

AUTORI

	Pag.
AIT CHABANE Fadila.....	RISG n. 4-15
AL-AWAR Lina	RISG n. 1-15
AL-BAYYARI Nahla	RISG n. 1-15
ALI Nor Azah Mohamad.....	RISG n. 4-25
AL-ISMAIL Khalid	RISG n. 1-15
ARSOV Emilija	RISG n. 3-27
AYDAR Alev Yüksel	RISG n. 2-17
BACCOURI Olfa.....	RISG n. 2-61
BARBANI Roberto	RISG n. 1-07
BEKMEZ Ayse Suna	RISG n. 4-43
BENALI Taoufiq	RISG n. 1-31
BONDIOLI Paolo	RISG n. 1-05
BONILAURI Paolo	RISG n. 1-07
BOUKHCHINA Sadok.....	RISG n. 3-47
BOUSSAKOURAN Abdelali	RISG n. 1-31
BOYRAZ ERDEM Duygo	RISG n. 2-51
CAPONIO Francesco.....	RISG n. 1-43
CHEIKH M'HAMED Hatem.....	RISG n. 3-47
CHERIF Ammar	RISG n. 3-47
CHIARDOLA Valeria.....	RISG n. 2-69
CICHELLI Angelo	RISG n. 3-05
CONTE Lanfranco.....	RISG n. 2-09
CUOMO Francesca	RISG n. 1-21
DE LEONARDIS Antonella	RISG n. 1-21
DEFLAOUI Leila.....	RISG n. 1-51
DIFONZO Graziana	RISG n. 1-43
DILMEN Seyma	RISG n. 3-17
DIMIC Sanja B.	RISG n. 2-25
DINCER Elif	RISG n. 4-35
DONEV Ivan	RISG n. 3-27
EL YAMANI Mohamed	RISG n. 1-31
EREN Ömer.....	RISG n. 4-55
ESALAMI Seddiq M.A.	RISG n. 2-25
FORTUNATO Stefania	RISG n. 1-43
FUSARI Paola.....	RISG n. 4-15
GARCIA BARROSO Carmelo.....	RISG n. 1-51
GHAZZAWI Hadeel Ali.....	RISG n. 1-15
HAMMAMI Rania	RISG n. 3-47
IANNI Andrea.....	RISG n. 3-05
KARABAYIR Ali.....	RISG n. 4-35
KELEBEK Hasim.....	RISG n. 4-43
KERKOUR Hocine.....	RISG n. 4-15
KHAMIS Shamsul.....	RISG n. 3-11
KIRALAN Mustafa	RISG n. 4-55
KIRALAN Mustafa.....	RISG n. 3-17
KOSTADINOVIĆ VELIČKOVSKA S.	RISG n. 3-27
MACCIOLA Vincenzo	RISG n. 1-21
MARKOVA RUZDIK Natalija.....	RISG n. 3-27
MARLIANI Giovanna	RISG n. 1-07
MEDINA Eduardo.....	RISG n. 4-15
METTOUCHI Soraya.....	RISG n. 1-51
MIHAJLOV Ljupco	RISG n. 3-27
MITREV Saša	RISG n. 3-27
MSAADA Kamel.....	RISG n. 2-61
ÖGÜTCÜ Mustafa.....	RISG n. 4-35
OK Selçuk	RISG n. 2-37

OZAYDIN Ayse G.	RISG n. 3-17
ÖZAYDIN Ayşegül.....	RISG n. 4-55
ÖZDIKICIERLER Onur.....	RISG n. 4-7
ÖZKAN Gülcan.....	RISG n. 4-55
OZKAN Gulcan.....	RISG n. 3-17
PALMA LOVILLO Miguel.....	RISG n. 1-51
PARADISO Vito Michele.....	RISG n. 1-43
PASQUALONE Antonella.....	RISG n. 1-43
PEZO Lato L.	RISG n. 2-25
POP Flavia.....	RISG n. 3-55
RABRENOVIC Biljana B.	RISG n. 2-25
RAMADAN Mohamed Fawzy.....	RISG n. 3-17
RAMADAN Mohamed Fawzy.....	RISG n. 4-55
RHARRABTI Yahia	RISG n. 1-31
ROVELLINI Pierangela.....	RISG n. 1-05
ROVELLINI Pierangela.....	RISG n. 4-15
RUGGIERI Patrizia	RISG n. 4-65
RUGGIERI Patrizia.....	RISG n. 2-69
SAKAR El Hassan	RISG n. 1-31
SALA Maura	RISG n. 4-65
SALA Maura.....	RISG n. 2-69
SALLEH Wan Mohd Nuzul Hakimi Wan.....	RISG n. 3-11
SALLEH Wan Mohd Nuzul Hakimi Wan.....	RISG n. 4-25
SANGIORGI Emanuele	RISG n. 1-07
SARICA Ercan.....	RISG n. 4-55
SELLI Serkan	RISG n. 4-43
SEMENIUC Cristina Anamaria.....	RISG n. 3-55
SETYANINGSIH Widiastuti.....	RISG n. 1-51
SHAKRI Natasa Mohd.....	RISG n. 4-25
SILLETTI Roccangelo.....	RISG n. 1-43
SLAMA Amor	RISG n. 3-47
SNOUSSI Kaouther.....	RISG n. 2-61
SQUEO Giacomo.....	RISG n. 1-43
SUMMO Carmine.....	RISG n. 1-43
TAMENDJARI Abderezak	RISG n. 4-15
TAMENDJARI Abderezak.....	RISG n. 1-51
TAORMINA Fiorella	RISG n. 4-65
TAORMINA Fiorella.....	RISG n. 2-69
TURAN Semra.....	RISG n. 3-17
VEIZI Aulona.....	RISG n. 3-05
VUJASINOVIC Vesna B.	RISG n. 2-25
YEMIŞÇIOĞLU Fahri.....	RISG n. 4-7
YILMAZ Emin	RISG n. 2-37
YILMAZ Ferruh Feza	RISG n. 2-51
YILMAZ Tuncay	RISG n. 3-37
YÜKSEK Nevruz	RISG n. 4-7

ARTICOLI PUBBLICATI

RISG 1-2020	Pag.
Editoriale	05
Paolo BONDIOLI	
Fatty acid composition of wild boar (<i>Sus scrofa</i>) meat compared to commercial hybrid and crossbreed Mora Romagnola swine. A preliminary study.	07
Roberto BARBANI, Paolo BONILAURI, Emanuele SANGIORGI, Giovanna MARLIANI	

<p>Obesity and smoking increases the risk of coronary heart diseases by lowering the omega-3 index: a cross-sectional study. Hadeel Ali GHAZZAWI, Khalid AL-ISMAIL, Lina AL-AWAR, Nahla AL-BAYYARI</p> <p>Importance of oleacin and oleocanthal on the oxidative stability of extra virgin olive oil measured by Rancimat Vincenzo MACCIOLA, Francesca CUOMO, Antonella DE LEONARDIS</p> <p>Antibacterial and antioxidant potentials of phenolic extracts from olive mill wastewater and their use to enhance the stability of olive oil. Mohamed EL YAMANI, El Hassan SAKAR, Abdelali BOUSSAKOURAN, Taoufiq BENALI, Yahia RHARRABTI</p> <p>The monoacylglycerol fatty acid composition can act in modulating the oxidative process. Graziana DIFONZO, Stefania FORTUNATO, Giacomo SQUEO, Roccangelo SILLETTI, Vito Michele PARADISO, Carmine SUMMO, Antonella PASQUALONE, Francesco CAPONIO</p> <p>Effect of the harvesting period on the phenolic content and on antioxidant activity of two Algerian olive cultivars. Leila DEFLAOU, Soraya METTOUCHI, Widiastuti SETYANINGSIH, Miguel PALMA LOVILLO, Carmelo GARCÍA BARROSO, Abderezak TAMENDJAR</p> <p>Convegno INNOVHUB-SSI Abstract: "Contaminanti emergenti negli oli vegetali" 15 Novembre 2019, Milano</p> <p>Notiziario Congressi</p> <p>Indice RISG Anno 2019</p> <p>RISG 2-2020</p> <p>Editoriale Pierangela ROVELLINI</p> <p>Nota Tecnica - Diffusione, comunicazione ed interpretazione di risultati di analisi riguardanti oli, grassi animali e vegetali e loro prodotti, derivati dall'utilizzo di metodi di analisi non correttamente validati in pubblicazioni non specialistiche. Gruppo di Lavoro 18 - UNI/CT 003/GL - Oli, grassi animali e vegetali e loro sottoprodotti, semi e frutti oleaginosi</p> <p>On the presence of Mineral Oil Hydrocarbons (MOSH and MOAH) in edible fats and oils: a report from the SISSG related Workshop Workshop SISSG, 12-13 dicembre 2019, Bologna Lanfranco CONTE</p> <p>The relationship between the contact angle and some quality parameters of frying oils Alev Yüksel AYDAR</p> <p>Variation in the pigment content and phenolic composition of virgin olive oil from the olive cultivar Roghiani produced in Libya Vesna B. VUJASINOVIC, Biljana B. RABRENOVIC,</p>	<p>15</p> <p>21</p> <p>31</p> <p>43</p> <p>51</p> <p>61</p> <p>67</p> <p>71</p> <p>Pag.</p> <p>05</p> <p>07</p> <p>09</p> <p>17</p> <p>25</p>	<p>Seddiq M.A. ESALAMI, Sanja B. DIMIC, Lato L. PEZO</p> <p>Comparison of roasting and boiling pre-treatments for cold pressed melon seed oil Selçuk OK, Emin YILMAZ</p> <p>Effects of different soil types and varieties on oil quality of sunflower in the Thrace Region Ferruh Feza YILMAZ, Duygo BOYRAZ ERDEM</p> <p>Short Note - Minor compounds and sensory evaluation of Tunisian high-quality olive oil Olfa BACCOURI, Kaouther SNOUSSI, Kamel MSAADA</p> <p>Nota Tecnica. Lubrificanti – Corrispondenza tra metodi analitici. (Gennaio-Dicembre 2019) Maura SALA, Fiorella TAORMINA, Patrizia RUGGIERI, Valeria CHIARDOLA</p> <p>Notiziario Comunicazioni Congressi</p> <p>RISG 3-2020</p> <p>Characterisation of virgin olive oils obtained from three different cultivars grown in the Albanian territory Aulona VEIZI, Andrea IANNI, Angelo CICHELLI</p> <p>Chemical composition of <i>Sarcotheca laxa</i> (Ridl.) Knuth essential oil and their bioactivities Wan Mohd Nuzul Hakimi Wan SALLEH, Shamsul KHAMIS</p> <p>Short note - Effect of thymoquinone and tocopherols on the oxidative stability of purified <i>Nigella sativa</i> oil Semra TURAN, Seyma DILMEN, Mustafa KIRALAN, Ayse G. OZAYDIN, Gulcan OZKAN, Mohamed Fawzy RAMADAN</p> <p>Growing season weather impacts on the physicochemical properties and quality of sunflower oils cold-pressed from hybrids grown in the Republic of North Macedonia Ivan DONEV, Natalija MARKOVA RUZDIK, Sanja KOSTADINOVIĆ VELIČKOVSKA, Ljupco MIHAJLOV, Emilija ARSOV, Sasa MITREV</p> <p>Evaluating the quality change of sunflower oil while frying different food matrixes Tuncay YILMAZ</p> <p>Valorisation of oils extracted from four Tunisian citrus species seeds Amor SLAMA, Rania HAMMAMI, Ammar CHERIF, Hatem CHEIKH M'HAMED, Sadok BOUKHCHINA</p> <p>Short note - Effects of heating temperature and ascorbyl palmitate on the oxidative stability of alimentary poultry fats Flavia POP, Cristina Anamaria SEMENIUC</p> <p>Notiziario Congressi</p> <p>RISG 4-2020</p> <p>Editoriale Necrologio Prof. Enrico Tiscornia</p>	<p>37</p> <p>51</p> <p>61</p> <p>69</p> <p>81</p> <p>Pag.</p> <p>05</p> <p>11</p> <p>17</p> <p>27</p> <p>37</p> <p>47</p> <p>55</p> <p>65</p> <p>Pag.</p> <p>05</p>
--	---	---	---

<p>Occurrence of 3-MCPD and glycidyl esters during potato chip production: effect of oil type, frying count and chlorine based textural enhancer usage</p> <p><i>Onur ÖZDİKÇİERLER, Nevruz YÜKSEK, Fahri YEMİŞÇİOĞLU</i></p> <p>Chemical characterisation and antioxidant activity of Spanish-style green olives of the Azerradj and Sigoise cultivars</p> <p><i>Hocine KERKOUR, Abderezak TAMENDJARI, Eduardo MEDINA, Fadila AIT CHABANE, Pierangela ROVELLINI, Paola FUSARI</i></p> <p>Chemical composition and biological activities of the essential oils of genus <i>Xylopia</i> L. (Annonaceae). A review</p> <p><i>Natasa Mohd SHAKRI, Wan Mohd Nuzul Hakimi Wan SALLEH, Nor Azah Mohamad ALI</i></p> <p>Assessment of effects of pomegranate seed oil on egg quality of Japanese (<i>Coturnix coturnix japonica</i>) quail</p> <p><i>Mustafa ÖGÜTCÜ, Elif DINCER, Ali KARABAYIR</i></p>	<p>07</p> <p>15</p> <p>25</p> <p>35</p>	<p>LC-DAD-ESI-MS/MS elucidation of health-promoting phenolic compounds and antioxidant properties of naturally fermented table olives from cv. Gemlik</p> <p><i>Ayşe Suna BEKMEZ, Serkan SELLI, Hasim KELEBEK</i></p> <p>Short note - Effect of conventional and microwave heating on the oxidative stability of oil from a wild Turkish hazelnut cultivar (<i>Corylus colurna</i>)</p> <p><i>Mustafa KIRALAN, Ercan SARICA, Ayşegül ÖZAYDIN, Gülcan ÖZKAN, Ömer EREN, Mohamed Fawzy RAMADAN</i></p> <p>Nota Tecnica. Lubrificanti – Corrispondenza tra metodi analitici. (Gennaio-Dicembre 2020)</p> <p><i>Maura SALA, Fiorella TAORMINA, Patrizia RUGGIERI</i></p> <p>Notiziario</p> <p><i>Congressi</i></p> <p><i>Novità in OCL</i></p> <p>Indice RISG 2020</p>	<p>43</p> <p>55</p> <p>65</p> <p>77</p> <p>83</p> <p>89</p>
---	---	---	---