

Curriculum



Nome Name:	Biagio
Cognome Surname:	FALLICO

ORCID:	0000-0003-2678-9110
Scopus Author ID:	6602546304
WOS Author ID:	n.d.
Sito WEB WEB site:	n.d.

POSIZIONE PROFESSIONALE ATTUALE / CURRENT PROFESSIONAL POSITION:

Posizione attuale Current position:	In servizio
Qualifica Qualification:	Professore Ordinario (L. 240/10)
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company:	Università degli Studi di CATANIA
Nazione Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company Country:	ITA
Anno inizio Start Year:	2018
Anno fine End Year:	n.d.

PRECEDENTI ESPERIENZE LAVORATIVE (ULTIMI 10 ANNI) / PREVIOUS WORK EXPERIENCE (LAST 10 YEARS):

LINGUE / LANGUAGES:

Lingua Language:	Inglese
Scrittura Writing:	C2
Comunicazione Communication:	C2

AREA/SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE / AREA/SECTOR SCIENTIFIC-DISCIPLINARY

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Scienze agrarie e veterinarie
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	07
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Scienze e tecnologie alimentari
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-AGRI-07/A

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI SCIENTIFICI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 PUBBLICAZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN SCIENTIFIC RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 PUBLICATIONS):

Descrizione Description:	<i>L'attività di ricerca del professore Fallico ha riguardato essenzialmente la qualità, sicurezza e valorizzazione delle produzioni alimentari. Il professore Fallico ha maturato una buona esperienza nel riconoscimento e valutazione di molecole di nuova formazione negli alimenti, a seguito del trattamento termico e/o con la conservazione. Oltre a valutare il contenuto di idrossimetilfurfurale in diversi alimenti (succhi d'arancia, mieli uniflorali, nocciole, etc.) ha dimostrato che il livello finale, negli stessi alimenti, dipende, oltre che dalle condizioni di processo e dalla temperatura di conservazione, anche dalla composizione degli alimenti stessi e dagli equilibri tra reazioni di formazione e degradazione dell'idrossimetilfurfurale. Ha condotto studi sulla degradazione dell'HMF nelle diverse tipologie di miele e le conseguenze nella valutazione nella freschezza del prodotto. In questi ultimi anni ha allargato l'interesse sulla reazione di Maillard ad altre molecole molto reattive, i composti 1,2-dicarbonilici, in particolare: 3-deossiglucosone (3-DG), metilgliosale (MGO) e gliosale (GO). In particolare, ha condotto un survey di questi prodotti in mieli uniflorali, studiandone anche gli aspetti cinetici. Sono in corso studi finalizzati a valutare il contenuto dei composti dicarbonilici sopra citati in bevande a base di succo rosso e nel pane di semola di grano duro. In collaborazione con colleghi microbiologi, è stato completato uno</i>
-----------------------------	---

	<i>studio che ha dimostrato che la misura dell'attività antimicrobica dei composti dicarbonilici può essere fortemente influenzata dal mezzo di misura.</i>
--	---

PUBBLICAZIONI / PUBLICATIONS:

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Leah Rosenfeld, Jens-Hinge Andersen, Michael DiNovi, Biagio Fallico, Utz Mueller, Jannavi R. Srinivasan (2019). Jagua (Genipin-Glycine) Blue. In: AA.VV.. Safety evaluation of certain food additives. vol. 75, p. 123-143, Rome, Geneva:World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, ISBN: 978-92-4-069864-2

Anno della pubblicazione Year of publication:	2024
Citazione Citation:	Shaukat M. N., Fallico B., Nazir A. (2024). Impact of Air-Drying Temperatures on Drying Kinetics, Physicochemical Properties, and Bioactive Profile of Ginger. FOODS, vol. 13, p. 1-16, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods13071096

Anno della pubblicazione Year of publication:	2017
Citazione Citation:	FALLICO, Biagio, G. Ballistreri, ARENA, ELENA, S. Brighina, P. Rapisarda (2017). Bioactive compounds in Blood Oranges (Citrus sinensis (L.) Osbeck): Level and Intake. FOOD CHEMISTRY, vol. 215, p. 67-75, ISSN: 1873-7072, doi: 10.1016/j.foodchem.2016.07.142

Anno della pubblicazione Year of publication:	2020
Citazione Citation:	Brighina, Selina, Restuccia, Cristina, Arena, Elena, Palmeri, Rosa, Fallico, Biagio (2020). Antibacterial activity of 1,2-dicarbonyl compounds and the influence of the in vitro assay system. FOOD CHEMISTRY, vol. 311, p. 1-10, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2019.125905

Anno della pubblicazione Year of publication:	2018
Citazione Citation:	Rosa Palmeri, Lucia Parafati, Cristina Restuccia, Biagio Fallico (2018). Application of prickly pear fruit extract to improve domestic shelf life, quality and microbial safety of sliced beef. FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, vol. 118, p. 355-360, ISSN: 0278-6915, doi: 10.1016/j.fct.2018.05.044

Anno della pubblicazione Year of publication:	2025
--	------

Citazione Citation:	Castle, Laurence, Andreassen, Monica, Aquilina, Gabriele, Bastos, Maria Lourdes, Boon, Polly, Fallico, Biagio, FitzGerald, Reginald, Frutos Fernandez, Maria Jose, Grasl-Kraupp, Bettina, Gundert-Remy, Ursula, Gürtler, Rainer, Houdeau, Eric, Kurek, Marcin, Louro, Henriqueta, Morales, Patricia, Passamonti, Sabina, Batke, Monika, Bruzell, Ellen, Chipman, James, Crebelli, Riccardo, Fortes, Cristina, Fürst, Peter, Gaffet, Eric, Karlien, Cheyns, Halldorsson, Thorhallur, Leblanc, Jean-Charles, Lindtner, Oliver, Loeschner, Katrin, Mast, Jan, Mirat, Manuela, Mortensen, Alicja, Undas, Anna, Wright, Matthew, Barmaz, Stefania, Civitella, Consuelo, Abrahantes, Jose Cortiñas, Le Gall, Pauline, Mazzoli, Elena, Mech, Agnieszka, Rasinger, Josef Daniel, Rincon, Ana, Riolo, Francesca, Smeraldi, Camilla, Tard, Alexandra, Zakidou, Panagiota, Lodi, Federica (2025). Re-evaluation of neotame (E 961) as food additive. EFSA JOURNAL, vol. 23, p. 1-63, ISSN: 1831-4732, doi: 10.2903/j.efsa.2025.9480
------------------------	--

Anno della pubblicazione Year of publication:	2025
Citazione Citation:	Castle, Laurence, Andreassen, Monica, Aquilina, Gabriele, Bastos, Maria Lourdes, Boon, Polly, Fallico, Biagio, FitzGerald, Reginald, Frutos Fernandez, Maria Jose, Grasl-Kraupp, Bettina, Gundert-Remy, Ursula, Gürtler, Rainer, Houdeau, Eric, Kurek, Marcin, Louro, Henriqueta, Morales, Patricia, Passamonti, Sabina, Barat Baviera, José Manuel, Leblanc, Jean-Charles, Smeraldi, Camilla, Tard, Alexandra, Ruggeri, Laura (2025). Scientific opinion on the safety of a proposed amendment of the conditions of use of the food additive sorbitan monostearate (E 491) in enzyme preparations. EFSA JOURNAL, vol. 23, p. 1-16, ISSN: 1831-4732, doi: 10.2903/j.efsa.2025.9487

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI PROGETTI DI RICERCA E PREMI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PRINCIPAL INVESTIGATOR O COORDINATORE LOCALE DI PROGETTI DI RICERCA COMPETITIVI NAZIONALI O INTERNAZIONALI, SIGNIFICATIVI PREMI CONSEGUITI PER LA PROPRIA ATTIVITÀ DI RICERCA)/ DESCRIPTION OF THE MAIN RESEARCH PROJECTS AND AWARDS AWARDED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 ACHIEVEMENTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PRINCIPAL INVESTIGATOR OR LOCAL COORDINATOR OF NATIONAL OR INTERNATIONAL COMPETITIVE RESEARCH PROJECTS, SIGNIFICANT AWARDS AWARDED FOR YOUR RESEARCH ACTIVITY):

Descrizione Description:	
-----------------------------	--

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SVILUPPO DI RETI E RELAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PARTECIPAZIONE O ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI; CONTRIBUTI A CONSORZI DI RICERCA) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF DEVELOPMENT OF NATIONAL AND INTERNATIONAL SCIENTIFIC NETWORKS AND RELATIONS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PARTICIPATION OR ORGANIZATION OF NATIONAL AND INTERNATIONAL CONFERENCES; CONTRIBUTIONS TO RESEARCH CONSORTIA):

Descrizione Description:	<i>Collaborazione di ricerca con il Department of Food Engineering della Cukurova University (Adana, Turkey), in una prima fase con il prof. Ahmet Canbas, dopo con il Prof. Turgut Cabaroglu. La collaborazione, oltre allo scambio di studenti nell'ambito del programma erasmus, si è incentrata sullo studio degli effetti della solfitazione nell'essiccamento di albicocche. Visiting Professor (3 settimane, settembre 2008) presso il Food Eng. Department della Cukurova University (Adana, Turkey). Collaborazione di ricerca, con scambio di dottorandi, con la School of Bioscience dell'Università di Reading (UK), dott.ssa Jose Maria Oruna Conchi, con un progetto finalizzato alla valutazione degli effetti di composti dicarbonilici sul microbiota umano. Componente per il quinquennio 2017-2021 e 2023-2027, in qualità di esperto FAO, della commissione internazionale JECFA – Joint (FAO/WHO) Expert Committee on Food Additives. La commissione di esperti indipendenti (FAO/WHO) che dal 1956 valuta, per conto del Codex Alimentarius Commission, la sicurezza degli additivi, contaminanti e residui di medicine veterinarie negli alimenti. Il sottoscritto ha già partecipato ai lavori di JECFA 84th (Roma 7-15 giugno 2017) e JECFA 86th (Ginevra, 11-21 giugno 2018).</i>
Descrizione Description:	INSERRA L, CABAROĞLU T, ŞEN K, ARENA, ELENA, BALLISTRERI G, FALLICO, Biagio (2017). Effect of sulphuring on physicochemical characteristics and aroma of dried Alkaya apricot: a new Turkish variety. TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol. 41, p. 59-68, ISSN: 1300-011X, doi: 10.3906/tar-1607-60
Descrizione Description:	Brighina, Selina, Poveda Turrado, Carlos, Restuccia, Cristina, Walton, Gemma, Fallico, Biagio, Jose Oruna-Concha, Maria, Arena, Elena (2021). Detrimental effect on the gut microbiota of 1,2-dicarbonyl compounds after in vitro gastro-intestinal and fermentative Digestion.

	FOOD CHEMISTRY, vol. 341, p. 1-9, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128237
--	--

Descrizione Description:	S. Barlow, J. Bend, D. Benford, R. Cantrill, D. Folmer, A. Mattia, U. Mueller, O. E. Orisakwe, J. Schlatter, J. Smith, M. Veerabhadra Rao, A. Bruno, J. H. Andersen, J. N. Barrows, C. Béchaux, M. DiNovi, B. Fallico, Y. Fan, M. J. F. Fernandez, B. Fields, T. Hambridge, F. Hill, S. M. F. Jeurissen, X. Jia, S. Kim, K. Laurvick, M. Lipp, P. Mosesso, J. Odrowaz, K. Petersen, L. Rosenfeld, J. Rotstein, J. R. Srinivasan, N. Sugimoto, S. Takasu, A. Tritscher, T. Umemura, X. Yang, L. Zhang. (2019). Evaluation of certain food additives: eighty-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WORLD HEALTH ORGANIZATION TECHNICAL REPORT SERIES, vol. 1014, p. 1-170, ISSN: 0512-3054
-----------------------------	--

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, RESPONSABILITÀ DI DIREZIONE DI COMITATI EDITORIALI; INCARICHI DI VALUTAZIONE DELLA RICERCA PRESSO ISTITUZIONI NAZIONALI O INTERNAZIONALI; RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI ALL'INTERNO DELL'ISTITUZIONE DI APPARTENENZA O DI ALTRE ISTITUZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF SUPPORT TO THE SCIENTIFIC COMMUNITY (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, MANAGEMENT RESPONSIBILITIES OF EDITORIAL COMMITTEES; RESEARCH EVALUATION ROLES AT NATIONAL OR INTERNATIONAL INSTITUTIONS; INSTITUTIONAL RESPONSIBILITIES WITHIN THE INSTITUTION OF AFFILIATION OR OTHER INSTITUTIONS):

Descrizione Description:	
-----------------------------	--

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 3 RISULTATI, RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE DEL CANDIDATO ALLE ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF KNOWLEDGE VALORIZATION (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 3 RESULTS, RELATING TO THE

CANDIDATE'S PARTICIPATION IN KNOWLEDGE VALORIZATION ACTIVITIES):

Descrizione Description:	
-----------------------------	--

Informazioni aggiornate alla data di candidatura 30-07-2025

Biagio FALLICO

Il presente curriculum costituisce allegato e parte integrante dell'incarico sottoscritto