

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **FALLICO BIAGIO**
Indirizzo **VIA GROTTI BIANCHE 40, 95129 CATANIA**
Telefono **0950930233**
Fax
E-mail **Bfallico@unict.it**
Nazionalità Italiana
Luogo e Data di nascita CATANIA , 08/07/1968
Codice Fiscale FLL BGI 68 L08 C3511

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Dal 6 ottobre 1994

| | |
|-------------------------------|---|
| 1994 | Vincitore di concorso per ricercatore universitario per il SSD G05A (ora AGR 15) presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, con presa di servizio il 6 ottobre 1994 presso l'Istituto di Industrie Agrarie. |
| 1997 | Conferma nel ruolo di ricercatore il 6 ottobre 1997. |
| 1998 (febbraio) -1999 (marzo) | Postdoc (13 mesi) presso l'Università di Reading (UK) nel laboratorio della Prof.ssa Jenny Ames nell'ambito di un progetto finanziato dall'Unione Europea intitolato "Biochemistry of melanoidins in foods" (TMR Program ERB4001GT970501). |
| 2002 (agosto - novembre) | Postdoc (3 mesi) con il Dott. David Jukes dell'Università di Reading (UK) per un progetto sull'analisi del rischio e legislazione alimentare usufruendo di una borsa di studio messa a disposizione dall'Università degli Studi di Catania per l'aggiornamento all'estero dei docenti. |
| 2008 (agosto - settembre) | Visiting Professor (3 settimane) presso il Food Eng. Department della Cukurova University (Adana, Turkey). |
| 2013 | Abilitazione a Professore di II Fascia per il settore concorsuale: 07/F1: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI — settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari. Ottenuta nella tomata 2012 dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN), con giudizio pienamente positivo. Il 1° novembre 2014 ha preso servizio come professore associato presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Ateneo di Catania. |
| 2014 | Presa di servizio il 1 dicembre 2014, presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), come professore di II Fascia per il settore concorsuale: 07/F1: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI — settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari. |

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università degli Studi di Catania

• Tipo di azienda o settore

Formazione Universitaria e Ricerca

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Sintesi dell'attività scientifica

L'attività di ricerca del professore Fallico ha avuto come linea guida lo studio della qualità,

sicurezza e valorizzazione delle produzioni alimentari. In linea con gli obiettivi del proprio Dipartimento, cioè di: *produrre ricerca scientifica di alta qualità e di elevato impatto sociale ed economico, promuovere relazioni scientifiche a livello internazionale*, ha riguardato sia argomenti che hanno trovato spazio su riviste a diffusione internazionale sia argomenti pubblicati su riviste indirizzate a operatori professionali. Soprattutto negli ultimi anni ha curato, come dimostrato dal coordinamento di molti progetti e dalla stesura di diversi disciplinari per la produzione di prodotti di qualità, il rapporto con il territorio e con diverse realtà produttive.

Il professore Fallico è autore di oltre 120 pubblicazioni così suddivise: 66 su Rivista (R), 21 in Atti di Convegno (A), 2 Capitoli di Volumi (V), 19 Abstracts e 5 Linee Guida per Operatori (senza ISSN/ISBN).

Analisi del rischio e Sistemi di Controllo

Partendo dai propri studi sulla caratterizzazione e stabilità delle arance rosse e dei succhi da loro derivati, tenendo conto del successo e della spinta al consumo di questi prodotti, il professore Fallico, in alcuni casi in collaborazione con personale del Ministero Politiche Agricole e Forestali, in altri in collaborazione con aziende leader del settore agrumicolo, dal 2006 al 2011, in qualità di coordinatore e risk assessor, ha intrapreso una serie di studi finalizzati a:

- valutare il rischio di assunzione di fitofarmaci dal consumo di arance rosse. A tale scopo, in uno studio quinquennale, che ha valutato complessivamente 460 campioni di arance rosse della cultivar più diffusa (Tarocco), utilizzando un approccio probabilistico, sono stati stimati: il numero e le molecole contemporaneamente presenti in un campione, ciascuno con la sua distribuzione di probabilità; le singole distribuzioni di probabilità relative ai livelli di fitofarmaci presenti; gli Estimated daily Intake, singoli e cumulativi, dei diversi fitofarmaci presenti, ipotizzando diversi scenari fra cui quello di considerare tutto il consumo di arance fresche limitato ad un periodo di sei mesi. Il lavoro ha evidenziato come i controlli messi in atto e, soprattutto le misure preventive messe in atto, compreso il controllo in campo, rendono il prodotto sicuro.

- Sempre partendo dall'interesse dei consumatori per i frutti rossi e per i succhi o bevande da essi derivati o che ad essi fanno riferimento, è stato condotto un lavoro finalizzato alla valutazione del colore rosso in: succhi d'arancia rossa, nettari, bevande a base di frutti rossi, bevande salutistiche, sport drinks e, non ultime, soft drinks a base di succo d'arancia rossa. Il lavoro ha avuto i seguenti obiettivi: valutare il contenuto di antocianine presenti, la tipologia e il livello di coloranti artificiali eventualmente aggiunti, la valutazione dell'etichetta in termini di conformità alla legge, richiamo a uno o più frutti di riferimento in termini di spazio occupato in etichetta. I risultati hanno evidenziato che solo nei succhi 100% il colore era per il 93% circa alle antocianine presenti, in tutti gli altri casi, fatta eccezione per un solo health drink, dove il colore era da attribuire all'aggiunto di un estratto di frutti rossi, in tutti gli altri casi la quasi totalità del colore era da attribuire essenzialmente al Red Allura. Interessante notare che, sebbene tutte le etichette fossero a norma di legge, le meno accattivanti e facenti meno riferimento al frutto erano i succhi 100%, in tutti gli altri casi il richiamo al frutto di riferimento era molto forte occupando molto spesso, mediante foto e/o scritte, il 100% della superficie della front label.

- Il lavoro sopra descritto è proseguito nel condurre un survey di bevande a base di succhi rossi in Italia e valutare l'esposizione del consumatore all'Allura Red. I dati disponibili in letteratura non facevano riferimento a bevande a base di succhi rossi, ne consegue che è stato necessario prima organizzare uno specifico survey. Sono stati ipotizzati diversi scenari e valutata l'assunzione per diverse categorie di consumatori. I risultati hanno dimostrato che, per i consumatori di queste bevande l'assunzione di Allura Red è all'interno dei limiti di sicurezza ma è significativo. L'intake più alto è stato stimato per una health drink.

- Nell'ambito di un progetto finalizzato alla valorizzazione di pane di semola di grano duro, è stato formulato un pane a lunga conservazione (120 giorni) a "basso contenuto di sodio", conformemente a quanto previsto dal Reg. EU 1924/06, molto gradito, o addirittura preferito dal panel di analisi sensoriale. Il progetto ha previsto, mediante indagine in due punti vendita (Roma, Catania), un'indagine sul consumo di pane, l'accettabilità, la misura della disponibilità all'acquisto e il prezzo, direttamente sui consumatori finali. Sono in corso studi finalizzati a valutare di quanto potrebbe incidere sulla riduzione del Daily Intake di NaCl consumando tale tipologia di pane.

Legislazione e Standard alimentari

L'approccio per processi, così come auspicato dai regolamenti comunitari, si è dimostrato particolarmente efficace anche al di fuori dei consueti ambiti aziendali. Per esempio, nell'ambito di un progetto triennale, *"Prevenzione dei rischi da prodotti fitosanitari nel consumatore e negli operatori del settore agricolo*, promosso dall'Unità Sanitaria Locale di Catania, l'approccio per processi ha permesso di mappare ed evidenziare i flussi, qualitativi e quantitativi, relativi ai fitofarmaci venduti nell'area di competenza.

In collaborazione con personale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Italiano, ha studiato l'organizzazione del sistema di controllo delle produzioni alimentari italiano,

evidenziandone: i singoli ministeri coinvolti e il loro ruolo, la struttura gerarchica, i dipartimenti coinvolti, le linee di controllo tra struttura centrale e unità periferiche, le leggi di riferimento per l'assegnazione dei ruoli e compiti, il collegamento (o la mancanza) tra i diversi enti coinvolti.

Tra il 2009 e il 2011 ha condotto due studi di cui uno dedicato al settore della IV gamma e uno al settore ittico in cui è stato fatto un compendio sui requisiti, generali o specifici, a cui devono fare riferimento gli operatori di settore.

The il 2004 e il 2006, a seguito di numerosi studi su mieli uniflorali, ha evidenziato come la legislazione europea, per alcune tipologie di miele poteva divenire ingiustificatamente restrittiva.

Effetti del Trattamento Termico /Shelf life dei Prodotti Alimentari

Il professore Fallico ha maturato una buona esperienza nel riconoscimento e valutazione di molecole di nuova formazione negli alimenti, a seguito del trattamento termico e/o con la conservazione.

Oltre a valutare il contenuto di idrossimetilfurfurale in diversi alimenti (succhi d'arancia, mieli uniflorali, nocciole, etc.) ha dimostrato che il livello finale, negli stessi alimenti, dipende, oltre che dalle condizioni di processo e dalla temperatura di conservazione, anche dalla composizione degli alimenti stessi e dagli equilibri tra reazioni di formazione e degradazione dell'idrossimetilfurfurale. Ha condotto studi sulla degradazione dell'HMF nelle diverse tipologie di miele e le conseguenze nella valutazione nella freschezza del prodotto.

In questi ultimi anni ha allargato l'interesse sulla reazione di Maillard ad altre molecole molto reattive, i composti 1,2-dicarbonilici, in particolare: 3-deossiglucosone (3-DG), metilgliossale (MGO) e gliossale (GO). In particolare, ha condotto un survey di questi prodotti in mieli uniflorali, studiandone anche gli aspetti cinetici. Sono in corso studi finalizzati a valutare il contenuto dei composti dicarbonilici sopra citati in bevande a base di succo rosso e nel pane di semola di grano duro.

In collaborazione con colleghi microbiologi, è stato completato uno studio che ha dimostrato che la misura dell'attività antimicrobica dei composti dicarbonilici può essere fortemente influenzata dal mezzo di misura.

Attraverso lo sviluppo di modelli, l'uso di indici chimici e di tecniche analitiche non distruttive, confrontando i risultati chimici con quelli dell'analisi sensoriale, ha stimato, anche con approccio probabilistico, la shelf life di diversi prodotti alimentari.

Composizione Chimica dei Prodotti Alimentari e Valorizzazione di Sottoprodotti

Il professore Fallico si è occupato molto di tematiche relative alla composizione di prodotti alimentari. Partendo da una solida formazione chimica, dall'esperienza maturata nella gestione della qualità, anche in questo settore non ha mai curato il singolo dato, ma l'intero processo analitico, ponendo particolare cura nella:

- 1) predisposizione del piano e delle tecniche di campionamento,
- 2) selezione della tecnica analitica e delle sue condizioni,
- 3) validazione del processo analitico, in termini di: recupero, linearità di risposta, limiti di risposta e quantificabilità, accuratezza, precisione e incertezza del dato analitico.

Nell'ambito di progetti di ricerca finalizzati alla caratterizzazione e valorizzazione di prodotti tipici mediterranei ha contribuito inoltre alla caratterizzazione del pomodoro ciliegino prodotto in colture fuori suolo e alla valutazione di semole di grano duro.

Il professore Fallico si è molto impegnato nella caratterizzazione chimica di alcuni prodotti tipici: mieli uniflorali e pistacchio. Ha inoltre valutato l'affidabilità di tre metodi analitici per la determinazione di idrossimetilfurfurale in mieli uniflorali, sia di origine italiana sia algerina. Ha condotto ricerche finalizzate alla caratterizzazione chimica dei pigmenti presenti nei semi di pistacchio, della loro frazione gliceridica e glucidica, sull'apporto di composti bioattivi derivanti dal consumo di frutta in guscio. In quest'ambito ha contribuito alla stesura dei disciplinari di produzione conformi al Reg. UE 510/2006 delle DOP Pistacchio Verde di Bronte (Reg. UE 21/2010 del 12.1.2010 (L 8.3)) e Ciliegia dell'Etna (C 109 GU Unione Europea dell'8 aprile 2011).

Attività didattica

| | |
|---------------------------|---|
| Dall'a.a. 2000/01 ad oggi | Tiene il corso di "Gestione della qualità e della sicurezza nelle industrie alimentari" (6 CFU) per gli studenti del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Laurea quinquennale e specialistica), sede di Catania. |
| Dall'a.a. 2017/18 | Tiene il corso Operazioni Unitarie per gli studenti del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L 26). |
| a.a. 2013/14 - | Ha tenuto il corso di Laboratorio delle Tecnologie Alimentari (6 |

| | |
|------------------------------------|--|
| 2015/16 | CFU) per gli studenti del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Laurea specialistica), sede di Catania per incarico 2 CFU dei 6 previsti del. |
| Dall'a.a. 2008/09 al 2009/10 | Ha tenuto per incarico il corso di "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali (82 ore) – 8 CFU per gli studenti del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, sede di Catania. |
| Nell'a.a. 2007/08 | Ha tenuto, in qualità di visiting professor, nell'ambito del programma Erasmus, un ciclo di seminari su "Safety evaluation of pesticide residues exposure" presso l'Università Cukurova (Adana, Turchia). |
| Dall'a.a. 2005/06 all'a.a. 2009/10 | Ha tenuto per incarico il corso opzionale di Formulazioni alimentari (3 CFU) per il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, sede di Catania. |
| Dall'a.a. 2005/06 all'a.a. 2008/09 | Ha tenuto per incarico il corso di "Didattica della chimica 2" (chimica organica e chimica degli alimenti) (25 ore) per gli studenti iscritti alla SISIS dell'Università di Catania, classe 57°A. |
| Dall'a.a. 2002/03 al 2005/06 | Ha tenuto per incarico il corso di "Tecnologie Alimentari" (6 CFU) per gli studenti del corso di laurea triennale in Gestione dell'impresa agricola ed agro-alimentare e valorizzazione dei prodotti mediterranei, sede di Nicosia (EN). |

Il professore Fallico è stato inoltre relatore di numerose tesi sperimentali di laurea e tutor di 4 studenti del dottorato di ricerca in "Scienze e Tecnologie Alimentari".

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• 10 agosto –1 novembre 02

Attività di aggiornamento presso la School of Food Biosciences dell'Univ. di Reading (UK) su Gestione della sicurezza alimentare ed analisi del rischio.

1 marzo 1998 – 1 marzo 1999

Borsa di studio dell'Unione Europea per la mobilità dei ricercatori presso il Food Sci. &Tech. Department dell'Univ. di Reading come Postdoc. Su un progetto di ricerca intitolato: Biochemistry of Maillard Reaction.

a.a. 1987/88 – a.a. 1990/91

Laurea in Chimica Industriale (110/110 e Lode) presso l'Università degli Studi di Catania

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE]
ECCELLENTE
BUONO
BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

| |
|---|
| Da gennaio 2017 è componente, in qualità di esperto FAO, della Commissione congiunta FAO/WHO, Joint Expert Commission on Food Additives (JECFA). La commissione di esperti che, per conto del Codex Alimentarius Commission, valuta, approva e ne determina la specifiche degli additivi alimentari. |
| Dall'a.a. 2014/15 responsabile della sezione Tecnologie Alimentari e componente del Consiglio di Direzione del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania. |
| Rappresentante dei Ricercatori nel Consiglio di Presidenza della facoltà di Agraria dell'Università di Catania per gli a.a. 2002/03-2004/05 |
| Componente della commissione CampusOne, progettista e responsabile del sistema di gestione per la qualità delle attività didattiche (conforme UNI EN ISO 9001:2000, certificato SINCERT 14489-2004-AQ-CIA, rilasciato da DNV Italia) del corso di laurea in Scienze agrarie tropicali e sub tropicali, sede di Ragusa. Per gli a.a. 2002/03-2004/05 |
| Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Catania fin dalla sua istituzione. |
| Presidente commissione orientamento del corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari dell'Università di Catania per l'a.a. 2004/05. |
| Da marzo 2007 ricopre la carica di Vice Presidente dell'ente di certificazione CORFILCARNI GCC (gruppo certificazione e controllo del consorzio di ricerca filiera carni, Certificato di accreditamento SINCERT 087B). |
| Da giugno 2009 fa parte del Comitato Promotore, prima, e di gestione, dopo, del Master Universitario di 2° livello intitolato: <i>Gestione integrata della sicurezza e della qualità nelle filiere agroalimentari</i> . Finanziato, con bando, dalla Regione Siciliana, nell'ambito del Programma Operativo FSE Obiettivo Convergenza 2007-2013 Asse IV Capitale Umano. |
| Dall'a.a. 2011/12 è componente della Giunta del Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali (DiGeSA). |
| Responsabile degli accordi ERASMUS con il Food Eng. Department della Cukurova University (Adana, Turkey) e il Food Eng. Department dell'Harran University (Sanlurfa, Turkey). |
| Presidente commissione selezione Periti Chimici per la Regione Sicilia (DDG 27/08 del 18.01.2008). |

CAPACITÀ E COMPETENZE

Pagina 5 - Curriculum vitae di
Fallico Biagio]

- ORGANIZZAZIONE DI GRUPPI DI RICERCA

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Innovazioni nella produzione di lievitati da forno da ricorrenza.

Ente Finanziatore: Partner Aziendale.

Ruolo: Coordinatore del Progetto.

Anni: 2012 – 2013 (24 mesi)

Unità partecipanti al progetto: 1

Totale Progetto: 84.000,00€.

Sviluppo di sistemi di gestione per la qualità e il controllo di processo.

Ente Finanziatore: Partner Aziendale.

Ruolo: Coordinatore del Progetto.

Anni: 2010 (12 mesi)

Unità partecipanti al progetto: 1

Totale Progetto: 24.000,00€.

Miglioramento della qualità dei cereali e dei loro derivati attraverso l'utilizzo di risorse genetiche per l'aumento della competitività delle imprese (MICERIGE).

Ente Finanziatore: Regione Sicilia - Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale – PSR 2007 – 2013.

Ruolo: Coordinatore del Progetto.

Anni: 2011-2013(24 mesi)

Unità partecipanti al progetto: 17

Totale Progetto: 805.180,00€; Università: 133.510,00€ (Resp. Dott Pompeo Suma e Dott. Giuseppe Muratore).

Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l'ottenimento di prodotti da forno salutistici.

Ente Finanziatore: Regione Sicilia - PO FESR 2007-2013 Regione Sicilia, Linea d'Intervento 4.1.1.2.

Ruolo: Coordinatore del Progetto.

Anni: 2011-2013 (18 mesi)

Unità di Ricerca: 3

Totale Progetto: 527.880,79€; Università: 158.350,00€.

Decontaminazione dei fogli cerei e miglioramento della qualità dei mieli.

Ente Finanziatore: Regione Sicilia Misura 499/99.

Ruolo: Coordinatore del Progetto.

Anni: 2007-2008 (12 mesi)

Unità di Ricerca: 1

Totale Progetto: 16.000,00€.

Prevenzione dei rischi da prodotti fitosanitari nel consumatore e negli operatori del settore agricolo. Le attività sono coordinate dal SIAN AUSL 3 Catania e prevede la collaborazione fra i diversi enti coinvolti (AUSL, ARPA, Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana, Istituto Repressioni Frodi, Osservatorio Malattie delle Piante, Ispettorato Agrario Provinciale, Università degli Studi di Catania, Sanità Marittima ed aerea), al fine di creare una banca dati sulla vendita dei fitofarmaci nella provincia di Catania.

Ruolo: responsabile unità (mappatura delle filiere agro-alimentari e della valutazione dei rischi ad esse associate).

Anni:2005 -2006

Progetto Frutticoltura Etna.

Ente Finanziatore: Regione Sicilia - Finanziato dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana e finalizzata alla caratterizzazione delle produzioni frutticole del comprensorio etneo.

Ruolo: responsabile dell'unità di ricerca sul pistacchio.

Anni: 2004-2006 (24 mesi)

Miglioramento della qualità delle olive da mensa. E' un progetto finalizzato al trasferimento tecnologico alle imprese,.

Ente Finanziatore: Regione Sicilia - PRAI, misura 7.1.

Ruolo: responsabile dell'unità Tecnologie.

Anni: 2005 – 2006 (24 mesi)

Titolare dei seguenti progetti di ricerca di durata biennale su fondi d'Ateneo:

- Valutazione della shelf life in mieli uniflorali (2007 e 2006)
- Caratterizzazione chimica dei semi di pistacchio (2005 e 2004)
- Caratterizzazione dei mieli uniflorali siciliani: effetti del trattamento termico (2003 e 2002).

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

- BUONA CONOSCENZA DEL PACCHETTO OFFICE
- QUANTITATIVE RISK ASSESSMENT
- OTTIMA CONOSCENZA DI STRUMENTAZIONE PER ANALISI CHIMICHE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate.*

- CAPACITÀ DI SVILUPPARE E VALUTARE SISTEMI QUALITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE
- BUONA CONOSCENZA DI TECNICHE PER IL CONTROLLO STATISTICO DI PROCESSO
- Buona conoscenza norme UNI- ISO sulla qualità, campionamento e gestione di processi

PATENTE O PATENTI

Prodotti della ricerca – Elenco delle Pubblicazioni (2017 -2007)

| Autori / Titolo / Rivista | Anno |
|--|----------|
| S. Barlow, J. Bend, D. Benford, R. Cantrill, E. Dessipri, M. DiNovi, D. Folmer, A. Mattia, U. Mueller, O. E. Orisakwe, J. Smith, M. Veerabhadra Rao, H. J. Yoon, J. H. Andersen, J. N. Barrows, P. Boon, A. Bruno, M. Choi, L. DeJager, B. Fallico, Y. Fan, V. Fattori, R. Gürtler, H. Hallstrom, X. Jia, S. Kim, C. Lambré, K. Laurvick, J. C. Leblanc, M. Lipp, K. Muldoon Jacobs, C. Mulholland, J. Odrowaz, K. Petersen, L. Rosenfeld, J. Rotstein, M. Sheffer, J. R. Srinivasan, A. Tada, A. Tritscher, T. Umemura, R. Yamamoto, X. Yang, L. Zhang (in stampa). Safety evaluation of certain food additives. WHO Food Additives Series, No. 75. Toxicological Monographs of the 84th meeting.. WHO FOOD ADDITIVES SERIES, vol. 75, GENEVA:World Health Organization, IPCS—International Programme on Chemical Safety, ISSN: 0300-0923 | In Press |
| S. Barlow, J. Bend, D. Benford, R. Cantrill, E. Dessipri, M. DiNovi, D. Folmer, A. Mattia, U. Mueller, O. E. Orisakwe, J. Smith, M. Veerabhadra Rao, H. J. Yoon, J. H. Andersen, J. N. Barrows, P. Boon, A. Bruno, M. Choi, L. DeJager, B. Fallico, Y. Fan, V. Fattori, R. Gürtler, H. Hallstrom, X. Jia, S. Kim, C. Lambré, K. Laurvick, J. C. Leblanc, M. Lipp, K. Muldoon Jacobs, C. Mulholland, J. Odrowaz, K. Petersen, L. Rosenfeld, J. Rotstein, M. Sheffer, J. R. Srinivasan, A. Tada, A. Tritscher, T. Umemura, R. Yamamoto, X. Yang, L. Zhang (2017). COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 84th Meeting 2017. vol. 20, p. 1-106, Rome:FAO - WHO, ISBN: 978-92-5-130021-3 | 2017 |
| S. Barlow, J. Bend, D. Benford, R. Cantrill, E. Dessipri, M. DiNovi, D. Folmer, A. Mattia, U. Mueller, O. E. Orisakwe, J. Smith, M. Veerabhadra Rao, H. J. Yoon, J. H. Andersen, J. N. Barrows, P. Boon, A. Bruno, M. Choi, L. DeJager, B. Fallico, Y. Fan, V. Fattori, R. Gürtler, H. Hallstrom, X. Jia, S. Kim, C. Lambré, K. Laurvick, J. C. Leblanc, M. Lipp, K. Muldoon Jacobs, C. Mulholland, J. Odrowaz, K. Petersen, L. Rosenfeld, J. Rotstein, M. Sheffer, J. R. Srinivasan, A. Tada, A. Tritscher, T. Umemura, R. Yamamoto, X. Yang, L. Zhang (2017). Evaluation of certain food additives: eighty-fourth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WORLD HEALTH ORGANIZATION TECHNICAL REPORT SERIES, vol. 1007, p. 1-92, ISSN: 0512-3054 | 2017 |
| INSERRA L, CABAROĞLU T, ŞEN K, ARENA E, BALLISTRERI G, FALLICO B (2017). Effect of sulphuring on physicochemical characteristics and aroma of dried Alkaya apricot: a new Turkish variety. TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol. 41, p. 59-68, ISSN: 1300-011X, doi: 10.3906/tar-1607-60 | 2017 |
| Fallico B, Ballistreri G, Arena E, Brighina S, Rapisarda P. Bioactive compounds in blood oranges (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck): Level and intake. FOOD CHEMISTRY, vol. 215, p. 67-75, ISSN: 0308-8146, doi: doi:10.1016/j.foodchem.2016.07.142 | 2017 |
| Spina A, Muccilli S, Arena E, Brighina S, Fallico B, Giannone V, Rapisarda P (2016). Durum wheat breads enriched with citrus fruits pectin and flavonoids. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 282, p. 72-76, ISSN: 1120-1770 | 2016 |
| Brighina S., Arena E., Mazzaglia A., Spina A., Muccilli S., Giannone V., Fabroni S., Rapisarda P., Fallico B (2016). Results of industrial breadmaking trials of durum wheat wholegrain flour enriched with citrus fruits fibre. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 282, p. 67-71, ISSN: 1120-1770 | 2016 |
| Arena E, Brighina S, Mazzaglia A, Spina A, Muccilli S, Giannone V, Fallico B (2016). Use of a natural low Na+ salt in durum wheat bread. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 282, p. 77-81, ISSN: 1120-1770 | 2016 |
| Spina A, Brighina S, Muccilli S, Mazzaglia A, Rapisarda P, Fallico B, Arena E (2015). Partial Replacement of NaCl in Bread from Durum Wheat (<i>Triticum turgidum</i> L. subsp. durum Desf.) with KCl and Yeast Extract: Evaluation of Quality Parameters During Long Storage. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol. 8, p. 1089-1101, ISSN: 1935-5130, doi: DOI 10.1007/s11947-015-1476-1 | 2015 |
| Grillo O, Rizzo V, Saccone R, Fallico B, Mazzaglia A, Venora G, Muratore G (2014). Use of image analysis to evaluate the shelf life of bakery products . <i>Food Research International</i> , vol. 62, p. 514-522, ISSN: 0963-9969, doi: http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2014.03.034 | 2014 |
| Zerrouk S, Boughediri L, Seijo M C, Fallico B, Arena E, Ballistreri G (2013). Pollen Spectrum And Physicochemical Attributes Of Sulla (<i>Hedysarum Coronarium</i>) Honeys Of Medea Region (Algeria). <i>Albanian Journal of Agricultural Sciences</i> , Vol. 12, P. 511-517, ISSN: 2218-2020 | 2013 |
| Zerrouk S, Boughediri L, Seijo M C, Fallico B, Arena E, Ballistreri G (2013). Palynological And Physicochemical Properties of Citrus and Eucalyptus Honeys Produced in Blida Region (Algeria). <i>European Journal of Scientific Research</i> , Vol. 104, P. 79-90, ISSN: 1450-216X. | 2013 |
| Arena E., Ballistreri G., Fallico B (2013). Effect of Storage Temperatures on the Quality Parameters of Pistachio Nuts. <i>Czech Journal of Food Sciences</i> , Vol. 31, P. 467-473, ISSN: 1212-1800 | 2013 |
| Arena E, Brighina S, Fallico B, Lanza CM, Muccilli S, Palumbo M, Rapisarda P (2013). Impiego del cloruro di potassio per migliorare la sapidità in pani iposodici di grano duro. In: (a cura di): Acquistucci R, D'Egidio MG, Panfilì G, Redaelli R, <i>Atti del 9° Convegno AISTEC</i> . vol. 9, p. 228-232, ISBN: 978-88-906680-1-2, Bergamo, 12 - 14 Giugno 2013 | 2013 |
| Spina A, Brighina S, Arena E, Fabroni S, Fallico B, Lanza CM, Muccilli S, Palumbo M, Rapisarda P (2013). Impiego di fibre di agrumi nella produzione industriale di pani di grano duro salutistici. In: (a cura di): Acquistucci R, D'Egidio MG, Panfilì G, Redaelli R, <i>Atti del 9° Convegno AISTEC</i> . vol. 9, p. 32-36, ISBN: 9788890668012, Bergamo, 12 - 14 Giugno 2013 | 2013 |
| Arena E, Brighina S, Lanza CM, Muccilli S, Rapisarda P, Spina A, Strano MC, Fallico B (2013). Riduzione del cloruro di sodio in pane di frumento duro: risultati di prove sperimentali e industriali di panificazione. In: (a cura di): Acquistucci R, D'Egidio MG, Panfilì G, Redaelli R, <i>Atti del 9° Convegno AISTEC</i> . vol. 9, p. 237-241, Bergamo, 12 - 14 Giugno 2013 | 2013 |
| Sciaccia A.M., Alberio G.R.A., Belfiore M., Arena E., Fallico B (2012). Guide to the regulation of the fisheries sector [Guida alla normativa del settore ittico]. <i>Industrie Alimentari</i> , vol. 51, p. 19-34, ISSN: 0019-901X. | 2012 |
| B. Fallico, E. Chiappara, E. Arena, G. Ballistreri. 2011. Assessment of the exposure to allura red colour from consumption of red juice based and soft drinks in Italy. <i>Food Additives and Contaminants Part A</i> . 28 (11), 1501-1515. | 2011 |
| E. Arena, G. Ballistreri, B. Fallico. 2011. Kinetics of 3-deoxy-D-erythro-hexos-2-ulose in unifloral honeys. <i>Journal of Food Science</i> . 76 (7), C1044-C1049. | 2011 |

| | |
|--|------|
| E. Arena, G. Ballistreri, F. Tomaselli, B. Fallico. 2011. Survey of 1,2-Dicarbonyl compounds in commercial honey. <i>Journal of Food Science</i> . 76 (8), C1203-C1210. | 2011 |
| E. Arena, G. Ballistreri, F. Tomaselli, B. Fallico. 2011. Mieli uniflorali poco comuni come ingredienti alimentari: aspetti qualitativi. <i>Ingredienti Alimentari</i> . 10 (5-6), 19-23. | 2011 |
| G. Ballistreri, A.E. Catalano, E. Arena, G. Spagna, B. Fallico 2011. Lipase and lipoxygenase activity of <i>Pistacia Vera</i> L. <i>Acta Hort. (ISHS)</i> 912:179-185. | 2011 |
| G. Ballistreri, E. Arena, B. Fallico. 2011. Lipid composition of Italian pistachio. <i>Acta Hort. (ISHS)</i> 912:455-460. | 2011 |
| G. Ballistreri, E. Arena, B. Fallico. 2011. Evaluation of different degree of ripeness and sun-drying process on triacylglycerols composition of <i>Pistacia Vera</i> L. oil. <i>Acta Hort. (ISHS)</i> 912:791-794. | 2011 |
| G. Ballistreri, E. Arena, B. Fallico. 2011. Pistachios as a source of health promoting substances. <i>Acta Hort. (ISHS)</i> 912:837-842. | 2011 |
| S.H. Zerrouk, B. Fallico, E. Arena, G. Ballistreri, L.A. Boughediri. Quality evaluation of some honey from the central region of Algeria. 2011. <i>JBS Jordan Journal of Biological Sciences</i> . 4 (4), 243-248. | 2011 |
| Fallico B, Ballistreri G, Arena E, Tokusoglu O (2011). Nut Bioactives: Phytochemicals and lipid-based components of brazil nut, cashew, macadamia, pecan and pine nut. In: (a cura di): Tokusoglu O. Clifford A.H., <i>Fruit and Cereals Bioactives: sources, chemistry and applications</i> . Vol 1, p. 213-227, Boca Raton, FL (USA):CRC Press, ISBN: 9781439806654 | 2011 |
| Fallico B, Ballistreri G, Arena E, Tokusoglu O (2011). Nut Bioactives: phytochemicals and lipid-based components almonds, hazelnuts, peanuts, pistachios and walnut. In: (a cura di): Tokusoglu O. Clifford A.H. EDS, <i>Fruit and Cereals bioactives: sources, chemistry and application</i> . Vol 1, p. 185-212, Boca Raton, FL (USA):CRC Press, ISBN: 9781439806654 | 2011 |
| G. Ballistreri, E. Arena, B. Fallico. 2010. Characterization of Tryacylglycerols Composition of oil from <i>Pistacia Vera</i> L. of different geographic origins. <i>Ital. J. Food Sci.</i> 22, 69-75 | 2010 |
| B. Fallico, E. Arena, E. Chiappara, G. Ballistreri. 2010. Colour and label evaluation of commercial pasteurized red juices and related drinks. <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> . 3, 201-211. | 2010 |
| A.M. Sciacca, M. Belfiore, M. Carnemolla, E. Arena, B. Fallico. 2010. Guida alla normativa per le aziende di IV gamma. <i>Industrie Alimentari</i> . 49, 5-14. | 2010 |
| Fallico B, D'urso M.G, Chiappara E, Arena E (2010). Contributo delle arance siciliane (cv. Tarocco) all'assunzione giornaliera di pesticidi. In: <i>Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare</i> . Volume IX. RHO (Milano), 11-12 giugno 2009, vol. 9, p. 384-388, Pinerolo: Chiriotti Editori, ISBN: 978-88-96027-05-9 | 2010 |
| Ballistreri G, Arena E, Fallico B (2010). Cristallizzazione frazionata di olio di pistacchio e extra vergine di oliva e analisi HPLC del profilo triacilglicerico. In: <i>Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare</i> . Volume 9. RHO (Milano), 11-12 giugno 2009, vol. 9, p. 577-582, Pinerolo (To): Chiriotti, ISBN: 978-88-96027-05-9 | 2010 |
| Spada M.A, Tomaselli F, Arena E, Fallico B (2010). Estrazione simultanea di antibiotici e fitofarmaci da prodotti apistici. In: <i>Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare</i> . Volume 9. RHO (Milano), 11-12 giugno 2009, vol. 9, p. 572-576, Pinerolo (To): Chiriotti, ISBN: 978-88-96027-05-9 | 2010 |
| Arena E, Ballistreri G, Tomaselli F, Fallico B (2010). Sviluppo di 3-DG e valutazione qualitativa di mieli uniflorali italiani. In: <i>Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare</i> . Volume IX. vol. 9, p. 379-383, Pinerolo: Chiriotti Editori, ISBN: 978-88-96027-05-9, RHO (Milano), 11-12 giugno 2009 | 2010 |
| M.G. Bellomo, B. Fallico, G. Muratore. 2009. Stability of pigments and oil in pistachio kernels during storage. <i>Int. J. of Food Sci. & Tech.</i> , 44, 2358-2364. | 2009 |
| B. Fallico, E. Arena, M. Zappalà. 2009. Prediction of honey shelf life. <i>J. of Food Quality</i> . 32, 352-368. | 2009 |
| E. Chiappara, G.M. D'Urso, B. Fallico. 2009. Exposure to pesticides residues from consumption of Italian blood oranges. <i>Food Additives and Contaminants Part A</i> . 26 (7), 1024-1032. | 2009 |
| G. Ballistreri, E. Arena, B. Fallico. 2009. Influence of ripeness and drying process on the polyphenols and tocopherols of <i>Pistacia vera</i> L., <i>Molecules</i> . 14, 4358-4369. | 2009 |
| G. Muratore, B. Fallico, V. Rizzo, R. Saccone, O. Grillo, G. Venora. 2009. Evaluation of shelf-life of bakery products by image analysis. <i>Italian Food & Beverages Technology</i> . 58, 26-28. | 2009 |
| E. Chiappara, B. Fallico. 2008. Analysis of the Public Food Control System. <i>Ital J. of Food Science</i> . 20, 297-320. | 2008 |
| B. Fallico, E. Arena, M. Zappalà. 2008. Degradation of 5-hydroxymethylfurfural in honey. <i>J. of Food Science</i> . 73, 625-631. | 2008 |
| Fallico B, Alonzo E, Chiappara E, Platania F, Tringali S (2008). Analisi dei flussi di vendita di prodotti fitosanitari e sicurezza alimentare. In: <i>Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare</i> . Fiera Milano, Rho, 7-8 maggio 2007, vol. 8, p. 727-732, Pinerolo (To): Chiriotti, ISBN: 978-88-96027-00-4 | 2008 |
| Arena E, Fallico B, Maccarone E (2008). Parametri del colore e distribuzione dei carotenoidi di alcune nuove varietà di pomodoro prodotte in serra. In: <i>Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare</i> . Volume VIII. Fiera Milano, Rho, 7-8 maggio 2007, vol. 8, p. 436-440, PINEROLO (TO):CHIRIOTTI, ISBN: 978-88-96027-00-4 | 2008 |
| M.G. Bellomo, B. Fallico. 2007. Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>) of different geographic origin. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> . vol. 20 ISSN: 0889-1575, 20 (3). | 2007 |
| M.G. Bellomo, B. Fallico, G. Muratore, S. Parmigiano. 2007. Stability of pigments in pistachio kernels. <i>Ital. J. Food Sci. Special issue</i> 262-267. | 2007 |
| E. Arena, S. campisi, B. Fallico, E. Maccarone. 2007. Distribution of fatty acids and phytosterols as a criterion to discriminate geographic origin of pistachio seeds. <i>Food Chem</i> . 104 (01), 403-408. | 2007 |
| Arena E, Fallico B, Maccarone E (2007). Distribuzione di acidi grassi e fitosteroli come criterio per discriminare l'origine geografica dei semi di pistacchio. In: <i>Miglioramento e valorizzazione delle produzioni frutticole etnee</i> . Catania, 28-29 maggio 07, p. 169-182 | 2007 |
| Bellomo M.G, Fallico B (2007). I pigmenti dei semi di pistacchio. In: <i>Miglioramento e valorizzazione delle produzioni frutticole etnee</i> . Catania, 28-29 maggio 07, p. 143-154 | 2007 |
| Bellomo M.G, Fallico B, Muratore G, Palmigiano S (2007). Stability Of Pigments In Pistachio Kernels. In: Atti del 2° congresso Shelf life International Meeting - SLIM. <i>Italian Journal of Food Science</i> , vol. 19, p. 262-267, PINEROLO: Chiriotti Editori, ISSN: 1120-1770, Catania, 21-23 giugno 2006 | 2007 |
| Bellomo M.G, Fallico B, Muratore G (2007). Valutazione della shelf life dei semi di pistacchio. In: <i>Miglioramento e valorizzazione delle produzioni frutticole etnee</i> , Vol 2. Catania, 28-29 maggio 07, p. 155-167 | 2007 |