

Curriculum di Andrea Salvo

al fine della pubblicazione

Professione attuale

20-05-2019 al 20-05-2025. Ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale per la funzione di professore universitario di seconda fascia nel Settore Concorsuale 03/D1 Chimica e Tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari, SSD CHIM/10 Chimica degli Alimenti (art. 16, comma 1, Legge 240/10).

28-11-2018. Ha avuto conferito l'incarico d'insegnamento per l'A.A.2018/2019 per l'Unità Didattica di Patologia vegetale, I semestre, III anno, 48 ore, 6 CFU, del Corso di Studio in "Scienze Gastronomiche" (L26) presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, dell'Università degli Studi di Messina (D.R. 2587/2018 prot. n°92521 del 28/11/2018).

05-05-2014 al 30-09-2014. Affidamento incarico per attività didattica di laboratorio "trainig on the job" nell'ambito del progetto "PAN-Lab-PROGETTO DI POTENZIAMENTO STRUTTURALE PONA3_00166/F1. Intervento Formazione CUP J41D11000090007, Obiettivo 2- Ricercatore esperto in Qualità, Sicurezza e Marketing del Sistema Agroalimentare" presso l'Università degli Studi di Messina.

28-12-2011. Personale tecnico amministrativo - categoria C3- Area Tecnica, Tecnico-Scientifico ed elaborazione dati dell'Università degli Studi di Messina presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali.

Incarichi accademici istituzionali

Dal 16-10-2019 al 29-11-2019 ha svolto attività didattica di laboratorio nel corso "Qualità e sicurezza degli alimenti per gli animali da affezione" – 4 C.F.U. – Corso di laurea Magistrale in "Medicina Veterinaria" – Dip. di Scienze Veterinarie – Università degli Studi di Messina.

Dal 23-11-2019 al 7-12-2019 ha svolto attività didattica di laboratorio nel corso "Chimica Generale ed Inorganica"- 1 C.F.U- Corso di laurea Triennale in "Biotecnologie Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università di Messina.

Dal 13-10-2018 al 29-11-2018 ha svolto attività didattica di laboratorio nel corso "Contaminanti dei prodotti alimentari" – 2 C.F.U. – Corso di laurea Triennale in "Scienze Gastronomiche" – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina.

Dal 06-09-2017 al 2-10-2017 ha svolto attività didattica di laboratorio nel corso "Chimica Generale ed Inorganica"- 1 C.F.U- Corso di laurea Triennale in "Biotecnologie" presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università di Messina.



Altri incarichi didattici

02-05-2012 al 01-09-2012 . Docente nel corso “Trattamento chimico-cosmetico dei capelli”, organizzato da Unione Provinciale Liberi Artigiani Aderente alla Confederazione delle Libere Associazioni Artigiane Italiane, via Cesare Battisti 62-98122 Messina.

02-05-2012 al 01-09-2012 . Docente nel corso “Chimica Ambientale e trattamento acque”, organizzato da Unione Provinciale Liberi Artigiani Aderente alla Confederazione delle Libere Associazioni Artigiane Italiane, via Cesare Battisti 62-98122 Messina.

15-05-2011 al 05-09-2011 . Docente nel corso “Chimica Ambientale e trattamento acque”, organizzato da Unione Provinciale Liberi Artigiani Aderente alla Confederazione delle Libere Associazioni Artigiane Italiane, via Cesare Battisti 62-98122 Messina.

08-06-2008 al 31-07-2010. Docente e Tutor Aziendale per il progetto I.F.T.S. “ Tecnico Superiore Ambientale, Energia e Sicurezza” organizzato dall’Istituto Tecnico Commerciale Statale “Libero Grassi” viale del Fante 70/C-90146 Palermo.

Titoli di Studio e Formazione

Dal 05-12-2016 ad oggi nominato “CULTORE DELLA MATERIA” per l’insegnamento di “Contaminanti dei prodotti alimentari (S.S.D. CHIM/10) dall’Università degli Studi di Messina, - Dipartimento Di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (D.R 2651/2016 prot. n° 76347 del 5/12/2016).

12-04-2011. Ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in Scienze Chimiche XXIII ciclo, presso l’Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN., discutendo una tesi dal titolo “NMR IN MATRICI ALIMENTARI”.

28-06-2008. Ha conseguito l’Abilitazione all’esercizio della professione di chimico Senior Sez. A, presso l’Università degli Studi di Messina.

23/10/2007. Ha conseguito il Diploma di Laurea Magistrale in Chimica presso l’ Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN., discutendo una tesi sperimentale dal titolo “PIGMENTI DI OLI DI OLIVA VERGINI MONOVARIETALI DA CULTIVAR SICILIANE”.

23-06-2005. Ha conseguito l’Abilitazione all’esercizio della professione di chimico Junior Sez. B presso l’Università degli Studi di Messina.

23-03-2005. Ha conseguito il Diploma di Laurea Triennale in Chimica presso l’ Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN., discutendo una tesi dal titolo “Determinazioni analitiche effettuate dall’ARPA Sicilia- Dipartimento provinciale di Messina su campioni di acqua da destinare al consumo umano”.



Partecipazione a gruppi di ricerca

25-06-2019 ancora in corso. Collaborazione per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto dal titolo "Promoting young stock and cow health and welfare by natural feeding systems (ProYoungStock)" Prot. n. 0061542 del 25/06/2019 - [UOR: SI001070 - Classif. II/7]. Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania e il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina.

Ruolo: Partecipante.

28-12-2017 al 29-12-2018. Progetto di ricerca finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, MPAAF dal titolo "Valutazione dell'attività anti-aterosclerotica di proteine idrolizzate ottenute da scarti di acciuga (*Engraulis encrasicolus*) in topi ApoE knockout". Dipartimento di Scienze Veterinarie, Unità Operativa Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina.

Ruolo: Partecipante.

03-11-2016 al 31-05-2017. NMR Interlaboratory Comparison 001_2016 titled "Validation of a combined NMR Method: 1D 1H NOESY with solvent suppression of wine grapes juice" during the period November, 2016 / May, 2017, presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina.

Ruolo: Partecipante.

23-10-2014 al 13-10-2016. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Universidade Federal de Ouro Preto Coordenadoria de Saúde Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis Campus Universitário – Morro do Cruzeiro. Registrato nel CNPq (Brasile - dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/9558968065836109), nel progetto intitolato " Grupo de pesquisa Fisiologia Póscolheita e determinação estrutural de plantas e frutos do Cerrado", presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina.

Ruolo: Partecipante.

Collaborazione a gruppi di ricerca

Dal 07-04-2017 a oggi collaborazione a gruppo di ricerca finalizzata a nuovi processi di separazione e analisi NMR su matrici alimentari con il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno.

Dal 01-01-2014 a oggi collaborazione a gruppo di ricerca finalizzata per lo studio di bio-costituenti da matrici alimentari con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche (STEBICEF) dell'Università degli Studi di Palermo.



Revisore di progetti di ricerca

21/04/2016 al 09/05/2016. Revisore di un progetto di ricerca finanziato da National Research, Development and Innovation Office (NKFIH), NKFIH, Ungheria. Il progetto valutato aveva come titolo "Identification of water disinfection byproducts (DBP)-mediated in vivo toxicity using zebrafish model system" ID: 120410.

Partecipazione a comitati editoriali di riviste

Dal 2018-ad oggi. Guest Editor per lo Special Issue "Nuclear Magnetic Resonance Analysis in Food Chemistry" per la Rivista "Applied Sciences (ISSN 2076-3417).

Dal 2017-ad oggi. Editor Board della rivista "Journal of Proteomics & Bioinformatics" Publisher: OMICS Publishing Group, ISSN:0974-276X.

Esperienze professionali

Dal 23-11-2017 ad oggi sta effettuando il Tirocinio propedeutico allo svolgimento della attività di Consulente Chimico di Porto ex Circolare ministeriale Ministero dei Trasporti. prot. DEM 3 /1160 del 10 dicembre 1999.

Dal 15-03-2017 ad oggi collaborazione scientifica con lo Spin-Off Accademico "Science4Life srl, dell'Università di Messina, all'interno di una Convenzione tra lo Spin-Off e il Dipartimento B.I.O.M.O.R.F. dell'Università degli Studi di Messina per la realizzazione di un brevetto su un prodotto nutraceutico di origine animale marino.

07-02-2012 ha ottenuto l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli extra vergini di oliva, Autorizzazione n° 4 del gennaio 2012 del REG. CE 867/08 AZIONE 3.f) Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di olive vergine, organizzato dall'Associazione Produttori Olivicoli ACLI TERRA srl patrocinato dalla Regione Siciliana "Assessorato Risorse Agricole Ed Alimentari"

Dal 2011 ad oggi collabora con lo Spin-Off Accademico "Science4Life srl, dell'Università degli Studi di Messina, all'interno di una Convenzione tra lo Spin-Off e il Dipartimento B.I.O.M.O.R.F. dell'Università degli Studi di Messina. La sua attività riguarda campionamenti ed analisi di acque e di aria al fine di valutare il rischio chimico nei luoghi di lavoro per gli addetti ai vari impianti industriali per conto dell'Azienda A2A Energiefuture S.P.A (ex Edipower) sita in San Filippo del Mela in C.da Archi Marina Milazzo (Me).

Dal 21-08-2006 al 31-10-2006. Chimico analista nel Laboratorio Controllo di Qualità presso l'Azienda vinicola DUCA Di SALAPARUTA S.p.A. Nello specifico si è occupato delle analisi chimico-fisiche per il controllo di qualità durante tutto il processo di vinificazione fino all'imbottigliamento.

Dal 01-03-2004 al 31-05-2004. Ha svolto un periodo di frequenza volontaria presso l' ARPA Sicilia- Messina- Laboratorio controllo di qualità delle acque destinate al consumo umano come prescritto dal D.lgs. 02/02/2001 n° 31. Nello specifico si è occupato del controllo di acque superficiali, acque minerali, da fontane pubbliche ed edifici pubblici.



Referee di riviste internazionali

Dal 2007- ad oggi. Revisore in riviste scientifiche internazionali: Trends in Food Science & Technology; Molecules; Applied Science; Food Chemistry; Materials; Ecotoxicology and Environmental Safety; Natural Product Research; European Journal of Lipid Science and Technology; Journal of Food Measurement and Characterization; Nutrients; Foods; Arabian Journal of Chemistry.

Attività organizzativa di congressi nazionali ed internazionali

Componente del comitato scientifico del XIII CHIMALI- Italian Food Chemistry Congress. 11-15th May: 2020 Hotel Villa Favorita Marsala (TP).

Componente della segreteria organizzativa nel Sociedad Italo Latinoamérica de Etnomedicina "27°SILAE" Congress 9-13th September: 2018 Milazzo (ME).

Componente del comitato scientifico nel VI Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti in ricordo di Anna Laura Segre. Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Facoltà di Farmacia e Medicina, Sapienza Università di Roma, 21-22 Giugno 2018.

Componente del Comitato Organizzativo del II Convegno dal titolo " RMN e Salute Diagnostica e Alimentazione", Villa Pace Messina 17-18 Settembre 2015.

Componente del Comitato Organizzativo del I Convegno dal titolo " RMN e Salute Diagnostica e Alimentazione", Villa Pace Messina 9-10 Ottobre 2014.

Componente della segreteria organizzativa del Sociedad Italo Latinoamérica de Etnomedicina "23°SILAE Congress Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres 7-12 September 2014 Marsala (TP).

Componente del Comitato Organizzativo del "VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute 20-24 Settembre 2010 Marsala (TP)".

Relatore a Congressi

Relatore al "XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti Qualità e Sicurezza degli Alimenti Cagliari, 4-7 Ottobre 2016" con il titolo "Determination of squalene in organic extra virgin olive oils (EVOOs) by UPLC/PDA using a single-step SPE sample preparation.

Relatore al "V Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti" Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Facoltà di Farmacia e Medicina, Sapienza Università di Roma, 26-27 Maggio 2016 con il titolo "Quantificazione dello squalene negli EVOO tramite varie tecniche analitiche".

Relatore al Workshop: "TECNOLOGIA ED INNOVAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEGLI AGRUMI IN CAMPO FARMACEUTICO" con il titolo " I contaminanti degli oli essenziali", svolto a Catania il 18 Dicembre 2015.

Relatore nel Seminario " La Sicurezza nei Laboratori Chimici" nel Corso di Formazione e Informazione sulla Sicurezza dei Laboratori, che si è tenuto a Messina, presso l'aula Magna "



Vittorio Ricevuto" S.I.R. della Facoltà di Scienze e Tecnologie dell'Università di Messina. 11 Marzo 2014 Messina

Relatore al Convegno " I prodotti Ittici tra Sicurezza e Benessere" con la presentazione dal titolo " Studio della contaminazione da metalli pesanti nel *Paracentrotus Lividus*". Università degli Studi di Messina, 13-05-2013.

Relatore al congresso Nazionale "IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Alimenti, Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici", 3-7 Giugno 2012, Ischia (NA), con il titolo "Discrimination and characterization of the metabolic profile of the "IGP Pachino" tomato by high-resolution proton NMR".

Relatore al "III Workshop - Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti" presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Facoltà di Farmacia e Medicina, Sapienza Università di Roma, 26-27 Maggio 2012, con il titolo " Discriminazione e caratterizzazione del profilo metabolico del pomodoro IGP Pachino tramite NMR".

Relatore al " Convegno congiunto delle Sezioni Calabria e Sicilia 2010" organizzato dalla Società Chimica Italiana sezione Sicilia e Calabria, Palazzo Chiaromonte Steri, Palermo 2-3 Dicembre 2010.

Capacità e competenze tecniche

Tecniche cromatografiche (cromatografia su colonna e strato sottile); tecniche cromatografiche liquide ad alta prestazione (HPLC-UV/VIS, HPLC-DAD, HPLC-RF, IEC); tecniche cromatografiche liquide ad alta prestazione accoppiate alla spettrometria di massa (HPLC-MS, HPLC-MS/MS) e spettrometria di massa ad alta risoluzione (UHPLC-ORBITRAP); tecniche gascromatografiche (HRGC-ECD, HRGC-NPD, HRGC-FPD, HRGC-FID con SPME); tecniche gascromatografiche accoppiate alla spettrometria di massa (HRGC-MS, HRGC-MS/MS); potenziometria per analisi in *stripping* (dASCP e dCSCP); spettroscopia di emissione atomica a plasma ad accoppiamento induttivo (ICP-OES); spettrometria di massa a plasma ad accoppiamento induttivo (ICP-MS). Risonanza Magnetica Nucleare (NMR); Tecnica Spray-drying, analisi multiparametrica su matrice vino (Foss); Diffratometria a raggi X, MALDI TOF.

Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza dei sistemi operativi Windows NT, Windows 2000, Windows XP, Windows Vista, Windows 7 e Windows, IOS, Buona conoscenza dei pacchetti Microsoft Office 97-2010. Buona conoscenza dei software specifici per strumentazione da laboratorio quali Chromeleon ed Xcalibur per sistemi Thermo Scientific; Class VP e LabSolution per sistemi Shimadzu; Empower e MassLynx per sistemi Waters; Clarity per sistemi Dani; ChemStation per sistemi Agilent; ICP-JY per sistemi Horiba.



Publicazioni scientifiche su riviste peer review

2019

1) Mangano, V., Gervasi, T., Rotondo, A., de Pasquale, P., Dugo, G., Macrì, F., and **Salvo, A.** (2019). Protein hydrolysates from anchovy waste: purification and chemical characterization. **Natural Product Research**. DOI: 10.1080/14786419.2019.1634711.

Impact Factor: 1.999

Citations = 0

2) Helena Maria Pinheiro-Sant'Ana, Pamella Cristine Anunciação, Clarice Silva e Souza, Galdino Xavier de Paula Filho, **Andrea Salvo**, Giacomo Dugo, Daniele Giuffrida. (2019). Qualitative and Quantitative Profile of Native Carotenoids in Kumquat from Brazil by HPLC-DAD-APCI/MS. **Foods**. 8, 166; doi:10.3390/foods8050166.

Impact Factor: 3.011

Citations = 0

Corresponding author

3) **Salvo, A.**, La Torre, G.L., Rotondo, A., Mangano, V., Gervasi, T., Gervasi, C., Vadalà, R., Bartolomeo, G., Iaria, C., Lanteri, G., Capparucci, F., Dugo, G. (2019). Accumulation of PCBs, PAHs, plasticizers and inorganic elements in *Hexanchus griseus* from the Strait of Messina (central Mediterranean Sea). **Natural Product Research**. DOI: 10.1080/14786419.2019.1601197.

Impact Factor: 1.999

Citations = 0

Corresponding author

4) Aghraz, A., Albergamo, A., Benameur, Q., Salvo, A., Larhsini, M., Markouk, M., Gervasi, T., Cicero N. (2019). Polyphenols contents, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* of Moroccan Origin, **Natural Product Research**. DOI:10.1080/14786419.2019.1573424.

Impact Factor: 1.999

Citations = 3

5) **Salvo, A.**, Rotondo, A., Mangano, V., Grimaldi, M., Stillitano, I., D'Ursi, A.M., Dugo, G., Rastrelli, L. (2019). High-resolution magic angle spinning nuclear magnetic resonance (HR-MAS-NMR) as quick and direct insight of almonds. **Natural Product Research**. 12: 1238-1245.

Impact Factor: 1.999

Citations = 0

6) Rotondo, A., Mannina, L., **Salvo, A.** (2019). Multiple Assignment Recovered Analysis (MARA) NMR for a Direct Food Labeling: the Case Study of Olive Oils. **Food Analytical Methods**. 12:1238-1245.

Impact Factor: 2.419

Citations = 3

7) **Salvo, A.**, Costa, R., Albergamo, A., Arrigo, S., Rotondo, A., La Torre, G.L., Mangano, V., Dugo, G. (2019). An in-depth study of the volatile variability of chinotto (*Citrus myrtifolia* Raf.) induced by the extraction procedure. **European Food Research and Technology**. 245: 873-883.

Impact Factor: 2,056

Citations = 3



8) **Salvo, A.**, La Torre, G.L., Rotondo, A., Cicero, N., Gargano, R., Mangano, V., Casale K.E., Dugo, G. (2018). Multiple analytical approaches for the organic and inorganic characterization of *Origanum vulgare* L. samples. **Natural Product Research**. doi.org/10.1080/14786419.2018.1503269.

Impact Factor: 1.999

Citations = 0

Corresponding author

2018

9) Costa, R., **Salvo, A.**, Rotondo, A., Bartolomeo, G., Pellizzeri, V., Saija, E., Arrigo, S., Interdonato, M., Trozzi, A., Dugo, G. (2018). Combination of separation and spectroscopic analytical techniques: application to compositional analysis of a minor citrus species. **Natural Product Research**. 32: 2596-2602.

Impact Factor: 1.999

Citations = 9

Corresponding author

10) Cicero, N., Albergamo, A., Salvo, A., Bua, G. D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Rotondo, A., Di Stefano, V., Di Bella, G., Dugo, G. (2018). Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet oils available on the Brazilian market. **Food Research International**. 109: 517-525.

Impact Factor: 3.579

Citations = 15

11) Potorti, A.G, Di Bella, G., Mottese, A.F., Bua, G.D., Fede, M.R., Sabatino, G., Salvo, A., Somma, R., Dugo, G., Lo Turco, V. (2018). Traceability of Protected Geographical Indication (PGI) Interdonato lemon pulps by chemometric analysis of the mineral composition. **Journal of Food Composition and Analysis**. 69:122-128.

Impact Factor: 2.994

Citations = 5

12) **Salvo, A.**, La Torre, G.L., Mangano, V., Casale, K.E., Bartolomeo, G., Santini, A., Granata, T., Dugo, G. (2018). Toxic inorganic pollutants in foods from agricultural producing areas of Southern Italy: Level and risk assessment. **Ecotoxicology and Environmental Safety**. 148:114-124.

Impact Factor: 4.527

Citations = 14

13) Avellone, G., **Salvo, A.**, Costa, R., Saija, E., Bongiorno, D., Di Stefano, V., Calabrese, G., Dugo, G. (2018). Investigation on the influence of spray-drying technology on the quality of Sicilian Nero d'Avola wines. **Food Chemistry**. 240:222-230.

Impact Factor: 5.399

Citations = 11

Corresponding author



2017

14) Rotondo, A., Salvo, A., Gallo, V., Rastrelli, L., Dugo, G. (2017). Quick unreferenceed NMR quantification of Squalene in vegetable oils. **European Journal of Lipid Science and Technology**. 119, 1700151. doi:101002/ejlt.201700151.

Impact Factor: 2.200

Citations = 15

15) Salvo, A., Giuffrida, D., Rotondo, A., De Pasquale, P., La Torre, G.L., Dùgo, G. (2017). Determiration and quantification of carotenoids in sea sponges *Raspaciona aculeata* and *Dictyonella marsilii* present in the Ganzirri Lake (Messina), Italy. **Natural Product Research**. 31:2397-2404

Impact Factor: 1.928

Citations = 2

Corresponding author

16) Pecoraro, R., Marino, F., Salvaggio, A., Capparucci, F., Caro, G.D., Iaria, C., Salvo, A., Rotondo, A., Tibullo, D., Guerriero, G., Scalisi, E.M., Zimbone, M., Impellizzeri, G., Brundo, M.V.(2017). Evaluation of chronic nanosilver toxicity to adult zebrafish. **Frontiers in Physiology**. 8, Article number 1011

Impact Factor: 3.394

Citations = 20

17) Lo Cascio, P., Calabrò, C., Bertuccio, C., Paterniti, I., Palombieri, D., Calò, M., Albergamo, A., Salvo, A., Denaro, M.G. (2017). Effects of fasting and refeeding on the digestive tract of zebrafish (*Danio rerio*) fed with *Spirulina (Arthrospira platensis)*, a high protein feed source. **Natural Product Research**. 31:1478–1485.

Impact Factor: 1.928

Citations = 4

18) Mangano, V., Ferracane, A., de Pasquale, P., Bartolomeo, G., Dugo, G., **Salvo, A.** (2017). Determiration and Quantification of Carotenoids in EVOOs the Province of Messina Italy. **SF Food Dairy Tech J**. 2017, 1:1

Impact Factor: 0

Citations = 0

Corresponding author

19) Salvo, A., Rotondo, A., La Torre, G.L., Cicero, N., Dugo, G. (2017), Determiration of 1,2/1,3-diglycerides in Sicilian extra-virgin olive oils by 1H-NMR over a one-year storage period. **Natural Product Research**. 31: 822-828.

Impact Factor: 1.928

Citations = 24

20) Albergamo, A., Rotondo, A., **Salvo, A.**, Pellizzeri, V., G. Bua, D.G., Maggio, A., Cicero, N., Dugo, G. (2017). Metabolite and mineral profiling of “Violetto di Niscemi” and “Spinoso di Menfi” globe artichokes by 1H-NMR and ICP-MS. **Natural Product Research**. 31: 990-999.

Impact Factor: 1.928

Citations = 22

Corresponding author



21) Salvo, A., La Torre, G.L., Rotondo, A., Mangano, V., Casale, K.E., Pellizzeri, V., Clodoveo, M.L., Corbo, F., Cicero, N., Dugo, G. (2017). Determination of Squalene in Organic Extra Virgin Olive Oils (EVOOs) by UPLC/PDA Using a Single-Step SPE Sample Preparation. **Food Analytical Methods**. 10:1377–1385.

Impact Factor: 2.245

Citations = 25

Corresponding author

22) Salvo, A., La Torre, G.L., Di Stefano, V., Capocchiano, V., Mangano, V., Saija, E., Pellizzeri, V., Casale K.E., Dugo, G. (2017). Fast UPLC/PDA determination of squalene in Sicilian P.D.O. pistachio from Bronte: Optimization of oil extraction method and analytical characterization. **Food Chemistry**. 221:1631–1636.

Impact Factor: 4.946

Citations = 13

Corresponding author

23) Naccari, C., Rando, R., Salvo, A., Donato, D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Lo Turco, V., Dugo, G. (2017). Study on the composition and quality of several sicilian EVOOs (harvesting year 2015). **La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse**. VOL. XCIV - OTTOBRE/DICEMBRE 2017

Impact Factor: 0.185

Citations = 3

2016

24) Corsaro, C., Cicero, N., Mallamace, D., Vasi, S., Naccari, C., Salvo, A., Giofrè, S.V., Dugo, G. (2016). HR-MAS and NMR towards Foodomics. **Food Research International**. 89:1085–1094.

Impact Factor: 3.086

Citations = 23

25) Salvo, A., Cicero, N., Vadalà, R., Mottese, A.F., Bua, D.G., Mallamace, D., Gianneto, C., Dugo, G. (2016). Toxic and essential metals determination in commercial seafood: *Paracentrotus lividus* by ICP-MS. **Natural Product Research**. 30: 657-664.

Impact Factor: 1.828

Citations = 35

Corresponding author

26) Saija, E., Mangano, V., Casale, K.E., La Torre G.L., Dugo, G., Salvo, A. (2016). Determination and quantification of PCBs, POCs and PAHs in *Thunnus thynnus* from the Straits of Messina (Italy). **Data in Brief**. 7: 129-134.

Impact Factor: 0.50

Citations = 8

Corresponding author

27) Maisano, M., Cappello, T., Oliva, S., Natalotto, A., Gianneto, A., Parrino, V., Battaglia, P., Romeo, T., Salvo, A., Spanò, N., Mauceri, A. (2016). PCB and OCP accumulation and evidence of hepatic alteration in the Atlantic bluefin tuna, *T. thynnus*, from the Mediterranean Sea. **Marine Environmental Research**. 121: 40-48.

Impact Factor: 3.159

Citations = 44



28) Vadalà, R., Mottese, A.F. Bua, D.G., **Salvo, A.**, Mallamace, D., Corsaro, C., Vasi, S., Giofrè, S.V., Alfa, M., Cicero, N., Dugo, G. (2016). Statistical Analysis of Mineral Concentration for the Geographic Identification of Garlic Samples from Sicily (Italy), Tunisia and Spain. **Foods**. 5:20 (DOI: 10.3390/foods5010020).

Impact Factor: 3.101

Citations = 18

Corresponding author

29) 29) Salvo, A., Bruno, M., La Torre, G.L., Vadalà, R., Mottese, A.F., Saija, E., Mangano, V., Casale K.E., Cicero, N., Dugo, G. (2016). Interdonato lemon from Nizza di Sicilia (Italy): chemical composition of hexane extract of lemon peel and histochemical investigation. **Natural Product Research**. 30:1517-1525.

Impact Factor: 1.828

Citations = 16

2015

30) Dugo, G., Rotondo, A. Mallamace, D., Cicero, N., Salvo, A., Rotondo, E., Corsaro, C. (2015). Enhanced detection of aldehydes in extra-virgin olive oil by means of band selective NMR spectroscopy. **Physica A: Statistical Mechanics and its Applications**. 420: 258-264.

Impact Factor: 1.785

Citations = 42

31) Cicero, N., Corsaro, C., Salvo, A., Vasi, S., Giofrè, S.V., Ferrantelli, V., Di Stefano, V., Mallamace, D., Dugo, G. (2015). The metabolic profile of lemon juice by proton HR-MAS NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina. **Natural Product Research**. 29:1894-1902.

Impact Factor: 1.057

Citations = 34

32) Alesci, A., Salvo, A., Lauriano, E.R., Gervasi, T., Palombieri, D., Bruno, M., Pergolizzi, S., Cicero, N. (2015). Production and extraction of astaxanthin from *Phaffia rhodozyma* and its biological effect on alcohol-induced renal hypoxia in *Carassius auratus*. **Natural Product Research**. 29:1122-1126.

Impact Factor: 1.057

Citations = 12

2014

33) Alesci, A., Cicero, N., Salvo, A., Palombieri, D., Zacccone, D., Dugo, G., Bruno, M., Vadalà, R., Lauriano, E.R., Pergolizzi, S. (2014). Extracts deriving from olive mill waste water and their effects on the liver of the goldfish *Carassius auratus* fed with hypercholesterolemic diet. **Natural Product Research**. 28: 1343-1349.

Impact Factor: 0.919

Citations = 30



34) Salvo, A., Potorti, A.G., Cicero, N., Bruno, M., Lo Turco, V., Di Bella, G., Dugo, G. (2014). Statistical Characterization of Heavy Metal Contents In *Paracentrotus Lividus* From Mediterranean Sea. **Natural Product Research**. 28:718- 726.

Impact Factor: 0.919

Citations = 30

Corresponding author

35) Mallamace, D., Corsaro, C., Salvo, A., Cicero, N., Macaluso, A., Giangrosso, G., Ferrantelli, V., Dugo, G. (2014). A multivariate statistical analysis coming from the NMR metabolic profile of cherry tomatoes (the Sicilian Pachino case). **Physica. A: Statistical Mechanics and its Applications**. 401: 112- 117.

Impact Factor: 1.732

Citations = 26

2012

36) Licata, P., Di Bella, G., Potorti, A.G., Lo Turco, V., Salvo, A., Dugo, G. (2012). Determination of trace elements in goat and ovine milk from Calabria (Italy) by ICP-AES. **Food Additives And Contaminants**. Part B, 5:268- 271.

Impact Factor: 0.831

Citations = 22

2011

37) Rotondo, A., Salvo, A., Giuffrida, D., Dugo, G., Rotondo, R. (2011). NMR Analysis Of Aldehydes In Sicilian Extra-Virgin Olive Oils By Dpgse Techniques. **Atti Della Accademia Peloritana Dei Pericolanti, Classe Di Scienze Fisiche, Matematiche E Naturali**. 89, Issue 1, 2011. DOI: 10.1478/C1A8901002.

Impact Factor: 0.08

Citations = 23

38) Dugo, G., Fotia, V., Lo Turco, V., Maisano, R., Potorti, A.G., Salvo, A., Di Bella, G. (2011). Phthalate, adipate and sebacate residues by HRGC-MS in olive oils from Sicily and Molise (Italy). **Food Control**. 22: 982-988.

Impact Factor: 2.812

Citations = 27

39) Giuffrida, D., Salvo, F., Salvo, A., Cossignani, L., Dugo, G. (2011).

Pigments profile in monovarietal virgin olive oils from various Italian olive varieties. **Food Chemistry**. 124: 1119-1123.

Impact Factor: 3.655

Citations = 27

2010

40) Giuffrida, D., Dugo, P., Salvo, A., Saitta, M., Dugo, G.(2010).

Free carotenoid and carotenoid ester composition in native orange juices of different varieties. **Fruits**. 65: 277-284.

Impact Factor: 0.348

Citations = 36

2007

41) Giuffrida, D., Salvo, F., Salvo, A., Pera, L.L., Dugo, G. (2007).

Pigments composition in monovarietal virgin olive oils from various sicilian olive varieties. **Food Chemistry**. 101:833-837.

Impact Factor: 3.052

Citations = 63

Capitoli di libro

1) **La chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici** - a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni. Editore CEA, 2019, EAN: 9788808184948, ISBN 978-88-18494. Casa Editrice Ambrosiana, Zanichelli, capitoli 6-7.

Coautore.

2) Mannina, L., Sobolev, A.P., Aru, V., Bellomaria, A., Bertocchi, F., Botta, B., Cagliani, L., Caligiani, A., Capozzi, F., Çela, D., Marincola, F.C., Ciampa, A., Coco, L.D., Consonni, R., Corsaro, C., Delfini, M., Tullio, V.D., Fanizzio, F.P., Gallo, V., Ghirga, F., Gianferri, R., Girellio, C.R., Ingallina, C., Laghi, L., Latronico, M., Longobardi, F., Luchinat, C., Mallamace, D., Mammi, S., Mandaliti, W., Marini, F., Mastroiilli, P., Mazzei, P., Micheli, A., Micozzio, A., Miloneo, S., Mucci, A., Nepravishta, R., Paci, M., Palisi, A., Piccolo, A., Picone, G., Proietti, N., Randazzo, A., Righi, V., Rotondo, A., Salvo, A., Scano, P., Scano, P., Sciubba, F., Trimigno, A., Tenori, L., Schievano, E., Turano, P., Vasi, S., Capitani, D. **Analytical Chemistry: Developments, Applications and Challenges in Food Analysis** 1 January 2017, Pages 103-156. Nova Science Pub Inc. ISBN: 978-1-5361-2267-1. Chapters 5-6-7.

Coautore.

3) Proietti, N., Capitani, D., Aru, V., Bellomaria, A., Bertocchi, F., Botta, B., Cagliani, L.R., Caligiani, A., Capozzi, F., Çela, D., Marincola, F.C., Ciampa, A., Coco, L.D., Consonni, R., Corsaro, C., Delfini, M., Fanizzio, F.P., Gallo, V., Ghirga, F., Gianferri, R., Girellio, C.R., Ingallina, C., Laghi, L., Latronico, M., Longobardi, F., Luchinat, C., Mallamace, D., Mammi, S., Mandaliti, W., Mannina, L., Marini, F., Mastroiilli, P., Mazzei, P., Micheli, A., Micozzio, A., Miloneo, S., Mucci, A., Nepravishta, R., Paci, M., Palisi, A., Sobolev, A.P., Piccolo, A., Picone, G., Randazzo, A., Righi, V., Rotondo, A., Salvo, A., Savorani, F., Scano, P., Schievano, E., Sciubba, F., Tenori, L., Trimigno, A., Turano, P., Vasi, S., Tullio, V.D. **NMR applications in food analysis: Part B. Analytical Chemistry: Developments, Applications and Challenges in Food Analysis** 1 January 2017, Pages 255-296. Nova Science Pub Inc. ISBN: 978-1-5361-2267-1. Chapters 5-6-7.

Coautore.

4) Sobolev, A.P., Mannina, L., Aru, V., Bellomaria, A., Bertocchi, F., Botta, B., Cagliani, L.R., Caligiani, A., Capozzi, F., Çela, D., Marincola, F.C., Ciampa, A., Del Coco, L., Consonni, R., Corsaro, C., Delfini, M., Di Tullio, V., Fanizzio, F.P., Gallo, V., Ghirga, F., Gianferri, R., Girellio, C.R., Ingallina, C., Laghi, L., Latronico, M., Longobardi, F., Luchinat, C., Mallamace, D., Mammi, S., Mandaliti, W., Marini, F., Mastroiilli, P., Mazzei, P., Micheli, A., Micozzio, A.,



Miloneo, S., Mucci, A., Nepravishta, R., Paci, M., Palisi, A., Piccolo, A., Picone, G., Proietti, N., Randazzo, A., Righi, V., Rotondo, A., Salvo, A., Savorani, F., Scano, P., Schievano, E., Sciubba, F., Tenori, L., Trimigno, A., Turano, P., Vasi, S., Capitani, D. **NMR applications in food analysis: Part A. Analytical Chemistry: Developments, Applications and Challenges in Food Analysis** 1 January 2017, Pages 157-253. Nova Science Pub Inc. ISBN: 978-1-5361-2267-1. Chapters 5-6-7.

Coautore.

Coautore di libro

Collana PHYSICS & LIFE: collana di fisica applicata alla biologia, alla medicina, all'ambiente, ai beni culturali, alle attività motorie e sportive e alle scienze gastronomiche dal titolo " **ALIMENTAZIONE E RMN UN BINOMIO VINCENTE**" 2016 pubblicato da **Aracne Editrice**. ISBN-10: 8854896055.

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. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs. 196 del 30 Giugno 2003.

Messina , 08/11/2019

DR. ANDREA SALVO 