

## Angela Giorgia POTORTÍ: *Curriculum vitae et studiorum*

### Informazioni personali

Nome e Cognome: **ANGELA GIORGIA POTORTÍ**  
Luogo e Data di nascita: **Melito di Porto Salvo (RC) – 17 marzo 1977**  
Nazionalità: **Italiana**  
Residenza: **Via Fiumara Guardia, 3 – 98166 Messina (ME)**  
Codice fiscale: **PTR NLG 77C57 F112L**  
Telefono: **(+39) 320 4561171**  
Indirizzo e-mail: [agpotorti@unime.it](mailto:agpotorti@unime.it)  
Posta elettronica certificata: [agpotorti@pec.chimici.it](mailto:agpotorti@pec.chimici.it)  
Stato civile: **Nubile con 1 figlio (nato il 26.03.2016)**



### Posizione attuale

**PROFESSORE ASSOCIATO per il GSD 03/CHEM-07 SSD CHEM-07/B - Chimica degli alimenti (ex SC 03/D1 CHIM/10) dal 02 maggio 2025.**  
Sede: **Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF).**  
Indirizzo: **V.le Annunziata – 98168 Messina – Italia**  
Telefono: **(+39) 090 676 6992**  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8608-2435>  
Web of Science Researcher ID: <http://www.webofscience.com/wos/author/record/M-9029-2016>  
Scopus Author ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26632502200>

### Posizioni precedenti

Data: 02 maggio 2022 – 01 maggio 2025 (3 anni)  
Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF.  
Posizione: **RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO per il GSD 03/CHEM-07 SSD CHEM-07/B - Chimica degli alimenti (ex SC 03/D1 CHIM/10) ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera b) della legge del 30 dicembre, n. 240.**  
Data: 18 dicembre 2020 – 01 maggio 2022 (1 anno e 4 mesi)  
Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF.  
Posizione: **RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO per il SC 03/D1 - SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a) della legge del 30 dicembre, n. 240.**  
Data: 20 gennaio 2014 – 19 gennaio 2017 (3 anni)  
Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S./BIOMORF.  
Posizione: **Tecnologo (cat. D pos. Econ. D3)**  
Regime: **Tempo pieno (36 ore settimanali)**  
Area: **Tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati.**

Area attività: Chimica alimentare ed ambientale per il progetto PON02\_00643\_3613586 – prot. N. 823/Ric.

Le attività di ricerca hanno riguardato lo sviluppo, la validazione e l'applicazione di metodiche analitiche avanzate per la determinazione di contaminanti organici e inorganici in matrici alimentari e ambientali, con particolare focus sulla caratterizzazione chimico-analitica di plastificanti (ftalati e alternative non-ftalate), bisfenolo A e metalli tossici e potenzialmente tossici, nonché sulla valutazione delle potenziali implicazioni oncologiche associate alla loro esposizione.

## Istruzione e titoli conseguiti

Data: 10 luglio 2020

ASN 2018-2020

Titolo o Qualifica conseguita **Abilitazione a professore di seconda fascia.**

Settore Concorsuale **03/D1 - Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari.**

SSD **CHIM/10 - Chimica degli alimenti.**

Data: 12 aprile 2011

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

Titolo o Qualifica conseguita: **Dottore di Ricerca in Scienze Chimiche (Ciclo XXIII)**

Titolo della tesi: Determinazione di microcostituenti in matrici alimentari: metodi analitici per la ricerca e il dosaggio di alcune classi di composti nel latte d'asina destinato all'alimentazione umana.

Data: maggio 2007

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

Titolo o Qualifica conseguita: **Abilitazione all'esercizio della professione di CHIMICO SENIOR.**

Data: 28 marzo 2007

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

Titolo o Qualifica conseguita: **Laurea quinquennale in Chimica – indirizzo applicativo alimentare con la votazione di 110/110 e lode accademica.**

Titolo della tesi: **Componenti della frazione insaponificabile dell'olio di pistacchio: 4-metilsteroli, 4,4'-dimetilsteroli e 3-alchilfenoli.**

Tipo di tesi: Sperimentale

Data: luglio 1996

Nome e tipo di istituto di istruzione: Liceo Scientifico Statale "Euclide" di Bova Marina (RC).

Titolo o Qualifica conseguita: **Maturità Scientifica con la votazione di 60/60.**

## Altri titoli scientifici

Data: 01 ottobre 2019

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Dipartimento BIOMORF.

Titolo o Qualifica conseguita: **Culture della materia per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (prot. n.0088654 del 25/09/2019).**

Data: 07 agosto 2012

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Medicina Veterinaria.

Qualifica conseguita: **Culture della materia per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (D.R. n. 2079 del 07/08/2012) (prot. N.43851 del 7/08/2012).**

## Borse di studio e contratti di ricerca

- Data: 01 aprile 2019 – 31 luglio 2020 (1 anno e 4 mesi)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze matematiche e informatiche, scienze fisiche e scienze della terra (MIFT).
- Luogo d'attività: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF) – sezione SASTAS.  
Prot. n. 32830 del 01.04.2019 e Prot. n. 7584 del 23.01.2020
- Posizione: Responsabile dell'attività di ricerca "Sviluppo di sistemi domotici per l'approvvigionamento idrico degli edifici, verifica in continuo della potabilità dell'acqua e sistemi di early warning" in qualità di **Titolare di Borsa di Ricerca post-laurea**, nell'ambito del Progetto PON SCN\_00320 DIONISO – "Tecnologie Innovative di Domotica Sismica per la Sicurezza di Edifici ed Impianti" (CUP: J64G14000040008).
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato la progettazione e lo sviluppo di un sistema domotico innovativo per il monitoraggio in continuo della qualità delle acque destinate al consumo umano, con l'obiettivo di garantire la qualità chimico-analitica delle risorse idriche. L'attività ha previsto l'integrazione di strumentazione analitica e sensoristica avanzata per la raccolta e l'elaborazione automatizzata dei dati, finalizzata all'implementazione di protocolli di controllo intelligente della qualità delle acque in ambito alimentare e civile.  
L'attività ha portato alla progettazione, realizzazione e collaudo di un prototipo funzionante di sistema domotico per il monitoraggio in continuo della qualità dell'acqua, equipaggiato con sonde multiparametriche e sistema automatico di disinfezione.
- Data: 01 ottobre 2012 – 19 gennaio 2014 (1 anno e 4 mesi)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.  
Prot. n. 53927 del 10.10.2012 e Prot. n. 47808 del 25.09.2013
- Posizione: Responsabile dell'attività di ricerca "Studio della contaminazione organica ed inorganica nella filiera dolciaria mediante l'uso di metodiche ad elevato contenuto tecnologico" in qualità di **Titolare di Assegno di Ricerca (Tipo B)**, ai sensi dell'art. 22 della L. 240/2010, nell'ambito del Progetto PON01\_00636 "Sviluppo di tecnologie innovative per la caratterizzazione e il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti e dei prodotti tipici del territorio" (CUP J91H11000020005).
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato lo studio della contaminazione organica e inorganica lungo la filiera dolciaria, con particolare approfondimento sul miele, mediante l'impiego di metodiche analitiche avanzate per la caratterizzazione e la quantificazione dei contaminanti.
- Data: 02 dicembre 2011 – 30 settembre 2012 (10 mesi)
- Nome datore di lavoro: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" – Palermo.
- Posizione: Titolare di **Borsa di Studio su progetto di ricerca finalizzata 2008** dal titolo "Inquinamento chimico e rischi tossicologici legati al consumo dei prodotti della pesca". Prot. 26541 del 01/12/2011.
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato la valutazione della contaminazione da metalli pesanti e dei rischi tossicologici dei prodotti della pesca, dell'ambiente marino e delle acque interne (fiumi e laghi).
- Data: 05 maggio – 05 novembre 2011 (6 mesi)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres".

- Posizione: Titolare di **Borsa di Studio finanziata dal MiPAAF** (D.M. n. 29206/7303/10 del 23/12/2010) nell'ambito del progetto dal titolo "Ricerche avanzate in agricoltura e loro applicazioni – RAVAGRU", **per afferenti al S.S.D. CHIM/10.**
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo e la validazione di metodi analitici per la determinazione di residui di prodotti fitosanitari e di plastificanti in differenti derivati agrumari, principalmente oli essenziali.
- Data: 01 marzo 2008 – 31 dicembre 2010 (3 anni)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Facoltà di Scienze MM. FF. NN. – Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres".
- Posizione: Titolare di **Borsa di Studio nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche XXIII ciclo** dell'Università degli Studi di Messina.
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato la valutazione della contaminazione di una matrice alimentari di rilevanza nutrizionale quale il latte d'asina. Sono state sviluppate e validate metodiche analitiche per la determinazione di pesticidi organoclorurati e policlorobifenili, ammine biogene, anioni inorganici ed elementi minerali essenziali e tossici.
- Data: 25 maggio – 22 giugno 2009 (1 mese)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres".
- Posizione: Titolare di **contratto di prestazione d'opera in regime di lavoro autonomo nell'ambito del POR Sicilia 2000/2006** (Asse IV – Misura 17 – Sottomisura A) dal titolo "Promozione dei prodotti della pesca dell'area del Comune di Marsala e azioni di supporto alle aziende di trasformazione dei prodotti ittici per la certificazione di qualità".
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato lo studio di parametri biochimico nutrizionali di varie tipologie di pescato e loro relazione con i parametri ambientali di origine.
- Data: 25 giugno – 27 luglio 2007 (1 mese)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres".
- Posizione: Titolare di **contratto di prestazione d'opera in regime di lavoro autonomo nell'ambito del POR Sicilia 2000/2006** (Misura 3.14) dal titolo "Promozione e sostegno al sistema regionale per la ricerca e l'innovazione: innovazione produzione caffè tostato all'italiana".
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato la valutazione della contaminazione da metalli pesanti in campioni di caffè verde e caffè tostato provenienti da differenti nazioni.
- Data: 02 aprile 2007 – 28 febbraio 2008 (11 mesi)
- Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
- Posizione: **Attività di tirocinio post-lauream presso i laboratori del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres".**
- Descrizione attività di ricerca: L'attività di ricerca ha riguardato lo studio della frazione aromatica del vino, la composizione dell'olio di oliva (acidi grassi, steroli e polifenoli) e la determinazione di pesticidi e plastificanti in oli d'oliva ed olio essenziali agrumari, mediante l'utilizzo di strumentazioni analitiche basate su tecniche cromatografiche e spettroscopiche.

## Attività didattica

### Insegnamenti Universitari

Data: A.A.: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026

Sede:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.
Tipo di copertura	<b>Docenza istituzionale</b>
Insegnamento:	<b>Qualità nutrizionale delle produzioni animali (CHIM/10, 6 CFU)</b>
Corso di studio magistrale:	Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali (LM-86)
Anno del corso:	2
Periodo:	secondo semestre
Data:	2024/2025, 2025/2026
Sede:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento BIOMORF.
Tipo di copertura	<b>Docenza istituzionale</b>
Insegnamento:	<b>Contaminanti dei prodotti alimentari (CHIM/10, 6 CFU)</b>
Corso di studio triennale:	SCIENZE GASTRONOMICHE (L-26)
Anno del corso:	3
Periodo:	primo semestre
Data:	A.A.: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024
Sede:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento BIOMORF.
Tipo di copertura	<b>Docenza istituzionale</b>
Insegnamento:	<b>Contaminanti dei prodotti alimentari (CHIM/10, 5 CFU)</b>
Corso di studio triennale:	SCIENZE GASTRONOMICHE (L-26)
Anno del corso:	3
Periodo:	primo semestre
Data:	A.A.: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026
Sede:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento BIOMORF.
Tipo di copertura	<b>Docenza istituzionale</b>
Insegnamento:	<b>Scienze e tecnologie alimentari (CHIM/10, 1 CFU)</b>
Corso di studio triennale:	Tecnologie della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (L/SNT4)
Anno del corso:	3
Periodo:	primo semestre
Data:	A.A.: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026
Sede:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento CHIBIOFARAM.
	<b>Attività didattica per il Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche</b>
Insegnamento:	<b>I contaminanti alimentari (CHIM/10, 1 CFU)</b>
Anno del corso:	1
<b><u>Seminari nell'ambito di insegnamenti universitari</u></b>	
Data:	23 aprile 2021
Sede:	Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.

**Relatore del seminario** “Composti bioattivi degli alimenti di origine animale” (CHIM/10) nell’ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86).

Data: 20 aprile 2021

Sede: Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.

**Relatore del seminario** “Gli aspetti compositivi di uova e miele” (CHIM/10) nell’ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86).

Data: 13 aprile 2021

Sede: Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.

**Relatore del seminario** “Gli aspetti compositivi di carne e pesce” (CHIM/10) nell’ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86).

Data: 01 aprile 2021

Sede: Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.

**Relatore del seminario** “Gli aspetti compositivi dei derivati lattiero-caseari” (CHIM/10) nell’ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86).

Data: 25 marzo 2021

Sede: Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.

**Relatore del seminario** “Gli aspetti compositivi del latte” (CHIM/10) nell’ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86).

#### Altre attività in ambito universitario

Data: 15 marzo – 07 aprile 2011

Sede: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

**Esercitatore per il modulo “Chimica degli Alimenti” (S.S.D. CHIM/10)** del Corso Integrato “Igiene e Chimica degli Alimenti” nel CdL in Scienze Biologiche.

Attività didattica integrativa in laboratorio – 40 ore

Data: ottobre 2009 – gennaio 2010

Sede: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

**Esercitatore per il modulo “Chimica degli Alimenti” (S.S.D. CHIM/10)** del Corso Integrato “Scienze Chimiche III” nel CdL in “Scienze dell’Enogastronomia Mediterranea e Salute”.

Attività didattica integrativa in laboratorio – 16 ore

Data: marzo – giugno 2009

Sede: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

**Esercitatore per il modulo “Sistemi di cottura e modificazioni degli alimenti durante la cottura” (S.S.D. CHIM/10)** del Corso Integrato “Scienze dell’Alimentazione I” nel CdL in “Scienze dell’Enogastronomia Mediterranea e Salute”.

Attività didattica integrativa in laboratorio – 16 ore

Data: marzo – giugno 2009

Sede: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

**Esercitatore per il modulo “Grassi da condimento” S.S.D. CHIM/10** del Corso Integrato “Scienze dell’Alimentazione I” nel CdL in “Scienze dell’Enogastronomia Mediterranea e Salute”.

Attività didattica integrativa in laboratorio – 16 ore

Data: 05 maggio 2014 – 30 settembre 2014

Sede: Università degli Studi di Messina

**Tutor** “Training on the job” nell’ambito del Modulo B del Progetto “Pan Lab Progetto di potenziamento strutturale PONA3\_00166/F1 – Obiettivo 2 Ricercatore esperto in qualità, sicurezza, e marketing del sistema agroalimentare”.

**Attività didattica di laboratorio** finalizzata a guidare e seguire tre formandi nell’impiego corretto delle strumentazioni acquisite nell’ambito del Progetto per complessive 100 ore.

### Altri insegnamenti

Data: 18 – 19 giugno 2012

Sede: Fondazione ITS Albatros – Istituto Tecnico Superiore “Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari”. C/o Istituto d’Istruzione Superiore “ANTONELLO” – Viale Giostra n. 2 – 98121 Messina.

**Docente esperto esterno** nel progetto ITS “Tecnico per il controllo, la valorizzazione ed il marketing delle produzioni agrarie, agro–alimentari ed agro–industriali” per l’unità formativa “Filiera agroalimentari tipiche della dieta mediterranea” – modulo “Vitivinicola; Olivicola; Ortofrutticola”.

Didattica frontale per complessive 5 ore

Data: febbraio – luglio 2008

Sede: Istituto Tecnico Nautico “C. Duilio” – V.le La Farina, Messina.

**Docente esperto esterno per l’unità formativa “Sostanze indesiderabili organiche negli alimenti” S.S.D. CHIM/10** nel progetto IFTS “Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche”.

Didattica frontale – 20 ore

Data: febbraio – luglio 2008

Sede: Istituto Tecnico Nautico “C. Duilio” – V.le La Farina, Messina.

**Docente esperto esterno per l’unità formativa “Qualità e Ispezione degli Alimenti” S.S.D. CHIM/10** nel progetto IFTS “Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche”.

Didattica frontale – 19 ore

Data: 7 – 24 aprile 2008

Sede: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

**Docente – tutor aziendale nel progetto IFTS “Tecnico Superiore Ambiente, Energia e Sicurezza (in azienda)”.**

Didattica frontale e integrativa in laboratorio nell’ambito della Chimica degli Alimenti – 24 ore

### Relatore di Tesi di Laurea

**CdS magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali** - Università degli Studi di Messina.

A.A.: 2024/25

Tesi di laurea di: Lucia grillo

- Titolo della tesi: *Determinazione dei residui di plastificanti di campioni di formaggi stagionati di origine italiana*  
A.A.: 2023/24
- Tesi di laurea di: Rita De Pasquale
- Titolo della tesi: *Composizione in acidi grassi e contenuto di elementi minerali del granchio blu*
- Tesi di laurea di: Luana Cardile
- Titolo della tesi: *Ammine biogene in prodotti ittici inscatolati*  
A.A.: 2022/23
- Tesi di laurea di: Tamara Campitelli
- Titolo della tesi: *Composizione in acidi grassi dei salumi dei Nebrodi*
- CdS triennale in Scienze Gastronomiche - Università degli Studi di Messina.**
- A.A.: 2025/26
- Tesi di laurea di: Giovanna Bagalà
- Titolo della tesi: *Qualità e sicurezza degli alimenti in gravidanza*  
A.A.: 2024/25
- Tesi di laurea di: Valeria Panetta
- Titolo della tesi: *Il Sakè tra gli alimenti fermentati: processi, qualità e innovazione*  
A.A.: 2023/24
- Tesi di laurea di: Elena Lombardo
- Titolo della tesi: *Profilo nutrizionale ed effetti benefici per la salute del kefir di latte*
- Tesi di laurea di: Marta Rudilosso
- Titolo della tesi: *Qualità, composizione e proprietà salutistiche del miele di agrumi*  
A.A.: 2022/23
- Tesi di laurea di: Damiano Spanò
- Titolo della tesi: *Acrilammide: strategie per ridurre la presenza negli alimenti*
- CdS triennale in Tecnologie della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (TPALL) - Università degli Studi di Messina.**
- A.A.: 2025/26
- Tesi di laurea di: Noemi Spitale
- Titolo della tesi: *Contaminanti da processo termico negli alimenti: formazione implicazioni per la salute e strategie di mitigazione*

### **Correlatore di Tesi di Laurea**

**CdS magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali - Università degli Studi di Messina.**

A.A.: 2022/23  
Tesi di laurea di: Erika Ripollino  
Titolo della tesi: *Innovazione di processo a garanzia della tipicità: la salsiccia secca di Riesi*

**CdS in Scienze Gastronomiche** - Università degli Studi di Messina.

A.A.: 2021/22  
Tesi di laurea di: Francesco Scavello  
Titolo della tesi: *Effetti delle tecniche di cottura sui composti bioattivi dei vegetali*

A.A.: 2020/21  
Tesi di laurea di: Domenica Scordino  
Titolo della tesi: *Carni rosse e neoplasie: l'attacco choc al made in Italy*

A.A.: 2019/20  
Tesi di laurea di: Giada Sgrò  
Titolo della tesi: *Cereali senza glutine: vantaggi e svantaggi per l'alimentazione umana*

A.A.: 2013/14  
Tesi di laurea di: Francesca Sacco  
Titolo della tesi: *Valutazione dei parametri chimico-fisici in vini rossi siciliani*

#### **Relatore di Tesi di Dottorato**

##### **Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche**

Dottorando (ciclo) Roberto Sturniolo (XL)  
Titolo della tesi *Sfide nella sicurezza alimentare: un approccio analitico integrato per la valutazione di contaminanti emergenti negli alimenti.*

#### **Correlatore di Tesi di Dottorato**

##### **Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche**

Dottorando (ciclo) Irene Maria Spanò (XXXIX)  
Titolo della tesi *Valutazione dell'esposizione a sostanze tossiche in donne dell'areale mediterraneo: dall'analisi degli alimenti al biomonitoraggio umano.*

Dottorando (ciclo) Benedetta Sgrò (XXXVIII)  
Titolo della tesi *Determinazione di contaminati ambientali da processo e da contatto (pesticidi, PCB, IPA, plastificanti, bisfenoli, elementi minerali) in matrici alimentari.*

Discussione della tesi il 14.11.2025.

#### **Supervisor nell'ambito del programma di mobilità Erasmus plus**

Data: 09 marzo 2022 – 29 luglio 2022  
Name of Grante: Ejjaki Salma  
Country: Marocco  
Sending institution: Institut Agronomique et Veterinaire Hassan II.

## Tutoraggio tirocinio studenti

**CdS magistrale Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali** - Università degli Studi di Messina.

A.A.: 2025/26

Studenti: Dr.ssa Alice Brafa, Dott.ssa Lara Tonante,

A.A.: 2024/25

Studenti: Dr.ssa Chiara Aiosa, Dr.ssa Mariangela Lipari, Dr.ssa Lucia Grillo

A.A.: 2023/24

Studenti: Dr.ssa Luana Cardile, Dr. Andrea Randazzo

A.A.: 2022/23

Studenti: Dr. Carmelo Cavallo

**CdS in Scienze della Nutrizione e Alimentazione Funzionale** - Università degli Studi di Messina.

A.A.: 2025/26

Studenti: Dalila Esposito

**CdS in Scienze Gastronomiche** - Università degli Studi di Messina.

A.A.: 2025/26

Studenti: Giovanna Bagalà

A.A.: 2024/25

Studenti: Valeria Panetta

A.A.: 2023/24

Studenti: Elena Lombardo

A.A.: 2021/22

Studenti: Roberto Sturniolo

## Altre attività in ambito universitario

Data: 18 dicembre 2020 – oggi

Sede: Università degli Studi di Messina.

Posizione: **Professore Associato** S.S.D. CHEM-07/B (dal 02/05/2025), **Rtd b** CHIM/10 (dal 02/05/2022 al 01/05/2025) e **Rtd a** S.S.D. CHIM/10 (fino al 01/05/2022).

Attività: **Componente della Commissione di esame** di profitto per i seguenti corsi integrati:

- Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, CdS triennale in Scienze Gastronomiche.
- Qualità nutrizionale e tecnologie di confezionamento dei prodotti di origine animale, CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali.
- Scienze dell'alimentazione II, CdS triennale in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

Data: 01 ottobre 2019 – 17 dicembre 2020

- Sede: Università degli Studi di Messina.
- Posizione: **Cultore della materia** per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (prot. n.0088654 del 25/09/2019).
- Attività: **Componente della Commissione di esame** di profitto per il seguente corso integrato:  
– Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, CdL in Scienze Gastronomiche.
- Data: 07 agosto 2012 – 06 agosto 2015
- Sede: Università degli Studi di Messina
- Posizione: **Cultore della materia** per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (D.R. n. 2079 del 07/08/2012).
- Attività: **Componente delle Commissioni** di esame di profitto per i seguenti corsi integrati:  
– Sicurezza degli alimenti I, C.d.L. in Scienze Gastronomiche, III anno (DM 270).  
– Scienze dell'alimentazione IV, C.d.L. in Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute, III anno (DM 509).
- Data: dicembre 2012
- Sede: Università degli Studi di Messina.
- Attività: **Commissario Aggregato degli Esami di Stato per l'Abilitazione alla Professione di Chimico Junior e Senior nella II sessione 2012 presso l'Università degli Studi di Messina.**
- Data: luglio 2012
- Sede: Università degli Studi di Messina.
- Attività: **Commissario Aggregato degli Esami di Stato per l'Abilitazione alla Professione di Chimico Junior e Senior nella I sessione 2012 presso l'Università degli Studi di Messina.**

## Partecipazione al Collegio di Dottorato di Ricerca

A.A.: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026

Università degli Studi di Messina - Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali

**Componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze Chimiche" [DOT1314335] - Cicli: XXXVII, XXXVIII, XXXIX, XL e XLI.**

## Partecipazione al Collegio di CdS

A.A.: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026

Università degli Studi di Messina.

**Componente del collegio dei docenti del CdS in "Scienze gastronomiche" (L-26) - docente afferente.**

**Componente del collegio dei docenti del CdS magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali (LM-86).**

**Componente del collegio dei docenti del CdS in Tecnologie della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (L/SNT4).**

## Incarichi accademici

A.A.: 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026

Università degli Studi di Messina.

**Componente del Gruppo di gestione AQ (Assicurazione della Qualità) del CdS in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali (LM-86).**

A.A.: 2024/2025, 2025/2026

Università degli Studi di Messina.

**Componente del Gruppo di gestione AQ (Assicurazione della Qualità) del CdS in Scienze Gastronomiche (L-26).**

A.A.: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024

Università degli Studi di Messina.

**Componente della Commissione Didattica del CdS in Scienze Gastronomiche (L-26).**

## Partecipazione a Progetti di Ricerca

Data	30 maggio 2025 – 30 novembre 2025
	Componente dell'Unità Operativa dell'Università degli Studi di Messina per le attività previste dal progetto "Food Analytical Fingerprints Dataset And Prototype Platform For The Valorization Of Agri-Food Waste And Residues" ( <b>QUASIWEB</b> ), ammesso a finanziamento nella Linea 2 - Scheda Tecnologica 1, nell'ambito del <b>PNRR BAC Spoke 3</b> del Programma Tech4you – Technologies For Climate Change Adaptation And Quality Of Life. Codice identificativo: ECS00000009. CUP: C33C22000290006. Responsabile scientifico: Prof.ssa Giuseppa Di Bella.
Data	05 maggio 2025 – 28 febbraio 2026
	Componente dell'Unità Operativa dell'Università degli Studi di Messina per le attività previste dal <b>Progetto PRIN 2022 PNRR "RES2OX - Investigating Specialized Metabolism as an integral factor to improve oxidative stress resilience in native plants exposed to metalloids naturally contaminated soils"</b> . Codice identificativo: è2022HAMX9_002. CUP: J53D23014350001. Responsabile Scientifico: Prof. Nicola Cicero.
Data	04 febbraio 2025 – 04 febbraio 2027
	Componente dell'Unità Operativa dell'Università degli Studi di Messina per le attività previste dal <b>Progetto PRIN 2022 "Presence, Behavior and Risk assessment of bioplastic Additives in Water Ecosystems and their migration into food chain (BRAWE)"</b> . Codice identificativo: 2022SLYB59_001. CUP: J53C24003220006. Responsabile Scientifico: Prof. Nicola Cicero.
Data	14 gennaio 2021 – 30 giugno 2023
	Componente dell'Unità Operativa dell'Università degli Studi di Messina per le attività previste dal <b>Progetto PON "Tecnologie Innovative di Domotica Sismica per la Sicurezza di Edifici ed Impianti (DIONISO)"</b> . Codice identificativo: SCN_00320. CUP: J64G14000040008. Responsabile Scientifico: Prof. Antonio Teramo.

## Partecipazione a gruppi di ricerca internazionali

- Data: gennaio 2024 – oggi  
Partecipazione alle attività di collaborazione scientifica con l'**European Plasticisers Sector Group** del Consiglio Europeo della Industria Chimica (CEFIC).
- Data: 01 gennaio 2023 – oggi  
Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con l'**Université Abdelmalek Essaâdi** (Tétouan, **Marocco**), con il Prof. Jamal Brigui, referente principale dell'unità di ricerca del Marocco, e con la Dott.ssa Yasmine M. Ben Amar.  
L'attività di collaborazione ha riguardato la caratterizzazione chimico-nutrizionale dei frutti di carrubo (*Ceratonia siliqua* L.) provenienti dal Marocco e dall'Italia, con particolare riferimento alla caratterizzazione della frazione lipidica e del profilo minerale, finalizzata alla valorizzazione alimentare della specie mediterranea.
- Data: 01 gennaio 2023 – oggi  
Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con l'**Université de Tiaret** (Tiaret, **Algeria**), con il Prof. Hebib Aggad, referente principale dell'unità di ricerca dell'Algeria, e con il Dott. Sofiane Derrar.  
L'attività di collaborazione ha riguardato lo studio dei parametri fisico-chimici e dei contaminanti organici nel miele algerino, con l'obiettivo di valutarne la qualità e la sicurezza.
- Data: 01 gennaio 2022 – 22 febbraio 2023  
Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con l'**Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II** (Rabat, **Morocco**), con il Prof. Tarik Ouchban, referente principale dell'unità di ricerca dell'Algeria, e con la Dr.ssa Abir Massous.  
L'attività di collaborazione ha riguardato la caratterizzazione fisico-chimica e la valutazione del profilo di contaminazione dei mieli monofloreali marocchini, con particolare attenzione alla presenza di pesticidi, PCB, PAH e metalli tossici e potenzialmente tossici.
- Data: 01 gennaio 2019 – 22 luglio 2020  
Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con l'**Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem**, Nursing Department (Mostaganem, **Algeria**), con il Prof. Qada Benameur, referente principale dell'unità di ricerca algerina.  
L'attività di collaborazione ha riguardato lo studio del contenuto di elementi potenzialmente tossici nel pesce spada del Mar Mediterraneo e nel miele algerino, con l'obiettivo di valutare la sicurezza alimentare e il rischio per la salute umana associato al consumo.
- Data: 01 gennaio 2017 – oggi  
Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Hedi Ben Mansour, Director of Research Unit of Analysis and Process Applied to the Environment (APAE) Higher Institute of Applied Sciences and Technology, **Monastir University** (Mahdia, **Tunisia**).  
L'attività di collaborazione ha riguardato la caratterizzazione chimico-nutrizionale e la valutazione della sicurezza alimentare di matrici complesse dell'area mediterranea, comprendenti spezie, erbe aromatiche, mieli e oli edibili minori. Le indagini, finalizzate alla tracciabilità geografica e alla valutazione del rischio alimentare, hanno previsto la determinazione di molteplici classi di contaminanti organici (plastificanti, bisfenoli, PCB, PAH, pesticidi e micotossine) e la determinazione del profilo multielementare. La collaborazione ha inoltre incluso lo studio dei contaminanti organici persistenti e del mercurio in organismi acquatici commestibili (vongole, spigole, orate e salpe) dell'area mediterranea.
- Data: 01 gennaio 2015 – 10 febbraio 2017

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con l'Higher Institute of Agronomy Chott Mariem, **Sousse University (Tunisia)**, con la Dr.ssa Imen Haddaoui, referente dell'unità di ricerca tunisina.

L'attività di ricerca ha riguardato lo studio dei contaminanti organici persistenti in differenti varietà di fagioli provenienti da aree mediterranee e tropicali, con l'obiettivo di valutare il rischio tossicologico legato al consumo alimentare e monitorare la contaminazione ambientale nei Paesi produttori.

Data: 01 ottobre 2014 – 07 settembre 2015

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Keith W. Waldron, Director of Norwich Research Park, **Institute of Food Research, Norwich, UK**.

L'attività di ricerca ha riguardato la valorizzazione di scarti agro-industriali attraverso lo sviluppo di processi fermentativi per la produzione sostenibile di bioetanolo di seconda generazione.

## Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali

Data: febbraio 2024 – oggi

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca del Prof. Salvatore Giacobbe del **Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali dell'Università degli Studi di Messina**.

L'attività di collaborazione ha riguardato lo studio della composizione elementare e del profilo di contaminazione di diverse specie di vongole provenienti da aree della Sicilia e della Sardegna caratterizzate da differente pressione antropogenica, al fine di valutare la qualità chimica, la sicurezza alimentare e l'impatto ambientale.

Data: febbraio 2022 – 18 dicembre 2023

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca della Prof.ssa Caterina Faggio del **Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali dell'Università degli Studi di Messina**.

L'attività di collaborazione ha riguardato lo studio chimico-tossicologico di contaminanti emergenti di interesse alimentare e ambientale, con l'obiettivo di approfondire le interazioni tra inquinanti e sistemi biologici e di valutarne l'impatto sulla sicurezza alimentare e sulla salute umana

Data: gennaio 2022 – oggi

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Luigi Liotta del **Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina**.

L'attività di collaborazione ha riguardato la caratterizzazione chimica di formaggi tradizionali e innovativi, con particolare attenzione alla composizione chimico-nutrizionale e alla presenza di contaminanti inorganici e organici, tra i quali anche plastificanti e bisfenoli.

Data: febbraio 2021 – 04 gennaio 2023

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca della Prof.ssa Patrizia Licata del **Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina**.

L'attività di collaborazione ha riguardato lo studio degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento al contenuto di Hg in prodotti ittici e carni processate, alla determinazione del profilo degli acidi grassi in alimenti ittici e crostacei e alla valutazione della composizione minerale nei prodotti lattiero-caseari delattosati, al fine di valutare la qualità nutrizionale e il livello di sicurezza degli alimenti oggetto di indagine.

Data: dicembre 2016 – 28 novembre 2017

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca del Prof. Salvatore Giacobbe del **Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali dell'Università degli Studi di Messina**.

L'attività di ricerca ha riguardato la valutazione del contenuto di elementi tossici in specie marine sentinella, a supporto del monitoraggio ambientale e della sicurezza dei prodotti ittici.

Data: agosto 2016 – 22 gennaio 2017

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca coordinato dalla Prof.ssa Mariateresa Russo del **Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria**.

L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo e l'applicazione di un metodo multiresiduale rapido per la determinazione simultanea di contaminanti organici in campioni di miele.

Data: aprile 2014 – 28 giugno 2015

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca della Prof.ssa Teresa Tuttolomondo del **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo**.

L'attività di collaborazione ha riguardato la caratterizzazione chimica degli oli essenziali di biotipi siciliani di *Lavandula stoechas* in relazione alle condizioni agronomiche e all'origine geografica.

Data: aprile 2013 – 21 maggio 2014

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca del Prof. Luca Rastrelli del **Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno**.

L'attività di collaborazione ha riguardato lo studio della presenza di contaminanti organici persistenti in campioni di latte d'asina.

Data: maggio 2012 – 22 febbraio 2013

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca del Prof. Maurizio Bruno del **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche dell'Università degli studi di Palermo**.

L'attività di ricerca ha riguardato la determinazione di elementi minerali in campioni commestibili di riccio di mare provenienti da coste siciliane, al fine di valutarne la sicurezza chimica e la qualità alimentare, e il suo possibile impiego come bioindicatore della contaminazione marina mediterranea.

Data: febbraio 2012 – 13 marzo 2015

Partecipazione alle attività di ricerca svolte in collaborazione con il gruppo di ricerca della Prof.ssa Patrizia Licata del **Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina**.

L'attività di collaborazione ha riguardato lo studio della contaminazione degli alimenti di origine animale, attraverso l'analisi di campioni di latte ovicaprino, campioni di tonno e campioni di vongole finalizzata alla determinazione di elementi minerali essenziali, tossici e potenzialmente tossici.

**2022 BEST PAPER AWARD MDPI** in recognition of the paper “Single Cell Protein Production through Multi Food-Waste Substrate Fermentation” in *Fermentation* (ISSN: 2311-5637). 01 maggio 2024

Beneficiaria del Finanziamento per le Attività di Base della Ricerca (**FFABR**) – Università degli Studi di Messina, **2023**, destinato ai professori di seconda fascia e ai ricercatori dell’Ateneo e assegnato sulla base della valutazione della produzione scientifica individuale. dal 31 dicembre 2023 – 30 dicembre 2025

Beneficiaria del Finanziamento per le Attività di Base della Ricerca (**FFABR**) – Università degli Studi di Messina, **2021**, destinato ai professori di seconda fascia e ai ricercatori dell’Ateneo e assegnato sulla base della valutazione della produzione scientifica individuale. 31 dicembre 2021 – 30 dicembre 2023

**Tanner Award** per gli articoli più citati del 2018, assegnato per il lavoro intitolato “Plasticizers and BPA residues in Tunisian and Italian culinary herbs and spices”, pubblicato sulla rivista *Journal of Food Science (JFS)*, edita dall’Institute of Food Technologists (IFT) (ISSN: 1750-3841). 24 giugno 2021.

**Premio “Miglior Poster”** al 27° International SILAE Congress, tenutosi a Milazzo (ME) dal 9 al 13 settembre 2018, per il contributo scientifico intitolato “Organic pollutants in Italian and Tunisian herbs and spices”.

**Premio “Miglior Poster”** al 23° International SILAE Congress “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres”, tenutosi a Marsala (TP) dal 7 al 12 settembre 2014, per il contributo scientifico intitolato “Traceability of Interdonato lemon by trace element content and chemometric analysis”.

## Organizzazione congressi

Data: ottobre 2022 – maggio 2023

**Componente della Comitato organizzatore del XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti** - Marsala (TP), 29-31 maggio 2023.

Data: gennaio – settembre 2018

**Member of Organizing Secretary of 27° SILAE Congress** – Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018.

Data: gennaio – settembre 2014

**Member of Organizing Secretary of 23° SILAE Congress** – Marsala (TP), 7th – 12th of September 2014.

Data: gennaio 2012

**Componente equipe organizzativa del seminario “Alimentazione: problemi e opportunità”** - Facoltà MM. FF. NN., Università degli Studi di Messina, 01 gennaio 2012.

Data: gennaio – settembre 2010

**Componente della Segreteria Organizzativa dell’VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti** “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute” - Marsala (TP), 20 - 24 settembre 2010.

## Altre attività scientifiche

### Partecipazione a comitati editoriali

- Data 2026 – in corso  
**Guest editor** per lo Special Issue della rivista Foods (ISSN: 2304-8158) dal titolo “*Formation, Monitoring, and Control of Toxic Compounds in Food Products*”.
- Data 2024 – 2025  
**Guest editor** per lo Special Issue della rivista Foods (ISSN: 2304-8158) dal titolo “*Characterization of Food Products for Quality and Safety Control: 2nd Edition*”.
- Data 2023 – 2024  
**Guest editor** per lo Special Issue della rivista Foods (ISSN: 2304-8158) dal titolo “*Characterization of Food Products and their Quality Controls*”.
- Data 2021 - 2022  
**Guest editor** per lo Special Issue della rivista Foods (ISSN: 2304-8158) dal titolo “*Innovative Research on Food Contaminants*”.

### **Curatele**

- Data: ottobre 2010 – aprile 2011  
**Curatore del libro degli atti dell’VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti** “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute” tenutosi dal 20 al 24 settembre a Marsala (TP), edito da: Società Chimica Italiana, Viale Liegi, 48, 00198 Roma; 2010, ISBN 978-88-86208-65-9.
- Data: gennaio – settembre 2010  
**Curatore dei riassunti dell’VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti** “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute” tenutosi dal 20 al 24 settembre a Marsala (TP), edito da: Società Chimica Italiana, Viale Liegi, 48, 00198 Roma; 2010, ISBN 978-88-86208-61-1.

### **Partecipazione a organi di valutazione**

- Data: 22 settembre 2024 – in corso  
Iscrizione all'albo **REPRISE** (Register of Expert Peer Reviewers for Italian Scientific Evaluation) per la sezione RICERCA DI BASE.

### **Attività di Reviewer per**

*Food Control, Food Additives and Contaminants, Natural Product Research, Journal of Dairy Science, Acta Chimica Slovenica, Analytical Letters, Environmental Science and Pollution Research, Science of the Total Environment, Biological Trace Element Research, Regional Studies in Marine Science, Journal of Essential Oil Research, Journal of Food Composition and Analysis, Food Chemistry, Food Research International, LWT – Food Science and Technology, Journal of Food Science, Foods, Molecules, International Journal of Food Science and Technology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of the Science of Food and Agriculture.*

### **Consulenze**

- Data: 19 settembre – 25 novembre 2016  
**Consulenza** nel campo della contaminazione da plastificanti degli oli essenziali agrumari per l'azienda Cilione srl di Reggio Calabria.

Data: 23 novembre 2015 – 28 gennaio 2016

**Consulenza** nel campo della contaminazione da prodotti fitosanitari degli oli essenziali agrumari per l'azienda Cilione srl di Reggio Calabria.

### **Altro**

Data: 19 settembre 2023

**Iscrizione alla Società Chimica Italiana (SCI)**. Tessera n. 26039

Data: 27 marzo 2023

**Iscrizione alla Società Italiana di Chimica degli Alimenti (ITACHEMFOOD)**.

Data: 20 gennaio 2016 – 17 dicembre 2020

Science4life – Spin Off dell'Università degli Studi di Messina.

Posizione: **Responsabile degli studi e delle ricerche scientifiche.**

Descrizione attività di ricerca:

La responsabilità degli studi e delle ricerche scientifiche ha riguardato la valutazione di residui di contaminanti in matrici alimentari destinate a preparazioni gastronomiche per le mense scolastiche, la caratterizzazione di molecole ad elevato valore salutistico con potenziale applicazione in ambito farmacologico e la valorizzazione di grani antichi siciliani finalizzata alla generazione di conoscenze e prodotti innovativi utili al trasferimento tecnologico e al sostegno della competitività delle imprese agroalimentari.

La collaborazione ha portato, nel 2018, alla partecipazione alla Startup Village di Cosmofarma e Wellcare (Bologna, 20–22 aprile 2018), durante la quale sono state presentate diverse linee di prodotti innovativi, tra cui integratori nutraceutici contenenti estratti naturali con attività antiossidante, sviluppati a partire da sottoprodotti agroalimentari di origine siciliana.

Data: 21 ottobre 2015 – 19 gennaio 2017

Attività di supporto tecnico-scientifico per l'avvio e la gestione operativa del Laboratorio PANLAB, realizzata nell'ambito del Programma Operativo Nazionale "Ricerca e Competitività" 2007–2013, Progetto PON PANLAB – Potenziamento delle Strutture e delle Dotazioni Scientifiche e Tecnologiche (PONa3\_00165, CUP J41D11000180007).

Le attività hanno contribuito al potenziamento delle infrastrutture di ricerca e al consolidamento della capacità analitica e tecnologica del Dipartimento di Scienze dell'Ambiente, della Sicurezza, del Territorio, degli Alimenti e della Salute (oggi Dipartimento BIOMORF) dell'Università degli Studi di Messina.

## **Affiliazione a società scientifiche e associazioni professionali**

Data: 2023 - oggi

Membro della **Società Chimica Italiana (SCI)**.

Data: 2023 - oggi

Membro del **Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti** (Italchem Food) della Società Chimica Italiana.

Data: 2008 - oggi

Iscritta all'**Albo dei Chimici** sez. A dell'Ordine dei Chimici della Provincia di Reggio Calabria, n° 602.

### Terza missione

Data: 26 settembre 2025

Tipologia di iniziativa: Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca

#### **MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2025**

Partecipazione con l'esposizione "*Food Safety and Novel Food*". Angela Giorgia Potorti, Federica Litrenta, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Vincenzo Nava, Giuseppa Di Bella.

Data: 31 marzo 2025

Tipologia di iniziativa: Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico

#### **LA COMUNICAZIONE DELLA SCIENZA TRIBUTO IN ONORE DI PIERO ANGELA**

"*Il miele e l'apicoltura dell'areale del Mediterraneo*". Giuseppa Di Bella, Vincenzo Nava, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo.

Data: 27 settembre 2024

Tipologia di iniziativa: Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca

#### **MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2024**

Partecipazione con l'esposizione "*L'aroma dell'olio d'oliva: un importante parametro di qualità*". Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Vincenzo Nava, Giuseppa Di Bella.

Data: 24 giugno 2024

Tipologia di iniziativa: Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico

#### **MessinaMedica 2.0**

*La cipolla di Giarratana: l'alimento che addolcisce i palati siciliani*. Giuseppa Di Bella, Irene Maria Spanò, Vincenzo Nava, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco.

Data: 13 marzo 2024 – 23 maggio 2024

Tipologia di iniziativa: Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola

#### **Progetto ConsapevolMente**

*BIO04 - Gli alimenti: la qualità sta nella chimica*

Data: 6 novembre 2023

Tipologia di iniziativa: Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico

#### **MessinaMedica 2.0**

*Bevande wellness: un piacere per la nostra salute*. Angela Giorgia Potorti, Benedetta Sgrò, Maria Aurora Arrigo, Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella.

Data: 29 settembre 2023

Tipologia di iniziativa: Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca

### MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2023

Partecipazione con l'esposizione "Acrilammide: presenza negli alimenti e applicazione di possibili misure di mitigazione". Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Giuseppa Di Bella.

### Altre attività lavorative

Data:	26 aprile 2011 – 22 giugno 2012
Nome datore di lavoro:	Centro di Solidarietà F.A.R.O. Società Cooperativa Sociale – Messina.
Posizione:	Titolare di <b>contratto di prestazione di lavoro autonomo</b> (225 ore) nell'ambito del progetto "Giovani: Maestri e testimoni della propria crescita" nell'ambito del Programma Quadro "Giovani protagonisti di sé e del territorio" della regione siciliana (D.A. n. 247 del 30.01.2009).
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di sensibilizzazione degli studenti della Facoltà di Scienze MM. FF. NN. nei riguardi dei disturbi del comportamento alimentare in qualità di Animatore Educational Wire.

### Capacità e competenze personali

Prima lingua:	Italiano
Altre lingue:	<b>Inglese</b>
Capacità di lettura:	Buono
Capacità di scrittura:	Buono
Capacità di espressione orale:	Buono

### Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza dei sistemi operativi **Microsoft Windows e Apple Mac OS**. Buona conoscenza dei pacchetti **Microsoft Office**. Buona conoscenza dei software di grafica molecolare **ChemSketch e ChemDraw**. Buona conoscenza dei software specifici per strumentazione da laboratorio quali **Chromeleon e 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. Buona conoscenza del software di elaborazione statistica **SPSS**.

### 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 a 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); **spettroscopia di emissione atomica a plasma ad accoppiamento induttivo** (ICP-OES); **spettrometria di massa a plasma ad accoppiamento induttivo** (ICP-MS); **analisi statistiche dei dati** (test parametrici e non parametrici, analisi fattoriale ed analisi discriminante).

**Indicatori relativi alla  
propria produzione  
scientifica**

Al 5 marzo 2026, come riportato da Scopus ed ISI Web of Knowledge, possiede un totale di **88** articoli su rivista indicizzata, citati complessivamente **2277** volte, con H-Index di **31**.

Al 05 marzo 2026, come riportato da Iris in relazione alle soglie ASN 2023-2025, possiede i requisiti da professore di **seconda fascia**, da professore di **prima fascia** e da **commissario**.

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, 05/03/2026**















**In fede**





Attualmente, la produttività scientifica è documentata da **195 prodotti**: **88** Articoli su Riviste ISI, **16** Abstract in Rivista di Rilevanza Nazionale o Internazionale, **82** Abstract in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale o Internazionale, **9** Contributi in Estenso in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale o Internazionale.

Articolo su riviste ISI






1. Marcello Saitta , Daniele Giuffrida, Giovanna Loredana La Torre, [Angela Giorgia Potortí](#), Giacomo Dugo. **Characterization of alkylphenols in pistachio (*Pistacia vera* L.) kernels.** *Food Chemistry* 117 (2009) 451–455. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.04.043>.
2. Giovanna Loredana La Torre , Marcello Saitta, [Angela Giorgia Potortí](#), Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **High Performance Liquid Chromatography coupled with Atmospheric Pressure Chemical Ionization Mass Spectrometry for sensitive determination of bioactive amines in donkey milk.** *Journal of Chromatography A* 1217 (2010) 5215–5224. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2010.06.022>.
3. Giacomo Dugo, [Angela Giorgia Potortí](#) , Vincenzo Fotia, Marcello Saitta, Vincenzo Lo Turco. **Determination of procymidone in Sicilian olive oils by gas chromatography-mass spectrometry (HRGC-MS).** *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 87 (2010) 219–225.
4. Giacomo Dugo, Vincenzo Fotia, Vincenzo Lo Turco , Roberta Maisano, [Angela Giorgia Potortí](#), Andrea Salvo, Giuseppa Di Bella. **Phthalate, Adipate and Sebacate Residues by HRGC-MS in Olive Oils from Sicily and Molise (Italy).** *Food Control* 22 (2011) 982–988. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.12.006>.
5. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#) , Rosario Rocco Luppino, Vincenzo Fotia, Francesca Conte, Giacomo Dugo. **Classification of the geographical origin of Italian donkey's milk based on differences in inorganic anions.** *Food Additives and Contaminants A* 29 (2012) 1021–1029. <https://doi.org/10.1080/19440049.2012.674979>.
6. Patrizia Licata , Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Andrea Salvo, Giacomo Dugo. **Determination of trace elements in goat and ovine milk from Calabria (Italy) by ICP-AES.** *Food Additives and Contaminants B* 5 (2012) 268–271. <https://doi.org/10.1080/19393210.2012.705335>.
7. Patrizia Licata , Francesco Naccari, Vincenzo Lo Turco, Vincenzo Fotia, [Angela Giorgia Potortí](#), Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Organochlorine pesticides and polychlorinated biphenyls in common buzzard (*Buteo buteo*) from Sicily (Italy).** *Environmental Monitoring and Assessment* 184 (2012) 2881–2892. <https://doi.org/10.1007/s10661-011-2157-9>.
8. [Angela Giorgia Potortí](#) , Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, Rossana Rando, Giacomo Dugo. **Non toxic and potentially toxic elements in Italian donkey milk by ICP-MS and multivariate analysis.** *Journal of Food Composition and Analysis* 31 (2013) 161–172. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2013.05.006>.
9. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#), Rossana Rando, Patrizia Licata , Giacomo Dugo. **Statistical analysis of heavy metals in *Cerastoderma edule glaucum* and *Venerupis aurea laeta* from Ganzirri Lake, Messina (Italy).** *Environmental Monitoring and Assessment* 185 (2013) 7517–7525. <https://doi.org/10.1007/s10661-013-3116-4>.
10. Andrea Salvo , [Angela Giorgia Potortí](#), Cicero Nicola, Bruno Maurizio, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Statistical characterization of heavy metal contents in *Paracentrotus lividus* from Mediterranean Sea.** *Natural Product Research* 28 (2014) 718–726. <https://doi.org/10.1080/14786419.2013.878937>.
11. Giovanna Loredana La Torre , Maria Alfa, Fausto Gentile, [Angela Giorgia Potortí](#), Marcello Saitta, Alessia Tropea, Giacomo Dugo. **Phenolic profile in selected Sicilian wines produced by different techniques of breeding and cropping methods.** *Italian Journal of Food Science* 26 (2014) 41–55.
12. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#) , Vincenzo Lo Turco, Marcello Saitta, Giacomo Dugo. **Plasticizer residues by HRGC-MS in espresso coffees from capsules, pods and moka pots.** *Food Control* 41 (2014) 185–192. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.026>.
13. Marcello Saitta , Giovanna Loredana La Torre, [Angela Giorgia Potortí](#), Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Polyphenols of pistachio (*Pistacia vera* L.) Oil samples and Geographical Differentiation by Principal Component Analysis.** *Journal of the American Oil Chemists Society* 91 (2014) 1595–1603. <https://doi.org/10.1007/s11746-014-2493-3>.
14. Sabrina Giacoppo, Maria Galuppo, Rocco Salvatore Calabrò, Giangaetano D'Aleo, Angela Marra, Edoardo Sessa, Giuseppe Daniel Bua, [Angela Giorgia Potortí](#), Giacomo Dugo, Placido Bramanti, Emanuela Mazzon . **Heavy Metals and Neurodegenerative Diseases: An Observational Study.** *Biological Trace Element Research* 161 (2014) 151–160. <https://doi.org/10.1007/s12011-014-0094-5>.
15. Giuseppa Di Bella , [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Patrizia Licata, Luca Rastrelli, Giacomo Dugo. **Donkey's milk safety: POCs and PCBs levels and infant daily intake.** *Food Control* 46 (2014) 210–216. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.04.021>.

16. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco, Daniel Bua, Patrizia Licata , Nicola Cicero, Giacomo Dugo. **Trace elements in *Thunnus thynnus* from Mediterranean Sea and benefit–risk assessment for consumers.** *Food Additives & Contaminants: Part B* 8 (2015) 175–181. <https://doi.org/10.1080/19393210.2015.1030347>.
17. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#) , Maria Rita Fedè, Giacomo Dugo. **Determination of plasticizer residues in tea by solid phase extraction–gas chromatography–mass spectrometry.** *European Food Research and Technology* 240 (2015) 451–458. <https://doi.org/10.1007/s00217-014-2344-3>.
18. Teresa Tuttolomondo , Giacomo Dugo, Giuseppe Ruberto, Claudio Leto, Edoardo M. Napoli, [Angela Giorgia Potortì](#), Maria Rita Fedè, Giuseppe Virga, Raffaele Leone, Eleonora D' Anna, Mario Licata, Salvatore La Bella. **Agronomical evaluation of Sicilian biotypes of *Lavandula stoechas* L. spp. *stoechas* and analysis of the essential oils.** *Journal of Essential Oil Research* 27 (2015) 115–124. <https://doi.org/10.1080/10412905.2014.1001527>.
19. Salvatore La Bella, Teresa Tuttolomondo , Dugo Giacomo, Giuseppe Ruberto, Claudio Leto, Edoardo M. Napoli, [Angela Giorgia Potortì](#), Maria Rita Fedè, Giuseppe Virga, Raffaele Leone, Eleonora D' Anna, Mario Licata. **Composition and Variability of the Essential Oil of the Flowers of *Lavandula stoechas* from Various Geographical Sources.** *Natural Product Communications* 10 (2015) 2001–2004. <https://doi.org/10.1177/1934578X1501001150>.
20. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#) , Giuseppe Daniel Bua, Maria Rita Fedè, Giacomo Dugo. **Geographical discrimination of Italian honey by multi-element analysis with a chemometric approach.** *Journal of Food Composition and Analysis* 44 (2015) 25–35. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2015.05.003>.
21. Alessia Tropea , David Wilson, Nicola Cicero, [Angela Giorgia Potortì](#), Giovanna Loredana La Torre, Giacomo Dugo, David Richardson, Keith W. Waldron. **Development of minimal fermentation media supplementation for ethanol production using two *Saccharomyces cerevisiae* strains.** *Natural Product Research* 30 (2016) 1009–1016. <https://doi.org/10.1080/14786419.2015.1095748>.
22. Fausto Gentile, Giovanna Loredana La Torre , [Angela Giorgia Potortì](#), Marcello Saitta, Maria Alfa, Giacomo Dugo. **Organic wine safety: UPLC-FLD determination of Ochratoxin A in Southern Italy wines from organic farming and winemaking.** *Food Control* 59 (2016) 20–26. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.05.006>.
23. Giuseppa Di Bella, Clara Naccari , Giuseppe Daniel Bua, Luca Rastrelli Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Giacomo Dugo. **Mineral composition of some varieties of beans from Mediterranean and Tropical areas.** *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 67 (2016) 239–248. <https://doi.org/10.3109/09637486.2016.1153610>.
24. Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#) , Rossana Rando, Pietro Ravenda, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Functional properties and fatty acids profile of different beans varieties.** *Natural Product Research* 30 (2016) 2243–2248. <https://doi.org/10.1080/14786419.2016.1154056>.
25. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella , [Angela Giorgia Potortì](#), Alessia Tropea, Erminia Katia Casale, Maria Rita Fedè, Giacomo Dugo. **Determination of plasticisers and BPA in Sicilian and Calabrian nectar honeys by selected ion monitoring GC/MS.** *Food Additives & Contaminants: Part A* 33 (2016) 1693–1699. <https://doi.org/10.1080/19440049.2016.1239030>.
26. Giuseppa Di Bella, Imen Haddaoui, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#) , Maria Rita Fedè, Giacomo Dugo. **POP levels in beans from Mediterranean and tropical areas.** *Journal of the Science of Food and Agriculture* 97 (2017) 2610–2616. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8083>.
27. [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco , Marcello Saitta, Giuseppe Daniel Bua, Alessia Tropea, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Chemometric analysis of minerals and trace elements in Sicilian wines from two different grape cultivars.** *Natural Product Research* 31 (2017) 1000–1005. <https://doi.org/10.1080/14786419.2016.1261341>.
28. Marcello Saitta, Giuseppa Di Bella , Maria Rita Fedè, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Rossana Rando, Maria Teresa Russo, Giacomo Dugo. **Gas Chromatography–Tandem Mass Spectrometry multi-residual analysis of contaminants in Italian honey samples.** *Food Additives & Contaminants: Part A* 34 (2017) 800–808. <https://doi.org/10.1080/19440049.2017.1292054>.
29. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#) , Patrizia Licata, Vito Pellizzeri, Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. **Organic contamination in clams, *Venerupis aurea laeta* and *Cerastoderma edule glaucum*, from Sicily (Italy).** *Natural Product Research* 32 (2018) 1402–1406. <https://doi.org/10.1080/14786419.2017.1350674>.
30. Giuseppa Di Bella, Elisabetta Russo, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco , Emanuele Saija, Hedi Ben Mansour, Giorgio Calabrese, Giacomo Dugo. **Persistent organic pollutants in farmed European sea bass (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) from Sicily (Italy).** *Food Additives & Contaminants: Part A* 35 (2018) 282–291. <https://doi.org/10.1080/19440049.2017.1372642>.
31. Giuseppa Di Bella, Gianluca Pizzullo, Giuseppe Daniel Bua, [Angela Giorgia Potortì](#), Antonello Santini, Salvatore Giacobbe , **Mapping toxic mineral contamination: the southern oyster drill, *S. haemastoma* (L., 1767), as evaluable sentinel species.** *Environmental Monitoring and Assessment* 190 (2018) 1–10. <https://doi.org/10.1007/s10661-017-6380-x>.
32. [Angela Giorgia Potortì](#), Giuseppa Di Bella, Antonio Francesco Mottese, Giuseppe Daniel Bua, Maria Rita Fedè, Giuseppe Sabatino, Andrea Salvo, Roberta Somma, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. **Traceability of Protected Geographical Indication (PGI)**

- Interdonato lemon pulps by chemometric analysis of the mineral composition.** *Journal of Food Composition and Analysis* 69 (2018) 122-128. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.03.001>.
33. Giuseppa Di Bella, Hedi Ben Mansour, Asma Ben Tekaya, Asma Beltifa, [Angela Giorgia Potorti](#) , Emanuele Saja, Giovanni Bartolomeo, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. **Plasticizers and BPA Residues in Tunisian and Italian Culinary Herbs and Spices.** *Journal of Food Science* 83 (2018) 1769-1774. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14171>.
  34. Giuseppa Di Bella, Antonio Francesco Mottese, [Angela Giorgia Potorti](#) , Maria Rita Fedè, Giuseppe Sabatino, Nicola Cicero, Asma Beltifa, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. **Organic pollution in PGI and non-PGI lemons and related soils from Italy and Turkey.** *Natural Product Research* 33 (2019) 3089-3094. <https://doi.org/10.1080/14786419.2018.1519818>.
  35. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#) , Asma Ben Tekaya, Asma Beltifa, Hedi Ben Mansour, Emanuele Saja, Giovanni Bartolomeo, Clara Naccari, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. **Organic contamination of Italian and Tunisian culinary herbs and spices.** *Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes* 54 (2019) 345-356. <https://doi.org/10.1080/03601234.2019.1571364>.
  36. [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppe Daniel Bua, Vincenzo Lo Turco , Asma Ben Tekaya, Asma Beltifa, Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Major, minor and trace element concentrations in spices and aromatic herbs from Sicily (Italy) and Mahdia (Tunisia) by ICP-MS and multivariate analysis.** *Food Chemistry* 313 (2020) 126094. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.126094>.
  37. Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#) , Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Plasticizers and BPA in spices and aromatic herbs of Mediterranean areas.** *Natural Product Research* 34 (2020) 87-92. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1591403>.
  38. [Angela Giorgia Potorti](#), Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco , Vito Pellizzeri, Asma Beltifa, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Mycotoxins in spices and culinary herbs from Italy and Tunisia.** *Natural Product Research* 34 (2020) 167-171. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1598995>.
  39. Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#) , Alessia Tropea, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Element analysis of dried figs (*Ficus carica* L.) from the Mediterranean Areas.** *Journal of Food Composition and Analysis* 90 (2020) 103503. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103503>.
  40. Giuseppa Di Bella, Patrizia Licata , [Angela Giorgia Potorti](#), Rosalia Crupi, Vincenzo Nava, Benameur Qada, Rossana Rando, Giovanni Bartolomeo, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. **Mineral content and physico-chemical parameters of honey from North regions of Algeria.** *Natural Product Research* 36 (2020) 1791110. <https://doi.org/10.1080/14786419.2020.1791110>.
  41. Giuseppa Di Bella, Giuseppe Daniel Bua, Maria Rita Fedè, Antonio Francesco Mottese, [Angela Giorgia Potorti](#) , Nicola Cicero, Benameur Qada, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. **Potentially Toxic Elements in *Xiphias gladius* from Mediterranean Sea and risks related to human consumption.** *Marine Pollution Bulletin* 159 (2020) 111512. <https://doi.org/10.1016/j.marpolbul.2020.111512>.
  42. Enrico Gugliandolo, Patrizia Licata, Rosalia Crupi, Ambrogina Albergamo, Amel Jebara, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#), Hedi Ben Mansour, Salvatore Cuzzocrea , Giuseppa Di Bella. **Plasticizers as Microplastics Tracers in Tunisian Marine Environment.** *Frontiers in Marine Science* 7 (2020) 589398. <https://doi.org/10.3389/fmars.2020.589398>.
  43. [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco , Giuseppa Di Bella. **Chemometric analysis of elements content in Algerian spices and aromatic herbs.** *LWT - Food Science and Technology* 138 (2021) 110643. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110643>.
  44. Amel Jebara, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#) , Giovanni Bartolomeo, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Organic pollutants in marine samples from Tunisian coast: Occurrence and associated human health risks.** *Environmental Pollution* 271 (2021) 116266. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2020.116266>.
  45. Amel Jebara, Ambrogina Albergamo, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Phthalates and non-phthalate plasticizers in Tunisian marine samples: Occurrence, spatial distribution and seasonal variation.** *Marine Pollution Bulletin* 163 (2021) 111967. <https://doi.org/10.1016/j.marpolbul.2021.111967>.
  46. Sabrina Lo Brutto , Davide Iacofano, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#), Rossana Rando, Vincenzo Arizza, Vita Di Stefano. **First assessment of plasticizers in marine coastal litter-feeder fauna in the Mediterranean Sea.** *Toxics* 9 (2021) 31. <https://doi.org/10.3390/toxics9020031>.
  47. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#) , Asma Beltifa, Hedi Ben Mansour, Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco. **Discrimination of Tunisian Honey by Mineral and Trace Element Chemometrics Profiling.** *Foods* 10 (2021) 724. <https://doi.org/10.3390/foods10040724>.
  48. Nawres Ben Amor, Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo , [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Tunisian essential oils as potential food antimicrobials and antioxidants and screening of their element profile.** *European Food Research and Technology* 247 (2021) 1221-1234. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03704-2>.
  49. Amel Jebara, Vincenzo Lo Turco, Caterina Faggio, Patrizia Licata , Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#), Rosalia Crupi , Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Monitoring of Environmental Hg Occurrence in Tunisian Coastal Areas.** *International Journal of Environmental Research and Public Health* 18 (2021) 5202. <https://doi.org/10.3390/ijerph18105202>.

50. Vincenzo Fotia, [Angela Giorgia Potorti](#), Giovanna Loredana La Torre, Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta . **Separation of racemic mixtures of sn-1(3)-monoacylglycerols by enantioselective-HPLC/ELSD.** *Journal of the American Oil Chemists' Society* 98 (2021) 1035–1043. <https://doi.org/10.1002/aocs.12538>.
51. Alessia Tropea , [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Elisabetta Russo, Rossella Vadalà, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella. **Aquafeed Production from Fermented Fish Waste and Lemon Peel.** *Fermentation* 7 (2021) 272. <https://doi.org/10.3390/fermentation7040272>.
52. Ambrogina Albergamo, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella , Nawres Ben Amor, Giovanna Lo Vecchio, Vincenzo Nava, Rossana Rando, Hedi Ben Mansour, Vincenzo Lo Turco. **Chemical Characterization of Different Products from the Tunisian *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.** *Foods* 11 (2022) 155. <https://doi.org/10.3390/foods11020155>.
53. Rosalia Crupi, Vincenzo Lo Turco, Enrico Gugliandolo , Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#) , Salvatore Cuzzocrea, Giuseppa Di Bella, Patrizia Licata. **Mineral Composition in Delactosed Dairy Products: Quality and Safety Status.** *Foods* 11 (2022) 139. <https://doi.org/10.3390/foods11020139>.
54. Giuseppa Di Bella, Giovanna Lo Vecchio, Ambrogina Albergamo , Vincenzo Nava, Giovanni Bartolomeo, Antonio Macrì, Loretta Bacchetta, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#). **Chemical characterization of Sicilian dried nopal [*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.].** *Journal of Food Composition and Analysis* 106 (2022) 104307. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104307>.
55. Alessia Tropea , Antonio Ferracane , Ambrogina Albergamo, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Single cell protein production through multi food-waste substrate fermentation.** *Fermentation* 8 (2022) 91. <https://doi.org/10.3390/fermentation8030091>.
56. Wafa Hassen, Ines Mehri, Asma Beltifa, [Angela Giorgia Potorti](#), Nabila Khellaf, Renya Amer, Jori Van Loco, Abdennaucour, Giuseppa Di Bella, Nezar H. Khdayr , Hedi Ben Mansour. **Chemical and microbiological assessment of wastewater discharged along the Mediterranean Sea.** *Sustainability* 14 (2022) 2746. <https://doi.org/10.3390/su14052746>.
57. [Angela Giorgia Potorti](#), Antonio Francesco Mottese , Maria Rita Fede, Giuseppe Sabatino, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco, Rosaria Costa, Francesco Caridi, Marcella Di Bella, Giuseppa Di Bella. **Multielement and chemometric analysis for the traceability of the Pachino Protected Geographical Indication (PGI) cherry tomatoes.** *Food Chemistry* 386 (2022) 132746. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132746>.
58. Giuseppa Di Bella, Federica Litrenta, Simone Pino, Alessia Tropea, [Angela Giorgia Potorti](#) , Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco. **Variations in fatty acid composition of Mediterranean anchovies (*Engraulis encrasicolus*) after different cooking methods.** *European Food Research and Technology* 248 (2022), 2285–2290. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04043-6>.
59. Giuseppa Di Bella, Miriam Porretti, Ambrogina Albergamo , Claudio Mucari, Alessia Tropea, Rossana Rando, Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#). **Valorization of Traditional Alcoholic Beverages: The Study of the Sicilian Amarena Wine during Bottle Aging.** *Foods* 11 (2022) 2152. <https://doi.org/10.3390/foods11142152>.
60. Luigi Liotta, Federica Litrenta, Vincenzo Lo Turco , [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Nava, Arianna Bionda, Giuseppa Di Bella. **Evaluation of Chemical Contaminants in Conventional and Unconventional Ragusana Provola Cheese.** *Foods* 11 (2022) 3817. <https://doi.org/10.3390/foods11233817>.
61. Vincenzo Nava, Giuseppa Di Bella, Francesco Fazio , [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Patrizia Licata. **Hg Content in EU and Non-EU Processed Meat and Fish Foods.** *Applied Sciences* 13 (2023) 793. <https://doi.org/10.3390/app13020793>.
62. Abir Massous, Tarik Ouchbani, Vincenzo Lo Turco, Federica Litrenta, Vincenzo Nava , Ambrogina Albergamo , [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Monitoring Moroccan Honeys: Physicochemical Properties and Contamination Pattern.** *Foods* 12 (2023) 969. <https://doi.org/10.3390/foods12050969>.
63. [Angela Giorgia Potorti](#), Federica Litrenta, Benedetta Sgrò, Giuseppa Di Bella, Ambrogina Albergamo, Hedi Ben Mansour, Asma Beltifa, Qada Benameur, Vincenzo Lo Turco. **A green sample preparation method for the determination of bisphenols in honeys.** *Green Analytical Chemistry* 5 (2023) 100059. <https://doi.org/10.1016/j.greeac.2023.100059>.
64. Vincenzo Lo Turco, Federica Litrenta, Vincenzo Nava , Ambrogina Albergamo , Rossana Rando, Giovanni Bartolomeo, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Effect of Filtration Process on Oxidative Stability and Minor Compounds of the Cold-Pressed Hempseed Oil during Storage.** *Antioxidants* 12 (2023) 1231. <https://doi.org/10.3390/antiox12061231>.
65. Rossella Vadalà, Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco , [Angela Giorgia Potorti](#), Rosaria Costa, Rossana Rando, Hedi Ben Mansour, Nawres Ben Amor, Asma Beltifa, Antonello Santini , Giuseppa Di Bella. **Nutritional and Health Values of Tunisian Edible Oils from Less-Used Plant Sources.** *Agriculture* 13 (2023) 1096. <https://doi.org/10.3390/agriculture13051096>.
66. Giuseppa Di Bella , Miriam Porretti, Mirea Cafarelli, Federica Litrenta, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Monica Xhilari, Caterina Faggio . **Screening of phthalate and non-phthalate plasticizers and bisphenols in Sicilian women's blood.** *Environmental Toxicology and Pharmacology* 100 (2023) 104166. <https://doi.org/10.1016/j.etap.2023.104166>.
67. Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco, Patrizia Licata , Veselina Panayotova, Katya Peycheva, Francesco Fazio, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#). **Determination of Fatty Acid Profile in Processed Fish and Shellfish Foods.** *Foods* 12 (2023) 2631. <https://doi.org/10.3390/foods12132631>.

68. Vincenzo Lo Turco, Benedetta Sgrò, Ambrogina Albergamo , Vincenzo Nava, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Assessment of the Accuracy of Nutrition Label and Chemical Composition of Plant-Based Milks Available on the Italian Market.** *Foods* 12 (2023) 3207. <https://doi.org/10.3390/foods12173207>
69. [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Nava, Federica Litrenta , Vincenzo Lo Turco, Antonello Santini, Luigi Liotta, Giuseppa Di Bella. **The use of olive cake in the diet of dairy cows improves the mineral elements of Provola cheese.** *Food Chemistry* 436 (2024) 137713. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137713>
70. [Angela Giorgia Potorti](#), Laura Messina , Patrizia Licata, Enrico Gugliandolo, Antonello Santini , Giuseppa Di Bella. **Snail Shell Waste Threat to Sustainability and Circular Economy: Novel Application in Food Industries.** *Sustainability* 16 (2024) 00706. <https://doi.org/10.3390/su16020706>
71. Federica Impellitteri, Katerina Yunko, Giovanna Calabrese, Miriam Porretti, Viktoria Martyniuk, Lesya Gnatyshyna, Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppe Piccione, Giuseppa Di Bella, Oksana Stoliar, Caterina Faggio . **Chlorpromazine's impact on *Mytilus galloprovincialis*: a multi-faceted investigation.** *Chemosphere* 350 (2024) 141079. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2023.141079>
72. Sofiane Derrar, Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo , Benedetta Sgrò , Mohamed Amine Ayad, Federica Litrenta, Mohamed Said Saim, [Angela Giorgia Potorti](#), Hebib Aggad, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella. **Study of Physicochemical Quality and Organic Contamination in Algerian Honey.** *Foods* 13 (2024) 1413. <https://doi.org/10.3390/foods13091413>
73. George Attard, Arianna Bionda, Federica Litrenta , Vincenzo Lopreiato, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Luigi Liotta. **Using Olive Cake as a Sustainable Ingredient in Diets of Lactating Dairy Cows: Effects on Nutritional Characteristics of Cheese.** *Sustainability* 16 (2024) 3306.
74. Yasmine M. Ben Amar, [Angela Giorgia Potorti](#), Ambrogina Albergamo , Federica Litrenta, Rossana Rando, Lahkim Mouad, Jamal Brigui, Noureddine Chouaibi, Giuseppa Di Bella. **Study of the lipid fraction of Moroccan and Italian carobs (*Ceratonia siliqua* L.).** *European Journal of Lipid Science and Technology* (2024) 2400036. <https://doi.org/10.1002/eilt.202400036>
75. Vincenzo Lo Turco, Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#) , Benedetta Sgrò, Maria Aurora Arrigo, Giuseppa Di Bella. **Total Polyphenol Contents and Mineral Profiles in Commercial Wellness Herbal Infusions: Evaluation of the Differences between Two Preparation Methods.** *Foods* 13 (2024) 2145. <https://doi.org/10.3390/foods13132145>
76. Sofiane Derrar, Vincenzo Nava , Mohamed Amine Ayad, Mohamed Said Saim, Hebib Aggad, Irene Maris Spanò, Federica Litrenta, Michelangelo Leonardi, Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Safety Assessment of Honeys from Northern and Southern Algerian Regions.** *Agriculture* 14 (2024) 1503. <https://doi.org/10.3390/agriculture14091503>
77. Giuseppa Di Bella, Ambrogina Albergamo , Federica Litrenta, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#). **Can Phthalates Be Considered as Microplastic Tracers in the Mediterranean Marine Environment?.** *Environments* 11 (2024) 267. <https://doi.org/10.3390/environments11120267>
78. Federica Litrenta, Vincenzo Lopreiato, [Angela Giorgia Potorti](#) , Vincenzo Lo Turco, Cinzia L. Randazzo, Vincenzo Nava, Carmelo Cavallo, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta. **The Identification of Potential Nutritional and Sensory Markers for the Authentication of an Innovative Canestrato Cheese Based on Plant-Derived Rennet.** *Dairy* 5 (2024) 828-841; <https://doi.org/10.3390/dairy5040060>
79. Salvatore Giacobbe, Vincenzo Nava, Benedetta Sgrò , Fabio Scarpa, Daria Sanna, Marco Casu, Ilenia Azzena, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Mineral content in clam species from Sicily and Sardinia: A geographical, temporal and species-specific statistical comparison.** *Chemosphere* 377 (2025) 144328. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2025.144328>
80. Yasmine M. Ben Amar, Vincenzo Nava, Lahkim B. Mouad, Jamal Brigui, Noureddine Chouaibi, [Angela Giorgia Potorti](#) , Federica Litrenta, Ambrogina Albergamo, Giuseppa Di Bella. **Proximate composition and mineral profile of Moroccan and Italian carobs.** *Journal of Food Composition and Analysis* 143 (2025) 107628. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.107628>
81. Federica Litrenta, Vincenzo Nava , [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Benedetta Sgrò, Giuseppa Di Bella. **Bisphenols, Toxic Elements, and Potentially Toxic Elements in Ready-to-Eat Fish and Meat Foods and Their Associated Risks for Human Health.** *Toxics* 13 (2025) 433. <https://doi.org/10.3390/toxics13060433>
82. Vincenzo Nava, Francesca Aragona , [Angela Giorgia Potorti](#), Salvatore De Caro, Beatrice Di Bella, Federica Litrenta, Francesco Fazio. **Bioactive Element Biodistribution of Different Biological Substrates in Sheep and Goats.** *Animals* 15 (2025) 1686. <https://doi.org/10.3390/ani15121686>
83. Federica Litrenta, Vincenzo Lo Turco, Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo , [Angela Giorgia Potorti](#), Roberto Sturniolo, Giuseppa Di Bella. **Unveiling the Nutritional Quality of the Sicilian Strawberry Tree (*Arbutus unedo* L.), a Neglected Fruit Species.** *Foods* 14 (2025) 273. <https://doi.org/10.3390/foods14152734>
84. Francesca Aragona, Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#) , Federica Litrenta, Antonino Costa, Francesco Fazio, Vincenzo Lo Turco. **Barbaresca sheep milk: lipid and mineral composition under the influence of grazing in the Nebrodi mountains.** *Large Animal Review* 31 (2025) 181-188.

85. Giuseppa Di Bella, Federica Litrenta , [Angela Giorgia Potortì](#) , Salvatore Giacobbe, Vincenzo Nava, Davide Puntorieri, Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, V. **Plasticizers and Bisphenols in Sicilian Lagoon Bivalves, Water, and Sediments: Environmental Risk in Areas with Different Anthropogenic Pressure.** *Environments* 12 (2025) 305. <https://doi.org/10.3390/environments12090305>
86. Vincenzo Nava, Nara Rechidi-Sidhoum, Vincenzo Lo Turco, Irene Maria Spanò, Ambrogina Albergamo , Meki Boutaiba Benklaouz, Qada Benameur, Federica Litrenta, [Angela Giorgia Potortì](#), Giuseppa Di Bella, G. **Safety and Toxicological Risk Assessment of Northern Algerian Honeys.** *Agriculture* 15 (2025) 2421. <https://doi.org/10.3390/agriculture15232421>
87. Qada Benameur, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Nava , Federica Litrenta, Nadra Rechidi-Sidhoum, Meki Boutaiba Benklaouz, Benedetta Sgrò, Ambrogina Albergamo, Giuseppa Di Bella. **Macro-, micro-and potential toxic elements in commercial Algerian date syrup: safety aspects and dietary risk assessment.** *Journal of Food Composition and Analysis* 150 (2026) 108887. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2026.108887>
88. [Angela Giorgia Potortì](#), Ambrogina Albergamo, Vincenzo Nava , Vincenzo Lo Turco, Federica Litrenta, Irene Maria Spanò, Giuseppa Di Bella. **Chemical Composition and Nutritional Quality of Commercial Tahini.** *Applied Sciences* 16 (2026) 1400. <https://doi.org/10.3390/app16031400>

#### *Abstract in rivista*

1. Francesca Conte, [Angela Giorgia Potortì](#), Francesco Salvo, Rossana Rando, Giacomo Dugo, Annamaria Passantino, Giuseppa Di Bella. **Monitoring of POCs, PCBs and mineral components in donkey's milk from Sicilian farms.** *Abstract book of 3<sup>rd</sup> International IUPAC Symposium on Trace Elements in Food*, pag. 113. (ISSN: 0393-5620). Roma, 1-3 aprile 2009. **(Poster W60)**.
2. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco, Marcello Saitta, Giovanni Bartolomeo, Giacomo Dugo. **Analysis of plasticizers in coffee capsules by SPE-GC-MS.** *Emirate Journal of Food and Agriculture, volume 24, 2012 Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAISi\_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry – "Food, Functional Foods and Nutraceuticals"* pag. 21. (ISSN: 2079-052X; eISSN: 2079-0538). Ischia (NA), 03-07 giugno 2012. **(Comunicazione orale CO-29)**.
3. [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta, Gianmichele Pollicino, Giacomo Dugo. **Plasticizers in tea and flavored tea by HRGC-MS.** *Emirate Journal of Food and Agriculture, volume 24, 2012 Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAISi\_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry – "Food, Functional Foods and Nutraceuticals"* pag. 129. (ISSN: 2079-052X; eISSN: 2079-0538). Ischia (NA), 03-07 giugno 2012. **(Poster P-174)**.
4. Marcello Saitta, Vincenzo Fotia, [Angela Giorgia Potortì](#), Giovanna Loredana La Torre, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Separation of monoacylglycerols by cellulose chiral stationary phases: preliminary data.** *Emirate Journal of Food and Agriculture, volume 24, 2012 Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAISi\_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry – "Food, Functional Foods and Nutraceuticals"* pag. 140. (ISSN: 2079-052X; eISSN: 2079-0538). Ischia (NA), 03-07 giugno 2012. **(Poster P-197)**.
5. Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Giovanni Bartolomeo, Gianmichele Pollicino, Vincenzo Ferrantelli, Giacomo Dugo. **Traceability of PGI "Pachino cherry types" through ICP-MS analysis of REES.** *Emirate Journal of Food and Agriculture, volume 24, 2012 Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAISi\_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry – "Food, Functional Foods and Nutraceuticals"* pag. 154. (ISSN: 2079-052X; eISSN: 2079-0538). Ischia (NA), 03-07 giugno 2012. **(Poster P-225)**.
6. Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Giuseppa Di Bella, Rossana Rando, Valeria Martorana, Giacomo Dugo. **Discrimination of donkey milk according to geographical origin by ICP-MS and ICP-OES.** *Emirate Journal of Food and Agriculture, volume 24, 2012 Supplementary Issue. Abstracts of "ChimAISi\_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry – "Food, Functional Foods and Nutraceuticals"* pag. 155. (ISSN: 2079-052X; eISSN: 2079-0538). Ischia (NA), 03-07 giugno 2012. **(Poster P-226)**.
7. Fausto Gentile, Giovanna Loredana La Torre, [Angela Giorgia Potortì](#), Marcello Saitta, Maria Alfa, Giacomo Dugo. **Ochratoxin A occurrence in Sicilian biological wines.** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 252. (ISSN: 1827-8620). Marsala (TP), 07-12 settembre 2014. **(Poster PO146)**.
8. Pietro Ravenda, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Fatty acid content in different bean varieties.** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 325. (ISSN: 1827-8620). Marsala (TP), 07-12 settembre 2014. **(Poster PO214)**.
9. [Angela Giorgia Potortì](#), Roberta Somma, Antonio Mottese, Giuseppe Daniel Bua, Nicola Cicero, Gianmichele Pollicino, Andrea Salvo, Giacomo Dugo. **Traceability of Interdonato lemon by trace element content and chemometric analysis.** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 334. (ISSN: 1827-8620). Marsala (TP), 07-12 settembre 2014. **(Poster PO222)**.
10. Antonio Mottese, Roberta Somma, Giuseppe Daniel Bua, Nicola Cicero, Gianmichele Pollicino, [Angela Giorgia Potortì](#), Andrea Salvo, Giacomo Dugo. **The geochemistry of Rare Earth Elements (REEs) in the production soil-PGI Interdonato lemon system (Messina, southern Italy).** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"* pag. 335. (ISSN: 1827-8620). Marsala (TP), 07-12 settembre 2014. **(Poster PO223)**.

11. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Nicola Cicero, Rossella Vadalà, Giacomo Dugo. **Add value feed product obtained from citrus waste by controlled fermentative processes**. *Pharmacologyonline*, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" pag. 339. (ISSN: 1827-8620). Marsala (TP), 07–12 settembre 2014. (Poster PO227).
12. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#), Nicola Cicero, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Batch and fed-batch carotenoids production by *Rhodotorula***. *Pharmacologyonline*, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" pag. 340. (ISSN: 1827-8620). Marsala (TP), 07–12 settembre 2014. (Poster PO228).
13. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Nicola Cicero, Vincenzo Lo Turco Giacomo Dugo. Wastes from food-grade pectine production: sources of SCP and ethanol. *Pharmacologyonline*, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" pag. 342. (ISSN: 1827-8620). Marsala (TP), 07–12 settembre 2014. (Poster PO230).
14. Maria Rita Fede, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Antonio Mottese, Giacomo Dugo. **Development of a new multiresidue method to analyze 67 contaminants in food waste by GC-MS/MS**. *Abstract Book of XXV SILAE Congress as 2016 - Supplementary Issue – vol. 1 of Pharmacologyonline*, pag. 129. (ISSN 1827-8620). Modena, 11-15 settembre 2016. (Poster PP1\_25).
15. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Traceability of Mediterranean dried figs using mineral composition**. *Abstracts of XXVIII SILAE Congress. PhOL 2019 - Supplementary Issue - vol. 1*, pag 239-240 (ISSN: 1827-8620). La Habana, Cuba, September 16-20, 2019. (Comunicazione orale).
16. Rossana Rando, Qada Benameur, Giovanni Bartolomeo, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. **Preliminary study on plasticizers and BPA content in honey samples from Algeria**. *Abstracts of XXVIII SILAE Congress. PhOL 2019 - Supplementary Issue - vol. 1*, pag 553-554 (ISSN: 1827-8620). La Habana, Cuba, September 16-20, 2019. (Poster).
- 17.

#### *Abstract in Atti di Convegno*

1. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Francesco Naccari, Patrizia Licata, Giacomo Dugo. **Residui di composti bifenilici policlorurati (PCBs) e pesticidi organoclorurati (POC) in campioni di uccelli predatori (*Buteo buteo*) della Sicilia**. *Atti del Convegno Congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia 2007*, pag.79. Messina, 4–5 dicembre 2007. (Poster POS21).
2. Giacomo Dugo, Maria Grazia Tulino, [Angela Giorgia Potortí](#). **La cartografia della Sicilia per la qualità dell'olio extravergine d'oliva**. *Atti del I Congresso Nazionale "Geologia, Cultura e Sapori di Sicilia"*, pag. 52. Messina, 29–31 maggio 2008. (Poster).
3. Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Rachele Gerace, Rossana Rando, Vincenzo Lo Turco, Francesco Salvo, Giacomo Dugo. **Indagini preliminari su campioni di Pistacia vera dell'areale etneo**. *Atti del VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*. Perugia, 23–26 giugno 2008. (Comunicazione orale COM08).
4. Giacomo Dugo, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Andrea Salvo, Vincenzo Lo Turco, Rosario Bruno Lo Curto. **Residui di procimidone in oli di oliva biologici siciliani**. *Atti del VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*. Perugia, 23–26 giugno 2008. (Poster POS61).
5. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Rossana Rando, Francesca Conte, Giacomo Dugo. **Determination of OCPs, PCBs and mineral components in Sicilian donkey milk**. In: *XVIII Congreso Internacional Italo Latinoamericano de Etnomedicina*, pag. 271. Ciudad de la Habana, September 14–18, 2009. (Poster B-FFP-P 081).
6. [Angela Giorgia Potortí](#), Giuseppa Di Bella, Giovanna Loredana La Torre, Francesco Salvo, Giacomo Dugo. **Le ammine biogene del latte d'asina**. *Atti del Convegno Congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia 2009*. Aci Castello (CT), 1–2 dicembre 2009. (Poster P26).
7. [Angela Giorgia Potortí](#), Rosario Rocco Luppino, Lara La Pera, Rossana Rando, Giacomo Dugo. **Determinazione di anioni in campioni di latte d'asina siciliani mediante cromatografia ionica**. *Atti del Convegno Congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia 2009*. Aci Castello (CT), 1–2 dicembre 2009. (Poster P27).
8. Andrea Salvo, Giuseppa Di Bella, Vincenzo Fotia, Lara La Pera, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#), Giacomo Dugo. **Phthalate, Adipate and Sebicate Residues by HRGC-MS in Olive Oils from Sicily and Molise (Italy)**. *Book of Abstracts of 1st MS Food Day*, pag. 210–212. Parma, 2–3 dicembre 2009. (Poster).
9. Giovanna Loredana La Torre, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#), Marcello Saitta, Andrea Salvo, Francesco Salvo, Giacomo Dugo. **Biogenic amine profiles by HPLC-MS in donkey milk**. *Book of Abstracts of 1st MS Food Day*, pag. 213–216. Parma, 2–3 dicembre 2009. (Poster).
10. Giovanna Loredana La Torre, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#), Alessia Tropea, Francesco Salvo, Giacomo Dugo. **Valutazione del contenuto di ammine bioattive nel latte d'asina in relazione al contenuto proteico e lipidico**. *Atti dell'VIII*

Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute, pag. 118. (ISBN: 978-88-86208-61-1). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010. [\(Poster P48\)](#).

11. Giuseppa Di Bella, Rosario Rocco Luppino, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potortí](#), Lara La Pera, Giacomo Dugo. **Determinazione di elementi minerali in latte d'asina mediante ICP-OES ed ICP-MS.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 119. (ISBN: 978-88-86208-61-1). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010. [\(Poster P49\)](#).
12. Marcello Saitta, Giovanna Loredana La Torre, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Giacomo Dugo. **Determinazione di composti fenolici in vini rossi siciliani da cv. autoctone diversamente allevate durante il processo di fermentazione mediante HPLC-MS.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 120. (ISBN: 978-88-86208-61-1). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010. [\(Poster P50\)](#).
13. [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Vincenzo Lo Turco, Rosario Rocco Luppino, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Determinazione di anioni in oli essenziali agrumari mediante SPE-IEC.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 127. (ISBN: 978-88-86208-61-1). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010. [\(Poster P57\)](#).
14. Giacomo Dugo, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Roberta Maisano, Giuseppa Di Bella. **Valutazione di residui di plastificanti in oli siciliani e molisani.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 155. (ISBN: 978-88-86208-61-1). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010. [\(Poster P82\)](#).
15. Giuseppa Di Bella, Francesca Conte, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Rossana Rando, Giacomo Dugo. **Valutazione di POCs e PCBs in campioni siciliani di latte d'asina.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 156. (ISBN: 978-88-86208-61-1). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010. [\(Poster P83\)](#).
16. Giovanna Loredana La Torre, [Angela Giorgia Potortí](#), Marcello Saitta, Vincenzo Fotia, Giacomo Dugo. **Ottimizzazione e valutazione di un sensibile metodo cromatografico HPLC/DAD-APCI/MS per la determinazione di ammine bioattive in campioni di latte d'asina.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 187. (ISBN: 978-88-86208-61-1). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010. [\(Poster P113\)](#).
17. Nicola Cicero, Giuseppa Tassone, [Angela Giorgia Potortí](#), Alessio Alesci, Vincenzo Fotia, Giacomo Dugo. **Acque di vegetazione e sanse vergini: fonti di polifenoli ed energia.** *Riunione Nazionale SINU "Nutrizione, attività fisica, benessere"*. Milano, 25-26 novembre 2010. [\(Poster 8\)](#).
18. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Alessio Alesci, Rossana Rando, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Determinazione di selenio in campioni siciliani di latte d'asina.** *Riunione Nazionale SINU "Nutrizione, attività fisica, benessere"*. Milano, 25-26 novembre 2010. [\(Poster 10\)](#).
19. Giovanna Loredana La Torre, Marcello Saitta, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Valeria Martorana, Alessia Tropea, Giacomo Dugo. **Caratterizzazione della composizione fenolica in vini rossi siciliani da cv. autoctone diversamente allevate.** *Atti del Convegno Congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia 2010*, pag. 66. Palermo, 2-3 dicembre 2010. [\(Poster P18\)](#).
20. Archimede Rotondo, Andrea Salvo, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Fotia, Patrizia Furci, Giacomo Dugo. **Determination of Aldehydes, 1,2- and 1,3-diglycerides in Sicilian olive oils by NMR Spectroscopy.** *Book of Abstracts of Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health*, pag. 45. Palermo, 22-25 maggio 2011. [\(Comunicazione orale O20\)](#).
21. [Angela Giorgia Potortí](#), Marcello Saitta, Rossana Rando, Valeria Martorana, Maria Vittoria Cangialosi, Giacomo Dugo. **Taste and health of some fishes in the Strait of Messina.** *Book of Abstracts of Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health*, pag. 124. Palermo, 22-25 maggio 2011. [\(Poster P51\)](#).
22. Alessia Tropea, Giovanna Loredana La Torre, [Angela Giorgia Potortí](#), Marcello Saitta, Giacomo Dugo. **Sviluppo di un metodo cromatografico HPLC per la separazione chirale di sinefrina ed octopamina.** *Atti del Convegno Congiunto delle Sezioni Calabria e Sicilia 2011*. Messina, 1-2 dicembre 2011. [\(Poster P10\)](#).
23. Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#), Gianmichele Pollicino, Andrea Salvo, Nicola Cicero, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Origin assessment of Pachino tomato by ICP-MS analysis of lanthanides.** *Book of Abstracts of MASSA 2012 – Division of Mass Spectrometry – SCI, 40<sup>th</sup> Anniversary*. (ISBN: 978-88-907388-0-7). Palermo, 1-5 giugno 2012. [\(Poster Po-16\)](#).
24. [Angela Giorgia Potortí](#), Giovanni Bartolomeo, Rossana Rando, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Plasticizer residues in espresso coffees.** *Atti del Convegno Congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia 2013*, pag. 55. Catania, 2-3 dicembre 2013. [\(Poster\)](#).

25. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Giovanni Bartolomeo, Giacomo Dugo. **Plasticizers in espresso coffees by HRGC-MS**. *Book of Abstracts of 3rd MS Food Day 2013*, pag. 191. (ISBN 978-88-7843-035-8). Trento, 9–11 ottobre 2013. (Poster P.47).
26. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Nicola Cicero, Daniel Bua, Emilio Vinci, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Hg, Cd, Pb, As, Zn, Mn, Fe, Cu, Cr, Ni, Se levels by ICP-MS in Mediterranean bluefin tuna (*Thunnus thynnus*)**. *Book of Abstracts of 3rd MS Food Day 2013*, pag. 289. (ISBN 978-88-7843-035-8). Trento, 9–11 ottobre 2013. (Poster P.95).
27. [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Pietro Ravenda, Giovanni Bartolomeo, Teresa Gervasi, Imen Haddaoui, Giacomo Dugo. **Plasticizer residues in bergamot essential oils from Calabria (Italy)**. *Abstracts of "ChimAl2014" X National Congress of Food Chemistry*, pag. 96. (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014. (Poster PO 30).
28. Giuseppa Di Bella, Maria Rita Fedè, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortí](#), Gino Ettore Arcadipane, Maria Alfa, Fausto Gentile, Giacomo Dugo. **Organic and inorganic contaminants in mussels commercialized in Sicily**. *Abstracts of "ChimAl2014" X National Congress of Food Chemistry*, pag. 97. (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014. (Poster PO 31).
29. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Maria Rita Fedè, Giuseppe Daniel Bua, Rossana Rando, Giacomo Dugo. **Honey authenticity by mineral analysis**. *Abstracts of "ChimAl2014" X National Congress of Food Chemistry*, pag. 98. (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014. (Poster PO 32).
30. [Angela Giorgia Potortí](#), Nicola Cicero, Giuseppe Daniel Bua, Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, Pietro Ravenda, Giacomo Dugo. **Trace element content in swordfish of Mediterranean areas**. *Abstracts of "ChimAl2014" X National Congress of Food Chemistry*, pag. 99. (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014. (Poster PO 33).
31. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppe Daniel Bua, Nicola Cicero, Maria Rita Fedè, Gino Ettore Arcadipane, Giacomo Dugo. **Pollutants determination in belly tuna from Mediterranean Sea by GC-MS/MS and ICP-MS**. *Abstracts of "ChimAl2014" X National Congress of Food Chemistry*, pag. 100. (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014. (Poster PO 34).
32. Cristina Pedà, Giulia Maricchiolo, Maria Cristina Guerrera, Gianluca Casella, Pietro Ravenda, [Angela Giorgia Potortí](#), Giuseppa Di Bella, Cristina Guerranti, Maria Cristina Fossi, · Lucrezia Genovese, Teresa Romeo. **Preliminary data on leaching of DEHP in tissues of European sea bass, *Dicentrarchus labrax* (Linnaeus, 1758)**. *Atti del XXIV Congresso della Società Italiana di Ecologia S.It.E. – L'Ecologia oggi: Responsabilità e Governance*, pag. 110. Ferrara, 15–17 settembre 2014. (Poster S6. P12).
33. Clara Naccari, Maria Rita Fedè, Nicola Cicero, [Angela Giorgia Potortí](#), Maria Alfa, Giacomo Dugo. **Indagini tossicologiche su scarti ortofrutticoli per possibili strategie di recupero**. *Atti del 17° Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia – Sicurezza, salute e sviluppo sostenibile – La tossicologia al servizio della società*. Milano, 17–20 marzo 2015. (Poster 59).
34. Teresa Gervasi, Daniele Giuffrida, Alessia Tropea, Nicola Cicero, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Carotenoids characterization of Taleggio cheese surface**. *Congress Abstracts Book of SILAE XXIV International Congress on Integrative Medicine*, pag. 134. (ISBN 978-9945-8999-0-0). Punta Cana, September 8-12, 2015. (Poster PS067).
35. Carmelo Corsaro, Nicola Cicero, Sebastiano Vasi, Domenico Mallamace, [Angela Giorgia Potortí](#), Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Statistical analysis of metals concentration by means of ICP-MS for the geographical identification of garlic**. *Congress Abstracts Book of SILAE XXIV International Congress on Integrative Medicine*, pag. 135. (ISBN 978-9945-8999-0-0). Punta Cana, September 8-12, 2015. (Poster PS068).
36. Alessia Tropea, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potortí](#), Elisabetta Russo, Teresa Gervasi, Nicola Cicero, Giuseppa Di Bella. **Aquafeed production from fish waste and lemon peel**. *Congress Abstracts Book of SILAE XXIV International Congress on Integrative Medicine*, pag. 137. (ISBN 978-9945-8999-0-0). Punta Cana, September 8-12, 2015. (Poster PS070).
37. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Giuseppe Daniel Bua, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, Rossana Rando, Giacomo Dugo. **Botanical discrimination of Sicilian red wins by multi-elements analysis**. *Book of Abstracts of 7<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis*, pag. 320. (ISBN 978-80-7080-934-1). Prague, November 3-6, 2015. (Poster I15).
38. Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta, Maria Rita Fedè, [Angela Giorgia Potortí](#), Vincenzo Lo Turco, Teresa Gervasi, Giacomo Dugo. **A multi-residue analytical method for the assessment of organic contaminants in honey**. *Book of Abstracts of 7<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis*, pag. 417. (ISBN 978-80-7080-934-1). Prague, November 3-6, 2015. (Poster P61).
39. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortí](#), Teresa Gervasi, Giuseppe Daniel Bua, Nicola Cicero, Giacomo Dugo. **Mineral content and trace elements in Italian dried common figs (*F. carica* L.)**. *Abstracts of XI Italian Congress of Food Chemistry*, pag. 98. (ISBN 978-88-86208-79-6). Cagliari, 4–7 ottobre 2016. (Poster P25).

40. Teresa Gervasi, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Giuseppa Di Bella, Antonio Ferracane, Giacomo Dugo. **A new functional food product: a pre/prebiotic fruit juice powder.** *Abstracts of XI Italian Congress of Food Chemistry*, pag. 99. (ISBN 978-88-86208-79-6). Cagliari, 4–7 ottobre 2016. **(Poster P26)**.
41. Giuseppa Di Bella, Antonio Mottese, Maria Rita Fedè, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Alessia Tropea, Giacomo Dugo. **Organic contaminants in PGI Italian Interdonato and Turkish Interdonato lemon variety.** *Abstracts of XI Italian Congress of Food Chemistry*, pag. 100. (ISBN 978-88-86208-79-6). Cagliari, 4–7 ottobre 2016. **(Poster P27)**.
42. Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Vito Pellizzeri, Giacomo Dugo. **Food waste as fish feeds: nutritional aspects and mineral determination.** *Abstracts of XI Italian Congress of Food Chemistry*, pag. 101. (ISBN 978-88-86208-79-6). Cagliari, 4–7 ottobre 2016. **(Poster P28)**.
43. Giuseppa Di Bella, Hedi Ben Mansour, Asma Ben Tekaya, Asma Beltifa, Emanuele Saiya, Vincenza Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Giovanni Bartolomeo, Alessia Tropea, Nicola Cicero, Giacomo Dugo. **Determination of plasticisers and BPA in Tunisian culinary herbs and spices by GC/MS.** *Abstracts Book of XXVI SILAE Congress*, pag. 325. (ISBN 978-958-59491-3-3). Cartagena de Indias, Colombia, September 25-29, 2017. **(Poster PS125)**.
44. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Nicola Cicero, Hedi Ben Mansour, Marcello Saitta, Giacomo Dugo. **Geographical discrimination of Italian and Tunisian herbs and spices by multi-element analysis.** *Abstracts of XXVII SILAE Congress*, pag. 10-11. Milazzo (ME), 9-13 settembre 2018. **(Comunicazione orale OC01)**.
45. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#), Hedi Ben Mansour, Marcello Saitta, Giacomo Dugo. **Plasticizers and BPA in spices and aromatic herbs of Mediterranean areas.** *Abstracts of XXVII SILAE Congress*, pag. 20-21. Milazzo (ME), 9-13 settembre 2018. **(Comunicazione orale OC06)**.
46. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Maria Alessandra Mobilia, Giuseppe Daniel Bua, R. Rahmouni, Emanuele Saija, Giovanni Bartolomeo, Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo. **Organic contamination levels and mineral components in honey from Tunisia: preliminary results.** *Abstracts of XXVII SILAE Congress*, pag. 226-227. Milazzo (ME), 9-13 settembre 2018. **(Poster P070)**.
47. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco, Clara Naccari, Asma Ben Tekaya, Emanuele Saija, Giovanni Bartolomeo, Hedi Ben Mansour, Asma Beltifa, Giacomo Dugo. **Organic pollutants in Italian and Tunisian herbs and spices.** *Abstracts of XXVII SILAE Congress*, pag. 230-231. Milazzo (ME), 9-13 settembre 2018. **(Poster P072)**.
48. Vincenzo Lo Turco, Alessia Tropea, [Angela Giorgia Potortì](#), Vito Pellizzeri, Rossana Rando, Giuseppe Daniel Bua, L. Barrega, Giacomo Dugo. **Mycotoxins in spices and culinary herbs from Italy and Tunisia.** *Abstracts of XXVII SILAE Congress*, pag. 237-238. Milazzo (ME), 9-13 settembre 2018. **(Poster P077)**.
49. Michelangelo Leonardi, [Angela Giorgia Potortì](#), Rossana Rando, Ambrogina Albergamo, Teresa Gervasi, Giovanni Bartolomeo, Giacomo Dugo. **Characterization of height chicken meat preparation by sensory evaluation.** *Abstracts of XXVII SILAE Congress*, pag. 294-295. Milazzo (ME), 9-13 settembre 2018. **(Poster P108)**.
50. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Nicola Cicero, Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo. **Chemometric analysis of mineral elements in Italian and Tunisian herbs and spices.** *Abstracts of XII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 125. (ISBN 9788867680375). Camerino (MC), 24-27 settembre 2018. **(Poster PO42)**.
51. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potortì](#), Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo. **Mediterranean spices and herbs: persistent plasticizers and BPA.** *Abstracts of XII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 126. (ISBN 9788867680375). Camerino (MC), 24-27 settembre 2018. **(Poster PO43)**.
52. Federica Litrenta, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lopreiato, Vincenzo Lo Turco, Arianna Bionda, Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta. **Use of kiwifruit extract in the production of sicilian canestrato cheese: nutritional and health attributes.** *Book of abstracts 10<sup>th</sup> International Symposium on Recent advances in food analysis*. Prague, Czech Republic, September 6–9, 2022. **(Poster C12)**.
53. Federica Litrenta, Arianna Bionda, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potortì](#), Luigi Liotta, Annalisa Amato, Giuseppa Di Bella. **Bisphenol residues in conventional and unconventional provolas cheese.** *Book of abstracts 10<sup>th</sup> International Symposium on Recent advances in food analysis*. Prague, Czech Republic, September 6–9, 2022. **(Poster F11)**.
54. Vincenzo Nava, Angela Briguglio, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco, Giovanni Bartolomeo, Giuseppa Di Bella. **Mineral content in plant-based drinks.** *Book of abstracts - Proceedings of the 7<sup>th</sup> MS Food Day*. Florence, Italy, October 5-7, 2022. **(Poster P23)**.
55. Federica Litrenta, Luigi Liotta, Arianna Bionda, [Angela Giorgia Potortì](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Functional compounds in experimental Provola Ragusan cheese.** *Book of abstracts - Proceedings of the 7<sup>th</sup> MS Food Day*. Florence, Italy, October 5-7, 2022. **(Poster P30)**.

56. Federica Litrenta, Abir Massous, Tarik Ouchbani, [Angela Giorgia Potorti](#), Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, Rossana Rando, Giuseppa Di Bella. **Preliminary data of Moroccan honey traceability**. *Book of abstracts - Proceedings of the 7<sup>th</sup> MS Food Day*. Florence, Italy, October 5-7, 2022. **(Poster P55)**.
57. Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Understanding the chemistry of the Sicilian Amarena wine during bottle aging**. *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 14. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Comunicazione C11)**.
58. Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#), Benedetta Sgrò, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Organic and inorganic contaminants in Moroccan monofloral honeys**. *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 60. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Comunicazione C57)**.
59. Federica Litrenta, Luigi Liotta, Vincenzo Lopreiato, Annalisa Amato, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Effect of olive cake on the mineral profile of Ragusan provola cheese**. *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 193. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Poster P98)**.
60. Vincenzo Nava, Federica Litrenta, Antonio Cambria, Giovanni Bartolomeo, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Evaluation of mercury content in processed meat and fish products of different geographical origins**. *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 194. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Poster P99)**.
61. [Angela Giorgia Potorti](#), Maria Aurora Arrigo, Antonio Cambria, Rossana Rando, Laura Messina, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **The authenticity of honey obtained from Sicilian black bees by multi-element analysis with a chemometric approach**. *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 195. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Poster P100)**.
62. Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Michelangelo Leonardi, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Effect of the filtration technology on the oxidative stability and bioactive compounds of the cold-pressed hempseed oil**. *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 196. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Poster P101)**.
63. Ambrogina Albergamo, Hedi Ben Mansour, Nawres Ben Amour, Asma Beltifa, Laura Messina, Giovanni Bartolomeo, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco. **Valorization of products and by-products from the Tunisian *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.** *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 197. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Poster P102)**.
64. Benedetta Sgrò, Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Miriam Porretti, Giuseppa Di Bella. **Plant-based drinks as milk substitutes: mineral elements intake and fatty acids profile**. *Abstracts of XIII Italian Food Chemistry Congress*, pag. 199. (ISBN 978-88-94952-37-7). Marsala (TP), 29-31 maggio 2023. **(Poster P104)**.
65. [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Ambrogina Albergamo, Federica Litrenta, Rossana Rando, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. **Plasticizer contamination of commercial Tunisian essential oils: a preliminary study**. *Abstracts of 53<sup>rd</sup> International Symposium on Essential Oils*. Milazzo (ME), 13-16 settembre 2023. **(Poster PA-34)**.
66. Federica Litrenta, Matteo Perini, Carmelo Cavallo, Silvia Pianezze, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella, Luigi Liotta. **Use of chemical and isotopic fingerprints to establish the geographical origin of "nero dei nebrodi" pig meat**. *Book of abstract - 11<sup>th</sup> International Symposium on recent advances in food analysis*, pag. 247. (ISBN 978-80-7592-268-7). Prague, Czech Republic, november 5–8, 2024. **(Poster C11)**.
67. Benedetta Sgro, Qada Benameur, Nadra Rechidi-Sidhoum, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Date syrup: healthy and safe sweetener**. *Book of abstract - 11<sup>th</sup> International Symposium on recent advances in food analysis*, pag. 394-395. (ISBN 978-80-7592-268-7). Prague, Czech Republic, november 5–8, 2024. **(Poster J4)**.
68. Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Moroccan and Italian carobs (*Ceratonia siliqua* L.): chemical composition, lipid fraction, and mineral profile**. *Book of abstract - 11<sup>th</sup> International Symposium on recent advances in food analysis*, pag. 414. (ISBN 978-80-7592-268-7). Prague, Czech Republic, november 5–8, 2024. **(Poster K11)**.
69. [Angela Giorgia Potorti](#), Irene Maria Spanò, Antonio Cambria, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Mineral elements in commercial baby foods**. *Book of abstract - 11<sup>th</sup> International Symposium on recent advances in food analysis*, pag. 419. (ISBN 978-80-7592-268-7). Prague, Czech Republic, november 5–8, 2024. **(Poster K16)**.
70. Vincenzo Lo Turco, Vincenzo Nava, Federica Litrenta, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Trace elements and bisphenols in processed food (meat and fish products)**. *Book of abstract - 11<sup>th</sup> International Symposium on recent advances in food analysis*, pag. 597. (ISBN 978-80-7592-268-7). Prague, Czech Republic, november 5–8, 2024. **(Poster U5)**.

71. Benedetta Sgrò, Qada Benameur, Nadra Rechidi-Sidhoum, Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#). **Quality and safety of a traditional and healthy Algerian product.** *Book of Abstracts - 8th MS Food Day*, pag. 37-38. (ISBN 978-88-9495-219-3). Torre Canne (BR), October 16-18, 2024. [\(Comunicazione OR9\)](#).
72. Vincenzo Nava, Sofiane Derrar, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco. **Inorganic elements of different honeys from Algeria: safety and health effects.** *Book of Abstracts - 8th MS Food Day*, pag. 104. (ISBN 978-88-9495-219-3). Torre Canne (BR), October 16-18, 2024. [\(Poster P2\)](#).
73. Ambrogina Albergamo, Vincenzo Lo Turco, Vincenzo Nava, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#). **Black tea infusions: mineral element transfer, safety, and health effects.** *Book of Abstracts - 8th MS Food Day*, pag. 105-106. (ISBN 978-88-9495-219-3). Torre Canne (BR), October 16-18, 2024. [\(Poster P3\)](#).
74. Vincenzo Lo Turco, Michelangelo Leonardi, Ambrogina Albergamo, Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#), Irene Maria Spanò. **Inorganic elements in Italian and Moroccan carobs (*Ceratonia siliqua* L.).** *Book of Abstracts - 8th MS Food Day*, pag. 107-108. (ISBN 978-88-9495-219-3). Torre Canne (BR), October 16-18, 2024. [\(Poster P4\)](#).
75. [Angela Giorgia Potorti](#), Benedetta Sgrò, Giuseppa Di Bella, Giovanni Bartolomeo, Salvatore Giacobbe. **Clams from Sicilian transitional water zones: mineral elements and safety.** *Book of Abstracts - 8th MS Food Day*, pag. 128-129. (ISBN 978-88-9495-219-3). Torre Canne (BR), October 16-18, 2024. [\(Poster P16\)](#).
76. Irene Maria Spanò, Giuseppa Di Bella, Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco. **Essential fatty acids and mineral elements in baby food products.** *Book of Abstracts - 8th MS Food Day*, pag. 245-246. (ISBN 978-88-9495-219-3). Torre Canne (BR), October 16-18, 2024. [\(Poster P75\)](#).
77. Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco, Federica Litrenta, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potorti](#), Giuseppa Di Bella. **Trace elements and bisphenols in processed food (meat and fish products).** *Book of Abstracts - 9th International Hybrid Conference on Veterinary & Livestock*. Odisha, India, November 22-23, 2024.
78. Vincenzo Nava, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Discrimination of Moroccan and Italian carob by mineral element and lipid fraction chemometrics profiling.** *Book of Abstracts - XIV Congresso Nazionale Di Chimica Degli Alimenti*, pag. 35. Milano, 9-11 Luglio 2025. [\(Comunicazione OP11\)](#).
79. Ambrogina Albergamo, [Angela Giorgia Potorti](#), Michelangelo Leonardi, Giuseppa Di Bella, Federica Litrenta. **Study of the chemical composition of Italian strawberry tree (*Arbutus unedo* L.), a neglected fruit with multifaceted prospect.** *Book of Abstracts - XIV Congresso Nazionale Di Chimica Degli Alimenti*, pag. 83. Milano, 9-11 Luglio 2025. [\(Poster P05\)](#).
80. [Angela Giorgia Potorti](#), Roberto Sturniolo, Irene Maria Spanò, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella. **Elemental Distribution in Lemon, Mandarin, and Grapefruit from Volcanic and Sedimentary Areas of Sicily.** *Book of Abstracts - XIV Congresso Nazionale Di Chimica Degli Alimenti*, pag. 157. Milano, 9-11 Luglio 2025. [\(Poster P79\)](#).
81. [Angela Giorgia Potorti](#), Federica Litrenta, Francesca Aragona, Benedetta Sgrò, Francesco Fazio. **Nutritional Profile of Barbaresca Sheep Milk: A Functional Dairy Product from the Nebrodi Mountains.** *Book of Abstracts - XIV Congresso Nazionale Di Chimica Degli Alimenti*, pag. 158. Milano, 9-11 Luglio 2025. [\(Poster P80\)](#).
82. Roberto Sturniolo, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Nava, Giuseppa Di Bella. **Mineral profile of citrus fruits from volcanoes Etna and Stromboli.** *Abstracts Book - 11th International Conference on Food Chemistry & Technology*, pag. 30. Roma, Italia, Ottobre 15-17, 2025. [\(Poster FCT25 P05\)](#).

#### *Contributi in extenso*

1. Giuseppa Di Bella, [Angela Giorgia Potorti](#), Rachele Gerace, Rossana Rando, Vincenzo Lo Turco, Francesco Salvo, Giacomo Dugo. (2010). **Indagini preliminari su campioni di *Pistacia vera* dell'areale etneo.** In: *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, n pag. 5. (ISBN: 978-88-86993-28-9). Perugia, 23-26 giugno 2008.
2. Giacomo Dugo, [Angela Giorgia Potorti](#), Vincenzo Fotia, Andrea Salvo, Vincenzo Lo Turco, Rosario Bruno Lo Curto. (2010). **Residui di procimidone in oli di oliva biologici siciliani.** In: *VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, n pag. 4. (ISBN: 978-88-86993-28-9). Perugia, 23-26 giugno 2008.
3. Giovanna Loredana La Torre, Vincenzo Lo Turco, [Angela Giorgia Potorti](#), Alessia Tropea, Francesco Salvo, Giacomo Dugo. (2011). **Valutazione del contenuto di ammine bioattive nel latte d'asina in relazione al contenuto proteico e lipidico.** In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 195-199. Editore: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978-88-86208-65-9). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
4. Giuseppa Di Bella, Rosario Rocco Luppino, Rossana Rando, [Angela Giorgia Potorti](#), Lara La Pera, Giacomo Dugo. (2011). **Determinazione di elementi minerali in latte d'asina mediante ICP-OES e ICP-MS.** In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti*

*Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 200–203. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010.

5. Marcello Saitta, Giovanna Loredana La Torre, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Fotia, Giacomo Dugo. (2011). **Determinazione di composti fenolici in vini rossi siciliani da cv. autoctone diversamente allevate durante il processo di fermentazione mediante HPLC-MS.** In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 204–208. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010.
6. Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Fotia, Vincenzo Lo Turco, Rosario Rocco Luppino, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. (2011). **Determinazione di anioni in oli essenziali agrumari mediante SPE-IEC.** In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 234–237. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010.
7. Giacomo Dugo, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Fotia, Roberta Maisano, Mauro Federico, Giuseppa Di Bella. (2011). **Valutazione dei residui di plastificanti in oli siciliani e molisani.** In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 443–447. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010.
8. Giuseppa Di Bella, Francesca Conte, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Fotia, Rossana Rando, Giacomo Dugo. (2011). **Valutazione di POCs e PCBs in campioni siciliani di latte d'asina.** In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 448–452. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010.
9. Giovanna Loredana La Torre, Angela Giorgia Potortí, Marcello Saitta, Vincenzo Fotia, Giacomo Dugo. (2011). **Ottimizzazione e validazione di un sensibile metodo cromatografico HPLC/DAD–APCI/MS per la determinazione di ammine bioattive in campioni di latte d'asina.** In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 517–522. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978–88–86208–65–9). Marsala (TP), 20–24 settembre 2010.

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, 05/03/2026**

*In fede*

