

## CURRICULUM VITAE

Il Prof. Gianluca Tripodi dal 1 luglio 2020 è Professore Associato presso l'Università Telematica San Raffaele Roma.

Dall'a.a. 2006/2007 ad oggi, fa parte di un un gruppo di ricerca che svolge la propria attività nell'ambito delle Scienze e Tecnologie Alimentari, presso l'Università degli Studi di Messina. Gruppo che nel 2017 realizzato il laboratorio *AsLab - Aroma and Sensory Laboratory*, laboratorio di analisi chimiche e sensoriali rivolto principalmente al settore agro-alimentare e del packaging, che opera presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina.

### Formazione ed Esperienze professionali inerenti il settore AGR/15

- *Anno 2017* - Borsa di ricerca per lo svolgimento di attività di ricerca dal titolo “Valorizzazione di scarti e reflui dell'industria agrumaria”. La borsa di ricerca svolta nell'ambito del PRIN 2015 (“Biopesticides for sustainable insect pest control”), ha avuto l'obiettivo di caratterizzare i sottoprodotti della filiera agrumaria (oli essenziali e componenti minori, presenti nelle cosiddette “acque gialle”, in modo da poterli utilizzare in un'innovativa linea d'intervento per il controllo di *Tuta absoluta* Meyrick nella coltura del pomodoro.
- *Anno 2015* - Incarico da parte del C.A.R.E.C.I. (Centro Attrazione Risorse Esterne e Creazione d'Impresa) dell'Università di Messina per il servizio di sviluppo e messa a punto di metodiche analitiche volte alla determinazione quali-quantitativa di microcomponenti su matrici alimentari e su alimenti zootecnici. Progetto AGRIVET - Centro per l'Innovazione dei Sistemi Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell'Agroalimentare.
- *Anno 2013* - Borsa di formazione presso l'Università degli Studi di Messina ed aziende siciliane del settore agroalimentare, nell'ambito del progetto PAN-Lab (PON 2007-2013 codice progetto PONa3\_00166/F1 Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari). Qualifica ottenuta: Ricercatore Esperto in Qualità, Sicurezza e Marketing del Sistema Agroalimentare.
- *Anno 2012* - Assegno di ricerca annuale di Tipo A , Area 07, presso l'Università degli Studi di Messina, per lo svolgimento di attività di ricerca scientifica su “Caratterizzazione e valorizzazione di mieli uniflorali italiani attraverso lo studio della componente volatile”. La ricerca ha consentito di identificare marker dell'origine geografica e florale, ed avere informazioni sulla qualità intesa come freschezza, bontà delle tecniche apistiche e del condizionamento termico subito.
- *Anno 2011* - Contratto di lavoro autonomo presso l'ex Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell'Università degli Studi di Messina. Argomento della ricerca: “Acquisizione ed Elaborazione dati strumentali in campo Enologico”.
- *Anno 2011* - Dottorato di Ricerca in Chimica e Sicurezza degli Alimenti (Ciclo XIII triennio 2008/10) presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali (ex Dipartimento di Chimica Organica e Biologica) dell'Università degli Studi di Messina. Titolo della Tesi: “Influenza delle condizioni pedoclimatiche e delle tecniche di vinificazione sulla qualità di vini siciliani da vitigni autoctoni”. La ricerca è stata svolta in collaborazione con l'Istituto Regionale dei Vini e degli Oli di Sicilia.
- *Anno 2010* - Partecipazione al corso: Formazione in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro in applicazione dell'art 37 D. Lgvo 81/08 così come modificato dal D. Lgvo 106/09.
- *Anno 2008* - Iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi.
- *Anno 2008* - Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo sezione A, presso l'Università degli Studi di Messina Votazione: 176/200.
- *Anno 2007* - Partecipazione al corso: Rischio e sicurezza nei laboratori scientifici.
- *A.A. 2006/2007* - Laurea Specialistica in Scienze Biologiche (6/S specialistica) curriculum: Biologia degli Alimenti e della Nutrizione, presso l'Università degli Studi di Messina. Ha svolto le attività di ricerca per la

stesura della tesi di laurea presso i laboratori dell'ex Dipartimento di Chimica Organica e Biologica della Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Messina, incentrando le attività sulla caratterizzazione dei peperoncini calabresi studiandone la composizione in capsaicinoidi. Titolo della Tesi: "Dosaggio mediante HPLC di capsaicinoidi in differenti varietà di peperoncini calabresi". Votazione: 110/110 e lode.

- *A.A. 2004/2005* - Laurea Triennale in Scienze Biologiche (curriculum: Alimentare Nutrizionistico), presso l'Università degli Studi di Messina. Titolo della Tesi: "La celiachia: basi biochimiche, ruolo della gliadina, dieta e prospettive future". Votazione: 102/110.

### **Attività didattica**

- *A.A. 2021/2022* - Professore Associato (SSD AGR/15) presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, docente di "Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale" e "Scienze e Tecnologie degli Alimenti" nel Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia.

- *A.A. 2020/2021* - Professore Associato (SSD AGR/15) presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, docente di "Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale" e "Scienze e Tecnologie degli Alimenti" nel Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia.

- *A.A. 2019/2020* - Docente a contratto per "Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale" (AGR/15) nel Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia dell'Università Telematica San Raffaele Roma.

- *Triennio 2019/2022* - Cultore della Materia per la disciplina "Tecnologie Alimentari" (SSD AGR/15) presso l'Università degli Studi di Messina. Durante tale periodo sta collaborando con il Docente all'organizzazione del carico didattico, al coordinamento e gestione degli studenti nei periodi di attività di laboratorio e stesura delle tesi, nonché nel far parte delle commissioni di esame.

- *A.A. 2019/2020* - Docente a contratto per "Esercitazione/Laboratorio Tecnologie Alimentari"; nell'ambito del percorso ITS "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - profilo Gastronomo" presso l'Università degli Studi di Messina.

- *A.A. 2019/2020* - Docente a contratto per "Esercitazione/Laboratorio Tecnologie Alimentari"; nell'ambito del percorso ITS "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - profilo Chef Salutistico" presso l'Università degli Studi di Messina.

- *A.A. 2018/2019* - Docente a contratto per "Esercitazioni/Laboratorio Trasformazione degli Alimentari"; nell'ambito del percorso ITS "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali - profilo Chef Salutistico" presso l'Università degli Studi di Messina.

- *A.A. 2017/2018* - Docente a contratto per "Gestione del Prodotto e del Processo" nell'ambito del percorso ITS "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali" presso l'Università degli Studi di Messina.

- *A.A. 2017/2018* - Docente a contratto per "Zootecnica generale e miglioramento genetico" (AGR/17) nel Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Messina.

- *Triennio 2016/2019* - Cultore della Materia per la disciplina "Tecnologia degli Aromi" (SSD AGR/15) presso l'Università degli Studi di Messina. Durante tale periodo ha collaborato con il Docente all'organizzazione del carico didattico, al coordinamento e gestione degli studenti nei periodi di attività di laboratorio e stesura delle tesi, nonché nel far parte delle commissioni di esame.

- *A.A. 2016/2017* - Docente a contratto per "Zootecnica generale e miglioramento genetico" (AGR/17) nel Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Messina.

- *A.A. 2015/2016* - Docente a contratto per “Merceologia e normativa dei prodotti alimentari” (45 ore), nell’ambito del corso di qualifica professionale per cuoco presso l’Ente Synapsis Formazione e Innovazione di Reggio Calabria.
- *A.A. 2015/2016* - Docente a contratto per “Antropologia ed alimentazione” (BIO/08) (4 CFU) nel Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell’Università degli Studi di Messina.
- *A.A. 2014/2015* - Docente a contratto per “Merceologia e normativa dei prodotti alimentari” (34 ore), nell’ambito del corso di qualifica professionale per pasticciere “Il pasticciere e le tradizioni dolciarie calabresi” presso l’Ente Synapsis Formazione e Innovazione di Reggio Calabria.
- *A.A. 2014/2015* - Docente a contratto per “Quadro generale della normativa nazionale sull’ambiente” (nell’ambito del Progetto ABSIDE Cod. PON04a2\_F Sottosistema BE&SAVE PF1 “Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano” presso l’Università degli Studi di Messina.
- *A.A. 2014/2015* - Docente a contratto per “Prevenzione, riduzione e riciclaggio” nell’ambito del Progetto ABSIDE Cod. PON04a2\_F Sottosistema BE&SAVE PF1 “Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano” presso l’Università degli Studi di Messina.
- *A.A. 2014/2015* - Docente a contratto per “Recupero del packaging dei prodotti alimentari” nell’ambito del Progetto ABSIDE Cod. PON04a2\_F Sottosistema BE&SAVE PF1 “Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano” presso l’Università degli Studi di Messina.
- *A.A. 2014/2015* - Docente a contratto per “Conservazione ed esposizione degli ortaggi, della frutta e dei prodotti alimentari per aumentare la shelf-life” nell’ambito del Progetto ABSIDE Cod. PON04a2\_F Sottosistema BE&SAVE PF2 “Ricercatore esperto nella logistica e nella gestione sostenibile della filiera alimentare” presso l’Università degli Studi di Messina.
- *A.A. 2014/2015* - Docente a contratto per “Antropologia ed alimentazione” (SSD BIO/08) nel Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell’Università degli Studi di Messina.
- *A.A. 2013/2014* - Docente a contratto per l’attività di insegnamento in “Merceologia e normativa dei prodotti alimentari”, nell’ambito del corso di qualifica professionale per pasticciere “il Pasticciere e le tradizioni dolciarie calabresi” presso l’Ente Synapsis Formazione Innovazione di Reggio Calabria.
- *A.A. 2012/2013* - Docente a contratto per “Microbiologia agraria” (SSD AGR/16) nel Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell’Università degli Studi di Messina.
- *A.A. 2009/2010* - Esercitatore di laboratorio relativo all’insegnamento di Tecnologia degli alimenti (SSD AGR/15) nel Corso di Laurea triennale in Scienze Biologiche presso la Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell’Università degli Studi di Messina. Durante tale attività si è occupato dell’organizzazione dei laboratori didattici e di supportare il docente durante le esercitazioni.
- *A.A. 2009/2010* - Esercitatore di laboratorio relativo all’insegnamento di Chimica degli alimenti e Gestione della qualità e sicurezza degli alimenti (SSD CHIM/10 - AGR/15) nel Corso di Laurea magistrale in Scienze Biologiche presso la Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell’Università degli Studi di Messina. Durante tale attività si è occupato dell’organizzazione dei laboratori didattici e di supportare il docente durante le esercitazioni.
- *Triennio 2009/2012* - Cultore della Materia per il SSD AGR/15 presso l’Università degli Studi di Messina. Durante tale periodo ha collaborato con il Docente all’organizzazione del carico didattico dei vari corsi sostenuti, al coordinamento e gestione degli studenti nei periodi di attività di laboratorio e stesura delle tesi, nonché nel far parte delle commissioni di esame.
- *A.A. 2008/2009* - Esercitatore di laboratorio relativo all’insegnamento di Tecnologie degli Alimenti (SSD AGR/15) nel Corso di Laurea triennale in Scienze Biologiche, presso la Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell’Università degli Studi di Messina. Durante tale attività si è occupato dell’organizzazione dei laboratori didattici e di supportare il docente durante le esercitazioni.

- *A.A. 2008/2009* - Esercitatore di laboratorio relativo all'insegnamento di Biotecnologie Alimentari (SSD AGR/15) nel Corso di Laurea triennale in Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Messina. Durante tale attività si è occupato dell'organizzazione dei laboratori didattici e di supportare il docente durante le esercitazioni.

### **Attività di ricerca**

Le attività di ricerca del Prof. Tripodi sono volte alla valutazione sensoriale degli alimenti ed alle tematiche chimico-fisiche alla base dei prodotti e dei processi della filiera agro-alimentari, prendendo in considerazione le materie prime, la distribuzione e la commercializzazione, fino alla definizione della shelf-life degli alimenti, senza dimenticare lo sviluppo di nuovi prodotti e/o processi ed il controllo della qualità degli stessi.

Particolare interesse è stato sempre rivolto alla valutazione degli aromi degli alimenti mediante l'impiego di tecniche analitiche innovative.

Le ricerche svolte hanno previsto l'impiego di tecniche analitiche avanzate quali HS-SPME, GC-FID, GC-MS, GCxGC-MS, HPLC e ATR-FT-IR.

La ricerca del Prof. Tripodi è documentata da 46 pubblicazioni di cui 33 su riviste internazionali, 2 su riviste nazionali e 11 in esteso su atti di congresso; nonché dalla partecipazione come relatore e/o poster ad oltre 40 congressi internazionali e nazionali.

L'attività di ricerca è documentata da numerose pubblicazioni censite sulle banche dati ISI WEB OF SCIENCE e SCOPUS; i cui parametri sono di seguito riportati:

- ISI WEB OF SCIENCE - Articoli n 31, Totale citazioni 459, H-index 13
- SCOPUS - Articoli n 32, Totale citazioni 493, H-index 13

### **Progetti di ricerca**

Il Prof. Tripodi ha partecipato ai seguenti progetti di ricerca:

- PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020 - Fondo Sociale Europeo, Azione 1.2.
- PON FSE-FESR "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse I Azione 1.1.
- PRIN 2015 dal titolo: "Biopesticides for sustainable insect pest control" Prot. 2015BABFCF, che si occupa della caratterizzazione di sottoprodotti e scarti dell'industria agrumaria come strumento di lotta biologica.
- POR FESR Sicilia 2007-2013 Asse IV, Obiettivo Operativo 4.1.2 Linee di Intervento 4.1.2.A. Progetto: AGRIVET - Centro per l'Innovazione dei Sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell'Agroalimentare.
- Programma di Ricerca "Ordinario" 2008/2009. Responsabile scientifico Prof.ssa Antonella Verzera. Progetto: Influenza della salinità del suolo sulle caratteristiche compositive e sensoriali di vini "Nero d'Avola".
- Programma di Ricerca "Ordinario" 2006/2007. Responsabile scientifico Prof.ssa Antonella Verzera. Progetto: La frazione volatile di vini siciliani ottenuti da uve bianche Inzolia, Grillo e Catarratto utilizzando *Saccharomyces cerevisiae* isolati da fermentazioni spontanee.

### **Attività di reviewer di riviste internazionali e valutatore in congressi**

Il Prof. Tripodi svolge costantemente attività di reviewer per diverse riviste internazionali dell'area Food Science, tra cui:

- Agronomy;
- African Journal of Agricultural Research;
- Chemistry Central Journal;
- European Food Research and Technology;

- Food;
- Food Control;
- Food Chemistry;
- Food Research International;
- Food Science and Biotechnology;
- Food Science & Nutrition;
- International Journal of Food Properties;
- Journal of Essential Oil Research;
- Journal of Food Science;
- Journal of the Science of Food and Agriculture;
- LWT - Food Science and Technology;
- Materials;
- Medicines;
- Molecules;
- Plants;
- Trends Phytochemical Research;

*Elenco delle pubblicazioni su riviste internazionali e nazionali:*

- 1) F. Cincotta, A. Verzera, O. Prestia, **G. Tripodi**, W. Lechhab, A. Sparacio, C. Condurso.  
Influence of leaf removal on grape, wine and aroma compounds of *Vitis vinifera* L. cv. Merlot under Mediterranean climate.  
European Food Research and Technology. (2021). (Springer, Heidelberg, Germany).
- 2) F. Cincotta, C. Condurso, **G. Tripodi**, M. Merlino, O. Prestia, C. Stanton, A. Verzera.  
Comparison of lactose free and traditional mozzarella cheese during shelf-life by aroma compounds and sensory analysis.  
LWT - Food Science and Technology. 140, 110845 (2021). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).
- 3) C. Condurso, F. Cincotta, **G. Tripodi**, M. Merlino, F. Giarratana, A. Verzera.  
A new approach for the shelf-life definition of minimally processed carrots.  
Postharvest Biology and Technology. 163, 111138 (2020). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).
- 4) **G. Tripodi**, C. Condurso, F. Cincotta, M. Merlino, A. Verzera.  
Aroma compounds in mini-watermelon fruits from different grafting combinations.  
Journal of the Science of Food and Agriculture. 100, 1328-1335 (2020). (John Wiley & Sons LTD, Chichester, UK).
- 5) F. Cincotta, **G. Tripodi**, M. Merlino, A. Verzera, C. Condurso.  
Variety and shelf-life of coffee packaged in capsules.  
LWT - Food Science and Technology. 118, 108718 (2020). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).
- 6) C. Condurso, F. Cincotta, **G. Tripodi**, M. Merlino, A. Verzera.  
Influence of drying technologies on the aroma of Sicilian red garlic.  
LWT - Food Science and Technology. 104, 180-185 (2019). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).
- 7) C. Condurso, F. Cincotta, **G. Tripodi**, A. Verzera.  
Characterization and ageing monitoring of Marsala dessert wines by a rapid FTIR-ATR method coupled with multivariate analysis.  
European Food Research and Technology. 244(6), 1073-1081 (2018). (Springer, Heidelberg, Germany).
- 8) F. Cincotta, A. Verzera, **G. Tripodi**, C. Condurso.  
Non-intentionally added substances in PET bottled mineral water during the shelf-life.  
European Food Research and Technology. 244(3), 433-439 (2018) (Springer, Heidelberg, Germany).

- 9) F. Cincotta, A. Verzera, **G. Tripodi**, C. Condurso.  
Volatile emerging contaminants in melon fruits, analysed by HS-SPME-GC-MS.  
Food Additives & Contaminants Part A. 35(3), 512-518 (2018). (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK).
- 10) C. Condurso, F. Cincotta, **G. Tripodi**, A. Verzera  
Bioactive volatiles in Sicilian (South Italy) saffron: safranal and its related compounds.  
Journal of Essential Oil Research. 29(3) 221-227 (2017). (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK)
- 11) C. Condurso, **G. Tripodi**, G. Dima, F. Cincotta, C.M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Verzera.  
Quality assessment of Mediterranean shrimps during frozen storage.  
Italian Journal of Food Science. 28(3) 497-509 (2016). (Chiarotti Editore).
- 12) C. Condurso, F. Cincotta, **G. Tripodi**, A. Sparacio, D. M. L. Giglio, S. Sparla, A. Verzera.  
Effects of cluster thinning on wine quality of Syrah cultivars (*Vitis vinifera* L.).  
European Food Research and Technology. 242(10) 1719-1726 (2016). (Springer, Heidelberg, Germany).
- 13) C. Condurso, **G. Tripodi**, F. Cincotta, A. Mazzaglia, A. Verzera.  
Analytical and sensory characterization of 'Pesca di Leonforte' (*Prunus persica* Batsch).  
Journal of Essential Oil Research. 28(4), 292-298 (2016). (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK).
- 14) C. Condurso, A. Mazzaglia, **G. Tripodi**, F. Cincotta, G. Dima, C.M. Lanza, A. Verzera.  
Sensory analysis and head-space aroma volatiles for the characterization of capers from different geographic origin.  
Journal of Essential Oil Research. 28(3), 185-192 (2016). (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK).
- 15) A. Verzera, **G. Tripodi**, G. Dima, C. Condurso, A. Scacco, F. Cincotta, T. Santangelo, D.M.L. Giglio, A. Sparacio.  
Leaf Removal and Wine Composition of *Vitis vinifera* L. cv. Nero d'Avola. The volatile aroma constituents.  
Journal of the Science of Food and Agriculture. 96, 150-159 (2016). (John Wiley & Sons LTD, Chichester, UK).
- 16) A. Mazzaglia, F. Cincotta, C. M. Lanza, C. Condurso, **G. Tripodi**, G. Muratore, A. Verzera.  
Chemical migration in mineral water packaged in pet bottles and sensory changes during the shelf-life.  
Italian Journal of Food Science. Special Issue 55-58 (2015). (Chiarotti Editore).
- 17) F. Cincotta, A. Verzera, **G. Tripodi**, C. Condurso.  
Determination of sesquiterpenes in wines by HS-SPME coupled with GC-MS.  
Chromatography. 2(3), 410-421 (2015). (MDPI AG, Basel, Switzerland).
- 18) G. Dima, **G. Tripodi**, C. Condurso, A. Verzera.  
Volatile constituents of mini-watermelon fruits.  
Journal of Essential Oil Research. 26, 323-327 (2014). (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK).
- 19) A. Verzera, G. Dima, **G. Tripodi**, C. Condurso, P. Crinò, D. Romano, A. Paratore.  
Aroma and sensory quality of honeydew melon fruits (*Cucumis melo* L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.) in relation to different rootstocks.  
Scientia Horticulturae. 169, 118-124. (2014). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).
- 20) A. Verzera, **G. Tripodi**, C. Condurso, G. Dima, A. Marra.  
Chiral volatile compounds for the determination of honey authenticity.  
Food Control. 39, 237-243 (2014) (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).
- 21) G. Scandurra, **G. Tripodi**, A. Verzera.  
Impedance spectroscopy for rapid determination of honey floral origin.  
Journal of Food Engineering. 119(4), 738-743 (2013). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).
- 22) C. Condurso, A. Verzera, S. Ragusa, **G. Tripodi**, G. Dima.  
Volatile composition of Italian *Thymus capitatus* (L.) Hoffmanns. et Link leaves.  
Journal of Essential Oil Research. 25(4), 239-243 (2013) (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK).
- 23) **G. Tripodi**, A. Verzera, G. Dima, C. Condurso, S. Ragusa.

*Brassica fruticulosa* Cyr. and *Brassica incana* Ten. (Brassicaceae) as Mediterranean traditional wild vegetables: a valuable source of bioactive compounds.

Journal of Essential Oil Research. 24(6), 1-7 (2012). (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK).

24) C. Condurso, A. Verzera, G. Dima, **G. Tripodi**, P. Crinò, A. Paratore, D. Romano.

Effects of different rootstocks on aroma volatile compounds and carotenoid content of melon fruits.

Scientia Horticulturae. 148, 9-16 (2012). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).

25) A. Scacco, D. Oliva, S. Di Maio, G. Polizzotto, G. Genna, **G. Tripodi**, C.M. Lanza, A. Verzera.

Indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains and their influence on the quality of Cataratto, Inzolia and Grillo white wines.

Food Research International. 46, 1-9 (2012). (Elsevier, B.V, Amsterdam, The Netherlands).

26) F. Conte, A. Verzera, G. Dima, **G. Tripodi**, A. Ruolo, C. Condurso.

Qualitative assessment in salted red mullet (*Mullus surmuletus*, L.1758).

Italian Journal of Food Safety. 1(4), 27-35 (2012). (A.I.V.I, Torino, Italia).

27) A. Verzera, G. Dima, **G. Tripodi**, M. Ziino, C.M. Lanza, A. Mazzaglia.

Fast quantitative determination of aroma volatile constituents in melon fruits by headspace solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry.

Food Analytical Methods. 4, 141-149 (2011). (Springer Heidelberg, Germany).

28) A. Verzera, C. Condurso, V. Romeo, **G. Tripodi**, M. Ziino.

Solid phase microextraction coupled to fast gas chromatography for the determination of migrants from polystyrene packaging materials into yoghurt.

Food Analytical Methods. 3(2), 80-84 (2010). (Springer, Heidelberg, Germany).

29) A. Scacco, C.M. Lanza, A. Mazzaglia, **G. Tripodi**, G. Dima, A. Verzera.

Correlation between aroma compounds and sensory properties of passito Malvasia wines produced in Sicily.

American Journal of Enology and Viticulture. 61(2), 260-265 (2010). (American Society for Enology and Viticulture, Davis, USA).

30) A. Scacco, A. Verzera, C.M. Lanza, A. Sparacio, G. Genna, S. Raimondi, **G. Tripodi**, G. Dima.

Influence of the soil salinity on the sensory characteristics and volatile aroma compounds of the Nero d'Avola wine.

American Journal of Enology and Viticulture. 61(4), 498-505 (2010). (American Society for Enology and Viticulture, Davis, USA).

31) M. Ziino, C. Condurso, V. Romeo, **G. Tripodi**, A. Verzera.

Volatile compounds and capsaicinoid content of fresh hot peppers (*Capsicum annuum* L.) of different Calabrian varieties.

Journal of the Science of Food and Agriculture. 89(5), 774-780 (2009). (John Wiley & Sons LTD, Chichester, UK).

32) V. Romeo, A. Verzera, M. Ziino, C. Condurso, **G. Tripodi**.

Headspace volatiles of *Vicia sativa* L. (Leguminosae) by solid-phase microextraction and gas chromatography/mass spectrometry.

Journal of Essential Oil Research. 21(1), 33-35 (2009). (Allured Publishing Corporation, Carol Stream, IL, USA).

33) A. Verzera, **G. Tripodi**, A. Cotroneo

Characteristics of a new citrus hybrid essential oil, *Citrus clementina* cv. Nules x *Citrus limon* cv. Cavone.

Journal of Essential Oil Bearing Plants. 12(3), 293-299 (2009). (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK).

34) G. Polizzotto, S. Di Maio, A. Verzera, **G. Tripodi**, A. Scacco, C.M. Lanza, D. Oliva.

Produzione di vini rossi di qualità con due nuovi ceppi di lievito isolati nella Sicilia sudorientale.

INFOWINE. 9(1), 1-12(2009).

35) C. Condurso, A. Verzera, V. Romeo, **G. Tripodi**, M. Ziino.

Rapid determination of styrene and ethylbenzene in packaged yoghurt.  
Italian Journal of Food Science. Special Issue, 187-190 (2009).

*Elenco delle pubblicazioni esteso su atti di congresso:*

- 1) F. Cincotta, A. Verzera, **G. Tripodi**, C. Conduurso, M. Merlino.  
Monitoraggio della shelf-life e qualità sensoriale di panini per hamburger tramite metodica rapida ATR-FT-IR ed analisi Survival. Atti 11° Convegno AISTEC Roma, 22-24 novembre 2017. I cereali per un sistema agroalimentare di qualità, a cura di Acquistucci. et al. AISTEC Roma 2018, pp 106-109. ISBN 978-88-906680-6-7.
- 2) F. Cincotta, A. Verzera, **G. Tripodi**, C. Conduurso, M. Merlino.  
Differentiation of dessert Marsala wines in relation to the production technology by Fourier transform infrared spectroscopy (FT-IR) combined with multivariate analysis. 22nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology. Bolzano (BZ) 20-22 September 2017. Libera Università di Bolzano pp 258-262 (2017). ISBN:978-88-98416-97-4.
- 3) F. Cincotta, C. Conduurso, **G. Tripodi**, M. M. Tripodo, F. Lanuzza, A. Verzera.  
Caratterizzazione chimica e sensoriale di zafferano prodotto in Sicilia. Atti del Congresso AISME 2016. Viterbo, 2-4 Marzo 2016. D.E.Im (Dipartimento di Economia e Impresa) pp 189-194 (2016). ISBN:978-88-941647-0-1.
- 4) A. Mazzaglia, A. Vitale, **G. Tripodi**, F. Cincotta, C.M. Lanza, A. Verzera  
Caratterizzazione sensoriale e chimica di zafferano prodotto in Sicilia. Atti del V Convegno Società Italiana di Scienze Sensoriali SISS 26-28 Novembre 2014, San Michele all'Adige. pp 261-268 (2015) Ed. Edmund Mach San Michele all'Adige (TN).
- 5) S. Di Maio, G. Genna, G. Polizzotto, D. Oliva, A. Scacco, C.M. Lanza, **G. Tripodi**, G. Dima, A. Verzera.  
L'influenza di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* selezionati in Sicilia sulla composizione chimica e sul profilo sensoriale di vini Inzolia, Grillo e Catarratto. In: Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Marsala, Trapani, 20-24 settembre 2010) pp 284-289. Società Chimica Italiana, Roma (2011). ISBN: 978-88-86208-65-9.
- 6) P. Crinò, A. Paratore, C.M. Lanza, M. Ziino, R. Di Gregorio, A. Mazzaglia, G. Dima, **G. Tripodi**, A. Verzera.  
Determinazione della componente aromatica e sensoriale in frutti di *Cucumis melo* L. var. inodorus innestati su diversi portainnesti. In: Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti (Marsala, Trapani, 20-24 settembre 2010) pp 95-99. Società Chimica Italiana, Roma (2011). ISBN: 978-88-86208-65-9.
- 7) S. Raimondi, A. Sparacio, G. Genna, C.M. Lanza, A. Scacco, **G. Tripodi**, G. Dima, A. Verzera.  
Influenza della salinità del suolo sulle caratteristiche compositive e sensoriali di vini "Nero d'Avola". In: Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti (Marsala, Trapani, 20-24 settembre 2010) pp 23-28. Società Chimica Italiana, Roma (2011). ISBN: 978-88-86208-65-9.
- 8) L. Prinziavalli, A. Sparacio, S. Sparla, C. Conduurso, G. Dima, **G. Tripodi**, A. Verzera.  
Influenza delle tecniche di disidratazione sulla componente terpenica di vini dolci da dessert. In: Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti (Marsala, Trapani, 20-24 settembre 2010) pp 161-165. Società Chimica Italiana, Roma (2011). ISBN: 978-88-86208-65-9.
- 9) **G. Tripodi**, A. Verzera.  
Effect of climatic changes on the quality of Sicilian wines: chemical and sensory characterization of Nero d'Avola in relation to the soil salinity. In: Proceedings del 15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology (Portici, Napoli, 15-17 settembre 2010) pp 193-197. Universal Book Srl, Cosenza (2010). ISBN: 978-889-50-2862-0.
- 10) **G. Tripodi**, A. Verzera.

Effects of climatic changes and innovative wine making on the aroma compounds of typical Sicilian wines. In: 14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotech. Oristano, Italia, 16-18 settembre 2009, pp 365-368. Consorzio Uno, Oristano (2009).

*11)* C.M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Scacco, **G. Tripodi**, G. Dima, A. Verzera.

Correlation between aroma compounds and sensory properties of different varieties of Malvasia wines produced in Sicily. In: Proceedings di Malvasias 3rd International Symposium (La Palma, Spagna 26-30 maggio 2009) pp 1-14.