

Curriculum Vitae

Fabrizio CINCOTTA

Il Dott. Fabrizio Cincotta è Rtd “a” L. 240/2010 su PON AIM (Attraction and International Mobility) per il settore AGR/15 dal 10/07/2019 presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università di Messina. È inoltre Research Fellow presso il Teagasc Food Research Center, di Fermoy co. Cork, Irlanda dal 16/09/2019.

Ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Biologia applicata e medicina sperimentale nel 2017 presso l’Università degli Studi di Messina con la tesi “*Caratterizzazione ed autenticità di vini Marsala D.O.C.*” (SSD AGR/15). Ha ottenuto l’Abilitazione all’esercizio della professione di Biologo nel 2014. Il 20/03/2014 ha conseguito la laurea magistrale in biologia (LM-6) - curriculum biologia della nutrizione, presso l’Università degli Studi di Messina con la votazione di 110/110 e lode discutendo la tesi “*Influenza della defogliazione sulla qualità del vino, cv. Nero d’Avola*” (SSD AGR/15) e il 20/03/2012 la laurea triennale in scienze biologiche (L-13) presso l’Università degli Studi di Messina con la votazione di 110/110 e lode discutendo la tesi “*Utilizzo e applicazione delle microalghe nella produzione di Biodiesel*” (SSD BIO/19).

Nel 2018-2019 è stato assegnista di ricerca per il progetto “Valorizzazione di scarti e reflui dell’industria agrumaria” (Area CUN 07, S.S.D AGR/15) nell’ambito del PRIN (Progetti di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale) 2015 - “Biopesticides for sustainable insect pest control” Prot. 2015BABFCF, presso l’Università degli studi di Messina - Dipartimento di Scienze Veterinarie.

Il Dott. Fabrizio CINCOTTA dal 2014 fa parte di un gruppo di ricerca che opera nell’ambito del Settore Scientifico Disciplinare “Scienze e tecnologie alimentari” (AGR/15). L’attività di ricerca riguarda principalmente il controllo della qualità, della sicurezza e delle caratteristiche sensoriali nonché la determinazione della shelf-life di prodotti agro-alimentari del territorio siciliano e non. Le ricerche prevedono l’impiego di tecniche analitiche avanzate quali HS-SPME-GC-MS, DHS-GC-MS, SHS-GC-MS, ATR-FT-IR, dell’analisi sensoriale e tecniche di *Consumer Science* applicate alle tecnologie alimentari.

L’attività di ricerca ha prodotto a partire dal 2015 n° 19 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali indicizzate ISI e SCOPUS e 6 su Atti di Congresso. Ha inoltre partecipato a 18 congressi nazionali e internazionali partecipando come relatore a 2 congressi nazionali e 3 internazionali. Il dott. Cincotta dal 2017 è anche responsabile del laboratorio AsLab - Aroma and Sensory Laboratory, un laboratorio di analisi chimiche e sensoriali rivolto principalmente al settore agroalimentare e del packaging, che opera all’interno del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università degli Studi di Messina.

Linee di ricerca

- Valutazione degli aspetti nutrizionali e sensoriali di prodotti lattiero caseari delattosati. In collaborazione con il Dairy Products Research Centre, Teagasc, (Irlanda), il Food Quality & Design Group, Wageningen University & Research, (Olanda) e l'azienda casearia Zappalà S.p.a. di Ragusa e la Latte SOLE - Parmalat S.p.A di Catania (Italia).
- Individuazioni di markers di freschezza di carne e prodotti ittici. In collaborazione con il gruppo di Ricerca di Ispezione degli Alimenti del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli studi di Messina.
- Sviluppo di tecniche analitiche per il monitoraggio del processo di invecchiamento dell'Aceto Balsamico di Modena Tradizionale. In collaborazione con il Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.
- Valutazione della componente aromatica di oli essenziali estratti da piante tipiche della flora uruguaiana. In collaborazione con il Laboratorio di Biotecnologia e Aromi della Facoltà di Chimica dell'Università della Repubblica di Montevideo (Uruguay).
- Sviluppo di tecnologie per il prolungamento della shelf-life di pomodori ciliegino (*Lycopersicon esculentum* Mill). In collaborazione con il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania.
- Studio di composti volatili organici regolanti le interazioni pianta-insetto fitofago-insetto-parassitoide in diverse cultivar di piante di ulivo (*Olea europaea* L.). In collaborazione con il CNR - IPSP, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Portici (NA).
- Valutazione dell'aroma della birra artigianale in funzione della tecnologia di produzione. In collaborazione con i birrifici Sikania di Messina e la Pantasca di Pantelleria (TP).
- Valutazione della stabilità sensoriale e dell'aroma di caffè in capsule durante la shelf-life in funzione della varietà. In collaborazione con l'azienda Barbera caffè 1870 S.p.a di Messina.
- Valutazione dell'efficacia nell'utilizzo di piante ospiti e di scarti dell'industria agrumaria quali strumenti di lotta biologica nella protezione della coltivazione del pomodoro contro Tuta Absoluta. In collaborazione con il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania.
- Valutazione della composizione e dell'attività antiossidante di piante tipiche della flora mediterranea quali *Matthiola incana* e *Brassica Incana*. In collaborazione con il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università di Catanzaro e con la facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia del Campus Bio-Medico di Roma.
- Valutazione della qualità sensoriale e/o nutrizionale di vini rossi da vitigni autoctoni siciliani in relazioni a diverse tecniche agronomiche innovative di gestione del vigneto. In collaborazione con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio di Palermo e l'Università di Catania.

- Valutazione della migrazione da materiali plastici di confezionamento in acque minerali confezionate durante la shelf-life. In collaborazione con la ditta Acqua Fontalba, Montalbano Elicona, Messina.
- Valutazione della qualità sensoriale e chimica durante la shelf-life per il miglioramento del processo produttivo di panini per hamburger. In collaborazione con la ditta Valle del Dittaino Società Cooperativa Agricola s.r.l., Dittaino, Assoro (EN).
- Definizione della shelf-life e della qualità di prodotti di IV gamma mediante analisi chimiche e sensoriali. In collaborazione con la ditta Alifresh, Aci Sant'Antonio (CT).
- Sviluppo di sistemi rapidi di controllo qualità di vini Marsala (DOC) in rapporto alla tecnologia di produzione e al grado di invecchiamento. In collaborazione con le Cantine Pellegrino, Florio, Inotracia e Martinez di Marsala (TP).
- Valutazione sensoriale e nutrizionale durante la shelf-life in relazione alla tecnologia di conservazione, di prodotti ittici del Mediterraneo quali gambero (*Parapenaeus longirostris*, Lucas e *Parapandalus narval*, Fabricius).
- Valutazione sensoriale e nutrizionale di prodotti ortofrutticoli quali capperi (*Capparis spinosa* L.), zafferano (*Crocus sativus* L.) pesca di Leonforte (*Prunus persica* Batsch), aglio di Nubia (*Allium sativum* L.). In collaborazione con il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania e produttori locali.
- Valutazione degli effetti di tecnologie innovative di essiccamento sull'aroma dell'aglio rosso di Nubia (*Allium sativum* L.). In collaborazione con l'associazione produttori di Aglio Rosso di Nubia.
- Determinazione di composti furanici in prodotti della prima infanzia.
- Determinazione di inquinanti organici e metalli pesanti in prodotti ittici e ortofrutticoli.

Lavori su riviste nazionali e internazionali

1. C. Conurso, **F. Cincotta**, M. Merlino, C. Stanton, A. Verzera. Stability of powdered infant formula during secondary shelf-life and domestic practices. *International Dairy Journal* (Elsevier BV, Netherlands) in press 2020. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104761>.
2. Conurso, C., **Cincotta, F.**, Tripodi, G., Merlino, M., Giarratana, F., & Verzera, A. A new approach for the shelf-life definition of minimally processed carrots. *Postharvest Biology and Technology* (Elsevier BV, Netherlands) 163, 111138, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111138>.
3. G. Tripodi, C. Conurso, **F. Cincotta**, M. Merlino, A. Verzera. Aroma compounds in mini-watermelon fruits from different grafting combinations. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (John Wiley & Sons Inc. United States) 100(3), 1328-1335, 2020. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10149>.

4. **F. Cincotta**, G. Tripodi, M. Merlino, A. Verzera, C. Condurso. Variety and shelf-life of coffee packaged in capsules. *LWT*, (Elsevier Inc., United States) 118, 108718, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108718>.
5. N. Miceli, E. Cavò, S. Ragusa, F. Cacciola, P. Dugo, L. Mondello, A. Marino, **F. Cincotta**, C. Condurso, M. F. Taviano. Phytochemical characterization and biological activities of a hydroalcoholic extract obtained from the aerial parts of *Matthiola incana* (L.) R. Br. subsp. *incana* (Brassicaceae) growing wild in Sicily (Italy). *Chemistry & Biodiversity* (Wiley-VHCA AG, Zurich, Switzerland), 2019. <https://doi.org/10.1002/cbdv.201800677>.
6. C. Condurso, **F. Cincotta**, G. Tripodi, M. Merlino, & A. Verzera. Influence of drying technologies on the aroma of Sicilian red garlic. *LWT*. (Elsevier, Amsterdam, The Netherlands), 104, 180-185, 2019. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.026>.
7. C. Condurso, **F. Cincotta**, A. Verzera. Determination of furan and furan derivatives in baby food. *Food Chemistry* (Elsevier, Amsterdam, The Netherlands), 250, 155-161, 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.12.091>
8. 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* (Springer, Berlin, Germany), 244, 1073-1081, 2018. <https://doi.org/10.1007/s00217-017-3025-9>.
9. **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi, C. Condurso. Volatile emerging contaminants in melon fruits by HS-SPME-GC-MS. *Food Additives & Contaminants* (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK), 35(3), 512-518, 2018. DOI: 10.1080/19440049.2017.1401738.
10. **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* (Springer, Berlin, Germany), 244(3), 433-439, 2018. DOI: 10.1007/s00217-017-2971-6.
11. M. Naselli, L. Zappalà, A. Gugliuzzo, G. Tropea, A. Biondi, C. Rapisarda, **F. Cincotta**, C. Condurso, A. Verzera, G. Siscaro. Olfactory response of the zoophytophagous mirid *Nesidiocoris tenuis* to tomato and alternative host plants. *Arthropod-Plant Interactions* (Springer, Berlin, Germany), 11(2), 121-131, 2017. DOI: 10.1007/s11829-016-9481-5.
12. 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* (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK). 29(3), 221-227, 2017. DOI: 10.1080/10412905.2016.1244115.
13. C. Condurso, G. Tripodi, **F. Cincotta**, C.M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Verzera. Quality assessment of Mediterranean shrimps during frozen storage. *Italian Journal of Food Science* (Chirotti Editore, Pinerolo, Italy), 28(3), 497-509, 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v324>.

14. 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 cultivar (*Vitis vinifera* L.). *European Food Research and Technology* (Springer, Berlin, Germany), 242(10), 1719-1726, 2016. DOI: 10.1007/s00217-016-2671-7.
15. 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* (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK), 28(4), 292-298, 2016. DOI: 10.1080/10412905.2016.1150218.
16. 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* (Taylor & Francis Ltd, Abingdon, UK), 28(3), 185-192, 2016. DOI: 10.1080/10412905.2015.1113205.
17. A. Verzera, G. Tripodi, G. Dima, C. Condurso, A. Scacco, **F. Cincotta**, D.M.L. Giglio, T. Santangelo, 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* (John Wiley & Sons Inc., Hoboken, New Jersey), 96, 150-159, 2016. DOI 10.1002/jsfa.7075.
18. 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* (Chirotti Editore, Pinerolo, Italy), 55-58, 2015.
19. **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi, C. Condurso. Determination of sesquiterpenes in wines by HS-SPME coupled with GC-MS. *Chromatography* (MDPI AG - Open Access Publisher, Basel, Switzerland), 2(3), 410-421, 2015. DOI: 10.3390/chromatography2030410.

Lavori pubblicati in esteso su atti di congressi

1. **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi, C. Condurso, 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. 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* pag. 258-262 (2017). ISBN:978-88-98416-97-4.
3. **F. Cincotta**, A. Verzera.

Migration of processing additives and their degradation products into mineral water packaged in polyethylene terephthalate (PET) bottles.

21st Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Portici (NA) 14-16 September 2016. RiStampa srl. pag. 133-134 (2016). ISBN 978-88-99648-06-0.

4. **F. Cincotta**, C. Condurso, 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) pag 189-194 (2016). ISBN:978-88-941647-0-1.
5. **F. Cincotta**, A. Verzera.
Migration of processing additives and their degradation products into mineral water packaged in polyethylene terephthalate (PET) bottles.
20th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. (Perugia 23-25 settembre, 2015). Perugia, Tipografia Serigrafia Mogini s.n.c. pagg. 34-35, 2015. ISBN 978-88-99407-02-5
6. Mazzaglia A., Vitale A., Tripodi G., **Cincotta F.**, Lanza C.M., Verzera A.
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. Pagg. 261-268 (2015) Ed. Edmund Mach San Michele all'Adige (TN).

Partecipazioni a congressi

1. **F. Cincotta**, C. Condurso, M. Merlino, G. Tripodi, C. Stanton, A. Verzera.
HS-SPME-GC-MS method for shelf-life monitoring of lactose free dairy products.
Remote Summit on Food Quality Control – Analytical Approach. 28th May 2020. United Scientific Group.
2. **F. Cincotta**, G. Tripodi, M. Merlino, A. Verzera, C. Condurso.
The aroma of Sicilian red garlic of Nubia as affected by drying methods.
27° SILAE international congress. 9-13th September 2018, Milazzo, Italy.
3. **F. Cincotta**, G. Tripodi, M. Merlino, A. Verzera, E. Dellacassa, C. Condurso.
Sensory vs instrumental analysis for the shelf-life definition of minimally processed vegetables.
Eurosense 2018, Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research. 2-5 September 2018, Verona, Italy.
4. **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi, C. Condurso.
Monitoraggio della shelf-life e qualità sensoriale di panini per hamburger tramite metodica rapida ATR-FTIR e analisi Survival.
11° Convegno AISTEC. I cereali per un sistema agroalimentare di qualità. 22-24 novembre 2017, Roma.

5. C. Condurso, **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi.
Quality change of minimally processed carrots during the shelf-life by aroma compounds, carotenoids and sensory analysis.
EuroFoodChem XIX Conference. October 4-6, 2017, Budapest, Hungary.
6. **F. Cincotta**, C. Condurso, A. Verzera, M. Naselli, A. Biondi, G. Tropea Garzia, G. Siscaro, L. Zappalà.
Plant volatile emissions for sustainable pest control.
EuroFoodChem XIX Conference. October 4-6, 2017, Budapest, Hungary.
7. **F. Cincotta**, A. Verzera.
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.
8. C. Condurso, **F. Cincotta**, G. Tripodi, A. Verzera.
Sicurezza alimentare di prodotti per la prima infanzia: furano e composti furanici in omogeneizzati commerciali.
Workshop delle Sezioni Sicilia e Calabria 2016-17 SCI. Messina 9-10 febbraio 2017.
9. G. Tripodi, C. Condurso, **F. Cincotta**, A. Verzera.
Valutazione della presenza di contaminanti ambientali in frutti di *Cucumis melo* L.
Workshop delle Sezioni Sicilia e Calabria 2016-17 SCI. Messina 9-10 febbraio 2017.
10. M. Agata, C.M. Lanza, C. Condurso, **F. Cincotta**, A. Verzera.
L'analisi sensoriale come metodica analitica nel settore delle produzioni agroalimentari tipiche.
SMART CHEM 2017. Innovazione nel laboratorio chimico, farmaceutico, agroalimentare, ambientale e industriale. Catania 2-3 Febbraio 2017.
11. **F. Cincotta**, A. Verzera.
Migration of processing additives and their degradation products into mineral water packaged in polyethylene terephthalate (PET) bottles.
21st Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Portici (NA) 14-16 September 2016.
12. **F. Cincotta**, A. Verzera, C. Condurso, G. Tripodi
HS-SPME-GC-MS method for the determination of emerging volatile contaminants in fruits.
ISCC - 40th ISCC and 13th GCxGC Symposium. Riva del Garda, 29 maggio – 3 giugno 2016.
13. **F. Cincotta**, C. Condurso, G. Tripodi, M. M. Tripodo, A. Verzera, F. Lanuzza.
Caratterizzazione chimica e sensoriale di zafferano prodotto in Sicilia.
XXVII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche. Qualità & innovazione per una economia circolare ed un futuro sostenibile. Viterbo, 2-4 marzo 2016.
14. 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.

Shelf Life International Meeting SLIM for YOUNG e AGORÀ. (Monza 21-23 ottobre 2015). Villa Medici Giulini. Monza.

15. **F. Cincotta**, A. Verzera.
Migration of processing additives and their degradation products into mineral water packaged in polyethylene terephthalate (PET) bottles. 20th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Perugia 23-25 settembre, 2015.
16. Verzera, C. Conduurso, **F. Cincotta**, G. Tripodi, G. Dima, P. Crinò, A. Paratore.
Emerging organic contaminants in fruits of Cucumis melo spp. grafted on different rootstocks. Preliminary data.
3rd COST Action FA1204 Annual Conference "Rhizosphere and Rootstock". 13-16 Settembre 2015, Berlin, Germany.
17. **F. Cincotta**, C. Conduurso, A. Verzera.
Monitoring of volatile organic pollutants in marine species of Mediterranean Sea.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology. 10-12 August 2015. London, UK.
18. **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi, G. Dima, C. Conduurso, A. Scacco, D. M. Letizia Giglio, A. Sparacio.
Influenza della defogliazione di Vitis vinifera L. cv. Nero d'Avola sulla composizione chimica e sulla componente volatile del vino.
Enoforum 2015. 5-7 Maggio 2015. Vicenza, Italy.

Il sottoscritto consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci, dichiara, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, che quanto sopra riportato corrisponde al vero.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Messina, 31 Maggio 2020

In fede

Dott. Fabrizio Cincotta

