

ELENCO DEI LAVORI PUBBLICATI SU RIVISTE SCIENTIFICHE

259. **F. Tateo**, M. Bononi, G. Castorina, S. A. Colecchia, S. De Benedetti, G. Consonni, F. Geuna
Whole-genome resequencing-based characterization of a durum wheat landrace showing similarity to ‘Senatore Cappelli’
PLoS ONE 18(9): e0291430 (2023)

Citato da Nature Italy
<https://www.nature.com/articles/d43978-023-00143-3> **I.F. 3.752**
258. 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**
257. 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**
256. 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**
255. 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**
254. 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**
253. 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**
252. 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
DOI: <http://dx.doi.org/10.14674/IJFS-788> **I.F. 0.556**
251. M. Bononi, **F. Tateo**, A. Tateo
Triglycerides variability in donkey milk
Italian Journal of Food Science, 29, 233-242, 2017.
DOI: <http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v646> **I.F. 0.504**

250. 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)
 (DOI 10.1007/s12161-016-0479-5) **I.F. 2.167**
249. 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).
 DOI: 10.1021/acs.jafc.5b02136 **I.F. 2.857**
248. 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**
247. 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**
246. 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**
245. 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).
244. **F. Tateo**, M. Bononi
Sulla didattica in tema di analisi chimica degli alimenti
 Industrie Alimentari, 51 (523), 30-33 (2012).
243. 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).
242. 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**
241. 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).
240. **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.
239. 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**

238. 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**
237. **F. Tateo**, M. Bononi
Considerazioni in tema di “residui negli alimenti di origine animale”.
 Carni & Tecnologie, 2(6), 4-9 (2011).
236. 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).
235. 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).
234. 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**
233. **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**
232. **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**
231. **F. Tateo**, M. Bononi
Le spezie e le erbe aromatiche, presente e futuro.
 Ingredienti Alimentari, **IX** (agosto) 26-31 (2010).
230. 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).
229. **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).
228. **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**
227. 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**
226. **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).

225. 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)
e
Tecnica molitoria **60** (6), 638-647 (2009).
224. **F. Tateo**, M. Bononi
Contaminanti chimici degli alimenti.
In: Manuale della Ristorazione. A cura di S. Cappellano, 16, 177-196. Casa Editrice Ambrosiana, 2009
223. M. Bononi, **F. Tateo**
Identification of diisobutyl phthalate (DIBP) suspected as possible contaminant in recycled cellulose for take-away pizza boxes.
DOI: 10.1002/pts.805
Packag. Technol. Sci. 22, 53–58 (2009). **I.F. 0.923**
222. 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**
221. **F. Tateo**, G. Andreoli
Richiesta la modifica della classificazione degli sfarinati di grano duro.
Tecnica Molitoria 59 (11), 1396-1399 (2008).
220. 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).
219. **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).
218. 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).
217. 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).
216. 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)
215. 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**

214. 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**
213. 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).
212. M. Bononi, **F. Tateo**
Identification of perfluorooctanoic 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)
211. **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**
210. 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**
209. L. Martinetti, E. Quattrini, M. Bononi, **F. Tateo**
Effect of the Mineral Fertilization on the Yield and on the Oil Content of Two Cultivars of Rosemary
 Acta Horticulturae 723, 399-404 (2006).
208. **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**
207. 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).
206. 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**
205. 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**
204. **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**
203. 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. of Herbs, Spices & Medicinal Plant. 11 (3), 47-58 (2005).

202. 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).
201. M. Bononi, **F. Tateo**, G. Andreoli, A. Varani
Determinazione dell'acrilammide in matrici alimentari contenenti suoi precursori.
Industrie Alimentari, **44**, 33-37 (2005).
200. 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).
199. 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).
198. **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**
197. **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).
196. **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**
195. M. Bononi, **F. Tateo**
Contenuto di Ocratossina A in vini presenti sul mercato nazionale.
Industrie delle Bevande, **32**, 463-466 (2003).
194. **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).
193. 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).
192. **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**
191. **F. Tateo**, M. Bononi
Verifiche di ripetibilità nell'analisi GC dei trigliceridi.
Industrie Alimentari, **42**, 500-503 (2003).
190. **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**
189. 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**

188. 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).
187. 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).
186. M. Bononi, **F. Tateo**, F. Cattapan
Innovazioni in PCR per l'identificazione di OGM in lecitina di soia.
Industrie Alimentari, **41**, 535-539 (2002).
185. M. Bononi, **F. Tateo**, F. Cattapan
Estrazione del DNA per ricerca OGM in barrette energetiche.
Industrie Alimentari, **415**, 665-668 (2002).
184. 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).
183. 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).
182. **F. Tateo**, M. Bononi
Gelatina ingrediente multiuso
Pasticceria internazionale, 145, 195-197 (2001).
181. 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).
180. **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).
179. 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).
178. M. Bononi, S. Fasan, E. Lubian, L. Puleo, **F. Tateo**
Criterion for PCA characterisation for "limoncello" liqueurs.
Industrie delle Bevande, **30**, 371-374 (2001).
177. 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).
176. **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).

175. **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).
174. **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).
173. **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).
172. **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).
171. 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).
170. **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).
169. **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).
168. **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).
167. **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).
166. 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).
165. **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).

164. **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).
163. **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).
162. **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
161. **F. Tateo**, E. Lubian, V. Tateo,
Determinazione del TOC in acque minerali naturali.
Industrie delle Bevande, **27**(10), 482-486 (1998).
160. 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).
159. **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).
158. **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).
157. 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).
156. **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).
155. 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).
154. 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).
153. 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).

152. **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).
151. **F. Tateo**, M. Bononi, M. Mariotti,
Teucrium chamaedris: Note sulle problematiche di impiego nelle bevande.
Industrie delle Bevande, **26**(4), 137-143 (1997).
150. **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).
149. **F. Tateo**, M. Bononi,
The Characterization of Muscat Wines by Means of GC Chiral Analysis.
American Laboratory - News Edition, April, 22D-22E (1997).
148. **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).
147. **F. Tateo**, M. Mariotti, M. Bononi,
Essential oil composition and enantiomeric distribution of some monoterpenoid componente of Coridothymus capitatus (L.) Rechb. grown in island of Kos (Greece).
Riv. Sc. Alim., **2**, 103-107 (1996).
146. **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).
145. 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).
144. E. Bousquet, S. Tirendi, O. Prezzavento, **F. Tateo**,
2,5-Dihydroxybenzohidrazide 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).
143. **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).
142. **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).

141. **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).
140. **F. Tateo**, C. Crivelli,
Riduzione di pesticidi organofosforati per trasformazione di oli essenziali agrumari in diterpeni a freddo.
Industrie Alimentari, **33**(2), 141-146 (1994).
139. **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).
138. **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).
137. **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).
136. 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).
135. **F. Tateo**, P. Caimi,
Debittering of citrus juices: pilot experience carried out using adsorbent resins.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **84**,498-508 (1993).
134. **F. Tateo**, G. Salvatore, M. Nicoletti,
Problematiche sugli aspetti qualitativi, sanitari e di mercato di oli essenziali.
Industrie Alimentari, **32**(4), 373-377 (1993).
133. **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).
132. **F. Tateo**, A. Ferrillo, G. Salvatore,
Problematiche GC/MS de l'evaluation qualitative des huiles essentielles aux fins de l'identification des sophistications specifiques dans certains produits du marche.
Riv. Ital. EPPOS, Febbraio, 223-243 (1993).
131. **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).

130. **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).
129. **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).
128. **F. Tateo**, G. Salvatore, M. Nicoletti,
Problematiche 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).
127. **F. Tateo**, G. Salvatore,
Olii essenziali e corrispondenti ricostituiti: correlazioni, realtà strutturali ed applicative.
Industrie delle Bevande, **21**(2), 5-13 (1992).
126. **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).
125. **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).
124. 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).
123. **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).
122. **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).
121. **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).
120. **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).

119. A. Tateo, C. Brusotti, **F. Tateo**,
Gli edulcoranti nelle paste dentifricie.
Rivista It. di Odontoiatria Infantile, **3**, 53-60 (1991).
118. **F. Tateo**,
Preliminary Experiments on the Use of Thin Film Evaporator Combined with Adsorption Technology to Isolate Flavouring Fractions from Strawberry.
In: *Flavour Science and Technology*. Edits., Y. Bessiere and A.F. Thomas, pp 229-232, John Wiley & Sons Ltd., Chichester (1990).
117. M. Debiaggi, **F. Tateo**, L. Pagani, M. Luini, E. Romero,
Effects of Propolis Flavonoids on Virus Infectivity and Replication.
Microbiologica, **13**, 207-213 (1990).
116. **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).
115. **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 Bertoni.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, **19**(1-2), 13-22 (1990).
114. **F. Tateo**,
Production of Concentrated Orange Oils Using a Thin Film Evaporator.
J. Essent. Oil Res., **2**(1), 7-13 (1990).
113. 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).
112. **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).
111. 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).
110. **F. Tateo**, F. Chizzini,
The Composition and Quality of Supercritical CO₂ Extracted Cinnamon.
J. Essent. Oil Res., **1**, 165-168 (1989).
109. 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).
108. **F. Tateo**, A. Bianchi, R. Pizzala, F. Bertè, L. Santamaria,
Phytoregulators: Legislative, Chemical and Toxicological Problems.
Medecine Biologie Environment, **17**, 709-719 (1989).

107. **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).
106. **F. Tateo**,
The Composition of Various Oils of Ocimum basilicum L.
J. Essent. Oil Res., **1**, 137-138 (1989).
105. **F. Tateo**, E. Verderio,
The Chemical Composition of a Supercritical CO₂ Extract of Ocimum basilicum L.
J. Essent. Oil Res., **2**, 97 (1989).
104. **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).
103. E. Romero, **F. Tateo**, M. Debiaggi,
Antiviral Activity of a "Rosmarinus officinalis L. Extract".
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., **80**, 113-119 (1989).
102. **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).
101. **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).
100. **F. Tateo**, M. Fellin, E. Verderio,
Production of Rosemary Oleoresin Using Supercritical Carbon Dioxide.
Perfumer & Flavorist, **13**, 27-34 (1988).
99. 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).
98. A. Bianchi, **F. Tateo**, L. Santamaria,
Plasma β -carotene Levels in 271 Italians"
Medecine Biologie Environnement, **16**, 921-928 (1988).
97. **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).
96. **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).
95. **F. Tateo**, L. Triangeli, E. Panna,
Metodo HPLC per la ricerca e determinazione del betanafilmetil-chetone, aromatizzante artificiale nei prodotti dolciari.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, **16**(6), 437-442 (1987).

94. **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).
93. **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).
92. **F. Tateo**, M. Fellin,
Produzione H.P.E. di oleoresina da Rosmarinus officinalis L.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., **78**, 325-335 (1987).
91. **F. Tateo**, M. Fellin,
Utility and Limits of H.P.E. Technology for the Production of Official 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).
90. **F. Tateo**, L. Triangeli,
Sulla corretta classificazione e denominazione di alcuni fungicidi.
Industrie Alimentari, **26**(10), 892-898 (1987).
89. **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).
88. **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).
87. **F. Tateo**,
Gli additivi alimentari,
L'Italia Agricola, **124**(1), 194-198 (1987)
86. 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).
85. 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).
84. **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).
83. **F. Tateo**,
Il metilvinilchetone nei fermentati alcolici. Nota II.
Vini d'Italia, **38**(5), 29-32 (1986).

82. **F. Tateo**, L. Triangeli,
Aromi nei formaggi.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, **15**(5), 377-382 (1986).
81. **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).
80. **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).
79. **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).
78. **F. Tateo**,
Il metiletichetone:- prodotto secondario.
Vini d'Italia, **27**(6), 43-50 (1985).
77. **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).
76. **F. Tateo**,
Tecnologie per l'incremento dell'utilizzazione dei trasformati di frutta.
Industrie Alimentari, **24**(6), 529-532 (1985).
75. **F. Tateo**, F. Chizzini, P. Cunial, O. Meneghetti,
Determinazione HPL C di geraniale e nerale (citral) negli oli essenziali di limone.
Industrie delle Bevande, **14**(2), 146-151 (1985).
74. **F. Tateo**,
L'estrazione con gas liquidi e supercritici nelle tecnologie alimentari.- aspetti qualitativi, tecnologici ed economici.
Industrie Alimentari, **24**(4), 354-360 (1985).
73. **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).
72. **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).
71. **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).

70. **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).
69. **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).
68. **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).
67. **F. Tateo**,
Composti aromatici primari e di derivazione.
Industrie delle Bevande, **69**, 27-31 (1984).
66. **F. Tateo**, A. Griffini,
Identificazione di quassinoidi diversi negli estratti di "Quassia amara L".
Industrie delle Bevande, **70**, 115-122 (1984).
65. **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).
64. 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).
63. **F. Tateo**, D.P. Rounbehler
Use of Thermal Energy Analyzer in the Analysis of Nitrosamines - Volatile Nitrosamines in Samples of Italian Beers.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., **74**, 110-120 (1983).
62. **F. Tateo**, S. Sarti
Produzione di solubili diterpenate aromatizzanti da olio essenziale di arancia e valutazione del grado di diterpenazione.
Industrie delle Bevande, **66**, 262-265 (1983).
61. **F. Tateo**
Food Technology Trends in Food Production, Preservation and Flavouring Processes.
Swiss Food, **6**, 22-23 (1983).
60. **F. Tateo**
Note sulla caratterizzazione di un sanificante a cloro attivo del commercio: il Deltaclor.
L'Enotecnico, **19**(5), 349-350 (1983).
59. **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., Künsnacht (1983).

58. **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).
57. **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).
56. **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).
55. **F. Tateo**
Il problema degli aromi nel miele.
Industrie Alimentari, **2**, 97-100 (1982).
54. **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).
53. **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).
52. **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).
51. **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).
50. **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).
49. **F. Tateo**, E. Sivieri
Monitoraggio dei processi corrosivi nelle operazioni di sanificazione degli impianti per l'industria alimentare.
Industria Conserve, **55**, 273-278 (1980).
48. **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).

47. **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).
46. **F. Tateo, G. Nulli**
Effetti di trattamenti termici su alcuni caratteri degli oli essenziali di limone.
Industrie Alimentari, **170**, 216-219 (1980).
45. **F. Tateo, S. Roncoroni**
Estratti vegetali aromatizzanti a basso contenuto in tujone.
Rivista di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, **1**(1), 17-19 (1980).
44. **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).
43. **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).
42. **F. Tateo e coll.**
Améliorations des formulations pour la fabrication des confiseries allégées.
Industries Alimentaires et Agricoles, **9/10**, 988-990 (1979).
41. **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).
40. **F. Tateo**
Use of Enzymes in the Production of Vegetable Food Flavouring Extracts.
Enzyme Microb. Technol., **1**(10), 282-286 (1979).
39. **F. Tateo**
Aggiornamenti nella formulazione e nell'impiego degli aromi.
La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, **8**(1), 17-22 (1979).
38. **F. Tateo**
Tecnologia di produzione della "Chancaca" - zucchero degli Incas.
Industrie Alimentari, **146**, 28-32 (1978).
37. **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 Technol. de Alimentos, **17**(3), 391-396 (1977).
36. **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).

35. **F. Tateo**
Influenza dell'igiene nell'industria enologica nei riguardi della stabilità biologica del vino.
L'Enotecnico, **6**, 1-8 (1977).
34. **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.
Vignevisini, **4**(8-9), 23-27 (1977).
33. **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).
32. **F. Tateo**
Enturbiaadores para bebidas a base de zumos cítricos. Tecnología de producción.
Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, **17**(1) 12-18 (1977).
31. **F. Tateo**
Confetture gelificate ad uso dietetico.
Industrie Alimentari, **134**, 61-65 (1976).
30. **F. Tateo**
Determinazione per G.L.C. dell'isosolfocianato di allile nelle pastiglie antifioretta.
Vignevisini, **3**(5), 19-22 (1976).
29. **F. Tateo**
Eliminazione dei fosfati dalle acque di lavaggio delle bottiglie recuperate.
Industrie delle Bevande, **22**, 79-81 (1976).
28. **F. Tateo**
Caratterizzazione per G.L.C. degli oli essenziali di menta.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, **53**(3), 77-87 (1976).
27. **F. Tateo**
Tecniche moderne nella chimica analitica dei carboidrati nell'industria del gelato: applicazioni nel controllo di qualità.
Industrie Alimentari, **126**, 91-100 (1976).
26. **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).
25. **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).
24. **F. Tateo**
Esperienze sui metodi gascromatografici nelle analisi degli zuccheri contenuti negli alimenti.
Succhi di Frutta e Bevande Gassate, **52**, 17-28 (1975).

23. **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).
22. **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).
21. **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).
20. **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).
19. **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).
18. **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).
17. **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).
16. **F. Tateo**
Alcuni aspetti dei problemi dell'inquinamento da scarichi di distillerie.
Prodotti Alimentari, **2**, 61-63 (1972).
15. **F. Tateo**
Sul potere inquinante delle borlande da vino.
Industrie delle Bevande, **1**(2), 116-118 (1972).
14. **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).
13. **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).
12. **F. Tateo**
Il metodo delle "aggiunte" per la determinazione gascromatografica dell'alcol metilico nelle acquaviti.
Rassegna Chimica, **6**, 234-236 (1971).

11. **F. Tateo**
Sulla frazione sterolica dell'insaponificabile negli oli di semi di cartamo.
Grasas y Aceytes, **22**(6), 452-454 (1971).
10. **F. Tateo, S. Incitti**
Determinazione potenziometrica del glucosio per reazione con ferricianuro potassico.
Scienza dell'Alimentazione, **2**, 44-45 (1971).
9. **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).
8. **F. Tateo**
La composizione acidica della materia grassa estratta dai semi di "Berhtolletia excelsa".
Industrie Alimentari, **70**, 68-70 (1971).
7. **F. Tateo**
Riconoscimento di mannitolo, glicerina, glucosio e maltosio per cromatografia su strato sottile.
Scienza dell'Alimentazione, **5**, 189-190 (1970).
6. **F. Tateo**
Velocità di inversione del saccarosio e formazione di H.M.F.
Industrie Alimentari, **64**, 63-67 (1970).
5. **F. Tateo**
Sulla determinazione della materia grassa del latte nei prodotti dolciari.
Riv. Ital. Sostanze Grasse, **XLVII**, 392-399 (1970).
4. **F. Tateo**
Metodo spettrofotometrico per la determinazione di maltosio, glucosio e saccarosio in miscela nei prodotti alimentari.
Rassegna Chimica, **4**, 174-177 (1969).
3. **F. Tateo**
Analisi quantitativa spettrofotometrica di miscele costituite da lattosio, saccarosio, zucchero invertito, glucosio, levulosio.
Industrie Alimentari, **48**, (1969).
2. **F. Tateo**
Determinazione quantitativa di saccarosio, zucchero invertito e glucosio nei vari casi di coesistenza in miscela.
Industrie Alimentari, **45**, (1968).
1. **F. Tateo, V. Carrante**
Sulle frazioni di azoto in Cicoria Endivia.
Stazione Agraria Sperimentale, Bari (1965).