

PUBBLICAZIONI ANNA LANTE 1989-2018

CONTRIBUTO IN RIVISTA (SCOPUS)

Tinello F., Lante A.

Recent advances in controlling polyphenol oxidase activity of fruit and vegetable products (2018) Innovative Food Science and Emerging Technologies 50, pp. 73-83.

DOI: [10.1016/j.ifset.2018.10.008](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2018.10.008)

Tinello F., Mihaylova D., Lante A.

Effect of Dipping Pre-treatment with Unripe Grape Juice on Dried 'Golden Delicious' Apple Slices (2018). Food and Bioprocess Technology 11, pp. 2275- 2285.

DOI: [10.1007/s11947-018-2186-2](https://doi.org/10.1007/s11947-018-2186-2)

Mihaylova D., Popova A., Alexieva I., Krastanov A. and Lante A.

Polyphenols as Suitable control for Obesity and Diabetes (2018). The Open Biotechnology Journal, 12, pp. 219-228. DOI: 10.2174/1874070701812010219

Tumbariski Y., Lante A., Krastanov A.

Immobilization of Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria and Possibilities for Application in Food Biopreservation (2018). The Open Biotechnology Journal, 12, pp.25-32. DOI:

10.2174/1874070701812010025

Lante A., Barion G., Zannoni S., Pastore M.R., Tinello F., Dal Cortivo C., Vamerali T., Mosca G.

An ecofriendly procedure to extract isoflavones from soybean seeds. (2018) Journal of Cleaner Production, 170, 1102–1110, DOI:10.1016.2017.09.218

Tinello F., Lante A., Bernardi M., Cappiello F., Galgano F., Caruso M.C., Favati F. Comparison of

OXITEST and RANCIMAT methods to evaluate the oxidative stability in frying oils. (2018)

European Food Research and Technology. 244, 4: 747-755. DOI: 10.1007/s00217-017-2995-y.

Tinello F., Vendramin V., Barros Divino V., Treu L., Corich V., Lante A., Giacomini A.

Co-fermentation of onion and whey: a promising synbiotic combination. (2017) Journal of Functional Foods, 39, pp.233-237. DOI: 10.1016/j.jff.2017.10.018

Tessari, P., Lante, A.

A multifunctional bread rich in beta glucans and low in starch improves metabolic control in type 2 diabetes: A controlled trial. (2017) Nutrients, 9 (3), art. no. 297, DOI: 10.3390/nu9030297

Tinello, F., Lante, A.

Evaluation of antibrowning and antioxidant activities in unripe grapes recovered during bunch thinning (2017) Australian Journal of Grape and Wine Research, 23 (1), pp. 33-41.

DOI: 10.1111/ajgw.12256

- Kagkli, D.M., Corich, V., Bovo, B., Lante, A., Giacomini, A.
Antiradical and antimicrobial properties of fermented red chicory (*Cichorium intybus* L.) by-products (2016) *Annals of Microbiology*, 66 (4), pp. 1377-1386.
DOI: 10.1007/s13213-016-1225-3
- Tessari, P., Lante, A., Mosca, G.
Essential amino acids: Master regulators of nutrition and environmental footprint?
(2016) *Scientific Reports*, 6, art. no. 26074, DOI: 10.1038/srep26074 <https://rdcu.be/bb5MO>
- Lante, A., Tinello, F., Lomolino, G.
The Use of Polyphenol Oxidase Activity to Identify a Potential Raisin Variety
(2016) *Food Biotechnology*, 30 (2), pp. 98-109. DOI: 10.1080/08905436.2016.1166125
- Lante, A., Tinello, F., Nicoletto, M.
UV-A light treatment for controlling enzymatic browning of fresh-cut fruits
(2016) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 34, pp. 141-147.
DOI: 10.1016/j.ifset.2015.12.029
- Lante, A., Tinello, F.
Citrus hydrosols as useful by-products for tyrosinase inhibition
(2015) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 27, pp. 154-159.
DOI: 10.1016/j.ifset.2014.11.001
- Mihaylova, D., Lante, A., Krastanov, A.
Total phenolic content, antioxidant and antimicrobial activity of *haberlea rhodopensis* extracts obtained by pressurized liquid extraction
(2015) *Acta Alimentaria*, 44 (3), pp. 326-332. DOI: 10.1556/AAlim.2014.0009
- Bovo, B., Carlot, M., Lombardi, A., Lomolino, G., Lante, A., Giacomini, A., Corich, V.
Exploring the use of *Saccharomyces cerevisiae* commercial strain and *Saccharomyces ludwigii* natural isolate for grape marc fermentation to improve sensory properties of spirits
(2014) *Food Microbiology*, 41, pp. 33-41. DOI: 10.1016/j.fm.2014.01.006
- Mihaylova, D.S.P., Lante A. L., , Krastanov A..
A study on the antioxidant and antimicrobial activities of pressurized-liquid extracts of *Clinopodium vulgare* and *Sideritis scardica*
(2014) *Agro Food Industry Hi-Tech*, 25 (6), pp. 55-58.
- Mihaylova, D.S., Lante, A., Tinello, F., Krastanov, A.I.
Study on the antioxidant and antimicrobial activities of *Allium ursinum* L. pressurised-liquid extract
(2014) *Natural Product Research*, 28 (22), pp. 2000-2005.
DOI: 10.1080/14786419.2014.923422
- Lante, A., Friso, D.

Oxidative stability and rheological properties of nanoemulsions with ultrasonic extracted green tea infusion (2013) *Food Research International*, 54 (1), pp. 269-276.

DOI: 10.1016/j.foodres.2013.07.009

Quiroga, P.R., Grosso, N.R., Lante, A., Lomolino, G., Zygadlo, J.A., Nepote, V.
Chemical composition, antioxidant activity and anti-lipase activity of *Origanum vulgare* and *Lippia turbinata* essential oils (2013) *International Journal of Food Science and Technology*, 48 (3), pp. 642-649. DOI: 10.1111/ijfs.12011

Lante, A., Tinello, F., Lomolino, G.

Effect of UV light on microbial proteases: From enzyme inactivation to antioxidant mitigation (2013) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 17, pp. 130-134.

DOI: 10.1016/j.ifset.2012.11.002

Lomolino, G., Di Pierro, G., Lante, A.

A quantitative fluorescence-based lipase assay

(2012) *Food Technology and Biotechnology*, 50 (4), pp. 479-482.

Lante A., Zannoni, S., Andrighetto, C., Cattelan, A., Lombardi, A.

Characterization of microbial population and detection of some nutritional compounds in sauerkraut [Caratterizzazione della popolazione microbica e determinazione di alcuni composti di interesse nutrizionale in campioni di crauti] (2012) *Industrie Alimentari*, 51 (525), pp. 12-19.

Lomolino, G., Lante, A.

Characterization of esterase activity in the Bianchetta trevigiana grape variety under reducing conditions (2012) *International Journal of Wine Research*, 4 (1), pp. 45-51.

DOI: 10.2147/IJWR.S37073

Cozzi, G., Prevedello, P., Stefani, A.L., Piron, A., Contiero, B., Lante, A., Gottardo, F., Chevaux, E.
Effect of dietary supplementation with different sources of selenium on growth response, selenium blood levels and meat quality of intensively finished Charolais young bulls (2011) *Animal*, 5 (10), pp. 1531-1538. DOI: 10.1017/S1751731111000711

Lante, A., Nardi, T., Zocca, F., Giacomini, A., Corich, V.

Evaluation of red chicory extract as a natural antioxidant by pure lipid oxidation and yeast oxidative stress response as model systems (2011) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59 (10), pp. 5318-5324. DOI: 10.1021/jf2003317

Zocca, F., Lomolino, G., Lante, A.

Dog rose and pomegranate extracts as agents to control enzymatic browning

(2011) *Food Research International*, 44 (4), pp. 957-963. DOI: 10.1016/j.foodres.2011.02.010

Zuin, M.C., Lante, A., Zocca, F., Zanin, G., Zanin, G.

A Phytoalimurgic garden to promote wild edible plants (2010) *Acta Horticulturae*, 881, pp. 855-858.

Lomolino, G., Zocca, F., Spettoli, P., Zanin, G., Lante, A.

A preliminary study on changes in phenolic content during Bianchetta Trevigiana winemaking (2010) *Journal of Food Composition and Analysis*, 23 (6), pp. 575-579.

DOI: 10.1016/j.jfca.2010.04.001

Di Pierro G, Lomolino G, Spettoli P, Lante A.

Comparison of proteolytic extracts from different *Cynara scolymus* L. varieties. (2010). *Journal of Biotechnology*, vol. 1505, ISSN: 0168-1656, doi: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.320

Zocca, F., Lomolino, G., Lante, A.

Antibrowning potential of Brassicaceae processing water (2010) *Bioresource Technology*, 101 (10), pp. 3791-3795.

DOI: 10.1016/j.biortech.2009.12.126

Lante, A., Zocca, F.

Effect of β -cyclodextrin addition on quality of precooked vacuum packed potatoes (2010) *LWT - Food Science and Technology*, 43 (3), pp. 409-414.

DOI: 10.1016/j.lwt.2009.09.002

Zocca, F., Lomolino, G., Lante, A.

3,4-Dihydroxyphenylalanine gel diffusion assay for polyphenol oxidase quantification (2008) *Analytical Biochemistry*, 383 (2), pp. 335-336.

DOI: 10.1016/j.ab.2008.09.001

Zocca, F., Lomolino, G., Spettoli, P., Lante, A.

A study on the relationship between the volatile composition of Moscato and Prosecco Grappa and enzymatic activities involved in its production (2008) *Journal of the Institute of Brewing*, 114 (3), pp. 262-269.

Zocca, F., Lomolino, G., Spettoli, P., Lante, A.

Deriphath 2-DE to visualize polyphenol oxidase in Moscato and Prosecco grapes (2007) *Electrophoresis*, 28 (21), pp. 3992-3997. DOI: 10.1002/elps.200700376

Zocca, F., Lomolino, G., Curioni, A., Spettoli, P., Lante, A.

Detection of pectinmethylesterase activity in presence of methanol during grape pomace storage (2007) *Food Chemistry*, 102 (1), pp. 59-65. DOI: 10.1016/j.foodchem.2006.01.061

Lante, A., Lomolino, G., Spettoli, P., Sambo, P., Gianquinto, G.

Effect of freezing and freeze-drying techniques on antioxidant activity of tomato fruits [Effetto dei trattamenti tecnologici di congelamento e liofilizzazione sull'attività antiossidante di pomodoro]

(2006) *Industrie Alimentari*, 45 (464), pp. 1270-1272.

Lomolino, G., Zocca, F., Spettoli, P., Lante, A.
Detection of β -glucosidase and esterase activities in wild yeast in a distillery environment
(2006) *Journal of the Institute of Brewing*, 112 (2), pp. 97-100.

Lante, A., Lomolino, G., Cagnin, M., Spettoli, P.
Content and characterisation of minerals in milk and in Crescenza and Squacquerone Italian fresh cheeses by ICP-OES (2006) *Food Control*, 17 (3), pp. 229-233.
DOI: 10.1016/j.foodcont.2004.10.010

Lomolino, G., Lante, A., Rizzi, C., Spettoli, P., Curioni, A.
Comparison of esterase patterns of three yeast strains as obtained with different synthetic substrates
(2005) *Journal of the Institute of Brewing*, 111 (2), pp. 234-236.

Rossetto, M., Lante, A., Vanzani, P., Spettoli, P., Scarpa, M., Rigo, A.
Red chicories as potent scavengers of highly reactive radicals: A study on their phenolic composition and peroxy radical trapping capacity and efficiency
(2005) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53 (21), pp. 8169-8175.
DOI: 10.1021/jf051116n

Salmaso, S., Elvassore, N., Bertucco, A., Lante, A., Caliceti, P.
Nisin-loaded poly-L-lactide nano-particles produced by CO₂ anti-solvent precipitation for sustained antimicrobial activity (2004) *International Journal of Pharmaceutics*, 287 (1-2), pp. 163-173. DOI: 10.1016/j.ijpharm.2004.09.003

D'Incecco, N., Bartowsky, E., Kassara, S., Lante, A., Spettoli, P., Henschke, P.
Release of glycosidically bound flavour compounds of Chardonnay by *Oenococcus oeni* during malolactic fermentation (2004) *Food Microbiology*, 21 (3), pp. 257-265.
DOI: 10.1016/j.fm.2003.09.003

Lante, A., Crapisi, A., Lomolino, G., Spettoli, P.
Chemical parameters, biologically active polyphenols and sensory characteristics of some Italian organic wines (2004) *Journal of Wine Research*, 15 (3), pp. 203-209.
DOI: 10.1080/09571260500142054

Rizzi, C., Lomolino, G., Lante, A., Crapisi, A., Spettoli, P., Curioni, A.
Solubilization and Activity Detection in Polyacrylamide Gels of a Membrane-Bound Esterase from an Oenological Strain of *Saccharomyces Cerevisiae*
(2003) *Journal of the Institute of Brewing*, 109 (3), pp. 187-193.

Lomolino, G., Rizzi, C., Spettoli, P., Curioni, A., Lante, A.
Cell vitality and esterase activity of *saccharomyces cerevisiae* is affected by increasing calcium concentration (2003) *Agro Food Industry Hi-Tech*, 14 (6), pp. 32-35.

Caliceti, P., Salmaso, S., Lante, A., Yoshida, M., Katakai, R., Martellini, F., Mei, L.H.I., Carenza, M. Controlled release of biomolecules from temperature-sensitive hydrogels prepared by radiation polymerization (2001) *Journal of Controlled Release*, 75 (1-2), pp. 173-181.
DOI: 10.1016/S0168-3659(01)00380-7

Lomolino, G., Lante, A., Crapisi, A., Spettoli, P., Curioni, A.
Detection of *Saccharomyces cerevisiae* carboxylesterase activity after native and sodium dodecyl sulfate electrophoresis by using fluorescein diacetate as substrate
(2001) *Electrophoresis*, 22 (6), pp. 1021-1023.
DOI: 10.1002/1522-2683(200106)22:6<1021::AID-ELPS1021>3.0.CO;2-B

Lante, A., Crapisi, A., Krastanov, A., Spettoli, P.
Biodegradation of phenols by laccase immobilised in a membrane reactor
(2000) *Process Biochemistry*, 36 (1-2), pp. 51-58.
DOI: 10.1016/S0032-9592(00)00180-1

Lante, A., Crapisi, A., Zannoni, S., Spettoli, P.
Nisin released from membrane reactor for dairy Clostridia control [Il controllo di clostridi di interesse caseario con nisina immobilizzata in membrane semipermeabili]
(2000) *Industrie Alimentari*, 39 (392), pp. 589-595.

Lante, A., Crapisi, A., Zannoni, S., Scalabrini, P., Spettoli, P.
Determining natural anti-oxidants in Italian red wine
(1999) *Alcologia*, 11 (1), pp. 31-37.

Crapisi, A., Lante, A.
Alternative techniques to reduce the use of sulphur dioxide in winemaking
(1998) *Alcologia*, 10 (1-2), pp. 66-68.

Crapisi, A., Pasini, G., Lante, A., Galassi, S.
The influence of organic cropping practices on the composition of white wines
(1996) *Alcologia*, 8 (3), pp. 205-208.

Lante, A., Crapisi, A., Pasini, G., Zamorani, A., Spettoli, P.
Characteristics of Laccase Immobilized on different supports for wine-making technology
(1996) *Advances in Molecular and Cell Biology*, 15 (PART A.), pp. 229-236.
DOI: 10.1016/S1569-2558(08)60311-2

Lante, A., Pasini, G., Crapisi, A., Scalabrini, P., Spettoli, P.
Activity of nisin immobilized in a hollow-fiber reactor
(1996) *Annals of the New York Academy of Sciences*, 799, pp. 529-532.
DOI: 10.1111/j.1749-6632.1996.tb33251.x

Crapisi, A., Lante, A., Pasini, G., Scalabrini, P.
Composition and sensory quality of wine re-fermented with various yeast strains
(1996) *Alcologia*, 8 (1), pp. 39-42.

Pasini, G., Crapisi, A., Lante, A., Curioni, A., Zamorani, A., Spettoli, P.
Evaluation of bacteriocin activity produced in milk by *Lactococcus lactis*, subspecies *lactis*, immobilized in barium alginate beads. (1995) *Annals of the New York Academy of Sciences*, 750, pp. 465-468. DOI: 10.1111/j.1749-6632.1995.tb19997.x

Lante, A., Crapisi, A., Pasini, G., Scalabrini, P.
Nisin released from immobilization matrices as antimicrobial agent
(1994) *Biotechnology Letters*, 16 (3), pp. 293-298. DOI: 10.1007/BF00134628

Crapisi, A., Lante, A., Pasini, G., Spettoli, P.
Enhanced microbial cell lysis by the use of lysozyme immobilized on different carriers
(1994) *Process Biochemistry*, 28 (1), pp. 17-21. DOI: 10.1016/0032-9592(94)80031-6

Lante, A., Crapisi, A., Pasini, G., Zamorani, A., Spettoli, P.
Immobilized Laccase for Must and Wine Processing. (1992) *Annals of the New York Academy of Sciences*, 672 (1), pp. 558-562. DOI: 10.1111/j.1749-6632.1992.tb35669.x

ALTRI CONTRIBUTI IN RIVISTA

Zardetto S., Lante A., Grigoletto S.
Determination of the egg content in fresh pasta by near infrared reflectance analysis. Spettroscopia nel vicino infrarosso per determinare il contenuto in uova nella produzione di pasta fresca. (2017). *Tecnica Molitoria*, vol. LXVIII, p. 268-277, ISSN: 0040-1862

Cardin M., Lorenzi L., Bonora F., Pasini G., Lante A., Vincenzi S., Zardetto S.
Granfarciotto: sviluppo di un raviolo ecosostenibile al radicchio e cagliata.(2017) vol. 9
MACCHINE ALIMENTARI . ISSN:1824-341X

Lante A.
Pepe e sale. (2011). *Civiltà della Tavola*, vol. 224, p. 32-33, ISSN: 1974-2681

Lomolino G, Zocca F, Spettoli P, Lante A.
Comparative study of plum cakes with Kamut®. (2010). *Ingredienti Alimentari*, vol. 51, p. 6-9, ISSN: 1594-0543

Lante A.
I prodotti di V Gamma. (2010). *Informazioni dai Georgofili*, 9- Anno IV n.1, ISSN: 1974-269X

Zocca F, Lomolino G, Spettoli P, Lante A. (2009).
Natural extracts for the control of oxidative rancidity. *Ingredienti Alimentari*, vol. VIII, p. 6-9, ISSN: 1594-0543

Lante A., Cordeiro Da Silva A., Mane E., Lomolino G., Spettoli P., Gabai G., Lignitto L.
Test in vitro per Valutare l'attività antiossidante e antimicrobica di un estratto vegetale. (2007).
Ingredienti Alimentari, vol. 35, p. 14-16, ISSN: 1594-0543.

Corich V., Romanato R., Carraro A., Lante A., Giacomini A.
Valutazioni sull'uso di lieviti selezionati e sul trattamento di acidificazione di vinacce per la
produzione di grappa. (2007). Vignevini, vol. 11, p. 128-134, ISSN: 0390-0479.

Lomolino G., Lante A., Crapisi A., P. Spettoli.
Studi innovativi dell'attività esterasica in *Saccharomyces cerevisiae* . (2002). Industrie delle
Bevande XXXI, p. 139-141, ISSN: 0390-0541

Lomolino G., Lante A., Crapisi A., Vincenzi G., Spettoli P.
Effetto del tipo di coagulante sulla formazione di frazioni caseiniche in formaggio Squacquerone.
(2001). Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia 52 (3), pp. 195-208.

Lante A., Crapisi A., Lomolino G., Spettoli P.
Soluzioni tradizionali ed innovative per la depurazione dei reflui di cantina. (2001)
Industria delle Bevande XXX, pp. 6-10 , ISSN: 0390-0541.

Krastanov A., Crapisi A, Lante A., Spettoli P.
Antimicrobial activity of nisin immobilised onto membranes. (2000)
Bulgarian Journal of Agricultural Science 6, pp. 333-337 ISSN: 1310-0351

Lante A., Crapisi A., Zannoni S., Spettoli P.
Il controllo di clostridi di interesse caseario con nisina immobilizzata in membrane semipermeabili.
(2000) Industrie Alimentari XXXIX, pp. 589- 595 ISSN: 0019-901X.

Scalabrini P., Lante A., Spettoli P.
Il latte di soia come alimento probiotico mediante *Bifidobacterium* spp. (1997
Tecnologie alimentari, 7, pp. 108-112,).

Crapisi A., Pasini G., De Dea P., Lante A., Scalabrini P. and Spettoli P.
An approach for low-alcohol beverages production by immobilized apiculate wine yeasts. (1996).
Cerevisia, 1, pp.46-49.

Crapisi A., A. Lante, G. Pasini, A. Zamorani, P. Spettoli.
Possibilità di impiego di microrganismi ed enzimi immobilizzati in enologia. (1994) Supplemento a
Vitivinicoltura, 37, pp. 61-66.

Zamorani A., P. Spettoli, A. Lante, A. Crapisi and G. Pasini.
Immobilized laccase and tyrosinase: an approach for wine stabilization. (1993) Italian Journal of
Food Science, 4, pp. 409-414 .

Crapisi A., Pasini G., Lante A.

Proposte biotecnologiche con lieviti immobilizzati. (1993) *Giornale Italiano di Nutrizione Umana e Dietoterapia*, 5, pp.14-15.

Crapisi A., Lante A., Pasini G.

Bevande alcoliche alternative. (1990) *Alcologia*, 2, pp. 75-78 .

Zamorani A., Lante A.

L'evoluzione della tecnologia enologica per il miglioramento della qualità del vino. (1990) *Industrie delle Bevande XIX*, pp.21-29.

CONTRIBUTO IN VOLUME (CAPITOLO O SAGGIO)

Federica Tinello, Dasha Mihaylova, Dario Friso, Anna Lante

Evaluation of physical and antioxidant properties of O/W emulsions based on turmeric-enriched soybean oil and carrot juice (2019).

I CONVEGNO AISSA#UNDER40. *Acqua e Agricoltura* 16-17 Maggio

Federica Tinello, Anna Lante

Water extraction: an ecofriendly strategy to recover antioxidants from ginger and turmeric peels (2019)

I CONVEGNO AISSA#UNDER40. *Acqua e Agricoltura* 16-17 Maggio

Lante A. Il Veneto. *In AA.VV. L'Uso dei formaggi nella cucina della tradizione regionale.* (2017) pp.73-82. - Accademia Italiana della cucina. Biblioteca di cultura gastronomica.

ISBN:9788878273511

Lante A. - La differenza tra rifiuto e sottoprodotto. *In AA.VV. La cucina del riuso.* (2016) Centri Studi Territoriali. Accademia Italiana della cucina. Itinerari di cultura gastronomica (Milano) pp.51-52. ISBN 978-88-89116-36-4.

Brazkova M., Mercati A., Hristova I., Lante A., Krastanov A.

Isolation, Purification and Characterization of Laccase from the White-rot Fungus *Trametes Versicolor*. (2016). *In: Scientific Works of University of Food Technologies - Proceedings of the 63rd Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology vol. 63 Issue 1, p. 155-162, Plovdiv, Bulgaria.*

Lante A. Il Veneto. In AA.VV. Sughì Salse e Condimenti nella cucina del territorio (2015) pp.105-120. Accademia Italiana della cucina. Itinerari di cultura gastronomica (Milano). ISBN 978-88- 89116-34-0.

Lante A. Come il maiale. (2015). In: AA.VV. (a cura di): Silvia De Lorenzo, La cucina del riso. vol. 84 I Quaderni dell'Accademia, p. 54-55, Milano: Accademia Italiana della Cucina, ISBN: 978-8889116-333.

Mosca G., Lante A.

Evoluzione della specie riso sotto il profilo agronomico e alimentare. (2014).In: AA.VV. (a cura di): Accademia dei Georgofili, ATTI GEORGOFILI. vol. Tomo II, p. 1-15, Redazione Sef Società Editrice Firenze.

A. Lante. Veneto. Arriva l'autunno. (2011) In: AA.VV. Centri Studi Territoriali Accademia italiana della cucina. La Cucina della Frutta. Accademia Italiana della Cucina, Milano. ISBN 978-88- 8911623-4.

Acquistucci N., Belli G. P., Burri G., Cavalli R., Cortese G., dal Borgo M., DeMenech R., Demo E., Fracanzani P., Golfetti G., Grasselli L., Lante A., Marangon L, Mosca G., Perissinotto T, Rizzi R., Robazza R., Zambotto F.M.. Sulla Tavola del Doge. (2014) In: AA.VV. (a cura di): Giovanni Ballarini, La Cucina del Riso Itinerari di cultura gastronomica. p. 145-158, Accademia Italiana della Cucina, ISBN: 9788889116326

A. Lante. Veneto. L'aglio bianco polesano: aroma e farmaco. (2012). In AA.VV. Centri Studi Territoriali Accademia italiana della cucina. La cucina delle Erbe e degli aromi. Accademia Italiana della Cucina, Milano: ISBN 978-88- 8911626-5.

Lante A. Veneto. Arriva l'autunno. (2011). In: AA.VV. Centri Studi Territoriali Accademia italiana della cucina. La Cucina della Frutta. p. 118-120, Milano: Accademia Italiana della Cucina, ISBN: 9788889116234

Zocca F, Lomolino G, Spettoli P, Lante A..

Une approche du controle de la production de l'hexanal-1-ol dans la grappa de Muscat et de Prosecco. (2008) In: Alai Bertrand. Les eaus-de-vie de raisins et de marcs . p. 159-166, Lavoisier, ISBN: 978274301040

Lomolino G, Zocca F, Forlin L, Vanzella D, Nandi S, Lante A.

Applicazione del Foss nella caratterizzazione della Bianchetta Trevigiana. (2007) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL' INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VIII, p. 524-528, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 9788896027004

Zocca F, Lomolino G, Spettoli P, Lante A.

Estrazione e parziale caratterizzazione di polifenolossidasi di uve Moscato e Prosecco. (2007) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VIII, p. 629-634, Pinerolo (TO):Chiriotti Editori, ISBN: 9788896027004

Lomolino G, Rizzi C, Spettoli P, Zannoni S, Lante A.

Impiego di batteri lattici liberi e immobilizzati nella preincubazione del latte. (2006) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VII, p. 1159-1164, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 8885022960

Lomolino G, Lante A., Curioni A.

Purificazione e parziale caratterizzazione di estratti di parete di lievito con effetto sulla stabilità proteica del vino. (2006) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VII, p. 685-689, Pinerolo(TO): Chiriotti Editori, ISBN: 8885022960

Lante A., Lomolino G, Zocca F, Spettoli P.

Stabilità dell'attività antiossidante di estratti di erbe aromatiche in funzione di pH e temperatura. (2006) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VII, p. 832-839, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 8885022960

Lante A, Monni S, Spettoli P, Zannoni S, Lomolino G, Toffano P, Povo S, S. Casella.

Lactose hydrolysis by Maxilact immobilized in an Eupergit reactor. (2005) In: Autori vari. Chemical Engineering Transactions, vol 6 . vol. 6(2), p. 1091-1096, AIDIC Servizi S.r.l., ISBN: 9788890077579

Lomolino G., Rizzi C., Spettoli P., Lante A.

Caratterizzazione elettroforetica di latte preincubato destinato alla caseificazione. (2004) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VI, p. 1092-1097, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 9788885022829

Lante A., Sambo P., Gianquinto G., Lomolino G., Monni S., Spettoli P.

Determinazione dell'attività antiossidante in buccia e polpa di patata (*Solanum Tuberosum*). (2004) In: Sebastiano Porretta . RICERCHE ED INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. VI, p. 1063-1069, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 8885022820

Lomolino G., Lante A., Crapisi A., Spettoli P.

Approcci innovativi allo studio dell'attività esterasica in *S. cerevisiae*. (2002) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. V, p. 11-14, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 8885022782

Lomolino G., Lante A., D'incecco N., Spettoli P.

Caratterizzazione delle frazioni caseiniche in campioni di Crescenza ottenuti con coagulanti a diverso contenuto di chimosina e pepsina. (2002) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. 6, p. 644-649, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 8885022782

Crapisi A., Lomolino G., Lante A., Spettoli P.

Latti fermentati: caratteristiche organolettiche e nutrizionali. (2002) In: Longo O.; Cremonesi C.. Lac D'amour Il Latte e i suoi derivati. p. 131-138, Padova: Cleup, ISBN: 8871785924

Lante A., D'incecco N., Crapisi A., Basaglia M., Curioni A., P. Spettoli.

Localizzazione dell'attività β -glucosidasi in un ceppo enologico di *Saccharomyces cerevisiae* su gel di poliaccrilammide. (1999) In: Sebastiano Porretta. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare 4° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti (4° CISETA). vol. Ciset IV, p. 1201-1205, Pinerolo (Torino): Chiriotti Editore, ISBN: 9788885022737

Lante A., Pasini G., Crapisi A., Scalabrini P., Spettoli P.

Activity of nisin immobilized in hollow fiber reactor. (1996) In: AA.VV.. Annales of the New York Academy of Science. vol. 799, p. 529-532

Lante A., Crapisi A., G. Pasini, Zamorani A., Spettoli P.

Characteristics of laccase immobilized on different supports for wine-making technology. (1996) In: AA.VV.. Advances in Molecular and Cell Biology. vol. 15 A, p. 229-236, Greenwich, Connecticut: Series Editor: E. Edwar Bittar; Guest Editor: Bengt Danielsson, Leif Bullow, ISBN: 9780762301140

Scalabrini P., A. Lante, Zamorani A., Spettoli P.

Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali del latte di soia mediante l'impiego di bifidobatteri. (1994) In: Sebastiano Porretta. RICERCHE ED INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. vol. 1, p. 322-326, Pinerolo (TO): Chiriotti Editori, ISBN: 8885022502

CONTRIBUTO IN ATTI DI CONVEGNO

Petkova N.T., Ivanov I., Mihaylova D., Lante A.

Inulin, phenolic content and antioxidant potential of burdock (*Artium lappa* L.) roots extracts obtained by green extraction methods. 11-th Chemistry Conference, 11-13 October 2018, Plovdiv, Bulgaria. DOI: 10.13140/RG.2.2.17304.85765.

Barion G., Dal Cortivo C., Lante A., Vamerli T.

Nutraceutical parameters of soybean varieties under organic and conventional management (2018). In XLVII Convegno Nazionale della Società Italiana di Agronomia (SIA), September 2018; ISBN: 978-88-904387-4-5; DOI: 10.13140/RG.2.2.30206.43846.

Lante A., Tinello F., Grigoletto L., Giaccone V.

Fatty acids profile and viscosity of sunflower oil treated with ozone. (2017) In: Food Innova 2017-Book of Abstract. vol. Fourth Edition, p. 165, Knowledge Management for Food Innovation-KM4FI. Valencia. Spain, ISBN: 978-2-12-345680-3, Cesena- Emilia Romagna- Italia, 31.01-3.02 2017

Lante A., Tinello F.

Anti-browning potential in the vineyard. (2015) In: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society. vol. II, p. 1036-1040, Elsevier, ISBN: 978-618-82196-1-8, Athens Grecia, 10-12 November 2015

F. Tinello, Lante A.

Innovative technologies and bioactive compounds for the control of polyphenoloxidase. (2013) In: Italian Network of the PhD courses in food science technology biotechnology p. (a cura di): Viviana Corich and Emilio Celotti, Proceedings XVIII Workshop on the developments in the Italian PhD research on food science, technology and biotechnology . p. 385-386, Padova University Press, ISBN: 9788897385684, Conegliano Veneto (TV), 25-27 settembre 2013e

Lignitto L, Cordeiro Da Silva A, Mane E., Gabai G, Lomolino G, Spettoli P, Lante A.

TEST in vitro per valutare l'attività antiossidante e antimicrobica di un estratto vegetale. (2007) In: Ricerche e innovazione nell'industria alimentare. Milano, 7-8 maggio 2007, vol. 8, Chirotti

Lante A., Mane E, Spettoli P.

Un approccio alla valorizzazione di vinaccia esausta. (2006) In: -. Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti. Alba (TO), 7-10 Novembre 2006, vol. 1, p. 112-113, ALBA: Fondazione Ferrero

Caliceti P., Salmaso S., Lante A., Elvassore N., Bertucco A.

Antibacterial protein release from PLA nano particles produced by semi-continuous compressed CO₂ anti-solvent precipitation. (2004) In: -.Conference June 12-16, 2004., vol. 31, p. 146-147

Sambo P., Lante A., Gianquinto G., Spettoli P.

By-products of "radicchio rosso di Chioggia" (*Cichorium intybus* var. *silvestre*) as a source of functional compounds. (2003) In: Sauro Pierucci. The sixth Italian conference on chemical and process engineering. Pisa, 8-11 Giugno, Pisa. ISBN: 8890077522

Lante A., Crapisi A., Lomolino G., D'incecco N., Spettoli P..

An approach to have control of malolactic bacteria by nisin fiber bioreactor. (2001) In: Enzyme Engineering Conference XVI. Postdam (Germany), 7-12 Ottobre, p. 1-2, NEW YORK: United Engineering Foundation

Crapisi A., Ferrarini R., Zironi R., A. Lante, Pasini G., Spettoli P.

Pre-fermentative treatments interaction on the white must polyphenolic composition. (1995) In: Atti 4th International Symposium Innovations in Wine Technology. p. 79-84, Stuttgart, 18-19 maggio 1995

Lante, Pisanelli A.M., Locci M.T. Spettoli P.

Activity of an immobilized fungal laccase on phenolic compounds for wine stabilization. (1990) In: The Industrial applications of natural, modified and artificial enzymes. p. 88-89, S. Carrà; F. Ciardelli; Houben J.L, Pisa, 23-29 settembre

Spettoli P., A. Lante, Crapisi A., Galassi S., Zamorani A.

An approach to the use of immobilized oxidative enzymes in white wine stabilization. (1989) In: ISSY XIII. vol. XIII, p. 70-71, Leuven, 18-22 settembre 1989

Crapisi A., Spettoli P., A. Lante, Nuti M.P., Zamorani A.
Efficiency of bioreactors with bacterial cells immobilized on different matrixes for the control of malolactic fermentation in wine. (1989) In: Actualites oenologiques 89. p. 349-352, Bordeaux:Institut d'oenologie Université de Bordeaux II, Bordeaux

ABSTRACT IN ATTI DI CONVEGNO

Lante A. Tinello F. Lomolino G. Giacomini A.
Oli essenziali tradizione ed innovazione. (2017) In: Gli oli essenziali: applicazioni nei settori agroalimentare, agronomico, delle produzioni animali e della medicina veterinaria. Università degli Studi di Padova, Agripolis, viale dell'Università 16, Legnaro (Padova), Edificio Pentagono, Aula Magna 15 Settembre.

Tinello F., Zannoni S., Lante A..
Valorization of ginger and turmeric peels. (2017) In: Food Innova 2017. Fourth Edition Book of Abstract. vol. Fourth Edition, p. 81, Knowledge Management for Food Innovation- KM4FI- Valencia, Spain, ISBN: 978-2-12-345680-3, Cesena- Emilia Romagna, 31.01.2017- 3.02.2017

Vendramin V., Tinello F., Barros Divino V., Zannoni S., Corich V., Giacomini A., Lante A.
Co-fermentation of onion and whey: a promising prebiotic and probiotic combination. (2015) In: The UK Probiotics Conference 2015. vol. 1, p. 23, Egham Hill-United Kingdom, June 29th - July 1st, 2015.

Kagkli D.M, Zocca F, Lante A, V. Corich, Giacomini A.
Exploitation of cultivated *Cichorium intybus* L. var silvestre as source for antimicrobial and antioxidant compounds. (2008) In: -. 9th Symposium on Lactic Acid Bacteria. Egmond Aan Zee (The Netherlands), August 31 – September 4

Lomolino G, Cagnin M, Zocca F, Crapisi A, Lante A.
Determinazione quantitativa di elementi minerali presenti in uva mosto e vino Merlot. (2006) In: -. Libro Abstract VI Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti. Alba , 7-10 novembre 2006, p. 196, ALBA: Fondazione Ferrero

Bottegal M., Basaglia M. Todesco S., Zanirato S., Lante A., Curioni A., Casella S.
Miglioramento qualitativo ed utilizzo di farine provenienti da grani danneggiati da *Eurygaster integriceps* ed *Aelia rostrata*. (2006) In: Autori vari. Azione Biotech I: Regione Veneto - CNR. Padova, ottobre

Lante A., Zocca F., Lomolino G., Mane E., Zannoni S., Spettoli P.

Grape pomace polyphenols from distillery to food ingredient. (2006) In: First International Symposium on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wines. Reims Congress Center, 18-20 maggio 2006, p. 79, Reims: Université de Reims Champagne – Ardenne

Corich V., Filippini R., Carlot M., Lomolino G., Marcazzan G., Zilio F., Lombardi A., Lante A., Giacomini A.

Use of selected yeast strains to inoculate grape marcs for the production of Grappa. (2004) In: -. New Tools for Improving Microbial Food Safety and quality. Portoroz (Slovenia), 12-16th 2004

Carraro A., Targhetta C., Romanato R., Corich V., Lante A., Giacomini A., Casella S. Variation in yeast population and dynamics of physico-chemical parameters during storage of grape marcs for grappa production. (2003) In: 23RD International Specialised Symposium on Yeasts. Budapest (Hungary), Budapest, 26-29 agosto, p. 180.

Spettoli P, Lomolino G, Zannoni S, Machado R.M.D, Povoio S, Lante A., Casella S. Lactose hydrolysis from whey permeate by free and immobilised lactase. (2003) In: S. Benkovic; J. Moore; C.H. Wong. Enzyme Engineering XVII. Santa Fe, New Mexico, 9-14 novembre, p. 51-52, Brooklyn NY; ECI Engineering conferences International

Crapisi A., Vegro M., Cagnin M., Lomolino G., Spettoli P., Lante A. Applicazione della spettrofotometria ICP/AES per la determinazione di alcuni metalli in Prosecco spumante. (2002) In: -. FAFS Food authenticity and food safety. Novara, 17-18 ottobre

Lante A., D'incecco N., Lomolino G., Crapisi A., Basaglia M., Spettoli P., Curioni A. Detection of β -glucosidase activity in *Saccharomyces cerevisiae* strain. (2002) In: - Convegno Biotecnologie. Foggia, 24-27 settembre

Scalabrini P., A. Lante, Zamorani A., Spettoli P. The use of bifidobacteria to improve the soymilk quality. (1994) In: X Congresso Nazionale di Chimica Industriale e IX Congresso Nazionale di Catalisi. p. 284-285 (1994), Società Chimica Italiana, Pisa, 25-29 settembre

Pasini G., A. Lante, A. Crapisi, A. Zamorani, P. Spettoli.. Immobilization of *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* in coated calcium-alginate beads. (1993) In: Abstract book ECB6. vol. 2, p. 243-244, CNR (RAISA), Firenze, 13-17 giugno.

BREVETTI

Spettoli P, Lante A (2007). Pane surgelato funzionale con attività antiossidante. 0001384698, 50% Università di Padova 50% Croigel

Lante A, Zocca F, Spettoli P., Lomolino G, Raiola A, Bellincampi D, Lionetti V, Giovane A, Camardella L (2007). Uso di un inibitore proteico della pectinmetilesterasi per la riduzione della formazione di metanolo in mosti di uva e vinacce e processo per la stessa"Use of a protein inhibitor of pectin methylesterase for reducing methanol formation in grape must and marc and process therefor". 0001378849 , Università di Padova

Spettoli P, A. Lante, Zamorani A, Lora L, Calicetti P, Veronese F (1995). Metodo per trattare alimenti con additivi GRAS e polimeri biodegradabili per attuare il metodo.. VE95A000022, CNR

PUBBLICAZIONI DIVULGATIVE E RELAZIONI SU INVITO

Lante A. G. Mosca. Considerazioni sulla fibra alimentare (2018). Georgofili Info 26 settembre.

Mosca G. A. Lante P. Tessari (2018). Chi sa parli. Per orientarsi nel groviglio di scienza e pseudo scienza. Georgofili Info 12 settembre.

Lante A. Oli essenziali tradizione ed innovazione. (2017) In: Gli oli essenziali: applicazioni nei settori agroalimentare, agronomico, delle produzioni animali e della medicina veterinaria. Università degli Studi di Padova, Agripolis, Legnaro (Padova), 15 Settembre.

Tessari P. Lante A. Pane e diabete: un possibile semaforo verde. (2017). Georgofili Info 28 giugno

Lante A. Valorizzazione integrale delle risorse per una produzione alimentare sostenibile(2017). Georgofili Info 1 febbraio.

A. Lante, E. Amare, G. Mosca. Teff nutritional quality and health benefits. (2016) Georgofili World. Newsletter of the Georgofili Academy 15 aprile.

G. Mosca, E. Amare, A. Lante. Teff an interesting gluten free cereal. (2016) Georgofili World. Newsletter of the Georgofili Academy 21 marzo.

G. Mosca, A. Lante. Sustainable increase of plant proteins. (2016) Georgofili World. Newsletter of the Georgofili Academy 19 febbraio.

A. Lante. Knowing Mushrooms. (2015) Georgofili World. Newsletter of the Georgofili Academy 16 settembre

A. Lante What is enzymatic browning? (2015)Georgofili World. Newsletter of the Georgofili Academy 16 aprile

P. Tessari, A. Lante, G. Mosca. La dieta sostenibile. (2015) Georgofili Info 8 aprile.

Laverda G., Lante A., Lomolino G., Cagnin M. (2014) Temporary solution formulation development. Evaluation of a possible corrosion effect on Aeromuco coating with ICP-OES . In: Aeromuco. Venegono Superiore (Varese) , 26 marzo.

Lante A.

I colori normali degli alimenti: basi chimiche e aspetti nutrizionali. (2011) In: Alimenti di tutti i Colori. Agripolis, Legnaro (PD), 4 febbraio.

Lante A.

Alimenti funzionali, nanotecnologie e packaging attivo: alcune considerazioni. (2010) In: Nuove Idee per far crescere la piccola impresa. L'innovazione accetta la sfida. Unione Provinciale Artigiani Alimentaristi. Padova, 9-16 novembre.

Lante A.

La chimica degli alimenti in pentola. (2010) In: Montagne di cibo. La cucina veneta tra storia e memoria. Il rame in cucina. Museo etnografico. Serravella di Cesiomaggiore (BL), 14 maggio.

Lante A.

Prodotti agroalimentari tradizionali, strategie di valorizzazione. (2010) In: Identità del territorio per una identità del turismo. La scuola tra riforma e valorizzazione della "veneticità". Vittorio Veneto (TV), 27 aprile.

Giulivo C, Lante A.

Il ruolo dell'università come supporto del settore olivicolo. (2009) In: Concorso oleario "Olio del Pestrin". Teatro La Perla, Torreglia (PD), 6 marzo.

Lante A.

La mela cotogna e le sue innumerevoli potenzialità. (2009) In: La Mela cotogna, frutto di Codognè. Biblioteca, comune di Codognè (TV), 10 ottobre.

Lante A., Ferasin M.

Produzione, qualità e prospettive di crescita dell'olio di oliva veneto. (2009) In: Il tempo dell'olio. Abbazia di Spineto (SI), 4-7 settembre.

Lante A.

La tecnologia per l'estrazione olearia e le caratteristiche distintive dell'olio extra vergine di oliva. (2008) In: Il contributo della sperimentazione e della ricerca scientifica per lo sviluppo dell'olivicoltura euganea. Sala Convegni, Banca dei colli euganei Lozzo Atestino (PD), 7 giugno.

Lante A.

La cucina dell'orto: passato, presente, futuro. (2007) In: La cucina dell'orto. Accademia italiana della Cucina. Corte Benedettina, Legnaro (PD), 11 ottobre.

Lante A.

Esempi di collaborazione università ed imprese. (2006) In: Agripolis e le imprese agro-alimentari collaborano, metodologie, strumenti ed esperienze. Sala Convegni Unindustria (Padova), 15 marzo.

Giulivo C, Lante A., Ferasin M, Gambin E.

L'olivicoltura del Nord Est: attualità e prospettive. (2006) In: L'olio d'oliva nel Nord-est. Agripolis, Legnaro (PD), 17 maggio.

Lante A.

Enzimi e qualità della Grappa. (2005) In: Convegno: Il ruolo dei Microrganismi nel miglioramento della qualità della grappa. Veneto Agricoltura, 21 aprile. Corte Benedettina, Legnaro (PD).

Lante A.

Dall' uva alla vinaccia. (2004) In: 1° Corso per distillatori. Scuola Enologica di Conegliano (TV), 24- 27 maggio.

Lante A.

Enzimi ed additivi di origine biotecnologica per l'industria alimentare. (2004) In: Biotecnologie per la sicurezza e la qualità degli alimenti. Istituto per la qualità e le tecnologie alimentari Thiene (VI), 7 aprile.

COMMENTO SCIENTIFICO

Lante A. (2008). Il riso, la patata, il radicchio, la zucca. vol. 1, p. 19-29, www.alimentiinsalute.it Regione Veneto.