

ELENCO DEI LAVORI PUBBLICATI SU RIVISTE SCIENTIFICHE

1. M. Bononi, F.F. Nocito, F. Tateo
Zeolite reduces losses and minimizes fractionation of various flavor compounds during EA-IRMS analysis.
Food Chemistry, 380, 132172 (2022)
I.F. 7.514
2. G. Sferrazza, G. Brusotti, M. Zonfrillo, C. Temporini, S. Tengattini, M. Bononi, F. Tateo, E. Calleri, P. Pierimarchi
Hovenia dulcis Thunberg: phytochemistry, pharmacology, toxicology and regulatory framework for its use in the European Union.
Molecules, 26, 903 (2021)
I.F. 3.267
3. M. Laureati, C. Cattaneo, F. Tateo, M. Bononi
Identification of the volatile compounds and sensory attributes of long-term aging Vin Santo wine from Malvasia di Candia aromatic grapes.
Foods, 9, 1736 (2020).
I.F. 3.011
4. M. Bononi, F. Tateo, O. Failla, L. Mariani, G. Quaglia
Meteorological-based modeling of $\delta^{18}O$ values for wines with the “Prosecco” controlled designation of origin.
America Journal of Enology and Viticulture 71:3 (2020).
I.F. 2.030
5. M. Bononi, F. Tateo, B. Scaglia, G. Quaglia.
 *$\delta^{13}C$ data of the total water-soluble fraction and triacylglycerols as related indexes for differentiating the geographical origin of saffron (*Crocus sativus* L.).*
Food Chemistry, 315, 126292 (2020).
I.F. 5.399
6. G. Castorina, F. Grassi, G. Consonni, S. Vitalini, R. Oberti, A. Calcante, E. Ferrari, M. Bononi, M. Iriti
*Characterization of the biogenic volatile organic compounds (BVOCs) and analysis of the PRI molecular marker in *Vitis vinifera* L. inoculated with the nematode *Xiphinema index*.*
International Journal of Molecular Sciences, 21 (12), 4485 (2020)
I.F. 4.556
7. M. Bononi, F. Tateo, F. Benevelli, A. Pennetta, G. De Benedetto
GC-C-IRMS characterization of synthetic bis(methyl-thio)methane in truffle flavorings.
Italian Journal of Food Science, 30, 752-761, 2018
I.F. 0.556
8. M. Bononi, F. Tateo
Preliminary data on volatile composition of olive fruits of cv. “Simona” and possible relationship to resistance to fly oviposition.
Italian Journal of Food Science, 29, 582-590, 2017
I.F. 0.556

9. M. Bononi, F. Tateo, A. Tateo
Triglycerides variability in donkey milk.
Italian Journal of Food Science, 29, 233-242, 2017.
I.F. 0.504
10. M. Bononi, G. Quaglia, F. Tateo
Preliminary LC-IRMS characterization of Italian pure lemon juices and evaluation of commercial juices distributed in the Italian market.
Food Analytical Methods, 9, 2824-2831 (2016)
I.F. 2.167
11. M. Bononi, G. Quaglia, F. Tateo
Easy Extraction Method To Evaluate $\delta^{13}C$ Vanillin by Liquid Chromatography–Isotopic Ratio Mass Spectrometry in Chocolate Bars and Chocolate Snack Foods.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63, (19), 4777-4781 (2015).
I.F. 2.857
12. M. Bononi, P. Milella, F. Tateo
*Gas chromatography of safranal as preferable method for the commercial grading of saffron (*Crocus sativus* L.).*
Food Chemistry 176, 17–21 (2015).
I.F. 4.052
13. M. Bononi, G. Quaglia, F. Tateo
Identification of ethylene oxide in herbs, spices and other dried vegetables imported into Italy.
Food Additives & Contaminants: Part A, 31(2), 271-275 (2014).
I.F. 1.802
14. M. Bononi
Etica e qualità nella ristorazione a tema.
In: Arte e virtù del mangiare F. Tateo, G. Vitto. Chiriotti Editori, - pp. 157-159 (2013).
15. M. Bononi
Studio della composizione delle creazioni a tema per la valutazione nutrizionale.
In: Arte e virtù del mangiare F. Tateo, G. Vitto. Chiriotti Editori, pp. 57-63 (2013)
16. M. Landoni, A. De Francesco, S. Bellatti, M. Delledonne, A. Ferrarini, L. Venturini, R. o Pilu, M. Bononi, C. Tonelli.
A mutation in the FZL gene of Arabidopsis causing alteration in chloroplast morphology results in a lesion mimic phenotype.
Journal of Experimental Botany 64 (14) 4313–4328 (2013).
I.F. 5.242
17. M. Bononi, G. Guglielmi, P. Rocchi, F. Tateo
First data on the antimicrobial activity of Yucca filamentosa L. bark extracts.
Italian Journal of Food Science 25(2), 238-241 (2013).
I.F. 0.534
18. M. Bononi, D. Bassi, F. Tateo
“Flavor Intensity” Evaluation of Two Peach Fruit Accessions and Their Four Offspring at Unripe and Ripe Stages by HS-SPME-GC/MS.
Food and Public Health 2(6), 301-308 (2012).

19. F. Tateo, M. Bononi
Sulla didattica in tema di analisi chimica degli alimenti.
Industrie Alimentari, 51 (523), 30-33 (2012).
20. M. Bononi, M. Filiberti, R. Dolcino, M. Taschera, F. Tateo
In tema di gas propellenti per "spray food".
Industrie Alimentari, 51 (523), 16-19 (2012).
21. M. Bononi, F. Tateo
Determination of capsaicinoids from dried pepper fruits by Fast-Gas Chromatography.
Italian Journal of Food Science, 24 (1), 49-54 (2012).
I.F. 0.534
22. M. Bononi, F. Tateo
LC/MS/MS-ESI (-) identification of oleuropein as marker of Olea europaea L. leaves used as a bulking agent in ground oregano and sage.
Italian Food Technology, 67, 16-21 (2012).
23. F. Tateo, M. Bononi
Fondamenti chimico-analitici per lo studio di "vita ottimale" degli alimenti e possibili parametri di valutazione.
In: Shelf-Life – Tecniche di Monitoraggio e Qualità. M. Bononi and F. Tateo (Editors) – Chiriotti Editori, 2012, pp. 9-79.
24. M. Bononi, F. Tateo
LC/MS/MS-ESI (-) identification of oleuropein as marker of Olea europaea L. leaves used as a bulking agent in ground oregano and sage.
Italian Journal of Food Science, 23 (3), 145-151 (2011).
I.F. 0.534
25. M. Bononi, P. Belgi, F. Tateo
Analytical data for identification of the cannabimimetic phenylacetylindole JWH-203.
Journal of Analytical Toxicology, 35 (6), 360-364 (2011).
I.F. 1.545
26. F. Tateo, M. Bononi
Considerazioni in tema di "residui negli alimenti di origine animale".
Carni & Tecnologie, 2(6), 4-9 (2011).
27. M. Bononi, F. Tateo, G. Quaglia, A. Quaglia
DDX ed Ethion: proposta di metodica di estrazione/purificazione per analisi GC/MS o LC/MS da matrice peperoncino.
Industrie Alimentari, 50 (511), 9-13 (2011).
28. M. Bononi, F. Tateo, M. Filiberti, R. Dolcino, M. Taschera
Sul controllo di qualità dei distaccanti ausiliari per prodotti da forno.
Industrie Alimentari, 50 (509) 13-19 (2011).
29. M. Bononi, I. Fiordaliso, F. Tateo
Rapid GC/MS test for identification of Olea europaea L. leaves in ground oregano.
Italian Journal of Food Science, 22 (4), 479-483 (2010).
I.F. 0.500

30. F. Tateo, M. Bononi, F. Gallone
Rapid detection of dimethyl yellow dye in curry by liquid chromatography-electrospray-tandem mass spectrometry.
Czech Journal of Food Science, 28 (5), 427-432 (2010)
I.F. 0.602
31. F. Tateo, M. Bononi
Headspace-SPME analysis of volatiles from quince whole fruits.
Journal of Essential Oil Research, 22 (september-october), 416-418 (2010).
I.F. 0.498
32. F. Tateo, M. Bononi
Le spezie e le erbe aromatiche, presente e futuro.
Ingredienti Alimentari, IX (agosto) 26-31 (2010).
33. M. Bononi, I. Fiordaliso, F. Tateo
Impiego della tecnica di stereo-microscopia per l'identificazione di foglie di Olea europaea L. in origano contuso.
Ingredienti Alimentari, IX (giugno) 6-10 (2010).
34. F. Tateo
In merito alle carni trasformate: proposta di un repertorio per i semilavorati funzionali.
Industrie Alimentari – Suppl. al n. 5 “Carni & Tecnologie” 1 (2), 7-10 (2010).
35. F. Tateo, M. Bononi, F. Gallone
Acrylamide content in potato chips on the Italian market determined by liquid chromatography tandem mass spectrometry.
International Journal of Food Science and Technology, 45, 629-634 (2010).
I.F. 1.065
36. M. Bononi, F. Gallone, F. Tateo
Validation data for HPLC/FLD determinations of ochratoxin A in red paprika and black pepper adopting a one step clean-up procedure.
Food Add. Contam., 27 (2), 249-254 (2010).
I.F. 1.810
37. F. Tateo, M. Bononi
Approccio multidisciplinare alla qualità dei cereali e derivati: un compito assolto da 60 anni da Tecnica Molitoria.
Tecnica Molitoria, 60 (12), 100-113 (2009).
38. M. Bononi, G. Andreoli, F. Tateo, F. Gallone, M.R. Taurino, F. Mirizio
Dati di validazione a confronto di due metodiche per la determinazione del deossinivalenolo (DON) nelle paste.
Industrie Alimentari 48, 25-31 (2009)
39. M. Bononi, G. Andreoli, F. Tateo, F. Gallone, M.R. Taurino, F. Mirizio
Dati di validazione a confronto di due metodiche per la determinazione del deossinivalenolo (DON) nelle paste.
Tecnica molitoria 60 (6), 638-647 (2009).

40. F. Tateo, M. Bononi
Contaminanti chimici degli alimenti.
In: Manuale della Ristorazione. A cura di S. Cappellano, 16, 177-196. Casa Editrice Ambrosiana, 2009
41. M. Bononi, F. Tateo *Identification of diisobutyl phthalate (DIBP) suspected as possible contaminant in recycled cellulose for take-away pizza boxes.*
Packag. Technol. Sci. 22, 53–58 (2009).
I.F. 0.923
42. M. Bononi, F. Tateo
Determination of furan by headspace solid-phase microextraction-gas chromatography-mass spectrometry in balsamic vinegars of Modena (Italy).
J. Food Comp. Anal. 22, 79–82 (2009).
I.F. 2.106
43. F. Tateo, G. Andreoli
Richiesta la modifica della classificazione degli sfarinati di grano duro.
Tecnica Molitoria 59 (11), 1396-1399 (2008).
44. M. Bononi, F. Tateo, G. Andreoli, M. Sturaro
Prima indagine comparativa fra alcuni pastificati al “farro 100%” presenti sul mercato nazionale.
Tecnica Molitoria 59 (10), 1161-1168 (2008).
45. F. Tateo, M. Bononi
Acrylamide in Tomato Products.
In: Tomatoes and Tomato Products. Nutritional, Medicinal and Therapeutic Properties. Edits., Victor R. Preedy and Ronald R. Watson, pp 259-265, Science Publishers, USA (2008).
46. M. Bononi, G. Andreoli, F. Tateo, I. Fiordaliso, M. Vitulli
Estrazione di aflatossine con una nuova metodica di purificazione atta alla determinazione per HPLC/FD in spezie.
Industrie Alimentari, 47, 730-736 (2008).
47. M. Bononi, G. Andreoli, F. Tateo, M. Sturaro.
Caratterizzazione elettroforetica di due popolazioni di farro medio atte a trafilazione e pastificazione.
Tecnica Molitoria 59 (7), 761-769 (2008).
48. M. Bononi, F. Tateo, M. Sturaro, G. Bramato.
Gel-electrophoretic characterization of emmer (Triticum dicoccum Schübler) selected from a local population grown in the Apulia region (Italy).
Tecnica Molitoria International 59 (9/A), 133-139 (2008)
49. M. Bononi, D. Tura, D. Bassi, F. Tateo.
Solid-phase microextraction in the analysis of the volatile fraction of extra-virgin olive oil from fourteen cultivars grown in the lake Garda region (Italy).
Ital. J. Food Sci. 20 (1), 119-126 (2008)
I.F. 0.518

50. M. Bononi, F. Tateo
Liquid chromatography/tandem mass spectrometry analysis of chloramphenicol in propolis extracts available on the Italian market.
J. Food Comp. Anal. 21(1), 84-89 (2008)
I.F. 2.106
51. M. Bononi, G. Andreoli, F. Tateo, M. Sturaro
Caratterizzazione di una popolazione di Triticum dicoccon Schrank (sel. Nutrinova) atta alla trafilazione.
Tecnica Molitoria 58(11), 1197-1203 (2007).
52. M. Bononi, F. Tateo
Identification of perflurooctanoic acid release from commercial coated cooking pans by liquid chromatography coupled to electrospray ionization tandem mass spectrometry.
Am. J. Agri. & Biol. Sci. 2 (3), 191-194 (2007)
53. F. Tateo, M. Bononi, G. Andreoli
Acrylamide Level in Cooked Rice, Tomato Sauces and some Fast Food on the Italian Market.
J. Food Comp. Anal. 20, 232-235 (2007).
I.F. 2.106
54. M. Landoni, F. Dalla Vecchia, G. Gavazzi, A. Giulini, N. La Rocca, N. Rascio, M. Colombo, M. Bononi, G. Consonni
The an 1-4736 mutation of anther ear1 in maize alters scotomorphogenesis and the light response.
Plant Sci. 172, 172-180 (2007).
I.F. 1.795
55. M. Bononi, F. Tateo
Stabilization of cranberry anthocyanins in nutraceutical capsules.
Int. J. Food Sci. Nutr. 58 (2), 142-149 (2007).
I.F. 0.878
56. L. Martinetti, E. Quattrini, M. Bononi, F. Tateo
Effect of the Mineral Fertilization on the Yeald and on the Oil Content of Two Cultivars of Rosemary.
Acta Horticulturae 723, 399-404 (2006).
57. F. Tateo, M. Bononi
Identification of organic contaminants in disposable aluminium foil containers.
Food Add. Contam., 23 (10), 1030-1037 (2006).
I.F. 1.780
58. M. Bononi, G. Andreoli, F. Tateo.
Identificazione di ITX in vini e succhi di frutta per GC/MS e LC/MS/MS.
Industrie delle Bevande 35 (202), 126-129, (2006).
59. M. Bononi, A. Giorgi, M. Cocucci, F. Tateo.
Evaluation of productivity and volatile compounds' quality of Artemisia absinthium L. planted in Valle Camonica (Italy).
J. Sci. Food Agric. 86, 2592-2596 (2006).
I.F. 1.026

60. M. Bononi, G. Andreoli, G. Granelli, T. Eccher, F. Tateo.
“Cyanidin volumetric index” and “chromaticity coordinates ratio” to characterize red raspberry (Rubus idaeus).
Int. J. Food Sci. Nutr. 57 (5/6), 369-375 (2006).
I.F. 0.774
61. F. Tateo, M. Bononi
Determination of Ethylene Chlorohydrin as marker of spices fumigation with Ethylene Oxide.
J. Food Comp. Anal. 19(1), 83-87 (2006)
I.F. 1.655
62. A. Giorgi, M. Bononi, F. Tateo, M. Cocucci.
Yarrow (Achillea millefolium L.) Growth at Different in Central Italian Alps: Biomass Yield, Oil Content and Quality.
J. Herbs, Spices & Medicinal Plant. 11 (3), 47-58 (2005).
63. M. Bononi, F. Tateo, V. Liuzzi
Application of Stir Bar Sorptive Extraction (SBSE) to Evaluate the Volatile Compounds Profile of Primitivo Wine.
J. Food Technol., 3 (3), 319-325 (2005).
64. M. Bononi, F. Tateo, G. Andreoli, A. Varani
Determinazione dell'acrilammide in matrici alimentari contenenti suoi precursori.
Industrie Alimentari, 44, 33-37 (2005).
65. M. Bononi, G. Andreoli, E. Imparato, C. Brivio, F. Tateo
Contenuto di Ocratossina A in vino e birra: “Indice di qualità” correlato alla sicurezza.
Industrie delle Bevande, 33, 509-515 (2004).
66. M. Bononi, F. Tateo
HPLC/APCI-MS determination of Sudan I in tomato sauces containing hot chili.
Italian Food & Beverage Technology, 37, 5-9 (2004).
67. F. Tateo, M. Bononi
Fast Determination of Sudan I by HPLC/APCI-MS in Hot Chilli, Spices and Oven-Baked Foods.
J. Agric. Food Chem., 52 (4), 655-658 (2004).
I.F. 2.327
68. F. Tateo, M. Bononi
Dati comparativi di due procedure di estrazione dell'Ocratossina A nell'analisi dei vini.
Industrie delle Bevande, 32, 560-563 (2003).
69. F. Tateo, M. Bononi
Preliminary Study on Acrylamide in Baby Foods on the Italian Market
Ital. J. Food Sci. 15 (4), 593-599 (2003).
I.F. 0.544
70. M. Bononi, F. Tateo
Contenuto di Ocratossina A in vini presenti sul mercato nazionale.
Industrie delle Bevande, 32, 463-466 (2003).

71. F. Tateo, M. Bononi
Survey on Ochratoxin A in wine. More data concerning bottled red wines.
Bulletin de l'OIV, (Sept.-Oct.), 766-778 (2003).
72. L. Martinetti, M. Bononi, F. Tateo
Il rosmarino di Montevicchia: caratterizzazione, concimazione, produzione e composizione dell'olio essenziale.
Italus Hortus, 10 (3), 143-146 (2003).
73. F. Tateo, M. Bononi
Determination of gamma-butyrolactone (GBL) in foods by SBSE – TD/GC/MS.
J. Food Comp. Anal. 16 (6), 721-727 (2003).
I.F. 0.504
74. F. Tateo, M. Bononi
Verifiche di ripetibilità nell'analisi GC dei trigliceridi.
Industrie Alimentari, 42, 500-503 (2003).
75. F. Tateo, M. Bononi
A GC/MS method for the routine determination of acrylamide in food.
Ital. J. Food Sci., 15(1), 149-151 (2003).
I.F. 0.544
76. M. Bononi, E. De Dominicis, A. Fossati, F. Tateo
Identification of sulphathiazole by HPLC/APCI-MS in edible trout tissue.
Ital. J. Food Sci., **14**(3), 295-300 (2002).
I.F. 0.639
77. M. Bononi, A. Fossati, E. Lubian, F. Tateo, S. Fasan
GC/MS-MID determination of safrole in soft drinks.
Mitt. Lebensm. Hyg., 93, 194-198 (2002).
78. M. Bononi, C. Di Cesare, F. Tateo
Incremento della sensibilità del metodo "GenElute Plant Genomic DNA Miniprep" nel rilevamento di OGM.
Tecnica Molitoria, 53(6), 575-580 (2002).
79. M. Bononi, F. Tateo, F. Cattapan
Innovazioni in PCR per l'identificazione di OGM in lecitina di soia.
Industrie Alimentari, 41, 535-539 (2002).
80. M. Bononi, F. Tateo, F. Cattapan
Estrazione del DNA per ricerca OGM in barrette energetiche.
Industrie Alimentari, 41, 665-668 (2002).
81. M. Bononi, A. Fossati, F. Tateo, S. Fasan
Evaluation of the colorimetric tetrazolium assay for the cytotoxicity testing a commercial vanilla flavouring.
Mitt. Lebensm. und Hyg., 93, 154-161 (2002).

82. M. Bononi, I. Commissati, E. Lubian, A. Fossati, F. Tateo
A simplified method for the HPLC resolution of α -carotene and β -carotene (trans and cis) isomers.
Anal. Bioanal. Chem., 372, 401-403 (2002).
83. F. Tateo, M. Bononi
Gelatina ingrediente multiuso.
Pasticceria internazionale, 145, 195-197 (2001).
84. M. Bononi, C. Favale, E. Lubian, F. Tateo
A new method for the identification of cyclic diglycerols in wine.
J. Int. Sci. Vigne Vin, 35(4), 225-229 (2001).
85. F. Tateo, M. Bononi
Survey on Ochratoxin A in wines. First data concerning a sampling of bottled red wines.
Bulletin de l'OIV, 74(Nov-Dec.), 773-780 (2001).
86. M. Bononi, A. Fossati, E. Lubian, F. Tateo
Caratterizzazione di trigliceridi di sintesi con funzione di solvente/supporto in aroma burro.
Rivista Italiana delle Sostanze Grasse LXXVIII, 403-409(2001).
87. M. Bononi, S. Fasan, E. Lubian, L. Puleo, F. Tateo
Criterion for PCA characterisation for "limoncello" liqueurs.
Industrie delle Bevande, 30, 371-374 (2001).
88. L. Cornara, M. Bononi, F. Tateo, G. Serrato-Valenti, M.G. Mariotti
Trichomes on vegetative and reproductive organs of Stevia rebaudiana (Asteraceae). Structure and secretory products.
Plant Biosystem, 135(1), 25-37 (2001).
89. F. Tateo, M. Bononi, E. Lubian
Survey on Ochratoxin A in wines. Data concerning the market of table wines in brik.
Bulletin de l'OIV, 73 (Nov-Dec.), 772-783 (2000).
90. F. Tateo, M. Bononi, E. Lubian
Enantiomeric Distribution And Sensory Evaluation Of Linalool And Linalyl Acetate In Flavourings.
Ital. J. Food Sci., 3, 371-375 (2000).
91. F. Tateo, M. Bononi, E. Lubian
On the enantiomeric distribution of R (-) and S (+) linalool in "muscat wine".
Rivista Italiana di Viticoltura ed Enologia, 1, 21-26 (2000).
92. F. Tateo, M. Bononi, S. Martello, I. Commissati
Identificazione di safrolo, metil-eugenolo, miristicina, elemicina per GC/MS e GC/HRMS in bevande "cola".
Industrie delle Bevande, 29(2), 14-20 (2000).

93. F. Tateo, M. Bononi, M.L. Escobar Sanchez, A. Fuso-Nerini
Sviluppo di "blend" edulcoranti e delle relative tecniche analitiche di controllo in previsione della liberalizzazione di impiego dello stevioside da Stevia rebaudiana(Bertoni) Bertoni.
Informatore Botanico Italiano (Atti del Convegno "Botanica Farmaceutica ed Etnobotanica: passato e futuro a confronto", Società Botanica Italiana – DIPTERIS - Università degli Studi di Genova 9-11 Aprile 1999), 31(1-3), 141-144 (1999).
94. M. Mariotti, F. Tateo, M. Bononi, L. Cornara, G. Serrato-Valenti
Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni (Asteraceae): morphological and phytochemical variations.
In: *Il cibo e il corpo – Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo.* (Atti del Convegno "Antropologia Alimentare e Salute" – 2^a Conferenza Internazionale di Antropologia e Storia della Salute e delle Malattie, 2-5.04.1998 Genova) Ed., A. Guerci, pp 172-180, Erga Edizioni (1999).
95. F. Tateo, M. Bononi, A. Fuso-Nerini, E. Lubian, S. Martello, I. Commissati
Ricerca e determinazione dell'ocratossina A nei vini.
Industrie delle Bevande, 164, 592-596 (1999).
96. F. Tateo, M.L. Escobar Sanchez, M. Bononi, E. Lubian
Stevioside content of Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni grown in East Paraguay.
Ital. J. Food Sci., 11(3), 265-269 (1999).
97. F. Tateo, M. Bononi, E. Lubian, S. Martello, S. Fasan
Prodotti a base di carne aromatizzati con macis e noce moscata determinazione analitica di safrolo e safrolo-simili.
Industrie Alimentari, 38(9), 941-945 (1999).
98. F. Tateo, M. Bononi, E. De Dominicis, V. Fumagalli
Update on Enantiomeric Composition of (1R)-(+) and (1S)-(-) Camphor in Essential Oils by Enantioselective Gas Chromatography.
Anal. Commun., 36(4), 147-148 (1999).
99. M. Bononi, F. Tateo, M.G. Pastore, E. Lubian, S. Martello, Y. Beccaro
Production of fruit-like flavourings substances from Pichia membranaefaciens.
Ital. J. Food Sci., 11(1), 19-33 (1999).
100. F. Tateo, M. Bononi, E. Lubian, S. Martello
Il ruolo delle moderne tecniche di chimica analitica strumentale per una migliore qualità di produzione nel settore agroalimentare.
Rassegna Chimica, anno L(4), 412-421 (1998).
101. F. Tateo, M. Miraglia, M. Bononi
First results on the applicability of MS/DI (Direct Inlet System) for the confirmatory analysis of aflatoxins. In: *Mycotoxins and Phycotoxins – Developments in Chemistry, Toxicology and Food Safety.*
Edits., M. Miraglia, H. van Egmond, C. Brera, J. Gilbert, pp 87-98, Alaken Inc., Ft. Collins (1998).

102. F. Tateo, M. Bononi, E. Lubian, S. Martello
Identification of 1,3-dioxolanes in coffee-like flavourings.
J. High Resol. Chromatogr., 21(12), 658-660 (1998).
103. F. Tateo, M. Bononi, E. Lubian, S. Martello
Identification of 1,3-dioxolanes in coffee-like flavourings.
In: Proceedings of the 18th International Symposium on Capillary Chromatography.
Edits., P. Sandra and A.J. Rackstraw, I.O.P.M.S., Kortrijk (1998). CD-Rom
104. F. Tateo, E. Lubian, V. Tateo
Determinazione del TOC in acque minerali naturali.
Industrie delle Bevande, 27(10), 482-486 (1998).
105. M.G. De Padova, M. Bononi, S. Martello, E. Lubian, F. Tateo
Le erbe officinali ed aromatiche - Aspetti condizionanti dello sviluppo produttivo.
Tecnologie Alimentari, 9(3), 54-59 (1998).
106. F. Tateo, M. Mariotti, M. Bononi
Essential oil composition and enantiomeric distribution of some monoterpenoid components of Coridothymus capitatus (L.) Rchb. Fil. Grown in island of Kos (Greece).
J. Essent. Oil Res., 10(3), 241-244 (1998).
107. F. Tateo, S. Martello, E. Lubian, M. Bononi
The restricted compound hypericin and hypericin-like substances: analytical problems.
In: *Food Flavors: Formation, Analysis and Packaging Influences.*
Edits., E.T. Contis, C.-T.Ho, C.J. Mussinan, T.H. Parliment, F. Shahidi and A.M. Spanier, pp 143-157, Elsevier Science B.V., Amsterdam (1998).
108. M. Bononi, E. Lubian, S. Martello, F. Tateo
New beverages: the flavoured coffee.
In: *Food Flavors: Formation, Analysis and Packaging Influences.* Edits., E.T. Contis, C.-T.Ho, C.J. Mussinan, T.H. Parliment, F. Shahidi and A.M. Spanier., pp 43-53, Elsevier Science B.V., Amsterdam (1998).
109. F. Tateo, M. Mariotti, M. Bononi, E. Lubian, S. Martello, L. Cornara
Stevioside Content and Morphological Variability in a Population of Stevia rebaudiana (Bertoni) from Paraguay.
Italian Journal of Food Science, 10(3), 261-267 (1998).
110. E. Desimoni, F. Tateo
Valutazione dell'incertezza come parametro di qualità del dato analitico - Commenti sul metodo di riferimento UE per la rilevazione dei grassi estranei nel grasso del latte.
Industrie Alimentari, 36(12), 1503-1506 (1997).
111. V. Thedy, M. Bononi, F. Tateo
Identificazione di un composto carbonilico in birre "invecchiate" che presentano "staling flavour" (ricerca del damascenone).
Birra e Malto, 42(12), 9-21 (1997).

112. M. Bononi, V. Fumagalli, M. Cocucci, F. Tateo
Problematiche analitiche nell'identificazione di composti caratteristici di Boletus edulis.
Industrie Alimentari, 36(7-8), 849-856 (1997).
113. F. Tateo, L. Ybarra, M. Bononi
Esperienze sull'impiego dei lattati di calcio e di magnesio per l'arricchimento del latte.
Industrie Alimentari, 36(5), 614-617 (1997).
114. F. Tateo, M. Bononi, M. Mariotti
Teucrium chamaedris: Note sulle problematiche di impiego nelle bevande.
Industrie delle Bevande, 26(4), 137-143 (1997).
115. F. Tateo, L.M. Di Cesare, M. Bononi and coll.
The use of Chiral Analysis for the Characterization of Certain Aromatic and Medicinal Plants.
In: Flavour Science - Recent Developments. Edits., A.J. Taylor and D.S. Mottram, pp 158-162, The Royal Society of Chemistry, Cambridge (1997).
116. F. Tateo, M. Bononi
The Characterization of Muscat Wines by Means of GC Chiral Analysis.
American Laboratory - News Edition, April, 22D-22E (1997).
117. F. Tateo, E. Desimoni, M. Bononi
Enantiomeric Analysis of linalool for the study of the "Muscat Wine Flavourings" composition.
In: *Wine: Nutritional & Therapeutic Benefits.* Edit., T.R. Watkins, pp 94-112, American Chemical Society, Washington DC (1997).
118. F. Tateo, M. Mariotti, M. Bononi
Essential oil composition and enantiomeric distribution of some monoterpenoid componente of Coridothymus capitatus (L.) Rchb. grown in island of Kos (Greece).
Riv. Sc. Alim., 2, 103-107 (1996).
119. F. Tateo, M. Bononi, F. Trambaiolo, S. Cunial
The characterization of Muscat wine by means of GC chiral analysis.
In: *Proc. 18th International Symposium on Capillary Chromatography.*
Edits., P. Sandra, G. Devos, pp 1122-1130, Hüthig Publishing (1996).
120. G. Caserio, S. Giovanditto, F. Tateo
Utilization of Liquid Smoke in Colture Media to Improve Recovery of Listeria Monocytogenes from Foods.
Industrie Alimentari, 34(4) 374-376 (1995).
121. E. Bousquet, S. Tirendi, O. Prezzavento, F. Tateo
2,5-Dihydroxybenzohydrazide as Electroactive Labeling Reagent for Aliphatic Aldehydes by High Performance Liquid Chromatography with Electrochemical and Ultraviolet Detection.
J. Liquid Chromatogr., 18(10), 1933-1945 (1995).

122. F. Tateo, G. Russo, L. Panza, M. Bononi, G. Cantele
A New Glycoside as a Substitute of Acetaldehyde in Flavourings.
Riv. Sci. Alim., 4, 509-512 (1995).
123. F. Tateo, G. Caserio, A. Orlandi, S. Giovanditto
Gas chromatographic/mass spectrometry analytical characterization of smoke-liquid flavouring to evaluate the opportunity of their use as antibacterial agents.
In: Food Flavours: generation, Analysis and Process Influence. Edits.,
G. Charalambous, pp 971-979, Elsevier Science Publisher B. V., Amsterdam (1994).
124. F. Tateo, G. Cantele, B. Damia, G. Russo, L. Panza, E. Bousquet
Analytical research to identify illegal modifications of D/H values in sugar mixtures.
In: Food Flavours: generation, Analysis and Process Influence. Edits.,
G. Charalambous, pp 1637-1644, Elsevier Science Publisher B. V., Amsterdam (1994).
125. F. Tateo, C. Crivelli
Riduzione di pesticidi organofosforati per trasformazione di oli essenziali agrumari in deterpenati a freddo.
Industrie Alimentari, 33(2), 141-146 (1994).
126. F. Tateo, A. Ferrillo, A. Orlandi
Correlation between aromatic qualities and GC-MS composition of ready-made tomato sauces.
In: Trends in Flavour Research. Edits., H. Maarse and D. G. van der Heij,
pp 107-112, Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam, The Netherlands (1994).
127. F. Tateo, A. Ferrillo, A. Orlandi
Analysis of natural flavourings: problems and actual methods.
In: Spices, Herbs and Edible Fungi.
Edits., G. Charalambous, pp 97-129, Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam
(1994).
128. F. Tateo, S. Cucurachi, A. Ferrillo
Identificazione per GC/MS di 2,4 dimetilfurano negli oli extra-vergini di oliva.
Industrie Alimentari, 33(1), 15-19 (1994).
129. L. Bianchi, F. Tateo, R. Pizzala, L.A. Stivala, M.G. Verri, R. Melli,
L. Santamaria
Carotenoids reduce the chromosomal damage induced by Bleomycin in human cultured lymphocytes.
Anticancer Research, 13, 1007-1010 (1993).
130. F. Tateo, P. Caimi
Debittering of citrus juices: pilot experience carried out using adsorbent resins.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 84,498-508 (1993).
131. F. Tateo, G. Salvatore, M. Nicoletti
Problematiche sugli aspetti qualitativi, sanitari e di mercato di oli essenziali.
Industrie Alimentari, 32(4), 373-377 (1993).

132. F. Tateo, A. Cucurachi, S. Cucurachi
Quality and shelf-life problems of the olive oil.
In: Shelf Life Studies of Foods and Beverages. Edits., G. Charalambous, pp 451-467,
Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam (1993).
133. F. Tateo, A. Ferrillo, G. Salvatore
*Problematiques GC/MS de l'évaluation qualitative des huiles essentielles aux fins de
l'identification des sophistications spécifiques dans certains produits du marché.*
Riv. Ital. EPPOS, Febbraio, 223-243 (1993).
134. F. Tateo, N. Brunelli, S. Cucurachi, A. Ferrillo
*New trends in the study of the merits and shortcomings of olive oil in organoleptic terms,
in correlation with the GC/MS analysis of the aromas.*
In: Food Flavors, Ingredients and Composition. Edits., G. Charalambous, pp 301-311,
Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam (1993).
135. F. Tateo, G. Russo, L. Panza
*NMR differentiation between natural and synthetic flavouring substances: method
applied to the ethylbutyrate molecule.*
In: Food Flavors, Ingredients and Composition. Edits., G. Charalambous, pp 803-810,
Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam (1992).
136. F. Tateo, G. Russo, L. Panza, G. Brusotti
*Structural Modifications of Some Molecules for the Production of Innovative Tones
Useful in the Formulation of Rose Fragrances.*
Rivista Ital. EPPOS, febbraio, 104-118 (1992).
137. F. Tateo, G. Salvatore, M. Nicoletti
*Problematiches sugli aspetti qualitativi, sanitari e di mercato di olii essenziali. Nota I:
diisopropilcresoli in campioni commerciali di timo sofisticati.*
Industrie Alimentari, 31(1), 28-35 (1992).
138. F. Tateo, G. Salvatore
*Olii essenziali e corrispondenti ricostituiti: correlazioni, realtà strutturali ed
applicative.*
Industrie delle Bevande, 21(2), 5-13 (1992).
139. F. Tateo, G. Russo, L. Panza
*New ketals and glycosides for the formulation of flavours and fragrances: state of
advancement of some ongoing research.*
In: Proc. 12th International Congress of Flavours, Fragrances and Essential Oils. Edits.,
H. Woidich and G. Buchbauer, pp 338-344, Fachzeitschriftenverlags-Ges.m.b.H., Wien
(1992).
140. F. Tateo, G. Brusotti, M. Fugazza, E. Verderio
A Physical Process for Eliminating Thujone in Aromatic Plant Extracts.
In: Strategies for Food Quality Control and Analytical Methods in Europe.
Edits., W. Baltes, T. Eklund, R. Fenwick, W. Pfannhauser, A. Ruiter and H.P. Thier, vol. 1, pp
233-237, Lebensmittelchemische Gesellschaft, Frankfurt a. M. (1991).

141. A. Tateo, P. Barbini, G. Resta, F. Tateo
Modifica e controllo della struttura reologica di prodotti da forno per fuori-pasto dolci a ridotto potere cariogeno.
Industrie Alimentari, 30(12), 1079-1089 (1991).
142. F. Tateo, G.J. Martin
Applicazione dell’NMR-MS per il riconoscimento dell’origine degli zuccheri nei succhi di frutta e derivati. Prima analisi sul mercato italiano.
Industrie delle Bevande, 20(12), 465-468 (1991).
143. F. Tateo, G. Brusotti
Aspetti pratici di utilizzo di estratti di Artemisia absinthium con ridotto contenuto in tujone.
Industrie delle Bevande, 20(12), 504-509 (1991).
144. F. Tateo, M. Fugazza, R. De Risi
Valutazioni di ordine produttivo ed analitico per una esperienza di produzione di “Ocimum basilicum” in coltura aero-idroponica.
Industrie Alimentari, 30(11), 982-988 (1991).
145. F. Tateo, G. Riva
Influence of the drying Process on the Quality of Essential Oils in Artemisia absinthium.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., 82, 607-614 (1991).
146. A. Tateo, C. Brusotti, F. Tateo
Gli edulcoranti nelle paste dentifricie.
Rivista It. di Odontoiatria Infantile, 3, 53-60 (1991).
147. F. Tateo
Preliminary Experiments on the Use of Thin Film Evaporator Combined with Adsorption Technology to Isolate Flavouing Fractions from Strawberry.
In: Flavour Science and Technoloy. Edits., Y. Bessiere and A.F. Thomas, pp 229-232, John Wiley & Sons Ltd., Chichester (1990).
148. M. Debiaggi, F. Tateo, L. Pagani, M. Luini, E. Romero
Effects of Propolis Flavonoids on Virus Infectivity and Replication.
Microbiologica, 13, 207-213 (1990).
149. F. Tateo, L. Bianchi, L. Santamaria, L. Stivala, F. Bertè, A. Bianchi
Studi preliminari sulla tossicità di campioni di aromatizzanti del tipo “etere di rum”.
Industrie Alimentari, 29(7-8), 680-682 (1990).
150. F. Tateo, M. Fugazza, S. Faustle, A. Bianchi, S. Tateo, F. Bertè, L. Bianchi
Problemi tecnologici e tossicologici connessi alla formulazione di alimenti ipocalorici. Nota II: sull’attività mutagena e modificatrice della fertilità di estratti e costituenti della Stevia rebaudiana Bertoní.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell’Alimentazione, 19(1-2), 13-22 (1990).
151. F. Tateo
Production of Concentrated Orange Oils Using a Thin Film Evaporator.
J. Essent. Oil Res., 2(1), 7-13 (1990).

152. A. Polesello, F. Tateo, L.F. Di Cesare, E. Verderio
Recovery of Flavouring Fractions in Powdered Red Pepper Production.
In: Flavors and Off-Flavors. Edit., G. Charalambous, pp 225-232, Elsevier Science Publishers B. V., Amsterdam (1989).
153. F. Tateo, S. Faustle, M. Fugazza, E. Verderio
Recent Developments in Research on the Compatibility between some Flavoring Components and Food Substrates, Additives and Sweeteners.
In: Flavors and Off-Flavors. Edit., G. Charalambous, pp 739-754, Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam (1989).
154. M. Debiaggi, F. Tateo, P.M. Cereda, L. Pagani, P. Landini, E. Romero
Effect of a Rosmarinus officinalis L. Fraction on Uninfected and Herpes simplex Viruses Infected Cells.
Ann. Microbiol., 39, 181-193 (1989).
155. F. Tateo, F. Chizzini
The Composition and Quality of Supercritical CO₂ Extracted Cinnamon.
J. Essent. Oil Res., 1, 165-168 (1989).
156. A. Bianchi, F. Tateo, F. Bertè, L. Santamaria
Indicative Data on the Presence of Phytochemical Molecules in Foods.
Medecine Biologie Environment, 17, 373-377 (1989).
157. F. Tateo, A. Bianchi, R. Pizzala, F. Bertè, L. Santamaria
Phytoregulators: Legislative, Chemical and Toxicological Problems.
Medecine Biologie Environment, 17, 709-719 (1989).
158. F. Tateo, L. Santamaria, L. Bianchi, A. Bianchi
Basil Oil and Tarragon Oil: Composition and Genotoxicity Evaluation.
J. Essent. Oil Res., 1, 111-118 (1989).
159. F. Tateo
The Composition of Various Oils of Ocimum basilicum L.
J. Essent. Oil Res., 1, 137-138 (1989).
160. F. Tateo, E. Verderio
The Chemical Composition of a Supercritical CO₂ Extract of Ocimum basilicum L.
J. Essent. Oil Res., 2, 97 (1989).
161. F. Tateo, F. Bertè, A. Bianchi, L. Bianchi L.
Problemi tecnologici e tossicologici connessi alla formulazione di alimenti ipocalorici. Nota I. Dati complementari in merito alla sicurezza d'uso dell'aspartame.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 18(1), 17-22 (1989).
162. E. Romero, F. Tateo, M. Debiaggi
Antiviral Activity of a "Rosmarinus officinalis L. Extract".
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., 80, 113-119 (1989).

163. F. Tateo, E. Verderio, E. Ciserchia, L. Triangeli
Criteri di base per l'impiego di diluenti nella produzione di aromatizzanti.
Industrie Alimentari, 27(1), 19-27 (1988).
164. F. Tateo, M. Fellin, L. Santamaria, A. Bianchi, L. Bianchi
Rosmarinus officinalis L. Extract Production Antioxidant and Antimutagenic Activity.
Perfumer & Flavorist, 13, 48-54 (1988).
165. F. Tateo, M. Fellin, E. Verderio
Production of Rosemary Oleoresin Using Supercritical Carbon Dioxide.
Perfumer & Flavorist, 13, 27-34 (1988).
166. A. Bianchi, F. Tateo, C. Nava, L. Santamaria, F. Bertè, G. Santagati
Presence of Organophosphate and Organochlorine Pesticides in the Milk of Women.
Medecine Biologie Environment, 16, 931-942 (1988).
167. A. Bianchi, F. Tateo, L. Santamaria
Plasma β -carotene Levels in 271 Italians”
Medecine Biologie Environnement, 16, 921-928 (1988).
168. F. Tateo, L. Triangeli, E. Panna
Metodo HPLC per la ricerca e determinazione del metil-etil-fenilglicidato aromatizzante artificiale.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 17(3), 179-184 (1988).
169. F. Tateo, Triangeli L., E. Panna, F. Bertè, E. Verderio
Stability and Reactivity of Aspartame in Cola-type Drinks.
In: Frontiers of Flavor. Edit., G. Charalambous, pp 217-231, Elsevier Science Publisher B.V., Amsterdam (1988).
170. F. Tateo, L. Triangeli, E. Panna
Metodo HPLC per la ricerca e determinazione del betanaftilmetil-chetone, aromatizzante artificiale nei prodotti dolciari.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 16(6), 437-442 (1987).
171. F. Tateo, E. Ciserchia, L. Triangeli
Produzione pilota di aromi di Maillard, con tecnologia “soft” in reattori computerizzati.
In: Aromi e Aromatizzazione. Argomenti di Tecnologia - Chimica Analitica - Tossicologia. Edit., F. Tateo, pp 44-62, Società Editoriale Farmaceutica, Milano (1987).
172. F. Tateo, E. Verderio, E. Ciserchia, L. Triangeli
Criteri di base per l'impiego di diluenti nella produzione di aromatizzanti.
In: Aromi e Aromatizzazione. Argomenti di Tecnologia - Chimica Analitica -Tossicologia. Ed., F.Tateo, pp 14-35, Società Editoriale Farmaceutica, Milano (1987).
173. F. Tateo, M. Fellin
Produzione H.P.E, di oleoresina da Rosmarinus officinalis L.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., 78, 325-335 (1987).

174. F. Tateo, M. Fellin
Utility and Limits of H.P.E. Technology for the Production of Officinal Herbs Derivatives for Industrial Use.
In: Flavour Science and Technology. Edits., M. Martens, G.A. Dalen and H. Russwurm jr., pp 175-180, John Wiley & Sons Ltd., Chichester (1987).
175. F. Tateo, L. Triangeli
Sulla corretta classificazione e denominazione di alcuni fungicidi.
Industrie Alimentari, 26(10), 892-898 (1987).
176. F. Tateo, M. Fellin
Tecnologia H.P.E.: valutazioni delle prospettive di adozione nel settore degli estratti aromatizzanti.
In: Nuove Frontiere della Tecnologia Alimentare: le Mild Technologies. Edits., M.A. Spadoni, C. Peri and M.I. Contino, Monografia n. 16, pp 293-315, C.N.R., Roma (1987).
177. F. Tateo
HPLC - Methods for Quality and Process Control in the Coffee Industry.
In: *Rapid Analysis in Food Processing and Food Control.* Edits., W. Baltes, P. Baardseth, R. Norang and K. Soyland, pp 318-322, Norwegian Food Research Institute, Loen (1987).
178. F. Tateo
Gli additivi alimentari
L'Italia Agricola, 124(1), 194-198 (1987)
179. L. Santamaria, F. Tateo, A. Bianchi, L. Bianchi
Rosmarinus officinalis extract inhibits as antioxidant mutagenesis by 8-methoxypsoralen (8-MOP) and benzo(a)pyrene (BP) in Salmonella typhimurium
Medecine Biologie Environment, 15(1), 97-101 (1987).
180. F. Bertè, A. Bianchi, C. Gregotti, L. Bianchi, F. Tateo
In Vivo and in Vitro Toxicity of Carbitol.
Boll. Chim. Farm., 125(11), 459-461 (1986).
181. F. Tateo, L. Triangeli, E. Ciserchia, R. Nicoletti, F. Bertè
Reattività dell'aspartame verso composti carbonilici contenuti negli aromatizzanti. Nota II.
Boll. Chim. Farm., 125(11), 462-467 (1986).
182. F. Tateo
Il metilvinilchetone nei fermentati alcolici. Nota II.
Vini d'Italia, 38(5), 29-32 (1986).
183. F. Tateo, L. Triangeli
Aromi nei formaggi.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 15(5), 377-382 (1986).

184. F. Tateo, L. Triangeli, G. Audisio
Problematiche della ricerca e determinazione dell'etere monoetilico del glicole dietilenico negli aromatizzanti.
Boll. Chim. Farm., 125(6), 197-211 (1986).
185. F. Tateo, P. Cunial
Valutazione del significato dei gascromatogrammi HS per la caratterizzazione delle solubili aromatizzanti da olio essenziale di limone.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., 77, 316-326 (1986).
186. F. Tateo, F. Bertè, A. Bianchi, C. Gregotti, P. Richelmi
Sulla reattività dell'aspartame con aldeidi contenute negli aromatizzanti- aspetti tecnologici e tossicologici. Nota I.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 15(1-2), 23-34 (1986).
187. F. Tateo
Il metiletitchetone:- prodotto secondario.
Vini d'Italia, 27(6), 43-50 (1985).
188. F. Tateo, E. Sivieri
Sulla precipitazione di sali insolubili di calcio nelle acquaviti di vino e di cereali condizionate per il consumo.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 14(2), 109-116 (1985).
189. F. Tateo
Tecnologie per l'incremento dell'utilizzazione dei trasformati di frutta.
Industrie Alimentari, 24(6), 529-532 (1985).
190. F. Tateo, F. Chizzini, P. Cunial, O. Meneghetti
Determinazione HPL C di geraniale e nerale (cital) negli oli essenziali di limone.
Industrie delle Bevande, 14(2), 146-151 (1985).
191. F. Tateo
L'estrazione con gas liquidi e supercritici nelle tecnologie alimentari.- aspetti qualitativi, tecnologici ed economici.
Industrie Alimentari, 24(4), 354-360 (1985).
192. F. Tateo, F. Chizzini, P. Cunial
First Results on the Use of Luminometry in the Consideration of Stability of Flavourings during Storage.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., 76, 563-569 (1985).
193. F. Tateo, M.G. Bianco
Esperienze di impiego della L-cisteina nella concentrazione di succhi di limone e nella produzione di preparazioni derivate: studio dell'effetto anti-imbrunimento.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 13(6), 471-478 (1984).

194. F. Tateo, S. Sarti
Su alcune correlazioni fra qualità organolettica ed impurezze caratteristiche dei distillati di vino.
Incontri di Studio a Tabiano, 2(4), 321-329 (1984).
195. F. Tateo, A. Garlaschi, R. Ripamonti, B. Colombo, G. Giazzi
Valutazione dei parametri di efficienza nelle operazioni di estrazione a mezzo di GC capillare e A NA.
Incontri di Studio a Tabiano, 2(4), 277-299 (1984).
196. F. Tateo
L' estrazione con gas liquidi e supercritici nelle tecnologie alimentari: aspetti qualitativi, tecnologici ed economici.
Incontri di Studio a Tabiano, 2(4), 104-118 (1984).
197. F. Tateo, S. Sarti
Contributo allo studio statistico della composizione in impurezze dei distillati di vino prodotti in alcune regioni italiane dal 1980 al 1983.
In: Il controllo degli Alcoli: aspetti analitici, legislativi e fiscali. Edit., A.N.CHI.D., pp 207-214, Dott. M. Ragno Editore, Roma (1984).
198. F. Tateo
Composti aromatici primari e di derivazione.
Industrie delle Bevande, 69, 27-31 (1984).
199. F. Tateo, A. Griffini
Identificazione di quassinoidi diversi negli estratti di "Quassia amara L".
Industrie delle Bevande, 70, 115-122 (1984).
200. F. Tateo, G. Guenzi
An introductory study of spontaneous or induced changes occurring in soft beverage flavourings through technological treatments or during storage. Note I.
In: Proc. Euro Food Chem II. Edits., W. Baltes, P.B. Czedik and R. Monacelli, pp101-121, Soc. Ed. Alimenti, Alimentazione e Nutrizione, Roma (1983).
201. L. Lamesta, S. Cavalli, F. Tateo
Impiego dell' HPLC per la determinazione di vari metaboliti nelle urine: acido ippurico e meilippurico, acido mandelico, acido salicilurico.
Notiziario S.I.Bio.C., 8, 701-706 (1983).
202. F. Tateo, D.P. Rounbehler
Use of Thermal Energy Analyzer in the Analisis of Nitrosamines - Volatile Nitrosamines in Samples of Italian Beers.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., 74,110-120 (1983).
203. F. Tateo, S. Sarti
Produzione di solubili deterpenate aromatizzanti da olio essenziale di arancia e valutazione del grado di deterpenazione.
Industrie delle Bevande, 66, 262-265 (1983).

204. F. Tateo
Food Technology Trends in Food Production, Preservation and Flavouring Processes.
Swiss Food, 6, 22-23 (1983).
205. F. Tateo
Note sulla caratterizzazione di un sanitizzante a cloro attivo del commercio: il Deltaclor.
L'Enotecnico, 19(5), 349-350 (1983).
206. F. Tateo
Use of Enzymes in the Production of Vegetable Food-Flavouring Extracts.
In: Progress in food engineering. Edits., C. Cantarelli, C. Peri, pp 157-174, Forster Publishing Ltd., Küsnacht (1983).
207. F. Tateo, V. Picci
Prime indagini sulla caratterizzazione GLC-MS dell'olio essenziale di mirto di Sardegna (Myrtus communis L.).
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 11(1), 53-58 (1982).
208. F. Tateo, S. Cavalli, M.A. Pozzoli
Produzione di estratti di Rheum Palmatum con il metodo enzimatico.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 11(3), 183-188 (1982).
209. F. Tateo, M.L. Faleschini, M. Fossati
Prime esperienze sull'impiego della cromatografia ionica nella determinazione di nitrati, nitriti, cloruri e fosfati nelle carni preparate.
Industria Conserve, 57, 30-33 (1982).
210. F. Tateo
Il problema degli aromi nel miele.
Industrie Alimentari, 2, 97-100 (1982).
211. F. Tateo, N. Gatti
Impiego della spettrometria di massa per il controllo di qualità delle essenze deterpenate solubili di limone prodotte con resine adsorbenti stiroliche.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 10(5), 295-302 (1981).
212. F. Tateo
Use of Synthetic Polymeric Adsorbents for Processing and Recovering Essential Citrus-Fruit Oils.
In: Flavour'81. Edits., P. Schreier, pp 671-682, Walter de Gruyter, Berlin (1981).
213. F. Tateo
Impiego di formulati di ammonio in sinergismo con tensioattivi poliossietilenici nella igienizzazione degli impianti per l'industria enologica.
Industrie delle Bevande, 4, 277-278 (1981).

214. F. Tateo, E. Sivieri
Monitoring of Metal and Resin-Coated Surface Degradation as a Contribution to Optimizing Methods Used for Cleaning and Sanitizing Food-Processing Plants.
In: *Fundamentals and Applications of Surface Phenomena Associated with Fouling and Cleaning in Food Processing.* Edits., B. Hallström, D.B. Lund, Ch. Trägårdh, pp 388-401, Division of Food Engineering - Lund University, Tylösand, Sweden (1981).
215. F. Tateo, V. Redaelli
I quassinoidi negli estratti amaricanti da Simaroubaceae. Determinazione quantitativa per HPLC.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 9(6), 427-430 (1980).
216. F. Tateo, E. Sivieri
Monitoraggio dei processi corrosivi nelle operazioni di sanificazione degli impianti per l'industria alimentare.
Industria Conserve, 55, 273-278 (1980).
217. F. Tateo, M.A. Lionetto
Complementi analitici per lo studio della selettività nella produzione di estratti vegetali aromatizzanti ad impiego alimentare.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 9(3), 205-210 (1980).
218. F. Tateo
La sanificazione degli impianti di produzione nell'industria delle bevande analcoliche. Esperienze di impiego delle alchilpoliammine e degli alchilpoliamminoacetati come sanitizzanti.
Industrie delle Bevande, 46, 113-118 (1980).
219. F. Tateo, G. Nulli
Effetti di trattamenti termici su alcuni caratteri degli oli essenziali di limone.
Industrie Alimentari, 170, 216-219 (1980).
220. F. Tateo, S. Roncoroni
Estratti vegetali aromatizzanti a basso contenuto in tujone.
Rivista di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 1(1), 17-19 (1980).
221. F. Tateo, S. Cavalli
Neohesperidin dihydrochalcone (NHDC): controllo della purezza in sede di produzione e determinazione nelle bibite analcoliche per cromatografia liquida.
Essenze-Derivati Agrumari, 50(1), 9-20 (1980).
222. F. Tateo, V. Afelli
Variabilità della composizione aminoacidica nei succhi di arancia e modificazioni indotte dai trattamenti termici industriali.
Essenze-Derivati Agrumari, 49(1), 22-33 (1979).

223. F. Tateo e coll.
Ameliorations des formulations pour la fabrication des confiseries allegees.
Industries Alimentaires et Agricoles, 9/10, 988-990 (1979).
224. F. Tateo
Problemi di detergenza e di sanificazione degli impianti di stoccaggio e trasporto delle polpe e dei succhi vegetali.
Tecnologie Alimentari, 1, 13-22 (1979).
225. F. Tateo
Use of Enzymes in the Production of Vegetable Food Flavouring Extracts.
Enzyme Microb. Technol., 1(10), 282-286 (1979).
226. F. Tateo
Aggiornamenti nella formulazione e nell'impiego degli aromi.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 8(1), 17-22 (1979).
227. F. Tateo
Tecnologia di produzione della "Chancaca" - zucchero degli Incas.
Industrie Alimentari, 146, 28-32 (1978).
228. F. Tateo, A.M. Julia
Nota. El zumo de Maracuyà colombiano. Características analíticas e indicaciones sobre la tecnología de obtención del concentrado.
Revista de Agroquímica y Tecnol. de Alimentos, 17(3), 391-396 (1977).
229. F. Tateo
Influenza delle tecnologie di lavorazione sulla composizione in aminoacidi liberi dei succhi di arancia - Nota II.
Succhi di Frutta e Bevande Gassate, 26(7-8-9) 117-123 (1977).
230. F. Tateo
Influenza dell'igiene nell'industria enologica nei riguardi della stabilità biologica del vino.
L'Enotecnico, 6, 1-8 (1977).
231. F. Tateo, A. Gargano
Le acquaviti di vino del "Douro": caratterizzazione in funzione della valutazione di composizione del Vino di Porto prodotto con acquaviti della regione.
Vignevini, 4(8-9), 23-27 (1977).
232. F. Tateo
Procedimenti di preparazione di estratti vegetali a destinazione alimentare mediante trattamenti meccanico ed enzimatici - Nota I.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, 54(3), 114-115 (1977).
233. F. Tateo
Enturbiadores para bebidas a base de zumos citricos. Tecnología de producción.
Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, 17(1) 12-18 (1977).

234. F. Tateo
Confetture gelificate ad uso dietetico.
Industrie Alimentari, 134, 61-65 (1976).
235. F. Tateo
Determinazione per G.L.C. dell'isosolfocianato di allile nelle pastiglie antifioretta.
Vignevis, 3(5), 19-22 (1976).
236. F. Tateo
Eliminazione dei fosfati dalle acque di lavaggio delle bottiglie recuperate.
Industrie delle Bevande, 22, 79-81 (1976).
237. F. Tateo
Caratterizzazione per G.L.C. degli oli essenziali di menta.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, 53(3), 77-87 (1976).
238. F. Tateo
Tecniche moderne nella chimica analitica dei carboidrati nell'industria del gelato: applicazioni nel controllo di qualità.
Industrie Alimentari, 126, 91-100 (1976).
239. F. Tateo
Influenza delle tecnologie di lavorazione sulla composizione in aminoacidi liberi dei succhi di arancia - Nota I.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, 5(1-2), 23-28 (1976).
240. F. Tateo e coll.
L'analisi automatica degli aminoacidi nel controllo di qualità dei marsala all'uovo, degli infusi di tuorlo d'uovo e del marsala-base.
Industrie delle Bevande, 18, 86-88 (1975).
241. F. Tateo
Esperienze sui metodi gascromatografici nelle analisi degli zuccheri contenuti negli alimenti.
Succhi di Frutta e Bevande Gassate, 52, 17-28 (1975).
242. F. Tateo, G. Cirilli
Sulle caratteristiche chimico-biologiche delle proteine da semi di colza in funzione di trattamenti industriali
Tecnica Molitoria, 25(1), 8-12 (1974).
243. F. Tateo
La determinazione delle proteine di soia nei prodotti a base di carne: esperienze acquisite con il metodo elettroforetico di Parson-Lawrie.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, 51(5), 155-158 (1974).
244. F. Tateo, G. Torti
La composizione acidica della materia grassa dei lattini in polvere del commercio in relazione al loro impiego in campo pediatrico.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, 50(5), 131-134 (1973).

245. F. Tateo
Sull'attendibilità della determinazione gas-cromatografica dell'alcol metilico nelle grappe con il metodo delle aggiunte.
Economia Trentina, 22(1), 51-53 (1973).
246. F. Tateo, G. Cirilli
Sobre las características químico-físicas de las proteínas de las semillas de colza en función de los tratamientos industriales.
Zootechnia, 22(3-4), 109-114 (1973).
247. F. Tateo
First Investigation on the Use of E.C.D. for the Determination of Sterols in Vegetable Oils - Nota II.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, 50(12), 453-455 (1973).
248. F. Tateo
Prime indagini sull'impiego della gas-cromatografia a cattura di elettroni per la determinazione degli steroli negli oli vegetali - Nota I.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, 50(1), 11-12 (1973).
249. F. Tateo
Alcuni aspetti dei problemi dell'inquinamento da scarichi di distillerie.
Prodotti Alimentari, 2, 61-63 (1972).
250. F. Tateo
Sul potere inquinante delle borlande da vino.
Industrie delle Bevande, 1(2), 116-118 (1972).
251. F. Tateo, S. Dimitri, M. Piagnerelli
Sulle caratteristiche chimico-biologiche delle proteine di alcuni semi oleaginosi in funzione dei trattamenti industriali - Nota II.
Prodotti Alimentari, 1, 3-8 (1972).
252. F. Tateo
Sulle caratteristiche chimico-biologiche delle proteine di alcuni semi oleaginosi in funzione dei trattamenti industriali - Nota I.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, XLIX, 85-89 (1972).
253. F. Tateo
Il metodo delle "aggiunte" per la determinazione gascromatografica dell'alcol metilico nelle acquaviti.
Rassegna Chimica, 6, 234-236 (1971).
254. F. Tateo
Sulla frazione sterolica dell'insaponificabile negli oli di semi di cartamo.
Grasas y Aceytes, 22(6), 452-454 (1971).

255. F. Tateo, S. Incitti
Determinazione potenziometrica del glucosio per reazione con ferricianuro potassico.
Scienza dell'Alimentazione, 2, 44-45 (1971).
256. F. Tateo
Sull'impiego dell'amino acid analyzer nello studio degli aminoacidi liberi contenuti nei succhi di frutta: applicazioni nelle ricerche sulla composizione e nel controllo di qualità dei succhi di pompelmo.
Scienza dell'Alimentazione, 6, 131-142 (1971).
257. F. Tateo
La composizione acidica della materia grassa estratta dai semi di "Berhtolletia excelsa".
Industrie Alimentari, 70, 68-70 (1971).
258. F. Tateo
Riconoscimento di mannitolo, glicerina, glucosio e maltosio per cromatografia su strato sottile.
Scienza dell'Alimentazione, 5, 189-190 (1970).
259. F. Tateo
Velocità di inversione del saccarosio e formazione di H.M.F.
Industrie Alimentari, 64, 63-67 (1970).
260. F. Tateo
Sulla determinazione della materia grassa del latte nei prodotti dolciari.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, XLVII, 392-399 (1970).
261. F. Tateo
Metodo spettrofotometrico per la determinazione di maltosio, glucosio e saccarosio in miscela nei prodotti alimentari.
Rassegna Chimica, 4, 174-177 (1969).
262. F. Tateo
Analisi quantitativa spettrofotometrica di miscele costituite da lattosio, saccarosio, zucchero invertito, glucosio, levulosio.
Industrie Alimentari, 48, (1969).
263. F. Tateo
Determinazione quantitativa di saccarosio, zucchero invertito e glucosio nei vari casi di coesistenza in miscela.
Industrie Alimentari, 45, (1968).
264. F. Tateo, V. Carrante
Sulle frazioni di azoto in Cicoria Endivia.
Stazione Agraria Sperimentale, Bari (1965).