

Curriculum vitae

Dott.ssa Elena Arena

Dipartimento di
Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)
Sezione CHIMITEC – Chimica, Microbiologia e Tecnologie Alimentari.

Università degli Studi di Catania
Via S. Sofia 100, 95123 Catania - Italia

Curriculum vitae et studiorum

La dottoressa Elena Arena il 2/12/1995 ha conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, con voti 110/110 e lode discutendo una tesi sperimentale di laurea dal titolo "Effetti del trattamento termico sui costituenti del succo d'arancia pigmentata".

Dal gennaio 1996 al dicembre 1996 ha usufruito di contratti di ricerca presso l'Istituto di Industrie Agrarie della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, operando nel gruppo di ricerca del Prof. Emanuele Maccarone.

Nel febbraio 1997 è risultata vincitrice di una borsa di studio di perfezionamento della Fondazione "R. Toscano-Scuderi".

Dal gennaio 1997 ad ottobre 1999 ha frequentato il corso di dottorato di ricerca in "Biotecnologie degli Alimenti" presso l'Istituto di Industrie Agrarie della stessa Facoltà conseguendo, nel marzo 2000, il titolo di dottore di ricerca discutendo una tesi dal titolo "Succo di arance pigmentate. Caratterizzazione, effetti del danno termico e innovazioni di prodotto". Nell'ambito del dottorato la dott.ssa Elena Arena ha svolto attività di ricerca presso i laboratori del Department of Food Science and Technology dell'Università di Reading (UK) sotto la responsabilità della Dott. ssa J. M. Ames.

Nel luglio 1998 ha conseguito l'abilitazione alla professione di tecnologo alimentare presso l'Università degli Studi di Napoli con voti 33/33.

Dal gennaio 2000 al settembre 2000 ha usufruito di contratti di ricerca presso l'Istituto di Industrie Agrarie della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania.

Nel settembre 2000 la Facoltà di Agraria di Catania le ha conferito il titolo di cultore di materia per le discipline del settore scientifico-disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari).

Nell'ottobre 2000 è risultata vincitrice di una borsa di studio per l'approfondimento della ricerca, di durata annuale, dal titolo "Innovazione nell'industria di trasformazione degli agrumi" presso l'Istituto di Industrie Agrarie della Facoltà di Agraria, dell'Università di Catania.

Dal 1° Novembre 2001 al 30 Marzo 2004 ha usufruito di un assegno di ricerca nel settore scientifico disciplinare AGR/15, rinnovato nel Giugno 2004 per il successivo biennio, il cui titolo del programma di ricerca è "Impiego delle moderne biotecnologie alimentari" presso il Dipartimento di Orto-Floro-Arbicoltura e Tecnologie Agro-alimentari (DOFATA) della Facoltà di Agraria di Catania.

Nel febbraio 2005 è risultata vincitrice del concorso per ricercatore presso l'Università degli Studi di Catania per il settore scientifico disciplinare AGR15, il 1° ottobre 2005 ha preso servizio presso la Facoltà di Agraria e al termine del triennio ha ricevuto la conferma in ruolo.

Nel gennaio 2014 (tornata 2012) ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di professore di II fascia. Nel gennaio 2021 è stata individuata dalla Commissione giudicatrice quale candidato destinatario dell'eventuale chiamata a Professore di seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15).

Attività di ricerca scientifica

L'attività scientifica della Dott.ssa Elena Arena può essere raggruppata nelle sottoelencate tematiche di ricerca:

1. Formulazione e valutazione della qualità chimica-sensoriale di prodotti da forno salutistici/innovativi
2. Studio delle preferenze alimentari dei consumatori e correlazione con gli indici fisiologici e psicologici
3. Studi sulla formazione ed evoluzione dei composti 1,2-dicarbonilici in matrici alimentari
4. Effetti del danno termico sui parametri di qualità di prodotti alimentari di origine vegetale
5. Caratterizzazione chimica di prodotti alimentari
6. Ricerche sulle innovazioni di prodotto e standard alimentari

Le tematiche di ricerca sopra elencate sono state condotte anche in collaborazione con Università ed Enti di ricerca italiani e stranieri.

E' referee per le seguenti riviste: International Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Quality, Journal of Food Biochemistry, Scientia Horticulturae, Journal of the Institute of Brewing, Food and Bioprocess and Technology, Food Chemistry, Foods, Heliyon, LWT.

Iscrizione a società scientifiche

- Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
- Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)

L'attività scientifica svolta dalla Dott.ssa Elena Arena è documentata da oltre 100 pubblicazioni così distribuite:

ARTICOLI SU RIVISTE INTERNAZIONALI INDICIZZATE DA ISI/SCOPUS

1. Pagliarini, E., Proserpio, C., Spinelli, S., Lavelli, V., Laureati, M., Arena, E., Di Monaco, R., Menghi, L., Gallina Toschi, T., Braghieri, A., Torri, L., Monteleone, E., Dinnella, C. 2021. The role of sour and bitter perception in liking, familiarity and choice for phenol-rich plant-based foods. *Food Quality and Preference*, 93, art. no. 104250, DOI: 10.1016/j.foodqual.2021.104250.
2. Brighina, S., Poveda Turrado, C., Restuccia, C., Walton, G., Fallico, B., Oruna-Concha, M.J, Arena, E. 2021. Detrimental effect on the gut microbiota of 1,2-dicarbonyl compounds after in vitro gastro-intestinal and fermentative digestion. *Food Chemistry*, 341, 128237, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128237>.
3. Spinelli, S.; Prescott, J.; Pierguidi, L.; Dinnella, C.; Arena, E.; Braghieri, A.; Di Monaco, R.; Gallina Toschi, T.; Endrizzi, I.; Proserpio, C.; Torri, L.; Monteleone, E. Phenol-Rich Food Acceptability: The Influence of Variations in Sweetness Optima and Sensory-Liking Patterns. *Nutrients* 2021, 13, 866. <https://doi.org/10.3390/nu13030866>.
4. Distefano, M.; Arena, E.; Mauro, R.P.; Brighina, S.; Leonardi, C.; Fallico, B.; Giuffrida, F. Effects of Genotype, Storage Temperature and Time on Quality and Compositional Traits of Cherry Tomato. *Foods* 2020, 9, 1729. <https://doi.org/10.3390/foods9121729>
5. Arena, E., Mazzaglia, A., Selvaggi, R., Pecorino, B., Fallico, B., Serranò, M., Pappalardo, G. 2020. Exploring consumer's propensity to consume insect-based foods. Empirical evidence from a study in Southern Italy. *Applied System Innovation*, 3 (3), art. no. 38, 1-15. DOI: 10.3390/asi3030038
6. Parafati L., Restuccia C., Palmeri R., Fallico B., Arena E. 2020. Characterization of prickly pear peel flour as bioactive and functional ingredient in bread preparation. *Foods*, 9, aarticle number 1189. 10.3390/foods9091189.
7. Arena E., Muccilli S., Mazzaglia A., Giannone V., Brighina S., Rapisarda P., Fallico B., Allegra M., Spina A. 2020. Development of durum wheat breads low in sodium using a natural low-sodium sea salt. *Foods*, 9, 752.
8. Brighina S., Restuccia C., Arena E., Palmeri R., Fallico B. 2020. Antibacterial activity of 1,2-dicarbonyl compounds and the influence of the in vitro assay system. *Food Chemistry*, 311, 125905.
9. Palmeri R., Parafati L., Arena E., Grassenio E., Restuccia C., Fallico B. 2020. Antioxidant and antimicrobial properties of semi-processed frozen prickly pear juice as affected by cultivar and harvest time. *Foods*, 9, 235.
10. Squatrito S., Arena E., Palmeri R., Fallico B. 2020. Public and Private Standards in Crop Production: Their Role in Ensuring Safety and Sustainability. *Sustainability*, 12, 606.
11. Piochi M., Pierguidi L., Torri L., Spinelli S., Monteleone E., Aprea E., Arena E., Borgogno M., Cravero M.C., Galassi L., Gatti E., Lozano L., Musi V., Piasentier E., Valli E., Dinnella C., 2019. Individual variation in fungiform papillae density with different sizes and relevant associations with responsiveness to oral stimuli. *Food Quality and Preference*, 78, 103729.
12. Palmeri R., Parafati L., Trippa D., Siracusa L., Arena E., Restuccia C., Fallico B. 2019. Addition of olive leaf extract (OLE) for producing fortified fresh pasteurized milk with an extended shelf life. *Antioxidants*, 8, 255.

13. De Toffoli A., Spinelli S., Monteleone E., Arena E., Di Monaco R., Endrizzi I., Gallina Toschi T., Laureati M., Napolitano F., Torri L., Dinnella C. 2019. Influences of Psychological Traits and PROP Taster Status on Familiarity with and Choice of Phenol-Rich Foods and Beverages. *Nutrients*, 11, 1329.
14. Spina A., Brighina S., Muccilli S., Mazzaglia A., Fabroni S., Fallico B., Rapisarda P., Arena E. 2019. Wholegrain durum wheat bread fortified with citrus fibres: Evaluation of quality parameters during long storage. *Frontiers in Nutrition-Nutrition and Food Science Technology*, *Frontiers in Nutrition*, 6, 13.
15. Laureati M., Spinelli S., Monteleone E., Dinnella C., Prescott J., Cattaneo C., Proserpio C., De Toffoli A., Gasperi F., Endrizzi I., Torri L., Peparao M., Arena E., Bonello F., Condelli N., Di Monaco R., Gatti E., Piasentier E., Tesini F., Pagliarini E. 2018. Associations between food neophobia and responsiveness to “warning” chemosensory sensations in food products in a large population sample. *Food Quality and Preference*, 68, 113-124.
16. Licciardello F., Arena E., Rizzo V., Fallico B. 2018. Contribution of blood orange-based beverages to bioactive compounds. *Frontiers in Chemistry*, 6 (AUG), 374.
17. Fallico B., Ballistreri G., Arena E., Brighina S., Rapisarda P. 2017. Bioactive compounds in blood oranges (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck): Level and intake. *Food Chemistry*, 215, 67-75.
18. Inserra L., Cabaroglu T., Sen 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*, 41, 1-10.
19. Spina A., Brighina S., Muccilli S., Mazzaglia A., Rapisarda P., Fallico B., Arena E. 2015. Partial replacement of NaCl in bread from durum wheat (*Triticum turgidum* L subsp. durum Desf.) with KCl and yeast extract: evaluation of quality parameters during long storage. *Food Bioprocess Technology*, 8, 1089-1101.
20. Spina A., Muccilli S., Arena E., Brighina S., Fallico B., Giannone V., Rapisarda P. 2015. Durum wheat breads enriched with citrus fruits pectin and flavonoids. *Italian Journal of Food Science*, 72-76.
21. Arena E., Brighina S., Mazzaglia A., Spina A., Muccilli S., Giannone V., Fallico B. 2015. Use of a natural low Na salt in durum wheat bread. *Italian Journal of Food Science*, 77-81.
22. Brighina S., Arena E., Mazzaglia A., Spina A., Muccilli S., Giannone V., Fabroni S., Rapisarda P., Fallico B. 2015. Quality parameters of wholegrain durum wheat bread enriched with citrus fibre. *Italian Journal of Food Science*, 67-71.
23. Arena E., Ballistreri G., Fallico B. 2013. Effect of postharvest storage temperatures on the quality parameters of pistachio nuts. *Czech Journal of Food Sciences*, 31, 467-473.
24. Sciacca 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]. *Industrie Alimentari*, vol. 51, p. 19-34, ISSN: 0019-901X.
25. Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2011. Evaluation of different degree of ripeness and sun-drying process on triacylglycerols composition of *Pistacia vera* L. oil. *Acta Horticulturae*, 912, ISHS, 791-794.
26. Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2011. Pistachios as a source of health promoting substances. *Acta Horticulturae*, 912, 837-842.
27. Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2011. Lipid composition of Italian pistachio. *Acta Horticulturae*, 912, 455-460.

28. Ballistreri G., Catalano A. E., Arena E., Spagna G., Fallico B. 2011. Lipase and lipoxygenase activity of *Pistacia vera* L. *Acta Horticulturae*, 912, 179-185.
29. Fallico B., Chiappara E., Arena E., Ballistreri G. 2011. Assessment of the exposure to Allura red colour from the consumption of red juice-based and red soft drinks in Italy. *Food Additives and Contaminants: Part A*, 28, 1501-1515.
30. Arena E., Ballistreri G., Tomaselli F., Fallico B. 2011. Survey of 1,2-dicarbonyl compounds in commercial honey of different floral origin. *Journal of Food Science*, 76, C1203-C1210.
31. Arena E., Ballistreri G., Fallico B. 2011. Kinetics of 3-Deoxy-D-erythro-hexos-2-ulose in unifloral honeys. *Journal of Food Science*, 76, C1044-C1049.
32. Fallico B., Arena E., Chiappara E., Ballistreri G. 2010. Colour and label evaluation of commercial pasteurised red juices and related drinks. *Food Additives and Contaminants: Part B*, 3, 201-211.
33. Sciacca A.M., Belfiore M., Carnemolla M., Arena E., Fallico B. 2010. Guida alla normativa per le aziende di IV gamma. *Industrie Alimentari*, 49, 5-14.
34. Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2010. Characterization of triacylglycerols in *Pistacia vera* L. oils from different geographic origins. *Italian Journal of Food Science*, 22, 69-75.
35. Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2009. Influence of ripeness and drying process on the polyphenols and tocopherols of *Pistacia vera* L. *Molecules*, 14, 4358-4369.
36. Fallico B., Arena E., Zappalà M. 2009. Prediction of Honey Shelf Life. *Journal of Food Quality*, 32, 352-368.
37. Fallico B., Arena E., Zappalà M. 2008. Degradation of 5-hydroxymethylfurfural in honey, *Journal of Food Science*, 73, C625-C631.
38. Nicolosi Asmundo C., Arena E., Grasso A. 2007. Anthocyanic profile of different red grape cultivars grown in Sicily. *Acta Horticulturae*, 754, 45-48.
39. Arena E., Campisi S., Fallico B., Maccarone E. 2007. Distribution of fatty acids and phytosterols as a criterion to discriminate geographic origin of pistachio seeds. *Food Chemistry*, 104, 403-408.
40. Fallico B., Arena E., Verzera A., Zappalà M. 2006. The European Food Legislation and its impact on honey sector, *Accreditation and Quality Assurance*, 11, 49-54.
41. Arena E., Guarrera N., Campisi S., Nicolosi Asmundo C. 2006. Comparison of odour active compounds detected by gas-chromatography olfactometry between hand-squeezed juices from different orange varieties. *Food Chemistry*, 98, 59-63.
42. Zappalà M., Fallico B., Arena E., Verzera A. 2005. Methods for the determination of HMF in honey: a comparison. *Food Control*, 16, 273-277.
43. Fallico B., Zappalà M., Arena E., Verzera A. 2004. Effect of conditioning on HMF content in unifloral honeys. *Food Chemistry*, 85, 305-313.
44. Fallico B., Zappalà M., Arena E., Verzera A. 2003. Evaluation of HMF as marker of the shelf-life of honey. *Italian Journal of Food Science*, 15, 349-352.
45. Fallico B., Arena E., Zappalà M. 2003. Roasting of hazelnuts. Role of oil in colour development and hydroxymethylfurfural formation. *Food Chemistry*, 81, 569-573.
46. Arena E., Fallico B., Lanza C.M., Lombardo E., Maccarone E. 2003. Chemical characterization of cherry tomato cultivated on different substrates. *Acta Horticulturae* 614, 705-710.
47. Di Mauro A., Arena E., Fallico B., Passerini A., Maccarone E. 2002. Recovery of anthocyanins from pulp wash of pigmented oranges by concentration on resins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 5968-5974.

48. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 2001. Thermal damage in blood orange juice: kinetics of 5-hydroxymethyl-2-furancarboxaldehyde formation. *International Journal of Food Science and Technology*, 36, 145-151.
49. Arena E., Campisi S., Fallico B., Lanza M. C., Maccarone E. 2001. Aroma value of volatile compounds of prickly pear (*Opuntia Ficus Indica* (L.) Mill. *Cactaceae*). *Italian Journal of Food Science*, 13, 311-319.
50. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 2001. Evaluation of antioxidant capacity of blood orange juices as influenced by constituents, concentration process and storage. *Food Chemistry*, 74, 423-427.
51. Di Mauro A., Arena E., Fallico B., Lanza M.C., Passerini A., Maccarone E. 2001. A comparison of cherry tomato quality growth under alternative soil. *Biologically-active Phytochemicals in Food. The Royal Society of Chemistry*, 560-561.
52. Di Mauro A., Arena E., Fallico B., Passerini A., Rapisarda P., Maccarone E. 2001. Variety-environment interaction in the hydroxycinnamic acids content of Italian orange juices. *Biologically-active Phytochemicals in Food. The Royal Society of Chemistry*, 562-563.
53. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 2000. Influence of carotenoids and pulps on the color modification of blood orange juice. *Journal of Food Science*, 65, 458-460.
54. Maccarone E., Rapisarda P., Fanella F., Arena E., Mondello L. 1998. Cyanidin-3-(6''-malonyl)- β -glucoside. One of the major anthocyanins in blood orange juice. *Italian Journal of Food Science*, 10, 367-372.
55. Arena E., Campisi S., Fallico B., Maccarone E. 1998. Fatty acids of Italian blood orange juices. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 4138-4143.
56. Arena E., Campisi S., Cataldi Lupo M.C., Fallico B., Maccarone E., Nicolosi Asmundo C. 1997. Oranwine II. A new cooler with blood orange juice and partially fermented must. *Italian Journal of Food Science*, 9, 17-24.

Capitoli di libro di rilevanza internazionale

1. Fallico B., Ballistreri G., Arena E., Tokusoglu O. 2011. 9. "Nut Bioactives: Phytochemicals and Lipid-Based Components of Almond, Hazelnut, Peanut, Pistachio and Walnut" in: *Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry and Applications*. Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall ISBN: 9781439806654; pagine 185-212. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA.
2. Fallico B., Ballistreri G., Arena E., Tokusoglu O. 2011. 10. "Nut Bioactives: Phytochemicals and Lipid-Based Components of Brazil Nut, Cashew, Macadamia, Pecan and Pine nut" in: *Fruit and Cereal Bioactives: Sources, Chemistry and Applications*. Ed. Özlem Tokuşoğlu & C.Hall ISBN: 978-1-4398-0665-4; pagine 213-227. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida,USA.

ARTICOLI SU RIVISTE NON INDICIZZATE DA ISI/SCOPUS

1. 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). *European Journal of Scientific Research*, 104, 79-90.

2. Zerrouk S., Boughediri L., Seijo M. C., Fallico B., Arena E., Ballistreri G. 2013. Pollen spectrum and physicochemical attributes of sulla (*Hedysarum coronarium*) honeys of Médéa region (Algeria). *Albanian Journal of Agricultural Sciences*, 12, 511-517.
3. Zerrouk S., Fallico B., Arena E., Ballistreri G., Boughediri L. 2011. Quality Evaluation of Some Honey from the Central Region of Algeria. *Jordan Journal of Biological Sciences*, 4, 243-248.
4. Arena E., Ballistreri G., Tomaselli F., Fallico B. 2011. Mieli uniflorali poco comuni come ingredienti alimentari: aspetti qualitativi. *Ingredienti alimentari*, 56, 19-23.
5. Muratore G., Del Nobile M. A., Nicolosi Asmundo C., Rizzo V., Licciardello F., Paternò B., Piroso R., Arena E. 2008. Effetto del confezionamento sulla shelf-life del vino Malvasia delle Lipari. *Rivista di viticoltura e di enologia*, 4, 443-449.
6. Guarrera N., Arena E., Campisi S., Nicolosi Asmundo C. 2008. Valutazione del profilo aromatico e del colore del vino Malvasia delle Lipari. *Rivista di viticoltura e di enologia*, 4, 459-466.
7. Bica D., Bonsignore R., Fichera G., Raiti G., Trovato F., Arena E., Grasso A., Cataldi Lupo M.C. 2007. Nerello mascalese, diversità da caratterizzare, *L'Informatore Agrario*, supplemento n.1 del 16/22 marzo, 21-24.
8. Nicolosi Asmundo C., Arena E., Muratore G., Cataldi Lupo M.C., Campisi S., Pulvirenti A. 1999. Production of clear juice from blood oranges,
 - a) *Italian Food & Beverage Technology*, XVI, 21-24
 - b) *Industrie delle Bevande*, XXVIII, 10-13.
9. Arena E., Fallico B., Maccarone E., Fanella F., Rapisarda P. 1998. Gli acidi trans-4-idrossicinnamici marker dei succhi d'arancia pigmentata. *Industrie delle bevande*, XXVII, 609-614.

Contributi presentati a congressi e convegni di rilevanza nazionale o internazionale

1. Spinelli S., Dinnella C., Gasperi F., Gallina Toschi T., Pagliarini E., Torri L., Braghieri A., Di Monaco R., Arena E., Monteleone E. 2018. Consumer segments with different optimum for sweetness-bitterness-astringency differ in phenol rich-food liking and consumption. Psychological traits affect liking and choice of phenol-rich foods Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research, Eurosense, Verona 2-5 settembre 2018.
2. Piochi M., Pierguidi L., Torri L., Spinelli S., Monteleone E., Gallina Toschi T., Gasperi F., Arena E., Borgogno M., Cravero M.C., Galassi L., Garavaldi A., Gatti, E., Lozano L., Piasentier E., Dinnella C. 2018. Individual variation in fungiform papillae density and size and relevant associations with responsiveness to oral stimuli. Psychological traits affect liking and choice of phenol-rich foods. Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research, Eurosense, Verona 2-5 settembre 2018.
3. De Toffoli A., Spinelli S., Dinnella C., Laureati M., Gallina Toschi T., Braghieri A., Torri L., Gasperi F., Arena E., Di Monaco R., Monteleone E. 2018. Psychological traits affect liking and choice of phenol-rich foods. Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research, Eurosense, Verona 2-5 settembre 2018.
4. Arena E., Brighina S., Mazzaglia A., Spina A., Muccilli S., Giannone V., Fallico B. 2018. Quality parameters of low sodium durum wheat bread. *La comunicazione interculturale*, VI Giornata Siciliana di Studi Ispanici del Mediterraneo, 227-232. ISBN 9788825514223.
5. Brighina S., Arena E., Mazzaglia A., Spina A., Muccilli S., Giannone V., Fabroni S., Rapisarda P., Fallico B. 2018. Functional bread rich in fibre. *La comunicazione interculturale*, VI Giornata Siciliana di Studi Ispanici del Mediterraneo, 219-225. ISBN 9788825514223.

6. Mazzaglia A., Pappalardo G., Pecorino B., Arena E. 2017. Prodotti funzionali: impatto delle caratteristiche sensoriali e delle informazioni nutrizionali sulla disponibilità a pagare da parte del consumatore. Atti del VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Bologna, 30 novembre 2 dicembre 2016, 93-97. ISBN: 9788890215292.
7. Arena E., Di Miceli G., Frenda A.S., Ruisi P., Mazzaglia A. 2017. Semola di grani antichi addizionata con farina d'orzo per la produzione di pasta funzionale. Atti del VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Bologna, 30 novembre 2 dicembre 2016, 279-283. ISBN: 9788890215292.
8. Spina A., Brighina S., Arena E., Fabroni S., Fallico B., Muccilli S., Palumbo M., Rapisarda P. 2014. Industrial production of durum wheat breads enriched with citrus fruits fibre. ICC International Symposium on Bioactive Compounds in Cereals and Foods. vol. 1, ISBN: 978-3-9503336-2-6, Vienna, 24-25 aprile 2014.
9. Spina A., Brighina S., Arena E., Fabroni S., Fallico B., Lanza C.M., Muccilli S., Palumbo M., P. Rapisarda. 2013. Impiego di fibre di agrumi nella produzione industriale di pani di grano duro salutistici. Atti del 9° Convegno Aistec: Un mondo di cereali, potenzialità e sfide, Bergamo, 12-14 giugno 2013, 32-36.
10. Arena E., Brighina S., Lanza C.M., Muccilli S., Rapisarda P., Spina A., Strano M.C., Fallico B. 2013. Riduzione del cloruro di sodio in pane di frumento duro: risultati di prove sperimentali e industriali di panificazione. Atti del 9° Convegno Aistec: Un mondo di cereali, potenzialità e sfide, Bergamo, 12-14 giugno 2013, 237-241.
11. Arena E., Brighina S., Fallico B., Lanza C.M., Muccilli S., Palumbo M., Rapisarda P., Spina A. 2013. Impiego del cloruro di potassio per migliorare la sapidità in pani iposodici di grano duro. Atti del 9° Convegno Aistec: Un mondo di cereali. potenzialità e sfide, Bergamo, 12-14 giugno 2013: 228- 232.
12. Belfiore M., Carnemolla M., Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2011. Processing and bioactive compounds of fresh cut fruits. II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce, Organized by International Society for Horticultural Sciences (ISHS), Torino, 17-21 luglio 2011, p 114.
13. Belfiore M., Carnemolla M., Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2011. Quality changes of fresh cut fruits during storage, II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce, Organized by International Society for Horticultural Sciences (ISHS), Torino, 17-21 luglio 2011, p 115.
14. Belfiore M., Carnemolla M., Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2011. Guidelines for the production of fresh cut fruits. II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce, Organized by International Society for Horticultural Sciences (ISHS), Torino, 17-21 luglio 2011, p 116.
15. Ballistreri G., Arena E., Fallico B. 2010. Cristallizzazione frazionata di olio di pistacchio e extravergine di oliva e analisi HPLC del profilo triacilglicerico. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol IX, 577-582, Chiriotti Editori S.a.s., Pinerolo. Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano 11-12 giugno 2009.
16. Spada M. A., Tomaselli F., Arena E., Fallico B. 2010. Estrazione simultanea di antibiotici e fitofarmaci da prodotti apistici. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol IX, 572-576, Chiriotti Editori S.a.s., Pinerolo. Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano 11-12 giugno 2009.
17. Fallico B., D'Urso M. G., Chiappara E., Arena E. 2010. Contributo delle arance siciliane (Cv. *Tarocco*) all'assunzione giornaliera di pesticidi. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare,

vol IX, 384-388, Chiriotti Editori S.a.s., Pinerolo. Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano 11-12 giugno 2009.

18. Arena E., Ballisteri G., Tomaselli F., Fallico B. 2010. Sviluppo di 3-DG e valutazione qualitativa di mieli uniflorali italiani. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol IX, 379-383, Chiriotti Editori S.a.s., Pinerolo. Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano 11-12 giugno 2009.
19. Arena E., Nicolosi Asmundo C., Grasso A., Lupo M.C. 2008. Applicazione della criomacerazione nella vinificazione di uve Nerello mascalese. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol 8, 880-884, Chiriotti Pinerolo Ed. 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, CISETA, Milano, 7-8 Maggio 2007.
20. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 2008. Parametri del colore e distribuzione dei carotenoidi di alcune nuove varietà di pomodoro prodotte in serra. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol 8, 436-440, 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, CISETA, Milano, 7-8 Maggio 2007.
21. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 2007. Distribuzione di acidi grassi e fitosteroli come criterio per discriminare l'origine geografica di semi di pistacchio. Miglioramento e valorizzazione delle produzioni Frutticole etnee, Catania 28-29 Maggio 2007.
22. Bica D., Monsignore R., Fichera G., Raiti G., Trovato F., Arena E., Grasso A., Cataldi Lupo M.C. 2006. Il Nerello mascalese: valutazione ampelografica ed analitica di tre differenti biotipi. Convegno nazionale: I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali. Torino 30 novembre-1 dicembre 2006.
23. Arena E., Bellomo M. G., Fallico B., Maccarone E. 2006. Caratterizzazione chimica del "Pistacchio di Bronte" Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol 7, 600-604, Chiriotti Pinerolo Ed. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005.
24. Fallico B., Arena E., Verzera A., Zappalà M. 2005. The European food legislation and its impact on honey sector. Legal limits on the road to food safety: establishing sound criteria for compliance decisions, 3rd AOAC Europe - Eurachem Symposium, Brussels, 3-4 March 2005.
25. Di Mauro A., Arena E., Fallico B., Scordino M., Maccarone E. 2004. Thermal damage on pigments of blood orange juice and advantages of reverse osmosis application. Pigments in Food, more than colours, 172-174.
26. Verzera A., Zappalà M., Arena E., Fallico B. 2003. L'HMF (5-idrossimetilfurfurale) come marker per la definizione della qualità del miele, Qualità e sicurezza degli alimenti, 47-51. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Parma, 9-12 giugno 2003.
27. Zappalà M., Fallico B., Arena E., Verzera A. 2003. Determinazione dell'HMF nel miele: metodiche a confronto. Qualità e sicurezza degli alimenti, 545-548. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Parma, 9-12 giugno 2003.
28. Zappalà M., Arena E., Fallico B., Verzera A. 2002. Variazione del contenuto di HMF dei mieli uniflorali durante il condizionamento: analisi HPLC ed elaborazione statistica. Metodiche analitiche avanzate applicate all'autenticazione ed alla sicurezza alimentare. Food Authenticity and Food Safety. Conferenza nazionale. Novara, 17-18 ottobre 2002.
29. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 2000. Influence of processing on color modification and antioxidant activity of blood orange juice. Proceedings of the International Society of Citriculture IX Congress, 1237-1238. Orlando (Florida), 3-7 dicembre 2000.

30. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 2000. L'attività antiossidante dei succhi d'arance pigmentate. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol. IV, 995-999, Chiriotti Editori. Cernobbio (CO), 16-17 settembre 1999.
31. Arena E. 1999. Influence of thermal concentration process on quality, colour and antioxidant activity of blood orange juices, Proceedings of the 4th Workshop on the "Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology" Potenza 29 settembre -1 ottobre 1999, 18-23.
32. Arena E., Fallico B., Fanella F., Maccarone E., Rapisarda P. 1998. Gli acidi trans-4-idrossicinnamici marker dei succhi d'arancia pigmentata. Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol. III, Chiriotti Pinerolo Ed., 413-422. Cernobbio (CO), 11-12 settembre 1997
33. Arena E. 1998. Thermal abuse of blood orange juice. Formation of 5-hydroxymethylfurfural from sugars and ascorbic acid, Proceedings of the 3rd Workshop on the "Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology" Campobasso 28-30 settembre 1998, 111.
34. Arena E., Fallico B., Maccarone E. 1998. Effetti del danno termico sul succo di arance pigmentate, Atti del III Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Letojanni (ME) 8-9 ottobre 1998.

Altre pubblicazioni:

Gestione della catena del freddo per la qualità e la sicurezza degli alimenti. 2001. Manuale Tecnico FLAIR FLOW EUROPE (FFE 378A/00), di Martin Gorge. Traduzione a cura di E. Arena e B. Fallico.

Attività didattica

L'attività didattica è stata svolta dalla Dott.ssa Elena Arena con continuità, impartendo i seguenti insegnamenti di cui si è assunta la responsabilità.

Analisi chimiche, fisiche e sensoriali (7 CFU) del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L26), Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Università degli Studi di Catania.
Anni Accademici 2018/2019, 2020/2021.

Analisi e formulazione degli alimenti (7 CFU) del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L26), Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Università degli Studi di Catania.
Anni Accademici 2016/2017, 2017/2018.

Analisi degli alimenti (6 CFU) modulo di insegnamento nel corso integrato di “Composizione e analisi degli alimenti” del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali (DiGeSA) (A.A. 2012/2013, 2013/2014) e Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) (A.A. 2014/2015, 2015/2016) dell'Università degli Studi di Catania.
Anni Accademici 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016.

Analisi chimiche fisiche e sensoriali (8 CFU) insegnamento del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania.
Anno Accademico 2011-2012.

Chimica degli Alimenti (7 CFU) insegnamento del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania.
Anno Accademico 2009-2010.

Chimica degli Alimenti (2 CFU) modulo di insegnamento del corso integrato di “Chimica e Tecnologie Alimentari” del Corso di Laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Catania.
Anni Accademici 2008-2009/2009-2010.

Processi di trasformazione delle produzioni vegetali (3 CFU) insegnamento del Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania.
Anno Accademico 2008/2009.

Tecnologie Alimentari (6 CFU) modulo di insegnamento del corso integrato di “Microbiologia e Tecnologie Alimentari” del Corso di Laurea in Economia e Gestione delle Imprese Agroalimentari, Facoltà di Agraria con sede di Enna (Nicosia), dell'Università degli Studi di Catania.
Anni Accademici 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010.

Chimica Organica (3 CFU) modulo di insegnamento del corso integrato di “Chimica” del Corso di Laurea in Gestione dell'Impresa Agricola ed Agroalimentare e Valorizzazione dei Prodotti Mediterranei/Economia e Gestione delle Imprese Agroalimentari, Facoltà di Agraria con sede di Enna (Nicosia), dell'Università degli Studi di Catania.
Anni Accademici 2002/2003 (supplenza per contratto), 2006/2007.

ALTRI INSEGNAMENTI SVOLTI IN AMBITO UNIVERSITARIO

Chimica e composizione alimentare (8 ore), Corso professionalizzante "Medicina culinaria. Applicazioni scientifiche alla base della dieta mediterranea", Università degli Studi di Catania. Anno Accademico 2017/2018.

Chimica e analisi degli alimenti (12 ore), Tirocinio Formativo Attivo (TFA) II Ciclo, Classe A057 – Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Catania. Anno Accademico 2014/2015.

Le caratteristiche di qualità dei principali derivati (24 ore), Master in "Gestione integrata della sicurezza della qualità nelle filiere agro-alimentari", Dipartimento Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali, Università degli Studi di Catania. Anno accademico 2011-2012.

Aspetti tecnologici dei processi di trasformazione (20 ore), Scuola Interuniversitaria Siciliana di Specializzazione per l'Insegnamento Secondario (S.I.S.S.I.S), VIII ciclo, Indirizzo: Scienze naturali, classe 57/A, Università degli Studi di Catania. Anno accademico 2007-2008.

Inoltre:

- nell'anno accademico 2000-2001, la dott.ssa Elena Arena ha tenuto una serie di lezioni sul metodo HACCP e le sue applicazioni, nell'ambito del modulo di insegnamento "Gestione della qualità nelle industrie agroalimentari" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari tenuto dal Dott. Biagio Fallico presso la Facoltà di Agraria di Catania.
- negli anni accademici 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007, 2008-2009, 2009-2010, ha collaborato attivamente allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Analisi chimico-fisiche e sensoriali" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, tenuto dal Prof. Carlo Nicolosi Asmundo dall'anno accademico 2003-2004 all'anno accademico 2006-2007, e dal Dott. Biagio Fallico negli anni accademici 2008-2009 e 2009-2010, presso la Facoltà di Agraria di Catania.

ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

Dall'Anno Accademico 1997/1998 ad oggi ha curato, in qualità di tutor o co-tutor, l'elaborazione di 69 tesi di laurea quinquennale, di primo livello, specialistica, triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Economia e Gestione delle Imprese Agroalimentari. In particolare è stata tutor di 38 elaborati di laurea triennali e di tutor e co-tutor 31 tesi sperimentali di laurea.

ATTIVITÀ DIDATTICA NELL'AMBITO DEI PROGETTI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (L.107/2015)

Negli Anni Accademici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019 ha partecipato alle attività didattiche offerte dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, nell'ambito delle tecnologie alimentari, agli studenti delle scuole superiori di secondo grado del territorio.

Tutorato

- È docente tutor del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L26).

Dall'Anno Accademico 2004/2005 al è stata tutor didattico di 60 tirocini formativi e di orientamento curriculari, condotti presso enti e aziende del settore, per studenti dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Catania.

La sottoscritta, consapevole che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia **DICHIARA** che quanto su affermato corrisponde a verità.

Il dichiarante