

**CURRICULUM VITAE****Dott.ssa Fausta Natella**

Nel 1996 consegue la Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi La Sapienza di Roma; nel 2004 consegue il titolo di Dottore di Ricerca in "Fisiopatologia cellulare e molecolare" presso l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia. Dal 2002 è Ricercatrice presso l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, ora Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CREA, presso il quale è diventata Prima Ricercatrice nel 2021. Nel 2014 consegue l'abilitazione scientifica nazionale alle funzioni di professore di seconda fascia nel settore concorsuale 05/E1 (Biochimica), nel 2016 consegue quella del settore concorsuale 06/D2 (Endocrinologia, nefrologia e scienze della alimentazione e del benessere). Insegna "Scienza e Tecnologia degli alimenti" per il Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi Sapienza di Roma.

Svolge attività di ricerca sul ruolo delle diverse componenti della dieta (molecole bioattive/alimenti/pasto) nella modulazione dello stato di salute.

Ha pubblicato 62 articoli scientifici su riviste internazionali peer reviewed;

Scopus: h-index: 33; numero di citazioni: 4741.

**Pubblicazioni ultimi 5 anni**

1. Ambra R, Pastore G, **Natella F**. The Fate of Chlorophylls in Alkali-Treated Green Table Olives: A Review. *Molecules*. 2023 Sep 18;28(18):6673.
2. **Natella F**, Pastore G, Aguzzi A, Gabrielli P, Nardo N, Ambra R. The Fate of the Chlorophyll Derivatives in Olives Preserved and/or Packaged in Presence of Exogenous Copper. *Molecules*. 2023 May 22;28(10):4250
3. Trius-Soler M, Praticò G, Gürdeniz G, Garcia-Aloy M, Canali R, **Natella F**, Brouwer-Brolsma EM, Andrés-Lacueva C, Dragsted LO. Correction: Biomarkers of moderate alcohol intake and alcoholic beverages: a systematic literature review. *Genes Nutr*. 2023 May 15;18(1):9.
4. **Natella F**, Guantario B, Ambra R, Ranaldi G, Intorre F, Burki C, Canali R. Human Metabolites of Hamaforton™ (Hamamelis virginiana L. Extract) Modulates Fibroblast Extracellular Matrix Components in Response to UV-A Irradiation, *Frontiers in Pharmacology*, 12, art. no. 747638, 2021
5. Roselli M, **Natella F**, Zinno P, Guantario B, Canali R, Schifano E, De Angelis M, Nikoloudaki O, Gobetti M, Perozzi G, Devirgiliis C. Colonization Ability and Impact on Human Gut Microbiota of Foodborne Microbes From Traditional or Probiotic-Added Fermented Foods: A Systematic Review *Frontiers in Nutrition*, 8, 2021
6. Ambra R, Canali R, Pastore G, **Natella F**. Covid-19 and diet: an evaluation of information available on internet in Italy *Acta Bio Med [Internet]*. 2021 Feb.25
7. G. Ranaldi, S. Ferruzza, **F. Natella**, V. Unfer, Y. Sambuy, G. Monasta Enhancement of D-chiro-inositol transport across intestinal cells by alpha-Lactalbumin peptides *Eur Rev Med Pharmacol Sci*, Vol 24-19, pages:10143-154, 2020
8. Ulaszewska MM, Koutsos A, Trošt K, Stanstrup J, Garcia-Aloy M, Scholz M, Fava F, **Natella F**, Scaccini C, Vrhovsek U, Tuohy K, Lovegrove J, Mattivi F. Two apples a day modulate human: microbiome co-metabolic processing of polyphenols, tyrosine and tryptophan. *Eur J Nutr*. Feb 26. doi: 10.1007/s00394-020-02201-8. 2020
9. Petrella C, Carito V, Carere C, Ferraguti G, Ciafrè S, **Natella F**, Bello C, Greco A, Ralli M, Mancinelli R, Messina M.P., Fiore M, Ceccanti M. Oxidative stress inhibition by resveratrol in alcohol-dependent mice. *Nutrition*, 79-80, art. no. 110783, 2020
10. Nobili C, De Acutis A, Reverberi M, Bello C, Leone GP, Palumbo D, **Natella F**, Procacci S, Zjalic S and Brunori A. Buckwheat Hull Extracts Inhibit *Aspergillus flavus* Growth and AFB1 Biosynthesis. *Front. Microbiol*. 2019
11. Zinno P, Motta V, Guantario B, **Natella F**, Roselli M, Bello C, Comitato R, Carminati D, Tidona F, Meucci A, Aiello P, Perozzi G, Virgili F, Trevisi P, Canali R, Devirgiliis C. Supplementation with dairy matrices impacts on homocysteine levels and gut microbiota composition of hyperhomocysteinemic mice. *Eur J Nutr*. 2019.
12. Autori Vari. Linee guida per una sana alimentazione (revisione 2018), Novembre 2019; ISBN 9788833850375

31 Ottobre 2023