

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **COSTANTINO FADDA**

Nazionalità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Dal 01 Dicembre 2019 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli studi di Sassari
- Tipo di azienda o settore Università degli studi di Sassari
- Tipo di impiego Professore Associato nel settore scientifico disciplinare AGR/15 presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, nella sezione di Tecnologie Alimentari
- Principali mansioni e responsabilità Attività di didattica e ricerca nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari
- Date Dal 30 Marzo 2011 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli studi di Sassari
- Tipo di azienda o settore Università degli studi di Sassari
- Tipo di impiego Ricercatore universitario nel settore scientifico disciplinare AGR/15 presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, nella sezione di Tecnologie Alimentari
- Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca e didattica nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari
- Date Dal 17 Gennaio 2011 al 30 Marzo 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli studi di Sassari
- Tipo di azienda o settore Università degli studi di Sassari
- Tipo di impiego Assegnista di ricerca presso la Facoltà di Agraria di Sassari, nel DISAABA, nella sezione di Tecnologie Alimentari che ha come settore

- di riferimento Agr/15
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date Da Dicembre 2008 a Dicembre 2010
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Agenzia Regionale per il lavoro, Programma Master and Back, Via Is Mirrionis 195, 09122 Cagliari
 - Tipo di azienda o settore Università degli studi di Sassari
 - Tipo di impiego Vincitore di Percorso di Rientro del Programma Master and Back, lavora e svolge la sua attività di ricerca come assegnista presso la Facoltà di Agraria di Sassari, nel DISAABA, nella sezione di Tecnologie Alimentari che ha come settore di riferimento Agr/15
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date Da Novembre 2007 a Luglio 2008
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Agenzia Regionale per il lavoro, Programma Master and Back, Via Is Mirrionis 195, 09122 Cagliari
 - Tipo di azienda o settore Laboratorio de Cereales dell' Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Cientificas (CSIC) a Valencia, Spagna.
 - Tipo di impiego Vincitore di borsa di studio del Programma di Tirocinio-Stage all'estero Master and back
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a) 01/12/2005 – 31/10/2007
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Sassari, Facoltà di Agraria
 - Tipo di impiego Dottorando di ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a) 01/06/2004 – 01/12/2004
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Cantina Sociale Santa Maria La Palma, Santa Maria La Palma, (SS)
 - Tipo di impiego Tirocinio Pratico Applicativo

- Principali mansioni e responsabilità

Campionamento e controllo dello stato fitosanitario delle viti in campo, Prelievo dati stazione meteo, Apprendimento delle principali pratiche di Cantina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data 08-12/09/2015
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di reologia industriale organizzato dall' Associazione Italiana di Reologia, SIR a Valeggio sul Mincio (VR)
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione alla Scuola di reologia industriale
- Data 16-17/09/2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso in "Rapid Methods for Sensory Characterization" organizzato da Nofima, Oslo, Norvegia, docenti: Dott.ssa Paula Varela e Dott. Gaston Ares.
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al Corso di "Rapid Methods for Sensory Characterization"
- Data 15-18/07/2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di analisi multivariata e di disegno sperimentale organizzata dal Dipartimento di Chimica e Farmacia dell'Università degli Studi di Sassari, docente: Dott. Riccardo Leardi.
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione alla Scuola di "Analisi multivariata e di disegno sperimentale"
- Data 26-27/09/2012
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di Analisi multivariata, introduzione all'uso di "The Unscrambler", organizzato da Camo Software, docente: Dott.ssa Barbara Giussani.
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al Corso di "Analisi multivariata"
- Data 21/06/2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Sassari, Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita Nomina Cultore della materia per la disciplina "Scienze e Tecnologie Alimentari" (SSD AGR15)
- Date (da – a) 01/12/2005 – 31/10/2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Sassari, Facoltà di Agraria

<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie 	Tecnologie Alimentari
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Dottorato di Ricerca in “Biotecnologie Microbiche Agroalimentari” conseguito il 14 Febbraio 2009. Tesi “Pani tradizionali prodotti con pasta acida: valutazione delle caratteristiche tecnologiche degli impasti , delle caratteristiche di texture del prodotto finito e cambiamenti durante la fase di conservazione”. Tutors: Prof. Piga, Prof.ra Collar
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	A.A 1997/1998- A.A 2003/2004
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Sassari
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Scienze Agronomiche, Scienze zootecniche, Chimica, Tecnologie Alimentari, Protezione delle Piante, Ingegneria del territorio, Economia ed Estimo, Profilo Professionale: Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari.
	Tesi “Influenza della tecnologia, periodo di conservazione e condizioni di esposizione sulla qualità di un olio extra-vergine monovarietale (cv. Bosana)”. Relatore: Prof. Piga Correlatrice: Dott.ssa Del Caro.
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Agrarie , conseguita il 01/04/2005
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	107/110
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	Dal settembre 1990 al luglio 1995
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Liceo Scientifico E. Fermi , Alghero
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Matematica, Biologia, Chimica, Fisica, Lingue straniere, Materie Umanistiche
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Maturità Scientifica

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

(

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Partecipazione a Progetti di ricerca nazionali e internazionali

- 1 **INNOVA Chile Project of CORFO N. 06CN12PAT-57** "Edible coatings: technologies to potentiate the market of fresh-cut horticultural products and fruits for export" in collaborazione con l'Università di Temuco (Chile), (Dicembre 2007-Febbraio 2011). **Componente di unità di ricerca.**
- 2 **PRIN Progetti di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale 2008 dal titolo:** "Influenza delle tecnologie di estrazione e del periodo di conservazione sulla capacità antiossidante in vitro e sui principali componenti ad attività antiossidante di oli extra-vergini di oliva" Prot. 2008FEATER_002. **Componente di unità di ricerca.**
- 3 **Bando OIGA, Mipaaf 2011**, progetto dal titolo "Produzione di birre artigianali con malti luppoli e lieviti locali, PROBIRRA". **Componente di unità di ricerca.**
- 4 **Progetto Regione Autonoma della Sardegna Legge 7 annualità 2011** dal titolo "Ottimizzazione della formulazione e della tecnologia di processo per la produzione di prodotti da forno gluten-free fermentati e non fermentati". **Componente di unità di ricerca.**
- 5 **Progetto azioni cluster con approccio "top-down", POR Sardegna FESR 2007/2013** – asse vi competitività "Valorizzazione dei siero-prodotti di latte ovino come ingrediente funzionale nella formulazione dei prodotti da forno", 2014-2016. **Componente di unità di ricerca.**
- 6 **Progetto PRIN 2012** Long Life, High Sustainability" Shelf Life Extension come indicatore di sostenibilità – Coniugare l'estensione di vita di un prodotto alimentare determinata da un'innovazione di formulazione, processo o packaging, con la variazione di sostenibilità dell'intero ciclo di vita del prodotto, (Prin 2012, 2014). **Componente di unità di ricerca.**
- 7 **Progetto pilota INNOVA.RE** "Pasta fresca tradizionale gluten free: Estensione della shelf life della seada – PASGLUFREE" co-finanziato dall'Unione Europea (FESR) e dall'Ateneo di Sassari. Progetto INNOVA.RE. Ottobre 2014-giugno 2015. **Componente di unità di ricerca.**
- 8 **Progetto pilota INNOVA.RE** Acqua: innovazione di processo e di prodotto. "InnovAqua". co-finanziato dall'Unione Europea (FESR) e dall'Ateneo di Sassari. Progetto INNOVA.RE. Ottobre 2014-giugno 2015. **Componente di unità di ricerca.**
- 9 **Progetto di ricerca finanziato dalla Fondazione Banco di Sardegna** "Studio sull'attitudine alla panificazione di semole di vecchie popolazioni di frumento duro" anno 2014. **Responsabile scientifico.**
- 10 **Progetto finanziato dal bando progetti di ricerca Fondazione Banco di Sardegna** annualità 2015 dal titolo "Einkorn wheat (Triticum monococcum), an ancient crop for a modern agriculture: a multidisciplinary study (MoQua)" (2016-2019). **Componente di unità di ricerca.**
- 11 **Progetto AGER** "Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S." 2016-2019. Ager (Agroalimentare e ricerca) è un progetto di collaborazione tra Fondazioni di origine bancaria unite per promuovere e sostenere la ricerca scientifica nell'agroalimentare italiano. **Componente di unità di ricerca.**
- 12 **Progetto di ricerca finanziato dal Bando "Capitale Umano ad Alta Qualificazione. Annualità 2015 _L.R. 7 agosto 2007, n°7" della Regione Sardegna** "Studio di nuovi ingredienti per il miglioramento

delle proprietà tecnologiche, sensoriali e nutrizionali di prodotti da forno gluten-free” anno 2014 (2017-2019). **Responsabile scientifico.**

- 13 **Progetto di ricerca INNOQUINOA** “Valorizzazione e messa a punto della coltivazione della Quinoa per la creazione di prodotti tradizionali da forno innovativi con e senza glutine” sottoposto a valutazione peer review e finanziato dal POR Sardegna FESR 2014/2020- ASSE PRIORITARIO I “RICERCA SCIENTIFICA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE” Azione 1.1.4 Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi attraverso proposte finalizzate alla realizzazione di azioni cluster “top-down”, Regione Autonoma della Sardegna (2017-2020). **Responsabile scientifico.**
- 14 **Progetto di ricerca MIGLIORVINO** “MIGLIORamento della risposta enologica del vitigno e VINO Cannonau in funzione del terroir” sottoposto a valutazione peer review e finanziato dal POR Sardegna FESR 2014/2020- ASSE PRIORITARIO I “RICERCA SCIENTIFICA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE” Azione 1.1.4 Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi attraverso proposte finalizzate alla realizzazione di azioni cluster “top-down”, Regione Autonoma della Sardegna (2017-2020). **Componente di unità di ricerca.**
- 15 **Progetto di ricerca AVIPROFO** “Antiche Varietà per l’Innovazione dei PROdotti da Forno” sottoposto a valutazione peer review e finanziato dal POR Sardegna FESR 2014/2020- ASSE PRIORITARIO I “RICERCA SCIENTIFICA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE” Azione 1.1.4 Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi attraverso proposte finalizzate alla realizzazione di azioni cluster “top-down”, Regione Autonoma della Sardegna (2017-2020). **Componente di unità di ricerca.**
- 16 **Progetto Regione Autonoma della Sardegna Legge 7 annualità 2018 “QuaReDu: Caratteri morfologici responsabili dell’associazione tra resa e qualità del frumento duro” 2019-2021. Componente di unità di ricerca.**
- 17 **Progetto della Misura 16.1 PSR Sardegna 2014/2020** “Cereali Antichi e Moderni per Mercati InNOvativi (C.A.M.M.INO)”,. **Responsabile scientifico.**
- 18 **Progetto della Misura 16.1 PSR Sardegna 2014/2020** “Antiche Varietà e Nuove Tecnologie per gli Oli monovarietalari sardi (A.VA.N.T.)”. **Componente di unità di ricerca.**
- 19 **Progetto di ricerca finanziato dal Programma di ricerca e sviluppo Agroindustria POR FESR Sardegna –Azione 1.2.2** “Innovation in Dairy and Olive Industry”. **Responsabile scientifico.**

Attività di referee per riviste internazionali

Ha svolto e svolge attività di Referee per le seguenti riviste internazionali appartenenti alla categoria Food Science & Technology:

- Food Chemistry IF 4.529 – Q1
- Food Research International IF 3.086 - Q1
- LWT - Food Science and Technology IF 2.329 - Q1
- Journal of Food Science, IF 1.815 – Q2
- European Food Research and Technlogy IF 1.664 - Q2
- Cyta Journal of Food IF 1.180 – Q3
- Journal of Food Quality IF 0.968 – Q3
- Journal of Texture Studies IF 1.290 - Q3
- Agricultural and Food Science IF 0.860 - Q3

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni su rivista nazionale ed internazionale

1. **Fadda C.**, Santos E. Piga A., Collar, C. 2010. Innovative traditional Italian durum wheat breads: influence of yeast and gluten on the performance of sourdough "Moddizzosu" breads. *Cereal Chemistry*, 87 (3):204-213. DOI: 10.1094/CCHEM-87-3-0204
2. **Fadda C.**, Angioloni A., Piga A., Collar C., 2010. Impact of sourdough, yeast and gluten on small and large deformation rheological profiles of durum wheat bread doughs. *European Food Research and Technology*, 231 (3):431-440. DOI: 10.1007/s00217-010-1300-0
3. Madrau M.A., Sanguinetti A.M., Del Caro A., **Fadda C.**, Piga A. 2010. Contributions of melanoidins to the antioxidant activity of prunes. *Journal of Food Quality*, 33 (Special Issue):155-170. DOI: 10.1111/j.1745-4557.2010.00328.x
4. **Fadda C.**, Del Caro A., Sanguinetti A.M., Urgeghe P.P., Vacca V. Arca P.P., Piga A., 2012. Changes during storage of quality parameters and *in vitro* antioxidant activity of extra virgin monovarietal oils obtained with two extraction technologies. *Food Chemistry*, 134: 1542-1548. DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.03.076
5. Del Caro A., **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Urgeghe P.P., Vacca V. Arca P.P., Piga A., 2012. Influence of low oxidative stress extraction technology on *in vitro* antioxidant capacity and quality of two extra virgin monovarietal oils of Sardinia. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 89(4): 247-252.
6. Del Caro A., Sanguinetti A.M., **Fadda C.**, Murittu G., Santoru A., Piga A., 2012. Extending the shelf life of fresh ewe's cheese by modified atmosphere packaging. *International Journal of Dairy Technology*, 65(4): 548-554. DOI: 10.1111/j.1471-0307.2012.00866.x
7. Fois S., **Fadda C.**, Tonelli R., Sanna M., Urgeghe P.P., Roggio T., Catzeddu P. 2012. Effects of the fermentation process on gas-cell size two-dimensional distribution and rheological characteristics of durum-wheat-based doughs. *Food Research International* 49 (1), 193-200. DOI: 10.1016/j.foodres.2012.07.058
8. Summo C., Caponio F., Piga A., Paradiso V.M., **Fadda C.**, Nasti R., Bilancia M.T., Delcuratolo D., Gomes T. 2013. Evolution of the oxidation compounds in extra virgin olive oil during frying: Influence of the cultivar and of the oil extraction process. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 90(4), 249-254.
9. **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Del Caro A., Collar C., Piga A., 2014. Bread staling: updating the view. *Comprehensive Reviews in Food Science and Safety*, 13:473-492. DOI: 10.1111/1541-4337.12064
10. Mascia I., **Fadda C.**, Dostálek P., Olšovská J., Del Caro A. 2014. Preliminary characterization of an Italian craft durum wheat beer. *Journal of the Institute of Brewing* 120(4), 495-499. DOI: 10.1002/jib.176
11. **Fadda C.**, Del Caro, A., Sanguinetti A.M., Piga A., 2014. Texture and antioxidant evolution of naturally green table olives as affected by different sodium chloride brine concentrations. *Grasas y Aceites*, 65(1):11-20. DOI: 10.3989/gya.037213
12. Di Salvo R., **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Naes T., Del Caro A. 2014. Effect of harvest time and geographical area on sensory and instrumental texture profile of a PDO artichoke. *International Journal of Food Science and Technology* 49(4), 1231-1237. DOI: 10.1111/ijfs.12422
13. Collar C., Jiménez T., Conte P., **Fadda C.** 2014. Impact of ancient cereals, pseudocereals and legumes on starch hydrolysis and antiradical activity of technologically viable blended breads.

14. Mascia I., **Fadda C.**, Dostálek P., Karabín M., Zara G., Budroni M., Del Caro A. 2015. Is it possible to create an innovative craft durum wheat beer with sourdough yeasts? A case study. *Journal of the Institute of Brewing* 121(2), 283-286. DOI: 10.1002/jib.215
15. **Fadda C.**, Fenu P.A.M., Usai G., Del Caro A., Matia Diez Y., Sanguinetti A.M., Piga A., 2015. Antioxidant activity and sensory changes of strawberry-tree fruits during cold storage and shelf life. *Czech Journal of Food Science*, 33 (6), 531-536. DOI: 10.17221/171/2015-CJFS
16. Sanguinetti A.M., Secchi N., Del Caro A., **Fadda C.**, Fenu P., Catzeddu P., Piga A., 2015. Gluten-free fresh filled pasta: the effects of xanthan and guar gum on changes in quality parameters after pasteurisation and during storage. *LWT – Food Science and Technology*, 64:678-684. DOI: 10.1016/j.lwt.2015.06.046
17. Marongiu A., Zara G., Legras J.-L., Del Caro A., Mascia I., **Fadda C.**, Budroni M. 2015. Novel starters for old processes: use of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from artisanal sourdough for craft beer production at a brewery scale. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology* 42(1), 85-92. DOI: 10.1007/s10295-014-1525-1
18. Collar C., Conte P., **Fadda C.**, Piga A. 2015. Gluten-free dough-making of specialty breads: significance of blended starches, flours and additives on dough behaviour. *Food Science and Technology International*, 21, 523-536. DOI: 10.1177/1082013214552862
19. Sanguinetti A.M., Del Caro A., Urgeghe P.P., **Fadda C.**, Usai G., Mascia I., Secchi N., Fenu P.A.M., Conte P., Milella G.G., Scanu A., Catzeddu P., Nerin C., Clemente I., Manso S., Piga A. 2015. Shelf life extension of a cheese cake with antimicrobial active packaging. *Italian Journal of Food Science*, 8 (5), 38-40.
20. Sanguinetti A.M., Fenu P.A.M., Del Caro A., Fadda C., Conte P., Piga A. 2015. Shelf life evaluation of sweet bakery foods: Two case studies. *Italian Journal of Food Science*, 28 (5), 64-66.
21. Del Caro A., **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Carboni M., Pinna G., Tormod N., Menichelli E., Piga A. 2016. Influence of technology and ripening on textural and sensory properties of ewe's milk semi-cooked cheese. *Czech Journal of Food Science*, 34(5), 456-462. DOI: 10.17221/32/2016-CJFS
22. Mascia I., **Fadda C.**, Karabín M., Dostálek P., Del Caro A. 2016. Aging of craft durum wheat beer fermented with sourdough yeasts. *LWT - Food Science and Technology* 65, 487-494. DOI: 10.1016/j.lwt.2015.08.026
23. Mercenaro L., Usai G., **Fadda C.**, Nieddu G., Del Caro A. 2016. Intra-varietal agronomical variability in *Vitis vinifera* L. cv. cannonau investigated by fluorescence, texture and colorimetric analysis. *South African Journal of Enology and Viticulture* 37(1), 67-78.
24. Sanguinetti A.M., Del Caro A., Scanu A., **Fadda C.**, Milella G., Catzeddu P., Piga A. 2016. Extending the shelf life of gluten-free fresh filled pasta by modified atmosphere packaging. *LWT – Food Science and Technology* 71, 96-101. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.03.010
25. Conte P., **Fadda C.**, Piga A., Collar C. 2016. Techno-functional and nutritional performance of commercial breads available in Europe. *Food Science and Technology International* 22(7), 621-633. DOI: 10.1177/1082013216637724
26. Secchi N., **Fadda C.**, Sanna M., Conte P., Del Caro A., Catzeddu P., Piga, A. 2017. Effectiveness of modified atmosphere packaging and ovine whey powder in extending the shelf life of whey cheesecakes. *LWT - Food Science and Technology* 75, 373-378. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.09.018
27. Petretto G.L., Urgeghe P.P., Mascia I., **Fadda C.**, Rourke J.P., Pintore G. 2017. Stir bar sorptive extraction coupled with GC/MS applied to honey: optimization of method and comparative study with headspace extraction techniques. *European Food Research and Technology* 243 (5), 735-741. DOI: 10.1007/s00217-016-2787-9
28. **Fadda C.**, Usai G., Sanguinetti A.M., Mascia I., Del Caro A., Satta D., Piga A. 2017. Effect of

ripening stage at harvest, cold storage, and simulated marketing conditions on quality and antioxidant activity of peach fruit. *Acta Alimentaria* 46 (3), 275-282. DOI: 10.1556/066.2016.0010

29. Conte P, Del Caro A, Balestra F, Piga A, **Fadda C**, 2018. Bee Pollen as a functional ingredient in gluten-free bread: a physical-chemical, technological and sensory approach. *LWT - Food Science and Technology* 90, 1-7. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.12.002
30. Secchi N, **Fadda C**, Piccinini M, Pinna I, Piga A, Catzeddu P, Fois S, 2018. The effects of ovine whey powders on durum wheat-based doughs. *Journal of Food Quality*, Volume 2018, Article number ID 1789892. DOI: 10.1155/2018/1789892
31. Secchi N., **Fadda C.**, Pinna I., Del Caro A., Conte P., Piga A., Fois S., Catzeddu, P. 2018. Improving Baking Quality of Weak Gluten Semolina Using Ovine Whey Powder. *Journal of Food Quality*, Volume 2018, Article number 7901901. DOI: 10.1155/2018/7901901.
32. Krupa-Kozak U., Drabińska N., Rosell C.M., **Fadda C.**, Anders A., Jeliński T., Ostaszyk A. 2019. Broccoli leaf powder as an attractive by-product ingredient: effect on batter behaviour, technological properties and sensory quality of gluten-free mini sponge cake. *International Journal of Food Science and Technology* 54 (4), 1121-1129. DOI: 10.1111/ijfs.13972.
33. Mefleh M., Conte P., **Fadda C.**, Giunta F., Piga A., Hassoun G., Motzo R., 2019. From ancient to old and modern durum wheat varieties: interaction among cultivar traits, management, and technological quality. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99 (5), 2059-2067. DOI: 10.1002/jsfa.9388.
34. Conte P., Squeo G., Difonzo G., Caponio F., **Fadda C.**, Del Caro A., Urgeghe P.P., Montanari L., Montinaro A., Piga A., 2019. Change in quality during ripening of olive fruits and related oils extracted from three minor autochthonous Sardinian cultivars. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 31 (3), 196-205. DOI: 10.9755/ejfa.2019.v31.i3.1923.
35. Conte P., **Fadda C.**, Drabińska N., Krupa-Kozak U. 2019. Technological and nutritional challenges, and novelty in gluten-free breadmaking: A review. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 69 (1), 5-21. DOI: 10.31883/pjfn-2019-0005.
36. Conte, P., Del Caro, A., Urgeghe, P.P., Petretto, G.L., Montanari, L., Piga, A., **Fadda, C.** 2020. Nutritional and aroma improvement of gluten-free bread: is bee pollen effective?. *LWT*, 118, DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108711.
37. Farbo, M.G., **Fadda, C.**, Marceddu, S., Conte, P., Del Caro, A., Piga, A. 2020. Improving the quality of dough obtained with old durum wheat using hydrocolloids. *Food Hydrocolloids*, 101, DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.105467.
38. Conte, P., **Fadda, C.**, Del Caro, A., Urgeghe, P.P., Piga, A. 2020. Table olives: An overview on effects of processing on nutritional and sensory quality. *Foods*, 9 (4), art. no 514, DOI: 10.3390/foods9040514.
39. Nuvoli, L., Conte, P., Garroni, S., Farina, V., Piga, A., **Fadda, C** 2020. Study of the effects induced by ball milling treatment on different types of hydrocolloids in a corn starch-rice flour system (2020) *Foods*, 9 (4), DOI: 10.3390/foods9040517.
40. Cannas, M., Pulina, S., Conte, P., Del Caro, A., Urgeghe, P.P., Piga, A., **Fadda, C.** 2020. Effect of substitution of rice flour with quinoa flour on the chemical-physical, nutritional, volatile and sensory parameters of gluten-free ladyfinger biscuits. *Foods*, 9 (6), art. no. 808. DOI: 10.3390/foods9060808.
41. Mefleh, M., Conte, P., **Fadda, C.**, Giunta, F., Motzo, R. 2020. From seed to bread: variation in quality in a set of old durum wheat cultivars. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100 (11), pp. 4066-4074. DOI: 10.1002/jsfa.9745.
42. Petretto, G.L., Mercenaro, L., Urgeghe, P.P., **Fadda, C.**, Valentoni, A., Del Caro, A. 2021. Grape and wine composition in *vitis vinifera* L. Cv. cannonau explored by GC-MS and sensory analysis. *Foods*, 10 (1), art. no. 101, DOI: 10.3390/foods10010101.
43. Nuvoli, L., Conte, P., **Fadda, C.**, Reglero Ruiz, J.A., García, J.M., Baldino, S., Mannu, A.

2021. Structural, thermal, and mechanical properties of gelatin-based films integrated with tara gum. **Polymer**, 214, art. no. 123244, DOI: 10.1016/j.polymer.2020.123244.
44. Marchini, M., Marti, A., Folli, C., Prandi, B., Ganino, T., Conte, P., **Fadda, C.**, Mattarozzi, M., Carini, E. 2021. Sprouting of sorghum (*Sorghum bicolor* [L.] moench): Effect of drying treatment on protein and starch features. **Foods**, 10 (2), art. no. 407, pp. 1-17. DOI: 10.3390/foods10020407.
45. Conte, P., Piga, A., del Caro, A., Urgeghe, P.P., **Fadda, C.** 2021. Italian dried pasta: Conventional and innovative ingredients and processing. **Cereal-Based Foodstuffs: The Backbone of Mediterranean Cuisine**, pp. 89-116. DOI: 10.1007/978-3-030-69228-5_4.
46. Piga, A., Conte, P., Fois, S., Catzeddu, P., Caro, A.D., Sanguinetti, A.M., **Fadda, C.** 2021. Technological, nutritional and sensory properties of an innovative gluten-free double-layered flat bread enriched with amaranth flour. **Foods**, 10 (5), art. no. 920, DOI: 10.3390/foods10050920.
47. Conte, P., Pulina, S., Del Caro, A., **Fadda, C.**, Urgeghe, P.P., De Bruno, A., Difonzo, G., Caponio, F., Romeo, R., Piga, A. 2021. Gluten-free breadsticks fortified with phenolic-rich extracts from olive leaves and olive mill wastewater. **Foods**, 10 (5), art. no. 923, DOI: 10.3390/foods10050923.
48. Mercenaro, L., De Oliveira, A.F., Del Caro, A., **Fadda, C.**, Nieddu, G. 2022 Differences among two grapevine cultivars in their response to pre and post veraison water deficit. **Acta Horticulturae**, 1335, pp. 589-596. DOI: 10.17660/ActaHortic.2022.1335.74.
49. Mefleh, M., Boukid, F., **Fadda, C.** 2022. Suitability of Improved and Ancient Italian Wheat for Bread-Making: A Holistic Approach. **Life**, 12 (10), art. no. 1613, DOI: 10.3390/life12101613.
50. Toumi, O., Conte, P., Maria Gonçalves Moreira da Silva, A., João Barroca, M., **Fadda, C.** 2022. Use of response surface methodology to investigate the effect of sodium chloride substitution with *Salicornia ramosissima* powder in common wheat dough and bread. **Journal of Functional Foods**, 99, art. no. 105349, DOI: 10.1016/j.jff.2022.105349.

Pubblicazioni su atti di convegni nazionali ed internazionali

51. **Fadda C.**, 2006. Traditional sourdough breads: evaluation of technological characteristics of dough, of texture of finished products and changes during storage. In Proc.s of the 11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Teramo (Italy), 27-29 September, 507-508.
52. **Fadda C.**, 2007. Traditional sourdough breads: evaluation of technological characteristics of dough, of texture of finished products and changes during storage. In Proc.s of the 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Reggio Calabria (Italy), 12-14 September, 393-396.
53. Madrau M.A., Del Caro A., **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Piga A., 2008. Influenza della temperatura di essiccamento sui polifenoli e sulla capacità antiossidante delle susine Stanley. Atti VIII Ciseti, pp 220-225.
54. Del Caro A., **Fadda C.**, Fancellu F., Marongiu A., Milella G., 2009. Variazioni compositive durante l'affinamento ed invecchiamento della Vernaccia. Tornata Accademia Italiana della Vite e del Vino "La Vernaccia di Oristano", Oristano, 15-16 Maggio, 79-84.
55. Summo C., Caponio F., Piga A., Paradiso V.M., **Fadda C.**, Nasti R., Bilancia M.T., Delcuratolo D., Gomes T. 2012. Sviluppo di composti di ossidazione in olio extravergine di oliva durante la frittura: influenza della cultivar e del processo di estrazione. Atti X Ciseti, pp 413-417.
56. Del Caro A, Sanguinetti A.M., **Fadda C.**, Di Salvo R. (2013). Applicazione dell'analisi sensoriale e strumentale sul Violetto di Provenza durante il ciclo di produzione della pianta. In: Atti del IV Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 375-380, Trieste, 21-23 Novembre 2012
57. Fois S, **Fadda C.**, Tonelli R, Sanna M, Roggio T, Catzeddu P. 2013. Effetti dell'utilizzo di lievito di birra e di lievito naturale sulla lievitazione di impasti di semola e semolato. In: Atti del 9° Convegno AISTEC. p. 200-203, Bergamo, 12-14 giugno 2013.
58. Sanguinetti A.M., Fenu P.A.M., **Fadda C.**, Piga A., Del Caro A., 2015. Sviluppo di un prodotto tradizionale senza glutine. V° Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali, San Michele all'Adige, 26-28 Novembre 2014, pp. 349-354.
59. **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Fois S., Catzeddu P., Piga A., Del Caro A., 2015. Differenze sensoriali in un "flat bread" senza glutine con alto valore aggiunto. V° Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali, San Michele all'Adige, 26-28 Novembre 2014, pp. 355-360.

60. **Fadda C.**, Urgeghe P.P.; Del Caro A., Palazzetti A., Montanari L. (2016). Valorizzazione dei sottoprodotti del caseificio: la scotta. In: (a cura di): Porretta Sebastiano, RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. Pinerolo (TO):Chiriotti Editori, ISBN: 978-88-96027-29-5.
61. **Fadda C.**, Urgeghe P.P.; Del Caro A., Moretti S., Montanari L.(2016). Microimprese e sviluppo in Etiopia: il settore lattiero-caseario. In: (a cura di): Porretta Sebastiano, RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. Pinerolo (TO):Chiriotti Editori, ISBN: 978-88-96027-29-5
62. Urgeghe P.P.; **Fadda C.**, Del Caro A., Sbarbieri V., Montanari L.((2016). La produzione di gelato artigianale con latte crudo. In: (a cura di): Porretta Sebastiano, RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. Pinerolo (TO):Chiriotti Editori, ISBN: 978-88-96027-29-5.
63. Secchi N., **Fadda C.**, Conte P., Fois S., Catzeddu P., Piga A., Sanguinetti A. M., Del Caro A. (2017). Test CATA e analisi strumentale su pani prodotti con siero ovino: può esistere una correlazione fra dati?. In: Atti del VI Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali. ISBN: 9788890215292, Bologna, 30 novembre-2 dicembre 2016

Abstracts su atti di convegni nazionali ed internazionali

64. **Fadda C.**, Santos E., Collar C., 2008. Technological characterization of traditional sardinian sourdough bread. In Proc.s of the 13th ICC Cereal and Bread Congress, Madrid (Spain) 15-18 June, 377.
65. Del Caro A., Piga A., **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Carboni M.G., Fanara C., Pinna G. 2009. Sensory and instrumental analysis applied to cheese technology for product development. Poster n. 1.1.41 presented at the 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence (Italy), 26-30 July 2009.
66. Di Salvo R. , **Fadda C.**, Sanguinetti A.M., Del Caro A., 2010. Development of a methodology for the sensory descriptive analysis of Artichoke for the quality certification (PDO). In Pro.s of the 4th European Conference on Sensory and Consumer Research 5-8 September, Vitoria-Gasteiz, Spain.
67. Sanguinetti AM., **Fadda C.**, Milella GG., Fenu PAM., Del Caro A., 2010. Caratterizzazione fenolica e valutazione delle proprietà meccaniche delle uve vermentino e albaranzeuli alla maturità tecnologica, Cagliari, 26 November.
68. **Fadda C.**, Sanguinetti AM., Milella GG., Fenu PAM., Del Caro A., 2010. La caratterizzazione tecnologica di due vitigni a bacca rossa tradizionali: Cannonau e Cagnulari a confronto, Cagliari, 26 November.
69. Summo C., Caponio F., Piga A., Paradiso V.M., **Fadda C.**, Nasti R., Bilancia M.T., Delcuratolo D., Gomes T., 2011. Sviluppo di composti di ossidazione in olio extra vergine di oliva durante la frittura: influenza della cultivar e del processo di estrazione. 10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, CISETA Milano 9-10 Maggio.
70. **Fadda C.**, Sanguinetti AM., Fenu PAM., Del Caro A., 2011. Confronto fra tre strumenti per una rapida valutazione della maturità fenolica di sei cloni di Cannonau. Enoforum 2011, Arezzo 3-5 Maggio.
71. Del Caro A, Sanguinetti A.M., **Fadda C.**, Di Salvo R. (2012). Applicazione dell'analisi sensoriale e strumentale sul Violetto di Provenza durante il ciclo di produzione della pianta. In: IV Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. Trieste, 22-23/11/2012.
72. **Fadda C**, Sanguinetti AM, Conte P, Fois S., Catzeddu P, Collar C, Piga A (2013). Is it possible to produce traditional gluten-free bakery foods? A joint research project. In: 7th International Congress "Flour-Bread '13". Opatija, 16-18 Ottobre 2013.
73. Mascia I, Dostálek P, Karabin M, **Fadda C**, Del Caro A (2014). Is it possible to create an innovative beer with an old autochthonous yeast?. In: 11th International Trends in Brewing. Ghent, 13-17 Aprile 2014.
74. Sanguinetti A.M, Del Caro A., Urgeghe P.P., **Fadda C.**, Usai G., Mascia I., Secchi N., Fenu P.A.M., Conte P., Milella G.G., Scanu A., Catzeddu P., Nerin C., Clemente I., Manso S., Piga A., 2015. Extending the shelf life of a gluten-free fresh filled pasta with antimicrobial active packaging. Poster n. 86 presented at MATBIM 2015, Zaragoza, 17-19 June 2015.
75. Sanguinetti A.M., Fenu P.A.M., **Fadda C.**, Del Caro A., Piga A., 2015. Optimization of gluten-free fresh filled pasta. Poster n. 86 presented at Grains for Feeding the World, Milan, July 1-3 2015.
76. **Fadda C.**, Fois S., Catzeddu P., Motzo R., Giunta F., Piga A., 2015. Evaluation of bread making attitude of whole meal semolina of old and recent durum wheat cultivars. Poster n. 125 presented at Grains for Feeding the World, Milan, July 1-3 2015.
77. Usai G., **Fadda C.**, Mercenaro L., Nieddu G., Del Caro A (2015). Assessment of Cannonau biotypes maturity using two noninvasive methods. In: Book of Abstracts IVAS 2015. Mezzocorona, Italy, 14-17 July 2015
78. **Fadda C.**, Scanu A., Conte P., Del Caro A., Fenu P.A.M., Piga A. (2016). Optimizing a gluten-free bread formulation using different amounts of sucrose and honey. In: 4th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages. p. 69, Cork, 18-19 Ottobre 2016.
79. Conte P, **Fadda C**, Del Caro A, Milella G, Sanguinetti AM, Piga A (2016). Bee pollen as a nutritious ingredient in gluten-free bread: a phisico-chemical, technological and nutritional approach. In: 4th International ISEKI_Food Conference - Responsible Research and Innovation in the Food Value Chain. p. 128, Vienna.

80. Conte P., **Fadda C.**, Del Caro A., Milella G., Piga A. 2017. Could bee pollen be a nutritious ingredient in gluten-free bread? International Conference on Food Innovation – Food Innova 2017. 31 gennaio – 3 febbraio 2017, Cesena, Italia.
81. Conte P, Mefleh M, Giunta F, Motzo R, Piga A, **Fadda C.**, 2017. Valutazione dell'attitudine panificatoria di antiche varietà e landraces di frumento duro. In 11° Convegno AISTEC "I CEREALI per un sistema agroalimentare di qualità", Roma, 22-24 Novembre 2017.
82. Conte P, Del Caro A, Balestra F, Piga A, **Fadda C.**, 2017. Utilizzo del polline d'api come agente miglioratore nel pane senza glutine. In 11° Convegno AISTEC "I CEREALI per un sistema agroalimentare di qualità", Roma, 22-24 Novembre 2017.
83. Mefleh M., Conte P., **Fadda C.**, Giunta F., Motzo R., 2019. Technological and Nutritional Properties of Old Italian Durum Wheat Cultivars Grown Under Low Nitrogen Input "1st International Conference of Wheat Landraces for Healthy Food Systems". Bologna, Italy – June 2019.

Attività didattica Universitaria

2009/10	Incarico di insegnamento di " <i>Scienze e tecnologie alimentari</i> ", presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Sassari, della durata di 36 ore (3 CFU) ricadente nell'area SSD Agr/15 nel corso di laurea triennale "Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro".
2010/11	Incarico di insegnamento di " <i>Scienze e tecnologie alimentari</i> ", presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Sassari, della durata di 36 ore (3 CFU) ricadente nell'area SSD Agr/15 nel corso di laurea triennale "Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro".
2010/11	Supplenza di <i>Processi della tecnologia alimentare</i> (5 CFU) nel corso di Laurea triennale di Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari" curriculum in Tecnologie Alimentari, della durata di 40 ore (5 CFU) ricadente nell'area SSD Agr/15 presso la sede gemmata di Oristano.
2011/12- Attuale	Supplenza di Enologia I (5 CFU) nel corso di Laurea triennale di Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari" curriculum in Viticoltura ed Enologia, presso la sede gemmata di Oristano.
2011/12	Incarico di insegnamento di "Tecnologie delle bevande alcoliche e fermentate", presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, della durata di 16 ore (2 CFU) ricadente nell'area SSD Agr/15 nel corso di laurea triennale "Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro".
2013/14	Incarico di insegnamento di "Tecnologie degli alimenti" (1 CFU), presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, nel corso "Percorsi Abilitanti Speciali".
2014/15	Incarico di insegnamento di "Scienze degli alimenti" (4 CFU), presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, nel corso "Tirocini Formativi Attivi".
2020/21- Attuale	Incarico di insegnamento di "Industrie Agroalimentari", presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, della durata di 57 ore (7 CFU) ricadente nell'area SSD Agr/15 nel corso di laurea magistrale "Sistemi Agrari".

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto riportato nel

curriculum di cui sopra corrisponde a verità. Ai sensi della legge 196/2003 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art. 13 della medesima legge.

Data 16/01/2024, Sassari



Costantino Fadda