeding of Xth Gluten Workshop CLERMONT FERRAND 7-9 Settembre 2009 Clermont Ferrand, France,

SELVATICO E.; CURIONI A; PASINI G (2009) **Digeribilità in vitro dell'amido e risposta glicemica in vivo di pasta ottenuta da antiche specie di frumento.** Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti MILANO 11-12 Giugno 2009 Rho, Milano,

SELVATICO E; A. CURIONI; M. VEGRO; PASINI G. (2008). **Valutazione della digeribilità proteica in pasta alimentare ottenuta da cereali alternativi.** TECNICA MOLITORIA (ISSN:0040-1862), 16- 21, 1;

SUGLIA I; B. SIMONATO; A. CURIONI; PASINI G. (2008). **Caratterizzazione preliminare di coadiuvanti proteici di origine vegetale** INGREDIENTI ALIMENTARI (ISSN:1594-0543), 20-24, VII;

CURIONI A.; S. VINCENZI; R. FLAMINI (2008). **Proteins and Peptides in Grape & Wine (Chapter VIII).** In: RICCARDO FLAMINI; ED.. Hyphenated Techniques in Grape and Wine Chemistry. John Wiley & Sons, Ltd, CHICHESTER, UK: 249- 287,

SIMONATO B; MAINENTE F; SUGLIA I; CURIONI A; PASINI G (2008). **Evaluation of fining efficiency of corn zeins in red wine: preliminary study** ITALIAN JOURNAL OF FOOD

M. DE ROSSO; A. DALLA VEDOVA; P. CITRON; A. CURIONI; R. FLAMINI (2007) **The aroma profile evolution of a red wine aged in barrel made with five different types of wood.** Proceedings of the 25th informal meeting on mass spectrometry 88- Maggio 2007 NyÅ-regyhÅ za (Ungheria),

DE ZORZI M; CURIONI A.; B. SIMONATO; M. GIANNATTASIO; G. PASINI (2007). **Effect of pasta drying temperature on Gastrointestinal digestibility and Allergenicity of durum wheat proteins** FOOD CHEMISTRY (ISSN:0308-8146), 353- 363, 104;

PASINI G.; DE ZORZI M; SIMONATO B; CURIONI A (2007) **I peptidi generati dalla digestione gastrointestinale conservano la potenziale allergicit  della pasta di grano duro..** Atti del VI congresso nazionale di Chimica degli alimenti Taro ALESSANDRIA 813- 817 7-10 novembre 2006 Alba,

GIOVANNA LOMOLINO; CURIONI A. (2007). **Protein haze formation in white wines: effect of Saccharomyces cerevisiae cell wall components prepared with different procedures.** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (ISSN:0021-8561), 8737-8744, 55 (21);

PIZZUTI D; BUDA A; D'ODORICO A; D'INCA R; CHIARELLI S; CURIONI A; D. MARTINES (2007). **A reply to Donald D. Kasarda: Lack of intestinal mucosal toxicity of Triticum monococcum in celiac disease patients - Reply** SCANDINAVIAN JOURNAL OF GASTROENTEROLOGY (ISSN:0036-5521), 1143- 1144, 42 (9);

VINCENZI S; MARANGON M.; COVIELLO T; FAVARON F; CURIONI A (2007) **Scleroglucan-protein interactions: a tool for protein removal from wine?.** In vino analytica scientia 2007 Luglio 2007 Melbourne (Aust),

VINCENZI S; MARANGON M.; CURIONI A (2007) **Effects of wine fractions with different molecular weight on the behaviour of the foam of a sparkling wine produced with the bulk method.** In vino analytica scientia 2007 Luglio 2007 Melbourne (Australia),

ZOCCA F; LOMOLINO G.; CURIONI A.; SPETTOLI P; LANTE A. (2007). **Detection of pectinmethylesterase activity in presence of methanol during grape pomace storage** FOOD CHEMISTRY (ISSN:0308-8146), 59- 65, 102;

S. VINCENZI; M. MARANGON; A. CURIONI (2007). **Chitinase and Thaumatin-like Pathogenesis-Related Proteins from grapes and their effects on wine stability..** Macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine.. Editions TEC&DOC, PARIS: 177- 182,

FRANCESCHI D; S. REBECCA; S. VINCENZI; M. MARANGON; CURIONI A. (2007). **Inhibition of bitartrate potassium salt crystallization by wine macromolecules can be studied in reconstitution experiments..** Macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine.. Editions TEC&DOC, PARIS: 421- 424,

LOMOLINO G; CURIONI A. (2007) **Total yeast cell wall extracts, obtained by both Zymolyase and DTT treatments enhance protein stability in a white wine more than their mannoprotein fraction..** Macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine. Editions TEC&DOC PARIS 417- 420 2006 Reims (Francia),

A. CURIONI; NEGRO V; SCAGGIANTE S; BRAVI M; PADOAN W (2007). **Postazione multifunzionale per l'analisi sensoriale..** nuova stazione individuale per analisi sensoriale 50% Università di Padova 50% PADOAN SISTEMI S.R.L., SAN POLO DI PIAVE (TV) UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA, PADOVA (PD) MI2007A002114 del 11/1/2011

G. PASINI; A. CURIONI; B. SIMONATO (2006). **Allergia alimentare alla pasta cotta** TECNICA MOLITORIA (ISSN:0040-1862), 937- 946, 9;

Mariangela Bottegal, Marina Basaglia, Silvia Todesco, Sandro Zanirato, Anna Lante, Andrea Curioni, Sergio Casella (2006) **Miglioramento qualitativo ed utilizzo di farine provenienti da grandanneggiati da Eurygaster integriceps ed Aelia rostrata.** Azione Biotech I: Regione Veneto - CNR October, 2006 Padova,

LOMOLINO G; LANTE A.; CURIONI A. (2006). **Purificazione e parziale caratterizzazione di estratti di parete di lievito con effetto sulla stabilità proteica del vino.** In: Sebastiano Porreta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. CHIRIOTTI EDITORI, Pinerolo: 685- 689, VII,

PIZZUTI D; BUDA A; DODORICO A; DINCA R; CHIARELLI S.; CURIONI A; MARTINES D (2006). **Lack of intestinal mucosal toxicity of triticum monococcum in celiac disease patients** SCANDINAVIAN JOURNAL OF GASTROENTEROLOGY (ISSN:0036-5521), 1305- 1311, 41 -11;

VINCENZI S; M. POLESANI; CURIONI A. (2005). **Removal of specific protein components by chitin enhances protein stability in a white wine** AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE (ISSN:0002-9254), 246- 254, 56;

LOMOLINO G; A. LANTE; C. RIZZI; SPETTOLI P.; CURIONI A. (2005). **Comparison of esterase patterns of three yeast strains as obtained with different synthetic substrates** JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING (ISSN:0046-9750), 234- 236, 111, 2;

VINCENZI S.; MOSCONI S.; ZOCCATELLI G.; DALLA PELLEGRINA C.; VENERI G.; CHIGNOLA R.; D. B. PERUFFO A.; CURIONI A. (2005). **Development of a new procedure for protein recovery and quantification in wine** AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE (ISSN:0002-9254), 182- 187, 56;

VINCENZI S; G. GASPARINI; CURIONI A. (2005) **Chitinases and thaumatin like proteins are present as a protein aggregate in both grape berries and wine. Montpellier (Francia).** INRA luglio 2005 Montpellier, Francia,

FRANCESCHI D; M. DASSIE'; CURIONI A. (2005) **Characterisation of the foams of Prosecco sparkling wines in the actual conditions of pouring and their sensorial evaluation.** 7- 9 luglio 2005 Montpellier - Francia,,

VINCENZI S; CURIONI A. (2004). **Anomalous electrophoretic behavior of a chitinase isoform from grape berries and wine in glycol chitin-containing SDS-PAGE gels** ELECTROPHORESIS (ISSN:0173-0835), 60- 63, 26;

CRISTAUDO A; SIMONATO B; PASINI G; DE ROCCO M; CURIONI A; GIANNATTASIO M (2004). **Contact urticaria and protein contact dermatitis from corn in a patient with serum IgE specific for a salt-soluble corn protein of low molecular weight** CONTACT DERMATITIS (ISSN:0105-1873), 84- 87, 51;

SIMONATO B; M. DE ZORZI; PASINI G.; A. CURIONI (2004). **Analisi qualitativa della frazione proteica della birra** INDUSTRIE DELLE BEVANDE (ISSN:0390-0541), 117- 119, 190;

CURIONI A.; B. SIMONATO; M. DE ZORZI; G. PASINI (2004) **Allergie ai prodotti derivati dal frumento: quale il ruolo dei trattamenti termici?.** Qualità e sicurezza degli alimenti Morgan Edizioni Tecniche Milano

VACCINO V; M. CORBELLINI; CURIONI A.; G. ZOCCATELLI; M. MGLIARDI; L. TAVELLA (2004). **Relationships between timing of Eurigaster maura attacks and gluten degradation in two bread wheat cultivars.** In: D. LAFIANDRA; S. MASCI AND R. DOVIDIO. THE GLUTEN PROTEINS. THE ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, CAMBRIDGE: 425- 428,

ZOCCATELLI G; S. VINCENZI; M. CORBELLINI; P. VACCINO; L. TAVELLA; CURIONI A. (2004). **Breckdown of glutenin polymers durino dough mixing by Eurigaster maura protease.** In: D. LAFIANDRA; S. MASCI AND R. DOVIDIO. THE GLUTEN PROTEINS. ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, CAMBRIDGE: 433- 436,

ANTICO A; ZOCCATELLI G; MARCOTULLI C; CURIONI A. (2003). **ORAL ALLERGY SYNDROME TO FIG** INTERNATIONAL ARCHIVES OF ALLERGY AND IMMUNOLOGY (ISSN: 1018-2438), 138- 142, 131;

CURIONI A; B. SIMONATO; M. DE ZORZI; PASINI G. (2003) **Allergia ai prodotti derivati dal frumento: qual'è il ruolo dei trattamenti termici?.** 674- 677

PASINI G.; B. SIMONATO; P. SPETTOLI; A. CURIONI (2003). **Effetto dei trattamenti tecnologici sulla allergenicità degli alimenti: il caso dei trattamenti termici.** TECNOLOGIE ALIMENTARI. SISTEMI PER PRODURRE (ISSN:1120-5334), 30- 32, 5;

LOMOLINO G.; RIZZI C.; SPETTOLI P.; CURIONI A.; LANTE A. (2003). **Cell vitality and esterase activity of Saccharomyces cerevisiae is affected by increasing calcium concentration** AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH (ISSN:1722-6996), 32- 35, 14;

RIZZI C.; LOMOLINO G.; LANTE A.; CRAPISI A.; SPETTOLI P.; CURIONI A (2003). **Solubilization and activity detection in polyacrylamide gels of a membrane-bound esterase from an oenological strain of Saccharomyces cerevisiae** JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING (ISSN:0046-9750), 187- 193, 109 (3);

VINCENZI S; G. ZOCCATELLI; C. RIZZI; CURIONI A. (2003). **One-sptep purification of nearly all the proteins from wine by electroendosmotic preparative electrophoresis.** In: A. LONVAUDFUNEL; G. DE REVEL; P. DARRIET. Oenologie 2003. Editions TEC & DOC, Paris: 538- 541,

ZOCCATELLI G; S. MOSCONI; C. RIZZI; S. VINCENZI; CURIONI A. (2003). **A new method for the recovery of wine proteins allowing their quantification and electrophoretic analysis.** In: A. LONVAUDFUNEL; G. DE REVEL; P. DARRIET. Oenologie 2003. Editions TEC & DOC, Paris: 542- 545,

PASINI G; B. SIMONATO; M. DE ZORZI; G. ZOCCATELLI; CURIONI A. (2003) **FOOD ALLERGY TO DURUM WHEAT: IgE BINDING TO SEMOLINA AND PASTA PROTEINS AS AFFECTED BY COOKING AND PROTEOLYTIC DIGESTION.** 237- 240 19-20 NOVEMBRE 2002 Roma,

B. SIMONATO; F. POLATO; F. DE LAZZARI; G. PASINI; C. GEMIGNANI; A. CURIONI (2002). **Can**

allergenic proteins reach intestinal mucosa? Effects of in vitro peptic digestion of bread prolamins on IgE recognition DIGESTIVE AND LIVER DISEASE (ISSN:1590-8658), A35- A35, 34;

VINCENZI S; ZOCCATELLI G; PERBELLINI F; RIZZI C; CHIGNOLA R; CURIONI A.; PERUFFO A.D.B (2002). **QUANTITATIVE DETERMINATION OF DIETARY LECTIN ACTIVITIES BY ENZYME-LINKED IMMUNOSORBENT ASSAY USING SPECIFIC GLYCOPROTEINS IMMOBILIZED ON MICROTITRE PLATES** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (ISSN:0021-8561), 6266- 6270, 50;

SIMONATO B; PASINI G.; M. GIANNATTASIO; A. CURIONI (2002). **Allergenic potential of Kamut wheat** ALLERGY (ISSN:0105-4538), 653- 654, 57;

PASINI G; B. SIMONATO; CURIONI A.; S. VINCENZI; A. CRISTAUDO; B. SANTUCCI; A. DAL BELIN PERUFFO; M. GIANNATTASIO (2002). **IgE-mediated allergy to corn: a 50 kDa protein, belonging to the Reduced Soluble Proteins, is a major allergen** ALLERGY (ISSN: 0105-4538), 98- 106, 57;

LANTE A.; D'INCECCO N.; LOMOLINO G.; CRAPISI A.; BASAGLIA M.; SPETTOLI P.; CURIONI A. (2002) **Detection of -glucosidase activity in Saccharomyces cerevisiae strain.** 24-27 SETTEMBRE Foggia,

PASINI G.; B. SIMONATO; M. DE ZORZI; G. ZOCCATELLI; A. CURIONI (2002) **Food allergy to durum wheat: IgE binding to semolina and pasta proteins as affected by cooking and proteolytic digestion.**

SIMONATO B; F. POLATO; F. DE LAZZARI; G. PASINI; C. GEMIGNANI; CURIONI A. (2002) **Can allergic proteins reach intestinal mucosa? Effect of in vitro peptic digestion of bread prolamins on IgE recognition.** . GIUGNO 2002 ROMA,

POLATO F; S. CHIARELLI; D. PIZZUTI; G. GUARISO; CURIONI A.; F. DE LAZZARI (2002) **Number of IgE-positive-cells in duodenal mucosa reflects the presence of food specific IgE in serum patients with intestinal disorders.** GIUGNO 2002

ZOCCATELLI G; S. VINCENZI; F. PERBELLINI; A. MATTUCCI; C. RIZZI; CURIONI A.; A.D.B. PERUFFO (2002) **Quantitative determination of wheat germ agglutinin activity in wheat-base foods by enzyme-linked immunosorbent assay using glycoproteins immobilised on microtitre plates.**

SIMONATO B; G. PASINI; M. GIORATO; P. SPETTOLI; CURIONI A. (2002). **Effetto della cottura sulla digeribilità in vitro delle proteine dell'impasto di pane** TECNICA MOLITORIA (ISSN:0040-1862), 1118- 1126, 2002;

GIORATO M; B. SIMONATO; CURIONI A.; N. MORI; G. PASINI (2002). **Le chitinasi del frutto di kiwi sono potenziali allergeni coinvolti nella sindrome lattice-frutta.** In: PORRETTA S.. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. CHIRIOTTI EDITORI, PINEROLO, ITALY, PINEROLO: 1201- 1205, vol. V,

SIMONATO B; PASINI G.; M. GIORATO; P. SPETTOLI; A. CURIONI (2001) **Effetto della cottura sulla digeribilità in vitro delle proteine dell'impasto per pane.** 839- 845 V

SIMONATO B; PASINI G; GIANNATTASIO M; PERUFFO A.D.B; DE LAZZARI F; CURIONI A. (2001). **Food allergy to wheat products: The effect of bread baking and in vitro digestion on wheat allergenic proteins. A study with bread dough, crumb, and crust**

SIMONATO B.; DE LAZZARI F.; PASINI G.; POLATO F.; GIANNATTASIO M.; GEMIGNANI C.; PERUFFO A.; SANTUCCI B.; PLEBANI M.; CURIONI A. (2001). **IgE binding to soluble and insoluble wheat flour proteins in atopic and non atopic patients suffering from gastrointestinal symptoms after wheat ingestion** CLINICAL AND EXPERIMENTAL ALLERGY (ISSN:0954-7894), 1771- 1778, 31;

PASINI G.; SIMONATO B.; CURIONI A.; SANTUCCI B.; CRISTAUDO M.; GIANNATTASIO M. (2001) **Food allergy to corn: fate of the allergens during cooking and digestion.** 7th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy Abstract Book 4-7 October 1998 Venezia,

LOMOLINO G; LANTE A; CRAPISI A; SPETTOLI P; CURIONI A. (2001). **Detection of Saccharomyces cerevisiae carboxylesterase activity after native and sodium dodecyl sulfate electrophoresis by using fluorescein diacetate as substrate** ELECTROPHORESIS (ISSN:0173-0835), 1021- 1023, 22;

POLATO F.; SIMONATO B.; CURIONI A.; PASINI G.; GEMIGNANI C.; PLEBANI M.; DE LAZZARI F. (2001). **IBS patients complaining of adverse reaction to flour have unrecognized IgE to prolamins from wheat** GASTROENTEROLOGY (ISSN:0016-5085), 323- 323, 120 (SUPPL.);

PASINI G; SIMONATO B; GIANNATTASIO M; PERUFFO A; CURIONI A. (2001). **Modifications of wheat flour proteins during in vitro digestion of bread dough, crumb, and crust: An electrophoretic and immunological study** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (ISSN:0021-8561), 2254- 2261, 49;

GEMIGNANI C.; SIMONATO B.; POLATO F.; PASINI G.; PLEBANI M.; DE LAZZARI F.; CURIONI A. (2001) **Unrecognized IgE to prolamins from wheat in patients with irritable bowel syndrome (IBS) with adverse reaction to flour.** Abstract Book 2001 Venezia,

CURIONI A.; D'INCECCO N.; POGNA N.E.; PASINI G.; SIMONATO B.; PERUFFO A.D.B. (2000). **DURUM WHEAT GLUTENIN POLYMERS: A STUDY BASED ON EXTRACTABILITY AND SDS-PAGE.** In: SHEWRY P. R.; TATHAM A.S.. WHEAT GLUTEN. ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, CAMBRIDGE, UK: 154- 157,

PASINI G; SIMONATO B; GIANNATTASIO M; GEMIGNANI C; CURIONI A. (2000). **IgE binding to almond proteins in two CAP-FEIA-negative patients with allergic symptoms to almond as compared to three CAP-FEIA-false-positive subjects** ALLERGY (ISSN:0105-4538), 955- 958, 55;

PASINI G; B. SIMONATO; F. POLATO; CURIONI A. (2000). **Proteine del granulo di amido di mais: potenziali allergeni?** TECNICA MOLITORIA (ISSN:0040-1862), 1263- 1266, 12;

CURIONI A.; POGNA N.E.; PASINI G.; SPETTOLI P.; VOLTAREL M.; D.B. PERUFFO (2000). **Characterisation of the glutenin fraction from einkorn wheat (Triticum monococcum ssp monococcum) flours with different breadmaking quality** ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE (ISSN:1120-1770), 91- 102, 12;

CURIONI A.; D'INCECCO N.; N.E. POGNA; PASINI G.; SIMONATO B.; PERUFFO A. (2000) **Durum wheat glutenin polymers: a study based on extractability and SDS-PAGE.** The Royal Society of Chemistry (U.K.) london

A. CURIONI; SANTUCCI B.; CRISTAUDO A.; CANISTRACI C.; PIETRAVALLE M (1999). **URTICARIA FROM BEER: AN IMMEDIATE HYPERSENSITIVITY REACTION DUE TO A 10 kDa PROTEIN DERIVED FROM BARLEY** CLINICAL AND EXPERIMENTAL ALLERGY (ISSN: 0954-7894), 407- 413, 29;

LANTE A.; D'INCECCO N.; CRAPISI A.; BASAGLIA M.; CURIONI A.; P. SPETTOLI (1999). **Localizzazione dell'attività -glucosidasi in un ceppo enologico di Saccharomyces cerevisiae su gel di poliacrilammide.** In: Sebastiano Porretta. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare 4° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti (4° CISETA). Chiriotti Editore, Pinerolo (Torino): 1201- 1205, Cisetà IV,

CURIONI A.; G. PASINI; PERUFFO A. (1999) **Characterization of einkorn wheat glutenin from lines with good and poor bread-making quality.** XVII Conference ICC 59- 59
Abstract book

EL NOUR I.N.A.; PERUFFO A.; A. CURIONI (1998). **CHARACTERISATION OF SORGHUM KAFIRIN IN RELATION TO THEIR CROSS-LINKING BEHAVIOUR** JOURNAL OF CEREAL SCIENCE (ISSN:0733-5210), 197- 207, 28;

POLATO F.; DE LAZZARI F.; G. PASINI; SIMONATO B.; MARCER G.; ORLANDO M.R.; GIANNATTASIO M.; PERUFFO A.; CURIONI A. (1998) **Detection of wheat and maize allergens by immunoblotting with individual allergic sera.** 7th Symposium on Immunological, chemical and clinical problems of food allergy 49- 49 abstract book

SIMONATO B.; G. PASINI; PERUFFO A.; DE LAZZARI F.; SPETTOLI P.; CURIONI A. (1998) **Allergie alimentari IgE-mediate: messa a punto di un metodo per l'identificazione degli allergeni.** Congresso Italiano Scienza e tecnologia degli alimenti 484- 490 III

L. FUREGON; A. DAL BELIN PERUFFO; A. CURIONI (1997). **Immobilisation of rice limit dextrinase on gamma-alumina beads and its possible use in starch processing** PROCESS BIOCHEMISTRY (ISSN:1359-5113), 113- 120, 32;

SANTUCCI B.; CRISTAUDO A.; CANISTRACI C.; A. CURIONI; FUREGON L. (1996). **URTICARIA FROM BEER IN THREE PATIENTS** CONTACT DERMATITIS (ISSN:0105-1873), 368- 368, 34;

DE VINCENZI M.; LUCHETTI R.; PERUFFO A.; A. CURIONI; POGNA N.E. (1996). **IN VITRO ASSESSMENT OF ACETIC ACID-SOLUBLE PROTEINS (GLUTENIN) TOXICITY IN CELIAC DISEASE** JOURNAL OF BIOCHEMICAL TOXICOLOGY (ISSN:0887-2082), 205- 210, 11;

N.E. POGNA; R. REDAELLI; P. VACCINO; A.M. BIANCARDI; A. DAL BELIN PERUFFO; A. CURIONI; E.V. METAKOVSKI (1995). **Production and genetic characterisation of near-isogenic lines in the bread-wheat cultivar Alpe** THEORETICAL AND APPLIED GENETICS (ISSN:0040-5752), 650- 658, 90;

PASINI G.; CRAPISI A.; A. LANTE; CURIONI A.; ZAMORANI A.; SPETTOLI P. (1995). **Evaluation of bacteriocin activity produced in milk by Lactococcus lactis subsp. lactis immobilized in barium alginate beads** ANNALS OF THE NEW YORK ACADEMY OF SCIENCES (ISSN:1749-6632), 465- 468, 750;

A. CURIONI; PRESSI G.; FUREGON L.; PERUFFO A. (1995). **MAJOR PROTEINS OF THE BEER AND THEIR PRECURSORS IN BARLEY: ELECTROPHORETIC AND IMMUNOLOGICAL STUDIES** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (ISSN:0021-8561), 2620- 2626, 43;

-
- A. CURIONI; MOREL M-H; FUREGON L.; REDAELLI R.; PERUFFO A. (1995). **Wheat glutenin subunits purification by preparative acid and two-dimensional electrophoresis** ELECTROPHORESIS (ISSN:0173-0835), 1005- 1009, 16;
-
- A. DAL BELIN PERUFFO; A. CURIONI; G. PRESSI; N.E. POGNA; A. ZAMORANI (1994). **Adsorption chromatography on controlled pore glass beads of wheat gluten proteins** CEREAL CHEMISTRY (ISSN:0009-0352), 122- 129, 71;
-
- FUREGON L.; A. CURIONI; PERUFFO A. (1994). **Direct detection of pullulanase activity in electrophoretic polyacrylamide gels.** ANALYTICAL BIOCHEMISTRY (ISSN:0003-2697), 200- 201, 221;
-
- G. PRESSI; A. CURIONI; A. DAL BELIN PERUFFO; L. FUREGON; A. ZAMORANI (1994). **Determination of egg content in egg pasta by an indirect ELISA procedure** JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE (ISSN:0022-5142), 163- 169, 64;
-
- A. CURIONI; A. DAL BELIN PERUFFO; L. FUREGON (1993). **Electroendosmotic preparative electrophoresis: a one-step method for the purification of nearly all the proteins from complex mixtures** BASIC AND APPLIED MYOLOGY (ISSN:1120-9992), 239- 244, 3;
-
- PRESSI G.; A. CURIONI; PERUFFO A.; ZAMORANI A. (1993). **Effectiveness of the electroendosmotic preparative electrophoresis for the purification of all proteins and polypeptides from beer.** JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING (ISSN:0046-9750), 63- 65, 99;
-
- PRESSI G.; A. CURIONI; PERUFFO A. (1992). **Proteins and foam in beer** ALCOLOGIA (ISSN: 0394-9826), 267- 271, 4;
-
- A. CURIONI; A. DAL BELIN PERUFFO; G. PRESSI; N.E. POGNA (1991). **Immunological distinction between x-type and y-type high-molecular-weight glutenin subunits** CEREAL CHEMISTRY (ISSN:0009-0352), 200- 204, 68;
-
- C. TUTTA; A. CURIONI; A. DAL BELIN PERUFFO (1991). **Atwo-dimensional electrophoretic method for the study of the caprine alpha S1 and alpha S2 casein polymorphism** THE JOURNAL OF DAIRY RESEARCH (ISSN:0022-0299), 247- 250, 58;
-
- A. CURIONI; PERUFFO A.; POGNA N. (1990). **Preparative isoelectric focusing of reduced wheat gluten proteins** ELECTROPHORESIS (ISSN:0173-0835), 462- 467, 11;
-
- P. SPETTOLI; A. CURIONI; A. CRAPISI; G. VACCARI; G. MANTOVANI (1990). **Enzymatic and total amino acid changes at different storage conditions for damaged and undamaged beets** ACTA ALIMENTARIA (ISSN:0139-3006), 55- 61, 19;
-
- A. CURIONI; A. DAL BELIN PERUFFO; N.E. POGNA (1989). **Electroendosmotic preparative electrophoresis as an one-step method for purification of high molecular weight subunits of wheat glutenin** CEREAL CHEMISTRY (ISSN:0009-0352), 133- 135, 66;
-
- A. CURIONI; DAL BELIN PERUFFO A.; NUTI M.P. (1988). **Purification of cellulases from Streptomyces strain A 20 by electroendosmotic preparative electrophoresis.** ELECTROPHORESIS (ISSN:0173-0835), 327- 330, 9;
-