

CURRICULUM VITAE PROF.SSA ALESSANDRA DEL CARO

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ALESSANDRA DEL CARO**
Indirizzo [REDACTED]
Telefono [REDACTED]
E-mail [REDACTED]

Nazionalità [REDACTED]

Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date **Da 1.07.2017 ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Agraria
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Sassari
- Tipo di impiego Professore associato
- Principali mansioni e responsabilità
Attività didattica e di ricerca, responsabile laboratorio sensoriale Dipartimento Agraria Componente, dall'Anno Accademico 2006/2007 ad oggi, del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agroalimentari dell'Università di Sassari.
Delegato del Rettore per la sede decentrata di Oristano dal 5 febbraio del 2021 a tutt'oggi.
Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari (Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari) da novembre 2022 a tutt'oggi.
Componente della commissione Ricerca del Dipartimento di Agraria dal mese di novembre 2023 a tutt'oggi.
Componente della commissione (Assicurazione Qualità) AQ del corso di laurea triennale in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari e del corso di Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari dell'Università degli Studi di Sassari fino al 31.10.2023.
Componente della commissione didattica del corso di laurea triennale in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari fino al 31.10.2022.
Vicedirettore del Centro Innovative Agriculture dell'Università degli Studi di Sassari dall'agosto 2018 fino al 2022.
- Date **Da 16.01.2004 al 30.06.2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Agraria
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Sassari
- Tipo di impiego Ricercatore confermato
- Principali mansioni e responsabilità Attività didattica e di ricerca, responsabile laboratorio sensoriale Dipartimento
- Date **Da 13/12/2000 al 15/01/2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-alimentari (DISAABA)

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego | <p>Università degli Studi di Sassari Assegnista di ricerca</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>Studi sulle caratteristiche qualitative di prodotti sottoposti al “minimal processing” quali agrumi in spicchi e fichi d’India; studio sul Liquore di Mirto di Sardegna Tradizionale sottoposto a diverse condizioni di conservazione; studi sulla variazione del contenuto antocianico nel tempo di olive nere sarde di differenti varietà trasformate con il sistema “al naturale”; influenza delle operazioni di trasformazione/conservazione sulle proprietà antiossidanti di derivati agrumari.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>3/01/2000 - 30/06/2000</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <p>Porto Conte Ricerche</p> |
| <p>Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego | <p>Società Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>Studio di sostanze naturali con attività antiossidante e antimutagena in alimenti: Il resveratrolo (3,5,4 – triidrossistilbene) nei vini</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>10/09/98 - 9/09/99</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <p>Dipartimento di Chimica</p> |
| <p>Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego | <p>Università degli Studi di Sassari Titolare di contratto regionale di ricerca (ex artt. 37 della Legge Regionale 29/01/94 n.2 e 36 del Decreto Legislativo 03/02/1993 n.29)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>caratterizzazione della produzione ittica di stagni e lagune della Sardegna finalizzata alla correlazione con la qualità delle acque e ricerche in ambito agro-alimentare</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>10/07/97 - 9/07/98</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <p>Dipartimento di Chimica</p> |
| <p>Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego | <p>Università degli Studi di Sassari titolare di contratto regionale di ricerca (ex artt. 37 della Legge Regionale 29/01/94 n.2 e 36 del Decreto Legislativo 03/02/1993 n.29)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>caratterizzazione della produzione ittica di stagni e lagune della Sardegna finalizzata alla correlazione con la qualità delle acque e ricerche in ambito agro-alimentare</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>1/12/94 - 30/11/96</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna</p> |
| <p>Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego | <p>Ente pubblico borsista</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>Ripartizione di inquinanti lungo la catena alimentare” riguardante il monitoraggio dello Stagno di Santa Giusta in relazione alla presenza di diserbanti nelle acque e nelle specie ittiche, attraverso l’utilizzo dell’HPLC</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>1/07/93 - 30/09/93</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <p>Dipartimento di Chimica</p> |
| <p>Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego | <p>Università degli Studi di Sassari Contratto di collaborazione professionale</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>studio sulla discriminazione di tonni di diversa specie e provenienza mediante analisi dei metalli in Assorbimento Atomico</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>Gennaio 1992 - Aprile 1993</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <p>Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologiche Agro-Alimentari</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità <p>• Date (da – a)</p> <p>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>Università degli Studi di Sassari</p> <p>Contratto di collaborazione professionale</p> <p>caratterizzazione ed analisi dei polifenoli dei mieli della Sardegna mediante tecniche cromatografiche (HPLC)</p> <p>1/12/89 - 30/11/91</p> <p>Istituto per l'Applicazione delle Tecniche Chimiche Avanzate ai Problemi Agrobiologici di Sassari</p> <p>C.N.R.</p> <p>borsista</p> <p>caratterizzazione chimica di alimenti (uve a bacca rossa, mieli, vini e formaggi) e di specie ittiche allevate in ambienti lagunari sardi con l'utilizzo della spettrofotometria in Assorbimento Atomico, spettrofotometria UV-VIS e Cromatografia Liquida ad Alta Prestazione (HPLC)</p> |
|---|--|

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie • Qualifica conseguita | <p>AA 2003/2004</p> <p>Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza</p> <p>Analisi sensoriale, produzioni animali, produzioni vegetali, marketing, viticoltura, enologia.</p> <p>Master in Scienze dell'Analisi Sensoriale conseguito il 12.11.2004 con il massimo dei voti</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>A.A 1997/1998- A.A 2000/2001</p> <p>Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Sassari</p> <p>Tecnologie alimentari, nutrizione, ispezione alimenti, fisiologia, dietologia</p> <p>Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione conseguita il 30.11.2001 con il massimo dei voti</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>A.A. 1983/1984 – A.A. 1987/1988</p> <p>Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università degli Studi di Sassari</p> <p>Anatomia, istologia, fisiologia, botanica, zoologia, genetica, chimica organica, biochimica</p> <p>Laurea in Scienze Biologiche conseguita il 15.11.1988 con il massimo dei voti</p> |

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA **ITALIANA**

ALTRE LINGUE

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>INGLESE</p> <p>OTTIMO</p> <p>BUONO</p> <p>BUONO</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura | <p>SPAGNOLO</p> <p>OTTIMO</p> <p>BUONO</p> |

• Capacità di espressione orale BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI. Ottime capacità di relazione in ambito scolastico, lavorativo, sportivo e ricreativo

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Ottime capacità organizzative nel lavoro

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Buona conoscenza e utilizzo dei principali programmi informatici del pacchetto Office (Word, Excel, Powerpoint) e di internet.
Buona conoscenza di software di statistica quali StatGraphics, Statistica, SPSS, XLSTAT.
Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo
Abilitazione come Assaggiatore ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino).
Componente Commissioni Camera di Commercio per analisi organolettica di vini DOC e DOCG.

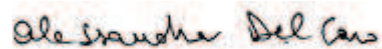
PATENTE O PATENTI Patente di tipo B

ALLEGATI Attività didattica e Produzione scientifica

Si autorizza l'utilizzo dei dati personali ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196.

Sassari, 23 gennaio 2024

Alessandra Del Caro



Enologiche, Alimentari, curriculum Viticoltura ed Enologia (Dipartimento di Agraria, Università di Sassari, sede di Oristano) e di Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti (8 CFU) per il corso di Laurea magistrale in Sicurezza e Qualità dei Prodotti Alimentari (Dipartimento di Agraria, Università di Sassari, sede di Oristano).

Anno accademico 2023/2024: incarico di insegnamento di Enologia II (7 CFU) presso il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari, curriculum Viticoltura ed Enologia (Dipartimento di Agraria, Università di Sassari, sede di Oristano) e di Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti (8 CFU) per il corso di Laurea magistrale in Sicurezza e Qualità dei Prodotti Alimentari (Dipartimento di Agraria, Università di Sassari, sede di Oristano).

Altre attività didattiche

Ottobre 2001: seminario per docenti e specializzandi della Scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione sugli "Antiossidanti negli alimenti".

Febbraio 2002: supplenza di 20 ore di didattica integrata del modulo di "Didattica di Tecnologia e microbiologia agroalimentare", Università di Sassari, sulle "Proprietà chimico-nutrizionali degli alimenti" per la Scuola di Specializzazione per la Formazione di Insegnanti di Scuola Secondaria, A.A. 2001/2002.

2003: modulo di insegnamento (40 ore) sui "Controlli chimico-fisici del latte", corso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) di Esperto della qualità nel settore lattiero-caseario.

Gennaio-Aprile 2005: modulo di insegnamento (35 ore) di Tecnologia enologica e Tecnologia delle farine e dei prodotti da forno, corso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) di Tecnico della trasformazione dei prodotti agroalimentari.

2009: stipula di due convenzioni, in qualità di docente responsabile, per attività di formazione all' Analisi sensoriale dell'ortofrutta – DOP Carciofo Spinoso di Sardegna, con l'Agenzia Regionale Laore.

La prima convenzione, per un totale complessivo di 30 ore, tra attività teoriche e pratiche, ha riguardato la costituzione di un panel addestrato alla valutazione sensoriale del carciofo spinoso di Sardegna.

La seconda convenzione, per un totale complessivo di 20 ore tra attività teoriche e pratiche ha previsto lo studio dell'evoluzione delle caratteristiche sensoriali del carciofo spinoso sardo durante l'anno di produzione e delle differenze sensoriali fra carciofi spinosi provenienti da diverse zone della Sardegna.

Sempre con L'Agenzia Regionale Laore, è stata firmata una convenzione nel 2011 per attività di formazione e di ricerca sull'analisi sensoriale delle olive da mensa e sul processo di trasformazione.

La sottoscritta ha svolto 20 ore di lezione tra attività teoriche e pratiche sull'analisi sensoriale delle olive da mensa per la costituzione di un panel di assaggio formato dai tecnici dell'Agenzia.

Febbraio-marzo 2011: docenza (13 ore) all'interno di un corso organizzato dall'ISFORCOOP (Istituto Sardo per la formazione cooperativa) dal titolo "L'analisi sensoriale nel controllo di qualità in azienda".

Settembre 2011: docenza (18 ore) sulla Analisi sensoriale degli alimenti nel Corso IFTS di "Tecnico superiore dell'industria agroalimentare specializzato nella trasformazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari settore ortofrutta e lattiero-caseario".

29 ottobre-15 novembre 2009: docenza di 15 ore sulla valutazione reologica e sensoriale dei formaggi nell'ambito di un progetto Conicet/CNR dal titolo: Caratterizzazione del profilo volatile-aromatico dei formaggi sardi e dei formaggi argentini. Universidad Nacional del Litoral di Santa Fè (Argentina).

Ottobre 2013: attività di docenza sotto forma di seminari presso l'Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronomicas, all'interno di un progetto Fondecyt N. 1110832 (Influence of both polysaccharides, anthocyanins and some technological aspects on the astringency and mouth-feel quality of chilen wines).

2014: vincitrice di una borsa di studio Erasmus in qualità di docente a Praga presso il Department of Biotechnology, Institute of Chemical Technology Praga (Repubblica Ceca). Il teaching programme prevedeva i seguenti argomenti: Vitigni e vini Italiani. Overview sui vini più importanti delle diverse regioni. Aree di produzione dei diversi tipi di vino. Vini a Denominazione di Origine: caratteristiche e processi di vinificazione. Valutazione sensoriale dei vini: tecniche di analisi sensoriale /test discriminanti, descrittivi e affettivi). Degustazione di vini: schede di degustazione e prove di assaggio. Lezione di "Wine tasting" presso il Research Institute of Brewing and Malting of Prague.

11-15 dicembre 2017: visiting professor presso l'Universidad Miguel Hernandez de Elche dove sono stati svolti dei seminari per gli studenti del Master in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Elche.

Produzione scientifica

Pubblicazioni su riviste internazionali

1. Manca G., Camin F., Coloru G.C., Del Caro A., Depentori D., Franco M.A., Versini G., "Characterization of the Geographical Origin of Pecorino Sardo Cheese by Casein Stable Isotope ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ and $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$) Ratios and Free Amino Acid Ratios", J. Agric. Food Chem., Vol. 49, N. 3, 2001, pag. 1404-1409.
2. Franco M. A., Coloru G.C., Del Caro A., Emonti G., Farris G.A., Manca G., Massa T.G., Pinna G., Original paper "Variability of resveratrol (3,5,4'-trihydroxystilbene) content in relation to the fermentation processes by *Saccharomyces cerevisiae* strains", Eur. Food Res. Technol. 214, 2002, pag. 221-225.
3. Piga A., Pinna I, Del Caro A., "Influenza di diversi pre-trattamenti sulle cinetiche di essiccamento di olive", Industrie

alimentari, 2003, XLII, 12, 1250-1255.

4. Piga A., Del Caro A., Pinna I., Agabbio M., "Changes in ascorbic acid, polyphenol content and antioxidant activity in minimally processed cactus pear fruits", *Food Science and Technology/LWT*, 2003, Vol. 36/2, pp. 257-262.
5. Piga A., Del Caro A., Corda G., "From Plums to Prunes: Influence of Drying Parameters on Polyphenols and Antioxidant Activity", *J. Agric. Food Chem.*, 2003, Vol. 51, N. 12, pp. 3675-3681.
6. Vacca V., Piga A., Del Caro A., Fenu P.A.M., Agabbio M., "Changes in phenolic compounds, colour and antioxidant activity in industrial red myrtle liqueurs during storage", *Food/Nahrung*, 2003, Vol. 47, N. 6.
7. Del Caro A., Piga A., Vacca V., Agabbio M., "Changes of flavonoids, vitamin C and antioxidant capacity in minimally processed citrus segments and juices during storage", *Food Chemistry*, 2004, 84, pp. 99-105.
8. Del Caro A., Piga A., Pinna I., Fenu P.M., Agabbio M., "Effect of Drying Conditions and Storage Period on Polyphenolic Content, Antioxidant Capacity, and Ascorbic Acid of Prunes", *J. Agric. Food Chem.*, 2004, 52 (15), pp. 4780-4784.
9. Piga A., Del Caro A., Pinna I., Agabbio M., "Anthocyanin and colour evolution in naturally black table olives during anaerobic processing", *Food Science and Technology/LWT*, 2005, Vol. 38, pp.425-429.
10. Cerretani L., Bendini A., Del Caro A., Piga A., Vacca V., Caboni M. F., Toschi T. G. Preliminary characterisation of virgin olive oils obtained from different cultivars in Sardinia. *European Food Research and Technology*, 2006, 222, 354-361.
11. Molinu M.G., Venditti T., Dore A., D'Hallewin G., Serusi A., Del Caro A., Agabbio M. Postharvest decay reduction of fig fruit (*Ficus carica*) by hot water sodium carbonate solutions dip. *Communications in agricultural and applied biological science*, 2006, 71, 3 PT B, 923-928.
12. Del Caro A., Vacca V., Poiana M., Fenu P., Piga A. Influence of technology, storage and exposure on components of extra-virgin olive oil (Bosana cv) from whole and de-stoned fruits. *Food Chemistry*, 2006, 98, 311-316.
13. Vacca V., Del Caro A., Poiana M., Piga A. Effect of storage period and exposure conditions on the quality of bosana extra virgin olive oil. *Journal of Food Quality*, 2006, 29, 139-150.
14. Del Caro A., Azara E., Delogu G., Pinna I., Piga A. Oligomeric anthocyanin formation in black table olives during anaerobic processing. *European Food Research and Technology*, 2006, 223, 749-754.
15. Del Caro A., Milella G.G., Piga A. Variazione del contenuto polifenolico in fichi freschi (*Ficus carica* L.) dopo essiccazione e durante la conservazione. *Industrie alimentari*, 2007, Anno 46, 474, 149-152.
16. Piga A., Del Caro A., Milella G., Pinna I., Schirru S., Vacca V. Hplc analysis of polyphenols in peel and pulp of fresh figs. *Proceedings of the Third International Symposium on Figs, Acta Hort. (ISHS)*, 2008, 798:301-306.
17. Piga A., Del Caro A., Pinna I. Osmo-dehydration of fig fruits with five sugars. *Proceedings of the Third International Symposium on Figs, Acta Hort. (ISHS)*, 2008, 798:313-318.
18. Del Caro A., Piga A. Polyphenol composition of peel and pulp of two Italian fresh fig fruits cultivars (*Ficus carica* L.). *European Food Research and Technology*, 2008, 226, 715-719.
19. Del Caro A., Sanguinetti A.M., Madrau M., Murittu G., Santoru A., Piga A., Texture and sensory changes of a fresh ewe's cheese packed under different modified atmospheres. *Italian Journal of Food Science*, 2008, 21, 2, 225-227.
20. Sanguinetti A.M., Secchi N., Del Caro A., Catzeddu P., Roggio T., Stara G., Madrau M.A., Piga A. Effectiveness of active and modified atmosphere packaging on the shelf-life extension of cheese tart. *Italian Journal of Food Science*, 2008, 21, 2, 118-121.
21. Foddai M., Usai M., Marchetti M., Del Caro A., Desogus R., Sanna I., Piga A: Influence of storage time on the composition of volatile compounds of air dried, frozen and freeze dried thyme and rosemary cultivated in Sardinia. *Italian Journal of Food Science*, 2008, 21, 2, 27-29.
22. Madrau M.A., Piscopo A., Sanguinetti A.M., Del Caro A., Poiana M., Romeo F., Piga A. Effect of drying temperature on polyphenolic content and antioxidant activity of apricots. *European Food Research and Technology*, 2009, 228, 441-448.
23. Sanguinetti A., Secchi N., Del Caro A., Stara G., Roggio T., Piga A. Effectiveness of active and modified atmosphere packaging on shelf life extension of a cheese tart. *International Journal of Food Science and Technology*, 2009, 44:1192-1198.
24. Vacca V., Del Caro A., Milella G.G., Nieddu G. Preliminary characterization of Sardinian Red Grape Cultivars (*Vitis vinifera* L.) According to Their Phenolic Potential. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 2009, 30, 2, 93-100.
25. Madrau M.A., Sanguinetti A.M., Del Caro A., Fadda C., Piga A. Contributions of melanoidins to the antioxidant activity of prunes. *Journal of Food Quality*, , , 1, 155-170.
26. Ihl M., Quilaqueo M., Gutierrez C., Rubilar M., Piga A., Del Caro A., Bifani V. Permeability of carbosimetilcellulose edible films with murta extracts: Effect of added rutin concentration. *Acta Hort. (ISHS)*, 2010, 858, 247-250.
27. Del Caro A., Cacciotto A. F., Fenu P.A.M., Piga A. Polyphenols, Colour and Antioxidant Activity Changes in Four Italian Red Wines During Storage. *Acta Alimentaria*, 2010, 39 (2), 192-210.
28. Scintu M.F., Del Caro A., Urgeghe P.P., Piga C., Di Salvo R. Sensory profile development for Fiore Sardo PDO ewe's milk

cheese at two different ripening times. *Journal of Sensory Studies*, 2010, 25, 577-590.

29. Sanguinetti A.M., Del Caro A., Mangia N.P., Secchi N., Catzeddu P., Piga A. Quality changes of fresh filled pasta during storage. Influence of modified atmosphere packaging on microbial growth and sensory properties. *Food Science and Technology International*, 2011, 17, 1, 23-29.
30. Usai M., Marchetti M., Foddai M., Del Caro A., Desogus R., Sanna I., Piga A. Influence of Different Stabilizing Operations and Storage Time on the Composition of Essential Oil of Thyme (*Thymus officinalis* L.) and Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.). *LWT-Food Science and Technology*, 2011, 44, 244-249.
31. Posadino A.M., Cossu A., Piga A., Madrau M.A., Del Caro A., Colombino M., Paglietti B., Rubino S., Iaccarino C., Crosio C., Sanna B., Pintus G. Prune melanoidins protect against oxidative stress and endothelial cell death. *Frontiers in Bioscience-Elite*, 2011, Vol. 3, 1034-1041.
32. Del Caro A., Fanara C., Genovese A., Moio L., Piga A., Piombino P. Free and enzymatically hydrolyzed volatile compounds of sweet wines from Malvasia and Muscat grapes (*Vitis vinifera* L.) grown in Sardinia. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 2012, 33, 1, 115-121.
33. Fadda C., Del Caro A., Sanguinetti A.M., Urgeghe P.P., Vacca V., Arca P.P., Piga A. Changes during storage of quality parameters and in vitro antioxidant activity of extra virgin monovarietal oils obtained with two extraction technologies. *Food Chemistry*, 2012, 134, 3, 1542-1548.
34. Del Caro A., Fadda C., Sanguinetti A., Urgeghe P.P., Vacca V., Arca P.P., Piga A. Effetto dell'estrazione a basso impatto ossidativo sulla capacità antiossidante in vitro e sulla qualità di oli extra-vergini di oliva della Sardegna. *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 2012, Vol. LXXXIX, ottobre-dicembre, 247-25.
35. Del Caro A., Sanguinetti A., Fadda C., Morittu G., Santoru A., Piga A. Extending the shelf life of a fresh ewe's cheese by modified atmosphere packaging. *International Journal of Dairy Technology*, 2012, Vol. 64, n. 5, 548-554.
36. Di Salvo R., Fadda C., Sanguinetti A.M., Naes T., Del Caro A. Effect of harvest time and geographical area on sensory and instrumental texture profile of a PDO artichoke. *International Journal of Food Science and Technology*, 2014, 49, 1231-1237.
37. Del Caro A., Piombino P., Genovese A., Moio L., Fanara C., Piga A. Effect of bottle storage on color, phenolics and volatile composition of malvasia and moscato white wines. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 2014, 35, 1, 128-138.
38. Fadda C., Del Caro A., Sanguinetti A.M., Piga A. Texture and antioxidant evolution of naturally green table olives as affected by different sodium chloride brine concentrations. *GRASAS Y ACEITES*, 2014, 65 (1), e002, 11-20.
39. Zara G., Mannazzu I., Del Caro A., Budroni M., Pinna M. B., Murru M., Farris G. A., Zara S. Wine quality improvement through the combined utilization of yeast hulls and *Candida zemplinina*/*Saccharomyces cerevisiae* mixed starter cultures. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 2014, Volume 20, Issue 2, 199-207.
40. Fadda C., Sanguinetti A.M., Del Caro A., Collar C., Piga A. Bread staling: Updating the view (Review). *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2014, Volume 13, Issue 4, 473-492.
41. Mascia I., Fadda C., Dostálek P., Olšovská J., Del Caro A. Preliminary characterization of an Italian craft durum wheat beer. *Journal of The Institute of Brewing*, 2014, 120 (4), 495-499.
42. Mascia I., Fadda C., Dostálek P., Karabín M., Zara G., Budroni M., Del Caro A. Is it possible to create an innovative craft durum wheat beer with sourdough yeasts? A case study. *Journal of The Institute of Brewing*, 2015, 121 (2), 283-286.
43. Fernandes de Oliveira A., Mercenaro L., Del Caro A., Pretti L., Nieddu G. Distinctive Anthocyanin Accumulation Responses to Temperature and Natural UV Radiation of Two Field-Grown (*Vitis vinifera* L.) Cultivars. *Molecules*, 2015, 20, 2061-2080.
44. Marongiu A., Zara G., Legras J.L., Del Caro A., Mascia I., Fadda C., Budroni M. Novel starters for old processes: use of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from artisanal sourdough for craft beer production at a brewery scale. *Journal of Industrial Microbiology Biotechnology*, 2015, 42, 85-92.
45. Sanguinetti A.M., Secchi N., Del Caro A., Fadda C., Fenu P., Catzeddu P., Piga A. Gluten-free fresh filled pasta: the effects of xanthan and guar gum on changes in quality parameters after pasteurisation and during storage. *LWT – Food Science and Technology*, 2015, 64:678-684.
46. Fadda C., Fenu P.A.M., Usai G., Del Caro A., Matia Diez Y., Sanguinetti A.M., Piga A., 2015. Antioxidant activity and sensory changes of strawberry-tree fruits during cold storage and shelf life. *Czech Journal of Food Science*, 2015, 33, 6, 531-536.
47. Sanguinetti A.M., Del Caro A., Urgeghe P.P., Fadda C., Usai G., Mascia I., Secchi N., Fenu P.A.M., Conte P., Milella G.G., Scanu A., Catzeddu P. Shelf life extension of a cheese cake with antimicrobial active packaging. *Italian Journal of Food Science*, 2015, 28, 5, 38-40.
48. Sanguinetti A.M., Fenu P.A.M., Del Caro A., Fadda C., Conte P. Shelf life evaluation of sweet bakery foods: Two case studies. *Italian Journal of Food Science*, 2015, 28, 5, 64-66.

49. Mascia I., Fadda C., Karabín M., Dostálek P., Del Caro A. Aging of craft durum wheat beer fermented with sourdough yeasts. *LWT - Food Science and Technology*, 2016, 65, 487-494.
50. Mercenaro L., Usai G., Fadda C., Nieddu G., Del Caro A. Intra-varietal Agronomical Variability in *Vitis vinifera* L. cv. Cannonau Investigated by Fluorescence, Texture and Colorimetric Analysis. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 2016, Vol. 37, No. 1.
51. Sanguinetti A.M., Del Caro A., Scanu A., Fadda C., Milella G, Catzeddu P., Piga A. 2016. Extending the shelf life of gluten-free fresh filled pasta by modified atmosphere packaging. *LWT - Food Science and Technology* 71, 96-101.
52. Del Caro A., Fadda C., Sanguinetti A.M., Carboni M.G., Pinna G., Naes T., Menichelli E., Piga A. Influence of technology and ripening on textural and sensory properties of vacuum packaged ewe's cheese. *Czech Journal of Food Science* 2016, 34, (5), 456-462.
53. Secchi, N., Fadda, C., Sanna, M., Conte, P., Del Caro, A., Catzeddu, P., Piga, A. Effectiveness of modified atmosphere packaging and ovine whey powder in extending the shelf life of whey cheesecakes. *LWT - Food Science and Technology*, 2017, 75, 373-378.
54. Fadda C., Usai G., Sanguinetti A. M., Mascia I., Del Caro A., Satta D., Piga A Effect of ripening stage at harvest, cold storage, and simulated marketing conditions on quality and antioxidant activity of peach fruit. *Acta Alimentaria*, 2017, 46(3), pp. 275-282.
55. Monteleone E., Spinelli S., Dinnella C., Endrizzi I., Laureati M., Pagliarini E., Sinesio F., Gasperi F., Torri L., Aprea E., Bailetti L., Bendini A., Braghieri A., Cattaneo C., Clicerì D., Condelli N., Cravero M.C., Del Caro A., Di Monaco R., Drago S., Favotto S., Fusi R., Galassi L., Gallina Toschi T., Garavaldi A., Gasparini P., Gatti E., Masi C., Mazzaglia A., Moneta E., Piasentier E., Piochi M., Pirastu N., Predieri S., Robino A., Russo F., Tesini F. Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. *Food Quality and Preference*, 2017, 59, 123-140.
56. Secchi, N., Fadda, C., Pinna, I., Del Caro, A., Conte, P., Piga, A., Fois, S., Catzeddu, P. Improving Baking Quality of Weak Gluten Semolina Using Ovine Whey Powder. *Journal of Food Quality*, Volume 2018, 2018, Article number 7901901.
57. Conte P., Del Caro A., Balestra F., Piga A., Fadda C. Bee pollen as a functional ingredient in gluten-free bread: A physical-chemical, technological and sensory approach. *LWT - Food Science and Technology*, 2018, 90, 1-7.
58. Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., Torri L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. Individual Variation in PROP Status, Fungiform Papillae Density, and Responsiveness to Taste Stimuli in a Large Population Sample. *Chemical Senses*, 2018, Volume 43, Issue 9, Pages 697-710.
59. Conte, P., Squeo, G., Difonzo, G., Caponio, F, Fadda, C., Del Caro, A., Urgeghe, P.P., Montanari, L., Montinaro, A., Piga, A. Change in quality during ripening of olive fruits and related oils extracted from three minor autochthonous Sardinian cultivars (Article) (Open Access). *Emirates Journal of Food and Agriculture*, Open Access, Volume 31, Issue 3, 1 March 2019, Pages 196-205.
60. Mannu A., Vlahopoulou G., Urgeghe P.P, Ferro M., Del Caro A., Taras A., Garroni S., Rourke J.P., Cabizza R. and Petretto G.L. Variation of the Chemical Composition of Waste Cooking Oils upon Bentonite Filtration. *Resources*, 2019, 8, 108.
61. Conte P., Del Caro A., Urgeghe P.P., Petretto G.L., Montanari L., Piga A., Fadda C. Nutritional and aroma improvement of gluten-free bread: is bee pollen effective? *LWT*, 2020, 118, 108711.
62. Farbo M.G., Fadda C., Marceddu S., Conte P., Del Caro A., Piga A. Improving the quality of dough obtained with old durum wheat using hydrocolloids. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 101, 2020, 105467.
63. Conte P., Fadda C., Del Caro A., Urgeghe P.P., Piga A. Table olives: An Overview on Effects of Processing on Nutritional and Sensory Quality. *FOODS*, 9 (4), 2020, 514.
64. Cannas M., Pulina S., Conte P., Del Caro A., Urgeghe P.P., Piga A., Fadda C. Effect of Substitution of Rice Flour with Quinoa Flour on the Chemical-Physical, Nutritional, Volatile and Sensory Parameters of Gluten-Free Ladyfinger Biscuits. *FOODS*, 9, 2020, 808.
65. Petretto G., Mercenaro L., Urgeghe P.P., Fadda C., Valentoni A., Del Caro A. Grape and Wine Composition in *Vitis vinifera* L. cv. Cannonau Explored by GC-MS and Sensory Analysis. *Foods*, 10 (1), 2021, 101.
66. Piga A., Conte P., Fois S., Catzeddu P., Del Caro A., Sanguinetti A.M., Fadda C. Technological, Nutritional and Sensory Properties of an Innovative Gluten-Free Double-Layered Flat Bread Enriched with Amaranth Flour. *FOODS*, 10 (5), 2021, 920.
67. Conte P., Pulina S., Del Caro A., Fadda C., Urgeghe P.P., De Bruno A., Difonzo G., Caponio F., Romeo R., Piga A. Gluten-Free Breadsticks Fortified with Phenolic-Rich Extracts from Olive Leaves and Olive Mill Wastewater. *FOODS* 10 (5), 2021, 923.
68. Mansour G., Ghanem C., Mercenaro L., Nassif N, Hassoun G., Del Caro A. Effects of altitude on the chemical composition of grapes and wine: a review. *OENO ONE*, 2022, vol., 56-1, 227- 239.
69. Mercenaro L., Fernandes De Oliveira A., Del Caro A., Fadda C., Nieddu G. Differences among two grapevine cultivars in their response to pre and post veraison water deficit. *Acta Horticulturae*, 2022, 1335, 589-596.

70. Cannas M., Conte P., Piga A., Del Caro A. Green recovery optimization of phenolic compounds from “Spinoso sardo” globe artichoke by-products using response surface methodology. *Front. Sustain. Food Syst.*, 2023, 7:1215809.
71. Petretto G., Urgeghe P.P., Cabizza R., Del Caro A. Evaluation of volatile and chemical profile of sherry-like white wine Vernaccia di Oristano from Sardinia by comprehensive targeted and untargeted approach. *European Food Research and Technology*, 2023, 249: 1887-1897.

