

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

Nardin Tiziana

tiziana.nardin@fmach.it

Italiana
29 luglio 1983

Settore scientifico-disciplinare o di attività

Chimico - analitico nel settore agroalimentare per sperimentazione enologiche ed alimentari in genere

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Materia dello studio

2015- 2018
Università degli studi di Udine

PhD in Scienze e Biotecnologie Agrarie

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Materia dello studio

26-30 gennaio 2015
Università di Wageningen

VLAG International Course Advanced Food MS Analysis

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Materia dello studio

26-30 maggio 2014
Scuola Nazionale Metodologie Analitiche e Bioanalitiche in Spettrometria di Massa

Spettrometria di Massa

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Materia dello studio
- Qualifica conseguita

2011-2013
Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

Corso di laurea magistrale in "Controllo e Sicurezza degli Alimenti"
Laurea in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (110/110 e lode)

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Materia dello studio
- Qualifica conseguita

2005 – 2010
Università degli studi di Trento

Corso di laurea in "Ingegneria delle Industri Alimentari"
Laurea in Ingegneria delle Industrie Alimentari

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

1997 – 2002
Istituto Tecnico Agrario San Michele a/A

- Materia dello studio
- Qualifica conseguita

Indirizzo agroindustriale
Perito agroindustriale

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Settembre 2015-oggi

1° posizione al concorso per tecnologo-sperimentatore presso FEM-CTT-UCVA

Fondazione E. Mach - Istituto Agrario San Michele a/A

Contratto a tempo indeterminato tecnologo-sperimentatore nel settore della chimica analitica alimentare

Messa a punto di nuove metodiche analitiche su strumentazione evoluta e, sulla base di condivise strategie di sperimentazione, sviluppo di approfondimenti per la caratterizzazione di matrici alimentari, finalizzati alla comprensione dei meccanismi di formazione di composti target significativi per la qualità dei prodotti, nonché alla caratterizzazione dei prodotti alimentari circa aspetti nutrizionali, difetti organolettici e di prevenzione del rischio. Esempi sono la valutazione del profilo alcaloidico (300 alcaloidi fra targeted ed untargeted) in tannini, erbe e latte mediante SPE-on line accoppiata a UHPLC-HQOMS per la rireca di nuovi marker per la tracciabilità dei prodotti lattiero caseari; identificazione di nuovi alcaloidi glicosilati in erbe mediante UHPLC-Neutral loss-HQOMS; sviluppo di una metodica innovativa per l'analisi di pesticidi polari cationici in LC-HQOMS in collaborazione con Thermo Fisher Scientific; ricerca con approccio suspect screening di antibiotici in concime; caratterizzazione untargeted mediante analisi UHPLC-HQOMS di gomme arabiche per l'individuazione dell'origine botanica e geografica e successiva valutazione della presenza di gomma arabica in vino.

Coordinamento dell'attività sperimentale di stagisti e laureandi in quanto molte delle sperimentazioni condotte sono collegate all'attività di tutoraggio di studenti e finalizzate alla realizzazione di sperimentazioni di tesi di cui sono correlatore.

Collaborazione in progetti di dottorato.

Gennaio 2008 – Settembre 2015

Fondazione E. Mach - Istituto Agrario San Michele a/A

Contratto a tempo indeterminato presso reparto CTT/UCVA – tecnico di laboratorio

Agosto 2002 – Gennaio 2008

Istituto Agrario San Michele a/A

Contratto a tempo determinato presso reparto IASMA – tecnico di laboratorio

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua

Italiana

Altre lingue

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Tedesco
Sufficiente
Sufficiente
Sufficiente

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Inglese
Buona
Buona
Buona

Publicazioni scientifiche

Publicazioni IF (* as corresponding author)

- Nardin, T.; Ferrari, G.; Romàn, T.; Malacarne, M.; Larcher R. (2019). Botanical and commercial characterisation of gum arabic and its detection in wine using non-targeted high resolution mass spectrometry. *Food Hydrocolloids*, 95, 385-395.
- Larcher, R.; Nardin, T.* (2019). Suspect screening of glycoalkaloids in plant extracts using neutral loss – High resolution mass spectrometry. *Journal of Chromatography A* 1596, 59-68.
- Di Lella, S.; La Porta, N.; Tognetti, R.; Lombardi, F.; Nardin, T.*; Larcher, R. (2019). Characterisation of silver fir wood decay classes using sugar metabolites detected with ion chromatography (IC). *Journal of Wood Chemistry and Technology*, 39.
- Carafa, I.; Stocco, G.; Nardin, T.; Larcher, R.; Bittante, G.; Tuohy, K.; Franciosi E. (2019). Production of naturally γ -aminobutyric acid-enriched cheese using the dairy strains *Streptococcus thermophilus* 84C and *Lactobacillus brevis* DSM 32386. *Frontiers in microbiology*, 10.
- Perini M.; Nardin, T.*; Camin F.; Malacarne, M.; Larcher R. (2018). Combination of sugar and stable isotopes analyses to detect the use of non-grape sugars in balsamic vinegar must. *Journal of Mass Spectrometry* 53(32).
- Nardin, T.; Piasentier, E.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2018). Alkaloid profiling of herbal drugs using high resolution mass spectrometry. *DRUG TESTING AND ANALYSIS*.
- Malacarne, M.; Antonioli, G.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Larcher, R. (2018). Botanical origin characterisation of tannins using infrared spectroscopy. *FOOD CHEMISTRY*.
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Abballe F.; Trenti G.; Malacarne M.; Larcher, R. (2017) Fast analysis of quaternary ammonium pesticides (Quats) in food and beverages using cation-exchange chromatography coupled with isotope dilution-high resolution mass spectrometry. *JOURNAL OF SEPARATION SCIENCE*.
- Nicolini, G.; Román, T.; Carlin, S.; Malacarne, M.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Larcher, R. (2018). Characterisation of single-variety still ciders produced with dessert apples in the Italian Alps. *Journal of the Institute of Brewing* 124 (4), 457-466.
- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Serra, M.; Larcher, R. (2018). Non-targeted glycosidic profiling of international wines using neutral loss-high resolution mass spectrometry. *Journal of Chromatography A* 1557, 75-89
- Barnaba, C.; Larcher, R.; Nardin, T.; Dellacassa, E.; Nicolini, G. (2018). Glycosylated simple phenolic profiling of food tannins using high resolution mass spectrometry (Q-Orbitrap). *Food Chemistry* 267, 196-203.
- Barnaba, C.; Nardin, T.; Pierotti, A.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2017). Targeted and untargeted characterisation of free and glycosylated simple phenols in cocoa beans using high resolution-tandem mass spectrometry (Q-Orbitrap). *JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A*, 1480: 41-49. doi: 10.1016/j.chroma.2016.12.022 handle: <http://hdl.handle.net/10449/36965>
- Pietrogrande, M.C.; Barbaro, E.; Bove, M.C.; Clauser, G.; Colombi, C.; Corbella, L.; Cuccia, E.; Dalla Torre, S.; Decesari, S.; Fermo, P.; Gambaro, A.; Gianelle, V.; Ielpo, P.; Larcher, R.; Lazzeri, P.; Massabò, D.; Melchionna, G.; Nardin, T.; Paglione, M.; Perrino, C.; Prati, P.; Visentin, M.; Zanca, N.; Zangrando, R. (2017). Results of an interlaboratory comparison of analytical methods for quantification of anhydrosugars and biosugars in atmospheric aerosol. *CHEMOSPHERE*.
- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nicolini, G.; Giacomelli, M.; Roman Villegas, T.; Nardin, T.; Larcher, R. (2017). Targeted and untargeted high resolution mass approach for a putative profiling of glycosylated simple phenols in hybrid grapes. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. doi: 10.1016/j.foodres.2017.01.011 handle: <http://hdl.handle.net/10449/37440>
- Carafa, I.; Perghem, V.; Nardin, T.; Larcher, R.; Stanton, C.; Bittante, G.; Tuohy, K.M.; Franciosi, E. (2016). *Lactobacillus brevis* FEM 1874 for the development of GABA-enriched cheese. *JOURNAL OF CLINICAL GASTROENTEROLOGY*, 50 (suppl. 2): 222.
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2016). Verifying the botanical authenticity of commercial tannins through sugars and simple phenols profiles. *FOOD CHEMISTRY*, 206: 274-283. doi: 10.1016/j.foodchem.2016.03.038

handle: <http://hdl.handle.net/10449/33066>

- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2016). Free and glycosylated simple phenol profiling in Apulian Italian wines. *FOOD CHEMISTRY*, 206: 260-266. doi: 10.1016/j.foodchem.2016.03.040 handle: <http://hdl.handle.net/10449/33007>
- Nardin, T.; Piasentier, E.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2016). Targeted and untargeted profiling of alkaloids in herbal extracts using online solid-phase extraction and high-resolution mass spectrometry (Q-Orbitrap). *JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY*, 51 (9): 729-741. doi: 10.1002/jms.3838 handle: <http://hdl.handle.net/10449/36605>
- Carafa, I.; Nardin, T.; Larcher, R.; Viola, R.; Tuohy, K.; Franciosi, E. (2015). Identification and characterization of wild lactobacilli and pediococci from spontaneously fermented Mountain Cheese. *FOOD MICROBIOLOGY*, 48 (1): 123-132. doi: 10.1016/j.fm.2014.12.003 handle: <http://hdl.handle.net/10449/25327>
- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2015). Identification and quantification of 56 targeted phenols in wines, spirits, and vinegars by online solid-phase extraction - ultrahigh-performance liquid chromatography - quadrupole-orbitrap mass spectrometry. *JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A*, 1423: 124-135. doi: 10.1016/j.chroma.2015.10.085 handle: <http://hdl.handle.net/10449/33004>
- Larcher, R.; Tonidandel, L.; Roman, T.; Nardin, T.; Fedrizzi, B.; Nicolini, G. (2015). Pre-fermentation addition of grape tannin increases the varietal thiols content in wine. *FOOD CHEMISTRY*, 166 (1): 56-61. doi: 10.1016/j.foodchem.2014.05.149 handle: <http://hdl.handle.net/10449/23661>
- Franciosi, E.; Carafa, I.; Nardin, T.; Schiavon, S.; Poznanski, E.; Cavazza, A.; Larcher, R.; Tuohy, K. (2015). Biodiversity and γ -aminobutyric acid production by lactic acid bacteria isolated from traditional Alpine raw cow's milk cheeses. *BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL*: 1-11. handle: <http://hdl.handle.net/10449/24677>
- Carafa, I.; Nardin, T.; Larcher, R.; Viola, R.; Tuohy, K.; Franciosi, E. (2015). Identification and characterization of dominant lactic acid bacteria from spontaneously fermented Mountain Malga Cheese. *Food Microbiology*, DOI:10.1016/j.fm.2014.12.003
- Larcher, R.; Tonidandel, L.; Román Villegas, T.; Nardin, T.; Fedrizzi, B.; Nicolini, G. (2015). Pre-fermentation addition of grape tannin increases the varietal thiols content in wine. *Food Chemistry*, 166: 56-61.
- Guzzon, R.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2014). Survey about the microbiological features, the oenological performance and the influence on the character of wine of active dry yeast employed as starters of wine fermentation. *International Journal of Food Science & Technology*, 49(9): 2142-2148.
- Guzzon, R.; Nardin, T.; Micheletti, O.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2013). Antimicrobial activity of ozone: effectiveness against the main wine spoilage microorganisms and evaluation of impact on simple phenols in wine. *Australian journal of grape and wine research*, 19 (2): 180-188.
- Guzzon, R.; Widmann, G.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Callone, E.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2013). Silicification of wood adopted for barrel production using pure silicon alkoxides in gas phase to avoid microbial colonisation. *Food microbiology*, DOI: 10.1016/j.fm.2013.12.002.
- Guzzon, R.; Widmann, G.; Malacarne, M.; Nardin, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2011). Survey of the yeast population inside wine barrels and the effects of certain techniques in preventing microbiological spoilage. *Eur Food Res Technol*, 233: 285-291.
- Larcher, R.; Nicolini, G.; Bertoldi, D.; Nardin, T. (2008) Determination of 4-ethylcatechol in wine by high-performance liquid chromatography-coulometric electrochemical array detection. *Anal. Chim. Acta*, 609 (2): 235-240.

Publicazioni tecnico scientifiche

- Nicolini, G.; Roman, T.; Azzolini, P.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2019). Invecchiamento atipico dei bianchi: evoluzione dei precursori nelle frazioni di pressatura. *ENOLOGO* (6): 91-96. handle: <http://hdl.handle.net/10449/55428>
- Nicolini, G.; Roman, T.; Nardin, T.; Debiasi, L.; Ingrassia, S.; Larcher, R. (2018). Vitamine dei vini bianchi: concentrazione e variabilità indotta dai lieviti. *IT* 1 (4), 47-53
- Nicolini, G.; Roman, T.; Debiasi, L.; Barnaba, C.; Nardin, T.; Larcher, R. (2018). Tirosole e idrossitirosole in vini bianchi: variabilità indotta dal lievito. *ENOLOGO*, 93-9.
- Nicolini, G.; Roman, T.; Larcher, R.; Ingrassia, S.; Barnaba, C.; Nardin, T. (2016).

Contenido de vitaminas hidrosolubles en los vinos blancos en función de la cepa de levadura. *INFOWINE*, 7 (3): 1-8. handle: <http://hdl.handle.net/10449/34906>

- Nicolini, G.; Roman, T.; Larcher, R.; Ingrassia, S.; Barnaba, C.; Nardin, T. (2016). Teneur en vitamines hydrosolubles des vins blancs selon la souche de levure. *INFOWINE*, 7 (2): 1-8. handle: <http://hdl.handle.net/10449/34908>
- Guzzon, R.; Moser, S.; Slaghenaufi, D.; Roman, T.; Malacarne, M.; Larcher, R.; Nardin, T.; Vagnoli, P.; Krieger-Weber, S. (2016). Exploitation of simultaneous alcoholic and malolactic fermentation of incrocio Manzoni, a traditional Italian white wine. *SOUTH AFRICAN JOURNAL FOR ENOLOGY AND VITICULTURE*, 37 (2): 124-131. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37969>.
- Malacarne, M.; Larcher, R.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Nicolini, G. (2014). Presenza di 4-etilcatecolo in condimenti, bevande e alcolici. *Industrie delle bevande*, 43 (254): 8-11.
- Guzzon, R.; Widmann, G.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Larcher, R.; Nicolini, G. (2013). Materiali innovativi per la protezione delle botti dalle contaminazioni microbiche. *L'Enologo*, 59 (6): 75-79.
- Guzzon, R.; Facchinelli, G.; Malacarne, M.; Nardin, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2012). Il controllo microbiologico all'interno di botti e barriques: attività sperimentali ed esperienze pratiche. *Centro Trasferimento Tecnologico Rapporto 2011*: 58-61.
- Nicolini, G.; Bertoldi, D.; Zanon, N.; Nardin, T.; Larcher, R. (2012). Effet des levures commerciales sur la richesse des vins en composés azotés à faibles poids moléculaires. *Infowine: rivista internet di viticoltura ed enologia*, 9 (1): 1-6.
- Nicolini, G.; Bertoldi, D.; Zanon, N.; Nardin, T.; Larcher, R. (2011). Variability in the content of low molecular weight nitrogen compounds in wine caused by commercial yeast strains. *www.infowine.com- Internet Journal of Viticulture and Enology*, N. 6/1, pp.1-5.
- Nicolini, G.; Bertoldi, D.; Zanon, N.; Nardin, T.; Larcher, R. (2011). Variabilità causata dai lieviti commerciali nel contenuto di azotati a basso peso molecolare dei vini. *www.infowine.com- Internet Journal of Viticulture and Enology*, 2011, Versione ITA: N° 7/3, pp.1-6.
- Larcher, R.; Nicolini, G.; Moser, S.; Nardin, T. (2010). Scelta consapevole del ceppo di lievito come strategia di miglioramento della qualità dei vini. *Centro Trasferimento Tecnologico Rapporto 2009*. M. Pontalti Ed., ISSN 2037-7541, pp. 17-21.
- Guzzon, R.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Larcher, R.; Malacarne, M. (2010). Qualità microbiologica e prestazioni enologiche di starter per la fermentazione alcolica. *L'Enologo*, 46 (1/2), 87-92.
- Larcher, R.; Nicolini, G.; Amaldi, L.; Malacarne, M.; Nardin, T. (2009). Indagine sulle cessioni fenoliche da tappi di sughero presenti sul mercato. *L'Enologo*, 45(12), 93-97.

Presentazioni a convegni internazionali

- Nardin T.; Apostoli, P.; Larcher, R.; Abballe F. (2019) ALKALOID PROFILING OF FOOD TANNINS USING HIGH RESOLUTION MASS SPECTROMETRY. 48TH International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, University of Milano-Bicocca, 16-20 June Milan, Italy
- Nardin, T.; Bragagna, I.; Vincenzi, S.; Larcher, R. (2019). Glycoalkaloid profiles using neutral loss-high resolution mass spectrometry in herbal teas. In: 37th Informal Meeting on Mass Spectrometry, Fiera di Primiero, Italy, 5-8 May 2019: EBS: 42-43. ISBN: 9788893495592. handle: <http://hdl.handle.net/10449/56823>
- Larcher, R.; Bragagna, I.; Vincenzi, S.; Nardin, T. (2019). Glycoalkaloid profiles of herbal infusion using neutral loss - high resolution mass spectrometry. In: XX EuroFoodChem Congress, Porto, Portugal, June 17-19, 2019. Lisboa: Sociedade Portuguesa de Química: 120. ISBN: 9789898124265. handle: <http://hdl.handle.net/10449/56819>
- Larcher, R.; Bragagna, I.; Vincenzi, S.; Nardin, T. (2019). Glycoalkaloid profiles of herbal infusion using neutral loss - high resolution mass spectrometry. In: XX EuroFoodChem Congress, Porto, Portugal, June 17-19, 2019. Lisboa: Sociedade Portuguesa de Química: 120. ISBN: 9789898124265. handle: <http://hdl.handle.net/10449/56819>
- Nardin, T.; Roman, T.; Nicolini, G.; Malacarne, M.; Guzzon, R.; Larcher, R. (2019). Impact of the pre-fermentative addition of enological adjuvants on the development of UTA in wines. In: CEnoIVAS 2019: 11th International Symposium of Oenology of Bordeaux and 11th edition of the symposium In Vino Analytica Scientia, Bordeaux,

France, June 25-28, 2019. Bordeaux: 257. url: <http://isvv-events.com/oen2019-ivas2019/> handle: <http://hdl.handle.net/10449/56759>

- Guzzon, R.; Moser, S.; Nardin, T.; Roman, T.; Tonidandel, L.; Larcher, R. (2019). Characterization and oenological application of an high-performing strain of *Oenococcus oeni* to drive malolactic fermentation: a review about 15 years of research and winemaking. In: *EnoIVAS 2019: 11th International Symposium of Oenology of Bordeaux and 11th edition of the symposium In Vino Analytica Scientia*, Bordeaux, France, June 25-28, 2019. Bordeaux: 221. url: <http://isvv-events.com/oen2019-ivas2019/> handle: <http://hdl.handle.net/10449/56761>
- Malacarne, M.; Barp, L.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Larcher, R. (2019). Use of Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FT-IR) to rapidly verify the botanical authenticity of gum arabic. In: *EnoIVAS 2019: 11th International Symposium of Oenology of Bordeaux and 11th edition of the symposium In Vino Analytica Scientia*, Bordeaux, France, June 25-28, 2019. Bordeaux: 165. url: <http://isvv-events.com/oen2019-ivas2019/> handle: <http://hdl.handle.net/10449/56757>
- Perini, M.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Larcher, R. (2019). Stable Isotope Ratio combined with elemental profile for geographic discrimination of Acacia senegal gum. In: 37th Informal Meeting on Mass Spectrometry, Fiera di Primiero, Italy, 5-8 May, 2019: EBS: 95. ISBN: 9788893495592. handle: <http://hdl.handle.net/10449/56825>
- Nardin T. (2019). Gum arabic characterization. 3th MS Wine day. 16th-18th May, San Michele a/A (TN) Italy.
- Nardin T. (2019). Glycoalkaloid profiles using neutral loss – high resolution mass spectrometry in herbal teas. 37th Informal Meeting on Mass Spectrometry. 5th – 8th May, Fiera di Primiero (TN) Italy.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2018). Chromeleon CDS 7.2 for HRMS in the Food. International Chromeleon Software Symposium. 15-17 ottobre, Nizza.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2018). Gum arabic characterisation and its detection in wine using High Resolution Mass Spectrometry. IMSC 2018: 22nd International Mass Spectrometry Conference, 1122. 26-31 agosto, Firenze.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2018). Glycoalkaloids in plants using High Resolution Mass-Neutral Loss Approach. IMSC 2018: 22nd International Mass Spectrometry Conference, 1446. 26-31 agosto, Firenze.
- Perini, M.; Nardin, T.; Venturelli, M.; Pianezze, S.; Larcher, R. (2018). Stable isotope ratio analysis for authentication of chitosan. XXII International Mass Spectrometry Conference, 1571. 26-31 agosto, Firenze.
- Trenti, G.; Nardin, T.; Barnaba, C.; Roman, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2018). Distribution of potential precursors of 2-aminoacetophenone in grapes (skins, pulps and seeds) of hybrid and *Vitis vinifera* L. varieties. *Macrowine 2018*, 134 (P-80). 28-31 maggio, Saragozza.
- Nardin, T.; Masina, B.; Trenti, G.; Roman, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2018). Antiradicalic must supplementation for preventing the atypical aging of white wines. *Macrowine 2018*, 125 (P-51). 28-31 maggio, Saragozza.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2017). New Methods for Quat Pesticides Analysis Using Cationic Chromatography Coupled with High Resolution. Mass Spectrometry, 5th MS-Food Day, Bologna, October 11-13, 2017.
- Barnaba, C.; Larcher, R.; Nardin, T.; Serra, M.; Dellacassa, E.; Nicolini, G. (2017). Untargeted high-resolution tandem mass approach for a putative profile of glycosylated phenols in international wines. X In *Vino Analytica Scientia Symposium (IVAS)*, Salamanca, 17-20 July 2017.
- Barnaba, C.; Larcher, R.; Nardin, T.; Dellacassa, E.; Nicolini, G. (2017). Glycosylated simple phenolic profiling of oenological tannins by high-resolution tandem mass spectrometry (Q-Orbitrap). X In *Vino Analytica Scientia Symposium (IVAS)*, Salamanca, 17-20 July 2017.
- Larcher, R.; Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Roman Villegas, T.; Nardin, T.; Nicolini, G. (2017). Targeted and untargeted-high resolution tandem mass approach for a glycosylated simple phenols putative profiling of hybrid grapes. X In *Vino Analytica Scientia Symposium (IVAS)*, Salamanca, 17-20 July 2017.
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Nicolini, G.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2017). Simultaneous determination of amino acids and biogenic amines after derivatization using hybrid quadrupole-orbitrap mass spectrometer. X In *Vino Analytica Scientia Symposium (IVAS)*, Salamanca, 17-20 July 2017.
- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nardin, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2017). Untargeted high-resolution mass approach (Q-Orbitrap) for glycosylated simple phenol profiling in food commodities. III Congreso Argentino de espectrometria de masas, Rosario,

November 22-24 2016.

- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nardin, T.; Serra, M.; Nicolini, G.; Larcher R. (2016). First description of sugar units of wine glycosylated simple phenols. The 1st Food Chemistry Conference, Amsterdam, Netherlands, October 30 – November 01 2016.
- Larcher, R.; Barnaba, C.; Nardin, T.; Nicolini, G. (2016). Untargeted tannins glycosylated simple phenol profile by high resolution mass (Q-Orbitrap). The 1st Food Chemistry Conference, Amsterdam, Netherlands, October 30 – November 01 2016.
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2016). Herbal infusion alkaloid profiles by high resolution mass spectrometry. The 1st Food Chemistry Conference, Amsterdam, Netherlands, October 30 – November 01 2016.
- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nardin, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2016). Aplicación de un enfoque no selectivo para estudiar el perfil de fenoles simples glicosidados en alimentos utilizando masa de alta resolución (Q-Orbitrap). In: III Congreso Argentino de Espectrometría de Masa, Rosario, Argentina, 22-24 de Noviembre de 2016: 37. handle: <http://hdl.handle.net/10449/36645>
- Nardin, T.; Piasentier E.; Barnaba, C.; Malacarne M.; Larcher, R. (2016). Targeted and untargeted alkaloids profiling of alpine flora using high resolution mass spectrometry (Q-Orbitrap), ISA, Matera
- Barnaba, C.; Nardin, T.; Perini, M.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2016). Untargeted glycosylated simple phenol profiling in oenological tannins by high resolution mass analytical method (SPE-LC-Q-orbitrap). In: Pulkrabová, J.; Tomaniová, M.; Hajšlová, J.; Brereton, P. (Editors) Foodintegrity 2016: Assuring the integrity of the food chain: fighting food fraud, Prague, Czech Republic, 6-7 April 2016: 186. ISBN: 9788070809563. url: http://www.foodintegrity2016.eu/pdf/BoA_FI2016_final.pdf handle: <http://hdl.handle.net/10449/34467>
- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2016). First identification of glycosylphenols in Apulian Italian wines. In: 34th Informal meeting on mass spectrometry, Fiera di Primiero (TN), 15-18 maggio 2016: 80-81. ISBN: 9788889884317. url: <http://34imms.com/> handle: <http://hdl.handle.net/10449/34212>
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2016). Food profiling: new horizons of high-resolution mass spectrometry application. In: Fiori, M.; Giorgi, G.; Civitareale, C.; Patriarca, V.; Gregori, E. (eds) International conference MASSA 2016, Rome, September 6-8, 2016. Roma: Istituto Superiore di Sanità: 15. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37823>
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2016). Herbal infusion alkaloid profiles by high resolution mass spectrometry. In: The 1st Food Chemistry Conference: shaping the future of food quality, health and safety, Amsterdam, The Netherlands, 30 October - 1 November 2016. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37956>
- Roman, T.; Barnaba, C.; Nicolini, G.; Debiasi, L.; Larcher, R.; Nardin, T. (2016). The commercial yeast strain as a significant source of variance for tyrosol and hydroxytyrosol in white wine. In: 6th International Conference on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine (Macrowine 2016), Changins, Nyon, Switzerland, June 27-30, 2016: 90. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37873>
- Larcher, R.; Barnaba, C.; Nardin, T.; Nicolini, G. (2016). Untargeted tannins glycosylated simple phenol profile by high resolution mass (QOrbitrap). In: The 1st Food Chemistry Conference: shaping the future of food quality, health and safety, Amsterdam, The Netherlands, 30 October - 1 November 2016. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37940>
- Nardin, T.; Piasentier, E.; Barnaba, C.; Romanzin, A.; Larcher, R. (2016). Targeted and untargeted alkaloid characterisation of pasture herbs and milk from eastern Italian Alps using high resolution mass spectrometry. In: Casasús, I.; Lombardi, G. (eds) Mountain pastures and livestock farming facing uncertainty: environmental, technical and socio-economic challenge: proceedings of the 19th Meeting of the sub-network on Mediterranean pastures of the FAO-CIHEAM International network for the research and development of pastures and fodder crops, Zaragoza, Spain, 14-16 June 2016. Montpellier: Ciheam: 223-226. ISBN: 2853525597. url: <http://om.ciheam.org/om/pdf/a116/a116.pdf> handle: <http://hdl.handle.net/10449/37904>
- Barnaba, C.; Dellacassa, E.; Nardin, T.; Serra, M.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2016). First description of sugar units of wine glycosylated simple phenols. In: The 1st Food Chemistry Conference: shaping the future of food quality, health and safety, Amsterdam, The Netherlands, 30 October - 1 November 2016. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37952>
- Barnaba, C.; Nicolini, G.; Giacomelli, M.; Larcher, R.; Nardin, T. (2016). Characterization of free and glycosidally bound simple phenols in hybrid grape varieties

using liquid chromatography coupled to high resolution mass (Q-Orbitrap). In: 6th International Conference on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine (Macrowine 2016), Changins, Nyon, Switzerland, June 27-30, 2016: 188. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37896>

- Barnaba, C.; Nardin, T.; Slaghenaufi, D.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2016). Untargeted analytical method for glycosylated simple phenol profiling by on-line solid phase extraction and LC-high resolution mass spectrometry (Q-Orbitrap). In: Mondello, L.; Dugo, P. (eds) 40th International symposium on capillary chromatography and 13th GCxGC symposium, Riva del Garda (TN), Italy, May 29-June 03, 2016. Messina: Chromaleont S.r.L.: 471. ISBN: 9788894181609. handle: <http://hdl.handle.net/10449/37964>
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Camin, F.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2015). Novel analytical approaches suitable for tracing the plant origin of commercial tannins. In: XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, Bento Gonçalves, Brasil, 3-7 Novembro 2015: 440. url: <http://www.clavecongres.com/> handle: <http://hdl.handle.net/10449/27067>
- Barnaba, C.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Dellacassa, E.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2015). A new comprehensive method for simple phenols in wine, vinegar and spirit using SPE/UHPLC/high resolution tandem mass spectrometry. In: XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, Bento Gonçalves, Brasil, 3-7 Novembro 2015: 425. url: <http://www.clavecongres.com/> handle: <http://hdl.handle.net/10449/27055>
- Carafa, I.; Perghem, V.; Nardin, T.; Larcher, R.; Stanton, C.; Bittante, G.; Tuohy, K.M.; Franciosi, E. (2015). *Lactobacillus brevis* FEM 1874 for the development of GABA-enriched cheese. In: 8th Probiotics, prebiotics and new foods for microbiota and human health, Rome, 13-15 September 2015. url: <http://www.probiotics-prebiotics-newfood.com/home.php> handle: <http://hdl.handle.net/10449/26895>
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2015). Rapid target and untarget analytical method for alkaloids analysis in herbal extracts. In: Pulkrabová, J.; Tomaniová, M.; Nielen, M.; Hajšlová, J. (Editors) 7th International Symposium on Recent advances in food analysis: book of abstracts, November 3-6, 2015, Prague, Czech Republic. Prague: University of Chemistry and Technology: 172. ISBN: 9788070809341. url: http://www.rafa2015.eu/pdf/BoA_RAFA%202015_FINAL.pdf handle: <http://hdl.handle.net/10449/34514>
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2015). Profiling of minor sugars and simple phenols to verify the botanical authenticity of oenological tannins. In: Castellani, C.; Alcocer Lorente, C.; Colla, E. (eds) Ninth symposium In vino analytica scientia 2015: analytical chemistry for wine, brandy and spirits: Mezzocorona (Tn) Italy 14-17 July 2015: 238. handle: <http://hdl.handle.net/10449/26363>
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2015). Targeted and untarget analytical method for alkaloids analysis in herbal extracts by high resolution mass spectrometry. 4th MS-food Day: Foggia (Fg) Italy 07-09 October 2015: book of abstracts: 111
- Barnaba, C.; Nardin, T.; Pierotti, A.; Camin, F.; Larcher, R. (2015). Characterization of simple phenolic compound in cocoa products using high-performance liquid chromatography coupled to high resolution mass spectrometry (Q-Orbitrap), 4th MS-food Day: Foggia (Fg) Italy 07-09 October 2015: book of abstracts: 248.
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Nicolini, G.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2015). A new comprehensive method for the characterisation of simple phenols in alcoholic beverages by high resolution mass spectrometry. In: Castellani, C.; Alcocer Lorente, C.; Colla, E. (eds) Ninth symposium in vino analytica scientia 2015: analytical chemistry for wine, brandy and spirits: Mezzocorona (Tn) Italy 14-17 July 2015: book of abstracts: 71. handle: <http://hdl.handle.net/10449/26311>
- Nardin, T., Malacarne M., Bertoldi D., Larcher R. (2015). A case of food traceability: tannins. 5° Advanced Food Analysis, 26 - 30 January 2015 Wageningen, The Netherlands.
- Larcher, R.; Román Villegas, T.; Nardin, T.; Fedrizzi, B.; Tonidandel, L.; Nicolini, G. (2014). The pre-fermentative supplementation with grape tannin can give an extra amount of 3-mercatpohexanol and its acetate in wine. Proc. the 37th World Congress of Vine and Wine, "Southern Vitiviculture, a Confluence of Knowledge and Nature", 9th-14th November 2014, Mendoza (Book of Abstracts 37th World Congress of Vine and Wine, pp. 531-532).
- Larcher, R.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Bertoldi, D. (2014). Novedades en la caracterización y trazabilidad de los taninos enológicos. In: Jornadas de difusión de resultados y propuestas de línea de investigación vitivinícola, Montevideo, Uruguay,

19-20 Noviembre 2014: 16.

- Nicolini, G.; Román, T.; Nardin, T.; Tonidandel, L.; Malacarne, M.; Larcher, R. (2014). Tioles derivados de los taninos de la uva: nuevas opciones enológicas. In: Jornadas de difusión de resultados y propuestas de línea de investigación vitivinícola, Montevideo, Uruguay, 19-20 Noviembre 2014: 17.
- Guzzon, R.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2014). Modification of wood involved in barrel production to avoid microbial colonisation. In: Food Micro 2014, 1st-4th September 2014, Nantes, France: 256.
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Larcher, R. (2014). Combined new approaches for identifying the botanical origin of commercial tannins. In: Food Micro 2014, 1st-4th September 2014, Nantes, France: 171.
- Guzzon, R.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Franciosi, E.; Larcher, R. (2014). The ozone, a powerful tool in the prevention of microbial spoilage in traditional food factory. In: Food Micro 2014, 1st-4th September 2014, Nantes, France: 255.
- Perini, M.; Malacarne, M.; Nardin, T.; Simoni, M.; Camin, F.; Larcher, R. (2014). Combination of sugar analysis and stable isotope ratio mass spectrometry to detect the use of non-grape sugars in must of balsamic vinegar. In: Zappa, G. and Zoani, C. (editors) 1st IMEKOFOODS: metrology promoting objective and measurable food quality & safety, Rome, October 12-15, 2014. Roma: ENEA: 104 (P16).
- Larcher, R.; Tonidandel, L.; Nicolini, G.; Nardin, T.; Fedrizzi, B. (2014). Oenological tannins as a source of thiol precursors. In: Gougeon, Pr. Régis (ed.) Wine Active Compounds 2014: proceedings of the 3rd edition of the International Conference Series on Wine Active Compounds, Beaune (F), 26-28 March 2014: 97-99.
- Guzzon, R.; Nardin, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. Innovative approaches in the prevention of wine spoilage during aging in barrels. In: International congress Spoilers in food, Quimper, France, July 1st-3rd, 2013: 91.
- Raveane, L.; Tonidandel, L.; Moser, S.; Trainotti, D.; Nardin, T.; Larcher, R. Phthalates determination in wine and spirits using GC-MS and LC-MS/MS. In: F. Biasioli (editor), 3rd MS Food day, October 9-11, 2013, Trento. San Michele all'Adige (TN): Fondazione Edmund Mach: 164-166 (P.34). ISBN: 978-88-7843-035-8.
- Guzzon, R.; Larcher, R.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Roman, T.; Nicolini, G. (2013). The deposition of a permeable silica membrane on barrel wood as a tool to prevent microbiological contamination. In: Memoria XIV Congreso de Viticultura y Enología "Integrando Latinoamérica a través de la vitivinicultura", Tarija, Bolivia, 20-22 Noviembre 2013: 75-76 (ENO-38).
- Carafa, I.; Nardin, T.; Larcher, R.; Tuohy, K.; Clementi, F.; Franciosi, E. (2013). Biotechnological and Health Potential of Wild Non-Starter Lactic Acid Bacteria Isolated from Italian Traditional Malga-Cheese. In: 2013 EFFoST Annual Meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems, 12-15 November 2013, Bologna, Italy.
- Carafa, I.; Nardin, T.; Larcher, R.; Tuohy, K.; Franciosi, E. (2013). Biotechnological and health potential of wild non-starter lactic acid bacteria isolated from Italian traditional malga-cheese. In: 8th NIZO dairy conference functional enzymes for dairy applications, 11-13 September 2013, Papendal, The Netherlands.
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2013). A new approach for tracing the botanical origin of commercial tannins based on the combined use of sugars and simple phenols. In: P. Jeandet (edited by) Eight symposium In vino analytica scientia: analytical chemistry for wine, brandy and spirits, Reims, July 2-5, 2013: 163.
- Nardin, T.; Malacarne, M.; Nicolini, G.; Ferrari, R.; Ongarato, S.; Larcher, R. (2012). Rapid and extensive quantitation of simple phenolic compounds from wood using HPLC coupled with fused coreTM based column and coulometric array electrochemical detector. In: 36th International symposium on capillary chromatography and 9th GCxGC symposium: May 27-June 1, 2012, Riva del Garda, Italy: 489 (P.09).
- Guzzon, R.; Nardin, T.; Facchinelli, G.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2012). L'ozono, uno strumento potente e sostenibile nel controllo microbiologico all'interno delle botti: test di laboratorio ed esperienze pratiche in una cantina italiana. In: 35th World congress of vine and wine, 18-22 June 2012, Izmir, Turkey: 86.
- Larcher, R.; Nardin, T.; Marchesini, R.; Malacarne, M.; Nicolini, G. (2012). Abbattimento di fenoli volatili in vini con carattere brett mediante un polimero cellulosico. In: 35th World congress of vine and wine, 18-22 June 2012, Izmir, Turkey: 8.
- Larcher, R.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Nicolini, G. (2012). Content of 4-ethylcatecol and

other volatile phenols in dressings, beverages and spirits. In: Heperkan, D.; Karbacioğlu-Güler F.; Daskaya-Dikmen, C. (eds.) 23rd International ICFMH Symposium: FoodMicro 2012: global issues in food Microbiology: abstract book: Istanbul, 3-7 Sept 2012: 675 (P-487). ISBN: 978-975-561-423-6.

- Nardin, T.; Guzzon, R.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2012). The prevention of microbial wine spoilage by using ozone as a sanitising agent. In: Heperkan, D.; Karbacioğlu-Güler, F.; Daskaya-Dikmen, C. (eds.) 23rd International ICFMH Symposium: FoodMicro2012: global issues in food Microbiology: abstract book: Istanbul, 3-7 Sept 2012: 556 (P-368). ISBN: 978-975-561-423-6.
- Guzzon, R.; Widmann, G.; Malacarne, M.; Nardin, T.; Nicolini, G.; Larcher, R. Experience of wine barrels sanitization and potential impact of spoilage yeast on wine aroma. In: Oeno 2011: 9e symposium international d'oenologie de Bordeaux, 15-17 juin 2011. Paris: Dunod: 905-909. ISBN: 978-2-10-057596-1.
- Nicolini, G.; Moser, S.; Larcher, R.; Bertoldi, D.; Zanon, N.; Malacarne, M.; Nardin, T. Comparison on semi-industrial scale of 10 commercial yeast strains. Fermentation performances and effects on volatile and nitrogen compounds. In: Proc. XII Congreso Latinoamericano de viticultura y enología: 1 p.
- Larcher, R.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Puecher, C.; Nicolini, G. (2011). 4-ethylcatechol in italian wines, vinegars and spirit. In: Wine Actice Compounds, Beaune, 24-26 marzo 2011. Viticultura y Enologia, Montevideo, 11-13 nov. 2009, p. 15 (relazione orale a invito).
- Nicolini G., Larcher R., Bertoldi D., Nardin T., Puecher C. HPLC quantification and sensory significance of 4-ethylcatechol in wine. Book of abstracts "Enoforum 2008. Innovation et Performance", Montpellier. 29-30 aprile 2008. pp.68-69.

Presentazioni a convegni nazionali

- Nardin T.; Larcher R. (2019). Applicazioni in cromatografia ionica per la valutazione della qualità alimentare. Lo stile italiano comincia in tavola. Qualità e provenienza, capisaldi della cultura del cibo.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2018). Spettrometria di Massa ad altissima risoluzione in ambito alimentare ed enologico. La Spettrometria di Massa FTMS Orbitrap™ nelle Scienze "Omiche". Verona, 22 maggio 2018.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2018). Applicazioni IC ed LC per il controllo dei prodotti alimentari. L'attuale tecnologia Thermo Fisher Scientific per la Cromatografia e la preparazione automatica del campione. Verona, 22 maggio 2018.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2017). Study of alkaloid profiles of alpine herbs and milk by high resolution mass spectrometry, European Food and Environmental Seminars, Bologna, 14 November 2017.
- Nardin, T. (2017). IC e LC accoppiate alla massa ad alta risoluzione (Q-Orbitrap) per la determinazione di erbicidi cationici in matrici agroalimentari, Soluzioni innovative nel campo dell'analisi elementare in tracce, Rome, 23 May 2017.
- Nardin, T. (2017). IC e LC accoppiate alla massa ad alta risoluzione (Q-Orbitrap) per la determinazione di erbicidi cationici in matrici agroalimentari, Soluzioni innovative nel campo dell'analisi elementare in tracce, Milan, 25 May 2017.
- Nardin, T. (2017). Distribution of atypical ageing defect precursors in berry fractions (skin, pulp and seeds) by high resolution mass spectrometry, 2nd MS-Wine Day, MS for grapes, wine, spirits. Conegliano, 9-10 May, 2017.
- Nardin, T. (2017). CM: Profiling Processing in LC/IC – HRMS, System (CDS) Software User Meeting, Milan, 22 March 2017.
- Nardin, T.; Larcher, R. (2016). In: "Food profiling": nuovi orizzonti applicativi per la spettrometria di massa ad alta risoluzione, Food and Environmental European Seminars, Bologna 23 giugno 2016.
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Larcher, R. (2015). Chromeleon CDS aggiunge maggiore efficienza nella cromatografia liquida associata all'alta risoluzione: la ricerca degli alcaloidi nelle piante, Liquid chromatography users meeting, Pomezia 10 dicembre 2015.
- Nardin, T.; Barnaba, C.; Larcher, R.; Malacarne, M. (2015). SPE On-Line-UHPLC: possibili applicazioni in enologia, In: Tecniche analitiche innovative nell'analisi del vino, Seminario Thermoscientific, Isola d'Asti, 26 marzo 2015.
- Nardin, T.; Larcher, R.; Malacarne, M. (2014). In: Tecniche analitiche innovative nell'analisi del vino, Seminario Thermoscientific, Turi, 7 maggio 2014.

- Larcher, R.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Bertoldi, D. (2014). Caratterizzazione dei profili di estratti legnosi con UHPLC e detector coulometrico. In: Tecniche analitiche innovative nell'analisi del vino, Seminario Thermoscientific, Turi, 7 maggio 2014.
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Larcher, R. (2014). Profili zuccherini in cromatografia ionica con detector pulsato amperometrico in matrici enologiche. In: Tecniche analitiche innovative nell'analisi del vino, Seminario Thermoscientific, Turi, 7 maggio 2014.
- Nardin T.; Larcher, R.; Malacarne, M. (2014). Caratterizzazione dei profili di estratti legnosi con UHPLC e detector coulometrico. In: Tecniche Cromatografiche : nuove frontiere nella sicurezza Alimentare, Seminario Thermoscientific, Susegana 28 marzo 2014.
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2014). IC: profili zuccherini in cromatografia ionica con detector pulsato amperometrico in varie matrici alimentari. In: Tecniche Cromatografiche : nuove frontiere nella sicurezza Alimentare, Seminario Thermoscientific, Susegana 28 marzo 2014.
- Malacarne, M.; Larcher, R.; Nardin, T.; Bertoldi, D.; Nicolini, G. (2013). Presenza di 4-etilcatecolo in condimenti, bevande e alcolici. In: 11° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Milano, 21-22 maggio 2013: 25.
- Nardin, T.; Larcher, R.; Malacarne, M. (2013). Determinazione di antocianine monomere e flavonoli con sistema UHPLC/SPE on line. In: Applicazione di tecniche cromatografiche innovative nell'enologia, Seminario Thermoscientific, San Michele a/A, 18 aprile 2013.
- Larcher, R.; Nardin T.; Malacarne, M. (2013). Origine botanica dei tannini: analisi dei fenoli semplici con rivelazione elettrochimica. In: Applicazione di tecniche cromatografiche innovative nell'enologia, Seminario Thermoscientific, San Michele a/A, 18 aprile 2013.
- Malacarne, M.; Nardin, T.; Larcher, R. (2013). Origine botanica dei tannini: determinazione di carboidrati con tecnica IC-PAD. In: Applicazione di tecniche cromatografiche innovative nell'enologia, Seminario Thermoscientific, San Michele a/A, 18 aprile 2013.
- Nicolini, G.; Román, T.; Moser, S.; Nardin, M.; Malacarne, M.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Tonidandel, L.; Guzzon, R.; Larcher, R. (2012). Il contributo della Fondazione Mach alla conoscenza spumantistica. In: Accademia Italiana della Vite e del Vino – Tornata di San Michele all'Adige: La spumantistica trentina: storia, attualità e prospettive, 7 luglio 2012.
- Guzzon, R.; Nardin, T.; Malacarne, M.; Widmann, G.; Nicolini, G.; Larcher, R. (2011). Brettanomyces e botti: esperienze di monitoraggio e sanificazione, Enoforum 2011: innovazione ed eccellenza, Arezzo, 3-5 maggio 2011.
- Larcher, R.; Nicolini, G.; Bertoldi, D.; Nardin, T. (2009). Off-flavours da Brettanomyces: aspetti chimico-analitici, tecnologici e sensoriali. La Società Italiana di Viticoltura e Enologia (SIVE) incontra la Ricerca Italiana: "Brett ...e altre brutte sorprese", S. Michele all'Adige, 6 marzo 2009.
- Nardin, T. (2009). Lieviti commerciali a confronto. Performances fermentative e rifermentative, composti volatili ed azotati a basso peso molecolare. Incontro prevendemmiale AEI Sez. Trentino, FEM-IASMA. Mezzocorona, 20 agosto 2009.
- Amaldi, L.; Larcher, R.; Nicolini, G.; Malacarne, M.; Nardin, T. (2009). Cessioni di composti fenolici da tappi di sughero. In: Atti Enoforum 2009 Innovazione ed eccellenza, Piacenza, 21-23 aprile 2009, p 106.
- Nicolini, G.; Larcher, R.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; Puecher, C. (2008). Misura e impatto del 4-etilcatecolo in vino. 31° Congresso mondiale della vigna e del vino, Verona, 15-20 giugno 2008.
- Nicolini, G.; Larcher, R.; Bertoldi, D.; Nardin, T. (2008). Off-flavours da Brettanomyces: aspetti tecnologici e sensoriali. 2° Incontro Tecnico SIVE incontra la Ricerca Italiana: "Brett ...e altre brutte sorprese", S. Michele all'Adige, 22 febbraio 2008.
- Larcher, R.; Nicolini, G.; Bertoldi, D.; Nardin, T. (2008). Metodi analitici chimici per la quantificazione rapida e sensibile dei fenoli volatili nel vino. 2° Incontro Tecnico SIVE incontra la Ricerca Italiana: "Brett ...e altre brutte sorprese", S. Michele all'Adige, 22 febbraio 2008.

Competenze tecniche

- Capacità di comunicazione, di collaborazione, di ascolto e di interazione con i membri del gruppo di lavoro.
- Capacità di pianificazione di piani sperimentali e di conduzione studi.
- Autonomia nella messa a punto di tecniche analitiche per lo svolgimento degli esperimenti (metodi operativi e apparecchiature necessarie).
- Ottima competenza nella tecnica high performance liquid chromatography (HPLC) e ultra high performance liquid chromatography (UHPLC) con detector (UV-VIS), diode array (DAD) , fluorimetro (FLD), rifrattometro (IR), pulsato (PAD), elettrochimico (ECD), evaporative light scattering (ELSD), MS/MS e MS in alta risoluzione (HQOMS), ion chromatography (IC) con detector conduttimetro, fourier transformer infrared (FT-IR), inductively coupled plasma spectra (ICP) con detector massa (MS), gas chromatography (GC) con detector massa (MS), flame photometric (FPD), elettron capture (ECD).
- Conoscenza del sistema qualità EN ISO/IEC 17025 e norme sulla sicurezza.
- Capacità di analisi di dati (raccolta ed elaborazione statistica).

Competenze informatiche

- Ottimo uso PC, sistema operativo Windows, pacchetto Office, Internet, LIMS, Statistica, R, XLStat.

Acconsento al trattamento dei miei dati personali in accordo con il D.lgs. 196/2003.

Data 05/08/2019

FIRMA

Nardin Tiziana