

# CURRICULUM VITAE

## DATI PERSONALI

Nome Antonio Dore  
Luogo, data di nascita Sassari, 6 Dicembre 1965  
Indirizzo CNR-ISPA, Traversa La Crucca, 3 Loc. Baldinca, 07040 Li Punti, Sassari  
Tel 00 39 79 2841712  
Fax 00 39 79 2841799  
E-mail antonio.dore@ispa.cnr.it

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 2001 ad oggi Ricercatore presso Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari – Unità Organizzativa di Supporto di Sassari  
Attività: sviluppo di tecnologie postraccolta

1999 - 2001 Dirigente Chimico presso “Centro Regionale Agrario Sperimentale”, Cagliari  
Attività: analisi di pesticidi nell’ambito del “Sistema Nazionale di Monitoraggio dei Fitofarmaci”

1998-1999 Dirigente Chimico presso “Stazione Sperimentale del Sughero”, Tempio Pausania  
Attività: Implementazione di un sistema Qualità in accordo alle norme UNI ISO 17000

1994 – 1997 Borsista presso “Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna”, Sassari.  
Attività: analisi di metalli e pesticidi in matrici animali, implementazione di un sistema Qualità in accordo alle norme EN 45000

1992 - 1993 Titolare di un contratto presso “C.N.R.S., Institut des Sciences de la Matière et du Rayonnement, Laboratoire des Chimie Moléculaire et Thio-Organiques”, Caen, Francia  
Attività : sintesi organica

1990 - 1992 Borsista presso il “Dipartimento di Chimica dell’Università di Sassari”  
Attività: sintesi organica

## STUDI

- 1998 - 2000 Università di Parma, “Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari”  
Tesi: Impiego del sughero in enologia
- 1984 - 1990 Università di Sassari, Laurea in Chimica con votazione 110/110 e lode  
Tesi: Preparazione e reattività di anioni allilici a simmetria C<sub>2</sub> per la sintesi asimmetrica

## LINGUE

Buona conoscenza dell'inglese parlato e scritto

## RICERCA

Sviluppo di tecnologie postraccolta attraverso:

- ✓ Ottimizzazione dell'efficacia dei pesticidi tradizionali mediante impiego di mezzi fisici (UV, ultrasuoni, calore) e chimici (additivi alimentari)
- ✓ Induzione dei meccanismi naturali di difesa dei frutti
- ✓ Modifiche strutturali della superficie dei frutti

## COMPETENZE

Tecniche analitico-strumentali (HPLC, GC, MS, AA)

## SPECIFICHE

Chimica degli alimenti

Analisi residui pesticidi e sostanze di origine naturale

Assicurazione Qualità per l'accreditamento dei laboratori di prova

## PUBBLICAZIONI

Coautore di 48 pubblicazioni

## PUBBLICAZIONI PIÙ SIGNIFICATIVE

- 1) Dore, A., Molinu, M.G., Venditti, T., D'hallewin, G. “Use of high-intensity ultrasound to increase the efficiency of imazalil in postharvest storage of citrus fruits”, *Food Biopr.Tech.*, **2013**, 6 (11), pp 3029-3037.
- 2) Molinu M. G., Dore A., Palma A., D'Aquino S., Azara E., Rodov V., D'hallewin G. “Effect of superatmospheric oxygen storage on the content of phytonutrients in Sanguinello Comune blood orange”. *Postharvest Biol. Tech.* **2016**, 112, 2430-2437.

**PUBBLICAZIONI PIÙ  
SIGNIFICATIVE**

- 3) Dore, A., Molinu, M.G., Venditti, T., D'hallewin, G. “Use of high-intensity ultrasound to increase the efficiency of imazalil in postharvest storage of citrus fruits”, *Food Biopr.Tech.*, **2013**, 6 (11), pp 3029-3037.
- 4) Dore A., Molinu M. G., Venditti T., Culeddu N., Chessa M., D'hallewin G. “NMR-imaging studies on fungicide motion into citrus fruit rind following hot water immersion”, *Acta Hort.*, **2010**, 877, pp 1419-1424.
- 5) Dore A., Molinu M.G., Venditti T., D'hallewin G. “Sodium bicarbonate induces crystalline wax generation, activates host-resistance, and increases imazalil level in rind wounds of oranges, improving the control of green mold during storage” *Journal Agric. Food Chem.*, **2010**, 58 (12) , pp 7297-7304.
- 6) Dore A.; Molinu M.G.; Venditti T.; D'hallewin G. “Immersion of lemons into imazalil mixtures heated at 50 °c alters the cuticle and promotes permeation of imazalil into rind wounds”, *Journal Agric.Food.Chem.*, **2009**, 57 (2) , pp 623-631.
- 7) Venditti, T.; Molinu, M.G.; Dore, A.; Agabbio, M.; D'hallewin, G. “Sodium carbonate treatment induces scoparone accumulation, structural changes and alkalinization in the albedo of wounded citrus fruits”, *Journal Agric.Food.Chem.*, **2005** 53 (9) , pp 3510-3518.