

INFORMAZIONI PERSONALI Aldo Todaro

Via XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
✉ aldo.todaro@unipa.it; aldotodaro@pec.otass.it
🌐 <http://www.unipa.it/persone/docenti/t/aldo.todaro>
💬

Sesso XXXXXXXX | Data di nascita XXXXXXXX | Nazionalità ITALIANA
CF XXXXXXXXXXXX

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- *Data* Dal 30 dicembre 2019 ad oggi
• *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Palermo – Dipartimento SAAF – Viale delle Scienze Palermo
• *Tipo di azienda o settore* Università
• *Tipo di impiego* **Professore II fascia** SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari
• *Principali mansioni e responsabilità* Didattica e Ricerca Scientifica nel campo delle tecnologie e biotecnologie alimentari
- *Data* Dal 27 dicembre 2011 al 29 dicembre 2020
• *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Palermo – Dipartimento SAAF – Viale delle Scienze Palermo
• *Tipo di azienda o settore* Università
• *Tipo di impiego* **Ricercatore Universitario** SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari
• *Principali mansioni e responsabilità* Didattica e Ricerca Scientifica nel campo delle tecnologie e biotecnologie alimentari
- *Data* Luglio 2009 - Ottobre 2009
• *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Dipartimento di Metodologie Fisiche e Chimiche per l'Ingegneria, Università degli Studi di Catania, p.zza Università, Catania
• *Tipo di azienda o settore* Università
• *Tipo di impiego* Contratto di **collaborazione**
• *Principali mansioni e responsabilità* Valutazioni di sostenibilità ambientale e misure LCA in ambito agroalimentare.
- *Data* Marzo 2009 – Maggio 2009
• *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Ce.R.T.A. Soc. cons. a r.l.
• *Tipo di azienda o settore* Centri Regionali per le Tecnologie Agroalimentari
• *Tipo di impiego* Contratto di **collaborazione** a progetto
• *Principali mansioni e responsabilità* Supporto organizzativo al coordinamento delle attività di product management ed organizzazione di workshop,
- *Data* Ottobre 2008 – Gennaio 2009
• *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Ce.R.T.A. Soc. cons. a r.l.
• *Tipo di azienda o settore* Centri Regionali per le Tecnologie Agroalimentari
• *Tipo di impiego* Contratto per **incarico professionale**
• *Principali mansioni e responsabilità* Consulenza relativa alla predisposizione di un catalogo di servizi contenente, oltre che il dettaglio dell'offerta al mercato della società Ce.R.T.A., anche le regole di erogazione e la relativa contrattualistica; alla organizzazione di workshop nell'ambito del progetto Ce.R.T.A.
- *Data* Maggio 2006 – Agosto 2007
• *Nome e indirizzo del datore di lavoro* CRA - Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, Corso Savoia 194, 95024 Acireale (CT)

- *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*
-
- *Data*
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*

Ricerca pubblica

Ricerche nell'ambito del Programma di ricerca "ITIDA - Innovazione Tecnologica nell'Industria dei Derivati Agrumari" responsabile Dott. Paolo Rapisarda.

Caratterizzazione chimica di oli essenziali di diverse cultivar mediante GC-MS, e della messa a punto di metodiche (ORAC) per la misura di attività antiossidante in succhi di arancia.

Maggio 2005

Comune di Ragusa

Pubblico impiego

Esperto Tecnologo Alimentare

Consulenza e valutazione igienico dietetica e controllo qualità nelle mense comunali e scolastiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Date*
 - *Nome e tipo di istituto di formazione*
 - *Qualifica conseguita*
-
- *Date*
 - *Nome e tipo di istituto di formazione*
 - *Qualifica conseguita*
-
- *Date*
 - *Nome e tipo di istituto di formazione*
 - *Qualifica conseguita*
-
- *Date*
 - *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
 - *Qualifica conseguita*

01 Dicembre 2008 - 26 dicembre 2011

Università degli Studi di Catania.

Assegnista, per il settore scientifico-disciplinare: AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" programma di ricerca: "*Caratterizzazioni di enzimi in prodotti ortofrutticoli*", responsabile Prof. Giovanni Spagna.

26 Novembre 2009 - 24 Dicembre 2009

Institute of Plant Foodstuff Technology – Hohenheim University, Germany

Visiting scientist

01 Settembre 2007 -30 ottobre 2008

Università degli Studi di Catania.

Assegnista, per il settore scientifico-disciplinare: AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" programma di ricerca: "*Influenza delle condizioni di essiccazione sulla qualità nutrizionale e sensoriale di frutta essiccata*", responsabile Prof. Giovanni Spagna.

Triennio 2003-2005; conseguimento titolo 04 Maggio 2006

Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria - Dipartimento di OrtoFloroArboricoltura e Tecnologie Agroalimentari.

Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (XVIII ciclo) discutendo una tesi di dottorato dal titolo "Studio di attività enzimatiche in prodotti alimentari: imbrunimento enzimatico negli ortaggi in post-raccolta e agenti anti-browning" relatore Chiar.mo Prof Giovanni Spagna. L'attività scientifica svolta durante il corso di dottorato ha riguardato lo studio delle attività enzimatiche di matrici vegetali in post-raccolta, con particolare attenzione alle problematiche connesse ai prodotti di IV gamma. Inoltre sono stati effettuati diversi studi riguardanti il recupero di antocianine da matrici vegetali attraverso metodi di estrazione innovativi.

Gennaio 2003

Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Sicilia e Sardegna.

Iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari n. 79

Novembre 2002

Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria.

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

- *Date* A.A. 2000/2001
- *Nome e tipo di istituto di istruzione* Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria.
- *Qualifica conseguita* **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** discutendo una tesi sperimentale dal titolo “Impiego di glicosidasi per il miglioramento delle proprietà nutrizionali e del profilo sensoriale dei vini”, relatore il Chiar.mo Prof. Giovanni Spagna votazione 107/110.
- *Date* A.S. 1994/1995
- *Nome e tipo di istituto di istruzione* Liceo Scientifico Statale “E. Fermi” Ragusa
- *Qualifica conseguita* Maturità scientifica votazione 44/60

CAPACITÀ E COMPETENZE

Lingua madre	Italiano				
	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Altre lingue					
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

CONOSCENZE TECNICHE Conoscenza e utilizzo delle principali tecniche di analisi chimico-fisiche, enzimatiche, sensoriali e microbiologiche acquisite presso il DOFATA dell’Università di Catania; conoscenza e utilizzo delle principali tecniche spettrofotometriche e cromatografiche, in particolare HPLC e GC-MS, acquisite presso il DOFATA dell’Università di Catania e il CRA-ACM di Acireale.

CONOSCENZE INFORMATICHE Sistemi Operativi: MS-DOS Windows. Software: pacchetto OFFICE. Software applicativi: STATISTICA, STATVIEW, SPSS, CHEMSKETCH, CLASS VP, CHEMSTATION, EMPOWER. Software grafici: COREL DRAW e PHOTOSHOP. Utilizzo della rete Internet

PATENTE A e B

ATTIVITÀ DIDATTICA

- *Data* *Anni Accademici dal 2020/2021 – ad oggi*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, viale delle Scienze, 13 90128 PA
- *Tipo di azienda o settore* Università
- *Tipo di impiego* **Docenza**
- *Principali mansioni e responsabilità* Materia: “Processi dei prodotti agroalimentari” Laurea Magistrale in *Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare LM69*
- *Data* *Anni Accademici dal 2019/2020 – ad oggi*
- *Tipo di azienda o settore* Università
- *Tipo di impiego* **Docenza**
- *Principali mansioni e responsabilità* Materia: “Technology and quality in the food supply system” Laurea Magistrale in *Mediterranean Food Science and Technology LM70*
- *Data* *Anni Accademici dal 2017/2018 – ad oggi*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, viale delle Scienze, 13 90128 PA
- *Tipo di azienda o settore* Università
- *Tipo di impiego* **Docenza**
- *Principali mansioni e responsabilità* Materia: “Fondamenti di operazioni unitarie” Laurea in *Scienze e Tecnologie Agroalimentari L26*
- *Data* *Anni Accademici dal 2011/2012 – al 2017/2018*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, viale delle Scienze, 13 90128 PA
- *Tipo di azienda o settore* Università
- *Tipo di impiego* **Docenza**

- *Principali mansioni e responsabilità*
 - *Data*
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*
 - *Data*
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*
 - *Data*
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*
 - *Data*
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*
 - *Data*
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*
 - *Data*
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
 - *Principali mansioni e responsabilità*
 - *Data*
- Materia: "Processi dei prodotti agroalimentari" Laurea Magistrale in *Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare LM69*
Anni Accademici dal 2011/2012 al 2014/2015
 Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, viale delle Scienze, 13 90128 PA
 Università
Docenza
 Materia: "Tecnologie agroalimentari" Laurea Magistrale in *Agroingegneria LM69*
Anno Accademico 2014/2015
 Università degli Studi di Catania – Dipartimento Di3A, via S. Sofia, 100 95127 CT
 Università
Docenza
 Materia: "Operazioni Unitarie" Laurea magistrale in *Scienze e Tecnologie Alimentari LM70* - Università degli Studi di Catania.
Anno Accademico 2013/2014
 Università degli Studi di Palermo
 Università
Docenza
 Docenza nell'ambito del Progetto di formazione "Di.Me.Sa." Esperti in sistemi produttivi di alimenti funzionali ad elevato potere salutistico PON02_00667 – PON02_00451_3361785.
Anno Accademico 2013/2014
 Università degli Studi di Catania – Dipartimento DiGeSA, via S. Sofia, 100 95127 CT
 Università
Docenza
 Materia: "Fondamenti di Operazioni Unitarie" Laurea in *Scienze e Tecnologie Alimentari L26* - Università degli Studi di Catania.
Anno Scolastico 2011/2012
 Istituto Comprensivo "P. Mascagni"
 Pubblica Istruzione
Docenza
 Docenza in qualità di Esperto nel progetto "Dall'orto alla tavola" C1-FSE-2011-2395 nell'ambito del POR FESR 2007-2013.
Anno Scolastico 2010/2011
 Istituto Comprensivo "P. Mascagni"
 Pubblica Istruzione
Docenza
 Docenza in qualità di Esperto nel progetto "Buono...a sapersi" C-1-FSE-2010-1423 nell'ambito del POR FESR 2007-2013.
Anni Accademici 2009/2010 e 2010/2011
 Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria, via Valdisavoia, 5 95123 Catania
 Università
Docenza
 Materia: "Processi di trasformazione delle produzioni vegetali" Laurea Specialistica in *Scienze e Tecnologie Alimentari* Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Catania
 Novembre 2009
 Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore"
 Ente di ricerca pubblico
Docenza
 Docenza nell'ambito del corso di formazione per "Esperto nella gestione della filiera cerealicola ed agroenergetica integrata"
Anno Accademico 2008/2009

- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*
- *Principali mansioni e responsabilità*
- *Data*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore*
 - *Tipo di impiego*

Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria, via Valdisavoia, 5 95123 Catania
Università

Docenza

Materia: “Complementi di Tecnologie Alimentari” Laurea Specialistica in *Scienze e Tecnologie Agrarie* Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Catania

Ottobre 2007 – Giugno 2008

Istituto Scolastico Liceo Scientifico Statale “Leonardo”,
via Veneto 91, 95014 Giarre (CT)

Pubblica istruzione

Docenza nell’ambito di un corso I.F.T.S. - 1999.IT.1 6.1.PO.011/3.07/9.2.14/0388 per la formazione di “Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali”

INCARICHI ISTITUZIONALI

- *Data* Gennaio 2020 ad oggi
- *Incarico* Vice coordinatore del corso di laurea L26 Scienze e tecnologie alimentari dell’Università degli studi di Palermo
- *Data* Marzo 2018 Aprile 2019
- *Incarico* Consigliere del Consiglio Universitario Nazionale in qualità di rappresentante eletto dei ricercatori di area 07
- *Data* Dal 25 Giugno 2018 ad oggi
- *Incarico* Membro del Comitato di indirizzo del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università di Catania
- *Data* Dal 20 dicembre 2017 ad oggi
- *Incarico* Membro del Comitato di indirizzo dei corsi di laurea delle classi L26 e LM70 dell’Università di Parma
- *Data* *Triennio 2016-2019*
- *Incarico* Vice presidente del Consiglio Nazionale dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari.
- *Data* *Trienni 2008-2011; 2011-2014; 2014-2016*
- *Incarico* Presidente dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Sicilia e Sardegna.
- *Data* *Anni 2009,2013, 2015, 2017, 2019*
- *Incarico* Membro di commissione degli esami di stato per l’abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.
- *Data* *Triennio 2005–2008*
- *Incarico* Tesoriere dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Sicilia e Sardegna.
- *Data* *Gennaio 2010 ad oggi*
- *Incarico* Membro della commissione Formazione e Università dell’Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

ATTIVITA’ SCIENTIFICA

REFEREE DI RIVISTE INTERNAZIONALI

Food Chemistry; Journal of Food Composition and Analysis; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Journal of Applied Microbiology, Italian Journal of Food Science

EDITORIAL BOARD DI RIVISTE INTERNAZIONALI

*Food science and technology – Horizon Research Publishing
Food Science and Technology Letters – Bioinfo Publications
Journal of Food and Nutrition Sciences - Science Publishing Group*

CONVEGNI

*Comitato organizzatore della Giornata Mondiale dell’Alimentazione 2008
Organizzatore di diversi seminari e corsi di formazione professionale tenuti da OTASS*

Chairman del convegno organizzato con AITA "La sostenibilità e la sua certificazione nella filiera agroalimentare" Catania 25 novembre 2011

Invited speakers at the international conference "Food Processing and Packaging Innovation for Sustainable Development" in the first edition of East Afripack 2014 held in Nairobi September 9-12, 2014

CORSI DI AGGIORNAMENTO

- *Date* 12-15 giugno 2001, Facoltà di Farmacia di Messina
- *Descrizione* Corso teorico-pratico di "HPLC con cenni di HPLC/MS" tenuto dal Prof. H. McNair
- *Date* 5 marzo 2002 IZS di Palermo
- *Descrizione* Certificato di partecipazione al seminario "Metodologie ed aspetti pratici concernenti l'applicazione dell'HACCP negli ambienti delle produzioni alimentari"
- *Date* 7 marzo 2002 Facoltà di Agraria - Università di Catania
- *Descrizione* Seminario di formazione su "Valutazione dei rischi e buona prassi di laboratorio"
- *Date* 14 dicembre 2002
- *Descrizione* Corso di "Legislazione alimentare" tenuto dal Dott. De Giovanni
- *Date* 2-4 luglio 2003, Facoltà di Agraria di Potenza
- *Descrizione* Corso di perfezionamento "Le proprietà delle sostanze fenoliche nelle matrici alimentari" tenuto dal Prof. G. Mazza
- *Date* 18-19 giugno 2004
- *Descrizione* Convegno "Rintracciabilità di filiera agroalimentare: obblighi ed opportunità"
- *Date* 21-24 giugno 2004, Società Chimica Italiana e Thermo Scientific, Acitrezza (CT)
- *Descrizione* Corso di Cromatografia Spettrometria di Massa – Applicazioni Bio-Agroalimentari
- *Date* September 26-29, 2004 in Florence, Italy
- *Descrizione* International conference: "A sense of Identity: European Conference on Sensory Science of Food and Beverages"
- *Date* 15 al 18 marzo 2005 Badajoz (Spain)
- *Descrizione* International Conference of Environmental, Industrial and Applied Microbiology
- *Date* 13-15 settembre 2005, UC Davis (California, USA).
- *Descrizione* International course of "Fresh cut products: maintaining quality & safety" (organizzato dal College of Agricultural & Environmental Sciences of Davis).

ISCRIZIONE AD ASSOCIAZIONI

Iscritto alle associazioni: SISTAI (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari); IFT (Institute of Food Technologist); ACS (American Chemical Society); SCI (Società Chimica Italiana); AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare).

ARTICOLI SU RIVISTE ISI CON IF

1. Fabroni S, Amenta M, Timpanaro N, Todaro A, Rapisarda P (2020). Change in Taste-altering Non-volatile Components of Blood and Common Orange Fruit during Cold Storage. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2019.108916
2. Alfeo, V., Planeta, D., Velotto, S., Palmeri, R., Todaro, A. Cherry tomato drying: Sun versus convective oven Horticulturae, 2021, 7(3), pp. 1–12, 40
3. Gaglio, R., Franciosi, E., Todaro, A., Guarcello, R., Alfeo, V., Randazzo, C.L., Settanni, L., Todaro, M. (2020) Addition of selected starter/non-starter lactic acid bacterial inoculums to stabilise PDO Pecorino Siciliano cheese production. Food Research International doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109335

4. Caggia, C., Palmeri, R., Russo, N., Timpone, R., Randazzo, C.L., Todaro, A., Barbagallo, S. (2020) Employ of Citrus By-product as Fat Replacer Ingredient for Bakery Confectionery Products *Frontiers in Nutrition* doi:10.3389/fnut.2020.00046
5. Ashkezary, M.R., Bonanno, A., Todaro, M., Settanni, L., Gaglio, R., Todaro, A., Alabiso, M., Maniaci, G., Mazza, F., Grigoli, A.D. (2020) Effects of adding solid and molten chocolate on the physicochemical, antioxidant, microbiological, and sensory properties of ewe's milk cheese. *Journal of Food Science* 85, 556-566
6. Guarcello R, Gaglio R, Todaro A, Alfonzo A, Schicchi R, Cirlincione F, Moschetti G, Francesca N. (2019) Insights Into the Cultivable Microbial Ecology of "Manna" Ash Products Extracted From *Fraxinus angustifolia* (Oleaceae) Trees in Sicily, Italy. *Front. Microbiol.* 10:984. doi: 10.3389/fmicb.2019.00984
7. Alfeo V., Todaro A., Migliore G., Borsellino V., Schimmenti E. (2019). Microbreweries, brewpubs and beerfirms in the Sicilian craft beer industry. *INTERNATIONAL JOURNAL OF WINE BUSINESS RESEARCH*, ISSN: 1751-1062, doi: 10.1108/IJWBR-01-2019-0005
8. V. Alfeo, S. Velotto, S. De Camillis, T. Stasi, A. Todaro (2019). Variation in meat quality characteristics between landrace and sicilian pigs. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 31, p. 800-807, ISSN: 1120-1770, doi: 10.14674/IJFS-1449
9. A Pino, A Vaccalluzzo, L Solieri, F V Romeo, A Todaro, C Caggia, F N Arroyo-López, J Bautista-Gallego, C L Randazzo. (2019) Effect of Sequential Inoculum of Beta-Glucosidase Positive and Probiotic Strains on Brine Fermentation to Obtain Low Salt Sicilian Table Olives. *Front. Microbiol.* <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.00174>
10. Vincenzo Alfeo, Barbara Jaskula-Goiris, Gianfranco Venora, Emanuele Schimmenti, Guido Aerts, Aldo Todaro (2018). Screening of durum wheat landraces (*Triticum turgidum* subsp. durum) for the malting suitability. *Journal of Cereal Science*, 2018, 83,101-109. doi.org/10.1016/j.jcs.2018.08.001
11. Velotto, S., Ashkezary, M. Rabie, Camillis, S. De, Alfeo, V., Todaro, A. (2018). Myosin heavy chain isoforms, fatty acid composition, sensory evaluation and quality of cinta senese pig meat. *Italian Journal of Food Science*, vol. 30, p. 650-661, ISSN: 1120-1770
12. Pino A., De Angelis M., Todaro A., Van Hoorde K., Randazzo C.L., Caggia C. (2018). Fermentation of Nocellara Etna Table Olives by Functional Starter Cultures at Different Low Salt Concentrations. *Frontiers in Microbiology*, vol. 9, p. 1-16, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2018.01125
13. M. A. Rabie , S. Yeganehzad, H. Vatankhah, A. Todaro, Y. Maghsoudlou (2018). Effects of different emulsifiers and refining time on rheological and textural characteristics of compound chocolate. *Italian Journal of Food Science*, vol. 30, p. 26-36, ISSN: 1120-1770
14. Antonella Pasqualone, Barbara Laddomada, Alfio Spina, Aldo Todaro, Carlos Guzmàne, Carmine Summo, Giovanni Mita, Virgilio Giannone. (2018). Almond by-products: Extraction and characterization of phenolic compounds and evaluation of their potential use in composite dough with wheat flour. *LWT - Food Science and Technology* 89, 299.
15. Pino, A., Liotta, L., Randazzo, C.L., Todaro, A., Mazzaglia, A., De Nardo, F., Chiofalo, V., Caggia, C. (2018). Polyphasic approach to study physico-chemical, microbiological and sensorial characteristics of artisanal Nicastrese goat's cheese. *Food Micr.* 70, 143-154 DOI: 10.1016/j.fm.2017.09.005
16. Vincenzo Alfeo, Brecht De Causmaecker, Barbara Jaskula Goiris, Guido Aerts, Diego Planeta, Aldo Todaro. (2018). Preliminary evaluation of durum wheat (*Triticum Turgidum* Subsp Durum) during malting process. *Cereal Chemistry*. DOI: 10.1002/cche.10032
17. V Giannone, M Giannetti, A Spina, A Todaro, B Pecorino, C Summo, F Caponio, V M Paradiso, A Pasqualone (2018) Physico-chemical properties and sensory profile of durum wheat Dittaino PDO (Protected Designation of Origin) bread and quality of re-milled semolina used for its production *Food Chemistry* 241 242–249
18. Allegra, A; Sortino, G; Inglese, P; Settanni, L; Todaro, A; Gallotta, A (2017). The effectiveness of *Opuntia ficus-indica* mucilage edible coating on postharvest maintenance of 'Dottato' fig (*Ficus carica* L.) fruit. *Food Packaging and Shelf life* 12, 135-141
19. Alfeo, V., Todaro, A., Ascuto, A., Borsellino, V., Schimmenti, E. (2017) New development opportunities for the craft brewing segment: The case study of a micro-malthouse *International Journal of Globalisation and Small Business* 9, 105-119

20. Allegra, A., Alfeo, V., Gallotta, A., Todaro, A. (2017) Nutraceutical content in 'Melanzana' and 'Dottato' fig fruit (*Ficus carica* L.) *Acta Horticulturae* 1173, 319-322
21. CL Randazzo, A Todaro, A Pino, I Pitino, O Corona, C Caggia. (2017) Microbiota and metabolome during controlled and spontaneous fermentation of *Nocellara Etnea* table olives. *Food Microbiology* 136-148
22. A. Todaro, R. Cavallaro, S. La Malfa, A. Continella, A. Gentile, U.A. Fischer, R. Carle, G. Spagna (2016) Anthocyanin profile and antioxidant activity of freshly squeezed pomegranate (*Punica granatum* L.) Juices of Sicilian and Spanish provenances. *Italian Journal of Food Science* vol 3 464-479
23. C. Gentile, C. Reig, O. Corona, A. Todaro, A. Mazzaglia, A. Perrone, G. Gianguzzi, M. Agusti, V. Farina (2016) Pomological traits, sensory profile and nutraceutical properties of nine cultivars of loquat (*Eriobotrya japonica* Lindl.) fruits grown in Mediterranean area. *Plant Foods for Human Nutrition* 1-9 doi:10.1007/s11130-016-0564-3
24. V Giannone, I Pitino, B Pecorino, A Todaro, A Spina, MR Lauro, F Tomaselli, C Restuccia (2016) Effects of innovative and conventional sanitizing treatments on the reduction of *Saccharomyces fibuliger* defects on industrial durum wheat bread. *International Journal of Food Microbiology* 235 71–76
25. A. Allegra, P. Inglese, G. Sortino, L. Settanni, A. Todaro, G. Liguori. (2016) The influence of *Opuntia ficus-indica* mucilage edible coating on the quality of 'Hayward' kiwifruit slices. *Postharvest Biology and Technology* 120 45–5
26. A. Allegra, E. Barone, P. Inglese, A. Todaro, G. Sortino (2015) Variability of sensory profile and quality characteristics for 'Pesca di Bivona' and 'Pesca di Leonforte' peach (*Prunus persica* Batsch) fresh-cut slices during storage. *Postharvest Biology and Technology* 110, 61–69
27. Todaro A, Farina V, Inglese P, Allegra A. (2015). Changes in ascorbic acid content in fresh cut sicilian yellow-flesh peaches. *Acta Horticulturae* 1084, 777-780.
28. Todaro A, Inglese P, Cavallaro R, Muratore G, Spagna G. (2015) Effect of drying condition on the quality of dry Late Peaches of Leonforte. *Acta Hort.* 1084, 781-786
29. Farina, V., Corona, O., Todaro, A., Moreno Roldan, S., Barone, F., Gentile, C., Perrone, A., Mazzaglia, A. (2015) Pomological traits, sensory characteristics, and antioxidant activity in fruits of nine loquat cultivars grown in sicily. *Acta Horticulturae*. 1092, 143-152
30. C.L. Randazzo, A. Todaro, A. Pino, I. Pitino, O. Corona, A. Mazzaglia, C. Caggia. (2014) Giarrappa and Grossa di Spagna naturally fermented table olives: Effect of starter and probiotic cultures on chemical, microbiological and sensory traits. *Food Research International*.
31. Alberio, GRA, Barbagallo, RN, Todaro, A., Bono, G. Spagna, G. (2014) Effect of freezing/thawing process in different sizes of blue fish in the Mediterranean through lysosomal enzymatic tests. *Food chem.* 148C: 47-53. 10.1016/j.foodchem.2013.10.013
32. Palmeri R, Spagna G: Branca F, Todaro A (2013). Natural Indigo from *Isatis tinctoria* L. for the Reassessment of Sicilian Crops – A Minireview. *Acta Horticulturae*, vol. 1005, p. 341-348, ISSN: 0567-7572
33. A Todaro, R Palmeri, D Scalone, G R A Alberio, M Serafini, G Spagna (2013). Removal of bitter compounds from citrus byproducts. *Italian Journal Of Food Science*, vol XXV, 4, 465-469.
34. Scalone D, Stuto A, Licciardello F, Muratore G, Todaro A, Spagna G (2012). Strategies For The Extension Of The Shelf Life Of Ready To Eat Prickly Pear Fruits. *Italian Journal Of Food Science*, Vol. 24, P. 174-177, ISSN: 1120-1770
35. Alberio G, Todaro A, Spagna G, Allegra V, Zarba' A S (2012). The market for alternative species of shrimp processed to increase the shelf-life. *Italian Journal of Food Science* 01/2012; 24(4):36-39 ISSN: 1120-1770,
36. Lo Scalzo R, Todaro A, Rapisarda P (2012). Methods used to evaluate the peroxy (ROO.) radical scavenging capacities of four common antioxidants . *European food research and technology*, vol. 235, p. 1141-1146, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-012-1847-z
37. Abbate, E., Palmeri, R., Todaro, A., Blanco, R.M., Spagna, G. (2012) Production of a α -L-rhamnosidase from *aspergillus terreus* using citrus solid waste as inducer for application in juice industry. *Chemical Engineering Transactions* 27, 253-258

38. Aldo Todaro, Rosalinda Cavallaro, Sergio Argento, Ferdinando Branca, and Giovanni Spagna. (2011) Study and Characterization of Polyphenol Oxidase from Eggplant (*Solanum melongena* L.). *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 59, 11244–11248 ISSN 0021-8561 dx.doi.org/10.1021/jf201862q
39. Todaro A., Peluso O., Catalano A.E., Mauromicale G., Spagna G. (2010) Polyphenol Oxidase activity from three sicilian artichoke (*Cynara cardunculus* L. var. *scolymus* L. (Fiori)) cultivars: studies and technological application on minimally processed production. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 58, 1714-1718. ISSN 0021-8561. doi: 10.1021/jf903399b
40. Chisari M., Todaro A., Barbagallo R.N., Spagna G. (2010) Salinity effects on enzymatic browning and antioxidant capacity of fresh-cut baby romaine lettuce (*Lactuca sativa* L. cv. Duende). *Food Chemistry* 119, 1502-1506. ISSN: 0308-8146. doi:10.1016/j.foodchem.2009.09.033.
41. G. Distefano, G. Las Casas, M. Caruso, A. Todaro, P. Rapisarda, S. La Malfa, A. Gentile, E. Tribulato. (2009) Physiological and Molecular Analysis of the Maturation Process in Fruits of Clementine Mandarin and One of Its Late-Ripening Mutants. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 57, 7974–7982 ISSN 0021-8561 doi: 10.1021/jf900710v
42. Catalano A.E., Ingallinera B., Todaro A., Rapisarda P., Spagna G. (2009) Degradative enzymatic activities in fresh-cut blood orange slices during chilled stored. *International Journal of Food Science and Technology*. 44, 1041–1049 ISSN 0950-5423. doi: 10.1111/j.1365-2621.2008.01878.x.
43. Todaro A., Cimino F., Rapisarda P., Catalano A.E., Barbagallo R.N., Spagna G. (2009) Recovery of anthocyanins from eggplant peel. *Food Chemistry*. 114, 434-439 ISSN: 0308-8146. doi:10.1016/j.foodchem.2008.09.102.
44. A. Todaro, R. Palmeri, R.N. Barbagallo, P.G. Pifferi, G. Spagna. (2008). Increase of trans-resveratrol in typical Sicilian wine using β -Glucosidase from various sources. *Food Chemistry*. 107, 1570–1575. ISSN: 0308-8146. doi:10.1016/j.foodchem.2007.09.075.
45. A. Scacco, A. Mazzaglia, A. Todaro, and C.M. Lanza. (2007). Sensory and Physicochemical Characterization of Cerasuolo di Vittoria Red Wine. *American Journal of Enology and Viticulture*. 58, 112-116. ISSN:0002-9254.
46. Randazzo, C. L.; De Luca, S.; Todaro, A.; Restuccia, C.; Lanza, C. M.; Spagna, G.; Caggia, C. (2007). Preliminary characterization of wild lactic acid bacteria and their abilities to produce flavour compounds in ripened model cheese system. *Journal of Applied Microbiology*. 103, 427-435. ISSN: 1364-5072. doi:10.1111/j.1365-2672.2006.03261.x.
47. Catalano, A.E., Schilirò, A., Todaro, A., Palmeri, R., Spagna, G. (2007) Enzymatic degradations on fresh-cut eggplants differently packaged. *Acta Horticulturae* 746, 469-474
48. Ingallinera B., Barbagallo R. N., Spagna G., Palmeri R., Todaro A. (2005). Effects of thermal treatments on pectinesterase activity determined in blood oranges juices. *Enzyme and Microbial Technology*. 36, 258–263. ISSN: 0141-0229. doi:10.1016/j.enzmictec.2004.08.041.
49. Spagna G., Barbagallo R.N., Todaro A., Durante M.J., Pifferi P.G. (2003). A method for anthocyanins extraction from fresh grape skin. *Italian Journal Food Science*. 15, 337-346. ISSN: 1120-1770.

**ARTICOLI SU RIVISTE SENZA IF A
DIFFUSIONE INTERNAZIONALE**

50. Catalano, A. E.; Schilirò, A.; Todaro, A.; Palmeri, R.; Spagna, G. (2007). Enzymatic degradations on fresh-cut eggplants differently packaged. *Acta Horticulturae (Proceedings of the International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce)*. 746, 469-474. ISBN/ISSN: 0567-7572
51. Barbagallo, R.N.; Todaro, A.; Spagna, G. (2007). Role of β -glucosidase isolated from collateral enzymatic activities in releasing trans-resveratrol in wines. *Industrie delle Bevande*. 36, 130-132 ISSN: 0390-0541.
52. Abbate E, Palmeri R, Todaro A, Blanco R, Spagna G (2012). Production of a α -L-Rhamnosidase from *Aspergillus Terreus* Using Citrus Solid Waste as Inducer for Application in Juice Industry. In: *CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS*.

CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS, vol. 27, p. 253-258, Milano: Sauro Pierucci, ISBN: 978-88-95608-18-1, ISSN: 1974-9791, doi: DOI:10.3303/CET1227043

53. Todaro A, Adly F.A., Omar O.A.H. (2013). History, Processing and Quality Enhancement of Traditional Egyptian Kariesh Cheese: A Review. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol. 1, p. 1-6

ARTICOLI SU RIVISTE SENZA IF A DIFFUSIONE NAZIONALE

54. Argento S, Ruggeri A, Branca F, Todaro A, Spagna G. (2006). Caratterizzazione di Tipi Locali di Solanum Melongena L. Diffusi in Sicilia. Italus Hortus. 13, 614-617. ISSN: 1127-3496.
55. A.E. Catalano, Todaro A., A. Battaglia, G. Noto, G. Spagna (2010). Ottimizzazione Del Processo Produttivo Dei Cavoli Cinesi Di Iv Gamma: Aspetti Qualitativi ed Enzimatici. Colture Protette, 2; P. 74-79, ISSN: 0390-0444
56. G. Spagna, A. Todaro, O. Peluso, A.E. Catalano, R.N. Barbagallo (2010). Effetti dell'essiccamento sull'attività polifenolossidasi e pattern antiossidante di pomodoro ciliegino. Industrie Alimentari, 25-29, ISSN: 0019-901X

ARTICOLI PER ESTESO IN ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI

57. Todaro A., Spagna G., Lanza C.M., Pifferi P.G. (2004). Isolation of anthocyanins from vegetable wastes. XXII International Conference of Polyphenols. Agosto 2004, Helsinki. ISBN 952-10-1977-8.
58. Spagna G., Ingallinera B., Barbagallo R.N., Todaro A., Palmeri R., Chisari M. (2005) Optimization of citrus process in blood orange juice. 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering. Maggio 2005, Giardini Naxos Italy.
59. Todaro A., Ierna A., Peluso O., Mauromicale G, Spagna G. (2006). Determination of polyphenol oxidase and studies on browning inactivation in three artichoke cultivars. VI International Symposium on Artichoke, Cardoon and Their Wild Relatives. Marzo 2006, Lorca, España. (comunicazione orale)
60. Catalano, A. E.; Schilirò, A.; Todaro, A.; Palmeri, R.; Spagna, G. (2007). Enzymatic degradations on fresh-cut eggplants differently packaged. The International Conference on Quality Management of Fresh Cut Product. Agosto 2007, Bangkok, Thailandia
61. Spagna G., Todaro A. (2008). Characterization and role of polyphenoloxidase and peroxidase in browning of vegetable foods. International Conference on Free Radical & Oxidative Stress in Biology and Medicine. Messina 26-27 September 2008. (comunicazione orale)
62. P. Rapisarda, R. Cavallaro, S. Fabroni, A. Todaro, G. Reforgiato Recupero. (2008). Changes in anthocyanin content and antioxidant activity during ripening of different citrus genotypes. 11th International Citrus Congress. Wuhan China 26-30 October 2008
63. Catalano A.E., Todaro A., Rapisarda P., Maccarone E., Spagna G. (2008) Characterization of pectinmethylesterase, β -galactosidase and ascorbate oxidase from Sicilian blood orange 11th International Citrus Congress. Wuhan China 26-30 October 2008.

ARTICOLI IN ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI - ARTICOLO PER ESTESO

64. Barbagallo R.N., Spagna G., Todaro A., Puglia C., Ventura D., Bonina F. (2003). Incremento della selettività nella separazione di antocianine da proantocianidine mediante resine. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Giugno 2003, Parma
65. Todaro A. (2004). Polyphenol oxidase determination in eggplant. IX Workshop in developments in the Italian PhD Research Food and Science Technology. 2004, Parma.
66. Todaro A., Spagna G. (2005). Characterization of polyphenol oxidase from eggplant (Solanum melongena .L.) and artichoke (Cynara cardunculus var. scolymus). X Workshop in developments in the Italian PhD Research Food and Science Technology. Settembre 2005, Foggia. (comunicazione orale)
67. Barbagallo R.N. Todaro A., Spagna G. (2005). Ruolo di β -glucosidasi isolata d'attività enzimatiche collaterali sul rilascio di trans-resveratrolo nei vini. 7th CISETA. Settembre 2005, Cernobbio Italy

68. G. Spagna, O. Peluso, A. Todaro, A. E. Catalano, R. N. Barbagallo (2009). Evoluzione dell'attività antiossidante di pomodoro cherry durante l'essiccamento 9th Italian Congress of Food Science and Technology (CISETA).
69. Catalano A.E, Todaro A, Cavallaro R, Abbate E, Barbagallo R.N, Spagna G (2009). Applicazione delle biotecnologie enzimatiche sul miglioramento delle caratteristiche qualitative e salutistiche degli ortofrutticoli freschi e minimamente trasformati (IV E V GAMMA). In: Atti della Giornata delle Biotecnologie Catanesi. Catania, 20 giugno 2009, p. 45, CATANIA: Università di Catania
70. Todaro A, Cavallaro R, Continella A, La Malfa S, Spagna G (2012). Profilo antocianico e attività antiossidante del succo di diverse accessioni di melograno. In: ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. vol. X, p. 278-282, PINEROLO: Chiriotti Editori, ISBN: 978-88-96027-11-0, FIERA MILANO, RHO (MI), 9-10 MAGGIO 2011

**ABSTRACT DI COMUNICAZIONI E
POSTER IN ATTI DI CONVEGNI
INTERNAZIONALI E NAZIONALI**

71. Spagna G., Barbagallo R.N., Ingallinera B., Palmeri R., Todaro A., Chisari M. (2004). Ruolo di alcuni enzimi nei frutti di Tarocco arcimusa destinati alla IV gamma. Convegno Il trasferimento delle innovazioni per lo sviluppo dell'agrumicoltura italiana, 28 Settembre 2004, Acireale (CT).
72. A Scacco, A. Mazzaglia, A Todaro (2004) Influence of "single-origin" coffees on sensory characteristics of Espresso. A sense of Identity Florence 26-29 September 2004
73. Randazzo C.L., De Luca S., Todaro A., Restuccia C., Caggia C. (2005). Flavour formation ability of wild lactic acid bacteria in cheese model evaluated during the ripening. BioMicroWorld. Marzo 2005, Badajoz, España
74. Palmeri R., Catalano A.E., Todaro A., Spagna G. (2005). Study of B-Glucosidase in cellular and acellular form for winemaking applications. Relatenz 2005, International conference of enzyme technology. Settembre 2005, Varadero, Cuba
75. A Scacco, A. Mazzaglia, A Todaro (2004) Influence of "single-origin" coffees on sensory characteristics of Espresso. A sense of Identity Florence 26-29 September 2004
76. Spagna G., Barbagallo R.N., Ingallinera B., Palmeri R., Todaro A., Chisari M. (2004). Ruolo di alcuni enzimi nei frutti di Tarocco arcimusa destinati alla IV gamma. Convegno Il trasferimento delle innovazioni per lo sviluppo dell'agrumicoltura italiana, 28 Settembre 2004, Acireale (CT).
77. A Scacco, A. Mazzaglia, A Todaro (2004) Influence of "single-origin" coffees on sensory characteristics of Espresso. A sense of Identity Florence 26-29 September 2004
78. Randazzo C.L., De Luca S., Todaro A., Restuccia C., Caggia C. (2005). Flavour formation ability of wild lactic acid bacteria in cheese model evaluated during the ripening. BioMicroWorld. Marzo 2005, Badajoz, España
79. Palmeri R., Catalano A.E., Todaro A., Spagna G. (2005). Study of B-Glucosidase in cellular and acellular form for winemaking applications. Relatenz 2005, International conference of enzyme technology. Settembre 2005, Varadero, Cuba
80. R. Palmeri, D. Scalone, A. Todaro, G. Spagna. (2007). Determination and characterization of a lipoxygenase from *Opuntia ficus indica* (L.miller). Relatenz 2007, International conference of enzyme technology. Giugno 2007, Varadero, Cuba. (comunicazione orale)
81. P. Rapisarda, R. Cavallaro, S. Fabroni, A. Todaro. (2007). Phenolic composition and antioxidant activity in freshly squeezed blood and blond orange juices [*Citrus Sinensis* (L.) Osbeck]. IV International Conference on Polyphenols Application. Novembre 2007, Malta

82. A. Todaro, F. Cimino, P. Rapisarda, B. Ingallinera, R. N. Barbagallo, G. Spagna. (2007). A selective extraction of anthocyanins from eggplant peel. IV International Conference on Polyphenols Application. Novembre 2007, Malta
83. A.E. Catalano, A. Todaro, G. Spagna (2009) Myrosinase activity and quality parameters on fresh-cut Chinese cabbage stored at two different temperatures. 14th European Congress on Biotechnology. Barcelona Spain 13-16 September 2009
84. Abbate E, Palmeri R, Todaro A, Ioppolo A, Spagna G (2010). Production and characterization of glycosidases from *Aspergillus terreus* using "pastazzo" as inductor. JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol. 150, p. S571, ISSN: 0168-1656, doi: 10.1016/j.jbiotec.2010.10.050
85. Morabito G, Todaro A, Serafini M, Palmeri R, Spagna G (2012). Anticancer effect of citrus limonoids: review of the available evidence. Biomedical papers of the Faculty of Medicine of Palacký University, Olomouc Czech Republic, p. s81, ISSN: 1213-8118
86. Lombardi F, Licciardello F, Spagna G, Todaro A, Muratore G (2012). Anticancer properties of the New Carrots from Ispica. Biomedical papers of the Faculty of Medicine of Palacký University, Olomouc Czech Republic, p. s89, ISSN: 1213-8118
87. Fabroni S, Amenta M, Todaro A, Rapisarda P (2012). Changes in nonvolatile flavours of blood and common orange fruits during cold storage.. In: XII INTERNATIONAL CITRUS CONGRESS. p. S21, Valencia, 18-23 November 2012
88. Rizza G, Alberio GRA, Palmeri R, Todaro A, Spagna G (2014). New application of agro-industrial waste to prevent melanosis of Mediterranean pink shrimp. NEW BIOTECHNOLOGY, vol. 31, p. 213, ISSN: 1871-6784

**CAPITOLI O LIBRI A DIFFUSIONE
NAZIONALE**

89. Spagna G. Todaro A. (2008). Operazioni unitarie nell'industria alimentare. Catania, Libreria CULC ISBN: 978-88-902344-3-1.
90. Spagna G. Todaro A. (2010). Tecnologie alimentari: operazioni unitarie. Catania: Libreria CULC, vol. 1, ISBN: 88-902344-7-4.
91. Spagna G. Todaro A. Palmeri R. Alberio GRA (2015) Tecnologie alimentari: operazioni unitarie - ESERCIZI Catania: Libreria CULC, ISBN: 978-88-902344-1-5.
92. Todaro A. Palmeri R. Spagna G. (2020) Tecnologie alimentari: problemi svolti di operazioni unitarie, Palermo University Press ISBN: 978-88-5509-139-8.

Il sottoscritto dichiara, inoltre, di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

21 agosto 2021

FATTO, LETTO E SOTTOSCRITTO
Aldo Todaro