

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ALDO
Cognome TODARO
Recapiti Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
Telefono 345-1228409
091-23897072
Fax 091-484035
E-mail aldo.todaro@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

TITOLI DI STUDIO, DOTTORATO DI RICERCA O EQUIVALENTE CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

- **Laurea** quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari A.A. 2000-2001 con la votazione di 107/110 conseguita presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania
- **Dottore di Ricerca** in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania (XVIII ciclo) A.A. 2004-2005. Titolo dissertazione finale: "Studio di attività enzimatiche in prodotti alimentari: imbrunimento enzimatico negli ortaggi in post-raccolta e agenti anti-browning Tutor Prof. Giovanni Spagna.

POSIZIONE ATTUALMENTE RIVESTITA

Professore II FASCIA AGR/15 dal 30 dicembre 2019, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.

POSSESSO REQUISITO ASN (Abilitazione Scientifica Nazionale)

Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di prima fascia, ai sensi dell'art 16 della Legge 240/2010 per il Settore Concorsuale 07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI. Conseguita il 12.05.2021, VI quadrimestre, scadenza 12.05.2031

ALTRI TITOLI

Ricercatore universitario per il settore scientifico disciplinare AGR/15 dal 27.12.2011 al 30.12.2019 presso l'Università degli Studi di Palermo

Socio ordinario della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAI) dal 2012.

Abilitazione scientifica nazionale per l'accesso alla seconda fascia dei professori universitari nel Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari dal 28/03/2017 al 28/03/2023 (art. 16, comma 1, Legge 240/10)

2023 Open badge del corso Inglese docenti C1 dell'Ateneo di Palermo [Award Inglese C1 - ALDO TODARO \(bestr.it\)](#)

2022 Open badge del corso "Fostering educators' digital competence: pedagogical and technological perspectives for course design" organizzato nell'ambito del Progetto FORTHEM <https://openbadgefactory.com/v1/assertion/7a57714d8732d6a5f63063e8284c7a0035d847d9>

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. Università degli Studi di Catania. 01 Dicembre 2008 - 26 dicembre 2011.

Borsista di ricerca presso il Dipartimento di Metodologie Fisiche e Chimiche per l'Ingegneria dell'Università degli Studi di Catania con un progetto dal titolo: "Valutazioni di sostenibilità ambientale e misure LCA in ambito agroalimentare" nel periodo Luglio 2009 - Ottobre 2009.

Assegnista, per il settore scientifico-disciplinare: AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" programma di ricerca: "Influenza delle condizioni di essiccamento sulla qualità nutrizionale e sensoriale di frutta essiccata", responsabile Prof. Giovanni Spagna. Università degli Studi di Catania. 01 Settembre 2007 -30 ottobre 2008.

Borsista di ricerca presso il CRA - Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale nell'ambito del Programma di ricerca "ITIDA - Innovazione Tecnologica nell'Industria dei Derivati Agrumari" responsabile Dott. Paolo Rapisarda. (CT) Maggio 2006 – Agosto 2007.

ALTRI TITOLI - ESPERIENZE ALL'ESTERO

2021 Visiting professor presso Université de Bourgogne, nell'ambito del progetto "Forthem alliance" dal 03.11.2021 al 08.11.2021.

Visiting scientist presso Institute of Plant Foodstuff Technology – Hohenheim University Germany, tutor Prof Reinold H. Carle 26 Novembre 2009 - 24 Dicembre 2009.

ATTIVITA' DIDATTICA

INSEGNAMENTI E MODULI

ATTIVITÀ DIDATTICA NEI CORSI DI LAUREA TRIENNALI, A CICLO UNICO E MAGISTRALI COERENTI CON IL SC 07/F1

A.A. 2023-2024

1. Fondamenti di operazioni unitarie, A.A. 2023– 2024, 100 ore, 10 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Scienze e Tecnologie Agroalimentari (L26) Docente titolare dell'insegnamento
2. Technology and quality in the food supply system, A.A. 2023– 2024, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1 **Inglese**, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology LM70 Docente titolare dell'insegnamento
3. Scienze e tecnologie alimentari, A.A. 2023– 2024, 24 ore, 3 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana LM61 Docente titolare del modulo Scienze e tecnologie alimentari del corso Chimica e tecnologia degli alimenti

A.A. 2022-2023

1. Fondamenti di operazioni unitarie, A.A. 2022– 2023, 100 ore, 10 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano Università degli Studi di Palermo, Laurea Scienze e Tecnologie Agroalimentari (L26) Docente titolare dell'insegnamento
2. Technology and quality in the food supply system, A.A. 2022– 2023, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, **Inglese**, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology LM70 Docente titolare dell'insegnamento
3. Technology and quality in the food supply system, A.A. 2022– 2023, 15 ore IN ASICRONO, 2 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, **Inglese**, Università degli Studi di Palermo Progetto FORTHEM, Realizzazione corso asincrono MOOC per la piattaforma FORTHEM European University Alliance is co-funded by the European Union. FIT FORTHEM has received funding from the European Union's Horizon 2020 Research and Innovation Programme under grant agreement No. 101017248. Docente titolare dell'insegnamento
4. Scienze e tecnologie alimentari, A.A. 2022– 2023, 24 ore, 3 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana LM61 Docente titolare del modulo Scienze e tecnologie alimentari del corso Chimica e tecnologia degli alimenti
5. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2022 – 2023, 60 ore, 7 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Laurea in Scienze e tecnologie agrarie L25, Docente titolare dell'insegnamento

6. Laboratorio di tecnologia dei processi agroalimentari, A.A. 2022 – 2023, 30 ore, 3 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie agroingegneristiche e forestali LM69-LM73. Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2021-2022

1. Technology and quality in the food supply system, A.A. 2021– 2022, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, **Inglese**, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology LM70 Docente titolare dell'insegnamento
2. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2021 – 2022, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
3. Industrie agrarie, A.A. 2021 – 2022, 60 ore, 7 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Laurea in Scienze e tecnologie agrarie L25 Docente titolare dell'insegnamento
4. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2021 – 2022, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento
5. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2021 – 2022, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Ingegneria Chimica LM22 Docente titolare dell'insegnamento a scelta

A.A. 2020-2021

1. Fondamenti di operazioni unitarie, A.A. 2020– 2021, 80 ore, 8 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano Università degli Studi di Palermo, Laurea Scienze e Tecnologie Agroalimentari (L26) Docente titolare dell'insegnamento
2. Technology and quality in the food supply system, A.A. 2020– 2021, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, **Inglese**, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology LM70 Docente titolare dell'insegnamento
3. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2020 – 2021, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
4. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2020 – 2021, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Ingegneria Chimica LM22 Docente titolare dell'insegnamento a scelta
5. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2020 – 2021, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2019-2020

1. Fondamenti di operazioni unitarie, A.A. 2019– 2020, 80 ore, 8 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano Università degli Studi di Palermo, Laurea Scienze e Tecnologie Agroalimentari (L26) Docente titolare dell'insegnamento
2. Technology and quality in the food supply system, A.A. 2020– 2021, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, **Inglese**, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology LM70 Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2018-2019

1. Fondamenti di operazioni unitarie, A.A. 2018– 2019, 80 ore, 8 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano Università degli Studi di Palermo, Laurea Scienze e Tecnologie Agroalimentari (L26) Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2017-2018

1. Fondamenti di operazioni unitarie, A.A. 2017– 2018, 80 ore, 8 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano Università degli Studi di Palermo, Laurea Scienze e Tecnologie Agroalimentari (L26) Docente titolare dell'insegnamento
2. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2017 – 2018, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
3. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2017 – 2018, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2016-2017

1. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2016 – 2017, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
2. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2017 – 2018, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2015-2016

1. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2015 – 2016, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
2. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2015 – 2016, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento
3. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2015 – 2016, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Agroingegneria LM69 Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2014-2015

1. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2014 – 2015, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
2. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2014 – 2015, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento
3. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2014 – 2015, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Agroingegneria LM69 Docente titolare dell'insegnamento
4. Operazioni Unitarie, A.A. 2014 – 2015, 54 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Catania, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 Affidamento

A.A. 2013-2014

1. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2013 – 2014, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
2. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2013 – 2014, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento
3. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2013 – 2014, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Agroingegneria LM69 Docente titolare dell'insegnamento
4. Fondamenti di Operazioni Unitarie, A.A. 2013 – 2014, 54 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Catania, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari L26 Affidamento

A.A. 2012-2013

1. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2012 – 2013, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
2. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2012 – 2013, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento
3. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2012 – 2013, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale in Agroingegneria LM69 Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2011 – 2012

1. Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari, A.A. 2011 – 2012, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM69 Docente titolare dell'insegnamento
2. Tecnologie agroalimentari, A.A. 2011 – 2012, 50 ore, 5 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Corso inter-ateneo Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche LM70 Docente titolare dell'insegnamento

A.A. 2010 – 2011

1. Processi di trasformazione delle produzioni vegetali, A.A. 2010 – 2011, 24 ore, 3 CFU, SSD AGR/15, 07/F1 Italiano, Università degli Studi di Catania, Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari 78/ S Insegnamento a contratto

A.A. 2009 – 2010

1. Processi di trasformazione delle produzioni vegetali, A.A. 2009 – 2010, 24 ore, 3 CFU, SSD AGR/15, 07/F1 Italiano, Università degli Studi di Catania, Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari 78/ S nsegnamento a contratto

A.A. 2008 – 2009

1. Complementi di Tecnologie Alimentari. A.A. 2008 – 2009, 16 ore, 2 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Catania, Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie 77/S Insegnamento a contratto

ATTIVITÀ DIDATTICA NEI PERCORSI FORMATIVI POST-LAUREA (SCUOLE DI DOTTORATO, MASTER, PERFEZIONAMENTO, SPECIALIZZAZIONE), PER ALMENO 4 ORE PER ANNO, COERENTI CON IL SC 07/F1

1. Formulazione e trasformazione degli alimenti, A.A. 2020 - 2021 20 ore, SSD AGR/15, SC 07/F1, Italiano, Docente nel Corso di perfezionamento "Nutrizione sostenibile ed alimenti funzionali per la salute dell'uomo" coordinato dal prof. G. Venturella presso il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (incarico conferito dal Direttore del Dipartimento 29/04/2021)
2. Laboratorio di tecnologie alimentari, A.A.:2014-2015, 200 ore, SSD AGR15, 07/F1, Italiano, Progetto DI.ME.SA PON02004513361785 "Esperti in sistemi produttivi di alimenti funzionali ad elevato potere salutistico" Affidamento modulo di insegnamento
3. Sistemi conservazione prodotti alimentari: conservazione degli alimenti e packaging, AA 2013-2014, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/15, 07/F1, Italiano, Università degli Studi di Palermo, Progetto DI.ME.SA PON02004513361785 "Esperti in sistemi produttivi di alimenti funzionali ad elevato potere salutistico Affidamento modulo

ATTIVITÀ DIDATTICA ANCHE SEMINARIALE SVOLTA PRESSO UNIVERSITÀ STRANIERE, PER ALMENO 5 ORE PER ANNO COERENTI CON IL SC 07/F1

1. Craft Beers: the new Med-Style! 2021, 5 ore, AGR/15, Food and fooding mobility campus Université de Bourgogne

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI**ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO****E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE**

- Tesi di laurea triennale n.15
- Tesi di laurea magistrale n. 38 di cui 17 negli ultimi 3 anni accademici
- Tesi di dottorato n. 9 di cui 3 negli ultimi 5 cicli
- Tirocini curriculari n. 55:
 1. n. 26 corso di laurea L26 Scienze e tecnologie agroalimentari
 2. n. 1 corso di laurea L25 Scienze e tecnologie agrarie
 3. n. 20 corso di laurea magistrale LM70 Mediterranean Food Science and Technology
 4. n. 8 corso di laurea magistrale LM69 Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare

ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE E DI TUTORATO**DI DOTTORANDI DI RICERCA****Tutorato laureandi Corsi di Laurea triennale****A.A. 2012-2013**

CdS L25 Agroingegneria

1. "La ristorazione collettiva: caso studio mense militari" dello studente Giovanni Urso

A.A. 2014-2015

CdS L26 Scienze e Tecnologie Alimentari Università di Catania

1. "Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera brassicola" dello studente Francesco Alessandrello
2. "Recupero dei sottoprodotti dall'industria agrumaria" della studentessa Leandra Gurrieri

A.A. 2018-2019

CdS L26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari UNIPA

1. "Studio delle cinetiche di reazione e messa a punto di test accelerati di shelf life" della studentessa Francesca Valenti
2. "Trattamenti termici nei metodi di conservazione alimentare" della studentessa Debora Vilardi
3. "Shelf Life degli alimenti" della studentessa Caterina Li Citra
4. "Stabilizzazione degli alimenti tramite trattamenti termici" della studentessa Alessia Benanti
5. "Trattamenti termici nel gelato" dello studente Dario Mirabella

A.A. 2019-2020

CdS L26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari UNIPA

1. "Blockchain e Agrifood" dello studente Giuseppe Conti
2. "Metodi alternativi per l'estensione della shelf life delle birre non filtrate" dello studente Roberto Siragusa
3. "Tecnologie alternative ai trattamenti termici: il caso delle hpp nell'acqua di cocco" dello studente Antonino Priolo
4. "Valorizzazione e conservazione delle trebbie da birra" della studentessa Marianna Macaluso

A.A. 2020-2021

CdS L26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari UNIPA

1. "Pastorizzazione applicata ad un succo d'arancia, effetti sui componenti e confronto con altre metodologie di stabilizzazione" dello studente Calogero Franzò
2. "Influenza di diversi oli, essenze e salse sulla shelf-life delle acciughe marinate" della studentessa Valeria Cannizzaro

A.A. 2021-2022

CdS L26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari UNIPA

1. "IV gamma e shelf life" della studentessa Monica Calafiore

Tutorato laureandi corsi di Laurea Magistrale

A.A. 2003-2004

CdL v.o. quinquennale Scienze e tecnologie alimentari Università di Catania

1. "Attività enzimatiche degradative e qualità nelle lattughe di IV gamma" della studentessa Elena Tomarchio,
2. "Attività enzimatica degradativa in cultivar locali di Solanum melongena L." dello studente Giuseppe Saimbene.

A.A. 2004-2005

CdL v.o. quinquennale Scienze e tecnologie alimentari Università di Catania

1. "Variazione delle attività enzimatiche degradative nelle melanzane di IV gamma in funzione del confezionamento" della studentessa Alfina Schilirò.
2. "Determinazione e caratterizzazione della lipossigenasi in Opuntia Ficus Indica L. Miller" dello studente Danilo Scalone.
3. "Attività enzimatica degradativa in cultivar di Cynara Cardunculus L. var. Scolymus L. (fiori)" dello studente Orazio Peluso.

A.A. 2007-2008

CdL v.o. quinquennale Scienze e tecnologie alimentari Università di Catania

1. "Ottimizzazione del processo di essiccazione del pomodoro Cherry" dello studente Alfio Puglia

A.A. 2008-2009

CdL v.o. quinquennale Scienze e tecnologie alimentari Università di Catania

1. "Impiego delle tecniche chirali nella "food authenticity" della studentessa Fiorenza Romana Maria Parisi
2. "Effetto dell'illuminazione e del colore della bottiglia sulle caratteristiche qualitative del vino Malvasia delle Lipari" della studentessa Rossella Piroso
3. "Sicuramente frutta: qualità e sicurezza della frutta di IV gamma dal campo alla tavola, aspetti enzimatici degradativi" della studentessa Giuseppina Rosaria Antonella Alberio

A.A. 2009-2010

CdL v.o. quinquennale Scienze e tecnologie alimentari Università di Catania

1. "Gelatina di melograno ottenuta mediante mild technologies" dello studente Giuseppe Morsellino
2. "Componenti bioattivi della frutta secca" della studentessa Nunziatina Russo

A.A. 2012-2013

CdS LM69 Agroingegneria

1. "Impiego di glucanasi per il miglioramento delle condizioni tecnologiche di birrificazione" dello studente Vincenzo Alfeo

A.A. 2013-2014

CdS LM69 Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare

1. "Utilizzo di edibile coating a base di estratto di cladodi di ficodindia per prolungare la shelf-life dei frutti di Actinidia deliciosa (Liang, Ferguson)" dello studente Giuseppe Buggea

A.A. 2014-2015

CdS LM70 Scienze e Tecnologie Alimentari Università di Catania

1. "Processi produttivi mirati alla riduzione del contenuto di sodio nel pane industriale di grano duro a lunga conservazione" della studentessa Cristina Scarcia,
2. "Caratterizzazione chimica di gelatina di mandarino con aggiunta di probiotici" dello studente Gianluca Mangione,

A.A. 2015-2016

CdS LM69 Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare UNIPA

1. "Gli antiossidanti nella birra: influenza dei processi tecnologici sulla loro quantità" dello studente Luca Salvatore Mortillaro,
2. "Riduzione del contenuto di sale negli alimenti" della studentessa Adriana Di Giorgio,

CdS LM70 Scienze e Tecnologie Alimentari Università di Catania

1. "Caratterizzazione chimico-fisica di formaggi caprini e pecorini" della studentessa Sara Guglielmino,

A.A. 2016-2017

CdS LM69 Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare UNIPA

1. "Genotypic and technological characterization of yeasts isolated from different products of "Manna ash" (Fraxinus angustifolia, Oleaceae)" dello studente Salvatore Di Marco
2. "Valutazione del contenuto in polifenoli totali e B-glucani in granella e malto d'orzo" dello studente Giuseppe Bosco

A.A. 2017-2018

CdS LM69 Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare UNIPA

1. "Effetti del blanching sulle caratteristiche organolettiche del sidro di mele" dello studente Luca Cascio

A.A. 2020-2021

CdS LM70 Mediterranean Food Science and Technology UNIPA

1. "Dry fermented sausages obtained using bioactive compounds" della studentessa Miriam La Barbera
2. "Comparison of nutritional quality and sensory acceptability of biscuits obtained with barley malt flour and wheat malt flour" della studentessa Alessia Benanti
3. "'Pesto alla trapanese' with hemp: a new health product for the future" della studentessa Graziella Castelli
4. "Thermal process and oxidative stability evaluation of 'Salmoriglio' sauce" dello studente Salvatore Costa
5. "Set of a new formulation for a ready 'salsiccia & friarelli' sauce" dello studente Dario Mirabella
6. "Evaluation of oxidation stability of a new sauce's formula: assessing the shelf-life by accelerated shelf-life testing (ASLT)" dello studente Salvatore Bisconti
7. "Process development ageing of sicilian salami" dello studente Pierpaolo Criscenzo
8. "Malting quality evaluation of Maiorca common wheat and use as brewing cereal" dello studente Ignazio Maria Gugino

CdS LM69 Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare UNIPA

1. "Applicazione di Hanseniaspora uvarum nelle fasi di fermentazione e rifermentazione di birre artigianali" della studentessa Sarah Cilona

A.A. 2021-2022

CdS LM70 Mediterranean Food Science and Technology UNIPA

1. "Product formulation: evaluation and improvement of the technological characteristics and sensory quality in arancine with meat sauce" dello studente Simone Pizzo
2. "Application of Maiorca malt for the formulation of a craft beer using different proportions of malted grains" della studentessa Claudia Croce

A.A. 2022-2023

CdS LM70 Mediterranean Food Science and Technology UNIPA

1. "Innovation in bakery products" della studentessa Ester Ales
2. "Product formulation" della studentessa Noemi Giammusso
3. "New formulation for Tella beer" della studentessa Yodit Twelde
4. "Antioxidant compounds from brewer's spent grain" della studentessa Leen Barakat
5. "Craft beer formulation" dello studente Alexandru Breaz
6. "New formulation of ice cream with high protein content" dello student Angelo Franzò

CdS LM69 Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare

1. "Studio di una ricetta innovativa per una birra a base di grano" dello studente Luca Lo Porto

Tutorato incoming students

AA 2022-2023

CdS LM70 Mediterranean Food Science and Technology UNIPA

Tutorato studenti corsi di perfezionamento

A.A. 2020-2021

Corso perfezionamento "Nutrizione Sostenibile ed Alimenti Funzionali per la Salute dell'Uomo"

1. Tutor della Dott.ssa Michela Cortara con un elaborato finale dal titolo "Functional food"

Tutorato dottorandi

1. Tutor del Dott. Giuseppe Conti e referente scientifico del progetto "The integrity of the food system: transparency, safety and traceability" del Corso di Dottorato di Interesse Nazionale in Food Science, Technology and Biotechnology istituito nel 2023
2. Tutor del Dott. Francesco Gargano XXXVIII ciclo - Corso di Dottorato in Sistemi Agroalimentari e Forestali Mediterranei dell'Università degli Studi di Palermo titolo tesi "Edible coating from byproducts to increase post harvest quality in fruits and vegetables."
3. Tutor del Dott. Ignazio Maria Gugino XXXVII ciclo - Corso di Dottorato in Sistemi Agroalimentari e Forestali Mediterranei dell'Università degli Studi di Palermo titolo tesi "Analysis and characterization of old Sicilian cereals landraces to be addressed to the malt industry"
4. Tutor del Dott. Michele Matraxia XXXIV ciclo - Corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo titolo tesi "Innovazioni biotecnologiche nei processi fermentativi dell'industria birraria e enologica"
5. Tutor del Dott Vincenzo Alfeo XXX ciclo - Corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo titolo tesi "Craft beer sector: New technologies and economic opportunities for local development"
6. Tutor del Dott Mansour Rabie Ashzekary XXX ciclo - Corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo titolo tesi "Effect of adding solid and molten chocolate on the polyphenol content, chemical, textural, microbiological and sensory aspects of Pecorino Siciliano cheese during ripening"
7. Tutor del Dott. Virgilio Giannone XXX ciclo - Corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo titolo tesi "Integrated Strategies to Improve the Quality of Wheat End-Products: Optimization of Processes and Development of Functional Food"
8. Tutor Dott Giulio Piva del XXIX ciclo - Corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo titolo tesi "Characterization and development of different methods to extend shelf life of fresh cut fruit"
9. Tutor del Dott Giorgio Rizza XXVIII ciclo - Corso di Dottorato in Produzioni e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Catania titolo tesi "Citrus limonoids: functional chemicals in agriculture and foods"
10. Tutor della Dott.ssa Rosalinda Cavallaro XXIV ciclo - Corso di Dottorato in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Catania titolo tesi "Valorizzazione di produzioni frutticole mediante applicazione di tecnologie mild"

Tutorato Assegni di ricerca o borse di studio

1. 2022 Tutor di un assegno di ricerca (Dott Mansour Rabie Ashzekary) dal titolo "Analisi sensoriale di nuovi formulati alimentari" bandito nell'ambito del progetto 1.1.5. MEDFRUIT
2. 2022 Tutor di una borsa di studio Miriam La Barbera dal titolo "Messa a punto di creme liquorose", nell'ambito del Progetto SPIRITO, Codice Progetto CON-0432, CUP B73C21000130007 di cui è Responsabile Scientifico il Prof Aldo Todaro
3. 2022 Tutor di una borsa di studio Alessia Benanti dal titolo "Analisi sensoriale di succhi di frutta innovativi" "Analisi sensoriali di succhi di frutta innovativi" a valere su fondi derivanti dal Progetto MEDFRUIT, codice Progetto 2017-NAZ-0079, di cui è R.S. il Prof. Aldo Todaro i

SEMINARI

- Lezioni dal titolo "Craft Beers: the new Med-Style" presso l'Université de Bourgogne, Dijon, France nel Novembre 2021 nell'ambito del progetto Europeo FORTHEM
- Lezioni dal titolo "**Food Technology and sustainability**" presso la Summer school "Sustainable agrifood productions" Palermo, Giugno 2022

RICERCHE FINANZIATE

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

1. 2023 **Partecipante** al Programma di Ricerca **PRIMA Section 2 Call multi-topics 2022** dal titolo Transnational movement to support the sustainable transition towards a healthy and Eco-friendly Agri-Food System through the promotion of MEDIET and its lifestyle in modern society **MEDIET4ALL**.
2. 2023 **Responsabile scientifico** del Progetto **EUROSTART 2023**, su bando competitivo, finanziato dall'Ateneo di Palermo ai fini della presentazione di progetti europei dal titolo "Valorization of brewers' spent grains in the production of mushrooms and biomaterials" finanziato da MUR FONDI PNR D.M. 737/2021
3. 2017-2027 **Responsabile Scientifico** UNIPA per il progetto "Laboratori territoriali per l'occupabilità" finanziato dal MIUR con D.D.G. 235 del 28 giugno 2016 con il quale è stata acquisita per il Dipartimento SAAF una micromalateria automatica.
4. 2022 **Partecipante** al progetto **EUROSTART 2022**, su bando competitivo, finanziato dall'Ateneo di Palermo ai fini della presentazione di progetti europei dal titolo "Nut byproducts: valorization challenges for functional applications" finanziato da MUR FONDI PNR D.M. 737/2021 R.S. Prof.ssa Carla Gentile
5. 2022. **Partecipante** al progetto "Innovazioni e tracciabilità di processo e di prodotto nei sistemi agroalimentari" Responsabile scientifico Dott. Antonio Alfonso
6. 2020 **Partecipante** al progetto "Use of enzymes and microbial starters in winemaking of Nero d'Avola" finanziato da DANSTAR LALLEMAND WINE ENZYME Responsabile scientifico Prof. Nicola Francesca
7. 2020-2022 **Partecipante** al Progetto "Impact of sequential inoculation of yeasts/lactic acid bacteria on aroma profiles of Catarratto and Nero d'Avola wines" finanziato da DANSTAR ALLEMAND WINE YEAST BACTERIA 2020 Responsabile scientifico Prof. Nicola Francesca
8. 2020-2022 **Responsabile Scientifico** Ricerca e Sviluppo per la realizzazione di nuovi prodotti alimentari "plant-based food" finanziato dall'azienda NOTO FACTORY, start-up innovativa.
9. 2017-2022. **Responsabile scientifico** del finanziamento da parte del MIUR FFABR, "Fondo per il finanziamento delle attività base di ricerca, istituito dalla Legge di Bilancio 2017 232/2016, comma 295, all'interno del Fondo per il finanziamento ordinario delle università statali, di cui all'articolo 5 della legge 24 dicembre 1993, n. 537, grazie al quale sono stati pubblicati gli articoli: 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-01-2019-0005V. 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
10. 2019-2023. **Responsabile di unità** del Progetto di ricerca su bando competitivo finanziato dal PO FESR Sicilia 2014/2020 Azione 1.1.5 "Sostegno all'avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazioni su larga scala" denominato "**MedFruit**" n. 08ME1032000221
11. 2020- oggi. **Responsabile Scientifico** del progetto S.P.I.R.I.T.O. per lo Sperimentazione di nuove tecnologie di processo: realizzazione di creme di liquore con miscele innovative ed equilibrate capofila Antica Distilleria Petrone s.r.l., finanziato dal MISE - Fondo per la Crescita Sostenibile -Bando "HORIZON2020" PON I&C 2014-2020.
12. 2017-2019. **Consulente scientifico** del progetto V.I.T.A.E. - Tecnologie innovative volte al miglioramento della produzione di gelato artigianale ammesso a finanziamento nel luglio 2017, dal MISE sul Fondo per la Crescita Sostenibile -Bando "HORIZON 2020" PON I&C 2014-2020.
13. 2017-2018 **Responsabile scientifico** convenzione di ricerca con il Consorzio Manna Madonita ai fini dello svolgimento del progetto di ricerca: "PRO.MAN. Innovazione di processo per la manna da Frassino"
14. 2017-2018 **Responsabile scientifico** convenzione di ricerca con la Ditta Antica Distilleria Petrone ai fini dello svolgimento del progetto di ricerca: "MIGLIORAMENTO CREME - LIQUORI"
15. 2014-2017 **Responsabile unità di ricerca** del progetto BRSA01 - CITROFOOD finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico DD 10.11.2014. Responsabile Prof Salvatore Barbagallo
16. 2012 **Partecipante** al progetto di Ateneo ex60% dal titolo "Impiego di batteri lattici autoctoni per la valorizzazione delle principali produzioni lattiero-casearie siciliane" R.S. Prof Luca Settanni
17. 2009-2011 **Partecipante** al progetto PRIN 2009XZ7XAB "Valorizzazione di composti bioattivi isolati da sottoprodotti dell'industria alimentare" responsabile scientifico Prof Giovanni Spagna.
18. 2006-2008 **Partecipante** al progetto PRIN 2005 dal titolo "Influenza di diverse condizioni di essiccamento sulla qualità nutrizionale e sensoriale dei pomodori" responsabile scientifico Prof Giovanni Spagna.
19. 2006-2008 **Partecipante** al "Programma di ricerca "Innovazione Tecnologica nell'Industria dei Derivati Agrumari" (ITIDA)" CRA Istituto sperimentale per l'Agrumicoltura
20. 2005 **Partecipante** al progetto di ricerca industriale PSR 4.1.1.2 dal titolo "Estrazione di flavonoidi e di limonina per la produzione di farine di agrumi essiccate e deamarizzate" responsabile scientifico Prof Giovanni Spagna
21. 2018-oggi **Collaborazione internazionale** con il **Prof. dr. Guido Aerts** della **KU Leuven**, Head of Cluster of Bioengineering Technology, Head of Laboratory of Enzyme, Fermentation, and Brewing Technology. Attività di ricerca incentrata sulla maltazione di cereali diversi dall'orzo. I risultati di tale attività sono stati pubblicati in riviste ISI: 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 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

22. 2014-oggi **Collaborazione internazionale** con il **Prof. Yahya Maghsoudlou**, Professor of Food Technology, Department of Food Science and Technology, **Gorgan University Iran**. Attività di ricerca incentrata sulle caratteristiche reologiche del cioccolato a ridotto contenuto di grassi. I risultati di tale attività sono stati pubblicati in riviste ISI quali Italian Journal of Food Science; 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, 30, 26-36, ISSN: 1120-1770
23. 2009-2022. **Collaborazione internazionale** con il Prof. **Dr. h.c. Reinhold Carle** dell'Institute of Food Science and Biotechnology, Hohenheim University. Attività di ricerca incentrata sulla componente antiossidante di frutti minori. I risultati di tale attività sono stati pubblicati su Italian Journal of Food Science; 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 granatuml.) Juices of Sicilian and Spanish provenances. Italian Journal of Food Science vol 3 464-479.

INCARICHI / CONSULENZE

Marzo 2018 - Aprile 2019 Rappresentante dei ricercatori dell'area 07 nel Consiglio Universitario Nazionale

Maggio 2023 - oggi Vice presidente del Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Febbraio 2020 - Maggio 2023 Consigliere del Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Novembre 2016 - Febbraio 2020 Vice presidente del Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Novembre 2008 – Novembre 2016 Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Sicilia e Sardegna.

Triennio 2005–2008 Tesoriere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Sicilia e Sardegna.

Anni 2009, 2013, 2015, 2017, 2020, 2023 Membro di commissione degli esami di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.

Da gennaio 2010 ad oggi, Membro della commissione MIUR dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

SISTAI - Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari;

IFT - Institute of Food Technology;

ACS - American Chemical Society;

AITA - Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari;

PUBBLICAZIONE

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE ISI WEB-SCOPUS

1. Ignazio Maria Gugino, Vincenzo Alfeo, Mansour Rabie Ashkezary, Ombretta Marconi, Antonino Pirrone, Nicola Francesca, Fabrizio Cincotta, Antonella Verzera, Aldo Todaro (2024) Maiorca wheat malt: A comprehensive analysis of physicochemical properties, volatile compounds, and sensory evaluation in brewing process and final product quality *Food Chemistry* doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137517
2. Michele Canale, Rosalia Sanfilippo, Maria Concetta Strano, Margherita Amenta, Maria Allegra, Ilaria Proetto, Martina Papa, Rosa Palmeri, Aldo Todaro, Alfio Spina. (2023). Artichoke Industrial Waste in Durum Wheat Bread: Effects of Two Different Preparation and Drying Methods of Flours and Evaluation of Quality Parameters during Short Storage. *Foods*. doi 10.3390/foods12183419
3. Francesca, N.; Pirrone, A.; Gugino, I.; Prestianni, R.; Naselli, V.; Settanni, L.; **Todaro, A.**; Guzzon, R.; Maggio, A.; Porrello, A.; Bruno, M.; Farina, V. (2023) A novel microbiological approach to impact the aromatic composition of sour loquat beer. *Food Bioscience* doi: 10.1016/j.fbio.2023.103011
4. Kaveh, M.; Yeganehzad, S.; Yeganehzad S.; Rabie Ashkezary, M.; Hesarinejad, M. A.; **Todaro, A.**; Nishinari, K. (2023) Chewing gum base: A comprehensive review of composition, production, and assessment methods: Advances and approaches in biodegradability *Journal of Texture Studies* ISSN 00224901 doi: 10.1111/jtxs.12793
5. **Todaro, A.**; Arena, E.; Timpone, R.; Parafati, L.; Proetto, I.; Pesce, F.; Pisana, F.; Fallico, B.; Palmeri, R. (2023) Use of concentrated fruit juice extracts to improve the antioxidant properties in a soft drink formulation. *International Journal of Gastronomy and Food Science* (31) 10.1016/j.ijgfs.2022.100649
6. Benanti, A., Ashkezary, M.R., Gugino, I.M. Canale, M., Yeganehzad, S., **Todaro, A.** (2023) Evaluation of biscuits obtained from novel composite flour containing Maiorca malt flour. *Italian Journal of Food Science*, 35, 49-56. doi: 10.15586/IJFS.V35I1.2291
7. Velotto, S., Palmeri, R., Alfeo, V., Gugino, I.M., Fallico, B., Spagna, G., **Todaro, A.** (2023) The effect of different technologies in Pomegranate jam preparation on the phenolic compounds, vitamin C and antioxidant activity. *Food Bioscience* 53, 102525, doi: 10.1016/j.fbio.2023.102525
8. Pirrone, A.; Prestianni, R.; Naselli, V.; **Todaro, A.**; Farina, V.; Tinebra, I.; Guzzon, R.; Badalamenti, N.; Maggio, A.; Gaglio, R.; Settanni, L.; Bruno, M.; Moschetti, G.; Alfonzo, A. (2022) Influence of indigenous *Hanseniaspora uvarum* and *Saccharomyces cerevisiae* from sugar-rich substrates on the aromatic composition of loquat beer. *International Journal of Food Microbiology* (379) doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109868
9. Alfeo V.; De Francesco G.; Sileoni V.; Blangiforti S.; Palmeri R.; Aerts G.; Perretti G.; **Todaro A.** (2021). Physicochemical properties, sugar profile, and non-starch polysaccharides characterization of old wheat malt landraces. *Journal of Food Composition and Analysis* 102, 1-9. ISSN:0889-1575. doi: 10.1016/j.jfca.2021.103997.
10. Monteleone J.I.; Sperlinga E.; Siracusa L.; Spagna G.; Parafati L.; **Todaro A.**; Palmeri R. (2021). Water as a solvent of election for obtaining oleuropein-rich extracts from olive (*Olea europaea*) leaves. *Agronomy* 11 (3) 1-11 ISSN:2073-4395. doi: 10.3390/agronomy11030465.
11. Velotto, S., Parafati, L., Ariano, A., Palmeri, R., Pesce, F., Planeta, D., Alfeo, V., **Todaro, A.** (2021). Use of stevia and chia seeds for the formulation of traditional and vegan artisanal ice cream. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26 doi: 10.1016/j.ijgfs.2021.100441
12. Alfeo, V., Planeta, D., Velotto, S., Palmeri, R., **Todaro, A.** (2021) Cherry tomato drying: Sun versus convective oven *Horticulturae*, 7(3), pp. 1–12, 40 doi: 10.3390/horticulturae7030040
13. Matraxia M.; Alfonzo A.; Prestianni R.; Francesca N.; Gaglio R.; **Todaro A.**; Alfeo V.; Perretti G.; Columba P.; Settanni L.; Moschetti G. (2021) Non-conventional yeasts from fermented honey by-products: Focus on *Hanseniaspora uvarum* strains for craft beer production. *Food Microbiology* (99) 1-16. ISSN:0740-0020. DOI: 10.1016/j.fm.2021.103806
14. Pino A.; Liotta L.; Caggia C.; Chiofalo V.; De Nardo F.; Zumbo A.; **Todaro A.**; Randazzo C.L. (2021). Effect of seasonality on physico-chemical and microbiological properties of nicastrese milk and artisanal cheese. *FEMS Microbiology Letters.*, 368 (10) 1-8 ISSN:0378-1097 DOI:10.1093/femsle/fnab055.
15. 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
16. 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
17. 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

18. 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
19. Alfeo, V., **Todaro, A.**, Migliore, G., Borsellino, V., & Schimmenti, E. (2020). Microbreweries, brewpubs and beerfirms in the sicilian craft beer industry. *International Journal of Wine Business Research*, 32(1), 122-138. doi: 10.1108/IJWBR-01-2019-0005
20. Planeta, D., Cinquanta, L., Corona, O., **Todaro, A.**, Giurgiulescu, L., Greco, F., & Grisafi, F. (2020). Process and product optimization in the artisanal production of sicilian coffe gelato. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 12(4), 12-20. doi:10.34302/crpjfst/2020.12.4.2
21. Pino A, Vaccalluzzo A, Solieri L, Romeo FV, **Todaro A**, Caggia C, Arroyo-López FN, Bautista-Gallego J, Randazzo VL. (2019). Effect of Sequential Inoculum of Beta-Glucosidase Positive and Probiotic Strains on Brine Fermentation to Obtain Low Salt Sicilian Table Olives. *Frontiers in Microbiology*. 10:174. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.00174>
22. Guarcello R, Gaglio R, **Todaro A**, Alfonzo A, Schicchì 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. *Frontiers in Microbiology*. 10:984. doi: 10.3389/fmicb.2019.00984
23. Alfeo V, Jaskula-Goiris B, Venora G, Schimmenti E, Aerts G, **Todaro A**. (2018). Screening of durum wheat landraces (*Triticum turgidum* subsp. durum) for the malting suitability. *Journal of Cereal Science*. 83:101-109. doi.org/10.1016/j.jcs.2018.08.001
24. Velotto S, Rabie MA, De Camillis S, 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*. 30:650-661, ISSN: 1120-1770
25. Pino A, De Angelis M, **Todaro A**, Van Hoorde K, Randazzo CL, Caggia C. (2018). Fermentation of Nocellara Etnea Table Olives by Functional Starter Cultures at Different Low Salt Concentrations. *Frontiers in Microbiology*. 9:1-16, ISSN: 1664-302X. doi: 10.3389/fmicb.2018.01125
26. Rabie MA, Yeganehzad S, Vatankhah H, **Todaro A**, Maghsoudlou Y. (2018). Effects of different emulsifiers and refining time on rheological and textural characteristics of compound chocolate. *Italian Journal of Food Science*. 30:26-36, ISSN: 1120-1770
27. Pasqualone A, Laddomada B, Spina A, **Todaro A**, Guzmàne C, Summo C, Mita G, Giannone V. (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, ISSN: 0023-6438. doi.org/10.1016/j.lwt.2017.10.066
28. Pino A, Liotta L, Randazzo CL, **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 Microbiology*. 70: 143-154, ISSN: 0740-0020. doi: 10.1016/j.fm.2017.09.005
29. Alfeo V, De Causmaecker B, Jaskula Goiris B, Aerts G, Planeta D, **Todaro A**. (2018). Preliminary evaluation of durum wheat (*Triticum Turgidum* Subsp Durum) during malting process. *Cereal Chemistry*. 95: 312-319, ISSN: 1943-3638. doi: 10.1002/cche.10032
30. Giannone V, Giannetti M, Spina A, **Todaro A**, Pecorino B, Summo C, Caponio F, Paradiso VM, Pasqualone A (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, ISSN: 0308-8146. doi: 10.1016/j.foodchem.2017.08.096
31. 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, ISSN: 2214-2894. doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.04.010
32. Randazzo CL, **Todaro A**, Pino A, Pitino I, Corona O, Caggia C. (2017). Microbiota and metabolome during controlled and spontaneous fermentation of Nocellara Etnea table olives. *Food Microbiology* 136-148, ISSN: 0740-0020. doi: 10.1016/j.fm.2017.01.022
33. **Todaro A**, Cavallaro R, La Malfa S, Continella A, Gentile A, Fischer UA, Carle R, Spagna G (2016). Anthocyanin profile and antioxidant activity of freshly squeezed pomegranate (*Punica granatum* L.) Juices of Sicilian and Spanish provenances. *Italian Journal of Food Science*. 3: 464-479, ISSN: 1120-1770.
34. Gentile C, Reig C, Corona O, **Todaro A**, Mazzaglia A, Perrone A, Gianguzzi G, Agusti M, Farina V. (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, ISSN: 0921-9668. doi:10.1007/s11130-016-0564-3.
35. Giannone V, Pitino I, Pecorino B, **Todaro A**, Spina A, Lauro MR, Tomaselli F, Restuccia C. (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, ISSN: 0168-1605. dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.009
36. Allegra A, Inglese P, Sortino G, Settanni L, **Todaro A**, Liguori G. (2016). The influence of *Opuntia ficus-indica* mucilage edible coating on the quality of 'Hayward' kiwifruit slices. *Postharvest Biology and Technology*. 120: 45-51, ISSN: 0925-5214. doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.05.011
37. Allegra A, Barone E, Inglese P, **Todaro A**, Sortino G. (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, ISSN: 0925-5214. doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.07.020
38. **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, ISSN 0567-7572
39. **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 Horticulturae* 1084: 781-786, ISSN 0567-7572

40. 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, ISSN 0567-7572
41. Randazzo CL, **Todaro A**, Pino A, Pitino I, Corona O, Mazzaglia A, Caggia C. (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*. 62: 1154-1164, ISSN: 0963-9969 doi: 10.1016/j.foodres.2014.05.056
42. 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 chemistry*. 148C: 47-53, ISSN: 0308-8146. 10.1016/j.foodchem.2013.10.013
43. 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*. 1005: 341-348, ISSN: 0567-7572
44. **Todaro A**, Palmeri R, Scalone D, Alberio GRA, Serafini M, Spagna G. (2013). Removal of bitter compounds from citrus byproducts. *Italian Journal of Food Science*. 25: 465-469, ISSN: 1120-1770
45. 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*. 24: 174-177, ISSN: 1120-1770
46. Alberio GRA, **Todaro A**, Spagna G, Allegra V, Zarbà AS. (2012). The market for alternative species of shrimp processed to increase the shelf-life. *Italian Journal of Food Science*. 24: 36-39 ISSN: 1120-1770.
47. 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*. 235: 1141-1146, ISSN: 1438-2377. doi: 10.1007/s00217-012-1847-z
48. **Todaro A**, Cavallaro R, Argento S, Branca F, Spagna G. (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
49. **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
50. Chisari M, **Todaro A**, Barbagallo RN, 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.
51. Distefano G, Las Casas G, Caruso M, **Todaro A**, Rapisarda P, La Malfa S, Gentile A, Tribulato E. (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
52. Catalano AE, 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.
53. **Todaro A**, Cimino F, Rapisarda P, Catalano AE, Barbagallo RN, 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.
54. **Todaro A**, Palmeri R, Barbagallo RN, Pifferi PG, Spagna G. (2008). Increase of trans-resveratrol in typical Sicilian wine using α -Glucosidase from various sources. *Food Chemistry*. 107: 1570–1575, ISSN: 0308-8146. doi:10.1016/j.foodchem.2007.09.075.
55. Scacco A, Mazzaglia A, **Todaro A**, Lanza CM. (2007). Sensory and Physicochemical Characterization of Cerasuolo di Vittoria Red Wine. *American Journal of Enology and Viticulture*. 58: 112-116, ISSN: 0002-9254.
56. Randazzo CL, De Luca S, **Todaro A**, Restuccia C, Lanza CM, 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.
57. Catalano, A.E., Schiliro, A., **Todaro, A.**, Palmeri, R., Spagna, G. (2007) Enzymatic degradations on fresh-cut eggplants differently packaged. *Acta Horticulturae* 746, 469-474
58. Ingallinera B, Barbagallo RN, 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.
59. Spagna G, Barbagallo RN, **Todaro A**, Durante MJ, Pifferi PG. (2003). A method for anthocyanins extraction from fresh grape skin. *Italian Journal Food Science*. 15: 337-346, ISSN: 1120-1770.

Abstract in riviste internazionali

1. Bono, G., Alberio, G.R.A., Santulli, A., Spagna, G., **Todaro, A.**, Messina, C.M. (2014). The combination of freezing and modified atmosphere packaging inhibits melanosis in giant red shrimp. In 28th EFFOST Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health.
2. Todaro, A; Alfeo, V; Palmeri, R; Corona, O; Planeta, D; Rizza, G; Spagna, G (2014). Dry cherry tomato: innovation from studies on isotherms, In 28th EFFOST Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health.
3. 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
4. Alberio, G., Todaro, A., Muratore, G., Palmeri, R., Bono, G., & Spagna, G. (2014). Innovative use of natural extracts on the treatment of melanosis of three species of shrimp in the Mediterranean post capture. Paper presented at WEFTA 2014 seafood science for a changing demand, Bilbao.
5. Alberio, G., Palmeri, R., Todaro, A., Bono, G., & Spagna, G. (2014). Innovative enzymatic methods for determining the freshness of the Mediterranean crustaceans. Paper presented at WEFTA 2014 seafood science for a changing demand, Bilbao

6. 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*, vol. 156, ISSN: 1213-8118
7. 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*, vol. 156, ISSN: 1213-81186.4.

Contributo in atti di convegno

1. Abbate E, Palmeri R, **Todaro A**, Blanco R, Spagna G (2012). Production of α -L-Rhamnosidase from *Aspergillus Terreus* Using Citrus Solid Waste as Inducer for Application in Juice Industry. In: *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
2. Planeta, D., **Todaro A.**, Mazzucco, W., & Corona, O. (2013). Rischi e virtu' del consumo di pesce crudo. Paper presentato all'86° Congresso Nazionale della Società Italiana di Biologia Sperimentale.
3. Corona O, Squadrito M, Ferracane F, Planeta D, **Todaro A**, Spagna G (2012). Composizione polifenolica e maturazione di vin "Nero d'Avola" prodotti nell'ambiente della Sicilia occidentale. In: (a cura di): Paolo Inglese, Giuseppe Sortino, Book of abstract del X Convegno AISSA. ACTA ITALUS HORTUS, vol. 7, p. 62-65, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana, Palermo, 28-29.11.2012
4. Alberio G, **Todaro A**, Corona O, Planeta D, Spagna G (2012). Correlazione tra indici di freschezza e tecniche di pesca artigianali ("a cianciolò") di specie di pesce azzurro (*E. Encrasicolus*, *S. Pilchardus*). In: (a cura di): Paolo Inglese, Giuseppe Sortino, Book of abstract del X Convegno AISSA. ACTA ITALUS HORTUS vol. 7, p. 46-49, Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), Palermo, 28-29.11.2012
5. Planeta D, Corona O, Narcisi B, **Todaro A**, Spagna G (2012). La trasformazione degli agrumi del Giardino della Kolimbeta in marmellate. In: (a cura di): Paolo Inglese, Giuseppe Sortino, Book of abstract del X Convegno AISSA. ACTA ITALUS HORTUS, vol. 7, p. 148-150, Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (FI), Palermo, 28-29.11.2012
6. Farina V, Corona O, Mazzaglia A, **Todaro A**, Mineo V, Moreno Roldan S, Barone F, Lanza CM (2012). Qualità chimico-fisica, sensoriale e nutraceutica di frutti di nespolo del Giappone (*Eriobotrya Japonica* LINDL). In: (a cura di): Paolo Inglese, Giuseppe Sortino, Book of abstract del X Convegno AISSA. ACTA ITALUS HORTUS vol. 7, p. 74-77, Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), Firenze, Palermo, 28-29 novembre 2012
7. 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*. p. 278-282, PINEROLO (TO): Chirioti Editore, ISBN: 978-88-96027-11-0.
8. Scalone D, Palmeri R, Licciardello F, Muratore G, **Todaro A**, Spagna G (2012). Influence of Degradative Enzymatic Activities on the Shelf Life of Ready-to-Eat Prickly Pear Fruits. *World Academy Of Science, Engineering And Technology*, vol. 72, ISSN: 2010-376X
9. 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
10. 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
11. 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
12. 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
13. 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)
14. 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
15. Palmeri R., Catalano A.E., Todaro A., Spagna G. (2005). Study of α -Glucosidase in cellular and acellular form for winemaking applications. *Relatenz 2005*, International conference of enzyme technology. Settembre 2005, Varadero, Cuba
16. 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).
17. 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
18. 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).

Abstract in Atti di convegno

1. Todaro, A., Cavallaro, R., Muratore, G., Inglese, P., Spagna, G. (2013). Effect of drying condition on Leonforte peaches. Poster presented at VII international Peach Symposium, Matera.

2. Todaro, A., Farina, V., Inglese, P., & Allegra, A. (2013). Changes in ascorbic acid content in fresh cut Sicilian yellow-flesh peaches during post harvest and in fresh cuts. Poster presented at VII International Peach Symposium
3. 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.
4. 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 In: 5th Shelf Life International Meeting. Changwon, South Korea, May 30-June 1, 2012, p. 162.
5. Alberio G, Todaro A, Spagna G, Allegra V, Zarbà AS (2012). The market for alternative species of shrimp (*parapeneus longirostris*) minimally processed to increase the shelf life. In: 5th Shelf Life International Meeting. Changwon, South Korea, May 30-June 1, 2012, p. 75.

LIBRI

1. **Aldo Todaro**, Rosa Palmeri, G. Alberio Giovanni Spagna (2020) *Tecnologie Alimentari: Problemi Svolti Di Operazioni Unitarie*. Palermo University Press ISBN: 978-88-5509-139-8; EPUB ISBN: 978-88-5509-140-4
2. Spagna, G, **Todaro, A**, Palmeri, R, Alberio, GRA (2015). *Tecnologie Alimentari: Operazioni Unitarie - Esercizi*. LIBRERIA CULC, ISBN: 978-88-902344-1-5
3. Spagna, G, **Todaro, A**. (2010). *Tecnologie Alimentari: Operazioni Unitarie*. Vol. 1. In: *Tecnologie Alimentari: Operazioni Unitarie*. ISBN: 88-902344-7-4
4. Spagna G, **Todaro A** (2008). *Operazioni Unitarie Nell'industria Alimentare*. LIBRERIA CULC, ISBN: 978-88-902344-3-1

ATTIVITA' SCIENTIFICHE

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

AMBITI DI RICERCA

Scienze e Tecnologie Alimentari, in particolare:

Studio dei processi di trasformazione con particolare riferimento agli enzimi endogeni ed esogeni di utilizzo nell'industria alimentare.

Caratterizzazione del profilo antiossidante delle diverse matrici alimentari. Impiego di mild technologies sulla trasformazione degli alimenti.

Utilizzo e valorizzazione degli scarti dell'industria alimentare.

Gestione e utilizzo di un impianto pilota di maltazione e set-up delle migliori condizioni per la maltazione di cereali.

Prove di birrificazione.

Messa a punto di nuovi prodotti per l'industria lattiero-casearia