

Informazioni personali

Nome e Cognome: **FEDERICA LITRENTA**
 Luogo e Data di nascita: Cosenza (CS) – 13 marzo 1990
 Nazionalità: Italiana
 Residenza: C/Avarna Poggio Dei Pini (ME)
 Codice fiscale: LTRFRC90C53D086H
 Telefono: (+39) 348 97 21 659
 Indirizzo e-mail: federica.litrenta@unime.it
 Posta elettronica certificata: federalitrenta13@pec.it



Posizione attuale (1° marzo 2025- in corso)

Assegnista di Ricerca (assegno di Tipo B) per lo svolgimento di attività di ricerca della durata di 12 mesi, relativo all'Area CUN 03, SSD CHEM-07/B -Chimica degli alimenti, per il Progetto dal titolo: “*Studio dello stato nutrizionale dei pazienti affetti da A-T, profilazione lipidomica e metabolomica ed identificazione di biomarcatori dello stato di malnutrizione*”, Docente tutor responsabile Prof.ssa Giuseppa Di Bella, - sui fondi del **Progetto “Pharma-HUB** - HUB per il riposizionamento di farmaci nelle malattie rare del sistema nervoso in età pediatrica, CUP J43C22000500006 (Responsabile Scientifico Prof.ssa Emanuela Esposito) - presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF) dell'Università degli Studi di Messina.

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-3207-8561>
 Scopus Author ID <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57710699500>

Istruzione e titoli conseguiti

Data: 22 novembre 2024
 Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali.
 Titolo o Qualifica conseguita: **Dottore di ricerca (PhD) in Scienze Chimiche XXXVII ciclo, DT-107**, con giudizio: *ottimo con lode*.
 Titolo della tesi: Food safety in the agri-food supply chain

Data: 17 luglio 2019
 Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali.
 Titolo o Qualifica conseguita: **Laurea Magistrale in Chimica LM-54**, con votazione di 97/110; indirizzo analitico biologico.
 Titolo della tesi: Determinazione e quantificazione di carotenoidi in *Raspaciona Aculeata* nel lago di Ganzirri
 Data: 22 marzo 2016

Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università della Calabria.
Titolo o Qualifica conseguita:	Laurea Triennale in Chimica L-27 , con votazione di 93/110.
Titolo della tesi:	Studio NMR di cristalli liquidi ionici e di soluti in essi disciolti
Data:	luglio 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Liceo Scientifico Enrico Fermi (Cosenza).
Titolo o Qualifica conseguita:	Diploma di maturità scientifica

Altri titoli scientifici

Data:	01 ottobre 2022
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università degli Studi di Messina.
Qualifica conseguita:	Culture della Materia per la disciplina “Sistemi di Cottura e Impatto Nutrizionale negli Alimenti” – CdS in Scienze Gastronomiche (SSD CHIM/10), presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, per il triennio accademico dal 1° ottobre 2022 al 30 settembre 2025 (prot. N.0096227 del 27/07/2022)
Data:	02 dicembre 2019
Nome e tipo di istituto di istruzione:	Università degli Studi di Messina.
Titolo o Qualifica conseguita:	Abilitazione all’esercizio della professione di CHIMICO SENIOR

Borse di studio

Data:	22 marzo 2024 – 21 gennaio 2025 (10 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Veterinarie.
Luogo d’attività	Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)
Posizione:	Titolare di Borsa di ricerca post-laurea nell’ambito del Progetto iSAFE-GRAZE “Innovazione sostenibile della filiera caprina: gestione informatizzata dei pascoli come strumento di valorizzazione dell’ambiente e della qualità delle produzioni” Programma di sviluppo rurale Sicilia 2014-2022 misura 16 cooperazione sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" iSAFE-GRAZE_CUP_G19J24000000009.
Data:	15 gennaio 2023 – 15 giugno 2023 (6 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Veterinarie.
Luogo d’attività	Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

- Posizione: Titolare di **Borsa di ricerca post-laurea** per lo “Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall’utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo” nell’ambito del progetto BIOTRAK Azione 1.1.5 - Sostegno all'avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala. Prot. 2750 del 12/01/2023.
- Data: 15 marzo 2021 – 15 luglio 2022 (1 anno e 6 mesi)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Veterinarie.
- Luogo d’attività: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)
- Posizione: Titolare di **Borsa di ricerca post-laurea** per lo “Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall’utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo” nell’ambito del progetto BIOTRAK Azione 1.1.5 - Sostegno all'avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala. Prot. 35822 del 15/03/2021
- Data: 15 luglio 2020 – 15 gennaio 2021 (6 mesi)
- Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)
- Posizione: Titolare di **Borsa di studio post-laurea** erogata dal Dipartimento BIOMORF “Formulazione e preparazione di soluzioni idroalcoliche igienizzanti in forma liquida e gel, per l’igiene delle mani e delle superfici, secondo le indicazioni riportate dall’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e previste dal DPCM del 26 Aprile 2020”; fruizione presso la sezione SASTAS dello stesso Dipartimento.

Attività didattica

- Data: aprile 2024
- Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)
- Attività didattica integrativa** (20 ore) come approvato dal Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche nel corso di studi di Scienze dell’Alimentazione e Nutrizione Umana SANU LM-61 [7046], materia del corso: Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti alimentari non convenzionali [A000584].
- Data: 03 febbraio 2023 – 30 giugno 2023
- Sede: Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFaram)
- Attività didattico-integrative** (SSD CHIM) per il mantenimento in corso degli studenti dei CdS triennali e a CU del Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFarAm); profilo CBF04, tutorato specialistico/didattico. Prot. N. 0014203 del 03/02/2023.
- Data: aprile 2023
- Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

Attività didattica integrativa (20 ore) nell'ambito del modulo "Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti alimentari non convenzionali [A000584]" del Corso di Studi Magistrale Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61) [7046], come approvato dal Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche (novembre 2022).

Data: 04 aprile 2022 – 01 ottobre 2022

Sede: Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFaram)

Attività didattico-integrative (SSD CHIM) per il mantenimento in corso degli studenti dei CdS triennali e a CU del Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche e Ambientali (ChiBioFarAm); profilo CBF04, tutorato specialistico/didattico.

Data: 13 aprile 2022 – 28 aprile 2022

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

Attività didattica integrativa (20 ore) nell'ambito del modulo "Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti alimentari non convenzionali [A000584]" del Corso di Studi Magistrale Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61) [7046], come approvato dal Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche (novembre 2021).

Data: dicembre 2020

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

Collaborazione nelle attività di tirocinio previste nel CdS in Scienze gastronomiche: video reperibili sulla piattaforma Moodle UNIME.

Data: gennaio 2020

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

Docenza in qualità di Formatore Alimentarista riconosciuto con D.D.G n. 2307/2019 del 06/11/2019, svolto presso lo spin-off Science4Life s.r.l. del Dipartimento BIOMORF - sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina.

Data: 01 settembre 2019 – 15 marzo 2021

Sede: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)

Stage formativo presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento

Correlatore di Tesi di Laurea

Corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche - Università degli Studi di Messina.

Anno Accademico 2023/24

Tesi di laurea di: Armando Paino
Titolo della tesi: *Botrytis cynerea*: dalla contaminazione della muffa un vino di qualità

Seminari

29 luglio 2024 "**Innovative strategies for honey authentication and traceability**". Discover how the combination of spectroscopy and modern data science approaches can be used for honey authentication and traceability, nell'ambito COST ACTION.

Premi e riconoscimenti per l'attività di ricerca

PREMIO miglior poster votato dai delegati RAFA al Congresso Recent Advances in Food Analysis 6-9 settembre 2022, Praga, per il contributo "*Bisphenol residues in conventional and unconventional Provolas cheese*", F. Litrenta, A. Bionda, V. Lo Turco, A. G. Potortì, L. Liotta, A. Amato, G. Di Bella.

Corsi di formazione e aggiornamento

Data: marzo 8-9, 2023
Luogo: Aula Magna del Dipartimento di Scienze Veterinarie (Università di Messina)
Corso di formazione e di sviluppo professionale continuo "La Protezione degli animali utilizzati a fini scientifici: aspetti normativi ed etici"

Relatore a convegni di carattere scientifico

Data: settembre 2019
Luogo: Messina
Titolo del Convegno: Apertura anno sociale 2019/2020 "Tradizione ed evoluzione guardando al futuro"
The international Association of Lions club Messina
Titolo della relazione: **Risultati preliminari di un confronto analitico tra prodotti a base di grano**
Data: novembre 29-30, 2022
Luogo: Aula Magna Vittorio Ricevuto Dipartimento CHIBIOFARAM - Polo Universitario Papardo
Titolo del Convegno: 5th Edition DoctoChem
Titolo della relazione: **Evaluation of bisphenol analogues in Ragusan provola cheeses**
Data: febbraio 21, 2023

- Luogo: Aula Magna - Università degli Studi di Catania
- Titolo del Convegno: Seminario nell'ambito del Progetto BIOTRAK "Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall'utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo" (Responsabile scientifico Prof. Luigi Liotta).
- Titolo della relazione: **Risvolti nutrizionali sulla qualità dei formaggi**
- Data: maggio 29-31, 2023
- Luogo: Hotel Villa Favorita, Marsala (TP)
- Titolo del Convegno: XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti.
- Titolo della relazione: **Preliminary characterization of Sicilian black pig meat according to the geographical area of breeding**
- Data: novembre 29-30, 2023
- Luogo: Aula Magna Vittorio Ricevuto Dipartimento CHIBIOFARAM - Polo Universitario Papardo
- Titolo del Convegno: 6th Edition DoctoChem
- Titolo della relazione: **Comparison of fresh Sicilian cheeses produced with calf, microbial and vegetable rennet**

Relatore su invito a convegni di carattere scientifico

- Data: giugno 9-10, 2023
- Luogo: Aula Magna - Università degli Studi di Catania
- Titolo del Convegno: Seminario nell'ambito del Progetto CHEESHAL "Innovazioni Tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera casearia Halal"
- Titolo della relazione: **I risvolti sulla qualità dei formaggi**

Organizzazione congressi

- Data: gennaio 2023- in corso
- Componente della Segreteria Organizzativa del XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Marsala (TP), 29-31 Maggio 2023

Partecipazione a Progetti di Ricerca

- Data: marzo 2021 - luglio 2023
- Progetto BIOTRAK** "Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall'utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo" (Responsabile scientifico Prof. Luigi Liotta).

Data: settembre 2022 - giugno 2023

Progetto CHEESHAL “Le innovazioni di Prodotto e di Processo per lo sviluppo della filiera lattiero-casearia Halal” (Responsabile scientifico Prof. Luigi Liotta).

Data: 22 marzo 2024 - in corso

Progetto iSAFE-GRAZE “Innovazione sostenibile della filiera caprina: gestione informatizzata dei pascoli come strumento di valorizzazione dell’ambiente e della qualità delle produzioni” (Responsabile scientifico Prof. Luigi Liotta).

Partecipazione a gruppi di Ricerca Internazionali

Data: settembre 2022 - in corso

Partecipazione alle attività di ricerca della Research Unit of Analysis and Process Applied to the Environment (APAE), Mahdia, **Monastir University** (Tunisia), coordinata dal Prof. H. Ben Mansour.

Partecipazione a gruppi di Ricerca Nazionale

Data: gennaio 2022 - maggio 2022

Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa Giuseppina De Luca dell’Università della Calabria.

Data: gennaio 2022 - gennaio 2023

Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa Cinzia Caggia dell’Università di Catania.

Coordinamento/partecipazione di/a network nazionali o internazionali di ricerca

Data: ottobre 2023 - in corso

Partecipazione al programma di ricerca **COST ACTION**, finanziato dalla UE, “BEEkeeping products valorization and biomonitoring for the SAFETY of BEEs and HONEY (BeSafeBeeHoney)” (Ref. Code CA22105) in qualità di:

- **Membro del WG2** "Abiotic stressors and anthropogenic contaminants in the environment using hive products as indicators."

- **Membro del WG6:** Coordination, dissemination, and stakeholder involvement”

Collaborazioni nazionali/internazionali

Data: gennaio 2024 – in corso

Partecipazione alle attività di collaborazione scientifica con l’European Plasticisers Sector Group del Consiglio Europeo della Industria Chimica (**CEFIC**).

Altre attività scientifiche

Partecipazione a comitati editoriali

Data: 2024 – in corso

Guest editor per lo Special Issue della rivista Agriculture (ISSN 2077-0472) dal titolo “*Bee Products and Nutritional Value*”.
https://www.mdpi.com/journal/agriculture/special_issues/0161968907

Data: 2024 – in corso

Topic Coordinators per lo Special Issue della rivista Frontiers dal titolo “*Bee Products (and Bees) as Indicators of Environmental Pollution*”.
<https://www.frontiersin.org/research-topics/62235/bee-products-and-bees-as-indicators-of-environmental-pollution/overview>

Attività di Reviewer per

Foods, Toxics.

Terza missione

Data: 27 settembre 2024

MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2024

Partecipazione con l'esposizione “*L'aroma dell'olio d'oliva: un importante parametro di qualità*”. Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Vincenzo Nava, Giuseppa Di Bella.

Data: 20 maggio 2024

Video divulgativo sulla contaminazione da bisfenoli nel miele in occasione della Giornata mondiale delle api, progetto BeSafeBeeHoney COST Action; video pubblicato sul canale youtube.

<https://www.youtube.com/watch?v=T52EBDFjFLs>

Data: 13 marzo 2024 – 23 maggio 2024

Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola

Progetto ConsapevolMente - BIO04 - Gli alimenti: la qualità sta nella chimica

Data: 29 settembre 2023

MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2023

Partecipazione con l'esposizione “*Acilammide: presenza negli alimenti e applicazione di possibili misure di mitigazione*”. Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Giuseppa Di Bella.

Data: 18 aprile 2023

I grani duri antichi siciliani

Opuscolo divulgativo “I grani duri siciliani”, in cui vengono delineati tutti gli aspetti relativi a questo alimento con un approccio divulgativo ma sempre scientifico. Albergamo, Ambrogina Alibrandi, Simona Bartolomeo, Giovanni Costa, Rosaria D'angelo, Rosalia Donato, Luigi Dugo, Giacomo Litrenta, Federica Messina, Laura Nava, Vincenzo Rando, Rossana Scimone, Concetta Sidoti, Antonina.

Data: 24 febbraio 2022

Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola

MEDNIGHT Researchers at School: Festival della Cultura Scientifica al Liceo Caminiti Trimarchi di Giardini Naxos (ME).

Data: 30 settembre 2022

MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2022

MEDNIGHT - Mediterranean Researchers' Night, Grant Agreement No 101061190, presentato in consorzio con: FISABIO, INCLIVA, CSIC, MUDIC, El Caleidoscopio, SciCo Cipro, Università Kadir Has di Istanbul e European Women Rector Association (EWORA), sotto il coordinamento di SciCo Greece.

Capacità e competenze personali

Prima lingua: Italiano

Altre lingue: **Inglese**

Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza dei sistemi operativi **Microsoft Windows e Apple Mac OS**. Buona conoscenza dei pacchetti **Microsoft Office**. Buona conoscenza dei software di grafica molecolare **ChemSketch e ChemDraw**. Buona conoscenza del software di elaborazione statistica **SPSS**. Buona conoscenza dei software specifici per strumentazione da laboratorio quali **Chromeleon e Xcalibur** per sistemi Thermo Scientific; **Class VP e LabSolution** per sistemi Shimadzu; **Empower e MassLynx** per sistemi Waters; **Clarity** per sistemi Dani; **ChemStation** per sistemi Agilent.

Capacità e competenze tecniche

Tecniche cromatografiche (cromatografia su colonna e strato sottile); **tecniche cromatografiche liquide ad alta prestazione** (HPLC-UV/VIS, HPLC-DAD, HPLC-RF, IEC); **tecniche cromatografiche liquide a alta prestazione accoppiate alla spettrometria di massa** (HPLC-MS, HPLC-MS/MS) e **spettrometria di massa ad alta risoluzione** (UHPLC-ORBITRAP); **tecniche gascromatografiche** (HRGC-ECD, HRGC-NPD, HRGC-FPD, HRGC-FID con SPME); **tecniche gascromatografiche accoppiate alla spettrometria di massa** (HRGC-MS, HRGC-MS/MS); **spettroscopia di emissione atomica a plasma ad accoppiamento induttivo** (ICP-OES); **spettrometria di massa a plasma ad accoppiamento induttivo** (ICP-MS); **analisi statistiche dei dati** (test parametrici e non parametrici, analisi fattoriale ed analisi discriminante).

Data Citation Index

Al 26 maggio 2025, come riportato da Scopus ed ISI Web of Knowledge, possiede un totale di **25** articoli su rivista indicizzata, citati complessivamente **170** volte, con H-Index di 7.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs. 196 del 30 Giugno 2003.

Messina, 26/05/2025

In fede



Produttività scientifica

Attualmente, la produttività scientifica è documentata da 41 prodotti: **25** Articoli su Riviste ISI, **1** Abstract in Rivista di Rilevanza Nazionale o Internazionale, **16** Abstract in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale o Internazionale.

Articolo su riviste ISI

1. Maria Francesca Colella, Rosachiara Antonia Salvino, Martina Gaglianò, **Federica Litrenta**, Cesare Oliviero Rossi, Adolfo Le Pera, Giuseppina De Luca. **NMR Spectroscopy Applied to the Metabolic Analysis of Natural Extracts of Cannabis sativa**. *Molecules*, (2022), 27, 3509; <https://doi.org/10.3390/molecules27113509>
2. Giuseppa Di Bella, **Federica Litrenta**, Simone Pino, Alessia Tropea, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco. **Variations in fatty acid composition of Mediterranean anchovies (*Engraulis encrasicolus*) after different cooking methods**. *European Food Research and Technology* 248 (2022) 2285-2290; <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04043-6>
3. Luigi Liotta, **Federica Litrenta**, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Nava, Arianna Bionda, Giuseppa Di Bella. **Evaluation of Chemical Contaminants in Conventional and Unconventional Ragusana Provola Cheese**. *Foods* (2022) 11, 3817; <https://doi.org/10.3390/foods11233817>
4. Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo, Giovanni Bartolomeo, Rossana Rando, **Federica Litrenta**, Giovanna Lo Vecchio, Nicola Cicero. **Monitoring the legal compliance and the safety of the trace element profile of light Cannabis sativa L. from different varieties and geographical origin**. *Toxics* (2022) 10, 758; <https://doi.org/10.3390/toxics10120758>
5. Francesco Maria Calabrese, Nunziatina Russo, Giuseppe Celano, Alessandra Pino, Vincenzo Lopreiato, **Federica Litrenta**, Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta, Maria De Angelis, Cinzia Caggia, Cinzia L. Randazzo. **Effect of olive by products feed supplementation on physicochemical and microbiological profile of Provola cheese**. *Frontiers in Microbiology, section Food Microbiology* (2022) 14:1112328; <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1112328>
6. Abir Massous, Tarik Ouchbani, Vincenzo Lo Turco, **Federica Litrenta**, Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo, Angela Giorgia Potorti, Giuseppa Di Bella. **Monitoring Moroccan Honeys: Physicochemical Properties and Contamination Pattern**. *Foods* (2023), 12, 969; <https://doi.org/10.3390/foods12050969>
7. Bouthaina Souaf, Nosra Methneni, Asma Beltifa, Vincenzo Lo Turco, Anthony Danioux, **Federica Litrenta**, Mouncef Sedrati, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Occurrence and seasonal variation of plasticizers in sediments and biota from the coast of Mahdia, Tunisia**. *Environmental Science and Pollution Research* (2023) 30, 48532–48545; <https://doi.org/10.1007/s11356-023-25687-1>
8. Angela Giorgia Potorti, **Federica Litrenta**, Benedetta Sgrò, Giuseppa Di Bella, Ambrogina Albergamo, Hedi Ben Mansour, Asma Beltifa, Qada Benameur, Vincenzo Lo Turco. **A green sample preparation method for the determination of bisphenols in honeys**. *Green Analytical Chemistry* (2023) 5, 100059; <https://doi.org/10.1016/j.greeac.2023.100059>
9. Giuseppa Di Bella, Miriam Porretti, Mirea Cafarelli, **Federica Litrenta**, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Monica Xhilari, Caterina Faggio. **Screening of phthalate and non-phthalate plasticizers and bisphenols in Sicilian women's blood**. *Environmental Toxicology and Pharmacology* 100 (2023) 104166; <https://doi.org/10.1016/j.etap.2023.104166>
10. Vincenzo Lo Turco, **Federica Litrenta**, Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo, Rossana Rando, Giovanni Bartolomeo, Angela Giorgia Potorti, Giuseppa Di Bella. **Effect of Filtration Process on Oxidative Stability and Minor Compounds of the Cold-Pressed Hempseed Oil during Storage**. *Antioxidants* (2023) 12, 1231. <https://doi.org/10.3390/antiox12061231>
11. Miriam Porretti, Federica Impellitteri, Alessia Cafarro, Ambrogina Albergamo, **Federica Litrenta**, Mariacristina Filice, Sandra Imbrogno, Giuseppa Di Bella, Caterina Faggio. **Assessment of the effects of non-phthalate plasticizer DEHT on the bivalve molluscs *Mytilus galloprovincialis***. *Chemosphere* 336 (2023) 139273. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2023.139273>

12. Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Nava, **Federica Litrenta***, Vincenzo Lo Turco, Antonello Santini, Luigi Liotta, Giuseppa Di Bella. **The use of olive cake in the diet of dairy cows improves the mineral elements of Provola cheese.** *Food chemistry* 436 (2023) 137713. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137713>
13. Ambra Rita Di Rosa, Francesca Accetta, Fabrizio Domenico Nicosia, **Federica Litrenta**, Alessandra Pino, Vincenzo Lopreiato, Cinzia Caggia, Cinzia Lucia Randazzo. **Microbiological, chemical, and artificial sensory assessment of Sicilian cheeses made using different milk-clotting enzymes.** *Food Bioscience* 59 (2024) 103917. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103917>
14. George Attard, Arianna Bionda, **Federica Litrenta***, Vincenzo Lopreiato, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco and Luigi Liotta. **Using Olive Cake as a Sustainable Ingredient in Diets of Lactating Dairy Cows: Effects on Nutritional Characteristics of Cheese.** *Sustainability* 16, (2024) 3306. <https://doi.org/10.3390/su16083306>
15. Sofiane Derrar, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Benedetta Sgrò, Mohamed Amine Ayad, **Federica Litrenta**, Mohamed Said Saim, Angela Giorgia Potortì, Hebib Aggad, Rossana Rando and Giuseppa Di Bella. **Study of Physicochemical Quality and Organic Contamination in Algerian Honey.** *Foods* 13 (2024) 1413. <https://doi.org/10.3390/foods13091413>
16. Yasmine M. Ben Amar, Angela G. Potortì, Ambrogina Albergamo, **Federica Litrenta**, Rossana Rando, Lahkim B. Mouad, Jamal Brigui, Noureddine Chouaibi, Giuseppa Di Bella. **Study of the lipid fraction of Moroccan and Italian carobs (*Ceratonia siliqua* L.).** *Eur. J. Lipid Sci. Technol* (2024), 2400036. <https://doi.org/10.1002/ejlt.202400036>
17. Laura Messina, Patrizia Licata, Fabio Bruno, **Federica Litrenta**, Giovanna Lucrezia Costa, Vincenzo Ferrantelli, Katya Peycheva, Veselina Panayotova, Francesco Fazio, Giuseppe Bruschetta, Marco Tabbi, Vincenzo Nava. **Occurrence and health risk assessment of mineral composition and aflatoxin M1 in cow milk samples from different areas of Sicily, Italy.** *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology* 85 (2024) 127478. <https://doi.org/10.1016/j.jtemb.2024.127478>
18. A. Amato, L. Liotta, C. Cavallo, C. L. Randazzo, A. Pino, S. Bonacci, M. Frisina, A. Procopio, **F. Litrenta**, V. Florida, A. R. Di Rosa, M. Oteri, E. Trevisi, V. Lopreiato. **Effects of feeding enriched-olive cake on milk quality, metabolic response, and rumen fermentation and microbial composition in mid-lactating Holstein cows.** *Italian journal of animal science* 23 (2024), 1069–1090 <https://doi.org/10.1080/1828051X.2024.2381736>
19. Sofiane Derrar, Vincenzo Nava, Mohamed Amine Ayad, Mohamed Said Saim, Hebib Aggad, Irene Maria Spanò, **Federica Litrenta**, Michelangelo Leonardi, Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì and Giuseppa Di Bella. **Safety Assessment of Honeys from Northern and Southern Algerian Regions.** *Agriculture* 14 (2024) 1503. <https://doi.org/10.3390/agriculture14091503>
20. **Federica Litrenta**, Fabrizio Cincotta, Nunziatina Russo, Carmelo Cavallo, Cinzia Caggia, Annalisa Amato, Vincenzo Lopreiato, Maria Merlino, Antonella Verzera, Cinzia Lucia Randazzo and Luigi Liotta. **Feeding Cows with Olive Cake Enriched in Polyphenols Improves the Sustainability and Enhances the Nutritional and Organoleptic Features of Fresh Caciocavallo Cheese.** *Foods* (2024), 13, 3320. <https://doi.org/10.3390/foods13203320>
21. **Litrenta, F.**, Cavallo, C., Perini, M., Pianezze, S., D'alessandro, E., Lo Turco, V., Di Bella, G., and Liotta, L. **Preliminary study on the influence of the geographical origin and farming system on 'Nero dei Nebrodi' pig using chemical and isotopic fingerprinting.** *Journal of Food Composition and Analysis*, (2025), 137, 106918. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106918>
22. **Litrenta, F.**, Lopreiato, V., Potortì, A. G., Lo Turco, V., Randazzo, C. L., Nava, V., Cavallo, C., Rando, R., Di Bella, G., and Liotta, L. **The Identification of Potential Nutritional and Sensory Markers for the Authentication of an Innovative Canebrato Cheese Based on Plant-Derived Rennet.** *Dairy*, (2024) 5, 828-841. <https://doi.org/10.3390/dairy5040060>
23. Di Bella, G., Albergamo, A., **Litrenta, F.**, Lo Turco, V., and Potortì, A. G. **Can Phthalates Be Considered as Microplastic Tracers in the Mediterranean Marine Environment?** *Environments*, (2024), 11(12), 267. <https://doi.org/10.3390/environments11120267>

24. Amar, Y. M. B., Nava, V., Mouad, L. B., Brigui, J., Chouaibi, N., Potortì, A. G., **Litrenta, F.**, Albergamo, A., Di Bella, G. **Proximate composition and mineral profile of Moroccan and Italian carobs.** *Journal of Food Composition and Analysis*, (2025) 107628. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.107628>
25. Litrenta, Federica. Nava, Vincenzo, Potortì, Angela Giorgia, Lo Turco, Vincenzo, Sgrò, Benedetta, Di Bella, Giuseppa. **Bisphenols, Toxic Elements, and Potentially Toxic Elements in Ready-to-Eat Fish and Meat Foods and Their Associated Risks for Human Health.** *Toxics* 2025, 13, 433. <https://doi.org/10.3390/toxics13060433>

Abstract in Atti di Convegno

1. Luigi Liotta, Fabrizio Nicosia, **Federica Litrenta**, Vincenzo Lopreiato, Carmelo Cavallo, Rosita La Cava, Marco Scalisi, Cinzia Caggia, Cinzia Randazzo. **Sicilian Canestrato cheese produced with kiwi fruit extract**. Book of abstracts 75° Convegno Sisvet, 2022 15-18 giugno 2022, Lodi. **(Pag.396)**.
2. **Federica Litrenta**, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Lo Turco, Arianna Bionda, Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta. **Use of kiwifruit extract in the production of sicilian canestrato cheese: nutritional and health attributes**. Book of abstracts 10th International Symposium on Recent advances in food analysis. Prague, Czech Republic, September 6–9, 2022. **(Poster C12)**.
3. **Federica Litrenta**, Arianna Bionda, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potorti, Luigi Liotta, Annalisa Amato, Giuseppa Di Bella. **Bisphenol residues in conventional and unconventional provolas cheese**. Book of abstracts 10th International Symposium on Recent advances in food analysis. Prague, Czech Republic, September 6–9, 2022. **(Poster F11)**.
4. **Federica Litrenta**, Luigi Liotta, Arianna Bionda, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Functional compounds in experimental Provola Ragusan cheese**. Book of abstracts - Proceedings of the 7th MS Food Day. Florence, Italy, October 5-7, 2022. **(Poster P30)**.
5. **Federica Litrenta**, Abir Massous, Tarik Ouchban, Angela Giorgia Potorti, Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella. **Preliminary data of Moroccan honey traceability**. Book of abstracts - Proceedings of the 7th MS Food Day. Florence, Italy, October 5-7, 2022. **(Poster P55)**.
6. **Federica Litrenta**, Luigi Liotta, Vincenzo Lopreiato, Annalisa Amato, Angela Giorgia Potorti, Giuseppa Di Bella. **Effect of olive cake on the mineral profile of Ragusan provola cheese**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 193. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. **(Poster P98)**.
7. Vincenzo Nava, **Federica Litrenta**, Antonio Cambria, Giovanni Bartolomeo, Rossana Rando, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Evaluation of mercury content in processed meat and fish products of different geographical origins**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 194. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. **(Poster P99)**.
8. Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, **Federica Litrenta**, Michelangelo Leonardi, Angela Giorgia Potorti, Giuseppa Di Bella. **Effect of the filtration technology on the oxidative stability and bioactive compounds of the cold-pressed hempseed oil**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 196. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. **(Poster P101)**.
9. **Federica Litrenta**, Luigi Liotta, Alessandro Lazzara, Vincenzo Chiofalo, Antonino Iuculano, Giuseppa Di Bella. **Preliminary characterization of sicilian black pig meat according to the geographical area of breeding**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 28. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. **(Comunicazione C25)**.
10. Miriam Porretti, Ambrogina Albergamo, **Federica Litrenta**, Caterina Faggio, Giuseppa Di Bella. **Bioaccumulation of deht in mytilus galloprovincialis and potential implications in the nutritional value**. Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress, pag 61. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala, 29-31 maggio 2023. **(Comunicazione C58)**.
11. Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, **Federica Litrenta**, Rossana Rando, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Plasticizer contamination of commercial Tunisian essential oils: a preliminary study**. 53rd International symposium on essential oils. September 13-16, 2023. Milazzo, Messina. **(PA-34)**.

12. Macri', E. Agostino, A. Albergamo, G. Di Bella, **F. Litrenta**, V. Zammuto, C. Gugliandolo. **A novel marine nanochloropsis sp. (chlorophyta) able to produce biomass and lipids in acidophilic condition.** Book of abstracts Congresso della Società Italiana di Biologia Marina. Roma 12-13/06/2024.
13. **Federica Litrenta**, Matteo Perini, Carmelo Cavallo, Silvia Pianezze, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potorti, Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta. **Use of chemical and isotopic fingerprints to establish the geographical origin of "nero dei nebroidi" pig meat.** Book of abstracts 11th International Symposium on Recent advances in Food Analysis. Prague, Czech Republic, September 5–8, 2024. **(Poster C11).**
14. **Federica Litrenta**, Georgiana Bosco, Annalisa Amato, Carmelo Cavallo, Marco Scalisi, Cinzia Lucia Randazzo, Vincenzo Nava, Vincenzo Lopreiato, Luigi Liotta. **Effect of CLA-producing adjunct cultures of nutritional value of sheep cheese.** Book of abstracts 11th International Symposium on Recent advances in Food Analysis. Prague, Czech Republic, September 5–8, 2024. **(Poster K15).**
15. Vincenzo Lo Turco, Vincenzo Nava, **Federica Litrenta**, Rossana Rando, Angela Giorgia Potorti, Giuseppa Di Bella. **Trace elements and bisphenols in processed food (meat and fish products).** Book of abstracts 11th International Symposium on Recent advances in Food Analysis. Prague, Czech Republic, September 5–8, 2024. **(Poster U5).**
16. Salvatore Giacobbe, Benedetta Sgro, **Federica Litrenta**, Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco. **Fatty acid profile of clams from Sicilian transitional water zones.** Book of abstracts 11th International Symposium on Recent advances in Food Analysis. Prague, Czech Republic, September 5–8, 2024. **(Poster O4).**

Abstract in Riviste

1. Giuseppa Di Bella, **Federica Litrenta**, Antonio Macri, Laura Messina, Vincenzo Nava, Arianna Bionda, Luigi Liotta **“Residual biomass from the oil sector as animal feed: preliminary data on chemical and microbiological contamination”** ASPA 24th Congress “Animal Science and Society Concerns” 21-24 Settembre, 2021, Padova. Book of Abstract, *Italian Journal of Animal Science*, 20:sup1, 1-236, <https://doi.org/10.1080/1828051X.2021.1968170> **(Poster 164).**

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs. 196 del 30 Giugno 2003.

Messina, 26/05/2025

In fede

