

**prof. Riccardo Nunzio Barbagallo**  
**Elenco Tesi di Laurea di cui Relatore**

Si riporta di seguito l'elenco delle **n. 78 tesi di laurea** di cui è stato relatore (A.A. 1999-2000/A.A. 2021-2022) nell'ambito delle discipline di "Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare", "Processi di Trasformazione degli Alimenti", "Processi della Tecnologia Alimentare", "Tecnologie Alimentari" e "Biotecnologie Alimentari".

**Ultimo Quinquennio (2018-2022)**

<b>2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Amara Bruna - Strategie innovative e criteri di implementazione della Qualità Gestionale e Globale nella filiera della birra - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Salemi Samuel – Qualità e innovazione nel settore dei derivati del pomodoro - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Firrigno Giulia - La tradizione che si rinnova: innovazioni nel settore della spumantizzazione - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Manfredi Elisa - Possibili impieghi delle pectine estratte da matrici agrumarie per la valorizzazione dei sottoprodotti di trasformazione industriale - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>

<b>2021</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Minacapilli Federico - Qualità e sicurezza nella filiera dei vegetali processati al minimo. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Cavallaro Mario - Glicosidasi per il miglioramento del profilo sensoriale dei vini. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Spata Paolo - <i>Italian Sounding</i> e altre frodi nel settore enologico. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Spartà Rosalinda – Ruolo dei parametri condizionanti l'espressione del colore nei formaggi. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Paternò Francesco - Aspetti tecnologici e qualità dei prodotti della trasformazione di pistacchio in Sicilia. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Figlioli Gaia - Elicitazione di "<i>nutraceuticals</i>" e qualità di ortofrutta fresca o processata al minimo. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Maugeri Concetta - Aspetti tecnologici e compositivi dei vini speciali "solisti". Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Saraceno Domenico - Impiego di derivati agrumari nella formulazione di coating edibili per il prolungamento della shelf life nella frutta. Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Bonanno Marika - Gestione della qualità e sicurezza nella produzione di oli aromatizzati. Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>

<b>2020</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Raia Ludovica - Aspetti tecnologici per la valorizzazione di biomassa enologica. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Ragona Michael - Olio extravergine di oliva "Colli Nisseni": caratteristiche chimiche e aspetti tecnologici. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Vindigni Rosario - Evoluzione merceologica in enologia: vino biologico e vino biodinamico. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Moscuza Andrea - Applicazioni di processo per l'impiego integrale del Limone di Siracusa IGP. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> </ul>
-------------	---

<b>2019</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gangitano Carlo - Aspetti tecnologici e qualità di alcuni prodotti di trasformazione delle mandorle siciliane. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Faia Miriam - Ammine biogene negli alimenti: istamina e tiramina. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Fazio Nunzio Alberto - Resveratrolo tra mito e realtà. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Moscuza Giuseppe - Aspetti tecnologici e nutrizionali degli oli aromatizzati. Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Salerno Roberta - Ruolo delle principali attività enzimatiche coinvolte nella perdita di qualità dei <i>minimally processed vegetables</i>. Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>
-------------	---

<b>2018</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Russo Salvatore Arturo Fabrizio - Azione elicitaria del metabolismo enzimatico antiossidante e di sostanze bioattive nella difesa del pomodoro da <i>Tuta absoluta</i> mediante l'impiego di sottoprodotti della filiera agrumari - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Crapanzano Antonino - La tutela della genuinità nei prodotti dolciari della tradizione italiana ed ennese - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Cutuli Salvatore - Integratori Alimentari: composizione, aspetti merceologici e tecnologico-estrattivi - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Volpe Simona - Ruolo delle innovazioni tecnologiche nella produzione di Nero d'Avola - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> </ul>
-------------	---

#### **Periodo precedente (1999-2017)**

<b>2016-2017</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Malfitano Giorgio - Limone di Siracusa: profilo chimico e proprietà caratterizzanti alcuni dei componenti minoritari suscettibili d'impiego in settori differenti - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Marino Giuseppe - innovazione dei sistemi di processo relativi ai principali derivati agrumari - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Rovetto Ermes Ivan - Strategie di valorizzazione dei sottoprodotti vitivinicoli - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> </ul>
------------------	---

<b>2015-2016</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lo Consolo Giovanni - Evoluzione merceologica nel settore dei prodotti a base d'uva: beverage e derivati d'interesse salutistico - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Raciti Riccardo - Chewing gum: processi tecnologici e nuove formulazioni commerciali di un alimento funzionale - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> </ul>
<b>2014-2015</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ricceri James - Ruolo delle principali attività enzimatiche endogene in <i>Cynara cardunculus</i> subsp. <i>scolymus</i> (L.) Hegi e relativi aspetti biotecnologici - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Cappello Martina – Impiego del caglio vegetale nei processi di caseificazione – Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Coco Vincenzo - Ruolo dei fenoli volatili nell'evoluzione della qualità dei vini – Scienze e Tecnologie Agrarie</li> </ul>
<b>2013-2014</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Curto Pelle Giuseppe – Italia-Australia: Confronto degli aspetti tecnologici e legislativi caratterizzanti la produzione enologica dei rispettivi Paesi - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> </ul>
<b>2012-2013</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mannino Annalisa - Ruolo degli alchil-esteri nella valutazione qualitativa degli oli del commercio - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>
<b>2011-2012</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Todaro Matteo - Aspetti tecnologici innovativi in enologia: la tradizione che si rinnova - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Musumeci Andrea - Tipologie e strategie d'impiego di inibitori della polifenolossidasi in melanzane lavorate "al minimo" - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Caputa Giovambattista - Effetto di sali di calcio nell'inibizione del browning e del softening in melanzane cv. "Birgah" - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>
<b>2009-2010</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Caputa Giovambattista - Tecnologia di panificazione nell'Ennese: la tradizione che si rinnova - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Messina Agata - Tipologie merceologiche e criticità delle bevande funzionali nel variegato settore del "beverage" delle analcoliche - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Pastanella Antonio - Evoluzione di attività enzimatiche degenerative nella</li> </ul>

	<p>conservazione e trasformazione del pesce azzurro: alici e sardine - Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gibilisco Antonio - Ricerca e valutazione dei principali indici di freschezza enzimatici di alici (<i>Engraulis engrasicolus</i> Linneus, 1758) e sardine (<i>Sardina pilchardus</i> Walbaum 1792) del Mediterraneo - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Spagna Giuseppe - Aspetti tecnologici e disciplinari di produzione di vini VQPRD ottenuti da vitigni Nero d'Avola, Frappato, Carricante e Albanello nel territorio di Chiaramonte Gulfi (RG) - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> </ul>
<b>2008-2009</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Giuttari Salvatore - Nero d'Avola: tradizione e innovazione tecnologica di uno dei più rinomati vini della produzione siciliana - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Savarino Gianni - Trasformazione industriale di carrube in Sicilia: aspetti tecnologici e tipologie di prodotto - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Parasiliti Rantone Antonella - Aspetti merceologico-nutrizionali e processi di trasformazione dell'uovo e dei suoi derivati industriali - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ La Pira Andrea - Aspetti tecnologici del recupero e valorizzazione di reflui nel comparto lattiero-caseario - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Scandura Lorena - Studio del processo di fabbricazione dei chewing-gum: composizione, aspetti tecnologici e nuove formulazioni commerciali - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>
<b>2007-2008</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alfonso Alessandra - Il colore del formaggio cheddar e i fattori condizionanti l'espressione - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Leotta Graziella - Gli oli essenziali fra gli aromatizzanti impiegati in pasticceria - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Vinci Giusi - Sulla possibilità d'impiego integrale del fico d'India (<i>Opuntia ficus-indica</i> L. Miller) coltura "siciliana" dalle mille risorse - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>
<b>2005-2006</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Restuccia Andrea - Analisi delle innovazioni tecnologiche applicabili ai disciplinari di produzione dei vini D.O.C. messinesi - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Stylianos Lazanakis - Aspetti tecnico-economici, territoriali e tecnologici dell'olio d'oliva cretese - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Sampirisi Simona - Caratterizzazione di pectinasi ed ossidasi nella conservazione di <i>Fragaria x ananassa</i> (D.) e <i>Fragaria vesca</i> (L.) - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Scinaro Luca - Prospettive su nuove fonti enzimatiche alternative per la coagulazione enzimatica del latte - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Tranchita Luca Antonino - Caratterizzazione di pectinasi ed ossidasi coinvolte nella degradazione dei frutti di <i>Cucumis melo</i> (L.) varietà botaniche <i>cantalupensis</i> e <i>inodorus</i> - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vitale Manuela - Allergie ed intolleranze alimentari di natura differente - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Zanda Paolo - Aspetti biotecnologici delle attività enzimatiche e cellulari coinvolte nella produzione dei salumi - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Rizzo Felice - Possibilità d'impiego di fonti enzimatiche alternative come coagulanti del latte - Gestione dell'Impresa Agroalimentare</li> </ul>
--	--

<b>2004-2005</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Albo Francesco - Variazione delle attività enzimatiche degradative nei cavoli cinesi (<i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>pekinensis</i> Lour) di IV Gamma - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Patané Alfio - Espressione d'attività caseinolitica nei floscoli di alcuni genotipi di <i>Cynara cardunculus</i> L. - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Stuto Valentina - Aspetti nutrizionali e possibilità d'impiego dei sottoprodotti dell'industria agrumaria - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>

<b>2003-2004</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tomarchio Elena - Attività enzimatiche degradative e qualità nelle lattughe di IV Gamma - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Catalano Anna Eghle - Variazione delle attività enzimatiche degradative nelle arance di IV Gamma in funzione del confezionamento - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>

<b>2002-2003</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Caruso Alessandro - Ruolo di pectinesterasi e polifenolossidasi sullo stato sanitario di cultivar di pomodoro coltivate applicando regimi irrigui differenti - Scienze e Tecnologie Agrarie</li> <li>○ Bognanni Rosaria - Influenza di attività enzimatiche sulle arance di IV Gamma - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Conti Daniela - Caratterizzazione della <math>\beta</math>-D-glucosidasi da ceppi di <i>Oenococcus oeni</i> isolati nella fermentazione malolattica dei vini - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Raciti Letizia - Espressione di attività pectinesterasica nelle fragole durante la conservazione in funzione della contaminazione da <i>Botrytis cinerea</i> - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Sgroi Viviana Nicoletta - Isolamento e purificazione della pectinesterasi dalla cultivar di arance Valencia late - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>

<b>2001-2002</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cannatella Sandro - Utilizzo di sottoprodotti dell'industria agroalimentare nel rilascio controllato di un antitumore (Mitomicina C) - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Chisari Marco - Influenza dell'attività polifenolossidasi sulla shelf-life di cultivar di pomodoro siciliane - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>

<b>2000-2001</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fabiano Salvatore - <math>\beta</math>-D-glucopiranosidasi endogena in arance rosse Tarocco (clone Arcimusa) - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Ingallinera Barbara - Effetto del trattamento termico sulla pectinesterasi determinata con un metodo innovativo nei succhi di arance siciliane - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Palmeri Rosa - Caratterizzazione e confronto della <math>\beta</math>-D-glucopiranosidasi da lieviti e muffe per l'applicazione in enologia - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Reale Umberto - Metodologia per la separazione di proteasi da caglio in pasta di agnello per la produzione di formaggio Ragusano - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>○ Todaro Aldo - Impiego di glicosidasi per il miglioramento delle proprietà nutrizionali e del profilo sensoriale dei vini - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>
------------------	---

<b>1999-2000</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Azzaro Giuseppe - Nuova ed economica metodologia di isolamento e purificazione della <math>\beta</math>-D-glucosidasi per l'impiego in enologia - Scienze e Tecnologie Alimentari</li> </ul>
------------------	---

*Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Il sottoscritto attesta la veridicità e l'autenticità dei dati dichiarati, ai sensi dall'art. 76 del DPR 445/2000. Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996 e dal D. L.vo 196/2003.*