

Curriculum Vitae Amedeo Palma

Dati Personali:

Amedeo Palma nato a Sassari il 03/09/1966,

Domicilio: via R. Oggiano 24, Sassari

Indirizzo Lavoro: Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Trav. La Crucca, 3, Loc. Baldinca – Li Punti, Sassari.

Tel. 0792841709

Fax 0792841799

E-mail: amedeo.palma@ispa.cnr.it; amede.palma@tiscali.it

Attività

- 14 luglio 1995 Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Sassari.
- 1994 Abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Agronomo.
- 01 marzo 2000, Dottorato di Ricerca in Chimica Agraria, decreto rettorale n° 1480 Università degli Studi di Bari, Relatore Prof. Salvatore Andrea Deiana dell'Università degli Studi di Sassari, Facoltà Agraria.
- 08 giugno 2000, conferimento titolo cultore della materia "Chimica Agraria", settore disciplinare G07A. Verbale n° 12 del 08/06/2000 del Consiglio della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari.
- 27 ottobre 2000, Vincitore del concorso per un assegno di ricerca, di durata biennale, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, Area Scientifica G07A "Chimica Agraria".
- 01-marzo 2001, Assunzione a tempo indeterminato profilo Ricercatore III livello del Consiglio Nazionale Ricerche presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Unità Organizzativa di Supporto di Sassari. Bando n° 310.2.73/M, settore SS180/1, protocollo CNR ISPA Sassari 48/01/P.
- 7 febbraio 2002 Nomina Responsabile della Unità Organizzativa di Supporto di Sassari dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale Ricerche (ISPA CNR), protocollo n° 3/D CNR ISPA Bari.
- 1 luglio 2002 Dimissionario da incarico di Responsabile della Unità Organizzativa di Supporto di Sassari dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale Ricerche (ISPA CNR), protocollo n°487 CNR ISPA Bari
- **Attività di docenza:**
- Anno Accademico **2008/09 e 2009/2010**. Incarico, da parte della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, per lo svolgimento dell'insegnamento ufficiale della materia "Chimica Organica e Biochimica Agraria" del Corso di Laurea in "Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari", presso la sede di Oristano, rispettivamente protocollo 25249 e protocollo 14555, Università degli Studi di Sassari.
- Anno Accademico **2010/11; 2011/2012; 2012/2013**. Incarico, da parte della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, per lo svolgimento dell'insegnamento ufficiale della materia "Biochimica Agraria" del Corso di Laurea in "Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari", presso la sede di Oristano, rispettivamente protocollo 16180, protocollo 29012 e protocollo 1252, Università degli Studi di Sassari.
- Anno Accademico **2013/14**. Incarico, da parte della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, per lo svolgimento dell'insegnamento ufficiale della materia "Biochimica degli Alimenti" del Corso di Laurea in "Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari", presso la sede di Oristano. Delibera del 24/07/2013, del Consiglio di Dipartimento del Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari.

- Anno Accademico **2014/15**. Incarico, da parte della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, per lo svolgimento dell'insegnamento ufficiale della materia "Chimica Organica e Biochimica Agraria" del Corso di Laurea in "Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari", presso la sede di Oristano. Repertorio: 504/2015 Università degli Studi di Sassari
- **Attività di ricerca svolta presso l'ISPA**
L'attività di ricerca principale riguarda l'individuazione di tecnologie post-raccolta finalizzate a preservare le caratteristiche qualitative e microbiologiche dei prodotti ortofrutticoli freschi o preparati come prodotti minimamente trasformati. Gli obiettivi che si intendono perseguire sono l'estensione della shelf-life dei prodotti ortofrutticoli, il mantenimento o incremento della qualità e del contenuto di composti ad azione nutraceutica, il controllo dello sviluppo di patogeni e delle perdite dovute a marciumi cercando di limitare l'accumulo di sostanze indesiderate quali residui di prodotti fitosanitari. Alcune delle tecnologie adottate per il raggiungimento di questi obiettivi sono la frigoconservazione, la termoterapia, il confezionamento, le atmosfere modificate, l'utilizzo di sostanze di sintesi o naturali in grado di contrastare lo sviluppo microbiologico e trattamenti in grado di elicitarne la biosintesi di metaboliti secondari caratterizzati dal possedere proprietà nutraceutiche nonché di controllare la fisiologia e i processi di maturazione dei prodotti ortofrutticoli in pre e post-raccolta.

Responsabilità Progetti di Ricerca

- Progetto MIUR PRIN 2007. Interventi post-raccolta finalizzati alla conservabilità e alla trasformazione come prodotti minimamente trasformati di fico d'India e melograno. Responsabile Unità di Ricerca Dr. Amedeo Palma, ISPA CNR.

Partecipazione a Progetti di Ricerca

- Ricerche e sperimentazioni nel settore dell'agrumicoltura : "Impiego del condizionamento in atmosfera controllata e di trattamenti con composti biocompatibili ad attività fungicida", progetto finanziato dal MiPAF, (2001-2003), responsabile Dr. Spezziga D'Aquino Salvatore, ISPA CNR.
- Ricerche e sperimentazioni nel settore dell'agrumicoltura: "Impiego di composti a basso impatto ambientale per ridurre l'insorgenza delle fisiopatie della buccia dei frutti di agrumi", progetto finanziato dal MiPAF, (2001-2003), responsabile Dr. Spezziga D'Aquino Salvatore, ISPA CNR.
- Ricerche e sperimentazioni nel settore dell'agrumicoltura: "Valutazione dell'attitudine all'utilizzo come prodotti trasformati delle principali cultivar di mandarino e simili", progetto finanziato dal MiPAF, (2001-2003), responsabile Prof. Mario Agabbio, ISPA CNR.
- RAVAGRU (MIPAF) - Ricerche e Sperimentazioni nel Settore Dell'agrumicoltura Italiana (Difesa post-raccolta dei frutti di agrumi mediante trattamenti di termoterapia combinati con formulati alternativi ai fungicidi convenzionali), (2007-2009), responsabile Dr. Spezziga D'Aquino Salvatore, ISPA CNR.
- Progetto MiUR, "Sviluppo delle esportazioni di prodotti agroalimentari del Mezzogiorno", (2008-2010), responsabile progetto Dr. Vanadia Sebastiano, ISPA CNR.
- Progetto Europeo, Hortbiopack "Development of innovative biodegradable packaging system to improve shelf life, quality and safety of high-value sensitive horticultural fresh produce", (2009-2011), responsabile progetto Dr. D'Aquino Salvatore, ISPA CNR.

Publicazioni

1. Deiana, S., Gessa, C., Manunza, B., Palma, A., Premoli, A., Solinas, V., 1997. Stoichiometry and reduction mechanism of iron (III) by esculetine. *Journal of biological research. Supp. n. 9.10, Vol. LXXIII*; 30-31. ISSN 1826-8838.
2. D'Aquino, S., Palma, A., 2003. Quality of film wrapped Miyagawa satsumas stored at 20°-22° C. *Italian journal of food science. ISSN ISBN: 1120-1770. 15*, 553-567.
3. Deiana, S., Gessa, C., Palma, A., Premoli, A., Senette, C., 2003. Influence of organic acids exuded by plants on the interaction of copper with the polysaccharidic components of the root mucilages. *Organic geochemistry. ISSN: 0146-6380 34*, 651-660.
4. D'Aquino, S., Palma, A., Lanza, G., 2004. Evaluation of postharvest behaviour of film wrapped Ponkan mandarin treated with imazalil and sodium carbonate. *Italian Journal of food Science Special Issue; ISSN, ISBN 1120-1770*, 109-120.
5. Palma, A., D'Aquino, S., Astone, V., Rapisarda, P., Agabbio, M., 2004. Potential use as minimally processed fruit of "Ponkan" and "Page" mandarins. *Italian Journal of food Science Special Issue; ISSN, ISBN 1120-1770*, 373-376.
6. Schirra, M., D'Aquino, S., Palma, A., Marceddu, S., Angioni, A., Cabras, P., Scherm, B., Migheli, Q., 2005. Residue level, persistence, and storage performance of citrus fruit treated with fludioxonil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry; ISSN: 0021-8561 53*, 6718-6724.
7. Schirra, M., D'Aquino, S., Palma, A., Angioni, A., Cabras, P., Migheli, Q., 2006. Residues of the quinone outside inhibitor fungicide trifloxystrobin after postharvest dip treatments to control *Penicillium* spp. on citrus fruit. *Journal of Food Protection; ISSN 0362-028X 69*, 1646-1652.
8. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Angioni, A., Cabras, P., Migheli, Q., 2006. Residue levels and effectiveness of pyrimethanil vs imazalil when using heated postharvest dip treatments for control of *Penicillium* decay on citrus fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry; ISSN: 0021-8561 54*, 4721-4726.
9. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Tedde, M., Angioni, A., Garau, A., Cabras, P., 2007. Residue levels and storage responses of nectarines, apricots, and peaches after dip treatments with fludioxonil fungicide mixtures. *Journal of Agricultural and Food Chemistry; ISSN: 0021-8561; 55*, 825-831.
10. Deiana, S., Palma, A., Premoli, A., Senette, C., 2007. Possible role of the polyuronic components in accumulation and mobilization of iron and phosphate at the soil-root interface. *Plant Physiology and Biochemistry; ISSN: 0981-9428; 45*, 341-349.
11. Schirra, M., Palma, A., D'Aquino, S., Angioni, A., Minello, E.V., Melis, M., Cabras, P., 2008. Influence of postharvest hot water treatment on nutritional and functional properties of Kumquat (*Fortunella japonica* Lour. Swingle Cv. Ovale) fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry; ISSN: 0021-8561; 56*, 455-460.
12. D'Aquino, S., Iuliano, L.A., Palma, A., Schirra, M., 2008. control of *penicillium digitatum* in citrus fruit by bergamot essential oil vapours. *Journal of Plant Pathology. 90*, S2.388. ISSN: 1125-4653.
13. Schirra, M., D'Aquino, S., Palma, A., Angioni, A., Cabras, P., 2008. Factors affecting the synergy of thiabendazole, sodium bicarbonate, and heat to control postharvest green mold of citrus fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry; ISSN: 0021-8561; 56*, 10793-10798.

14. D'Aquino, S., Palma, A., Schirra, M., Continella, A., Tribulato, E., La Malfa, S., 2010. Influence of film wrapping and fludioxonil application on quality of pomegranate fruit. *Postharvest Biology and Technology*; ISSN: 0925-5214; 55, 121-128.
15. D'Aquino, S., Schirra, M., Molinu, M.G., Tedde, M., Palma, A., 2010. Preharvest aminoethoxyvinylglycine treatments reduce internal browning and prolong the shelf-life of early ripening pears. *Scientia Horticulturae*; ISSN: 0304-4238; 125, 353-360.
16. Schirra, M., Palma, A., Barberis, A., Angioni, A., Garau, V.L., Cabras, P., D'Aquino, S., 2010. Postinfection activity, residue levels, and persistence of azoxystrobin, fludioxonil, and pyrimethanil applied alone or in combination with heat and imazalil for green mold control on inoculated oranges. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; ISSN: 0021-8561; 58, 3661-3666.
17. Antonucci, F., Pallottino, F., Paglia, G., Palma, A., D'Aquino, S., Menesatti, P., 2011. Non-destructive estimation of mandarin maturity status through portable VIS-NIR spectrophotometer. *Food and Bioprocess Technology*; ISSN: 1935-5130; 4, 809-813.
18. Schirra, M., Angioni, A., Cabras, P., D'Aquino, S., Palma, A., 2011. Effects of Postharvest Hot Water and Hot Air Treatments on Storage Decay and Quality Traits of Kumquat (*Fortunella japonica* Lour. Swingle, cv. Ovale) Fruit. *Journal of Agriculture Science and Technology B*; ISSN 2161-6264; 1, 89-94.
19. Castaldi, P., Garau, G., Palma, A., Deiana, S., 2012. Formation of biopolymers owing to the oxidation of esculetine by Cu (II) ions in a Ca-polygalacturonate network. *Journal of Inorganic Biochemistry*; ISSN: 0162-0134; 108, 30-35.
20. D'Aquino, S., Fadda, A., Barberis, A., Palma, A., Angioni, A., Schirra, M., 2013. Combined effects of potassium sorbate, hot water and thiabendazole against green mould of citrus fruit and residue levels. *Food Chemistry*; ISSN: 0308-8146; 141, 858-864.
21. D'Aquino, S., Palma, A., Angioni, A., Schirra, M., 2013. Residue levels and efficacy of fludioxonil and thiabendazole in controlling postharvest green mold decay in citrus fruit when applied in combination with sodium bicarbonate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; ISSN: 0021-8561; 61, 296-306.
22. Palma, A., D'Aquino, S., Vanadia, S., Angioni, A., Schirra, M., 2013. Cold quarantine responses of "Tarocco" oranges to short hot water and thiabendazole postharvest dip treatments. *Postharvest Biology and Technology* 78, 24-33.
23. Peano C., Girgenti V., Palma A., Fontanella E., Giuggioli N.R. (2013). Film type and MAP on cv. Himbo Top raspberry fruit quality, composition and volatiles. *Italian Journal of Food Science*; 25; 4; 1-12; ISSN: 1120-1770.
24. Angela Fadda; Antonio Barberis; Salvatore D'Aquino; Amedeo Palma; Alberto Angioni; Francesco Lai; Mario Schirra, 2015. Residue levels and performance of potassium sorbate and thiabendazole and their co-application against blue mold of apples when applied as water dip treatments at 20 or 53 °C. *Postharvest Biology and Technology*, 106, 33–43.
25. Amedeo Palma, Alberto Continella, Stefano La Malfa, Alessandra Gentile, Salvatore D'Aquino, 2015. Overall quality of ready-to-eat pomegranate arils processed from cold stored fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 109, 1-9.
26. Giovanni Garau, Amedeo Palma, Gian Paolo Lauro, Elena Mele, Caterina Senette, Bruno Manunza, Salvatore Deiana. 2015. Detoxification Processes from Vanadate at the Root Apoplasm Activated by Caffeic and Polygalacturonic Acids. *PloS one*, Public Library of Science one, <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0141041>, 1-17.
27. Maria Giovanna Molinu, Antonio Dore, Amedeo Palma, Salvatore D'Aquino, Emanuela Azara, Victor Rodov, Guy D'hallewin. In press, Effect of superatmospheric oxygen storage

on the content of phytonutrients in 'Sanguinello Comune' blood orange. *Postharvest biology and technology*, 122, 24-30.

1. S. Deiana, C. Gessa, B. Manunza, A. Palma, A. Premoli, V. Solinas. (1997) Stoichiometry and reduction mechanism of iron(III) by esculetine. *Journal of biological research*. 30-31
2. Solinas, V., Bazzoni, A., Caredda, M., Deiana, S., Palma, A., Gessa, C., 1998. Sintesi microbica di composti umici in reflui da oleificio (OMW), Atti XV Convegno Nazionale della Società Italiana di Chimica Agraria. Patron Editore, pp. 465-472. ISBN: 8855524607.
3. A. Palma, S. Deiana, C. Gessa, B. Manunza, V. Solinas. (1998). Influence of organic acids and N-heteroaromatic compounds on the iron(III)-Esculetine interaction. *Polyphenols communications*. Charbonnier, Delacotte, Rolando Eds. 577-578
4. Deiana, S., Gessa, C., Manunza, B., Lauro, G.P., Palma, A., Premoli, A., 1999. Heavy metals at the soil-root interface: interaction of Cu(II), Pb(II), Zn(II) and Cd(II) with Ca-PGA network. In "Biogeochemistry of Trace Elements" Icobte 99 Austria, International Society for Trace Element Research, W.W.Wenzel, D.C. Adriano, B.Alloway, H.E. Doner, C. Keller, N.W. Lepp, M. Mech, R. Naidu and G.M. Pierzynski Edrs, Vol. I, pp. 156-157.
5. Deiana, S., Manunza, B., Palma, A., Premoli, A., Gessa, C., 2001. Interactions and mobilization of metal ions at the soil-root interface. *Trace elements in the rhizosphere*. CRC Press, 127-148. ISBN 0-8493-1535-2
6. Deiana, S., Manunza, B., Molinu, M., Palma, A., Premoli, A., Solinas, V., 2002. Influence of pH and of several organic acids on the interaction between esculetine and iron (III). In Violante A., Huang P.M., Bollag J.M., Gianfreda L. (Eds), *Developments in Soil Science*, "Soil mineral organic matter-microorganism interactions and ecosystem health. Vol. 28A, 261-277. ISBN: 978-0-444-51039-6.
7. D'Aquino, S., Palma, A., Angioni, M., Schirru, S., Agabbio, M., 2002. Evoluzione dei parametri qualitativi di frutti di tangelo Nova conservati sulla pianta o in condizioni refrigerate. *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*. Chiriotti Ed., vol. 5, 498-503; ISBN:8885022782.
8. D'Aquino, S., Palma, A., Dore, A., Agabbio, M., 2003. Non Conventional Treatments to Reduce Figs Decay. *Acta Horticulturae* 604; 817-821. ISSN: 0567-7572; ISBN 90 6605 976 1 604,
9. D'Aquino, S., Palma, A., Agabbio, M., 2003. Response of Three Citrus Species to Different Hygrometric Conditions. *Acta Horticulturae*. 604. 631-637. ISSN: 0567-7572; ISBN 90 6605 604,
10. D'Aquino, S., Palma, A., Angioni, M., Agabbio, M., 2003. Quality Characteristics of Different Cultivars of Mandarins for Minimal Processing. *Acta Horticulturae*. 604. 799-803. ISSN: 0567-7572; ISBN 90 6605 976 1
11. Palma, A., D'Aquino, S., Agabbio, M., 2003. Physiological response of minimally processed citrus fruit to modified atmosphere. *Acta Horticulturae*. 604, 789-794. ISSN: 0567-7572; ISBN 90 6605 976 1
12. D Aquino, S., Palma, A., Agabbio, M., 2003. Evolution of Physiological and Qualitative Parameters in Okitsu 'Satumas Stored at 20°C Under Different Hygrometric Conditions. *Acta Horticulturae*. 599, 737-744. ISSN: 0567-7572. ISBN 978-90-66059-06-1
13. D'Aquino, S., Tedde, M., Fronteddu, F., Palma, A., 2005. Effect of preharvest and postharvest calcium treatments on chilling injury and decay of cold stored Fortune mandarins. *Acta Horticulturae*. 682, 631-638. ISSN: 0567-7572. ISBN 90-6605-648-7

14. Palma, A., D'Aquino, S., Agabbio, M., Schirru, S., 2005. Changes in flavonoids, ascorbic acid, polyphenol content and antioxidant activity in cold-stored fortune mandarin. *Acta Horticulturae*. 682, 617-622. ISSN: 0567-7572. ISBN 90-6605-648-7
15. D'Aquino, S., Palma, A., Schirra, M., 2006. Influenza di prodotti ad attività antitraspirante e sali di calcio sulle dermatosi da campo in frutti di mandarino Fortune. *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*. 700-703. ISBN-10: 88-85022-96-0 7
16. Palma, A., D'Aquino, S., Mura, D., Agabbio, M., 2006. Evoluzione dell'attività antiossidante in diverse cultivar di mandarino-simili minimamente trasformati. *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*. 7, 827-830. ISBN-10: 88-85022-96-0
17. Schirra, M., D'Aquino, S., Palma, A., Pala, M., Lovicu, G., 2006. Relazioni tra ritmo di traspirazione e suscettibilità alle alterazioni postraccolta dell'epicarpo di frutti ficodindia. *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*. 7, 704-708. ISBN-10: 88-85022-96-0
18. D'Aquino, S., Palma, A., Dore, A., Agabbio, M., 2006. Conservabilità di due cultivar di limoni in condizioni di shelf-life confezionati con due film plastici. *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*. 7, 690-694. ISBN-10: 88-85022-96-0
19. Deiana, S., Dolci, M., Palma, A., A., P., 2007. Mobilization of Cu(II) from a polygalacturonate network by malic acid and esculetine, 4th Symposium on Biosorption and bioremediation. pp. 13-16. ISBN 978-80-7080-026-3.
20. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Angioni, A., Cabras, P., Gentile, A., Tribulato, E., 2009. Effectiveness of fludioxonil in control storage decay on pomegranate fruit. *Acta Horticulturae*. 818, 313-318. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-66052-49-9
21. Palma, A., Schirra, M., D'Aquino, S., La Malfa, S., Continella, G., 2009. Chemical properties changes in pomegranate seeds packaged in polypropylene trays. *Acta Horticulturae*. 818, 323-330. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-66052-49-9
22. D'Aquino, S., Palma, A., Molinu, M., La Malfa, S., Continella, A., Tribulato, E., 2010. Effect of Superatmospheric Oxygen Concentrations on Physiological and Qualitative Aspects of Cold Stored Pomegranate Fruit. *Acta Horticulturae*. 858, 349-355. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-6605-206-2
23. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Liguori, R., 2010. Effectiveness of Fludioxonil against Penicillium Decay in Citrus Fruit. *Acta Horticulturae*. 858, 357-362. ISSN 0567-7572; ISBN 978 90 6605 206 2
24. Palma, A., Barberis, A., Mura, D., Tedde, M., D'Aquino, S., 2010. Physico-Chemical Characteristics of 'Bellezza', a New Hybrid of Mandarin. *Acta Horticulturae*. 858, 255-262. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-6605-206-2
25. Palma, A., D'Aquino, S., Barberis, A., Tribulato, E., 2010. Changes in Antioxidant Activity and Physical-Chemical Parameters in Minimally Processed'Primosole'Mandarins. *Acta Horticulturae*. 858, 341-347. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-6605-206-2
26. D'Aquino S., Barberis A., Schirra M., Palma A., 2011. Curative activity of spiroxamine against green mold in citrus fruit, 6th CIGR Section VI International Symposium "Towards a Sustainable Food Chain" Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management; ISBN 978-2-7466-3203-5;.
27. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Mura, F., Balmas, V., 2011. Hot Water Dips and Modified Atmosphere Packaging Affect Postharvest Decay in Cherry Tomatoes. *Acta Horticulturae*. 914, 283-286. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-66056-14-5
28. Palma, A., D'Aquino, S., Di Lorenzo, M.L., Malinconico, M., Avella, M., 2011. Quality changes and decay incidence in peaches wrapped with a synthetic or a biodegradable film and stored at 20°C, 6th CIGR Section VI International Symposium "Towards a Sustainable Food

- Chain” Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management; ISBN 978-2-7466-3203-5;.
29. D'Aquino, S., Schirra, M., Gentile, A., Tribulato, E., La Malfa, S., Palma, A., 2012. Postharvest Lecithin Application Improves Storability of 'Primosole' Pomegranates. *Acta Horticulturae*. 934, 733-739. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-6605-378-6
 30. Palma, A., Mura, D., D'Aquino, S., Continella, G., Continella, A., 2012. Storability of “Algerie” and “Golden Nugget” Loquats in Modified Atmosphere Packaging. *Acta Horticulturae*. 934, 245-252. ISSN: 0567-7572; ISBN: 978-90-6605-378-6
 31. Palma A., Mura D., D'Aquino S., La Malfa S., Continella A., Schirra M. 2015. Effect of edible coating on ascorbic acid, betalains, organic acid, sugar, polyphenol content and antioxidant activity in minimally processed cactus pear (*Opuntia ficus-indica*). *Acta Horticulturae*. 1067, 127-133.
 32. D'Aquino S., Satta D., De Pau L., Lovicu G., Chessa I., Schirra M., Palma A. 2015. Effect of 1-MCP on cactus pears stored at 20°C. *Acta Horticulturae*. 1067, 135-142.
 33. D'Aquino S., Palma A., Continella A., La Malfa S., Gentile A., Schirra M. 2015. Decay control of cactus pear by pre- and post-cold storage dip treatments with fludioxonil, sodium bicarbonate and water at 50 °C. *Acta Horticulturae*. 1067, 119-125
 34. Pannitteri C., Continella A., Scuderi G., D'Aquino S., Palma A., La Malfa S. 2015. Effectiveness of technological treatments for shelf-life extension of ready-to-eat cactus pear fruits. *Acta Horticulturae*. 1067, 97-102
 35. D'Aquino S., Palma A., Schirra M., Chessa I., Satta D., De Pau L., Bandino G, Inglese P. 2015. Prestorage high temperature conditioning at 38°C and high or low humidity ameliorates storability of cactus pear fruit (*Opuntia ficus-indica* 'Gialla'). *Acta Horticulturae* 1067, 111-118
-
1. Deiana, S., Manunza, B., Palma, A., Pistidda, C., Premoli, A., Solinas, V., 1999. Riduzione del Cr(VI) da parte di acidi umici di sintesi, Atti del IV convegno Nazionale Internatinal Humic Society, Sezione Italiana, pp. 69-77.
 1. Solinas, V., Deiana, S., Palma, A., Deriu, S., 2000. Mobility of heavy metals in a soil after oil olive residues application, Special issues 1, in *Environmental Science and Pollution Research "Metal Speciation in the Aquatic Environment"*. 7th FECS Conference on Chemistry and the Environment. Official Organ on the FECS Division for Chemistry and the Environment, p. 69. ISSN: 0944-1344,
 2. Deiana, S., Palma, A., Fiori, A., Senette, C., Premoli, A., Solinas, V., 2002. Reducing activity of the soluble organic fraction of olive mill wastewaters towards iron (III) and copper (II), In *Polyphenols communications 2002*, Ismail El Hadrami Editor, Goupe Polyphenols, pp. 387-388.
 3. Palma, A., D'Aquino, S., Agabbio, M., Mura, D., 2004. Aspetti tecnologici e fisiologici dei frutti minimamente trasformati (IV gamma). *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*. 5, 40-43. ISSN 0392-954x 66
 4. Deiana, S., Palma, A., Premoli, A., 2004. Mobilization by phenolics of copper bound to pectic components of the root mucilages. *EGU Geophysical Research Abstract*; ISSN 1607-7962.
 5. D'Hallewin, G., Loche, M., Palma, A., Agabbio, M., 2004. Influence of the European Community marketing regulations on the quality of stored Spinoso Sardo artichoke. *Italus Hortus* 11, 87-89. ISSN: 1127-3496.

6. Dore, A., Molinu, M., Palma, A., Venditti, T., Agabbio, M., Tedde, M., 2004. Determination of some quality parameters in Sardinian almond cultivars (*Prunus amygdalus* Stokes). *Italus Hortus* 11, 166-168. ISSN: 1127-3496.
7. Palma, A., D'Aquino, S., D'Hallewin, G., Agabbio, M., 2004. Evaluation of browning reaction in minimally processed artichoke heads of Spinoso Sardo. *Italus Hortus*; 11, 108-111. ISSN: 1127-3496.
8. D'Aquino, S., D'Hallewin, G., Venditti, T., Palma, A., 2004. Efficacy of sodium carbonate to prevent postharvest microbial spoilage of citrus fruits [mandarins; clementines]. *Italus Hortus* 11, 19-21. ISSN: 1127-3496.
9. D'Aquino, S., Molinu, M.G., Palma, A., Mura, D., 2004. Storability of Red Blush grapefruits as affected by temperature manipulation and canopy position of the fruit. *Italus Hortus* 11, 76-79. ISSN: 1127-3496.
10. D'Aquino, S., Palma, A., Venditti, T., Molinu, M.G., 2004. Efficacy of some strobilurins in controlling citrus fruit decay (clementines; mandarins). *Italus Hortus* 11, 22-25. ISSN: 1127-3496.
11. D'Aquino, S., Palma, A., Schirra, M., Agabbio, M., 2005. Aspetti metabolici dei frutti di agrumi e potenzialità applicative delle atmosfere modificate. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*. 5, 48-51. ISSN 0392-954x 67
12. D'Aquino, S., Agabbio, M., Palma, A., Schirra, M., 2005. Attitudine alla conservazione di alcune cultivar di mandarino-simili. *Informatore Agrario*. 17, 57-60, ISSN 0020-0689 61
13. D'Aquino, S., Fronteddu, F., Usai, M., Palma, A., 2005. Qualitative and physiological properties of "Pompia", a citron-like fruit. *Plant Genetic Resources Newsletter*. 143, 40-45. ISSN 1020-3362
14. Palma, A., D'Aquino, S., Schirra, S., Agabbio, M., 2006. Variety comparison between Nules and Oroval clementine as minimally processed products. *Italus Hortus*; 13, 289-292. ISSN: 1127-3496
15. D'Aquino, S., Palma, A., Schirra, M., Di Martino Aleppo, E., Fronteddu, F., Agabbio, M., 2006. Preharvest calcium and gibberellic acid application to delay ageing and physiological alterations of the peel in clementines (*Citrus reticulata* Blanco; Sardinia). *Italus Hortus* 13, 132-136. ISSN: 1127-3496
16. Palma, A., D'Aquino, S., Agabbio, M., Schirra, M., 2006. Technological and qualitative aspects of different cultivars of mandarins as minimally processed fruits. *Italus Hortus* 13, 109-113. ISSN: 1127-3496
17. D'Aquino, S., Palma, A., Schirra, M., Schirru, S., Tedde, M., Agabbio, M., Angioni, M., 2006. Fruit storability of four different lemon cultivars [*Citrus limon* (L.) Burm. f.]. *Italus Hortus* 13, 215-218. ISSN: 1127-3496
18. D'Aquino, S., Palma, A., Mura, D., Tedde, M., Fiori, P., Schirru, S., Cuccu, A., 2006. Postharvest behaviour of Pibirinada apricots (*Prunus armeniaca* L.; Sardinia). *Italus Hortus*; 13, 128-131. ISSN: 1127-3496;
19. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Madrau, M., 2006. Effect of relative humidity and film wrapping on keeping quality of satsumas cv Okitsu and lemons cv Monachello. *Italus Hortus*; 13, 43-47. ISSN: 1127-3496
20. Palma, A., D'Aquino, S., Schirra, M., Tedde, M., Fiori, P., 2007. Caratteristiche chimiche e nutrizionali di alcune varietà di ciliegie del germoplasma della Sardegna. XXIV Convegno Nazionale S.I.C.A., Società Italiana di Chimica Agraria, 239-245.

21. Palma, A., D'Aquino, S., Schirra, S., Tedde, M., 2007. Effect of film packaging and storage temperature on physiological and textural properties of fresh-cut asparagus, 3rd International Symposium. Food and Agricultural Products: Processing and Innovations, Naples, Italy.
22. Tedde, M., Fiori, P., Cuccu, A., Palma, A., D'Aquino, S., 2007. Postharvest behaviour of Miali apple fruit, 3rd International Symposium. Food and Agricultural Products: Processing and Innovations, Naples, Italy.
23. Palma, A., Schirra, M., Schirru, S., Tedde, M., 2007. Effetto del confezionamento e della temperatura di conservazione sulle caratteristiche chimico-fisiche dell'asparago verde. *Italus Hortus*. 14. ISSN : 1127-3496
24. D'Aquino, S., Palma, A., Schirra, M., Liguori, R., 2007. Control of postharvest decay in cherries and plums by fludioxonil treatments, 3rd International Symposium. Food and Agricultural Products: Processing and Innovations, Naples, Italy.
25. D'Aquino, S., Palma, A., Schirra, M., Tribulato, E., 2007. Frigoconservazione di frutti di melograno (*Punica granatum* L. cv Primosole) mediante applicazione di pellicola plastica. *Italus Hortus*. 14. ISSN: 1127-3496
26. D'Aquino, S., Palma, A., Di Martino Aleppo, E., Lanza, G., 2007. Storage response of clementine mandarins to preharvest spray with gibberellic acid and calcium and postharvest treatments with imazalil or azoxystrobin, 3rd International Symposium. Food and Agricultural Products: Processing and Innovations, Naples, Italy.
27. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Lanza, G., 2007. Control of decay by Fludioxonil in citrus fruits, 3rd International Symposium. Food and Agricultural Products: Processing and Innovations, Naples, Italy.
28. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Di Martino Aleppo, E., Intrigliolo, F., 2007. Effects of treatments with calcium based formulation, giberellic acid or antitrspirant compounds on physical damage and senescence in citrus fruit. *Italus Hortus*. 14, 37-39. ISSN: 1127-3496
29. Agabbio, M., Palma, A., D'Aquino, S., Mura, D., 2007. Evaluation of mandarins and mandarins-like as minimally processed fruit. *Italus Hortus*. 14, 79-81. ISSN: 1127-3496
30. D'Aquino, S., Schirra, M., Palma, A., Strano, M., Lanza, G., 2007. Postharvest decay control of citrus fruit following treatments with GRAS compounds or with novel fungicides at 20 or 50°C. *Italus Hortus*. 14, 52-55. ISSN: 1127-3496
31. Mulas, M., D'Aquino, S., Palma, A., Ligios, G., Schirra, M., Berolini, P., 2008. Effects of postharvest treatments with hot water, soy lecithin, calcium chloride, or 1-methylcyclopropene (1-MCP) and cold storage on internal browning development in "Camusina" and "Precoce di Fiorano" pears, COST Action 924. Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders. CRIOF, University of Bologna, pp. 199-205.
32. D'Aquino, S., Palma, A., Mura, D., Tedde, M., Schirra, M., 2008. The use of acetic acid to prevent decay in citrus fruit. COST Action 924. Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders. pp. 396-402.
33. Deiana, S., Deiana, L., Palma, A., Premoli, A., Senette, C., 2009. Accumulation of metal ions by pectinates, EGU General Assembly Conference Abstracts. pp. 67-80. ISSN 1607-7962
34. La Malfa S, Continella A., Domina F, Gentile A, Palma A, D'Aquino S. 2011. Il melograno in Italia verso l'industrializzazione della coltura. *Rivista di frutticoltura e ortofloricoltura*. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, 11(novembre 2011), 46-53, ISSN 0392-954X.
35. S. D'aquino, M. Malinconico, M. Avella, M.L. Di Lorenzo, D. Mura and A. Palma. 2013. Quality changes of 'Sanguinello' oranges wrapped with different plastic films under simulated marketing conditions. *Comm. App. Bio. Sci.*; 78/2, 55-63. ISSN 1379-1176

36. A. Palma, N.P. Mangia, A. Fadda, A. Barberis, M. Schirra and S. D'Aquino. 2013. Effect of different film packaging on microbial growth in minimally processed cactus pear (*Opuntia ficus-indica*). *Comm. App. Bio. Sci.*; 78/2, 73-82. ISSN 1379-1176
37. M.L. Ciavatta, M. Gavagnin, M. Serra, D. Sanna, A. Palma, A. Barberis, M. Schirra and A. Fadda. 2013. Effect of heat treatments on biomolecular profile of Sardinian apple cultivars. *Comm. App. Bio. Sci.*; 78/2, 83-91. ISSN 1379-1176
38. S. D'Aquino, A. Angioni, D. Suming, A. Palma and M. Schirra. 2013. Postharvest decay control of citrus fruit by preharvest pyrimethanil spray. *Comm. App. Bio. Sci.*; 78/2, 93-99. ISSN 1379-1176
39. S. D'Aquino, A. Angioni, D. Suming, A. Palma and M. Schirra. 2013. Residue levels, persistence and effectiveness of imazalil against a resistant strain of *Penicillium digitatum* when applied in combination with heat and sodium bicarbonate. *Comm. App. Bio. Sci.*; 78/2, 139-149. ISSN 1379-1176