



📍 Via Pulvirenti 15 95131 Catania Italia
 ☎️ 095491046 📠 3451228409 3389981474
 ✉️ aldo.todaro@unipa.it; aldotodaro@pec.otass.it
 🌐 <http://www.unipa.it/persone/docenti/t/aldo.todaro>
 💬 @AldoTodaroCT

Sesso maschile | Data di nascita 08.07.1976 | Nazionalità ITALIANA
 CF TDRLD76L08H163F

ESPERIENZA PROFESSIONALE

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

Dal 27 dicembre 2011 ad oggi

Università degli Studi di Palermo – Dipartimento SAF – Viale delle Scienze Palermo
Università

Ricercatore Universitario SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari
Didattica e Ricerca Scientifica nel campo delle tecnologie e biotecnologie alimentari

Luglio 2009 - Ottobre 2009

Dipartimento di Metodologie Fisiche e Chimiche per l'Ingegneria, Università degli Studi di Catania, p.zza Università, Catania
Università

Contratto di **collaborazione**

Valutazioni di sostenibilità ambientale e misure LCA in ambito agroalimentare.

Marzo 2009 – Maggio 2009

Ce.R.T.A. Soc. cons. a r.l.
Centri Regionali per le Tecnologie Agroalimentari
Contratto di **collaborazione** a progetto

Supporto organizzativo al coordinamento delle attività di product management ed organizzazione di workshop,

Ottobre 2008 – Gennaio 2009

Ce.R.T.A. Soc. cons. a r.l.
Centri Regionali per le Tecnologie Agroalimentari
Contrato per **incarico professionale**

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.

Maggio 2006 – Agosto 2007

CRA - Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, Corso Savoia 194, 95024 Acireale (CT)

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*

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 ortofruttili", responsabile Prof. Giovanni Spagna.

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

26 Novembre 2009 - 24 Dicembre 2009

Institute of Plant Foodstuff Technology – Hohenheim University, Germany

Visiting scientist

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

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.

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

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.

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

Gennaio 2003

Ordine dei Tecnologi Alimentari delle regioni Sicilia e Sardegna.

Iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari n. 79

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

Novembre 2002

Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria.

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

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

A.A. 2000/2001

Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria.

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*
- *Nome e tipo di istituto di istruzione*
- *Qualifica conseguita*

A.S. 1994/1995

Liceo Scientifico Statale "E. Fermi" Ragusa

Maturità scientifica votazione 44/60

Lingua madre

Altre lingue
Inglese

Italiano

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

CAPACITÀ E COMPETENZE 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*
- *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*
- *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*

Anni Accademici dal 2011/2012 – ad oggi

Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, viale delle Scienze, 13 90128 PA

Università

Docenza

Materia: “Processi dei prodotti agroalimentari” Laurea Magistrale in *Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare*

Anni Accademici dal 2011/2012 al 2014-2015

Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, viale delle Scienze, 13 90128 PA

Università

Docenza

Materia: “Tecnologie agroalimentari” Laurea Magistrale in *Agroingegneria*

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* - 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* - 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

- *Data* Novembre 2009
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore* Consorzio di Ricerca “Gian Pietro Ballatore”
Ente di ricerca pubblico
 - *Tipo di impiego* **Docenza**
- *Principali mansioni e responsabilità* Docenza nell’ambito del corso di formazione per “Esperto nella gestione della filiera cerealicola ed agroenergetica integrata”

- *Data* Anno Accademico 2008/2009
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore* Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria, via Valdisavoia, 5 95123 Catania
 - *Tipo di impiego* Università
- *Principali mansioni e responsabilità* **Docenza**
Materia: “Complementi di Tecnologie Alimentari” Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Catania

- *Data* Ottobre 2007 – Giugno 2008
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
 - *Tipo di azienda o settore* Istituto Scolastico Liceo Scientifico Statale “Leonardo”,
via Veneto 91, 95014 Giarre (CT)
 - *Tipo di impiego* Pubblica istruzione
- *Principali mansioni e responsabilità* **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* 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 e 2013
- *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 a 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

- *Data* 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

- *Data* 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 qualità & 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. 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.
2. 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
3. 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
4. V. Giannone, I. Pitino, B. Pecorino, A. Todaro, A. Spina, M.R. 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
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.009>
5. 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 45–55 doi:10.1016/j.postharvbio.2016.05.011
6. 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 doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.07.020
7. 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.
8. 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
9. 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
10. 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*. doi: 10.1016/j.foodres.2014.05.056
11. 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
 12. 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
 13. Aldo Todaro, Rosa Palmeri, Danilo Scalone, Giuseppina R.A. Alberio, Mauro Serafini and Giovanni Spagna (2013). Removal of bitter compounds from citrus byproducts. *Italian Journal Of Food Science*, vol XXV, 4, 465-469.
 14. 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
 15. 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,
 16. 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
 17. 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
 18. 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
 19. 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.
 20. 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
 21. 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.
 22. 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.
 23. 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.
 24. 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.
 25. 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.
 26. 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.
 27. 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.

DIFFUSIONE INTERNAZIONALE

28. 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
29. 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.
30. 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
31. 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

32. 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.
33. 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. *Culture Protette*, 2; P. 74-79, ISSN: 0390-0444
34. G. Spagna, A. Todaro, O. Peluso, A.E. Catalano, R.N. Barbagallo (2010). Effetti dell'essiccamento sull'attività polifenolossidativa e pattern antiossidante di pomodoro ciliegino. *Industrie Alimentari*, 25-29, ISSN: 0019-901X

ARTICOLI PER ESTESO IN ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI

35. 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.
36. 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.
37. 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)
38. 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
39. 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)
40. 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
41. 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

42. 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
43. Todaro A. (2004). Polyphenol oxidase determination in eggplant. IX Workshop in developments in the Italian PhD Research Food and Science Technology. 2004, Parma.
44. 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)
45. 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
 46. 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).
 47. 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 ortofruticoli 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
 48. 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**

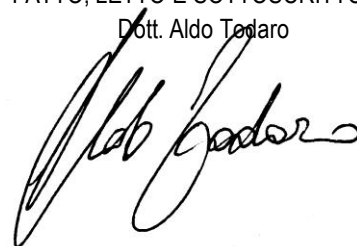
49. Spagna G., Barbagallo R.N., Ingallinera B., Palmeri R., Todaro A., Chisari M. (2004). Ruolo di alcuni enzimi nei frutti di Tarocco arcimusa destinati alla IV gamma. Convegno Il trasferimento delle innovazioni per lo sviluppo dell'agrumicoltura italiana, 28 Settembre 2004, Acireale (CT).
 50. A Scacco, A. Mazzaglia, A Todaro (2004) Influence of "single-origin" coffees on sensory characteristics of Espresso. A sense of Identity Florence 26-29 September 2004
 51. 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
 52. 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
 53. 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).
 54. 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
 55. 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
 56. 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
 57. 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)
 58. 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
 59. 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
 60. 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
 61. Abbate E, Palmeri R, Todaro A, Ioppolo A, Spagna G (2010). Production and characterization of glicosidases 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
 62. Cavallaro R, Todaro A, Muratore G, Spagna G (2010). Influenza delle condizioni di essiccamento sulla pesca di Leonforte. In: Qualita' e tipicita' degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute. Villa Favorita Marsala, 20-24 Settembre 2010, vol. 1, p. 23, ISBN: 978-88-86208-61-1
 63. 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
 64. 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
 65. 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
 66. 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**
67. Spagna G. Todaro A. (2008). Operazioni unitarie nell'industria alimentare. Catania, Libreria CULC ISBN: 978-88-902344-3-1.
 68. Spagna G. Todaro A. (2010). Tecnologie alimentari: operazioni unitarie. Catania: Libreria CULC, vol. 1, ISBN: 88-902344-7-4.

69. Spagna G. Todaro A. Palmeri R. Alberio GRA (2015) Tecnologie alimentari: operazioni unitarie - ESERCIZI Catania: Libreria CULC, ISBN: 978-88-902344-1-5.

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.

Catania, 01 marzo 2017

FATTO, LETTO E SOTTOSCRITTO
Dott. Aldo Todaro

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aldo Todaro', written over the printed name.

CURRICULUM VITAE (C.V.)

Aldo Todaro, Assistant researcher

PERSONAL

- **Date and place of birth:** Italy, 1976
- **Nationality:** Italian
- **Marital status:** married

EDUCATION BACKGROUND:

- **2006, PhD.** Degree in Food Science and Technology, University of Catania (Italy)
Dissertation "Enzymatic activities of food products: post-harvest enzymatic browning of vegetables and anti-browning agents" advisor Prof. Giovanni Spagna.
- **2001, M.Sc.** Degree in Food Science and Technology, University of Catania (Italy)
Thesis "Application of glycosidase to increase wine's nutraceutical value and sensorial attributes" advisor Prof. Giovanni Spagna.

COURSES TAUGHT:

- Food processing
- Food Technology
- Fruits and Vegetables processing

RESEARCH INTERESTS:

Research interests in fruit and vegetable processing; malting and brewing science and technology; design and fabrication of food processing in different factories; chemical and physical food processing engineering; extraction, isolation, identification, product application to prevent lipid oxidation; identification and characterization of phenolic compounds and antioxidant capacity in different plants; sensory science and rheology; HACCP implementations; Food safety engineering and its application in factories.

MAIL ADDRESS:

University of Palermo
Department of Agricultural and Forestry Sciences
Viale delle Scienze 13
Tel. (0039) 09123897072
Fax (0039) 091484035
E-mail: aldo.todaro@unipa.it

EXPERIENCE:

2006-2007 researcher at Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura Acireale CT
2009 visiting scientist at Hohenheim University
2011- present researcher assistant at University of Palermo on Food Science and Technology

LANGUAGES:

- Italian- native language.
- English- speaks and read/write with proficiency.

COMPUTER SKILLS:

- Statistical Software: SAS, STATISTICA, STATVIEW, SPSS
- Instruments Software: ChemStation; ClassVP; Zwick, Empower; Decagon aqualab
- Office packages.

PROFESSIONAL AFFILIATIONS:

- Member of Institute of Food Technologists (IFT) / USA (2015 - present).
- Member of American Chemical Society (ACS) / USA (2009 - present).
- Member of Italian Food Science and Technology Society (SISTAI) / Italy (2012 – present)
- Member of Italian Association of Food Technology (AITA) / Italy (2003 – present).
- Member of Italian Chemical Society (SCI) / Italy (2005 – 2012).

FELLOWSHIPS AND GRANTS: RESEARCH EXPERIENCE

- Research Fellowship, University of Catania, 2007-2011.
- Oct 2011–Oct 2013 PRIN 2009 - Valorization of bioactive compounds from citrus byproducts Università degli Studi di Catania, Department of Agricultural and Food Science Italy
- Jan 2006–Jan 2008 PRIN 2005 Influence of drying conditions on nutritional and sensorial quality of tomatoes, Università degli Studi di Catania Italy

FOOD INDUSTRY CONSULTATION:

- Consultant (2012), Almeda Fresh cut vegetables, Italy

TRAINING COURSES:

- Two practical training courses on HPLC and MS at University of Messina
- One practical training course on fresh cut products at UC Davis
- One practical training course on food polyphenols at University of Basilicata

GRADUATE STUDIES:*Supervising PhD students:*

- Dott. Giorgio Rizza, dissertation: "Citrus limonoids: functional chemicals in agriculture and foods".
- Dott. Giulio Piva dissertation: "Development and application of a new Edible Coating on fruits and fresh-cut fruits".
- Dott. Vincenzo Alfeo, dissertation: "Economics and technological aspects of brewing and malting processes".
- Dott. Virgilio Giannone, dissertation: "Almonds (*Amygdalus communis* L.) by-product of Sicilian Industry: Study and Development of Functional Food".
- Dott. Mansour Rabie, dissertation: "Effect of process parameters on bioavailability, microstructure and time-dependent rheological properties of functional chocolate fortified with free and encapsulated CLA".

Supervising graduate students, their thesis titles are:

- Byproducts from citrus industry.
- Byproduct from brewing and malting processes.
- Use of enzymes during brewing process.
- Bread making with low salt.

ARTICLE REVIEWER:

- Food Chemistry (2009 – present)
- Journal of Agricultural and Food Chemistry (2009 – present)
- Journal of Food Composition and Analysis (2007 – present)
- Journal of Applied Microbiology (2007 – present)
- Italian Journal of Food Science (2013 – present)

EDITORIAL BOARD

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

LIST OF PUBLICATIONS:

1. CL Randazzo, **A Todaro**, A Pino, I Pitino, O Corona, C Caggia. (2017) Microbiota and metabolome during controlled and spontaneous fermentation of *Nocellara Etna* table olives. *Food Microbiology* 136-148.
2. **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
3. 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.
4. 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 fibuligera* defects on industrial durum wheat bread. *International J Food Microb* 235 71–76
5. 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
6. 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 **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.
7. **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
8. 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
9. C.L. Randazzo, **A. Todaro**, A. Pino, I. Pitino, O. Corona, A. Mazzaglia, C. Caggia. (2014) Giarraffa and Grossa di Spagna naturally fermented table olives: Effect of starter and probiotic cultures on chemical, microbiological and sensory traits. *Food Research International*.

10. 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.
11. 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,
12. **Aldo Todaro**, Rosa Palmeri, Danilo Scalone, Giuseppina R.A. Alberio, Mauro Serafini and Giovanni Spagna (2013). Removal of bitter compounds from citrus byproducts. *Italian Journal of Food Science*, vol XXV, 4, 465-469.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. **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
17. **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.
18. 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.
19. 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
20. 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
21. **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
22. **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.
23. 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.
24. 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.

25. 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 Tech.* 36, 258–263.
26. 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.